



*Notiziario*  
*Tre Emme*

*Club Tre Emme di Roma*

*n.137 - Dicembre 2021*





## *EDITORIALE*

# **UN AFFETTUOSO SALUTO E UN SENTITO RINGRAZIAMENTO**

Carissime amiche,

voglio iniziare queste righe ringraziando tutte per la generosità e l'affetto con il quale avete partecipato e contribuito all'ottimo risultato del Mercatino di Beneficenza in favore dell'Istituto Andrea Doria e dell'Associazione ANAFIM.

In particolare un sentito ringraziamento va alle socie che compongono il gruppo del laboratorio creativo, le quali durante tutto l'anno si sono riunite ed hanno lavorato assiduamente per la realizzazione degli oggetti che sono stati messi in vendita durante le due domeniche del mercatino; avete fatto un lavoro prezioso e la vostra generosità è veramente encomiabile.

Adesso concedetemi di salutare con affetto e stima il Presidente Recchia e quella parte di direttivo del Circolo Ufficiali che si è avvicinato lo scorso mese alla guida del nostro Circolo. Un ringraziamento affettuoso e sincero per averci sempre sostenuto ed incentivato supportandoci nella realizzazione di tutti i nostri eventi: carissimo Presidente e membri del direttivo a nome di tutte le socie vi auguro "mare calmo e vento in poppa" per i vostri rispettivi incarichi e grandi soddisfazioni personali e familiari che pienamente meritate.

Diamo inoltre il benvenuto, con l'augurio di buon lavoro, al C.V. Gianluca De Meis, nuovo presidente del Circolo "Caio Duilio" e ai membri del direttivo di nuovo incarico, con i quali speriamo di avere una proficua e duratura collaborazione.

Come molte di voi sanno ho già iniziato la mia avventura indonesiana assieme a mio marito, ma per scelta del direttivo mi dovrete sopportare ancora per un po': infatti tutte assieme abbiamo deciso di continuare il nostro percorso "a distanza". Spero di riuscire a portare a compimento questo incarico di Presidente della sede di Roma e Nazionale che con fiducia tutte voi mi avete affidato, ma soprattutto mi auguro che questa sia l'occasione per mettere ancora più in evidenza il fatto che la Presidente è sicuramente importante per la guida del Club, ma che tutto procede bene soltanto se la "squadra direttivo" funziona e lavora all'unisono per portare a compimento le attività del Club. Voglio, quindi, ringraziare Lucia, Francesca, Marisa e Mariella per l'ulteriore sforzo che stanno sostenendo e che porterà, ne sono certa, ad un eccellente risultato. Su quest'onda, colgo l'occasione per invitare tutte voi a meditare sulla possibilità di mettere a disposizione i vostri talenti per i nuovi consigli direttivi e comitati garanti, che verranno eletti in tutte le sedi nei primi mesi del prossimo anno.

Il filosofo, drammaturgo e politico romano Seneca diceva:

*"La fortuna non esiste. Esiste il momento in cui il talento incontra l'opportunità"*

Quindi, carissime, cercate di sfruttare l'opportunità che alimentata dal vostro talento, farà certamente la fortuna di questo Club.

A questo punto non rimane che augurare a tutte voi a nome di tutto il direttivo un sereno Natale ed un felice anno nuovo assieme alle persone a voi più care.

Vi abbraccio "virtualmente" tutte

**Michela Marignani Pitton**



## MARINA MILITARE E GARDEN CLUB TARANTO UNA SINERGIA VINCENTE



È entrato nel vivo il progetto di valorizzazione dei giardini ottocenteschi ubicati all'interno dell'ospedale militare di Taranto inseriti nell'elenco dei "Luoghi del cuore" del Fondo Ambiente Italia (FAI).

Con l'obiettivo di rendere fruibile al pubblico questo importante sito del centro cittadino Marina Militare e associazioni del territorio, ancora una volta, hanno fatto "equipaggio" per assicurare al luogo un radicale restyling. Il recupero si inserisce nell'ambito del progetto denominato "Il roseto delle delizie" che, finanziato dal Garden Club, prevede la sistemazione di una parte dell'antico giardino dell'Ospedale Militare attraverso la creazione di un roseto.

L'idea progettuale presentata alcuni mesi fa dall'agronomo paesaggista dott. Filippo Marroccoli, nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Garden Club di Taranto, prevedeva l'intervento in due fasi, la prima delle quali è stata completata dal 25 al 28 ottobre 2021. Questo primo intervento ha previsto la valorizzazione dell'impianto delle aiuole e la piantumazione di una serie di rose antiche come l'Albéric Barbier, la Rosa banksiae e l'Old blues China.

Le rose caratterizzate da svariate tonalità di fioriture sono accompagnate non solo dalle cosiddette "piante compagne" (es. rosmarino, iris e agaphanto) ma anche dalla cosiddetta "Ninfea lutea". Queste piante sono state posizionate tutte intorno alla vasca centrale dell'antica fontana, dominata dal classico puttino. Nelle aiuole invece sono stati piantati alberelli di "Myrtus tarentino" quale richiamo al simbolo della città nonché al logo del Garden Club di Taranto.

La seconda fase dell'intervento, previsto per febbraio 2022, vedrà il completamento della piantumazione di altre specie di rose antiche oltreché attività di manutenzione straordinaria (potature, concimazione, rifiniture e realizzazione dell'impianto di irrigazione) sempre sotto la guida attenta dell'agronomo paesaggista dott. Filippo Marroccoli.

Grande soddisfazione tra i presenti alla piantumazione tra i quali Anna Zella, presidente del Garden Club, l'ammiraglio di divisione Salvatore Vitiello, Comandante Marittimo Sud, il capitano di Vascello Fiorenzo Fracasso, direttore del Centro Ospedaliero Militare di Taranto e la dott.ssa Silvana Caggiano, Capo Ufficio Relazioni con il Pubblico, referente del progetto.

I giardini ottocenteschi e l'area archeologica dell'Ospedale militare di Taranto, si mostrano come gioielli da scoprire, recuperare, valorizzare, proteggere e si confermano un'affascinante pagina degli itinerari turistici e didattici della città.



## UN ANNIVERSARIO IMPORTANTE IL TRENO DELLA MEMORIA

Rudy Guastadisegni

Il 28 ottobre del 1921 dalla stazione ferroviaria di Aquileia partiva il convoglio destinato a portare le spoglie del Milite Ignoto a Roma. Maria Bergamas, la madre di un soldato disperso in guerra, venne scelta da un'apposita commissione per indicare, tra undici bare di soldati rigorosamente senza nome, le cui spoglie furono raccolte nei teatri delle undici battaglie più cruento, quella che sarebbe poi stata tumulata a Roma nel Vittoriano per rappresentare tutti i caduti della Grande Guerra. Quel giorno Maria, mentre passava lentamente in rassegna le undici bare ricoperte dal tricolore, non resse al dolore del ricordo del figlio e si accasciò in lacrime davanti ad un feretro. Fu quella la scelta di Maria. Il feretro fu caricato sull'apposito treno che lentamente attraversò mezza Italia fino a Roma... sì, lentamente perché tutta l'Italia si era raccolta lungo il tragitto per rendere omaggio a quello che ormai veniva considerato il rappresentante di tutti i soldati che avevano dato la vita per difendere la Patria. Ognuno aveva sicuramente un parente, un amico, un conoscente fra quegli eroi e nel silenzioso sferragliare del convoglio tutti si inginocchiavano, lanciavano un fiore, recitavano una preghiera o restavano semplicemente in raccoglimento sapendo che il proprio sentimento era condiviso da tutti, militari, civili, ricchi, poveri, fortunati e sfortunati... tutti insieme finalmente uniti da un sentire comune, un qualcosa che cominciava ad assomigliare alla solidarietà e all'unità di popolo che solo la tragedia della guerra aveva risvegliato. Altre nazioni come Francia e Inghilterra avevano già provveduto alla sepoltura di un milite ignoto in un monumento pubblico ma l'Italia seppe fare meglio con due intelligenti e originali colpi di



scena come la scelta fatta da una mamma nella quale si sarebbero riconosciute tutte le mamme d'Italia e facendola poi viaggiare a lento moto in mezzo al popolo che rappresentava. Esattamente 100 anni dopo il "treno della memoria", un convoglio di carrozze d'epoca trainato da una locomotiva a vapore identica a quella di allora, ha ripercorso lo stesso tragitto per rendere omaggio al soldato che fu capace di far sentire gli italiani un solo popolo con un solo e comune sentimento di "pietas" e di gratitudine per il sacrificio dei suoi oltre 650000 figli, padri e nonni d'Italia.

