

# IT@LICO

## BEN ARRIVATO di Franco Giannotti

È con orgoglio e trepidazione che diamo il via a questa nuova iniziativa intesa a valorizzare ulteriormente il contributo che *Italiano per piacere* porta alla comunità, contributo che rimane l'uso e la promozione della lingua italiana e della cultura italica che lo stesso Governo italiano vuole fortemente incoraggiare. Il nostro club che è nato nello scorso secolo, possiamo anche dire millennio, ha compiuto otto anni e continua ad essere l'unico club nell'intero Midwest USA dove tutti i programmi, riunioni e attività sono realizzati esclusivamente in lingua italiana. Un foro più unico che raro per i cultori della lingua italiana fu l'appellativo datoci fin dai nostri inizi.

Siamo certamente felici di annoverare oggi un centinaio di membri fedeli, e paganti, nonché altrettanti simpatizzanti che raggiungiamo con i nostri comunicati e che si uniscono a noi saltuariamente. Siamo perciò grati a tutti i nostri sostenitori, inclusi ovviamente i numerosi lettori e presentatori che hanno graziato il nostro podio in questi anni.

Non abbiamo alcuna intenzione però di riposare sugli allori e benché tanto sia stato fatto siamo convinti che molto è ancora da offrire. La popolarità e l'interesse della lingua italiana, e tutto ciò che è italiano oserei dire, continua a crescere in tutto il mondo ed anche nel nostro piccolo di St. Louis notiamo questo fenomeno al quale vogliamo contribuire maggiormente con iniziative nuove come questa (It@lico). L'abile squadra che forma il nostro consiglio di amministrazione continua ad essere all'erta per innovazioni e miglioramenti, particolarmente con l'intento di attrarre i giovani connazionali e oriundi. Questa nostra pubblicazione inizia in veste e tiratura modeste e sarà pubblicata nei mesi pari. Se le risorse a disposizione ed il ricevimento dei nostri simpatizzanti lo permetteranno potremo crescere anche con questa iniziativa e, rimanendo fedeli al nostro credo potremo anche vantare l'unico periodico in italiano nella regione. Grazie cari amici per il sostegno dimostratosi fino ad ora e con il vostro aiuto continueremo a dare impeto con vigore all'italianità di St. Louis.

## MADE IN ITALY SPAZIALE

Monitorati da Cosmo-SkyMed

di Gabriella Allone

Lo scorso 6 ottobre, sono giunte a terra, e più precisamente al centro di Geodesia Spaziale dell'ASI (Agenzia Spaziale Italiana) di Matera (Basilicata), le prime immagini ad altissima risoluzione inviate da Cosmo-SkyMed, il primo satellite interamente realizzato grazie alla tecnologia ed alla ricerca delle principali industrie italiane del settore aerospaziale. Cosmo-SkyMed è stato lanciato l'8 giugno 2007 dalla base di Vandenberg, California, ed è solo il primo di una costellazione di quattro satelliti che verranno mandati in orbita entro il 2009. Il progetto, costato 1.100 milioni di euro, nasce da un accor-

do siglato tra il Ministero della Difesa e l'ASI ed ha scopi sia civili che militari. L'intero sistema avrà il compito di monitorare costantemente tutto il globo per permettere la gestione dei rischi ambientali (interventi preventivi per terremoti e frane) e per ragioni strategiche di sicurezza e difesa nazionali. Grazie alle sue particolari caratteristiche tecniche, Cosmo-SkyMed è in grado di produrre ed inviare 1800 immagini al giorno in ogni condizione di tempo e luminosità, con una precisione inferiore ad un metro (si pensi per esempio che il sistema tedesco è in grado di fornire circa una de-

cina di immagini al giorno). Un simulatore ha dimostrato che i satelliti sono in grado di ricostruire le scie di petrolio abbandonato negli oceani oppure i piccoli movimenti degli smottamenti, tutte informazioni utili per la tutela dell'ambiente. Cosmo-SkyMed ha già permesso all'Italia di realizzare accordi internazionali nel campo dell'osservazione della Terra con Francia e Argentina, ma anche la comunità scientifica statunitense si è dimostrata interessata.

Quando il Made in Italy non è solo moda in passerella.

## IL CLUB DEL LIBRO di Luisa Gabbiani Flynn

L'ultima iniziativa di *Italiano per piacere*, **Il Club del libro**, ha preso l'avvio. I partecipanti, persone amanti delle buone letture, con commenti vari e interessanti hanno contribuito a far apprezzare e ad approfondire i libri prescelti.

