Omnis
magazine

Natale a Parigi
Pag. 6

Le feste in Romagna
Pag. 10

Villa Baldi Sassoli

via Cadriano 21 - 40127 Bologna - via Balda 9 - 40127 Bologna
tel. +39.393.04.04.153 - info@villabaldisassoli.com - www.villabaldisassoli.com

Editoriale

Cari Lettori,
nasce con questa rivista una nuova iniziativa editoriale, che ha l'obiettivo di proporre alla vostra attenzione grandi temi che riflettono il nostro tempo, come l'attualità, la cultura, la storia, la salute, ma anche argomenti più "leggeri", ma non per questo secondari nella vita di ognuno, come il turismo, lo sport, il tempo libero, l'enogastronomia e il territorio. Il magazine sarà articolato in diverse rubriche tenute da specialisti e grandi nomi del giornalismo bolognese e non solo. Il professor Enzo Spaltro (uno dei padri della Psicologia del Lavoro in Italia) curerà le pagine dedicate alla psicologia, alla formazione e alle risorse umane, il professor Emilio Franzoni (Direttore dell'Unità Operativa di Neuropsichiatria Infantile dell' Ospedale S. Orsola di Bologna) terrà la rubrica dedicata all'infanzia "Dalla parte del Bambino" (tra l'altro non tutti sanno che il professor Spaltro e il professor Franzoni, oltre ad essere affermati professionisti molto apprezzati nel loro ambito professionale, sono anche due validissimi giornalisti). La rubrica dello sport sarà affidata alla penna di Alberto Bortolotti, noto giornalista sportivo che oltre a condurre sull'emittente televisiva èTV "Il Pallone Gonfiato" e altre seguitissime trasmissioni, ricopre la carica di vicepresidente dell' Associazione dei Giornalisti Sportivi della Federazione Nazionale della Stampa. Altre rubriche dedicate all'attualità, alla cultura, al turismo e alla gastronomia saranno affidate al sottoscritto e alla penna imperdibile di Paolo del Mela, che proprio in questo numero uno ci intrattiene con diversi interessanti articoli. Tra questi, vi vorrei evidenziare il simpatico articolo che prende in esame la pubblicità dei farmaci sui quotidiani all'inizio del 1900. Altro articolo che desterà interesse nei bolognesi è quello dedicato all'Istituto Tecnico Aldini Valeriani, uno spaccato della storia della nostra città e della grande cultura tecnica e imprenditoriale locale che ha permesso la nascita della "epopea" dell'industria meccanica nella nostra regione. Nelle pagine di questo numero vi sono diversi articoli che auspico stimoleranno la vostra attenzione, e solo per stuzzicare la vostra curiosità vi anticipo alcune proposte quali il pezzo dedicato alle Grotte di Frasassi, con i loro fantastici scenari che incantano i visitatori, mentre una proposta della nostra collega Laura Prelati ci porta a conoscere i mercatini di Natale della Romagna, un percorso nella cultura e nelle tradizioni delle Feste, accompagnandoci nei paesi dell'entroterra, di San Marino e della riviera. E ancora la storia del Radicchio Trevigiano; che apprezziamo sulle nostre tavole, spesso senza conoscere l'incredibile lavoro che questo radicchio tardivo richiede. Vi faremo provare l'emozione di una escursione sul ghiacciaio dell'Adamello con un articolo dedicato a questi bellissimi luoghi, e vi accompagneremo in una piacevole visita al mercato di Guastalla per appezzare il valore dei prodotti della terra. Nelle pagine dedicate alla cultura vi proponiamo il ricordo di due "grandi": Pietro Germi e il bolognese di adozione Raul Grassilli, recentemente scomparsi lasciando un grande vuoto nella cultura italiana. Vorrei finire questa presentazione con l'articolo di apertura dedicato al Natale in una città fiabesca come Parigi illuminata come non mai in questo periodo di Feste. Un piacevole reportage con consigli e indicazioni per trascorrere una vacanza tra cultura, divertimento, gastronomia e perché no, visitando anche i vivacissimi mercatini di Natale della capitale transalpina.

Emilio Bonavita

Villaggio delle Sirene
Marina di Camerota - 84059 (Sa) - Italia

Parco Nazionale del Cilento

www.dellesirene.com

Omnis magazine

Omnis Magazine
Anno 1 - n. 1
novembre-dicembre 2010

www.omnismagazine.it

Editore:
Teographic-adv di Matteo Lucà

Direttore responsabile:
Emilio Bonavita

Vice-direttore:
Paolo Del Mela

Redazione:
Alberto Bortolotti, Elisa De Giovanni,
Emilio Franzoni, Roberta Gemelli,
Enzo Spaltro,

Sede:
via Arienti, 27/2
40124, Bologna
redazione@omnismagazine.it
Tel./Fax 051 262319

Aut. Tribunale di Bologna n. 8115
del 09/11/2010

Grafica e impaginazione:
Teographic-adv, Bologna

Foto di copertina:
Matteo Lucà

Indice

Pag. 6 Natale a Parigi

Pag. 10 Romagna. Viaggio nelle emozioni del Natale

Pag. 16 L a didattica del Cammello

Pag. 18 La Fondazione Aldini

Pag. 20 Ischirogeno

Pag. 23 Funghi

Pag. 26 Avventure in Adamello

Pag. 30 Frasassi

Pag. 34 Guastalla

Pag. 37 Grassilli

Pag. 38 Fiore d'inverno

Pag. 42 Salento in piazza

Pag. 46 Cucinare col "Cavolo"

Natale a Parigi

Testo di Emilio Bonavita

Il Natale è nell'aria e la sua atmosfera regala alle nostre città una particolare vitalità fatta di luci, colori, suoni, profumi, che ci riportano alle tradizioni della nostra infanzia. A Bologna, la cascata di luci che in file scintillanti scende dalla cima della torre degli Asinelli, ci avvolge in un festoso abbraccio e illumina le passeggiate serali in centro. La stessa atmosfera, moltiplicata per mille luci e addobbi, unica e indimenticabile, l'abbiamo trovata in questi giorni a Parigi, ora più che mai "Ville Lumiere". Ci siamo spesso lasciati incantare dal maestoso viale degli Champs-Elysèes e dall'Arc de Triomphe, irradiati da mille luci sfavillanti, o dalla Tour Eifell in versione natalizia, mai cosi simile ad un gigantesco albero di Natale. Il centro della città è un brulichio di persone, un fiume

umano impetuoso che, incurante della neve e delle temperature polari, si incanala da Place de la Concorde, con la sua enorme ruota illuminata, a Place Vendome, arricchita di addobbi che ne esaltano la parigina eleganza, per riversarsi in direzione del Museo del Louvre fino a raggiungere Notre Dame de Paris, di fronte alla quale svetta un gigantesco albero di Natale, mentre all'interno è allestito un raffinato presepe dall'eleganza tutta parigina. Parigi a Natale è puro romanticismo soprattutto di sera, quando si passa dai tramonti dorati alla magia delle cascate di luci. "Tutte le altre città sono città, solo Parigi è un mondo". Questo sosteneva nel XIV secolo l'imperatore Carlo V parlando della capitale francese e questo è quello che rappresenta ancor oggi la capitale transalpina: una metropoli del futuro ma dal gusto antico, un crogiolo di etnie e di lingue, uno scrigno di arte e architettura dove edifici avveniristici convivono accanto a splendidi monumenti gotici e ad esempi dell'art nouveau.
Parigi è al suo massimo splendore, i negozi pronti ad assicurare uno shopping a dir poco sfrenato: nella Galleria Lafayette vi è solo l'imbarazzo della scelta, mentre il "Printemps", nel famoso Boulevard Haussmann, ci lascia letteralmente a bocca aperta. Oltre a queste opportunità, vi sono affascinanti mercatini natalizi molto famosi. Dalla piazza della Défence a Montmartre, se non avete ancora acquistato i vostri regali, basta addentrarsi nelle bancarelle per trovare innumerevoli proposte simpatiche dell'artigianato locale o prodotti tipici della ricca gastronomia francese, prodotti che soddisfano sia il palato che le tasche dei visitatori e, con i tempi che corrono, non è cosa da poco. Nell'ambito dei mercatini si trovano anche caratteristici stand gastronomici che offrono pasti gustosi a prezzi contenuti, con ampia scelta di piatti tipici che spaziano dalle ostriche freschissime, accompagnate da foie gras, al salmone affumicato, per passare alle carni, al pollo arrosto e ad un sontuoso "magret de Canard", per farsi infine riscaldare da un classico "vin chaud". A proposito di cucina natalizia, la tradizione parigina vuole che la tavola della vigilia sia riccamente imbandita: non possono mancare ostriche e foie gras, composta di pere, oca e il dolce tradizionale, che è la classica torta a forma di ceppo, il tutto abbondantemente innaffiato con champagne. Una simpatica alternativa per la cena della vigilia, se il portafoglio lo consente, è la cena panoramica a bordo di un battello che scivola lungo la Senna, il "bateau mouche", con tanto di orchestra e gruppi musicali. Nonostante le temperature rigide, è piacevole passeggiare per Parigi anche in questa stagione, facendo tappa di tanto in tanto in uno degli innumerevoli bistrot per riscaldarsi davanti ad un thè bollente (spesso il caffè è un liquido inconsistente), ogni passeggiata diventa un'affascinante lezione di storia e di arte. La capitale francese vanta infatti uno dei più ricchi giacimenti culturali tra le capitali europee, basti citare il Louvre, che contiene un incredibile quantità di tesori artistici. Di fronte al Louvre, sulla riva opposta della Senna, si trova il Museo d'Orsay, assolutamente da non perdere, una ex stazione ferroviaria di fine ottocento, trasformata nello scrigno degli impressionisti. Quadri di Manet, Degas, Whistler, Monet, Renoir e Van Gogh, solo per citare i più famosi, da gustare in una giornata da dedicare alla cultura e alla incredibile bellezza di queste impareggiabili opere. Un'altra mostra importantissima è aperta in questi giorni al Grand Palais, una rara personale di Monet, con più di cento opere inviate da moltissime collezioni private e musei di tutto il mondo. La fila per entrare scoraggerebbe chiunque; più di quattro ore d'attesa esposti ad un freddo polare, peraltro risulta impossibile prenotare via internet poiché tutti i posti disponibili sono esauriti, ma la gente in coda è tanta. Alta imperdibile mostra intitolata "L'oro degli Inca" è allestita presso la Pinacoteca in Place de la Madeleine, ed è visibile fino al sei febbraio. La Mostra è imperniata sugli ori prodotti dalla civiltà Inca che ha prosperato nelle Ande tra il 1400 e il 1533. Presso questa cultura l'oro, oltre essere considerato prezioso per la sua lucentezza e bellezza, aveva un ruolo molto importante nell'ambito sia religioso che politico. Esso infatti era considerato il "sudore del Sole", divinità principale del panteon animista Inca, ed essendo il sovrano un incarnazione del dio, l'oro rivestiva una grande importanza, non solo nel rituale religioso ma anche nella rappresentazione del Potere. Nella mostra sono esposti pezzi a dir poco incredibili, maschere funerarie in oro, corone, diademi, orecchini, piatti e vasellame di splendida fattura. Se volete dedicare una mattina piacevole immersi nel mondo di una leggendaria civiltà, è sicuramente da provare. Va ricordato infine che per raggiungere ogni luogo a Parigi, il mezzo più idoneo è sicuramente il Metrò, rapido, comodo, con prezzi abbordabili soprattutto se si scelgono abbonamenti che coprono tutta la permanenza in città.
E se, come disse Enrico IV "Parigi val bene una messa", una messa della mezzanotte di Natale nella cattedrale di Notre Dame val bene un viaggio a Parigi, in una fusione perfetta di religione, arte e storia.
A tutti i migliori Auguri di Buone feste e felice anno nuovo.