L'arrivo del convoglio nella città di Venezia è stato accolto dalle massime autorità locali e da un imponente schieramento di militari in servizio e di associazioni d'arma con i loro labari orgogliosamente e devotamente inchinatisi all'arrivo del treno mentre la fanfara dei bersaglieri



intonava la canzone del Piave seguita dal nostro inno nazionale cantato a squarciagola da tutti... ma proprio da tutti, anche dal numeroso pubblico che gremiva le banchine attorno al treno. E anche i più rudi veterani non hanno potuto nascondere la grande emozione tradita dal luccichio degli occhi. Nei discorsi delle autorità un solo grande tema comune: l'auspicio che come cento anni fa si possa risvegliare l'orgoglio nazionale e si ritorni ai sani principi morali che hanno sempre fatto grande la nostra Patria... noi ci crediamo da sempre e continuiamo a sperarlo.



## RIFLESSIONI INTERIORI PER MEGLIO COMPRENDERCI NOI E L'AMBIENTE, È GIÀ NATALE?

**Antonio Ricciardi**

Finalmente è Natale! Finalmente? Ma se ancora non ci siamo ripresi dalle fatiche del riposo estivo? Ed è appena ieri (o forse era febbraio scorso?) che abbiamo finito di riporre gli ultimi addobbi natalizi in cantina, garage, soppalco, sotto il letto e ovunque c'era un poco di spazio nelle nostre case sovraffollate di oggetti per tutte le occasioni, anche quelle che ancora dovranno venire.

Che sia il Natale alle porte lo hanno improvvisamente dichiarato le prime illuminazioni che già a metà novembre ci hanno sorpreso all'ingresso dei negozi, per non parlare di Amazon, e simili, che vogliono aiutarci nelle scelte e negli ordinativi: chi ha tempo non aspetti tempo, e magari risparmia pure qualcosa (che non fa mai male).

Ebbene sì, lo spirito del Natale si sta trasformando quasi in un'angoscia per il tempo che manca nella nostra vita per fare tutto. L'autunno inesistente, che ci catapultava dalla torrida estate ai rigori dell'inverno senza soluzione di continuità, quello che avrebbe bisogno di una riscoperta esistenziale prima ancora che meteorologica, non ci assicura più quella lenta transizione da un'atmosfera balneare all'intimità del focolare domestico. Se poi scompare anche la neve, e la nebbia con il fascino per coloro che vi erano abituati, allora tutto è perduto!

Anche i bambini, i veri protagonisti del Natale, sono un po' meno ansiosi perché appena usciti dai clamori di Halloween, che ancora nessuno ha esattamente ben capito cosa sia ma che festeggiamo come una vecchia usanza. "Dolcetto o scherzetto?", che importa: zombie, defunti, santi e reincarnazioni, tutto sommato sono la stessa cosa.

Eppure c'è ancora e sempre qualcosa di magico nello spirito del Natale, già solo il fatto che ci affascini nonostante tutto. Si festeggia la Natività che, proprio perché ricorre annualmente è una rinascita, quella alla quale tutti aspiriamo. Ma non per tornare piccini, e forse neanche tutti lo vorrebbero, ma per respirare quella spensieratezza di bimbo che tanto ci inebriava, quella che si respirava nell'aria, quando le uniche angosce incombenti erano i dannatissimi compiti assegnati l'ultimo giorno, che andavano rigorosamente fatti solo qualche ora prima del rientro in classe.

I rituali prevedevano che si iniziasse il presepe il giorno dell'Immacolata, ponendo al centro del tavolo, o dell'angolo scelto per la realizzazione di quell'anno, la cassetta o la scatola dalla forma particolare, gelosamente sottratta ad altri usi dopo che aveva folgorato la nostra fantasia nei mesi precedenti, che era la "grotta", cioè il fulcro della spiritualità che tutti attribuivamo alla sacra rappresentazione.

Ormai siamo grandicelli e non vediamo più l'incanto del periodo. Che peccato! Dobbiamo però cercare sempre un mondo più bello e affascinante, pieno di promesse ed emozioni, e vivere ogni giorno la nostra utopia. Ed ecco, pertanto, una bella notizia: Babbo Natale esiste!

Lo possiamo di nuovo incontrare lì dove vive, e non mi riferisco solo ai luoghi del cuore, quelli spesso reconditi nella nostra memoria di bimbi, quando lo attendevamo con ansia e trepidazione.

Babbo Natale ha una casa anche qui in Italia, da ormai molti decenni, non lontano da Roma, presso gli Altipiani di Arcinazzo, località turistica dall'aspetto tipicamente alpino a circa 850 metri di altitudine, tra i Comuni di Trevi nel Lazio (Frosinone) e Arcinazzo (Roma), con piste da sci a soli 80 km dalla Capitale, passando per l'antica e storica abbazia benedettina di Subiaco.

Lo troviamo nella magica atmosfera degli undici ettari curati della "Fondazione Becker", un piccolo paradiso oggi affidato ai Carabinieri Forestali della Biodiversità.





Negli anni '30 l'appassionato biologo Sir Walter Becker verificò che il microclima di quegli Altipiani era simile a quello delle Dolomiti, quindi adatto alla crescita di abeti. Fece quindi piantare un gran numero di conifere e dispose un lascito testamentario per la realizzazione di un vivaio. Negli anni '50, in occasione dello sviluppo turistico della zona, il vivaio donò a chi li richiedeva gli abeti ormai cresciuti. La quantità di piante fu tale da conferire al luogo un aspetto decisamente alpino, mentre il paesaggio tipico alle quote inferiori è proprio dell'Appennino calcareo, con boschi di querce, e sopra

quota mille, con foreste di lecci e faggi. Becker nel 1925 donò 500mila lire (all'epoca una bella cifra!) al Governo italiano che istituì l'Ente a lui intitolato, per svolgere studi di selvicoltura in un ex vivaio forestale, con la messa a dimora di numerose essenze forestali (pino nero, douglasia, abete rosso e bianco) che hanno creato, negli anni, un paesaggio suggestivo e un microclima particolare.

Oggi il vivaio possiede tante conifere alpine e, grazie ai percorsi didattici per la conoscenza del peculiare ecosistema bosco che si è creato, ospita eventi con centinaia di visitatori, in particolare scolaresche che, con il personale dedicato, vanno alla scoperta delle tecniche vivaistiche e si avvicinano sensorialmente alla natura.

L'Arma dei Carabinieri in collaborazione con AMA, Azienda per la raccolta dei rifiuti nella Capitale, organizza annualmente, dopo le festività, un servizio gratuito di raccolta degli alberi di Natale per chi non ha la possibilità di piantare il proprio in giardino.

“Fai un regalo all'ambiente donando nuovamente alla natura il tuo abete di Natale” è l'invito che da oltre un decennio viene rivolto ai Romani (indipendentemente dal Sindaco di turno!).

Gli alberi in buone condizioni vengono messi a dimora nel vivaio della Fondazione, con la presenza di tanti scolari che hanno così la possibilità di assegnare simbolicamente a ciascuna pianta il proprio nome. Gli alberi che non possono essere salvati saranno trasformati in compost, fertilizzante di alta qualità utilizzato anche in agricoltura biologica, perché tutto ciò che è naturale torni in natura.

Papa Francesco ha recentemente ricordato il significato del presepe e ha invitato tutti a non perderne la tradizione ma, in Piazza San Pietro, a fianco del presepe, tradizionalmente allietta lo sguardo di cittadini e turisti anche l'albero di Natale, generalmente un'imponente conifera proveniente dalle nostre Alpi. E così in molte case italiane, dove i simboli per eccellenza del Natale convivono in buona pace ma... anche questa lunga tradizione è oggi filtrata dalle nuove sensibilità green, che sovvertono alcune pur recenti tendenze.

Oggi infatti, nell'era di Greta, abbiamo bisogno di scelte più consapevoli perché ogni azione deve contribuire a migliorare la qualità della vita e la salute, sostenendo anche le economie locali. I comodissimi abeti sintetici, preferiti anche per non “sacrificare” milioni di piccoli alberelli, adesso sono visti con sospetto, perché dannosi per l'ambiente.

Infatti, gli abeti rossi e bianchi non provengono dalle foreste, ma da aziende che li coltivano per il mercato natalizio, incrementando il commercio ma con benefici anche per l'ambiente.

Un albero medio in plastica consuma 20 kg di petrolio e rilascia in atmosfera di 23 kg di CO<sub>2</sub>. E per smaltirli, dopo qualche anno, ci vogliono almeno due secoli, mentre gli alberelli naturali trovano ospitalità nel nostro giardinetto, curato con tanto amore, o in uno spazio verde, o ancora potranno essere restituiti in natura, come terriccio compostato che completa così il ciclo biologico.

Questi i messaggi che Babbo Natale sussurra all'orecchio di grandi e piccoli che vanno a cercarlo nel suo bosco di Arcinazzo e... se non crediamo al buon vecchio della nostra infanzia, di chi dovremmo più fidarci?