Il 26 settembre abbiamo discusso *Canne al vento*, di Grazia Deledda. Un romanzo che non sarà facilmente dimenticato.

Per un soggetto completamente diverso, il 24 ottobre abbiamo esaminato *Marcovaldo ovvero le stagioni in città*, di Italo Calvino. L'opinione unanime è stata che la semplicità dei racconti cela una più profonda realtà che solo una lettura attenta riesce a rivelare. Siamo adesso impegnati nella lettura di *Il bell'Antonio*, di Vitaliano Brancati, la cui discussione si terrà il 29 novembre. Qui l'ambiente è la Sicilia, e più precisamente Catania, degli anni dal '30 al '43, cioè durante il secondo decennio del regime fascista, di cui i personaggi riflettono la decadenza morale e culturale.

In dicembre non ci sarà una riunione, ma per il 3 di gennaio leggeremo *Il giardino dei Finzi Contini*, di Giorgio Bassani, da cui nel 1971 è stato tratto l'omonimo film con la regia di Vittorio De Sica.

## I PREDATORI DEL FIUME AZZURRO

Nuovo film naturalistico che racconta con splendide immagini la vita sul Ticino.

di Daniele Vandoni

Il Ticino, chiamato dalla gente del posto 'Il Fiume Azzurro' per la buona qualità delle sue acque e per il bel colore blu che esse assumono in particolari momenti della giornata, è uno dei principali affluenti del Po. Nasce in Svizzera, alimenta il Lago Maggiore e dopo una lunga corsa nella pianura padana tra Lombardia e Piemonte entra nel Po all'altezza di Pavia. L'ambiente fluviale è rimasto di notevole interesse naturalistico e pressochè integro grazie all'azione di tutela congiunta del Parco del Ticino Piemontese e dell'analogo ente Lombardo. Del Ticino, dei suoi animali e dei suoi abitanti si sono innamorati due documentaristi, Eugenio Manghi e Paolo Fioratti. Insieme hanno messo in piedi un progetto, durato quasi dieci anni, che ha portato alla realizzazione del film 'I predatori del Fiume Azzurro'. Stiamo parlando di 52 minuti dedicati all'ambiente fluviale, ai suoi abitanti, ai suoi predatori e alle sue prede, frutto di anni e anni di appostamenti e riprese, condotte con talento e passione lungo il Ticino e negli ambienti limitrofi. Tra i predatori- quasi un simbolo per il fiume Azzurro- spicca il Martin Pescatore, sim-

patico, variopinto e veloce uccelletto, frequente già dalle sorgenti e nel tratto svizzero, sul Lago Maggiore e lungo il corso principale del fiume, sui suoi rami secondari e sulla superficie dei numerosissimi canali che dal fiume derivano le acque per irrigare le campagne della Valle del Ticino. Protagonista nel filmato anche la lontra, altra grande cacciatrice di pesci, già presente fino agli anni ottanta sul fiume e poi scomparsa. proprio la lontra, ripresa sott'acqua, è divenuta ormai da circa un decennio l'oggetto di uno dei progetti scientifici di reintroduzione condotto dal Parco del Ticino. Il film, uno tra i pochi prodotti italiani nel settore, è stato presentato nella versione inglese ("Predators of the Blue River") all'edizione 2006 dell' "International Scientific Film Festival" di Pechino, rassegna internazionale che raccoglie i più prestigiosi filmati a carattere scientifico. A questo festival partecipano i più grandi gruppi televisivi mondiali, dalla BBC alla National Geographic Society, gareggiando in diverse sezioni, che spaziano dalla ricerca medica alla natura. Grande soddisfazione per l'Italia, che, oltre ad avere un proprio prodotto in concorso, cosa piuttosto rara,

ha vinto con 'Predatori' nientemeno che il 'Dragone d'oro', che premia il migliore film della categoria Natura e Ambiente. La pellicola è anche arrivata in finale per il 'Gran prix' ed è stata in ballottaggio per il primo premio assoluto, vinto poi da un documentario della BBC della serie 'medicina alternativa' dedicato all'agopuntura. Uno dei punti forti del lavoro dei due autori italiani è l'uso accorto della musica, dei rumori, degli effetti e dei silenzi, come già intuiva e suggeriva la scuola del documentario naturalistico inglese di metà novecento. Nella motivazione al premio, espressa dalla giuria, si legge: "Nell'insieme è un bellissimo documentario, che ha saputo suscitare il nostro interesse per le creature di un normale e per nulla spettacolare ambiente fluviale, grazie al sapiente uso dell'arte di raccontare storie, di un'ottima narrazione, di una fotografia eccellente, del montaggio e della musica eccellenti".

