

LA TOMBOLA DI FINE ANNO

di Franco Giannotti

...48: morto che parla ...24: la vigilia ...77: le gambe delle donnette ...e così via fino a riempire il tabellone sullo schermo scandendo i numeri e le rispettive smorfie napoletane direttamente dal computer per una modernissima e tecnicamente aggiornata tombola italiana. Benché ne avessimo parlato ripetutamente nel passato, questa è la nostra prima sortita nel gioco della tombola e dai primi riscontri dei soci presenti siamo certi che questo sarà un appuntamento annuale.

Tra la confusione, il vociare, le risate e il gran divertimento, la sessantina di soci presenti ha trascorso una bella serata a marcare la nostra ultima riunione dell'anno, quella che oltre all'ottima cena preparata da Baldo e Madda Gandolfo, vede anche tanti regali distribuiti gratuitamente ai vincitori delle varie fasi della tombola e dai sorteggi prima e dopo i giochi.



...sorteggiando i regali

ambo, terno, quaterna, cinquina e tombola. I quattro fortunati tombolari hanno ricevuto in premio quadro e disegni d'autore, il nostro direttore e per l'occasione anche il giudice e l'animatore della gara, Marcello Delli Zotti. Grazie a Marcello per aver donato le sue opere d'arte e per aver contribuito al successo della serata balzando da tavolo in tavolo per aiutare gli inesperti e controllare le schede vincenti con il suo inimitabile ciarlare e umorismo.

Abbiamo distribuito ogni ben di Dio, dai panettoni San Marco ai torroni Sperlari ai salami Volpi

ai cioccolatini Rocher alle bottiglie di Chianti, Prosecco, Pinot Grigio e Montepulciano, ai buoni della Pasta House Company, e, in vero spirito natalizio, una bella pianta, la Stella di Natale.

Perfino un graditissimo omaggio da parte del Florissant Valley Community College contenente vino e vari dolci, presentato personalmente dai professori Jeanne Florini e Chris Stephens.

Quasi tutti i premi della tombola sono stati vinti dagli studenti d'italiano,

quasi tutti di origine americana, della Washington University e del Florissant Valley Community College. La dea benedetta ha voluto favorire le giovani leve e noi siamo contenti che sia stato così; è giusto premiare chi ha tanto interesse per la nostra lingua e cultura.

Una serata quindi spassosa e non impegnativa, a concludere la serie dell'Unità d'Italia che ci siamo imposti per quasi tutto il 2011. Benché il gioco della tombola sia stato il successore della serata, abbiamo anche degnamente concluso la nostra maratona del 150° regalando a tutti i partecipanti una bella coccarda tricolore che con vero spirito garibaldino è stata fatta dalle nostre Nerina, Rosa Anna e Mirella. Anche i tavoli erano addobbati da bandierine e striscioni tricolori e due grandi fiocchi tricolori fatti da Mirella Artioli ornavano la parete di fondo della sala.

Certamente una buona fine per questo 2011 con la convinzione che il 2012 sarà un altro memorabile anno per il nostro Club. Ai nostri soci e simpatizzanti un ringraziamento per la vostra partecipazione durante l'anno, al Consiglio di Amministrazione per la vostra dedizione, e a tutti un caloroso augurio di buone feste e felice anno nuovo.

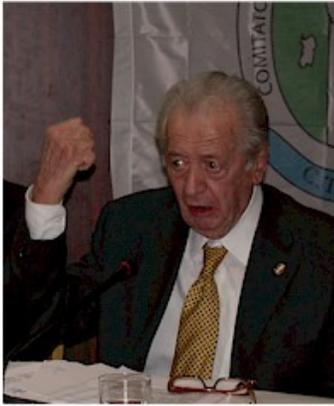
(Foto di Delle Cese)

IN QUESTO NUMERO:

Tombola	1
Mirko Tremaglia	2
Notiziario dall'Italia	2,3
Fare gli Italiani	3
La Carnia	4
Salmone al Forno	4
Antonio Fogazzaro	5,6
Colpi di Ventaglio	6
Le Papesse	7
Indirizzi Utili	7
Prossima Riunione	8



ADDIO MIRKO



È mancato l'Onorevole Mirko Tremaglia spesso definito "Il Padre degli Italiani nel mondo" per avere lottato tutta la sua vita onde garantire la democrazia e il diritto di voto per gli Italiani residenti all'estero. