



*Club Tre Emme
Venezia*



Notiziario



Care amiche

Innanzitutto vorrei ringraziarvi di cuore, per la fiducia che mi avete dato eleggendomi presidente e per l'affetto che sempre mi dimostrate. Come sempre dico, non esiste una buona presidente, ma un buon direttivo e soprattutto un buon club, devo rendervi atto che il nostro è un team formato da socie attive che all'unisono si muovono per il bene comune e questo è un grandissimo aiuto, grazie a tutte per il vostro lavoro.

I criteri che ho applicato nella scelta del direttivo sono stati tre: la disponibilità personale, l'attitudine al ruolo e l'alternanza di esperienze.

Questo ha portato alla nomina di un nuovo gruppo formato da Silvana Garelo, vicepresidente, per la sua esperienza e signorilità. Maria Angela Corradi, tesoriera per i suoi buoni progressi in questo ruolo e la sua meticolosità. Sonia Frigo, segretaria, una giovane leva piena di entusiasmo e capacità. Mirella Pasquinucci, consigliera, un modello da seguire per tutte noi. Iris Ceppodomo, consigliera, una ventata di novità e carineria per il nostro club.

Saremo affiancate da un consiglio Garanti di tutto rispetto dove trovano posto Maria Teresa Pirone, Anna Puntel e Enza Zanchi tre punti di riferimento del nostro Club.

Bene! I presupposti ci sono tutti per fare un gran bel lavoro, adesso tocca a noi! Quindi ci dobbiamo rimboccare le maniche e lavorare per mantenere la sede di Venezia fiore all'occhiello del Club Tre Emme. Abbiamo tanta strada da percorrere insieme, come amiche fraterne che lavorano coese per il bene di tutte.

Un proverbio giapponese recita:

Una singola freccia si rompe facilmente, ma non tante frecce tenute assieme.

Vi esorto a rimanere unite, a non cedere alle divisioni, ai pettegolezzi e alle dietrologie, siate signorili e distinte come si conviene alla moglie di un ufficiale di Marina, sappiate che il nostro Club ha un grande strumento a cui potersi rivolgere; l'assemblea delle socie, alla quale può essere sottoposto ogni sorta d'interrogativo ed essere risolto tutte insieme, in modo fermo, giusto e fraterno. Rimaniamo unite e i principi delle Tre Emme e lo spirito che ci accompagna, faranno il resto.

Consentitemi a questo punto di ringraziare la Presidente Nazionale uscente, Anna Teresa Ciaralli, per il lavoro svolto durante questo anno, per la sua disponibilità e la simpatia che ha dimostrato verso la nostra sede, gli auguro un futuro ricco di soddisfazioni soprattutto accanto ai propri nipotini.

Ed infine voglio fare i miei più calorosi e sentiti auguri, alla nostra neo eletta Presidente Nazionale, Donatella Piattelli, un esempio per tutte noi, di come coniugare tenacia, correttezza e signorilità, una strada intrapresa qui a Venezia che l'ha portata molto lontano. Buon vento Dony!

Un abbraccio a tutte

La Presidente
Michela Marignani Pitton

XLIV Giornata di studio

“Isis: a global security threat in the Middle East, Europe and beyond.”

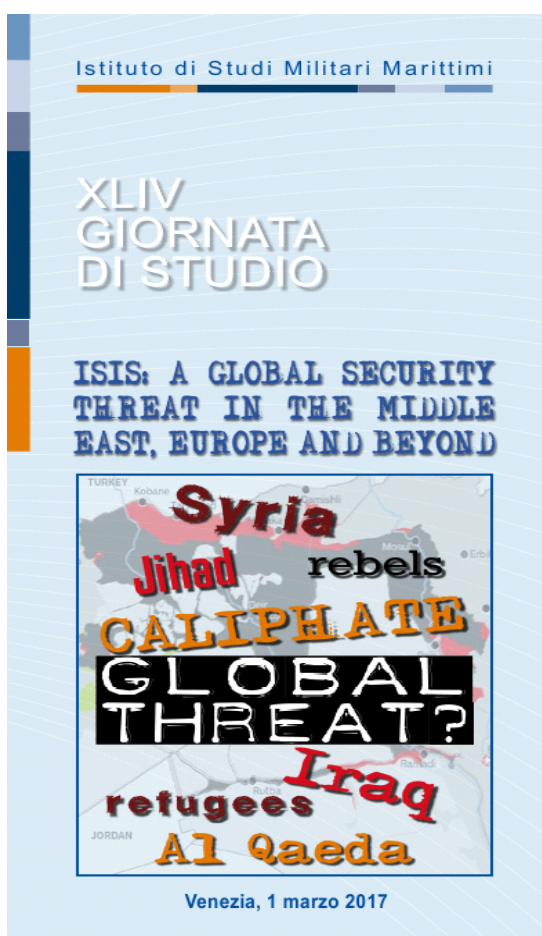
Tema di assoluta attualità: “Isis: a global security threat in the Middle East, Europe and beyond.”, l'argomento è stato trattato nella XLIV Giornata di Studi presso l'ISMM, nell'Antica Biblioteca dell'Arsenale, e si inserisce nell'offerta formativa del 73° Corso normale degli Ufficiali, in collaborazione con l'Università di Ca' Foscari. Aperto dal Comandante dell'Istituto, Ammiraglio Marcello Bernard, il convegno, articolato in due sezioni, in italiano e in inglese, ha visto gli interventi dei professori Vittorio Emanuele Parsi, Corrado Stefanachi, Thomas Hegghammer, Stefano Marcuzzi. Moderatori il Capitano di Vascello Paolo Gregoretti e il professor Matteo Legrenzi. Presenti tra le autorità la Vicesindaco Luciana Colle. Nelle relazioni è stato trattato lo