## Fascino della delicatezza, trasparenza, lucentezza e resistenza.

# STORIA DELLA PORCELLANA IN EUROPA

S. E. L'Ambasciatrice Manuela Pasti Varvesi

La Porcellana nasce in Cina all'epoca della dinastia T'Ang (618-907). Le prime notizie in Italia si hanno al rientro di Marco Polo nel 1295 insieme a un piccolo vaso bianco ora conservato al Museo di San Marco a Venezia.

Nel 1600 si formano le grandi collezioni di porcellana giapponese e cinese importata in Europa dalle Compagnie delle Indie portoghesi, olandesi e inglesi. Sono collezioni costosissime e appannaggio solo delle grandi corti o di ricchissimi personaggi. Famosa la collezione di Augusto il Forte di Sassonia e dei Savoia oggi al Quirinale.

Il primo tentativo di copiare la porcellana orientale si deve ai Medici a Firenze tra il 1575 e il 1597 sotto Francesco I e Ferdinando I che incaricano il Buontalenti della direzione di un forno per produrre una porcellana a pasta tenera decorata in bianco e blu ancora oggi denominata "porcellana medici". Un secondo tentativo, anche questo di brevissima durata, viene effettuato a Rouen tra il 1763 ed 1696.

Il segreto degli ingredienti che formano l'impasto della porcellana orientale rimane quindi inviolato per vari secoli. Solo nel 1709 il fisico Walter von Tschirnhausen e l'alchimista Bottger scoprono il caolino, l'ingrediente essenziale per poter produrre la porcellana a pasta dura. Lavorano entrambi per Augusto il Forte di Sassonia che, grazie a questa scoperta, apre la prima manifattura di porcellana europea a Meissen, vicino Dresda. Per proteggere il segreto del caolino Bottger è tenuto prigioniero e controllato a vista fino alla sua morte dentro il castello di Albrechtsburg. Per 10 anni quindi Meissen sarà l'unica manifattura di porcellana in Europa, poi lentamente le notizie cominceranno a circolare e si apriranno varie manifatture in tutta Europa.

Nel 1719 apre la manifattura di Vienna (chiusa nel 1864). Dal 1746 aprono gran parte delle manifatture tedesche.

Dal 1745 aprono le manifatture inglesi, tutte di brevissima durata, tranne Worcester, l'unica ancora attiva (Wedgwood apre la sua fabbrica nel 1769, non produce porcellana ma una ceramica molto particolare ottenuta con argille raffinate mescolate a silice macinata).

Nel 1738 viene aperta a Vincennes una manifattura che nel 1756 si trasforma nella manifattura reale di Sèvres.

Nel 1768 viene scoperto del caolino vicino a Limoges, determinando la nascita di una serie di manifatture di porcellana in quella zona.

In Italia nel 1720 - 1727 apre la manifattura Vezzi a Venezia. Nel 1737 la manifattura Ginori a Doccia (Firenze), ancora attiva. Nel 1741 - 1759 Capodimonte (Carlo III di Borbone). Nel 1763 - 1812 la manifattura Cozzi a Venezia. Nel 1771 - 1806 manifattura di Napoli (Ferdinando di Borbone).

La composizione delle porcellana è quindi il caolino mescolato con feldspati. Fanno eccezione a questa formula le manifatture inglesi che per motivi economici (il caolino è una merce rara e costosa) lo sostituiscono con polvere di ossa (da qui il nome di bone china) e la manifattura di Sèvres che sostituirà il caolino con una pasta vetrosa producendo così porcellana a pasta tenera.

Bisogna distinguere due tipi di manifatture: le manifatture reali, sovvenzionate completamente dalla corona e al servizio esclusivo del sovrano che le ha fondate (Meissen, Sèvres e Capodimonte), e invece le



Porcellana di Capodimonte foto di A.Mancini



manifatture private, fondate da privati cittadini che devono quindi essere autosufficienti (manifatture inglesi e manifattura di Doccia Ginori). Certamente le manifatture più famose, prestigiose e ancora oggi meta ambita dei collezionisti rimangono Meissen e Sèvres.

**Meissen.** Si distinguono questi tre periodi del settecento.

Periodo Böttger (1710/20): dal nome dello scopritore della formula poi divenuto direttore della fabbrica e creatore dei primi modelli in grès rosso e in pasta bianca, periodo di sperimentazione forme e decorazioni copiate dai modelli cinesi e giapponesi, colori primari.

Periodo Höroldt (1720/35): dal nome dell'autore delle più preziose pitture a cineserie e motivi orientali, creatore dei più bei decori ancor oggi utilizzati; nuova tavolozza di colori, lilla, turchese, giallo, viola. Servizio del drago rosso per la corte.

Periodo Kändler (1730/56): forse il più grande scultore della storia della porcellana, autore di un'infinita serie di gruppi e figure che ben rappresentano il gusto e la vita della società dell'epoca. Sono i soggetti detti "a crinolina", poi i soggetti tratti dalla commedia dell'arte, dalla mitologia, dai venditori ambulanti. Famosi l'orchestra delle scimmie e il servizio di piatti dei cigni per il conte Bruhl.

**Sèvres.** Nel 1738 viene fondata accanto al castello di Vincennes una manifattura di porcellana a pasta tenera.

Molto presto si manifesta un interessamento da parte di Luigi XV che concede un primo aiuto finanziario nel 1753. Nel 1756 grazie all'interessamento di Madame de Pompadour la manifattura viene spostata a Sèvres e diventa manifattura reale nel 1759. La manifattura è famosa per i suoi bellissimi fondi colorati sottosmalto come il *bleu céleste*, un blu cielo, il *bleu turquoise*, ovvero il turchese come viene comunemente definito oggi, e il più scuro *bleu lapis*, un blu molto intenso e carico ottenuto dal lapislazzulo. Più tardi si mettono a punto il *vert pommé*, il giallo paglia, il carminio, il grigio agata e il bruno ruggine. Per rendere omaggio a Madame de Pompadour viene anche messo a punto un

bellissimo rosa carico chiamato col nome della benefattrice. I motivi decorativi più usati sono uccelli e fiori sia dipinti che modellati a imitare quelli veri e montati su gambi di bronzo per formare grandi mazze.

In Italia degna di particolare menzione è la manifattura **Doccia Ginori** aperta dal Marchese Carlo Ginori nella sua tenuta di Doccia in un momento molto difficile per Firenze dopo la morte dell'ultimo dei Medici e il passaggio della Toscana a Francesco Stefano marito di Maria Teresa d'Austria. Per mantenere attiva la manifattura Carlo Ginori, che potremmo definire il primo vero industriale in Italia, escogita tre linee di produzione: una produzione di ceramiche gradevoli ma poco costose da vendere alle fiere, una produzione di porcellane di facile decorazione con la tecnica dello stencil e delle calcomania e una produzione molto ricercata della statuaria di grande dimensioni che si riallaccia al grande passato barocco di Firenze. Ginori ricompra infatti dagli eredi del Ligozzi e di Soldano Benzi disegni, cere e terrecotte da cui ricopia le sue statue.



Servizio porcellana Meissen



Servizio caffè Richard Ginori



Venere dei Medici  
Ginori Doccia



## IL MATRIMONIO DEI FLORIO A LIVORNO LA CHIESA DI SAN JACOPO IN ACQUAVIVA

Elisabetta Rossi De Giorgi



Due romanzi, pubblicati con grande successo negli ultimi anni, raccontano la storia dei Florio descrivendo il grandioso successo della famiglia seguito da una grave decadenza economica.

Nel secondo volume della saga di Stefania Auci compare la descrizione di un luogo sicuramente molto caro a tutte noi e pieno di ricordi. Mi riferisco alla chiesa di San Jacopo in Acquaviva, collegata agli edifici dell'Accademia Navale di Livorno, vicinissima al mare, in un luogo di incontro e ritrovo per livornesi e turisti grazie alla splendida vista e alla presenza della "Baracchina bianca", recentemente ristrutturata e valorizzata.

La chiesa era un eremo affidato ai Padri Agostiniani, qui sostavano i pellegrini che da Livorno si imbarcavano per Santiago di Compostela. Il nome Acquaviva deriva dalla antica presenza di una sorgente di acqua dolce ormai del tutto estinta. L'aspetto attuale dell'edificio risale a fine ottocento, momento in cui per volontà e finanziamento della famiglia Mimbelli, fu dotata di una nuova facciata e di un campanile. La struttura attuale pur non essendo molto antica sembra esserlo per le conseguenze delle intemperie e la vicinanza del mare spesso colpito dal Libeccio.

Nel romanzo la chiesa di San Jacopo, definita semplice e austera, ben diversa dalle chiese barocche di Palermo, diventa l'ambientazione del matrimonio tra Ignazio Florio e Franca Jaconadi San Giuliano, matrimonio a lungo osteggiato dalle famiglie e per questo non celebrato a Palermo.

La cerimonia si svolge nel mese di Febbraio 1893 e l'autrice sottolinea più volte la potenza del vento e la forza delle onde che colpiscono il molo producendo un rumore cupo.