Romagna

viaggio nelle emozioni del Natale

Testo di Laura Carboni Prelati

Il conto alla rovescia è già iniziato e un'atmosfera speciale è nell'aria: mille preparativi si rincorrono fino alla vigilia; scintillanti luci inondano il cielo, poi sarà festa. Natale non è un giorno come gli altri: Natale è un valore, un simbolo. Ogni anno, al suo ritorno, raccoglie echi che vengono da lontano: visioni dell'infanzia, ore conviviali, sapori rimasti insuperati, luci e suoni ovattati, atmosfere speciali. Un clima di dolcezza e familiarità, che anche oggi possiamo rivivere grazie alle innumerevoli iniziative che, in ogni città, paese o borgo riflettono, nelle loro diverse rappresentazioni, la voglia del Natale nel rispetto della tradizione. In tutta la regione fervono i preparativi e si aggiustano gli ultimi ritocchi negli allestimenti di bellissimi presepi, mostre storiche, rappresentazioni viventi e mercatini, che, come una sorta di grande bazar, spuntano un po'dappertutto, per regalare idee vintage o artigianato, fra tradizione e novità. Ogni città scintilla all'imbrunire grazie alle evanescenti scenografie delle luminarie che, insieme a suoni, colori e profumi stuzzicanti, propone anche nella ristorazione ghiotte specialità e quanto di meglio offre il territorio grazie ai Piatti dell'Avvento. Dalla costa romagnola alle colline dell'entroterra che ci fanno riscoprire scorci romantici e panorami incantevoli, è bello andare a visitare i presepi più suggestivi allestiti in antiche dimore, nella corte di vecchi manieri, dentro grotte minerarie, in spiaggia o sott'acqua.

S.Agata Feltria

Il nostro tour ideale inizia nel Montefeltro, terra della signoria dei Malatesta. Qui ci accoglie S.Agata Feltria che, nel mese di Dicembre, si trasforma nel "Paese del Natale". Nei giorni 5-8-12-19 S.Agata Feltria offre, in una suggestiva cornice pedemontana a carattere medievale, un mercatino natalizio degno della più affermata tradizione nordica. Gli appassionati delle bancarelle possono trovare belle idee regalo insieme a svariate proposte; dai decori più raffinati agli immancabili oggetti di artigianato artistico. Diventa importante acquistare oggetti per rinverdire la voglia di costruirsi da soli il presepe e l'albero, tra una stellina di terracotta e un angioletto di latta, tra un globo di cristallo e tanti omini di cioccolato. Al suono delle zampogne possiamo ammirare i presepi artigianali esposti all'interno di Rocca Fregoso, nell'adiacente chiesa di S. Francesco della Rosa o nella via più antica del paese: Via Battelli. Nella Piazza del Mercato, ove è ubicato lo splendido

Teatro Mariani, prezioso gioiello interamente allestito in legno, vi sono"La Casa di Babbo Natale e degli Elfi" dove si organizzano eventi per i più piccoli. Vicino a questa magica casa sostano due renne che trainano una bellissima slitta giunta con loro dalla lontana Lapponia. Anche la gastronomia locale si adegua al tema e diventa "riscoperta"dei piatti tipici: ristoranti, trattorie e locande propongono un'affermato percorso gastronomico denominato"I piatti dell'Avvento". Dagli antipasti a base di golosi crostini ai porcini o salse tartufate al Pasticcio di Bosco, dai Ravioli alla Trifola alla "Buzega"(antica zuppa contadina alle castagne e legumi) i secondi di carne prevedono Polenta con Cinghiale o Capriolo alla Camaldolese, la classica Lombata ai Porcini o la Tacchinella alla "Rustica" per concludere col Semifreddo al Torroncino o il Dolce di Natale.

Cesenatico

A Cesenatico il Bambinello nasce sul Trabaccolo. La più verde località della riviera si distingue per il Presepe galleggiante del Museo della Marineria: numerose statue in legno a grandezza naturale, con abiti in stoffa, sono collocate su antiche barche medievali perfettamente conservate nel magnifico scenario del Porto Canale Leonardesco che, oltre a mettere in scena la Natività, ricreano la vita di un villaggio di pescatori, con figure tipiche del mondo marinaro (la lavandaia, il pescatore, la pescivendola, la venditrice di piadine). Fulcro del presepe è la rappresentazione della Sacra Famiglia assieme ai Re Magi, allestita sull'ammiraglia del Museo, il Trabaccolo. Tutta la composizione rivela l'abilità e la passione dei maestri artigiani che ogni anno aggiungono nuovi personaggi, dando vita ad uno spettacolo affascinante, ancor più suggestivo a sera quando, grazie all'illuminazione, il presepe, specchiandosi nelle acque del Porto, risplende di mille bagliori. Vicino a Bragozzi, Battane, Lance, Trabaccoli Paranze e Barchèt, le antiche e coloratissime imbarcazioni dall'Adriatico, c'è l'antica città che conserva la cultura della gente di mare offrendo un angolo suggestivo con il Presepe delle"Conserve", allestito vicino alle grandi vasche coniche in pietra dove un tempo i pescatori stivavano il pesce per conservarlo a lungo, ricoprendolo di ghiaccio.

Cervia

Le tradizioni di Cervia sono legate alle sue origini marinare e salinare e sono ancora particolarmente sentite e vissute grazie alle numerose rievocazioni storiche che la città propone. Gli appuntamenti sono almeno due: una visita al Presepe di Sale, unico in Italia, esposto al Museo della Civiltà Salina, con statue alte circa 40 cm., realizzate dalla cristallizzazione naturale dell'acqua della salina Camillone, tuttora in funzione; degno di nota il presepe meccanico nella Chiesa del Suffragio, costruito interamente a mano e animato da centinaia di minutissimi movimenti, il cui allestimento ha richiesto quasi vent'anni di lavoro.

Presepi di Sabbia a Rimini e Torre Pedrera

Sulla spiaggia libera di piazzale Boscovich, zona porto di Rimini, accanto al villaggio natalizio e alla pista del ghiaccio, è possibile ammirare uno dei più spettacolari e suggestivi presepi di sabbia. Qui la spiaggia diventa la tela su cui creare imponenti sculture, nate dalla capacità di amalgamare milioni di granelli di sabbia, assieme ad una miscela di fantasia e passione che riesce a dar vita a capolavori di alta ingegneria. L'effetto ottico è surreale e incanta adulti e bambini oltre che per i soggetti anche per la mole monumentale raggiunta in altezza delle 200 sculture che compongono il presepe.Quest'anno viene proposta la Natività in una bellissima scenografia con gruppi scultorei a grandezza naturale per cui chi desidera ritrovare l'atmosfera più intima e

spirituale del Natale può recarsi qui dal 7 dicembre al 9 gennaio e a Torre Pedrera (lidi 64 e 65). Il tema quest'anno è la Carità e gli artisti della sabbia, provenienti da tutto il mondo, sapranno certamente sbalordire le aspettative più ambiziose; perfino le espressioni del volto, la gestualità dei personaggi è resa in maniera perfetta. A Montescudo il Natale viene rappresentato con oltre 150 figuranti per il Presepe Vivente con importanti effetti scenografici e una fedele rappresentazione della natività, il 19 Dicembre alle 20.30. Presepe vivente anche a Montefiore Conca con una suggestiva rappresentazione il 24 e 26 Dicembre, 2 Gennaio.

Longiano (Fc)
Accogliente e ospitale Longiano ha individuato nella cultura uno dei poli d'investimento sapendo piacevolmente offrire ai visitatori la suggestione del presepe interpretato in 16 diversi modi; non per niente a Natale il paese si trasforma in "Longiano dei Presepi". Ce n'è veramente per tutti i gusti: partendo dal Grande Presepe del Santuario del S.S Crocifisso presso i Frati, fulcro della manifestazione, il percorso si snoda nei sedici punti-presepe situati negli angoli più caratteristici della città. Tipica la rappresentazione realizzata dalla Famiglia Gualtieri nel Rifugio Bellico Sotterraneo allestito nelle grotte che furono, in tempo di guerra, gallerie e nicchie dove la popolazione si nascose per sfuggire al nemico. In ogni nicchia trova posto una piccola scena con personaggi dai movimenti meccanici, giochi d'acqua, cambi di luci, impianto musicale. Di particolare interesse nel Museo di Arte Sacra la Natività in Terracotta policroma e quello in Maiolica artistica; inoltre il Museo della Ghisa offre ai visitatori The Cast Iron Nativity. Anche i ristoranti, gli agriturismi e le tavole calde propongono, a prezzi invitanti, menù ricchi e appetitosi, per i palati più esigenti.

Repubblica di San Marino
A San Marino si respira l'incanto del Natale attraverso i colori e le musiche del centro storico, illuminato a festa. Tante imperdibili iniziative animeranno le festività invernali dell'azzurra Repubblica, regalando emozioni a grandi e piccini. Troviamo il tradizionale Mercatino con tante idee regalo, dall'oggettistica all'artigianato alla gastronomia per uno shopping insolito e conveniente. Babbo Natale, fate incantevoli e simpatici folletti arrivano a San Marino e non è un sogno, è Snow Globe! Ci lasceremo trasportare in un'esperienza affascinante nella casa più magica del mondo, dove i piccoli si divertiranno partecipando ai laboratori natalizi e potranno decorare con le loro mani deliziosi biscottini aiutando i folletti a costruire simpatici giocattoli, ascoltando fiabe e racconti nell'angolo delle fate, danzando e giocando in una fantastica atmosfera. Bei Presepi alla Cava dei Balestrieri, nella Chiesa dei Santi Pietro, Marino e Leone. Si svolgerà una rappresentazione vivente del Natale anche nel Castello di Montegiardino con i borghigiani abbigliati in costume d'epoca, nel suggestivo centro storico. Lungo il percorso si potranno degustare prodotti tipici del periodo natalizio.

Cattolica
Dal 6/12 al 6/1 l'Acquario di Cattolica al Parco Le Navi inaugura la rassegna "Presepi sott'acqua". Allestiti nei fondali delle grandi vasche dove nuotano centinaia di pesci e vivono colonie di posidonie troviamo collocate preziose Natività in diversi materiali: terracotta, pietra, vetro soffiato, ceramica e legno, immerse fra coralli e gorgonie. Altri presepi sono esposti negli angoli più suggestivi, tra Pinguini, novità di quest'anno, squali toro e una ricca fauna marina (3000 esemplari) di 400 specie, in rappresentanza di tutti i mari del pianeta.

Bellaria
A Bellaria, la famosissima Isola dei Platani ospiterà anche quest'anno "I presepi nei Tini", una rappresentazione unica capace di coinvolgere famiglie, scuole e artisti che, con questa curiosa iniziativa, propongono opere uniche e significative nel loro genere, sempre ispirate alla Natività

Predappio
Le Grotte della Zolfatara, che richiamano alla memoria l'attività estrattiva dello zolfo, in passato fonte di reddito per le famiglie locali, presentano nel loro ambiente naturale, un importante e originale Presepe. Caratterizzate dalla presenza di acque sulfuree, stalattiti e roccia sedimentaria che racchiude numerosi fossili, dal 1981, nel periodo natalizio, le grotte ospitano una grande rappresentazione sacra della Natività. Abili artigiani artisti allestiscono ogni anno in maniera diversa spettacolari scenografie con numerosi personaggi dai movimenti meccanici come fosse una vera rappresentazione cinematografica.