scenario: dal Medio Oriente all'Europa la nuova minaccia globale del terrorismo. Il ruolo degli USA nel Sistema Internazionale e nella lotta al terrorismo dopo il cambio di presidenza. Il Consigliere Adelchi d'Ippolito, Procuratore Aggiunto della Repubblica, coordinatore distrettuale antimafia e antiterrorismo di Venezia, intervenuto, ha invitato a “non aver paura”, e però, “a tenere alta la guardia. Sconfiggeremo il terrorismo attraverso la legislazione ordinaria”. I relatori hanno tracciato un excursus storico dello Stato islamico e dei fattori interni ed esterni che hanno portato alla sua nascita - il 29 giugno 2014 -, “ma la sua genesi è frutto di un processo molto lungo”. Analizzata la crisi dell'Ordine Internazionale Liberale, costruito dagli Stati Uniti a partire dalla Seconda Guerra Mondiale, ed esercitato attraverso cinque istituzioni principali, quali l'ONU, l'FMI, la Banca Mondiale, il GATT/TWO e la NATO) che ha assicurato sviluppo economico e sicurezza politica in gran parte del mondo anche durante la Guerra Fredda. Ma gli attentati dell'11 settembre 2001, i conseguenti conflitti in Afghanistan (2001) e Iraq (2003), la crisi finanziaria del 2008, sono fattori che hanno sconvolto gli equilibri. Esaminate le diverse posizioni delle potenze USA, Russia, Cina, rivelata la debolezza dell'Europa. La vittoria di Trump interpretata come una “cesura” nella politica estera americana rispetto agli ultimi settant'anni, ma di cui

ancora non si prevedono gli esiti. Le vecchie e le nuove strategie globali contro il terrorismo caratterizzato dalla feroce violenza e dalla volontà distruttiva. Un'attenzione particolare è stata riservata all'impatto della nuova situazione sul Mediterraneo e Sul Medio Oriente allargato. Il Califfato in Africa, (Libia, Nigeria).

Tutti fenomeni studiati in profondità, che, però, lasciano ancora tanti interrogativi in sospeso.

M.T.M.



Convenzione Nazionale

Relazione della presidente della nostra sede

Il 2016 per la sede di Venezia è stato un anno di transizione.

A febbraio abbiamo avuto da parte della sede centrale, la riconferma del direttivo in carica, per mancanza di candidature.

L'allora presidente Donatella Arnone Piattelli ha iniziato l'anno sociale portando avanti tante iniziative già avviate precedentemente, quali conferenze e presentazione di libri presso il circolo ufficiali "A. Foscari", il film insieme, il burraco mensile di beneficenza pro Andrea Doria, una cena il giorno della Candelora a favore delle socie, e molte altre iniziative sfruttando la fitta rete di contatti con le realtà cittadine.

Il 27 Maggio c'è stato un passaggio di cariche, in quanto la Sig.ra Piattelli ha lasciato Venezia. In quella data abbiamo dato vita ad un nuovo direttivo.

Il 2 giugno, prima della pausa estiva, abbiamo organizzato un concerto di pianoforte presso il nostro circolo con successiva cena sociale.

A settembre abbiamo ripreso le attività con i nostri laboratori creativi, un corso di maglia, il film insieme, il burraco pro Andrea Doria.

L'assemblea di ottobre ha avuto luogo in Ammiragliato, ospiti della nostra madrina Gabriella Pomoni Bernard, che successivamente ci ha offerto un tè. In questo mese, le socie interessate, hanno anche partecipato all'apertura dell'Anno Accademico e alla giornata di studio presso Maristudi Venezia con sede in Arsenale, oltre ad un'interessante conferenza del Patriarca e del procuratore aggiunto della Repubblica di Venezia, presso la Scuola Grande di San Rocco.

A novembre, oltre alle sopracitate attività mensili, abbiamo organizzato una visita guidata alle "Stanze del Vetro". Due delle nostre socie, hanno partecipato al mercatino di beneficenza organizzato dalla sede di Roma. Siamo state, inoltre, ospiti per una conferenza all'Ateneo Veneto. Abbiamo organizzato al circolo ufficiali, una conferenza dal titolo: "Gli interni dei palazzi veneziani" a cura della prof.ssa Ileana Chiappini di Sorio, alla quale abbiamo invitato anche una delegazione della Scuola Navale "Francesco Morosini", occasione questa, per stringere rapporti collaborativi anche con questa realtà cittadina della forza armata.

Ai primi giorni di dicembre abbiamo ricevuto la visita della Presidente Nazionale Sig.ra Anna Teresa Ciaralli e della tesoriera Sig.ra Maria Rosaria Conte La Cava, in quell'occasione abbiamo organizzato il nostro annuale tè con mercatino di beneficenza, un evento questo, per far conoscere anche esternamente le attività del nostro Club. Successivamente siamo state invitate presso l'aula magna della Scuola Navale "Francesco Morosini", per una conferenza sull'Arsenale e la presentazione del libro "L'oro di Candia" a cura dell'autore dott. Bertacchi. Abbiamo preso parte a due concerti, uno presso la Chiesa di S. Biagio e l'altro alla Scuola Grande di San Marco nella neo restaurata "sala degli angeli". Abbiamo collaborato con il gruppo ANMI alla vendita di cioccolatini dell'AIRC. Siamo state ospiti al museo storico navale per la commemorazione dell'impresa d'Alessandria.

Il bilancio delle attività svolte è sicuramente positivo.

Per quanto mi riguarda come presidente, ho ereditato una florida situazione, che nonostante l'esiguità delle socie iscritte, ha un andamento collaudato. Devo segnalare due realtà favorevoli alle attività, la prima è una stretta collaborazione con la nostra madrina che ci aiuta nello svolgimento delle iniziative, e soprattutto, nelle relazioni con le Forze Armate e le varie autorità cittadine.

La seconda è un rapporto costruttivo con il presidente del Circolo Ufficiali "A. Foscari" che accoglie molto positivamente tutte le nostre attività.

Durante la convenzione nazionale, del gennaio 2016 ci è stata approvata la proposta di variare il metodo di elezione, rendendo tutte le socie iscritte eleggibili, questa variazione è volta ad agevolare i club con un limitato numero di iscritte che si trovano a doversi destreggiare tra ineleggibilità per superato termine d'incarico e la disponibilità delle socie a ricoprire le varie cariche. Chiedo quindi

di riconfermarci questa proposta e di prendere inoltre in considerazione la possibilità di eleggere una socia, la quale ha il compito di formare il proprio direttivo, riuscendo così a limitare i vincoli sopracitati.