"Le folate strappano improperi agli invitati tutti che si infilano di corsa nella chiesa di San Jacopo in Acquaviva per evitare di essere spruzzati dalle onde che si abbattono sul molo".

Ancora viene descritto il rumore prodotto dal rombo del mare che si unisce al suono dell'organo all'interno della chiesa. Il lungo velo della bellissima sposa è "maltrattato" e sgualcito dal vento, vento che è gelido sotto un cielo definito cupo.

Il quadro meteorologico descritto, nonostante i due sposi siano innamoratissimi, fa presagire, come nelle letterature classiche (vedi Virgilio, Eneide L.IV), un esito infelice di quella unione e le sofferenze che Donna Franca dovrà, nella sua vita di moglie, affrontare.



## Ultime nuove DA VENEZIA CON AMORE

Maresa Secondi Mongiello



Venezia simbolo di ripartenza. Incontri, convegni, seminari, mostre, tavole rotonde, dal vivo e on line, l'anima culturale della città s'è desta. E, come valore aggiunto, eredità del covid, anche in streaming o zoom, in modo che anche chi è lontano possa seguire gli eventi. Una città che festeggia i suoi 1600 anni con la solita attrattività: campi, calli e callette sono invase da tavoli e sedie all'aperto, i plateatici si espandono, con gran mugugno dei residenti, e piacere dei turisti che preferiscono mangiare all'aperto vivendo in modo completo l'atmosfera cittadina.

Ecco perché la Confcommercio chiede di offrire gratuitamente degli spazi per andare incontro ai pubblici esercizi, che dopo la crisi, devono riprendersi.

Sono tornate le code per visitare Palazzo Ducale, la Basilica di San Marco, il campanile, le Gallerie dell'Accademia, e gli altri musei, dalla Guggenheim a Palazzo Cini, Palazzo Grimani, Palazzo Grassi – Punta della Dogana, la Querini Stampalia.

Il Mose pare funzionare: l'acqua alta è stata domata. Purtroppo i costi di manutenzione e funzionamento sono altissimi, per cui c'è sempre l'incertezza del proseguo. Si aggiungono i lamenti dei pescatori che hanno problemi con i loro pescherecci e chiedono il completamento del Mose con le conche di navigazione e i porti rifugio, le strutture per garantire la possibilità di lavorare sia che le paratoie siano aperte o chiuse.



La Basilica di San Marco, a cui l'acqua alta ha causato danni ingentissimi alla pavimentazione, alle colonne e soprattutto ai preziosi mosaici, è diventata laboratorio di restauro: l'impermeabilizzazione del nartece è stata completata, e una barriera di vetro sul sagrato è in fase di realizzazione. A questo proposito è stato conferito il "Premio Torta per il restauro", giunto alla 36° edizione, in memoria dell'ingegnere Pietro Torta, alla Procuratoria di San Marco per l'impegno nella salvaguardia della fabbrica (920 anni di età) che il mondo ci invidia. Cento e più sono i collaboratori che vi lavorano. I Procuratori scelgono un architetto o un ingegnere, chiamato "Proto di San Marco", a cui è affidata la direzione dei lavori per proteggere la fabbrica e salvarla dal degrado causato dalla

salinità. La Procuratoria ha in carico anche la Torre marciana, la Loggetta sansoviniana, l'ex chiesa di San Basso e il compendio di Sant'Apollonia. Uno speciale patrimonio storico artistico da tutelare.

Una menzione d'onore è stata assegnata alla Venice Gardens Foundation, per il recupero dei Giardini Reali di San Marco: erano stati abbandonati e trascurati, impraticabili per anni, ora sono bellissimi da visitare e per soffermarsi a respirare tra le piante lussureggianti, uno straordinario spazio verde con vista sul bacino di San Marco.

E' stato anche recuperato il suggestivo ponte levatoio che porta direttamente in Piazza San Marco.



Le Gallerie dell'Accademia, (complesso monumentale Santa Maria della Carità) hanno presentato vari restauri per adeguamento funzionale e ampliamento di spazi espositivi.

Sono stati aperti i nuovi saloni dedicati alla pittura veneta del Seicento e Settecento.

Riaperto al pubblico il ciclo di Sant'Orsola, i nove teleri eseguiti da Vittore Carpaccio, tra il 1490 e il 1495.

Ultimamente è stata annunciata la mostra dedicata all'arte contemporanea del Maestro Anish Kapoor (dal 20 aprile al 9 ottobre 2022) in concomitanza con l'Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia, il percorso espositivo si arricchirà di una seconda prestigiosa sede: lo storico Palazzo Manfrin, nel sestiere di Cannaregio, scelto da Kapoor come sede della sua fondazione artistica.

Al teatro La Fenice si è aperta anche la stagione della lirica con l'opera "Fidelio", l'unica di Beethoven, la terza versione quella del 1814, proposta in un nuovo allestimento per la regia di Joan Anton Rechi, scene di Gabriel Insignares, sul podio il maestro coreano Myung-Whun Chung. Grande il successo. Seguiranno nel 2022 altre importanti opere, tra le quali Madama Butterfly, i Lombardi alla prima crociata, il Trovatore, Faust, per la gioia dei melomani.

La città mostra tutta la sua bellezza e magia (termine abusato, ma insostituibile), si muove tra la grande storia del passato, ma guarda al futuro con nuova vitalità: non solo votata alla monocultura del turismo, ma coltivando un artigianato di qualità e cogliendo le opportunità messe in evidenza dalle restrizioni causate dal covid con l'uso della digitalizzazione.



*Giardini reali*



*Ponte levatoio giardini reali*



## Vivere in Spagna QUANDO DICI “POPCORN” E TI RISPONDONO “PALOMITAS”

Maria Quartarone Messina

Vivere all'estero, nel nostro caso in Spagna, è un'esperienza fantastica sotto mille punti di vista: i colori, i sapori, la vivacità ricordano molto l'Italia. Quanto alla lingua spagnola è tutta un'altra cosa!

Come non è vero che ba sta gesticolare per essere “fluenti” in italiano così non basta aggiungere la “s” alle parole italiane per parlare spagnolo e tra l'altro, qui in Andalusia, le “s” finali, quando ci sono e sono legittime, vengono omesse per pura licenza dialettale. Ci aiuta molto comunque l'origine dal latino, la struttura della frase, alcune parole in comune o molto simili, naturalmente alcuni tempi verbali e sempre la voglia di capire e di farsi capire.



Esistono allo stesso tempo quelli che loro chiamano “falsi” amici (parole simili ma con significato completamente diverso) e una loro esasperante volontà di cambiare tutte, ma proprio tutte, le parole straniere.

In alcuni casi con parole fantasiose, vedi i “popcorn” che diventano “palomitas”, in altri con una traduzione letteraria della parola al limite del ridicolo e lo scrivo in maniera molto affettuosa e sicuramente con una punta di ammirazione, visto la sempre più invadente presenza nella lingua italiana di parole straniere usate spesso a caso. Mi permetto di elencare di seguito alcuni esempi simpatici: “hotdog” diventa “*perrito caliente*”, ovvero “cagnolino caldo”: figurativamente parlando ordinare un “piccolo cane” a me

suona meno palatabile del semplice hot-dog, forse perché non mi sono mai soffermata alla traduzione letteraria più interessata al condimento del suddetto “cane”!

L’“hamburger” è “*hamburguesa*” mentre il “whiskey” si scrive “*güisqui*” (ma qui la pronuncia rimane la stessa). “Fast-food” diventa “*comida rapida*” (mangiata veloce) e quindi “take-away” viene tradotto “*comida para llavar*”. Nota triste: nemmeno la “pizza” viene risparmiata perché la chiamano “*pisa*” (con una s esattamente come la città !!!!). “Mouse” e “computer” diventano “*raton*” (topo) e “*el ordenador*” e per rendere un pò più complicata la faccenda in sudamerica il computer è “*la computadora*”. La “Wifi” diventa “*WiiFi*” e si pronuncia “Uifi” (nota personale: qua la wiifi si trova ovunque gratis ed è spesso più veloce di quella che ho lasciato a casa mia, a pagamento, in Italia!). Il “selfie” qua è “*autofoto*”, lo “screenshot” è “*el pantallazo*” (si legge pantagliazo) e il “blog” invece lo traducono “*bitáco*”. La parola “iWow!” così amata dagli adolescenti, qua diventa “*iGuai!*” e quindi “*Che Figo*” diventa “*iQue Guai!*” (che se mi soffermo e passo alla modalità genitore non lo trovo così strano: per alcuni “che figo!” di mia figlia di 15anni, “che guai!” corrisponde esattamente al mio pensiero!!!).



Il celebre “pelato” che ci aiuta nelle pulizie conosciuto come “*MastroLindo*” qua è “*Don Limpio*” e la Regina d’Inghilterra, nota al mondo come “Queen Elisabeth II” e agli italiani come la “*Regina Elisabetta*” qua è conosciuta come “*Isabela II*”. I Beatles in realtà qua sono “*Los Beatles*” che si: non si può proprio sentire! A “Starbucks e Spotify” hanno aggiunto una E iniziale e si pronunciano “eStarbacs” e “eSpotifi”. Invece “Whatsapp” diventa “wasap” e si pronuncia “uasap”! Ciliegina sulla torta è “OK” che loro non usano mai e hanno sostituito con “Vale”, ripetuto più volte e probabilmente il più frequente intercalare della lingua spagnola. La lista non finisce qua anzi... meglio però salutarsi: “Ciao” anzi “Chao” alla spagnola: si perché hanno cambiato pure Ciao!!



## Susanna Agnelli

# LA RESPONSABILITÀ

### Vittoria Bertolucci

Le parole convincono, l'esempio trascina. Un bel discorso illumina la mente, l'esempio spinge il cuore oltre l'ostacolo. Tutto è possibile: essere in un ruolo di potere, fare politica, ma ogni ruolo nasce dalla responsabilità.

È come tracciare un percorso importante per tutti.

La storia è ricca di esempi di esseri umani investiti dal senso di responsabilità: scienziati, ricercatori, medici, imprenditori visionari, San Francesco, Mandela, Gandhi, Suor Teresa di Calcutta.

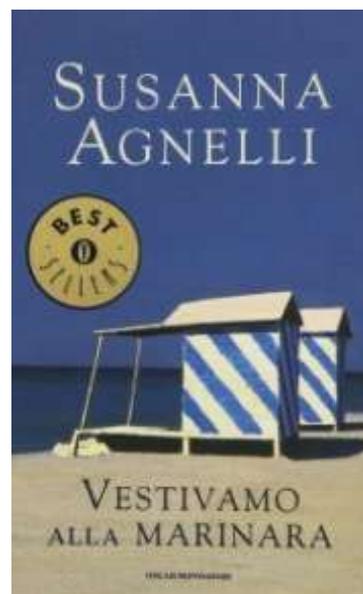
Un libro illuminante di un periodo storico, leggero ma incisivo sul senso di responsabilità è: "Vestivamo alla marinara" di Susanna Agnelli. L'avvenimento che segnò la sua infanzia fu la morte del padre in un incidente. Sua madre, americana di nascita, lottò a lungo con il senatore Agnelli, il nonno, per avere la custodia dei figli. Durante il periodo di allontanamento dalla madre, Susanna soffrì molto e cominciò a svilupparsi in lei un profondo senso di responsabilità verso i suoi fratelli che, unito a una forte inquietudine esistenziale, la spinse ad appena diciotto anni, a diventare infermiera e arruolarsi nel Corpo della Croce Rossa Italiana.

Nonostante non avesse ancora ventun anni chiese di poter svolgere sul campo il lavoro di Crocerossina e, quando scoppiò la guerra, si trovò ad esercitare sulle navi ospedaliere e nei luoghi di combattimento. In Africa fu a contatto con i malati e con realtà disumane. In numerose circostanze si scontrò con la mancanza di pietà verso i più deboli. La caratteristica più straordinaria di questa giovane donna fu il non arrendersi mai di fronte alle difficoltà e lo aveva dimostrato sin da bambina quando il nonno, il Senatore Agnelli, aveva allontanato lei ed i suoi fratelli dalla madre. Lei reagì astenendosi da qualsivoglia attività.

Si era battuta con tanta forza che il nonno pensò che doveva esserci qualcosa di buono in quella donna se l'attaccamento dei figli si era rivelato così profondo.

Divenuta adulta, quella antica determinazione di non arrendersi di fronte all'ingiustizia e la sua lotta nel non lasciarsi scoraggiare da chi le diceva che non poteva cambiare il mondo, si trasformò in una determinazione più profonda che divenne lo scopo della sua vita: restituire per quanto possibile agli altri quanto aveva avuto per nascita: ricchezza e benessere. L'impegno profuso sin da giovanissima e le diverse attività svolte durante la sua lunga vita, sono nel segno: "Come ho avuto, restituisco". Susanna Agnelli, ha restituito molto.

Infatti non sarebbero nate le ricerche per le malattie rare senza l'intervento della Fondazione Telethon, edizione italiana, da lei creata nel 1990.





## Una grande storia d'amore **LA DONNA CHE VISSE DUE VOLTE**

**Maria Rosaria de Falco**

Oggi ho compiuto 13 anni. E non sono stati un granché. Papà balbetta, Mamma ride troppo, ma dietro quel sorriso, quei cappellini improbabili, quegli abiti dai colori pastello, si nasconde la donna più pericolosa di Inghilterra. Lo dirà di lei nientedimeno che Adolf Hitler, uno che quanto a ferocia non era secondo a nessuno. Viviamo in un castello gelato, d'inverno l'acqua nel bicchiere sul mio comodino si ghiaccia. Ma oggi ho caldo. Oggi ho incontrato quello che sarà mio marito, lo so, ne sono certa. Non ha una goccia di sangue inglese, è greco, tedesco, danese, un cognome improbabile, di religione ortodossa, è alto, elegante, bellissimo. Non mi sembra che nel mio paese riscuota molta simpatia, lo chiamano l'Unno, sua madre, sorda dalla nascita, è stata confinata in un ospedale



psichiatrico quando lui aveva solo otto anni, suo padre, Andrea Schleswig-Holstein Sonderburg Glucksburg è morto tra le braccia di un'amante giovanissima, distrutto dall'alcol e dal gioco d'azzardo.

Ha quattro sorelle, di cui tre sposate con dei nazisti, veste con abiti di seconda mano ceduti dai parenti ricchi. Ma io lo amo, e ho deciso di sposarlo. Stasera gli ho scritto una lettera, per ringraziarlo di aver scortato me e mia sorella a visitare una accademia navale. Perché lui ha optato per la carriera militare in marina, come succede ai nobiluomini poveri.

Mi ha risposto, è anche spiritoso, e come raramente mi è capitato, ho riso.

Sono passati ottantadue anni. Lo ho sposato, ed è stata la cosa migliore che abbia fatto. Sono diventata regina, senza che ne avessi l'intenzione, lui non è diventato re, ma solo un principe, ha cambiato la religione, ha cambiato il cognome, ma non ha potuto darlo ai suoi figli, che si chiamano Windsor, come me.

Ha sempre camminato due passi dietro di me. Ma non è stato un comprimario. Non ha mai perso la barra della mia vita, il mio marinaio, né di quella dei suoi figli, e quando ha compiuto 90 anni lo ho nominato Lord Alto Ammiraglio della Regia Marina. Non ha mai smesso di farmi ridere. Tra due mesi avrebbe compiuto cento anni. Se ne è andato tranquillamente, nel sonno. Al suo funerale le telecamere non mi hanno quasi mai inquadrato. Se piango non sarà dato a nessuno di vedere le mie lacrime. Una vita senza. O come diceva lui: "la paura imprigiona la nostra barca nel mare avverso della vita". Ma più del vento e della tempesta fa paura qualcuno che abbia vinto la paura. Mi chiamo Elisabetta Windsor, e vivo di nuovo, e ancora, perché non ho paura.



## LA FESTIVITÀ DI SANTA CECILIA LE TRADIZIONI POPOLARI TARANTINE

Clara Ricciardelli

La festa di Santa Cecilia, Santa Patrona della musica e dei musicisti, ricorre il 22 novembre e risale al 1870.

E' una data di riferimento, una data significativa non soltanto per la storica devozione dei tarantini alla Santa ma anche perché segna l'inizio del Natale tarantino che dura da Santa Cecilia all'Epifania. La vigilia di Santa Cecilia si allestiscono in ogni casa i presepi che molte famiglie disfano addirittura il 2 febbraio per la festa della Candelora! Da questa data si iniziano a sentire suonare le tradizionali pastorali tarantine da parte di piccoli complessi musicali per le vie del Borgo antico (l'Isola) e di quello Nuovo (al di qua del Ponte Girevole). E' bello svegliarsi al mattino, specie da parte dei bambini, con le dolci note che fanno avvertire la prima atmosfera del Natale che è prossimo!



Prima dell'istituzione della festa ufficiale di Santa Cecilia al posto delle pastorali venivano suonate nenie da zampognari della vicina Basilicata con i loro abiti da lavoro con le pelli di pecora e i calzettoni bianchi di lana e le immancabili zampogne, otri anch'essi fatti con la pelle di pecora e resi strumenti musicali dalle mani laboriose di artigiani sapienti.

Nel giorno della vigilia in ogni famiglia attaccata alla tradizione si preparano le "pettole", tocchi di pasta cresciuta fritti nell'olio bollente dalle forme più bizzarre! Come dimenticare la leggenda delle pettole che pare risalga alla venuta di San Pietro pellegrino a Taranto. Tutti i tarantini cercavano in ogni modo di vederlo e toccargli un lembo di stoffa, alcuni pensavano anche di ritagliare pezzetti del suo mantello da conservare come preziosa reliquia!



Si narra che una donna, presa dall'enfasi del momento, era scesa in strada per unirsi agli altri fedeli che desideravano ardentemente almeno vedere San Pietro. Al ritorno a casa, felice di aver intravisto il santo almeno per un attimo, si era accorto che il suo impasto per il pane era cresciuto oltre il previsto e ora ormai inutilizzabile allo scopo. Tuttavia la donna pensò di non buttarlo via, di non sprecarlo, e prese a gettarne piccoli tocchi presi con una cucchiara di legno nella padella di olio bollente (la cosiddetta "frizzola") per farne almeno delle frittelle sostitutive del pane da dare ai propri figli. Questi non se lo fecero ripetere due volte e le mangiarono voracemente apprezzandone il croccante esterno e la morbidezza interna, senza badare molto e farsi incuriosire dalle strane forme bitorzolute delle frittelle! In alcune famiglie la prima "pettola" frita veniva posta sotto la statuina del Bambinello a mo' di guancia e vi restava per tutto il periodo natalizio! L'etimologia della parola che pare derivare dal greco antico "pettele" significa palline o cuscini, meglio note come "i cuscini del Bambino Gesù".



## “La terra dei morti” ALPHONSE DE LAMARTINE (1790-1869)

Annalisa Tacoli



Poeta, scrittore, storico e politico, nel 1826 Lamartine viaggia in carrozza, fra Genova e La Spezia, in una notte estiva.

*“La luna splendida illuminava il mare. I pini, gli ulivi, i castagneti, le rocce della costa oscuravano la terra... La corsa focosa dei cavalli accresceva la vertigine della mia ammirazione davanti al sublime e misterioso spettacolo... Fu un’ebbrezza data dalla terra, dal mare, dalla notte, una febbre di entusiasmo per il bel paese; non pensavo a scrivere, avevo la mente piena di altre impressioni. Ma qualche mese dopo trovandomi a Livorno, terra senza poesia, ricordai la notte lungo la via Aurelia e cercai di descriverla in poesia.”*

*“Preferisco il fremito di una vela sulle onde orlate di schiuma di questo bel golfo, preferisco l’ombra di un pino...preferisco i grandi rami di un castagno... che i due o trecento versi in cui ho cercato di fermare quella notte.”*

Dal luglio 1825 Lamartine era segretario d’ambasciata a Firenze. Di lì, nel poemetto “Le dernier chant du pèlerinage d’Harold”, aveva dedicato alcuni versi all’Italia, confrontandone il misero presente alle mitiche glorie del passato e mettendo in rilievo la miseria della situazione italiana del tempo. Lamartine aveva raffigurato l’Italia come un paese in rovinosa decadenza morale e l’aveva definita una terra “abitata da morti”.

Era uno schema retorico usato spesso anche dagli stessi intellettuali italiani ma che aveva suscitato, fra i patrioti italiani, indignazione e sdegno. Molte reazioni vennero subito tacitate dalla censura per evitare incidenti diplomatici, vista la posizione politica di Lamartine, allora segretario dell’ambasciata di Francia a Firenze.

Qualcuno riuscì però ad eludere la censura: l’esule napoletano Gabriele Pepe, in uno scritto, celato all’interno di un opuscolo d’esegesi dantesca (di cui si vendettero duecento copie in soli due giorni), definiva Lamartine: «fiacco e imbellè», «rimatore di crassa dappocaggine» che «si sforza di supplire all’estro ond’è vacuo [...] con baie contro l’Italia, baie che chiameremmo ingiurie».

Inevitabilmente, all’epoca si usava così, si venne ad un duello alla spada fra Pepe e il poeta francese: il 19 febbraio 1826, a Firenze, sulle rive dell’Arno, al di là di Porta San Frediano.

Lamartine rimase lievemente ferito al braccio destro e così lo scontro ebbe termine. L’offesa rimase comunque una ferita aperta!

L’immagine del «popolo de’ morti» che si risveglia nella lotta per l’unità nazionale venne spesso ripresa negli anni cruciali del Risorgimento italiano.

Il poeta Giuseppe Giusti vi si ispirò per il componimento umoristico *La terra dei morti* (1842), ove tratteggiava il «bel camposanto» d’Italia onde trasmettere il quadro opposto di una realtà ben viva. Fino ad arrivare al Carducci dell’ode “Piemonte” (1890), celebrazione del ruolo del Piemonte nella lotta per l’unità e l’indipendenza nazionale.

Un’ulteriore rivendicazione si ebbe però anche più tardi quando l’artista futurista Fillia e i suoi collaboratori presero spunto dall’antica diatriba, causata dai versi lamartiniani che definivano l’Italia “Terra dei morti”, per scegliere ad hoc il nome della neonata rivista futurista, “Quindicinale di turismo, arte, architettura”- direttore artistico Fillia, La Spezia, Casa d’arte, 1933, chiamandola appunto, con rinnovata speranza: “La Terra dei vivi”.

Riscatto dall’ingiuria mai dimenticata.





## Museo Tecnico Navale della Spezia

# LA POLENA ATALANTA

Ornella Corsi La Maestra

Nel Museo Tecnico Navale della Spezia vi è una delle più importanti collezioni europee di polene: sono ben ventotto esemplari, provenienti tutte da navi da guerra. Il settore del Museo che le conserva è detto anche “Sissi” e prende il nome proprio da una polena che raffigura la famosa Imperatrice d’Austria.

Le Polene - dal francese *poulaine*, tratto dalla locuzione francese *souliers à la poulaine* (scarpe alla polacca), tipo di calzatura originaria della Polonia in uso nel medioevo, con punta lunga e ricurva che ricorda la prora di una nave - sono sculture lignee poste sulla prora delle imbarcazioni fino alla metà del secolo scorso come simbolo delle navi stesse contro gli spiriti malvagi dei mari. Ogni scultura ha la propria storia, collegata indissolubilmente alla Nave da cui proviene, tanto da poter asserire che la Polena raffigura l’anima stessa della Nave, simbolo dell’esistenza dello scafo.

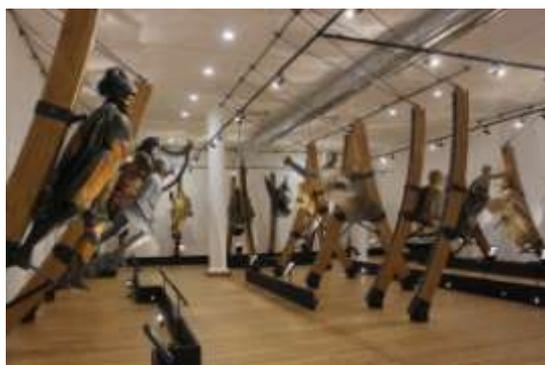


La più affascinante di tutte è la Polena Atalanta, per l’aria di mistero che la circonda e per la leggenda che la riguarda. Atalanta, mitico personaggio greco, era figlia di Iaso, re dell’Arcadia. Costui, volendo a tutti i costi un figlio maschio, fece abbandonare la piccina in una foresta del monte Partenio, dove fu nutrita da un’orsa e poi raccolta e protetta da alcuni cacciatori. Atalanta crebbe gagliarda e intrepida, compiacendosi della propria vita selvatica e della sua audacia nella caccia, tanto da venir assimilata in seguito alla stessa Dea Artemide.

Nel 1866 il Comandante della “Cannoniera Veloce”, mentre navigava in pieno Oceano Atlantico, vide galleggiare sulle onde una figura femminile; issatala a bordo scoprì che si trattava in realtà di una polena raffigurante una donna dai lunghi capelli, coperta da una sorta di peplo che mostrava un seno nudo. La battezzò con il nome classicheggiante di Atalanta. Sembra che dopo il recupero la scultura venne collocata nel museo navale di Genova, poi trasferita in quello di La Spezia quando la città, ultimata la costruzione dell’Arsenale, divenne nel 1870 sede del Primo Dipartimento Marittimo.

La Polena, come già detto, rappresenta una elegante figura femminile avvolta in un peplo, che lascia scoperto uno dei seni, in atto di sollevare il lembo inferiore del vestito con la mano destra, come se non lo volesse bagnare.

Da allora la Polena Atalanta ha acquisito un alone di mistero che altre non posseggono; la leggenda che aleggia intorno ad essa ritiene che abbia il potere di sedurre gli uomini e indurli a morire d’amore e di disperazione. Infatti chi la contempla a lungo, rimane affascinato dalla sua



bellezza, s’innamora senza speranza, perdendo la testa fino a impazzire e togliersi la vita. La figura di questa fanciulla è talmente suggestiva che ogni anno giungono visitatori per ammirare la misteriosa figura del mare. La scultura campeggia all’interno del nuovo magnifico salone posto al primo piano del Museo Tecnico Navale, rinnovato nel 2017 e dedicato proprio a questi stupendi manufatti: una collezione unica e straordinaria! La sala è particolarmente suggestiva: le ventotto Polene sono posizionate su grossi travi curvi in legno che richiamano il dritto di prora dei velieri, sui quali hanno

riacquisito la posizione che avevano sulle loro navi, con lo sguardo rivolto all’orizzonte.



## Una esperienza da sperimentare

# CAMMINARE

Annateresa Ciaralli



Negli ultimi due anni, oltre agli effetti della pandemia, ho avuto due incidenti: la rottura del perone e l'intervento al menisco. La forzata limitazione dei nostri spostamenti è stata una tortura per chi, come me, è super attiva! Ho così deciso, quando ci è stato permesso, di camminare tutti i giorni. La mia fortuna è stata quella di incontrare un gruppo di persone, della mia età, che tutti i giorni con appuntamenti prefissati camminano per sette km alla velocità di una media di cinque km all'ora. Non ci sono obblighi ed è gratis, recandosi a Villa Pamphili, si cammina all'aria aperta ossigenandosi e creando legami molto interessanti. Camminando tutti i giorni velocemente per un anno si ottiene un calo ponderale del dieci per cento, si rafforzano i muscoli, aiutando le nostre ossa e si creano le endorfine che migliorano il nostro umore e le nostre cellule cerebrali. Durante la pandemia ho cucinato molto e ho preso dei chili che camminando e senza seguire diete particolari, ho subito perso. Anche l'umore era cambiato! La tristezza dovuta al fatto di un così drastico cambio di vita mi aveva avvolta, ma il contatto con la natura e i nuovi amici sportivi mi hanno ridato il buonumore. Strada facendo ho inventato le "passeggiate in città" che si svolgono nel weekend. Partiamo dall'ingresso di largo Tre Giugno, ingresso est di Villa Pamphili e scendendo dal Gianicolo verso Trastevere, ci inoltriamo nella città attraversando ponti, piazze stupende e antiche vie godendo delle bellezze della città. Percorriamo circa dieci km in tre ore e, ogni volta, scelgo una chiesa o le fontane o gli obelischi, preparando brevi aneddoti e cenni di storia che studio prima. Non ho la presunzione di essere una guida di storia dell'arte ma questa mia iniziativa è stata apprezzata dai numerosi sportivi. Penso che sia molto importante avere la forza di reinventarsi e di mettersi alla prova! Compiere settant'anni mi ha fatto riflettere molto ma ritengo che "non mollare mai" sia molto importante per la salute e per far emergere la propria età che non sempre è quella anagrafica ma è quella che abbiamo dentro di noi! Spero che la mia testimonianza vi spinga a camminare. Le signore che vivono vicine potrebbero creare dei piccoli gruppi e potrebbero raggiungere traguardi incredibili, ve lo assicuro. Un abbraccio a tutte e... buona camminata



## Antistress e beneficenza

# LAVORI MANUALI, RELAX E SOLIDARIETÀ

Lucia Vacante Gulisano

Quando ero una bambina osservavo mia nonna Veronica lavorare all'uncinetto. Faceva coperte, tovaglie e pizzi. Seduta nella sua piccola poltrona ci incantava con i suoi lavori. Poi è stato il turno di mia madre. Per anni ha fatto lavori con "ricami" e uncinetto, che l'hanno tenuta impegnata fino a quando aveva 99 anni.

Oggi è il mio turno. Anche io lavoro con l'uncinetto, come facevano loro alla mia età. Io però alterno con altri lavori manuali come il decoupage e la pittura su vetro. Sono attività che mi aiutano a liberare la mente, viaggiare con la fantasia.

Il fatto di realizzare con le proprie mani qualcosa per sé o per gli altri contribuisce all'autostima e fa bene alla salute. Ma non solo. Lavorare all'uncinetto o a maglia, muovere le mani cadenzando i movimenti stimola le connessioni neuronali del cervello e contribuisce a rallentare l'artrite delle mani e le malattie degenerative.



Ci sono studi che dimostrano che lavorare all'uncinetto e sferruzzare è considerata una pratica antistress al pari quasi dello yoga. Il lavoro ripetitivo è rilassante e ci permette di astrarre il cervello dalle preoccupazioni. Il corpo si rilassa, la mente si concentra sulla ripetizione dei gesti, il battito cardiaco rallenta, la pressione si regolarizza.

Secondo una ricerca condotta in Canada il lavoro a maglia può aiutare chi soffre di anoressia e di disturbi alimentari. Alcune ragazze hanno dichiarato che imparando a lavorare a maglia hanno allontanato la fame e le insicurezze legate alla malattia.

La onlus "Gomitolosa" porta avanti in tutta Italia un progetto terapeutico e sostenibile, recupera la lana che andrebbe al macero e negli ospedali impegna in lavori manuali i malati di cancro.

Teresa Cherubini, figlia di Jovanotti, ha raccontato sui social di essere guarita dal linfoma di Hodgkin ed ha postato con orgoglio, su Instagram, le coperte ed i vari oggetti che ha realizzato nel periodo della malattia durante il quale è diventata un'appassionata dell'arte dell'uncinetto.

Ci sono ovunque, nelle mercerie, nelle librerie, nei circoli e nei bar angoli dedicati a gruppi di appassionati di lavori con la lana e con il cotone.

E' la "Knitting mania", ha contagiato tutti, uomini e donne.

Durante le ultime Olimpiadi 2020 Tom Daley, medaglia d'oro nei tuffi sincronizzati, tra una gara e l'altra, lavorava all'uncinetto.

La moda quest'anno è "creazioni a mano". In estate impazzivano bikini, borse e cardigan fatti a mano e per l'autunno/inverno anche le più prestigiose case di moda hanno proposto borse, gioielli e cappotti rigorosamente fatti a mano, all'uncinetto.

Soprattutto durante la "clausura" subita a causa del Covid, nel periodo dell'isolamento e con meno rapporti sociali, lavorare con le mani e con la testa, creare nuovi oggetti è stata la mia salvezza e quella di molte di noi.



Ed è stato ancor più gratificante vedere come i lavori prodotti in quei mesi di solitudine siano poi serviti per una buona causa, la beneficenza per l'Andrea Doria e l'Anafim.



## L'importanza dell'alimentazione CHEF O CUOCHI BASTA TV

Nicola Sorrentino\*



A chi non è capitato facendo zapping di imbattersi in uno dei tanti programmi di cucina? A qualsiasi ora, su qualsiasi canale, fanno capolino trasmissioni con protagonisti chef, non solo in vesti di cuochi, ma anche e soprattutto nel ruolo di giudici, critici e dispensatori di perle di saggezza su argomenti vari. Se siete abituati ai vecchi cuochi panciuti, rinchiusi nelle loro cucine a spadellare piattini succulenti, dimenticateli! Gli chef moderni sono le nuove star televisive. In forma, truccati e agghindati, e con un fascino, che li annovera tra i principali sogni proibiti delle casalinghe italiane. La cucina moderna non si crea più soltanto ai fornelli. Ormai i maghi del manicaretto sono ricordati maggiormente per la loro intraprendenza davanti alle telecamere piuttosto che per la loro bravura in cucina. Come tutte le mode che si rispettino, anche quella per la figura del “cuoco star” induce il telespettatore a prendere per verità assoluta quanto sentito nel sacro contenitore della televisione. Questa popolarità televisiva porta, sempre più spesso, gli chef a cercare di allargare i propri orizzonti. Si riscoprono scrittori, opinionisti e dispensatori di consigli in tema culinario e non, per aiutare il grande pubblico a mangiare con gusto, ma sempre con un occhio alla linea. Cavalcando l'onda della loro visibilità, si assiste ad un vero boom di pubblicazioni di manuali alimentari e di diete improvvisate di ogni genere.

Forse dovremmo sempre tenere a mente che il mestiere dello chef è quello di proporre dei piatti buoni, che riescano a soddisfare i palati dei clienti e non dare consigli nutrizionali. A ognuno il proprio compito. D'altronde, affideremo mai la costruzione di casa nostra ad un venditore di prodotti edili, solo perché il campo lavorativo è lo stesso? O ci faremo prescrivere medicine specifiche dal farmacista? Io non credo. Ogni professione per essere svolta al meglio deve basarsi su competenze mirate. Come per ogni campo, l'improvvisazione porta quasi sempre a scarsi risultati. E la nutrizione è un campo in cui non si può e non si deve improvvisare.