La didattica del cammello

verso due cicli di vita e di lavoro

Testo di Enzo Spaltro

Il rapporto notte giorno, buio e luce è cambiato: il tempo e gli orari, i calendari e le abitudini temporali ed il rapporto lavoro/svago, tempo proprio e tempo altrui sono cambiati e sono diventati globali e non locali (glocali, secondo qualcuno). L'aumento della speranza di vita, oggi giunta circa all'età media di 80 anni, con differenza di circa 8 anni tra uomini e donne pone un vincolo al regime di collocamento a riposo oggi vigente. Lo sviluppo delle relazioni da coppia a gruppo a collettivo a comunitario ed a virtuale. La globalizzazione degli scambi, delle produzioni e dei consumi. L'accellerazione delle migrazioni di gruppi e di intere popolazioni, facilitata dai mezzi di trasporto e dalle comunicazioni a distanza. Il miglioramento delle condizioni di vita e di salute fisica e psichica con l'aumento della durata della vita produttiva dei soggetti. La trasformazione graduale del lavoro come dolore, sfruttamento e guerra ad attività come benessere cooperazione e pace. L'emergenza della soggettività e dei lati immateriali del comportamento umano. Il soggetto plurale e la fine dell'incompatibilità del soggetto collettivo, sino alla presenza contemporanea di coppie, gruppi, organizzazioni, comunità e virtualità. La riduzione delle disuguaglianze tra donne ed uomini, poveri e ricchi, vecchi e giovani, stranieri e cittadini, con forte sviluppo del valore della parità. La maggiore e migliore accettazione delle diversità tra razze, abitudini, religioni e poteri. La diversità è qualitativa, mentre l'uguaglianza è quantitativa e perciò sono compatibili tra di loro. L'intensa accelerazione delle tecnologie di produzione della ricchezza e la conseguente precarietà delle attività e impegni e la mobilità degli obbiettivi, quindi con una diversa idea di flessibilità, non solo obbiettiva, ma soggettiva. Le imprevedibili trasformazioni che sia il lavoro che il denaro lasciano prevedere. L'innovazione come relazione esistente fra piccoli gruppi: un piccolo gruppo che sa qualcosa e la trasmette ad un altro piccolo gruppo che non la sa. Lo stretto legame tra innovazione, cambiamento e potere: diversità ed uguaglianza del potere. Quantità e qualità del potere. Tutti questi fattori (ed altri ancora) hanno reso necessario ed urgente una trasformazione del sistema di apprendimento in tutto il mondo ed anche in Italia, dove appare evidente l'inadeguatezza del sistema di apprendimento (distinguibile, in famiglia, scuola, lavoro, comunicazioni di massa, ecc,) ed sistema di produzione del benessere e della ricchezza. Questa trasformazione richiede una sostituzione di antiche tradizioni attualmente ancora in vigore e la proposta di nuovi modelli e didattiche da sperimentare prima e da utilizzare poi.

PRESENTO QUI UN MODELLO DENOMINATO DELLA SECONDA CURVA O DEL CAMMELLO A CAUSA DELLE DUE GOBBE DOVE IL CAMMELLO ACCUMULA ACQUA E GRASSO PER SOPRAVVIVERE NEL DESERTO SENZA BERE E MANGIARE. QUESTA NUOVA DIDATTICA DEL CAMMELLO PUO' ESSERE COSI' RIASSUNTA.

Possiamo cominciare col dire che alcune caratteristiche del sistema formativo attuale vanno riviste e modificate. Per esempio non vi è più simmetria tra insegnare ed imparare. Non tutto quello che si impara si insegna e non tutto quello che si insegna si impara. L'insegnamento e l'apprendimento insieme lo definiamo sviluppo. Questo apprendere asimmetrico va realizzato, tenendo conto dell'urgenza, dell'utilità, del gradimento, ma anche della compatibilità sia culturale che economica che psicologica, tenendo conto che la compatibilità psicologica è ora spesso ignorata. La scuola unica va incentivata, ma va declinata sul territorio e resa compatibile soprattutto con le esigenze e le aspettative del territorio. La logica "glocal" è oramai in diffusione e deve seguire la logica del pensiero duale. Le priorità vanno stabilite più col criterio della possibilità che con quelle dell'utilità. Possiamo chiamare questa logica, minimalismo. Per territorio si intende un'entità spazio temporale del genere cantone svizzero, cioè basata sulla dimensione ottimale per realizzare i programmi di benessere soggettivi. L'apprendimento deve essere di competenza territoriale e non statale. L'unicità va intesa come frutto del negoziato tra territori e non come imposizione dall'alto. Il pensionamento come oggi è realizzato in Italia, ha gli anni contati per i motivi sovraesposti. Perciò va abolito come valore e sostituito con un secondo ciclo di attività, preceduto da un secondo ciclo di sviluppo. Il passaggio va previsto attraverso tre fasi: 1a. stabilimento di un salario minimo garantito, 2a. istituzione di un reddito minimo obbligatorio di cittadinanza, 3a. stabilimento di un reddito massimo prescritto. A ciò deve essere affiancato un riordinamento del sistema assicurativo italiano. Parallelamente va organizzato un secondo ciclo didattico che preceda il secondo ciclo di vita lavorativa. Questo secondo periodo (didattico e lavorativo) verrebbe chiamato "doppio ciclo di vita". Le persone verso i 50 anni sospenderebbero il primo ciclo di vita ed entrerebbero nel secondo ciclo formativo, avendo precedentemente a disposizione un analogo del sistema del primo ciclo: periodo elementare, medio, superiore e professionale. Queste persone andrebbero poi ri-orientate verso un lavoro analogo o differente. Anche la disoccupazione dovrebbe essere orientata verso la logica del doppio ciclo di vita e della nuova doppia didattica. Occorre considerare perciò anche la disoccupazione, l'inoccupazione, o il pensionamento (prepensionamento) non come costi, ma come possibili risorse e quindi trovare il modo che tutti possano dare il proprio contributo alla produzione di ricchezza e di benessere soggettivo e diffuso, tramite un impiego più prolungato della vita professionale ed un loro periodo scolastico adeguato. Per professionale si intende tutto ciò che contribuisce al benessere del territorio e della comunità (Italia, Europa, ecc.), e consiste in una qualità di vita o reddito psico economico e non solo in una dimensione di prestazione e controprestazione. La realizzazione del modello "cammello" richiede un lungo periodo di preparazione e di sperimentazione, soprattutto basata su variabili immateriali. Il suo inizio dovrebbe basarsi su una logica minimalista, sull'uso del territorio, anzi di piccoli territori e di obbiettivi esemplari e limitati, con la logica dei piccoli passi. Alcune discussioni, partite già negli anni passati, hanno consentito qualche primo timido tentativo che va proseguito tenendo presente che nessuno ha sinora un'esperienza consolidata sul secondo ciclo di vita e che questo del "cammello" è solo uno dei modelli possibili per rendere meno obsoleto il sistema di apprendimento e sviluppo rispetto al sistema di vita e di benessere oramai necessario per i ritmi che la diversa qualità di vita richiede. Ciò va realizzato nell'informale e nello sperimentale. Una parte del modello può essere rintracciata nella UP, Università delle Persone. Altri partner, già in azione in questo senso vanno collegati e messi in sinergia. A scopo puramente indicativo vanno ricordate qui altre idee parallele a questa del cammello. Il doppio ciclo di vita permetterebbe di progettare: un doppio ciclo diurno (h. 8/14 – 15/20), un doppio ciclo settimanale (ottomana o settimana di 8 giorni), un doppio ciclo scolastico con orari e vacanze dislocate in due periodi, un doppio ciclo lavorativo (orari da definire sulla base dei bisogni e compatibilità dei diversi protagonisti della produzione di ricchezza e di benessere). Questo progetto richiede un inizio minimalista per passare poi ai nodi più difficili.

La Fondazione Aldini-Valeriani
è il Museo del Patrimonio Industriale della città di Bologna

Testo di Paolo Del Mela

Bologna la dotta, Bologna la grassa, Bologna città sazia e disperata, come ebbe a definirla un eminente rappresentante ecclesiastico. Probabilmente non sarebbe stata così se alla fine del XVIII secolo due illuminati personaggi non si fossero distinti dalla gran parte dei loro coetanei e non avessero guardato al futuro. In quel tempo lontano, l'economia della città era basata principalmente sulla produzione, lavorazione ed esportazione della seta. Era un immenso alveare di telai che, grazie alla forza motrice fornita dall'acqua dei canali, produceva sete di grande qualità esportate in gran parte in Europa. Anzi si può certamente affermare che, per i filati della produzione serica, Bologna era una delle capitali industriali europee prima fra tutte in quel tipo di tessuto che pochi all'estero riuscivano a filare: il velo sottile. Il commercio di questo prodotto era in mano a non più di dieci famiglie che, come moderni industriali, controllavano la produzione, il commercio e le relative operazioni finanziarie. Poi dalla metà del XVIII secolo questa produzione manifatturiera andò in crisi, complice la moda, in particolare quella francese. Calata la richiesta di filati non più raffinati che si potevano produrre agevolmente anche all'estero. I mercanti bolognesi cominciarono a perdere terreno con una concorrenza particolarmente agguerrita. Per contrastarla si tentarono rigorose politiche di ribasso dei costi, ma senza successo. Poi la rivoluzione francese e l'industria cotoniera inglese imposero all'Europa nuovi modi di vestire e così il patrimonio di esperienza dei setaioli bolognesi fu vanificato. Si aprì in tal modo una crisi di deindustrializzazione che portò ad un impoverimento generale della popolazione e ad una migrazione della forza lavoro verso le campagne. Tra i notabili della città il ricordo di un glorioso passato manifatturiero era ancora presente, ma in particolare due personaggi, legati e formati dall'università di Bologna, Giovanni Aldini (1762-1834) fisico sperimentale (nipote di Luigi Galvani) e Luigi Valeriani (1758- 1828) docente di economia, si risolsero ad invertire il processo di decadimento della città pensando all'avvio di nuove attività manifatturiere. I problemi da risolvere erano principalmente due: la tipologia dei manufatti e la formazione di maestranze specializzate che potessero dar vita ad un nuovo tessuto produttivo. In particolare Giovanni Aldini intraprese un viaggio che lo portò in Francia ed in Inghilterra dove ebbe modo di vedere lo svolgimento di alcuni processi produttivi resi possibili dalle nuove scoperte in campo industriale. Riportò in patria un patrimonio di conoscenze, di idee e la consapevolezza che, senza una adeguata disponibilità di scuole per l'istruzione tecnica, non si sarebbe potuto ottenere alcun risultato. Grazie ad un cospicuo lascito testamentario dei due benemeriti, fu creata la fondazione Aldini-Valeriani, affidata al Comune di Bologna che, con una commissione composta da tre amministratori, tre professori e tre imprenditori, apriva la strada alla formazione tecnica destinata ad incidere profondamente sulla futura rinascita del tessuto industriale della città. Le "scuole tecniche bolognesi" furono istituite nel 1844. Un seme gettato in tempi oscuri che con il tempo ha germogliato ed ha formato schiere di operai specializzati alcuni dei quali sono divenuti poi imprenditori di successo e che rispondono, solo per citarne alcuni, ai nomi di Calzoni (Fonderie) Ducati (Elettronica e Meccanica), Carpigiani (Macchine per gelati), Omas (Penne stilografiche), Maserati (Automobili) ecc. Sono industrie che esportano oggi i loro prodotti in tutto il mondo similmente a quanto facevano nel Settecento gli artigiani della seta. Un'epopea e una galoppata attraverso il tempo che oggi è possibile rivivere visitando il Museo del patrimonio industriale di Bologna allestito elegantemente in una vecchia fornace per la produzione dei laterizi, che giace sulla riva di quel canale Navile che fu per secoli motore energetico, ed insieme, sistema di trasporto merci della città.