Bilancio 2016			
Entrate 2016		Uscite 2016	
Residuo attivo 2015	1092.74	Spese cancelleria	14.24
Quote associative	860.00	Spese sociali	603.88
Donazioni ricevute	164.00	Spese rappresentanza	907.30
Proventi mercatino	600.00	Spese patrimoniali	141.50
Proventi burraco	592.08	Donazione A. Doria	500.00
		Spese postali	5.20
Totale entrate	3308.82	Totale uscite	2172.12
Totale uscite	2172.12		
Residuo attivo 2016	1136.70		

Durante la convenzione, sono stati toccati molti temi riguardanti i lati organizzativi del Club stesso, dalla carenza di candidature (annoso problema, di tutte le sedi, Roma compresa), alla collaborazione fattiva con i Circoli, dalla gestione di eventuali comportamenti scorretti delle socie alla relazione dettagliata sull'andamento delle sedi periferiche.

Si è inoltre proceduto all'approvazione di due delibere:

DEL. N°1 Tutte le socie sono eleggibili e potranno essere votate, anche se non si candidano: in sede di elezioni, dopo lo scrutinio, la Socia più votata, che ha comunque la possibilità di rifiutare la carica, ha il compito di formare il Direttivo. All'unanimità la CN accoglie la proposta di eliminare le candidature e delibera di permettere tale sperimentazione nella sede di Venezia per l'anno corrente.

DEL N°2 Ufficializzazione della firma scannerizzata. La proposta viene messa ai voti e approvata all'unanimità.

Nel pomeriggio alla ripresa dei lavori, i direttivi intervenuti hanno avuto l'onore della visita del Capo di Stato Maggiore della Marina Militare, Amm. di Sq. Valter Girardelli che in un breve discorso ha sottolineato la grande disponibilità della forza armata nei confronti del Club Tre Emme, e dopo essersi informato sull'andamento dei club nelle varie sedi, precisa che sarà sua cura, in ambito Marina, pubblicizzare e valorizzare l'operato dei Club.

Un mestiere d'altri tempi.

Le ragazze "Ranca Piulli" della Valle Bormida

La conservazione della frutta per mezzo della canditura con zucchero era nota nel Savonese fin dal 1500, un secolo prima che la produzione delle *confitures* fosse praticata in Francia. Dopo la Rivoluzione, i segreti dell'arte furono sfruttati per porre le basi dell'industria conserviera d'Oltralpe, mentre in Liguria la produzione dei frutti canditi rimase per lungo tempo a livello artigianale che non ne consentiva lo sfruttamento commerciale.

Fu l'industriale francese Jean Baptiste Silvestre a creare a Savona nel 1877 la prima fabbrica per la produzione dei canditi, avviando un'attività che assorbì molta manodopera in gran parte femminile. L'iniziativa diede impulso alla coltivazione delle piante da frutto e fu seguita da una proliferazione di aziende alimentari che si lanciarono alla conquista dei mercati interni ed esteri.



Il Chinotto (Citrus myrtifolia) è un agrume di modeste dimensioni, schiacciato alle due estremità, di color arancio intenso quando maturo: la polpa è amara e acida e suddivisa in 8-10 segmenti. I frutti, ricchi di proprietà digestive, sono utilizzati per produrre canditi, liquori, marmellate, mostarde e la classica bibita che prende il suo nome.

Per far fronte alla crescente richiesta, nella fascia costiera intorno a Savona fiorirono coltivazioni di chinotto, aranci, limoni e frutti con nocciolo come ciliegie, albicocche e prugne. Si ebbe anche un rialzo significativo del prezzo del chinotto, che passò rapidamente da 3 a quasi 10 lire al chilo distribuendo profitti in aree dove le colture erano povere e da sempre frazionate in piccoli appezzamenti a terrazza.

Lo stabilimento alimentare Silvestre-Allemand sul finire dell'Ottocento dava lavoro a più di cento operaie. Nel 1897 la ditta esportò 1400 quintali di frutta lavorata, ma grazie all'aumento della domanda si superarono ben presto i 2000 quintali di chinotti verdi e gialli e di frutti di prima qualità "ghiacciati" e cristallizzati, insieme ad arance e cedri canditi e marroni in conserva. Quasi tutti i prodotti venivano avviati verso l'Inghilterra e le Americhe.

Nuove specialità come la frutta sciroppata e le marmellate di frutta mista trovarono ottima accoglienza presso le amministrazioni di ospedali, collegi, enti militari e comunità in genere per la facilità di conservazione, il notevole risparmio e le qualità organolettiche. La produzione di confetture si attestò sui 1250 quintali annui, tutti destinati al mercato interno. All'apice dell'attività la Silvestre utilizzava annualmente 1275 quintali di zucchero, 625 di glucosio e 3500 di frutta fresca proveniente dal Piemonte e dal retroterra

savonese.

Il successo della Silvestre-Allemand incoraggiò altri savonesi, come i fratelli Besio che impiantarono uno stabilimento specializzato nella lavorazione dei chinotti in salamoia e dei frutti canditi al liquore. La grande richiesta proveniente dagli Stati Uniti indusse alcuni imprenditori savonesi a

fondare la Società Esportazione Agricola Ligure, più nota come “l'Agricola”, che creò filiali a Cairo Montenotte (SV) e a Caserta (NA).



In questa foto scattata all'interno dei capannoni dell'“Agricola” si notano i cesti con le ciliegie già pulite allineati ai piedi delle operaie.

Nella cittadina dell'entroterra savonese l'attività iniziò nel 1923 in alcuni locali già appartenenti ad un'industria meccanica, adattati per il ricovero e il trattamento delle ciliegie. Per facilitare lo stoccaggio della frutta i magazzini della ditta vennero collegati con il vicino scalo ferroviario: al trasferimento dei vagoni dalla stazione al piazzale interno dell' “Agricola” provvedevano le operaie trascinandoli a forza di braccia.

Fra il 1923 e il 1930 l' “Agricola” arrivò ad occupare stabilmente oltre 500 persone, con punte stagionali superiori al migliaio, richiamando a Cairo Montenotte lavoratrici pendolari da tutta la Valle Bormida. Le ragazze impegnate nella cernita e nella preparazione delle ciliegie divennero note in tutta la valle con lo scherzoso appellativo di “ranca piulli” (“strappa piccioli”): nel processo di preparazione dei rossi frutti erano impegnati anche ragazzini e ragazzine di dieci-dodici anni, molto apprezzati per l'abilità e la rapidità con cui mondavano le ciliegie. Poiché il compenso giornaliero era a *forfait*, cioè dipendeva dal numero di mastelli riempiti di ciliegie “lavorate”, non di rado il salario dei giovanissimi superava quello delle ragazze più grandi.