Il sito del Parco Piemontese: [www.parcodelticino.pmn.it](http://www.parcodelticino.pmn.it) - Il sito del Parco Lombardo: [www.parcoticino.it/](http://www.parcoticino.it/)



## NON SEMPRE L'ETICHETTA È BEN EDUCATA

di Luca Neri e Lisa Rocca-Rey

Dorothy e' una mamma molto premurosa. Per i suoi figli vuole il meglio. Per questo, quando fa la spesa, controlla le etichette di ogni prodotto. Dorothy compra solo alimenti con l'etichetta "All Natural" e "Organic". Ma Dorothy sa veramente quello che mangia? Negli Stati Uniti gli organismi geneticamente modificati (OGM) rappresentano circa il 35% dei raccolti di mais, il 71% nel cotone, il 75% nella soia e quote consistenti di olii di semi. Eppure i produttori americani non sono obbligati ad indicare nell'etichetta la presenza di OGM, specificando quale proteina e' stata aggiunta e con quale scopo. Il nostro pane, i dolci, le formule per lattanti, le bibite, ogni prodotto contenente addensanti derivati dal mais o soia e molti altri alimenti possono contenere deliberatamente o essere contaminati da OGM, senza che noi ne siamo informati. Ma anche gli ingredienti correttamente riportati sull'etichetta riservano qualche sorpresa. Per fare un altro esempio: alcuni prodotti classificati come "All Natural" o "Organic" sono dolcificati con High Fructose Corn Syrup (HFCS), un dolcificante di produzione esclusivamente industriale che ha ben poco di naturale. L' HFCS e' ottenuto per ripetuti cicli di degradazione enzimatica dall'amido di mais. Da queste iniziali operazioni si ottiene uno sciroppo contenente il 90% di fruttosio che successivamente viene miscelato con uno sciroppo di glucosio per ottenere diverse gradazioni di HFCS. Sia il mais che gli enzimi utilizzati per la degradazione sono derivati da OGM. L' HFCS e' praticamente ovunque: nelle bibite, nel latte, nei cereali, nella salsa di pomodoro, persino nel pane. Negli ultimi 30 anni il suo consumo si e' moltiplicato fino a raggiungere il livelli del saccarosio, il comune zucchero da cucina. Se il consumo annuo di zuccheri e dolcificanti pro capite ammonta negli Stati Uniti a circa 147 libbre (circa 1.5 volte il consumo europeo), l'HFCS ne rappresenta quasi il 50%, tutto in prodotti preconfezionati. In Europa la produzione e l'uso dell'HFCS e' ristretta e questo dolcificante rappresenta solo il 2% dei consumi di zuccheri semplici. Questo anche perche' gli effetti sulla salute del per-nulla-naturale sciroppo di fruttosio non sono ben conosciuti. Diversi studi suggeriscono che l'uso di alte concentrazioni di fruttosio potrebbe essere associato ad una disregolazione del metabolismo dell'acido urico e, si ipotizza quindi con una piu' alta incidenza di gotta, diabete e obesita'. Il livello di sofisticazione e artefazione del cibo che quotidianamente assumiamo ha raggiunto livelli sconosciuti ai nostri padri e questa tendenza e' in vertiginosa crescita. Gia' dal 1997 l'Unione Europea si e' dotata di una normativa che riconosce il diritto all'informazione dei consumatori e considera l'etichettatura in tutte le fasi della commercializzazione uno strumento per operare una scelta consapevole e monitorare gli eventuali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute. Nel 2006 il Center for Food Safety ha avviato un'azione legale contro la Food and Drug Administration per costringere il governo americano ad adottare norme simili. Questa azione eclatante e' avvenuta dopo sei anni di battaglie dei consumatori per avere piu' sicurezza e trasparenza nel mercato dei generi alimentari.

## ARTEMISIA GENTILESCHI

Artemisia Gentileschi raccontata da Judith Mann lo scorso 3 ottobre

di Maria Vittoria Arcidiacono

Judith Mann, che ha ottenuto il dottorato in arte alla Washington University, è direttore dal 1997 della collezione d'arte europea (fino all'800) al museo di St. Louis. Si dedica con passione alla ricerca di nuove attribuzioni alla pittrice seicentesca Artemisia Gentileschi.

Artemisia Gentileschi nacque a Roma l'8 luglio 1593, primogenita del pittore Orazio Gentileschi. È proprio presso la bottega paterna (frequentata da pittori, amici e colleghi del padre) che Artemisia ebbe il suo apprendistato artistico imparando il disegno, il modo di impastare i colori e di dar lucentezza ai dipinti. Il primo capolavoro documentato della prima artista donna che seppe dipingere al femminile è *Susana e i vecchioni*. Il quadro fu esibito dal padre Orazio, quando la pittrice aveva solo 17 anni come prova della maestria ormai raggiunta dalla figlia. Esso è stato pertanto oggetto di controverse attribuzioni. Susanna, come sostiene Judy Mann rivela una mano molto attenta ai dettagli narrativi. Mentre nella maggior parte dei casi, gli artisti raffiguravano lo stesso soggetto con una composizione laterale, qui è verticale e consente ai vecchi di insistere sulla donna affinché soddisfi le loro richieste. L'artista mette così lo spettatore in condizione di poter capire la terribile situazione della donna indife-

sa. L'estrema semplicità della disposizione è considerata un'invenzione della giovane artista Artemisia. Judith Mann sostiene che questo dipinto deve essere considerato una pietra miliare per capire la prima evoluzione d'Artemisia, il suo rapporto artistico con il padre e la sua personalità di pittrice in via di maturazione. Nel 1611 Artemisia subì uno stupro da parte del pittore toscano Agostino Tassi, impegnato in quel tempo, con Orazio Gentileschi, nella decorazione a fresco delle volte del Casino delle Rose nel Palazzo Pallavicini Rospigliosi di Roma. Gli atti del processo contro Agostino (finitosi con una lieve condanna) hanno avuto grande influenza sulla lettura in chiave femminista (data nella seconda metà del XX secolo) alla figura di Artemisia Gentileschi. A riprova di ciò è la tela *Giuditta che decapita Oloferne* (1612-13), impressionante per la violenza della scena che raffigura, che è stata interpretata in chiave psicologica e psicoanalitica, come desiderio di rivalsa rispetto alla violenza subita. Dopo il processo Artemisia si sposta da Roma a Firenze, sposandosi con il pittore Pietro Antonio Stiattesi, ma purtroppo dal punto di vista privato nemmeno Firenze le promette gioie. Ma c'è l'arte. È probabilmente l'arte che dona la forza ad Artemisia di rialzarsi. E' con questa forza

nell'animo e grandi capacità nella mano che nel 1616 diventa la prima donna annoverata tra i membri dell'Accademia d'Arte fiorentina. Dopo Firenze seguono di nuovo Roma, Venezia, Genova, Londra e per finire Napoli dove Artemisia visse per il resto della sua vita. I dipinti d'Artemisia raggiungono una profondità assoluta, e le immagini riuscitissime di donne da lei create (molte volte aventi le fattezze della pittrice) danno modo all'osservatore di indagare i loro sentimenti, le loro paure, le loro angosce, attraverso i gesti e le pose, ora dinamici, ora sensuali, ora contemplativi. Ne è un esempio l'olio su rame, *Danae*, anche questo dipinto di attribuzione recente ad Artemisia, ritenuta in precedenza opera di Orazio. La carica sensuale di Danae assume in Artemisia forti accenti erotici volti a compiacere i committenti. L'utilizzo dei pigmenti e della stesura delle successive velature rendono vivi e fruscianti le pieghe del lino e del velluto dando luce e rotondità del corpo e delle diverse tonalità della pelle, rendendo il dipinto perfetto nel suo messaggio. È l'atmosfera di coinvolgimento che i soggetti rappresentati riescono a creare a rendere l'arte d'Artemisia così emozionante.

## ADDIO, MAESTRO.

Da tutto il mondo la triste notizia della scomparsa di Luciano Pavarotti.

di Paola Fazzino

Fiumi di parole hanno descritto l'intera esistenza del tenore italiano, considerato il Tenore per eccellenza. La sua vita, la sua crescita in una casa dove aleggiava l'amore per l'opera lirica. La costanza nello studio del canto nonostante l'iniziale predisposizione all'insegnamento alle elementari. Ma poi la passione travolgente della musica, che come fiume in piena ha stravolto la sua vita.

La consacrazione artistica, in patria e all'estero, la ottenne interpretando il ruolo di Rodolfo nella Bohème pucciniana, e per sua stessa ammissione, quest'opera è stata la più rappresentativa del suo repertorio tanto che Rodolfo, nella sua carriera sarebbe stata una sorta di suo alter ego sul palco.

Ma la carriera non aveva il solo fine di attrarre su di sé il successo. Il fenomeno dei Tre Tenori è stato oggetto di approvazione da parte di alcuni per la possibilità di introdurre all'opera un pubblico maggiormente ampio, ma anche, come con Pavarotti & friends, utilizzare il comune amore per la musica è servito ad ottenere fondi per la beneficenza.

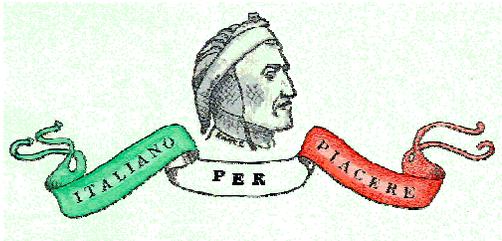
Come chiunque essere umano, ha avuto le sue glorie e le sue sofferenze, è stato osannato, ricoperto di standing ovation, ma anche deriso e criticato. Croce e delizia del successo.

Durante i funerali, lacrime e commozione, come ci ha insegnato al termine di ogni sua esibizione. Il momento più squi-

Il Consiglio di Amministrazione di *Italiano per piacere* porge un sentito GRAZIE a Maria Vittoria ed a tutti i collaboratori che hanno reso possibile questo numero di **IT@LICO**, il primo di tanti a venire.

sitamente artistico, che ha fatto vibrare il cuore di tutti, è stato quando Andrea Bocelli ha intonato lo struggente 'Ave verum corpus' di Mozart e alla fine, a sorpresa per tutti i partecipanti al rito, si è ascoltata la vera voce di Pavarotti intrecciata a quella di suo padre, l'umile fornaio che ha trasmesso la sua passione per la musica al suo grande figliolo: per un paio di minuti le due voci, del padre e del figlio, si sono fuse nell'interpretazione del 'Panis angelicus'.

E dulcis in fundo, anche le frecce tricolori, hanno voluto dare l'addio al maestro che ha sempre prestato la sua voce per le loro manifestazioni, perché assieme rappresentano l'italianità nel mondo.



10803 Indian Head Industrial Blvd.  
St. Louis, MO 63132

**Siamo in internet:**

<http://www.italiusa.com/ipp/>

## CERCASI SPONSOR PER QUESTO SPAZIO

**Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa. Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 o email [italico@italiusa.com](mailto:italico@italiusa.com).**

## PROSSIMA RIUNIONE: MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE

Ormai è tradizione: il mese di dicembre è riservato ai soci e alla poesia. Se eravate presenti l'anno scorso saprete già che questa riunione è speciale e diversa: non ci saranno presentatori ma sarete voi, i soci, ad esserlo, con una poesia di vostra scelta di un poeta italiano. Ci sarà dunque un ottimo cast di lettori con un altrettanto eccellente programma di poesie.

Un evento, quindi, diverso dai soliti, che abbiamo trovato il modo di arricchire con qualcosa di speciale; infatti, come è ormai tradizionale per IPP, terremo un sorteggio gratuito di regali con bottiglie di vino, torrone, panettone ed altre sorprese, tra cui *Firenze - un incontro* di Susan Hacker Stang, il libro di fotografie e poesie che Susan ha presentato alla riunione di aprile di quest'anno; appena uscito dalla stampa. Questo è un libro che sarà certamente ammirato e apprezzato dagli amanti delle cose belle e specialmente da chi avrà il biglietto vincente. Durante la riunione annunceremo anche i vincitori del Concorso di Fotografia con l'ambito primo premio di un quadro dipinto da uno dei due organizzatori del concorso, Marcello Delli Zotti. E tutto questo al prezzo regolare di \$22 per soci ed il ridotto \$15 per studenti.

Ma c'è dell'altro: per il 5 dicembre ci sarà un'offerta speciale per incoraggiare a farsi soci coloro che ancora non lo sono; cioè, chi si assocerà prima di quella sera pagando la tariffa annuale per il 2008 (\$30 per singoli o \$40 per coppie), sarà trattato come socio e quindi potrà partecipare alla serata e naturalmente pagare soltanto \$22 per la cena e il trattenimento.

Arrivederci dunque, se siete soci, a mercoledì 5 dicembre per una riunione che, come il solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà al ristorante Da Baldo sulla Hampton Avenue dalle 18.30 in poi. Prenotate chiamando Franco Giannotti al 314-373-3211. Se usate l'email, indirizzatela a [franco@italiusa.com](mailto:franco@italiusa.com).

Luisa Gabbiani Flynn

**IT@LICO - Il periodico di Italiano per piacere** - Redazione: Maria Vittoria Arcidiacono, Prossima Riunione e Vice Direttore: Luisa Gabbiani Flynn, Direttore: Franco Giannotti. Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il vostro email o qualsiasi altro commento a: [italico@italiusa.com](mailto:italico@italiusa.com)