Ischirogeno...
ed altri farmaci miracolosi

La pubblicità medico-farmaceutica sui vecchi giornali.

Testo di Paolo Del Mela

Udite udite, cari lettori, la scienza medica ha finalmente l'ultimo ritrovato per la guarigione di … seguivano le citazioni delle malattie più frequenti dell'epoca con rassicuranti e "dimostrabili" (sic) casi di guarigione. Gli imbonitori del farmaco non si fermavano davanti a niente e a nessuno, dal momento che le autorità sanitarie erano già abbondantemente impegnate nel combattere le varie pestilenze (tifo, colera, tubercolosi) che con cronica frequenza infestavano il paese, e poi non pare dimostrassero il benché minimo impegno nel contrastare gli abusi di rimedi farmaceutici palesemente inefficaci se non addirittura tossici che, con crescente e sospetta frequenza, comparivano con pubblicità ingannevoli sui vari giornali e riviste dell'epoca. Non è dato sapere se per ignoranza o complicità, ma ci pare ovvio, che ambedue le ipotesi siano veritiere. Gli inserzionisti poi avevano davanti a se folte schiere di pazienti lettori che, infervorati dai progressi della scienza, attendevano con ansia la possibilità di risolvere le proprie malattie, molte delle quali fino ad allora resistenti ai precedenti trattamenti. La propensione a provare nuove cure era notevole, il passaparola per gli analfabeti funzionava alla grande e la farmacopea dell'epoca si dava da fare senza andare troppo per il sottile. I vecchi giornali, in particolare quelli fine ottocento e primi novecento, ci raffigurano attraverso la pubblicità medica un'umanità afflitta da enormi problemi sanitari, derivanti da scarsa alimentazione, scarsa igiene, ignoranza ed endemicità delle affezioni. Ma niente paura la guarigione era lì pronta e a portata di mano. Avete problemi di asma, tisi, bronchite? (sembrano la stessa cosa) Prendete le pillole di Chauvet al catrame! Sono migliori dell'acqua di catrame e di gusto non "disgradevole". Soffrite di scrofole, tisi e colori pallidi? Tranquilli, ci sono le pillole di Blancard allo jodio e ferro adottate nel 1866 dal formulario francese le codex , ecc. Diffidare delle contraffazioni. C'è da presumere che anche gli analfabeti conoscessero il famoso formulario "le codex". La panacea per molti e svariati mali? L'unguento Tuja, lenisce o guarisce ogni dolore dai calli alle emorroidi, per finire a geloni, scottature, reumatismi, podagra, scrofole, e già che ci siamo anche i nervi indeboliti, la risipola e qualsiasi ferita o piaga in ogni parte del corpo. "Venduta in scatolette di legno al prezzo di cinquanta cent. l'una". Altra pubblicità recitava: non più medicine, salute ed energia vi saranno restituite con la deliziosa farina igienica "la Revalenta Arabica du Barry", segue un lungo elenco di malattie che vanno dalla cura delle gastriti alle emorroidi, allo zufolamento d'orecchi, all'isteria, alla sterilità ecc.. . Economizza 50 volte il suo prezzo e "nutrisce" meglio della carne. Sotto elencato, un estratto di ben 72mila dichiarazioni di guarigione. Tralasciando i rimedi per le cosiddette malattie "Celtiche" o "segrete", trattate sempre con riservata pudicizia, nella sfera delle disfunzioni sessuali, troviamo l'antesignano del Viagra. "Uomini, la virilità si ottiene col potentissimo stimolante garantito innocuo SANAVIR, effetto immediato e risultato infallibile in qualsiasi caso ed età". Gratis dimostrazione scientifica della sua miracolosa efficacia (?) La scatola L.6,60. Impotenza, Neurastenia? Non fatevi burlare dagli speculatori, la cura più efficace è costituita dal RIGENERATORE con GRANULI DI STRICNINA (!) della ditta Lombardi e Contardi, Napoli. La cura completa (due mesi) costa L 18, estero L. 20. Anticipate. Per l'effetto immediato vi è l'ACANTHEA VIRILIS, innocua, necessaria agli sposi. Parassiti si annidano sulla vostra pelle? Per un rimedio radicale c'è il DISTRUTTORE INDIANO del cav. P. Colombo, "polvere finissima, penetrante e micidiale". Probabilmente il più innocuo ma esilarante annuncio che ho trovato è quello dell'apparecchio vibratore MANIPULSE del dott. Johansen – Ditta Boggiali -Milano. Raffigura una donna con la schiena nuda mentre un uomo, dotato di un trapano a manovella con in punta un cuscinetto vibrante, gli massaggia la schiena. 10.000 pulsazioni al minuto reclamizza l'inserto. A cosa serviva? Per le malattie nervose, dello stomaco, dell'intestino e della circolazione. Dal sorrisetto ammiccante della massaggiata, l'inserzione lasciava intendere che terminato il massaggio avrebbe potuto esserci anche un seguito … particolarmente terapeutico. Da una prima analisi delle inserzioni si può innanzitutto notare la caratteristica terminologia dei farmaci che assumevano fatalmente nomi francesi o latini, o comunque improntati a impressionare e a colpire la fantasia dei lettori. E poi l'elenco delle numerose affezioni, alcune delle quali particolarmente gravi (ad es. la scrofola-infezione delle glandole linfatiche dovuta alla Tubercolosi) guaribili con un solo medicinale era sicuramente creata ad arte per aumentare il numero di acquirenti. In tale contesto, è particolarmente illuminante la storia di Onorato Battista, chimico farmaceutico napoletano, che nei primi anni del ventesimo secolo iniziò a produrre un miracoloso elisir medico: L'ISCHIROGENO, capace di curare quasi tutti i mali, dall'impotenza al rachitismo, dai disturbi della vista al diabete alle paralisi. Il suo miracoloso medicamento ottenne la medaglia d'oro all'esposizione di Londra del 1904 e fu reclamizzato dai maggiori luminari della scienza medica dell'epoca quali il Cardarelli, il Paolucci ed altri. Il successo fu strepitoso, tanto che il Battista divenne ricchissimo ed andò ad abitare in una sontuosa villa a Napoli conosciuta da tutti come "villa Battista". Fin qui niente di strano, visto come andavano le cose in campo medico a quei tempi. Ma facciamo trascorrere il tempo fino ad arrivare al 1941 e alla tragedia della nave Bengasi, affondata da un sommergibile inglese al largo dell'isola dei Cavoli nel golfo di Cagliari. Nel dopoguerra furono effettuate immersioni sul relitto per verificare il contenuto della stiva. Furono estratte numerose casse di legno che, aperte, rivelarono un consistente quantitativo di bottiglie scure con un etichetta che riportava scritto "ISCHIROGENO Battista". La panacea di tutti i mali era stata misteriosamente resuscitata dal ministero della guerra ed era diretta in Africa per alleviare i tormenti delle nostre truppe colà duramente impegnate. Tra la benzina annacquata e le derrate scadute ci poteva ben stare anche l'Ischirogeno Battista. C'è un proverbio veneto che recita "se no ghe fusse dotore e farmacia quanti morti de manco ghe saria". Non sono riuscito a sapere in che periodo storico sia stata composta questa saggezza popolare, pare comunque confezionata su misura per quei tempi.

Funghi

Passione, delizia e mistero

Testo di Paolo Del Mela - Foto di Matteo Lucà

Una nebbia leggera sfiora le foglie rosse e gialle dei faggi e dei castagni. A terra muschi verdi contendono ai ricci aperti e al fogliame lo spazio per respirare la poca luce, mentre il silenzio del bosco è interrotto qua e la dal delicato rumore delle foglie che cadono a terra e da quello più deciso delle castagne che, distaccandosi dai ricci, saltellano giù per i canali scavati dall'acqua fino a raccogliersi nelle conche. I nostri passi crocchiano e frusciano mentre il bastone alza delicatamente il tappeto umido, specie quando questo presenta rigonfiamenti sospetti. Poi improvvisamente come dal nulla si materializza l'oggetto del desiderio, quello per il quale ci siamo alzati molto presto in una umida giornata di Ottobre. Si dice che crescano in una sola notte, e per molte specie e in certe condizioni è vero. Parliamo naturalmente di funghi, questi misteriosi e non esattamente definibili prodotti dei nostri boschi che solo in particolari condizioni climatiche si manifestano in tutta la loro stupefacente conformazione, tanto da aver dato adito in passato a leggende e superstizioni. Nell'antica Grecia si narra come l'eroe Perseo, trovandosi un giorno stanco ed assetato, riuscisse a placare la sete bevendo l'acqua piovana raccolta nel cono di un fungo, e per questo, decidesse di fondare in quel luogo una città di nome Micene (dal greco Myketes che significa Fungo). Nel Medio Evo le fioriture particolarmente abbondanti di funghi, che assumevano le caratteristiche forme di larghi cerchi, erano detti i cerchi delle streghe. E forse più per l'uso criminoso

che se ne faceva che per superstizione. Alcuni per la loro forma "phallus impudicus" alimentavano leggende e si diceva fossero opera del diavolo che attraverso di essi attentava alla purezza delle giovani fanciulle. Elucubrazioni medievali costruite attorno ad un oggetto che suscitava mistero e che pertanto, si prestava a interpretazioni di comodo contribuendo ad alimentare la superstizione e l'oscurantismo. Ma cosa sono i funghi? Se si parla di fungo ci viene in mente subito qualcosa di mangereccio, magari un bel porcino alla griglia, ma i funghi più che per essere mangiati sono nati per mangiare. Sono organismi creati dalla natura per partecipare alla decomposizione dei vegetali e non solo. E non sono tutti grandi e visibili, anzi la maggior parte di essi è di proporzioni microscopiche. E proprio questi ultimi rivestono una importanza fondamentale per la nostra stessa esistenza. Ad esempio nell'alimentazione umana. Senza di essi non avremmo i lieviti che sono componenti essenziali del pane, della birra e dello champagne. Senza di essi non avremmo il gorgonzola, il roquefort, o il camembert. In medicina poi senza i funghi non potremmo avere gli antibiotici e via dicendo. Ma torniamo alle specie macroscopiche, quelle che in autunno spuntano da sotto il tappeto di foglie delle nostre conifere. Come nascono? I funghi hanno origine dalle spore microscopiche sparse nell'humus del sottobosco dal frutto essiccato. Una specie di polvere bianca o rosata o brunastra che è possibile osservare ad occhio nudo semplicemente adagiando il cappello di un fungo su un foglio di carta bianca e lasciandolo essiccare anche solo per una notte. Con l'umidità nel terreno si forma il micelio, una specie di filamento che si propaga nel sottosuolo come una ragnatela e che vive in simbiosi con alcune piante, attingendo da esse e nello stesso tempo contribuendo al loro nutrimento. Poi quando si verificano certe condizioni (terreno che tende ad asciugarsi, temperatura mite, assenza di vento, luna crescente) il micelio non riesce più a vivere ed allora prima di essiccare produce velocemente un frutto, il fungo, che riprodurrà poi, attraverso le spore e, quando le condizioni lo permetteranno, il micelio stesso. Una meraviglia della natura che in autunno possiamo ammirare nei boschi e nei prati in innumerevoli varietà, forme e colori. In gastronomia i funghi sono una specialità deliziosa a cui pochi sanno resistere, ma occorre fare molta attenzione perche alcuni di essi nascondono una insidia mortale. Ne sanno qualcosa i papi e i nobili d'altri tempi, perché proprio grazie a quegli aromi invitanti raggiungevano talvolta e anzitempo il regno dei celi. Sono sufficienti 20 grammi di Amanita Phalloides per uccidere una persona. Alcuni funghi, come il Cortinarius Orellanus, agiscono addirittura dopo quindici giorni dall'ingestione e spesso non perdonano. Altri sono sovente tossici o addirittura allucinogeni. Che fare per poterli gustare in tutta tranquillità? Occorre soprattutto saperli identificare con assoluta certezza. In caso di dubbio meglio ricorrere ad un micologo o in assenza di questo rinunciare assolutamente a cibarsene. Ma quando il bosco è prodigo di specialità è un tripudio in cucina. Chi saprebbe resistere ad un piatto di tagliolini ai finferli, ad una trifolata di porcini, ad una insalata di ovoli o ad una cotoletta di mazza da tamburo. Roba da buongustai. Ah, dimenticavo il re. Il Tuber Magnatum, anch'esso un fungo che cresce sotto terra e che si va a cercare con il cane. Ha fatto la fortuna di località come Alba e Acqualagna, Savigno, tanto per citare le più note. Sua maestà il Tartufo. Prelibatezze che la natura ci offre e che stuzzicano il nostro palato con sensazioni piacevoli ed insolite e che per questo riescono a spuntare sul mercato quotazioni di tutto rispetto.

Avventure in Adamello

Testo di Paolo Del Mela

Il suo nome evoca subito ricordi di guerra, eppoi qui dal fondovalle non si vede nemmeno. Anzi, ora che ci penso, da qualsiasi parte lo si costeggi il ghiacciaio resta invisibile. Non si vede dalla Val Camonica, non si vede dalla Val Rendena e non si vede più dal fondo della Val di Genova verso cui, in un tempo lontano, scendeva con una superba seraccata. L'unico indizio della sua presenza è il Sarca, tumultuoso e lattiginoso, che scorre con insolita violenza sul fondovalle, a testimonianza del disgelo in atto e della quantità di ghiaccio che lo alimenta. L'Adamello è uno dei più grandi ghiacciai del nostro paese, ma, quasi per miracolo, è rimasto intatto (disgelo a parte), non è stato colonizzato dagli impianti sciistici, se ne sta nascosto lassù quasi a proteggere il suo ghiaccio, i suoi dirupi selvaggi, i suoi caduti e la sua immensa solitudine, lontano dal vociare degli uomini. Nessun impianto di risalita accede alle sue altitudini, e siccome siamo a quota tremila, se uno volesse provare a violare questi luoghi deve per forza pagare pegno ed affrontare un' impervia salita. Ci proviamo quest'oggi insieme ad alcuni escursionisti del CAI, con un percorso in quattro tappe, che prevede l'attraversamento dell'intero comprensorio con partenza dalla val Borzago e arrivo al passo del Tonale. E' la terza volta che ci provo, le altre due volte ho dovuto rinunciare perché il maltempo ci ha sempre impedito di arrivare alla meta. Le condizioni atmosferiche oggi volgono al bello, ma in Adamello questo non conta, perché passare in poco tempo dal sole splendente al ritrovarsi in mezzo ad una nuvola temporalesca, magari con grandine o nevischio, e cosa usuale e da mettere in conto. Mentre ci allacciamo gli scarponi nel parcheggio della val Borzago alzo gli occhi e vedo lassù, lontano, quasi mille metri più alto, abbarbicato ad una rupe, il rifugio Dante Ongari al quale dobbiamo pervenire per il primo pernottamento. Poche storie: se lo raggiungevano i militari austriaci nel '18 con la fame che si ritrovavano e con l'equipaggiamento di guerra che pesava il doppio dei nostri zaini, lo raggiungeremo anche noi. La salita è dapprima abbastanza semplice, poi, dopo aver attraversato uno spumeggiante rio Bedù, il sentiero punta decisamente in alto e la fatica si fa sentire. Si suda, si vuotano le borracce, qualcuno fa piccole soste, ma poi deve per forza proseguire. Una salita ripida che tronca le gambe e ti fa il fiato corto, ma poi, via via che il percorso si snoda, il rifugio si fa più vicino e la meta diviene una certezza. Il rifugio è stato costruito sulle rovine di quella che fu nella grande guerra la base logistica austroungarica più importante della zona. Ci facciamo assegnare le brande per la notte, poi cena e a letto presto perché per il giorno dopo la sveglia è alle tre! Sono svegliato da uno che mi scuote. Mi sembra di essermi addormentato da soli cinque minuti e sono tutto indolenzito. Ci laviamo con l'acqua gelata che ci sveglia, facciamo colazione e poi raccolti gli zaini usciamo. L'aria fredda della notte è una sferzata che ti entra nei polmoni, ma dopo uno sguardo al cielo che è pieno di stelle ci rinfranchiamo e zitti zitti seguiamo la guida che ci fa cenno di stare attenti; c'è una scala con precipizio a lato e senza ringhiera che scende fino al ghiaione. La chiamano "il bus del gat" e l'unica cosa che capisco di questo nomignolo è appunto il "bus", nel senso che non si vede un accidente. Arrivati al ghiaione ci mettiamo in fila indiana ed iniziamo a salire su per i depositi morenici. Arriviamo al rio Bedù, che è una rapida inimmaginabile. Per attraversarlo ci sono due funi tese alle quali ci dobbiamo assicurare. Una traversata alla Tarzan e siamo sulla

riva opposta. Poi mentre arranchiamo su per la morena, l'alba ci coglie all'improvviso rivelando la cima del Carè Alto e la lingua di giaccio che la raggiunge fin sulla cima. Il colore rosa delle rocce è affascinante. Ai laghetti dei Pozzoni ci si presenta lo spettacolo dell'ex villaggio austriaco di guerra. Sono scheletri di capanne che emergono dal ghiaccio, tavole di legno sbiancate dal tempo. Non abbiamo tempo per avventurarci a curiosare, dobbiamo calzare i ramponi perché da qui in poi si cammina sul ghiaccio. Le guide si accertano che tutti siano assicurati alle corde e poi si parte su per una lingua candida e bianchissima. Ogni tanto mi fermo a fotografare e ad osservare di fronte il gruppo delle dolomiti di Brenta che hanno assunto un tiepido colore rosato. Dovremmo arrivare alla vetta del Carè Alto ma iniziano i primi problemi. Da limpido che era il cielo è diventato improvvisamente nuvoloso ed un vento gelido, ora, ci sferza la faccia. Una breve sosta e poi decidiamo di andare a rifugiarci sotto il Dentone del Folletto, una cuspide rocciosa emergente, in attesa di capire l'evoluzione del tempo. Avventurarsi senza guida da queste parti è molto pericoloso e si rischia di perdersi o di finire in un crepaccio. Mentre sostiamo seduti e immersi nella nebbia il ghiacciaio si rivela con un cupo "croc". E' un rumore sordo e potente che ci lascia attoniti ma poi la guida ci tranquillizza dicendo che è il ghiaccio che si muove e che si assesta. Visto che non peggiora e che il sole fa capolino a tratti decidiamo di proseguire per il passo di Cavento eliminando la salita al Carè Alto. Costeggiamo dirupi gelati e ogni tanto una baracca , qualche tavola, pezzi arrugginiti di artiglieria fanno capolino dal ghiaccio. Arriviamo in vista del Corno di Cavento e qui il reticolato della prima linea austroungarica è ancora in piedi. Discendiamo per un ripido declivio e poi, dopo aver costeggiato un crepaccio del quale non si vede il fondo, ci arrampichiamo su per le rocce del Passo di Cavento. Una sosta presso il bivacco Laeng ci fa scoprire altri ricordi di guerra. I segni più evidenti sono i residui di suole di scarponi, poi fortunosamente trovo un bossolo di fucile 91. Guardo al di là del passo e vedo il grande crepaccio terminale del ghiacciaio della Lobbia. Non posso fare a meno di pensare che lì sotto ci sono ancora dei soldati. C'è quasi certamente il Tenente Hecht sparito con il suo fedele cane durante l'assalto degli italiani. Inutile sacrificio di povera gente dimenticata dal tempo. Il cielo è di nuovo nero e le guide ci incitano a ripartire. Caliamo una corda dall'altra parte del passo e ci caliamo sul ghiacciaio della Lobbia. Lo percorriamo a passo svelto perché il tempo dietro di noi è diventato plumbeo. Poi dopo un'interminabile marcia arriviamo al rifugio "Caduti dell'Adamello". E' un rifugio curioso, costruito negli anni 20 su un ripido pendio quando il ghiacciaio lambiva la sua terrazza, poi il ghiaccio si è ritirato ed ora la costruzione se ne sta lassù appesa alla parete oltre 30 mt dal piano gelato. Non bastasse questo la costruzione si è pericolosamente inclinata, al punto che in cucina quando servono il minestrone questo deborda dal piatto. Dicono che l'edificio è sicuro, qualche dubbio mi assale ma poi mi dico che se sta lì dagli anni 20 vuoi che crolli proprio adesso? Ceniamo e poi usciamo sulla terrazza a goderci lo spettacolo del tramonto. Una vista stupenda che spazia dalla cima dell'Adamello, al Corno Bianco con la catena di Cresta Croce proprio davanti, mentre a sinistra si notano il Fargorida, il Crozzon di Lares e il Corno di Cavento. Poco distante c'è anche l'altare di granito costruito per ricordare la visita che Papa Giovanni Paolo II fece in questi luoghi. Domani mattina la sveglia è sempre alle tre, obiettivo la cima dell'Adamello, ma io non andrò, sono un po' indolenzito e poi ho deciso di andarmi a vedere "l'ippopotamo", il grosso cannone che nel '16 gli alpini trascinarono fin sopra Cresta Croce e che lassù è rimasto. La notte è stata movimentata, un grosso temporale si è scatenato con lampi e vento che scuoteva tutto, e più volte sono tornato a pensare all'inclinazione del rifugio. Poi come Dio vuole è arrivata l'alba e mentre scendo a fare colazione ritrovo tanti amici del gruppo che visto il temporale hanno rinunciato a violare la vetta dell'Adamello. Quindi partenza per Cresta Croce. Adesso il tempo si è rimesso al bello, ci sono da superare due barriere di roccia e poi una ripida salita su ghiaccio ci porta alla meta. Il cannone è enorme, peserà certamente più di 3 tonnellate e viene da chiedersi come abbiano fatto a trascinarlo fin lassù. Mi guardo intorno, siamo al centro del ghiacciaio, il Pian di Neve è sotto di noi e tutte le cime più importanti sono visibili. Mi pervade un senso di pace, e poi di soddisfazione per essere finalmente riuscito a visitare luoghi dei quali avevo letto la storia sui libri e che mi parevano irraggiungibili. Una cosa è certa, non occorre andare dall'altra parte del globo per provare il brivido dell'avventura. C'e l'abbiamo qui dietro l'angolo, basta cercarla. Il ritorno è abbastanza semplice, scendiamo per il ghiacciaio in direzione del Mandrone e mentre camminiamo, ci imbattiamo in veri e propri torrenti d'acqua che si sono scavati il letto nel ghiaccio e che dobbiamo guadare. E' il ghiacciaio che muore, la temperatura è mite e il disgelo è in atto da tempo. All'inizio della seraccata finale si scorgono nuovamente i residui della guerra, bandoni e latte arrugginite, rotoli di filo spinato, tavole annerite, il tutto trascinato giù fino a precipitare nell'immenso dirupo che cade in val di Genova. Lasciato il ghiacciaio non ci resta che togliere i ramponi e arrivare al rifugio Città di Trento. Il giorno dopo affrontiamo la salita fino al passo del Maroccaro, dove incontreremo la "civiltà", impianti di risalita sul Presena, gitanti che schiamazzano e il fitto luccichio dei vetri delle auto parcheggiate sul piano del Tonale. Si, siamo tornati a casa.

Grotte di Frasassi,

Una meravigliosa fiaba scritta con l'acqua

Testo di Laura Carboni Prelati

Tutto cominciò esattamente il 29 settembre 1971.Quel giorno, il gruppo Speleologico Cai Ancona aveva programmato le proprie attività sul Valmontagnana e, mentre i ragazzi scalavano le impervie balze vicino al crinale, vennero improvvisamente sfiorati da una piacevole folata di aria fresca che usciva da una fessurazione della roccia. Stregati e incuriositi da quell'inatteso richiamo, ne scoprirono la provenienza e, rotto l'esile diaframma che ostruiva il varco all'ingresso, entrarono nel ventre del monte; una fortissima corrente li richiamò alle viscere della terra. Buio completo.Si calarono nel vuoto con lampade e scalette e, increduli quanto meravigliati, scoprirono, proprio quel giorno, il più grande fenomeno geologico

sotterraneo d'Europa: le Grotte di Frasassi. Qui, nella più profonda oscurità, il Tempo si era fermato e aveva ceduto il passo alla Natura lasciandola divertire con l'acqua che, scendendo lentamente dalla volta della grotta, centellinando ogni goccia, raccontava la sua meravigliosa storia millenaria con formidabili scenari di stalattiti e stalagmiti, laghetti di acqua cristallina, suggestive lance di alabastro bianchissimo. Per provare l'emozione di un mondo incantato, ai confini della realtà, noi giornalisti dell'Arga ci siamo recati fin qui e, per merito dell'Ing. Federico Lametti, nostra guida, abbiamo iniziato la visita del percorso che si sviluppa in 5 diverse sale. Si apre il primo di tre portelloni di ferro, disseminati lungo il percorso del tunnel ricavato artificialmente all'interno del monte, che servono a mantenere le condizioni indispensabili di un perfetto equilibrio ambientale. Buio, fresco (dai 13° ai 15°) e umidità costanti (dal 96 al 99,9%) hanno creato, in un dipanarsi di centinaia di secoli, le premesse ambientali favorevoli alla formazione di questo mirabile patrimonio sommerso, che si sviluppa in un dedalo di cunicoli e un continuo saliscendi, in un susseguirsi di panorami di affascinante bellezza. L'ultimo portellone si apre lentamente come un sipario e si profila ai nostri occhi avidi il più magico spettacolo naturalmente coreografico che si possa immaginare: imponenti giganti calcarei dai tenerissimi colori pastello, dalle sfumature cristalline, dalle forme bizzarre, capricciose, quasi incantate; arborescenti colate di calcite purissima dal colore di un torrente di panna; obelischi alti fino a 25 mt.dalle sfumature di un'alba sul mare; limpide ed immobili acque azzurrine dove si rispecchiano volte arabescate. Sempre e comunque, stando in silenzio, domina il lento stillicidio di un incessante concerto di goccioline di pesante acqua calcarea che scivolando dalla cupola fino al più imprevisto abisso, si depositano su ciò che già esiste, aderendo e aumentando lo spessore di circa 2 millimetri all'anno, lasciando scritto un messaggio lungo millenni. Qui, nella semioscurità, si perdono le cognizioni del tempo, della distanza, della profondità, delle grandezze, tanto è vero che, nell'immensa cupola che ci sovrasta, detta Grotta Grande del Vento(alta 240 mt) si potrebbe collocare con sovrabbondanza di spazi l'intero Duomo di Milano. Visitiamo Sala Abisso Ancona e di seguito Sala Duecento, Sala delle Candeline, Sala dell'Orsa e Sala dell'Infinito. I camminamenti creati ed illuminati ad arte per opera dello scenografo Cesarini da Senigallia, sfruttano al massimo l'intensità di questo spettacolare fenomeno. Singolare è l'effetto "grotte vive" poiché è possibile osservare la formazione delle concrezioni, le gocce che scavano e costruiscono le proprie architetture, in un ecosistema sotterraneo completo, dove la vita continua come da prima che l'uomo posasse il suo sguardo sulla meravigliosa fiaba scritta con l'acqua. Ci incuriosisce un interessante progetto che si sta sperimentando detto "Fresco di grotta": nato per divulgare la conoscenza e la grande adattabilità di13 diversi tipi di vini marchigiani che sono stati collocati a riposare in un anfratto della Grotta grande del Vento, a suo tempo, una giuria di esperti li degusterà, confrontandoli, valutando le modificazioni ricevute, avendo usufruito di questo particolare microclima. La nostra visita continua verso le colline anconetane…

A Guastalla tra piante e animali di una volta

Testo e foto di Pasquale Spinelli

"Una mela al giorno toglie il medico di torno"...ma perché una sola? Perché un solo sapore o un solo profumo? Nella quattordicesima edizione della mostra mercato "Piante e Animali Perduti", che si è tenuta a Guastalla l'ultimo fine settimana di settembre, è stato possibile perdersi invece tra tante varietà di mele. In un'atmosfera di festa nelle vie del centro della cittadina emiliana posta sulle rive del Po, molte le iniziative intese a recuperare, o almeno a far conoscere, parte di quel prezioso universo rurale che la modernità, nella sua corsa verso il futuro, sta velocemente dimenticando: piante, ortaggi, frutti antichi e razze di animali di campagna che stanno scomparendo. Per l'insolito e curioso appuntamento annuale piazza Mazzini, dominata dalla splendida statua di Ferrante Gonzaga, e i portici secenteschi di Guastalla sono stati trasformati in occasionali giardini, dove sono state esposte essenze vegetali ormai rare, zucche giganti e prodotti agricoli dai sapori e profumi ormai dimenticati, che hanno creato un sofisticato viaggio dei sensi tra tradizioni e incredibili campionari di natura e saperi. A far compagnia a tutti questi prodotti tante altre curiosità: dai laboratori del gusto alla sfilata di tabarri, il mantello rotondo con doppia mantellina che risale al '300, dall'allegra "fattoria didattica" al noleggio delle galline. Tante sono state le novità per l'esposizione 2010 per far apprezzare gli alimenti e i prodotti alternativi nell'ambito di una loro promozione e salvaguardia ma senza dimenticare i capolavori di ieri e di oggi della gastronomia locale quali il Parmigiano Reggiano, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e il vino Lambrusco.

ILLUMINIAMO
LA VOSTRA
IMMAGINE

Teographic adv

via Arienti 27/2 - 40124 Bologna
+39.051.26.23.19 - +39 393 92 92 188
www.teographic.net - chiediqui@teographic.net

Grassilli

signore in scena, in Tv e nella vita

Testo di Paolo Del Mela

Anche un altro grande del teatro ci ha voltato lentamente le spalle. E mentre scendeva il sipario e l'ultimo occhio di bue ne stagliava la figura sullo sfondo, ci ha lanciato lo sguardo che, oltre alle eccellenti doti di attore, lo ha reso famoso ed indimenticabile: occhi di ghiaccio. Se ne è andato in punta di piedi, senza clamore, come solo i grandi sanno fare, senza i soliti contorni di storielle stupide, persona di stile: un "signore" per intendersi. Di lui, Raoul Grassilli, diplomato all'Accademia d'Arte Drammatica a Roma, si ricordano le magistrali interpretazioni teatrali con Giorgio Strehler, in compagnia di Olga Villi, Buazzelli e Gino Cervi, tanto per citarne alcuni, e gli sceneggiati televisivi che ci hanno avvicinati a capolavori letterari come "Il Mulino del Po" e a periodi storici come "i Grandi Camaleonti" dove, accanto a un Giancarlo Sbragia che aveva Napoleone cucito addosso, lui era un intrigante ministro di polizia: il perfido Fouchè. E va ricordato il suo toccante e prestigioso Silvio Pellico, con tanto di occhialini, così impregnato di romanticismo. Mai avremmo immaginato di accostarci così alla "storia", ai tempi della scuola lo facevamo malvolentieri. Attraverso la televisione ci siamo appassionati, divertiti, abbiamo sofferto trascinati nella Rivoluzione Francese, abbiamo incespicato lungo le sponde melmose del Po, ma l'avvento delle fiction ha sbattuto la porta in faccia a queste rappresentazioni. E addio teatro in TV. Rosa selvaggia, La schiava Isaura, giù giù fino a Beautiful e Centovetrine dove una scena viene girata anche trenta volte, come in un film, e sul cui contenuto è meglio glissare. Raoul Grassilli, uomo discreto e riservato, ha saputo tenere lontano i riflettori dalla sua vita privata e anche di questo gli rendiamo merito. Non era supponenza la sua, ne superbia. Non aveva bisogno dei chiacchiericci pettegoli, delle foto rubate tenute in caldo per il gossip, dello scandalo costruito a misura per far parlare e farsi ricordare. Però era un uomo che stava bene fra la gente, che non si negava per una battuta o una critica, passeggiando sotto i portici della sua Bologna. C'è un aneddoto che vorrei raccontare e del quale mi parlava spesso lo zio di mia moglie. Raoul abitava in una traversa di via Andrea Costa e proprio di là dalla strada c'era la "baracchina" di un gelataio. D'estate, seduto ad un tavolino, la sera sul tardi, capitava anche lui perché diceva che a quell'ora scendeva una brezza leggera da San Luca, percorreva via Saragozza e per un gioco curioso di correnti si infilava per via Audinot e arrivava fra i tavolini, ammorbidendo la sera e portando un po' di sollievo alla calura estiva che, quando c'è, a Bologna non scherza. Un altro aneddoto ci riporta ai tempi felici del calcio giocato col cuore. Correva l'anno 1964, il Bologna contendeva lo scudetto all'Inter e a Roma scorreva adrenalina pura. Dalla Lombardia erano scese torme di tifosi come guerrieri Celti e dalla pianura padana i tifosi emiliani, come Galli Boi, non erano da meno. Invece di passare il Rubicone provarono la gloria di guadare il Tevere. Grassilli era a Roma per le prove dei Grandi Camaleonti. Tifoso rossoblù purosangue non si cambiò neppure e con ancora addosso gli abiti di scena si precipitò all'Olimpico per godere fino in fondo quello che, per i bolognesi, era uno scudetto già cucito sulla maglia. Bei tempi! Da uomo generoso qual era non ha mai rifiutato un evento nel quale poter trasmettere emozioni con la sua interpretazione elegante e viva, col timbro vellutato e caldo della sua voce, accompagnato da sguardi adamantini con qualche virata da soffice gatto. Ad un certo punto il teatro ed in seguito anche la Tv cominciarono ad andargli stretti. Non si respirava più "l'aria di scena" quella che, appena si alzava il sipario, ti piegava le ginocchia e ti sferzava la schiena. Così, per alcuni anni diresse la Casa di Riposo per Artisti "Lyda Borelli" a Bologna, nelle cui ampie sale, forse, in qualche grigia sera d'autunno si poteva udire il rincorrersi degli applausi riservati a questi attori, ormai dimenticati, per i quali il teatro era veramente la vita. Come deve essere stato lacerante, per loro, questo viale del tramonto! Ma Grassilli era anche figlio d'arte: gastronomica, per esser chiari. Il padre ha diretto per tanti anni l'omonimo ristorante, in una traversa di Santo Stefano, e lì veramente si potevano gustare i tortellini, come Dio comanda, cotti in un eccellente brodo di cappone. Roba da intenditori. E per non venir meno alla tradizione ha fatto anche parte della"Balla degli spaghetti alla bolognese" dove "balla" si può interpretare in due modi: o compagnia , gruppo di persone o fandonia, bugia. Chissà chi ha messo in giro, scritto sui menù, e cucinato questa chiacchiera che sa di blasfemo? Adesso che Raoul se n'è andato, ci piace immaginarlo, con un copione sotto il braccio, insieme a tutti quelli che con lui hanno fatto grande il teatro italiano, prepararsi per la sua recita più bella: perché così si recita solo ...in Paradiso.

Fiore d'inverno

Il radicchio rosso di Treviso

Testo di S.B. - Foto di Matteo Lucà

Esistono varie leggende sull'origine del radicchio. C'è chi parla di uccelli che hanno lasciato cadere il seme di questa pianta speciale sul campanile del paese in tempi lontanissimi, chi parla di frati che hanno saputo trovare e conservare con cura questo seme, chi ancora racconta di una piantina che cresceva spontanea lungo i fossi e ai bordi degli orti finché qualcuno non scoprì la possibilità di trasformarla nel croccante radicchio per mezzo dell'imbianchimento. Si narra anche che la scoperta di trasformare la varietà di cicoria invernale, da sempre presente nei campi attorno a Treviso, nel rosso e croccante radicchio che oggi tutti conosciamo, sia dovuta a un fatto puramente casuale. Tutto cominciò quando alcuni radicchi furono dimenticati in un angolo, finché qualcuno estrasse dal mucchio una piantina e tolte le foglie esterne ormai appassite e guaste, si trovò fra le mani con sua grande sorpresa un bel

radicchio dal cuore sano e dal color rosso vivo. Ma fu l'eclettico Giuseppe Maffioli (uomo di teatro, studioso di cultura veneta e gastronomo), cui la valorizzazione del radicchio trevigiano deve moltissimo. Comunque sia, per secoli il radicchio trevigiano è stato il cibo della povera gente, fino a che, a un certo punto, questa comunissima cicoria, si è trasformata quasi per incanto nel più pregiato e ricercato degli ortaggi che crescono nella fredda stagione. Per trovare le prime notizie certe sul radicchio rosso, si deve attendere la seconda metà dell'Ottocento. A pagina 72 de "L'Agricolo", Almanacco del 1862, sta scritto che fra i vari lavori del mese di dicembre «si rincalzano i cavoli e i broccoli, s'imbiancano, nella terra coperta di foglie secche, i radicchi bianchi e rossi». Cominciano ad apparire vari riferimenti al radicchio rosso e al suo commercio nei distretti vicini tramite la ferrovia, ma anche a Francoforte, Vienna, Colonia, Monaco e Praga. Ma la consacrazione vera e propria del radicchio rosso, come pregiato ortaggio invernale simbolo di Treviso, avviene solo il 20 dicembre 1900 per opera di un agronomo di origine lombarda, Giuseppe Benzi, che dà vita alla prima delle mostre che annualmente la città di Treviso dedicherà da allora in poi alla rossa cicoria sotto la loggia di Palazzo dei Trecento, nella centralissima Piazza dei Signori. La mostra sarà interrotta solamente in occasione della Grande Guerra e negli ultimi anni della Seconda Guerra Mondiale. Data fondamentale nella storia della cicoria trevigiana, è il 1996, anno in cui il Radicchio Rosso di Treviso (nelle varianti tardivo – il più pregiato e precoce), insieme al Variegato di Castelfranco, è il primo radicchio in Italia a ottenere il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta. Contestualmente nasce il Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco con funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione IGP – così come espressamente previsto dallo statuto - compiti portati avanti in questi anni con efficacia e determinazione tanto da giungere a collocare i cosiddetti "fiori d'inverno" - in termini di qualità percepita - tra le eccellenze a livello internazionale. Il riconoscimento dell'IGT sancisce dunque il valore di questa delicata cicoria, che ha radici in una lunga tradizione e giunge sulle nostre tavole solo dopo un processo di coltivazione lungo e complesso. La semina del Radicchio Rosso tardivo di Treviso inizia tra giugno e luglio, poi il diradamento viene fatto a mano, fino alla raccolta che avviene dopo la metà di novembre, ai primi freddi, dopo un paio di brinate. Le piante raccolte, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice. Quindi i cespi vengono raccolti in mazzi, oppure collocati in gabbie retinate o traforate, allineati sul terreno e protetti con tunnel che devono impedire maggiori bagnature e garantire la massima aerazione dei cespi. Dopodiché avviene la fase più importante per la coltivazione del Radicchio di Treviso: la forzatura-imbianchimento, fondamentale e insostituibile perché consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici e estetici del Radicchio Rosso di Treviso tardivo. La cicoria viene posta per una decina di giorni in ampie vasche coperte dove scorre acqua limpida e pura a una temperatura ideale di 13 gradi; l'acqua è quella delle risorgive che caratterizzano tutta la Marca Trevigiana e che danno origine al fiume Sile. Dopo circa venti giorni il cuore dei singoli cespi è cresciuto grazie ai sali minerali e il peso aumentato del 50 per cento. Ma soprattutto è allora che cambia il colore e la consistenza: da verde diventa bianco candido e rosso rubino, turgido e croccante. Alla fine il peso è intorno ai 250 grammi per cespo e l'altezza massima di venticinque centimetri, pronto per essere proposto sulle tavole invernali, in tantissime varianti: crudo, come insalata, o cotto e declinato in svariati e gustosissimi abbinamenti. Numerose sono le ricette che lo vedono protagonista di antipasti, di primi piatti, di secondi piatti di carne o pesce fino ai dolci e dessert. Fra le portate più note vanno citate il radicchio alla griglia, quello in insalata con lardo, il famosissimo e amatissimo risotto con il Rosso di Treviso, le crepes al radicchio e varie zuppe, ma anche dolci come fregolotte, panettoni e focacce al radicchio e confetture. La duttilità in cucina del Radicchio di Treviso ha conquistato anche l'intero territorio nazionale e paesi esteri, dove ha potuto farsi conoscere grazie alle molteplici iniziative organizzate ogni anno dal Consorzio tutela. Un notevole sforzo è stato compiuto in particolare per promuovere questo rinomato prodotto sul mercato americano. Nel 2007, infatti, il Consorzio ha portato il Radicchio di Treviso, freschissimo di giornata, dai campi trevigiani alle tavole di Manhattan, complice il fuso orario e l'efficienza di produttori e distributori. Il progetto"Radicchio on Your Table: Taste the Winter Flower", articolato in tre giorni, ricchi di incontri, dimostrazioni e workshop volti ad illustrare l'impiego del Radicchio e di altri progetti veneti a marchio di tutela, ha dimostrato come il prodotto, raccolto la mattina dalle vasche di imbianchimento, possa essere degustato la sera stessa, fresco e croccante, nelle tavole dei più grandi ristoranti newyorkesi.

Tipicità e prodotti a Bologna per "Salento in Piazza"

Testo di S.B.

"Salento in Piazza", manifestazione organizzata a Bologna nei giorni scorsi e promossa dalla Provincia, dalla Camera di Commercio e dall' Azienda di Promozione Turistica della provincia di Lecce, ha ottenuto un ampio successo di pubblico grazie all'eccellenza dei prodotti tipici proposti nelle degustazioni presso Corte Isolani da parte dei produttori di nicchia e di qualità - riuniti sotto il marchio "Salento d'Amare" – che hanno proposto grandi vini quali il Negroamaro ed il Primitivo, eccellente olio extravergine d'oliva dai sapori fruttato e leggero, vari condimenti a base di verdure, sott'oli, pesce azzurro, alici e crostacei, nonché eccellenti produttori dolciari. L'edizione 2010 della manifestazione, anche a Bologna dopo il successo registrato in altre città d'Italia, si è riconfermata un eccellente strumento di promozione integrata delle risorse che identificano il Salento, siano esse paesaggistiche, culturali, artistiche, agroalimentari ed enogastronomiche e dell'artigianato locale. Come affermato dall'Assessore al Turismo e agricoltura della Provincia di Lecce, dr. Francesco Pacella, 'Oggi il Salento sta ottenendo successo per il suo mare, l'offerta culturale e la ricchezza della sua enogastronomia. Attualmente l'Emilia-Romagna è il quinto cliente, in continua crescita, nelle presenze turistiche che sono per quasi il 90% italiane. A Bologna abbiamo presentato sia le ns. proposte di pacchetti e di operatori turistici, sia i piccoli produttori enogastronomici. La presenza del Salento a Bologna, oltre ad essere un'azione di marketing territoriale e in particolare di promozione turistica integrata realizzata da tre amministrazioni locali (APT di Lecce ente strumentale della Regione Puglia, Provincia di Lecce e CCIAA di Lecce), è stata l'occasione per rafforzare il legame tra due territori che presentano diverse affinità. Oltre alla numerosa comunità salentina che vive e lavora in questa terra, sono sempre di più gli emiliano-romagnoli che scelgono il Salento per le loro vacanze.

Una cena per promuovere i piatti salentini

La cena per operatori e stampa tenutasi a Bologna per 'Salento in Piazza', è stata curata in modo impeccabile dagli allievi dell'Istituto di Istruzione Superiore "Filippo Bottazzi" di Casarano – Sede Ugento che hanno presentato il meglio del territorio attraverso una gastronomia di antica tradizione. Ecco qui i piatti proposti e le loro composizioni.

Gli antipasti.
Sono entrati da pochi anni nella cucina salentina; sono pietanze ricavate da piatti preesistenti che venivano utilizzati come piatti freddi, secondi piatti o come contorni. Ora sono entrati talmente nell'uso quotidiano che hanno acquisito una loro dignità come originali ed esclusivi "antipasti salentini". L'antipasto proposto è stata una carrellata di assaggi: "Pitta di patate (patate bollite, passate, impastate prosciutto cotto, formaggio,uova e infornate con spolverata di pane grattugiato - Parmigiana di melanzane – Scapece di peperoni (peperoni fritti e conditi con aceto capperi menta mollica di pane) - Fave e Cicorie (favesecche sgusciate cotte in recipiente di terracotta condite con olio di oliva accompagnate da cicoria selvatica lessa. Cecamariti... una curiosità su tale nome: la tradizione contadina del nome sembra voler dire che la pietanza così buona inebriava il marito, al ritorno dal lavoro nei campi, che eventuali "scappatelle" della moglie passavano in secondo piano.