Prima di essere sottoposte a lavorazione le ciliegie, provenienti dai luoghi di produzione attorno a Voghera (AL), venivano immerse nel vicino fiume Bormida per un lavaggio accurato. In seguito i frutti passavano nelle macchine calibratrici che li selezionavano in base alle dimensioni, e quindi, privati del gambo e del nocciolo estratto con un apposito uncino, erano messi in fusti di legno contenenti una soluzione solforosa, la salamoia, e spediti alle ditte che provvedevano alla trasformazione in ciliegie candite.

Nel 1930 l' “Agricola”, in crisi per l'aumento delle tariffe doganali e per la concorrenza straniera, fu posta in liquidazione e chiuse i battenti, ma il destino della società era comunque segnato perché poco tempo dopo la Società Montecatini costruì lungo le rive della Bormida un imponente complesso per la produzione di ammoniaca destinata all'industria dei fertilizzanti chimici. I rifiuti

delle lavorazioni finirono, senza riguardo per l'ambiente, nell'acqua del fiume e in breve ogni forma di vita scomparve dal suo letto e dalle sue rive.



Operaie dell'“Agricola” intente a lavare le ciliegie nelle fresche acque del fiume Bormida. Le ragazze “ranca piulli” erano note in tutta la Valle Bormida per la loro simpatia ed esuberanza.

Se la crisi dei mercati non avesse messo fuori gioco l'“Agricola” di Cairo Montenotte, ci avrebbe pensato l'industrializzazione selvaggia a farla fallire, avvelenando le fresche acque dove le ragazze “ranca piulli” risciacquavano le ciliegie.

Nel Ponente ligure la lavorazione del chinotto non è scomparsa del tutto, e nei negozi di prodotti locali si possono ancora trovare confezioni del piccolo agrume dal gusto un po' amaro, conservato nel maraschino o sciroppato in soluzione zuccherina.



Una zagara di chinotto in fiore

Giancarlo Garelo

Quando Dio Creò la Moglie del Marinaio

Una storia portoghese

Quando la moglie del marinaio fu creata, Dio era già in ritardo di sei giorni.

Un angelo apparve e disse: “Signore, stai avendo problemi con questo progetto? Quali difficoltà hai?”.

Dio rispose: “Hai visto come deve essere fatta questa creatura? E 'molto complessa!

Deve essere completamente indipendente, essere pronta a trasferirsi in un altro stato o in un altro paese in qualsiasi momento e avere la qualità, sia della madre che del padre, durante i numerosi viaggi e le lontananze del marito. Deve essere in grado di ricevere in maniera impeccabile 40 ospiti ed essere preparata a gestire tutte le emergenze da sola, senza alcuna preparazione. Deve avere la pazienza di un Santo e sostenere da sola le assenze del marito, preparando le feste della mamma, di San Valentino, di Natale, di Capodanno, ma anche la nascita di un bambino!

In questo momento, il problema più grande è il cuore. Il suo cuore dovrà battere forte per l'orgoglio e la stima che prova verso il marito, ma dovrà sopportare il dolore della separazione e della sua assenza da casa. Dovrà essere così forte e grande che lei, per quanto stanca e addolorata, sarà in grado di dire al marito: ‘Non c’è problema, capisco e ti voglio bene lo stesso!’”

“Signore”, disse l'angelo sfiorando il suo viso, “Perché non vai a dormire? Il lavoro può essere concluso domani...non è facile creare una donna così!”

“Non posso”, rispose Dio “sono vicino alla creazione di un essere umano unico e ineguagliabile. Ella può addirittura guarire se stessa quando è malata, ricevendo senza lamentale cinque ospiti inattesi, amici del marito giunti con la nave in porto. Lei si occuperà da sola del bambino malato, imparando a salutare il marito al molo e, talvolta, sopportando la sua assenza senza sapere quando tornerà. Lei capirà che questo è il suo lavoro e che è importante. Lo accetterà e si sentirà fiera di questo. A volte lui sarà triste e preoccupato e lei sarà l'unica persona in grado di dargli la forza per andare avanti.”

L'angelo vide che il modello era ormai quasi pronto. Lo osservò attentamente e disse: “Ma sembra molto fragile!”.

“Sembra!” interruppe Dio con entusiasmo “ma è coraggioso, molto coraggioso!”.

Infine, l'angelo si chinò sul modello appena concluso, toccò il volto della moglie del marinaio e disse: “Signore, ma non è ancora pronto! C'è una piccola perdita in faccia!”.

“Non è una perdita” disse Dio, “è una lacrima!” “Perché?”, continuò l'angelo. “Questa lacrima è per la gioia del ritorno, per la tristezza di partenza, per il dolore, per il desiderio e per la solitudine. Per tutti i giorni nei quali lo aspetta e lui giunge a tarda notte o, a volte, non arriva affatto!”

“Signore, sei un genio!”, esclamò l'angelo.

Dio contemplò ancora quel nuovo tipo di donna che aveva appena creato e disse “Mio caro angelo, c'è solo un piccolo dettaglio. Non sono stato io che ha messo questa lacrima sul volto e non so come sia apparsa!”

“Adesso preparatevi!” continuò Dio “lei sarà una donna speciale, molto diversa da qualsiasi altra conosciuta sulla faccia della Terra! Lei sarà la Moglie di un Uomo di Mare! Lei sarà profondamente amata, rispettata e valorizzata dal marito come nessun'altra donna al mondo.”

Racconto portoghese tradotto da Iris Ferrara Ceppodomo



Storie di donne

Un armadio colmo di ricordi.

A scuola, da bambina, uno dei temi più ricorrenti che venivano dati in classe recitava “Cosa vuoi diventare da grande?”.

A quei tempi, noi ragazzini di paese non pensavamo a chissà quali carriere immaginifiche. L'esposizione verso il mondo esterno e le sue possibilità era limitata, almeno dove abitavo io.

Le sole carriere realisticamente possibili ci sembravano quelle del medico, del contadino o dell'insegnante. I più stravaganti azzardavano di voler diventare ingegneri o giocatori di cricket o, nei casi più estremi, astronauti come Rakesh Sharma.

Io ho sempre voluto essere un medico. Come mia madre.

A quell'età e con i condizionamenti sociali che esistevano, ci sembrava naturale dover seguire le orme dei nostri genitori. Inoltre, ella rappresentava tutto quello a cui potessi aspirare. Ero, infatti, così fortunata da avere una madre che non solo era un eccellente medico, amata e rispettata da tutti, ma che, nella sua vita, aveva avuto modo di nutrirsi di ottime letture e di diventare una donna di mondo. In aggiunta, trovavo che fosse dotata di un non comune senso pratico.

Le cose presero una piega diversa quando raggiunsi la pubertà e la mia adorazione per lei si trasformò nella percezione di lei come della mia nemesi per gli anni a venire.

Certo, quella era una mia rappresentazione soggettiva e, in qualche modo, adesso posso dire come si tratti di qualcosa che, in generale, succede a tutti i rapporti madre-figlia.

D'altra parte, ella continuava ad essere la medesima donna che lavorava tutto il giorno e poi ancora di notte in caso di emergenze mediche, guidando da un capo all'altro della città, dato che la sua clinica e casa erano piuttosto distanti. A tal proposito, mi ricordo ancora come esperti guidatori si complimentassero per il suo stile di guida.

A casa, poi, la si poteva trovare indaffarata alle prese con la macchina da cucire per l'intera notte, presa dal suo passatempo preferito.

Oggi vivo a Venezia e, prima ancora, ho vissuto a Roma e, passando davanti alle vetrine delle boutique più eleganti di queste città, ammiro certi fantastici abiti di design e mi sorprendo a pensare “Ma io queste forme, questi tessuti li ho già visti da qualche parte”. Mi ritornano poi alla memoria gli stessi tagli d'abito nelle foto ingiallite della gioventù di mia madre ed ancora nei vestiti che cuciva per me e che sembravano così alieni da quello che si poteva acquistare allora nei negozi.

Li ho odiati. Li ho odiati tutti, all'epoca. Odiavo il fatto che ella si aspettasse che io indossassi qualcosa di così stravagante che nemmeno esisteva nei nostri negozi. Odiavo il fatto che li avesse cuciti lei, quando facilmente ci saremmo potuti permettere comperare vestiti già pronti, in negozio.

I suoi disegni erano completamente avulsi dal mio mondo. Strani e scomodi per me. Mia madre sapeva e comprendeva la loro bellezza, io e tutti gli altri no.

Non ne ho mai compreso nulla. Fino ad ora. Ora che ho imparato a cucire e vorrei creare cose per mia figlia e ne ricevo in cambio la stessa reazione che io facevo piovere sul capo di mia madre. Ora che ho compreso come ella non stesse cercando di risparmiare denaro, ma volesse donare a me sola le sue creazioni uniche.

Sì. Qualche volta bisogna essere madri per capire una madre.

Mia madre era uno strano essere per me. Da un lato l'adoravo, dall'altro non l'ho mai capita e, pertanto, mi tenevo sempre sulla difensiva, rifiutandomi di accettare ciò che ella volesse o dicesse.

Nel mio cercare di comprenderla o, almeno, di conoscerla, mi sono imbattuta nel suo sancta sanctorum: il suo armadietto color argento.

In un certo senso, sono ancora convinta che la Sua vera essenza sia nascosta da qualche parte in quell'armadietto. E lo posso dire a ragion veduta, poiché da qualche parte, a casa dei miei genitori, anch'io ho lasciato i ricordi della ragazza che ero, quando sono andata a vivere con mio marito.

Non è forse quello che fanno tutte le donne, quando si sposano? In qualche modo lasciamo indietro la nostra vecchia, libera essenza, ripiegata in un luogo nascosto, sperando che mai, mai nessuno, inciampandoci, la scopra.

I suoi ricordi erano tutti sottochiave in quell'armadietto. Era suo e solo suo e delle sue cose. Nessuno aveva il permesso di aprirlo o toccarlo, mai. Le chiavi erano religiosamente custodite tra le pieghe del suo sari, all'altezza della vita, giorno e notte. Tutti suoi ricordi più preziosi, tutte le foto dall'infanzia sino al momento di diventare una donna sposata, tutti i suoi sogni di giovane donna erano custoditi lì e, nel tempo, quello divenne anche il mio personale rifugio, si trasformò nella mia consolazione e conforto, ogniqualvolta mi cacciassi nei guai e mi trovassi all'angolo.

Dovete sapere che, nella villetta dove vivevamo, in ogni punto era possibile indovinare la presenza di mia madre dal tintinnare della collezione di chiavi che era solita portare agganciate in vita. Per tutti era il segnale della sua presenza e, molte notti, ci addormentavamo, io e le mie sorelle, cullate dal quel suono familiare e rassicurante.

Ebbene, per raggiungere il mio rifugio segreto, dovevo, ogni volta, impossessarmi di quelle chiavi e l'unico momento favorevole era quello dell'immancabile siesta pomeridiana che mia madre si concedeva.

Una delle regole più stringenti e riverite della famiglia consisteva nel divieto assoluto, per tutti, anche per mio padre, di svegliare mia madre durante la siesta. Solo le questioni di vita e di morte potevano irrompere e far svanire il suo sonno. Vita, nel senso che l'unica eccezione alla regola era



ammessa ove mia madre fosse chiamata ad assistere una partoriente; morte, per chi avesse osato svegliarla, in tutti gli altri casi.

Quei momenti di sonno erano i miei preferiti dell'intera giornata, poiché avevo l'opportunità di sfilare lestamente le chiavi, chiudere a chiave la sua camera da letto e, finalmente, entrare nel mondo che ella aveva abitato prima di diventare una moglie ed una madre.

Tutti i ricordi di quell'era giacevano in quell'armadio ed io li esploravo e scorrevo tra di essi come pettina la sabbia un rastrello dalla stretta dentatura. Ero

affascinata, finanche ossessionata, da quella giovane donna che indossava gonne corte ed abiti fantasmagorici e che aveva il vezzo di decorare con cuoricini le pagine che riempiva con la sua scrittura, un vezzo che, mi sono resa conto, dopo anni, ho ereditato inconsciamente e trasmesso a mia figlia.

Tuttavia, ciò che mi affascinava maggiormente era vederla ridere e sorridere in tutte quelle foto, la sua aria rilassata e spensierata, qualcosa che non ho mai potuto apprezzare dal vero. Raramente l'ho vista ridere con gusto; sorrideva quando visitava i bebè appena nati e, meno frequentemente, in compagnia degli amici ma, altrimenti, a quell'epoca, la sua vita era così indaffarata e frenetica che non penso avesse mai il tempo di fermarsi e sorridere.

Dopo tutto il tempo passato a lavorare duramente per gestire due cliniche, quattro figlie e la vita sociale di mio padre e sua, riusciva comunque a dedicare tempo al suo hobby e cucire di notte.

Forse quella era la ragione per cui non ne avevo mai abbastanza di tutte quelle foto di lei da ragazza all'università o con la famiglia, del suo profumo sui sari ordinatamente ripiegati nell'armadio e del

diario azzurro che aveva riempito durante la facoltà di medicina e della sua collana fatta di sferette rosse e oro, custoditi in un cassetto interno.

I miei ricordi più preziosi, fino al momento in cui sono diventata madre, riguardano quella giovane donna che avrei voluto vedere e che avrei voluto essere. Avrei voluto essere parte di quella sua vita, quando non aveva che da prendersi cura di nessuno se non se stessa. Una giovane donna estremamente intelligente, bella ed impegnata, con il mondo a portata di mano ed una risata spensierata sul volto...

Ora, quando ripenso ai momenti trascorsi a scrutare tra le sue cose, i suoi diari, vorrei non averlo fatto, non aver contaminato il suo mondo, che apparteneva a lei sola.

Forse anche per lei si trattava di un rifugio. Forse, ogni tanto, le capitava di indulgiare con lo sguardo a quei ricordi, facendosi trasportare in un tempo ed un mondo nel quale sapeva cosa voleva e come lo voleva. Forse, a mia volta, ho violato un luogo sacro, nel quale non mi era concesso entrare e, tuttavia, quel luogo ha avuto un impatto enorme su di me.

Quei pomeriggi spesi tra le sue cose, i suoi pensieri di un dì, il mondo che era solita vivere, i libri che amava leggere e la musica che la allietava... Imparai ogni cosa e la feci mia. Mi trasformò in una donna forte, come lei.

Ancora adesso, la maggior parte del tempo i nostri rapporti sono tesi. Non sono diventata quello che avrebbe voluto né quello che io volevo essere, ma a modo mio mi sono trasformata in una donna che può sorridere di cuore dinanzi a qualsiasi avversità. Il suo mondo sacro e nascosto mi fece comprendere che non avrei concesso ad alcuno il potere di rubarmi quel sorriso e la convinzione di fare quello che ritengo giusto fare.

Ho provato a trasmettere tutto questo a mia figlia: essere forte ma femminile al tempo stesso, sorridere contro le avversità e uscirne trionfante.

Per questo penso fermamente che madri forti creano figlie forti, che imparano a stare in piedi sulle proprie gambe. Esse sanno come educare e tenere unite tutte le cose.

Nel corso degli anni, ci sono stati momenti in cui avrei voluto smettere di lottare contro le avversità, in cui sarebbe stato più facile rinunciare. Anche quando mi è capitato di dire di non voler più lottare, tuttavia, non l'ho mai fatto. Ciò che mi ha fermato è stato sempre il pensiero dell'armadio argentato, con il profumo di mia madre su quei magnifici sari e le pagine del diario con la copertina azzurra, pieno di sogni e cuoricini.

Vorrei che anche mia figlia, un giorno, provasse queste sensazioni e che quando si dovesse sposare volesse indossare quel sari verde e giallo ed ornare il viso con un enorme anello da naso, anche se demodé, come ho fatto io. A quel punto sarebbe pronta a lasciarsi alle spalle un mondo conosciuto per entrare felicemente in uno nuovo, per l'uomo che ama. Rinuncerebbe di sua volontà ai vecchi sogni per far spazio a quelli nuovi. Come ho fatto io. E mia madre prima di me. Tutte noi per creare un nuovo splendido mondo che non esisteva precedentemente. Poiché i ricordi meravigliosi generano inizi meravigliosi e le donne forti generano famiglie forti.



Sonia Puri Frigo

Sonia Puri Frigo ama scrivere ed è una traduttrice freelance.

Vive a Venezia. Per lei la felicità è sinonima con il cibo. Ama scrivere di amore e cibo. Quando non sta scrivendo la troverete esplorando Venezia e lavorando a chiacchierino o l'uncinetto.

Appunti di storia veneziana

L'arte del vetro e le murrine millefiori di Maria Barovier

L'arte vetraria, che rappresentò per la Serenissima una tra le industrie più fiorenti, secondo alcuni studiosi fu importata da Bisanzio ed era già prospera nei centri romani di Altino e Torcello dove i Venetici, incalzati dai barbari, si erano inizialmente rifugiati. I Romani infatti erano molto abili nella lavorazione del vetro e ne avevano inventato la soffiatura. Gli scavi condotti a Torcello hanno confermato l'esistenza, nell'isola, di un'officina vetraria attiva fin dalla metà del VII secolo. I reperti veri e propri risalgono al XV secolo (i pochi resti precedenti non sono che frammenti), ma un documento datato 1090 ricorda un certo Petrus Flabianus phiolarius, cioè fabbricante di fiale o ampolle di vetro.

L'arte del vetro non seguì l'evoluzione del gusto ed è perciò difficile individuare vari periodi stilistici. Forme e modi di lavorazione, tendenti ad esaltare le qualità intrinseche del vetro, la sua



trasparenza, fluidità e leggerezza, si ripeterono quasi uguali nei secoli. Sono piuttosto le tecniche a datare i passaggi storici: la lavorazione a reticello, a retorti, le filigrane (i vetrai riuscivano ad ottenere fili così sottili da poterne fare parrucche), i lattimi simili a porcellane, le decorazioni incise, i vetri ghiacciati, le dorature, i calcedoni, gli opalini ed altri ancora. Il vetro si lavorava soprattutto a Murano. Una delle specialità per le quali i vetrai dell'isola divennero famosi nel mondo era l'imitazione delle perle e delle pietre preziose e il saper combinare il vetro colorato con lo smalto. Quest'ultima tecnica permetteva la riproduzione su vasi, coppe e tazze di celebri

composizioni pittoriche, ritratti o scene create appositamente per determinate occasioni, per esempio matrimoni o visite di Stato. Molto apprezzati per la loro trasparenza erano i vetri per le finestre e le lenti per gli occhiali; i primi specchi erano così ricercati e costosi da essere considerati merce di scambio secondo una valutazione che equivaleva a quella dell'oro. Oltre ai prodotti di lusso, a Murano si produceva una grande quantità di oggetti di uso quotidiano, come tazze, bicchieri, bottiglie, e anche questi manufatti erano migliori di quelli prodotti in altre città. Il segreto di questa superiorità consisteva nell'uso di materie prime di elevata qualità, nella loro giusta mescolanza e nell'abilità della lavorazione. Il vetro veneziano aveva una trasparenza assoluta ed era indicato come "vetro marino" per distinguerlo da quello fabbricato altrove chiamato "vetro di bosco".

Le fornaci per la fabbricazione di oggetti in vetro erano sparse in tutta la città e i loro prodotti erano venduti nei mercati più lontani. Le altissime temperature necessarie per fondere i materiali creavano tali pericoli di incendi che nel 1291 il Maggior Consiglio dispose il trasferimento delle vetrerie nell'isola di Murano. Un'eccezione fu fatta per i forni più piccoli, purché distanziassero di almeno cinque passi in tutte le direzioni dalle case più vicine. Confinando i vetrai in un'isola

facilmente sorvegliabile si voleva altresì evitare fughe di notizie sulle tecniche di lavorazione e favorire la formazione di una vera e propria casta di maestri vetrai. I maestri godevano di privilegi particolari: le loro figlie, per esempio, potevano sposare i patrizi senza che l'eventuale discendenza perdesse il diritto alla nobiltà; ai birri del Missier Grande, cioè ai gendarmi, era vietato metter piede a Murano. L'isola inoltre si avvaleva di una certa autonomia amministrativa, poteva battere moneta e la nobiltà muranese, riunita in un Maggior Consiglio locale, aveva potere legislativo. Di contro furono emanate regole severissime per proteggere il monopolio dell'arte vetraria. Il vetraio che avesse portato all'estero e rivelato i segreti del mestiere rischiava gravi condanne. Se all'ingiunzione di rientrare a Venezia non fosse tornato, la sua famiglia sarebbe stata condotta in carcere ed egli avrebbe rischiato di essere ucciso da sicari.

Il mestiere era duro e faticoso, richiedeva talento, abilità, fiato, robustezza e resistenza. Bisognava infatti prelevare con la canna dalla bocca della fornace una certa quantità di pasta vitrea incandescente e darle forma soffiando nella canna stessa e ruotandola su una lastra di marmo. Il forno si spegneva soltanto durante le feste religiose e perciò, a turno, si doveva lavorare anche di notte “...fuorché l'agosto e il settembre”.

Può dunque sorprendere che in questo comparto dell'umana attività la presenza e l'apporto di talenti femminili sia stato rilevante e prestigioso.

Le “donne del vetro” sono determinate, intelligenti e attentissime al guadagno. Molina “fiolaria” è la prima imprenditrice veneziana di cui si ha notizia: nel 1279 produceva bottiglie (“fiole”) e pare non rispettasse il periodo di riposo annuale che spettava alle fornaci. Nel 1310 Daniota, moglie di Antonio Moceto, gestiva una fornace di “paternostri”, grani da rosari, gemme di vetro e perle. Benvenuta da Santa Maria Nova, nel 1335, rispondeva ad un'ingiunzione di sospendere, in centro città, la produzione di pietre per anelli, che la sua famiglia realizzava da più di un secolo. Tra il 1386 e il 1393 tre donne – Lucia Barovier Galliera, Lucia Sbraia Schiavo, Margherita D'Arpo - diventano proprietarie di fornace dopo averle dirette e amministrate per molto tempo. Maria Barovier, figlia del maestro vetraio Angelo Barovier, nel 1487 viene citata in una lettera del ducale per “la mirabile maestria con la quale fa i bellissimi lavori in vetro da lei stessa inventati”, lavori insoliti eseguiti nella sua piccola fornace. I produttori muranesi la ostacolano e la invidiano, ma Maria resiste e si rivolge alle autorità chiedendo di poter continuare col proprio lavoro. E' a lei che dobbiamo una grande invenzione, quella delle “perle rosette”, ossia le “murrine millefiori” grazie alle quali per secoli a Murano e Venezia si assicureranno guadagni e prestigio.

Daniela Zamburlin Descovich



Rubriche

Accade a Venezia

Conferenza “ Gli interni dei palazzi Veneziani “



Lunedì 28 Novembre 2016 nella Sala Cupole del circolo A. Foscari si è svolta un'interessante conferenza della professoressa Ileana Chiappini di Sorio, dal titolo “ Gli interni dei palazzi Veneziani “. Un viaggio attraverso l'architettura dei palazzi cittadini con aneddoti inediti che hanno catturato il folto pubblico intervenuto

*Nella foto: La presidente della sede di Venezia
con la Prof.ssa Ileana Chiappini Di Sorio*

Tè e mercatino di beneficenza pro Andrea Doria



Giovedì 1 Dicembre presso il circolo ufficiali si è svolto il consueto tè e mercatino di beneficenza. Quest'anno ha assunto una particolare rilevanza per la visita della presidente Nazionale Anna Teresa Ciaralli e della tesoriera della sede di Roma Maria Rosaria La Cava. Un momento conviviale, dove abbiamo presentato alle socie e alle amiche del Club il frutto dei laboratori svolti durante tutto l'anno.

*Nella foto: Michela Pitton, C.F. Giovanni Maria Galoforo,
Gabriella Bernard, Anna Teresa Ciaralli.*

L'Arsenale in una conferenza alla SMN "F. Morosini"



Lunedì 5 Dicembre nell'aula magna della Scuola Militare "Francesco Morosini" il Club Tre Emme, su invito del C.A. Marcello Bernard, ha preso parte alla narrazione della storia dell'Arsenale da parte della dott.ssa Patrizia Rigo e alla presentazione del libro "L'Oro di Candia" a cura dell'autore Massimo Bertacchi. Il romanzo che parla di quattro uomini veneziani (un nobile decaduto, un falegname dell'arsenale, un galeotto forzato e un ebreo convertito) e della loro vita quotidiana nella Venezia del 1530, momento più fulgido della città, quello rinascimentale. Un particolare riferimento è stato fatto alla vita dell'Arsenale e a bordo delle galee.

S. Martino a Natale - Festival internazionale

Il 17 Dicembre, nell'aula Magna della Scuola Navale Militare Francesco Morosini, alla presenza delle autorità cittadine, di un folto pubblico e degli allievi dell'istituto, si è tenuto un concerto di musica barocca. Concerto che ha aperto il Festival San Martino a Natale, giunto quest'anno alla 3° edizione. Si è esibito un terzetto di virtuosi violinisti provenienti da tutta Europa affiancati dall'Ensamble Alraune: complesso modenese che esegue musica barocca con strumenti d'epoca.

Il pubblico è stato catturato dall'atmosfera del barocco veneziano di Vivaldi e da innovative composizioni contemporanee ad esso ispirate.



Nella foto: un momento del concerto

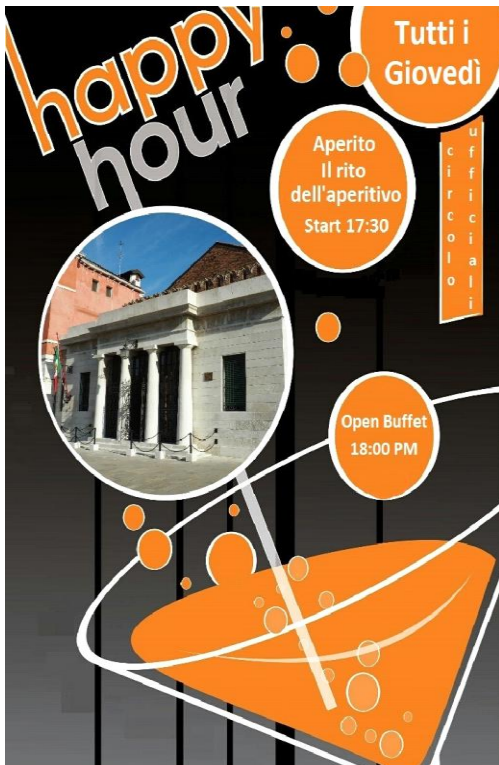
Iniziative solidali

Sabato 28 gennaio il Club Tre Emme in collaborazione con la locale sezione ANMI hanno dato vita per conto dell'AIRC alla manifestazione “arance della salute”



Nella foto: una rappresentanza del Club Tre Emme con i soci ANMI e AIRC

Happy Hour al circolo



Da Giovedì 16 marzo al circolo ufficiali “A. Foscari” prenderà vita una nuova iniziativa aperta a tutti, dalle 17.30, verrà servito l'aperitivo e stuzzichini, una nuova formula di frequentazione del circolo.

In cucina con Enza

Sformato di Carciofi

Questa ricetta faceva parte del menù in casa per il matrimonio di mia cugina Stella ed è piaciuta così tanto che ho chiesto la ricetta al ristoratore che ha organizzato il catering. Da allora la preparo in occasioni importanti certa di fare bella figura. Il matrimonio di Stella è finito, ma la ricetta dura ancora.....

Ingredienti:

6 carciofi
150g di burro
2 cucchiaini d'olio
60g di farina
Mezzo litro di latte
Noce moscata
3 tuorli d'uovo
3 albumi
60g di parmigiana grattugiato



Procedimento:

Preparare i cuori di carciofo in una casseruola con acqua, olio, sale e pepe e cuocerli a fuoco lento. Lessare con poco acqua e un po' di sale le foglie dure dei carciofi. Fare una besciamella ben soda con il burro, farina e latte. Quando le foglie dei carciofi saranno lessate, passarle al passa verdure e unire questo passato alla besciamella; grattugiare un po' di noce moscata, salare e aggiungere i tuorli d'uovo e per l'ultimo, gli albumi montati a neve, ben soda. Mettere sul fondo di una pirofila da forno qualche fiocchetto di burro, poi sistemare i sei carciofi, tagliati a metà con la besciamella, cospargere di parmigiano e il resto del burro. Dorare in forno per 20-30 minuti fintanto che non si sarà formata una crosticina. Buon appetito!

Enza Zanchi

Fraasi celebri

Date alle donne occasioni adeguate ed esse possono fare tutto.

(Oscar Wilde)



Dagli occhi delle donne derivo la mia dottrina: essi brillano ancora del vero fuoco di Prometeo, sono i libri, le arti, le accademie, che mostrano, contengono e nutrono il mondo.

(William Shakespeare)

I nostri migliori auguri ...



A Ornella Acinapura, Silvia Peschiutta; Anna Puntel, che hanno festeggiato il loro compleanno.

Programma mese di Marzo 2017

Martedì 14 Marzo Ore 17.00 Circolo “ A. Foscari “	Conferenza “ Le Murrine 1838 – 1924 “ A cura del Prof. Giovanni Sarpellon
Mercoledì 15 Marzo Ore 10.30 Circolo “ A. Foscari “	Assemblea delle socie
Giovedì 16 Marzo Ore 15.00 Circolo “ A. Foscari “	Burraco di beneficenza pro Andrea Doria

Si raccomanda le socie di confermare la propria presenza (e di eventuali ospiti)
alle manifestazioni tramite mail all'indirizzo clubtreemmevenezia@gmail.com



Responsabile: Michela Marignani Pitton

Redazione a cura di : Sonia Puri Frigo, Michela Marignani Pitton

Hanno collaborato : Iris Ceppodomo, Sonia Frigo, Giancarlo Garelo, Maria Teresa Mongiello, Daniela Zamburlin Descovich, Enza Zanchi.

Si ringraziano: Amm. Bernard, C.V. Buccilli, Sig. Bucella e Sig.ra Vian

In copertina: Carnevale in Arsenale, foto di Sonia Frigo

Sito web: www.moglimarinamilitare.it