*\*Prof. Nicola Sorrentino, Medico Chirurgo. Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica. Specialista in Idrologia e Talassoterapia. Direttore IULM Food Academy. Web: [www.nicolasorrentino.it](http://www.nicolasorrentino.it)*



## Cinema e sogno

a cura di Adele de Blasi

*Carissime, eccoci a un nuovo appuntamento con la rubrica che vi darà la possibilità di mettere a fuoco l'aspetto critico di una pellicola. Buona visione, e non smettete di sognare perché il cinema è sogno.*

### Madres paralelas

Alla Mostra Internazionale d'Arte cinematografica della biennale di Venezia, *Madres paralelas*, diretto da Pedro Almodóvar e interpretato da Penélope Cruz, Milena Smit, Israel Elejalde, Aitana Sánchez-Gijón, con la partecipazione di Julieta Serrano e Rossy De Palma, è stato il film d'apertura. Due donne, Janis e Ana, condividono la stanza di ospedale nella quale stanno per partorire. Sono due donne single, entrambe in una gravidanza non attesa. Janis, di mezza età, non ha rimpianti e nelle ore che precedono il parto esulta di gioia. Ana invece è un'adolescente spaventata, contrita e traumatizzata. Janis tenta di rincuorarla mentre passeggiano tra le corsie dell'ospedale come delle sonnambule. Le poche parole che scambiano in queste ore creeranno un vincolo molto forte tra le due e il fato, nel fare il suo corso, complicherà in maniera clamorosa le vite di entrambe.

Trentotto anni dopo il suo esordio a Venezia Pedro Almodóvar viene chiamato ad inaugurare la Mostra d'arte cinematografica. L'ultimo film del regista spagnolo è un intenso ritratto di due donne che si misurano con i temi di una maternità dai risvolti imprevedibili, della solidarietà femminile. La sessualità è vissuta in piena libertà e senza ipocrisie, sullo sfondo di una riflessione sulla necessità della verità, da perseguire senza esitazioni.

Un lavoro che focalizza il tutto sull'intimità femminile, sul mero concetto di maternità, estendendo tutto al pubblico spettatore.

La sensibilità - elemento predominante di *Madres paralelas* - immessa da Pedro Almodóvar nel voler raccontare questa storia colpisce anche il pubblico maschile, avulso da quello che è il concetto di maternità. Notevoli le interpretazioni delle attrici coinvolte - importante segnalare il ritorno del sodalizio artistico con Pedro Almodóvar di Penélope Cruz - che ottimizzano ancor di più il valore della pellicola. *Madres paralelas* - nel senso metaforico - è un parallelo, una "matriska umana", caratterizzata da madri riposte e madri scomposte sul piano prettamente esistenziale. Non facile il compito di Almodóvar nel gestire e dispensare un intenso sentimento o stato d'animo che tecnicamente è esclusiva del popolo femminile. Straordinaria la riuscita da parte del regista spagnolo nel far arrivare, sul piano dell'empatia, il concetto in maniera universale.



[www.dreamingcinema.it](http://www.dreamingcinema.it)



## La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

### "ALL GREEN"



In Ikebana gli elementi che formano una composizione possono essere indifferentemente foglie, rami, fiori. Non occorrono molti fiori: nelle composizioni deve prevalere il verde, perchè così succede in natura.

Ma possiamo addirittura fare a meno dei fiori: nelle composizioni dette "All Green" si possono usare solo rami e foglie di diverso tipo, creando accostamenti di colori e forme che rendono la composizione vivace e allegra.

In autunno le foglie delle piante decidue, prima di cadere, prendono colori molto vivi e gradevoli. L'acero è più bello che mai quando sta per perdere le foglie.

Questa volta abbiamo accostato l'"acer opalus" al verde chiaro dell'"asparagus sprengeri", all'arancio dei "cinorrodi" (frutti delle rose), al verde - argento della "tradescantia sillamontana".

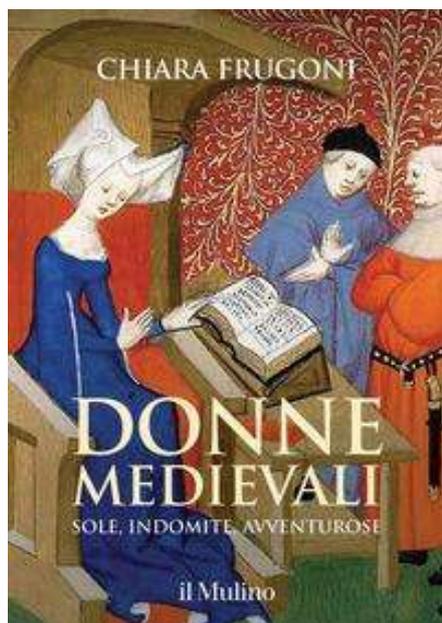
Un accorgimento: evitare di usare materiali simili per forma, pesantezza, colore.

## Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

**Chiara Frugoni, *Donne medievali. Sole, indomite, avventurose*, Il Mulino, 2021, ISBN 978-8815294104**

Mi accorgo adesso, con mia vergogna, che non ho mai segnalato libri di una grandissima medievista italiana, Chiara Frugoni, docente a Pisa, Roma e Parigi. La conobbi anni fa grazie a un libricino delizioso che parlava delle invenzioni "modeste" ma fondamentali del Medioevo, gli occhiali, i bottoni, la carriola. Mi entusiasmò il suo modo semplice e arguto di scrivere che rivelava una conoscenza tanto grande da non aver bisogno di essere esibita. Dopo tanti bellissimi libri



eccone uno dedicato alle donne. Se avevate l'impressione che per le nostre sorelle i "secoli bui" siano stati un periodo anche più buio della media, ebbene, Chiara Frugoni ve ne dà la conferma. Ma lo fa raccontando le vicende di cinque donne che, invece, seppero trovare la luce o accendersela da sole. Donne celebri come Matilde di Canossa o la regina merovingia Radegonda o la mitica papessa Giovanna ma anche donne "normali", forse più interessanti: Christine de Pizan, nata nel '400 a Venezia e naturalizzata francese, che rimasta vedova con tre figli si inventò imprenditrice di una bottega di copisti (una specie di casa editrice dell'epoca) e divenne autrice di libri lei stessa; e Margherita Datini, moglie di un mercante di Prato della seconda metà del '300, che imparò a leggere e scrivere da sola per poter mandare lettere al marito sempre in giro per affari e finì per diventare l'amministratrice dell'impresa familiare. Un libro consigliatissimo che attraverso la bravura della sua autrice restituisce un po' di merito a tante donne consegnate con precisa intenzione all'oblio della storia.



## **BUON NATALE**

A Natale non si fanno cattivi  
pensieri ma chi è solo  
lo vorrebbe saltare  
questo giorno.

A tutti loro auguro di  
vivere un Natale  
in compagnia.

Un pensiero lo rivolgo a  
tutti quelli che soffrono  
per una malattia.

A coloro auguro un  
Natale di speranza e di letizia.  
Ma quelli che in questo giorno  
hanno un posto privilegiato  
nel mio cuore  
sono i piccoli mocciosi  
che vedono il Natale  
attraverso le confezioni dei regali.

Agli adulti auguro di esaudire  
tutte le loro aspettative.

Per i bambini poveri  
che non vivono nel paese dei balocchi  
auguro che il Natale  
porti una famiglia che li adotti  
per farli uscire dalla loro condizione  
fatta di miseria e disperazione.

A tutti voi  
auguro un Natale con pochi regali  
ma con tutti gli ideali realizzati.

**ALDA MERINI**



### **CLUB TRE EMME DI ROMA**

Lungotevere Flaminio 45/47 - 00196, presso il Circolo Ufficiali Marina Militare *Caio Duilio*  
Tel/Fax 0636805181

La segreteria è aperta il lunedì e il giovedì dalle 10.30 alle 12.30

---

### **NOTIZIARIO TRE EMME DI ROMA**

*Responsabile:* Michela Pitton

*Direttore:* Donatella Piattelli

*Redattori:* il Direttivo, Savina Martinotti, Marilena Pagnoni

*Per informazioni e contatti:* [roma@mogliamarinamilitare.it](mailto:roma@mogliamarinamilitare.it)

In copertina la natività di Giotto

Il Notiziario esce nella prima settimana del mese. La partecipazione è aperta a tutte le socie e le nostre amiche! Se volete mandarci dei contributi (resoconti di viaggi, visite a luoghi particolari, tradizioni marinare, curiosità, piccole storie, ricette, recensioni di libri, e chi più ne ha più ne metta!), devono pervenire al Direttore o alla Redazione entro il 20 del mese per poter essere utilizzati nel bollettino del mese successivo. Altrimenti, niente paura! Andranno sul numero a seguire.

I testi devono essere in formato word (niente pdf, per favore!) e devono essere inviati via email come allegato, non incollati nel corpo dell'email. Anche le eventuali foto non devono essere inserite nel testo word ma allegate anch'esse come file indipendente, in formato jpg; diversamente, le foto sarebbero troppo poco definite per poter comparire sul Notiziario.

Potete leggere il numero in corso e tutti gli arretrati dalla nostra pagina web: [www.mogliamarinamilitare.it/roma](http://www.mogliamarinamilitare.it/roma)

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: [www.mogliamarinamilitare.it](http://www.mogliamarinamilitare.it).