I Primi Piatti.
Ciceri e Tria (Ceci e Pasta)
Ciceri è il nome dialettale salentino dei ceci, un legume molto apprezzato da sempre nel Salento. Tale apprezzamento si traduce nell'abitudine di sposare questo legume con altri ingredienti per preparare piatti sani e gustosi. Mentre i ceci sono in cottura si prepara la "lavana", cioè la sfoglia utilizzata per la "tria", termine di derivazione siculo-araba che indica la pasta ottenuta tagliando la sfoglia in listarelle finissime con un coltello molto affilato. La tria così ottenuta viene lasciata ad asciugare un po' su un fondo di legno cosparso di farina.
Minchiareddhri
Anche questa è una pasta fatta in casa. L'abitudine di preparare la pasta fatta in casa ha origini molto antiche; a distanza di molti anni il modo di prepararla è rimasto uguale, semplice ma necessita di buone abilità manuali. E' una vera arte, che le giovani donne di un tempo ci tenevano ad apprendere. Nel Salento la pasta preparata a mano ha forme variabili e nomi fantasiosi, secondo i differenti impieghi, gusti e consuetudini locali. I "minchiareddhri" sono dei maccheroni tozzi, lunghi 5-12 cm e del diametro di 5-6 mm. Per la preparazione di questi maccheroncini occorre disporre di una sottile asta di ferro, lunga una trentina di centimetri a sezione quadrata, che serve per forare la pasta. Questo strumento, detto in dialetto "cavaturu", doveva essere rigorosamente dritto, altrimenti il maccherone veniva storto, con grande disonore della cuoca. Un tempo era una cosa molto seria, la prima regola che si insegnava alle fanciulle che, sotto gli occhi della madre, si esercitavano e guai… se i maccheroni venivano bucherellati o ingobbiti! Il loro nome dialettale ha un particolare significato nel gergo contadino. La forma della pasta ha colpito l'immaginario popolare e per indicarne il formato i nostri contadini hanno usato un nome "malizioso", quello appunto di Minchiareddhri (parte genitale di un bimbo).

I Secondi Piatti.
Polpo dello Ionio
Il polpo è da sempre un assiduo frequentatore delle tavole dei salentini. Caratteristica è la pesca del polpo: non è raro vedere nelle notti d'estate dei pescatori con lampada e fiocina, oppure di giorno con fiocina e "cicaluru" attrezzo costituito da un'asta che porta all'estremità uno straccio bianco con il quale vengono attirati fuori dagli anfratti rocciosi i polpi, che vengono velocemente e con notevole abilità arpionati. Ci sono molti modi per cuocere il polpo, prima però è bene intenerirlo scagliandolo con forza sugli scogli e sciumarlo.
Gamberoni alla Menta
Anche i gamberoni sono molto usati nella cucina salentina. Per garantire la bontà di questo piatto è necessario disporre di materia prima di ottima qualità; la menta conferisce particolare freschezza alla ricetta.
Pezzetti di Cavallo
I pezzetti di carne di cavallo "alla pignata" (piccolo centro a sud di Lecce) sono fra le pietanze più gustose e saporite di un tempo. Il suo trionfo, fino a qualche decennio fa, si celebrava soprattutto nelle "puteche", le osterie in cui più di ogni altra cosa parlavano gli odori che avvolgevano chi vi metteva piede. L'elemento caratterizzante è il tegame usato per cuocere i pezzetti, cioè "la pignata", una pentola di terracotta. La cittadina di Cutrofiano è la capitale riconosciuta della terracotta. A febbraio, in pieno inverno, quando si accendono i falò per ricordare il terremoto che sconvolse il paese e che fu domato da Sant'Antonio, mangiare "pezzetti alla pignata" insieme ai ceci abbrustoliti è d'obbligo.
Formaggi.
Nel Salento grande tradizione e origini antiche hanno i prodotti caseari, soprattutto quelli a base di latte di pecora. Eccellenti per sapori e profumi i formaggi tipici: "Scamorza Affumicata", "Canestrato Speziato" e "Stracciatella".

La degustazione dei Dolci.
Tanti sono i dolci della cucina salentina.. quasi a sottolineare ed esaltare l'antichissimo concetto dell'ospitalità che caratterizza da sempre i salentini.
Torta Pasticciotto
Tra tutti i dolci salentini si distingue il "Pasticciotto". Era il dolce delle famiglie aristocratiche salentine, che erano le sole a poterselo permettere in tempi in cui le ristrettezze economiche ne impedivano la diffusione ai ceti meno abbienti. Nella versione più antica la pasta frolla veniva farcita con un ripieno a base di ricotta zuccherata. Successivamente si usarono crema pasticciera e marmellata di pere. Le famiglie di oggi lo usano nelle occasioni più varie, sia tristi che liete. Viene portato come omaggio negli inviti a pranzo, ma non manca nelle grosse "incartate", offerte in occasione di funerali nel "consulu",(pranzo di consolazione offerto ai parenti dei defunti). Il dolce si è diffuso nelle pasticcerie in formato monoporzione, cioè il tipico pasticciotto, che da almeno cent'anni non ha mai modificato il suo look.

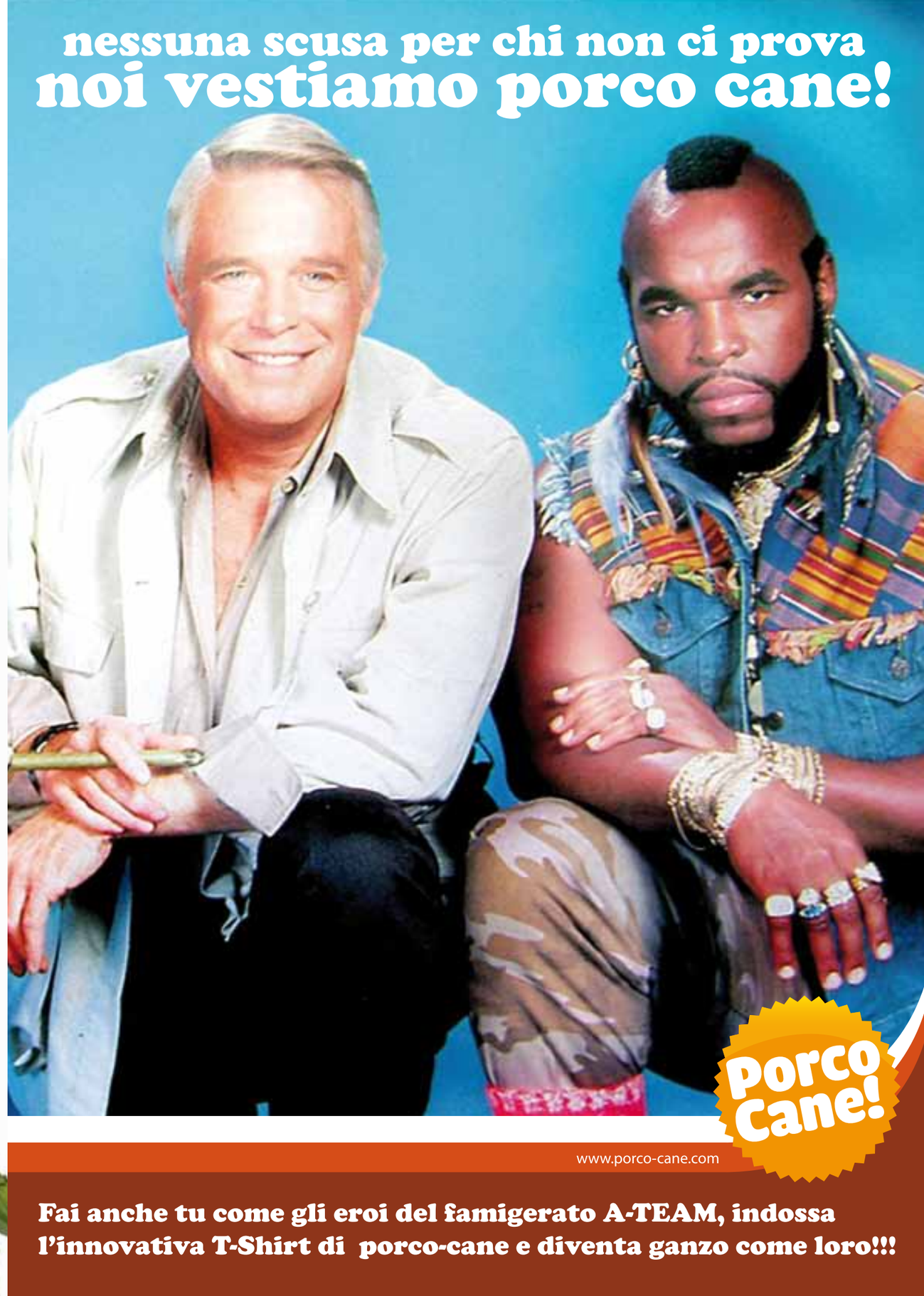
Cucinare... col cavolo (nero).

Testo di Paolo Del Mela

Una nebbia leggera sale dalla terra e le sue lunghe dita grigie sfiorano e affondano nelle punte nere dei cipressi. Quattro fette di pane Toscano, bianco e insipido, abbrustoliscono pazientemente sul fuoco. Poi, uno spicchio d'aglio le accarezzerà da ambo le parti e le farà diventare lucide e croccanti. Bollono nel paiolo le foglie del cavolo e appassiscono appena nella schiuma. La tavola è addobbata con la tovaglia di fino, nel mezzo un fiasco di Chianti, fresco di finestra, e nei piatti, in bella mostra le fette di pane su cui brillano le gocce dell'olio. Il ramaiolo sgocciola le foglie fumanti del cavolo e le pone a giacere sul pane. Qualche goccia d'aceto un po' bizzarra scivola sulle foglie e fa conca nel mezzo. Un pizzico di sale e una tornata di pepe di mulinello concludono l'opera. Quattro occhi sgranati a filo di tavolo seguono ogni mossa in attesa che il capofamiglia si sieda e, fatto il segno della croce, raccolga con delicatezza la prima fetta. Nel tepore del caminetto si conclude la giornata e la sera si stende voluttuosa sui campi. Spumeggia il vino nei bicchieri, la mano del capofamiglia slaccia i fiocchi del grembiule della massaia, mentre i bambini dandosi di gomito spariscono ridendo piano in cima alla scala…Ma con l'avvento del "fast food" , del "microonde" e del panino al bar, si perde del passato una sera piena di poesia e di intimità. Può supplire anche il tostapane per una buona riuscita, con l'impegno però da parte vostra di condire il tutto con un pizzico d'amore e di fantasia. Poesia e afrodisiaci a parte , è questa una vecchia ricetta molto nota in Toscana, e citata più volte dal grande Ugo Tognazzi, che di cucina e del resto… se ne intendeva.

Il cavolo con le fette.

Sfogliare una decina di foglie di cavolo nero eliminando la fibra centrale e metterle a bollire in acqua per circa 30 minuti. Abbrustolire sei fette di pane toscano e agliarle bene da ambo le parti.
Salarle e versarci sopra olio di oliva extravergine di ottima qualità. Adagiare sopra le fette le foglie del cavolo lesse e bagnarle con un po' di acqua di cottura del cavolo. Spruzzare qualche goccia di aceto e... buon appetito.



BOOK
EVENTI
RITRATTI
ADVERTISING
DESIGN
TECHNIC
CERIMONIE

ML[FOTO]

+39.393.92.92.188 - matteo@mlfoto.it - www.mlfoto.it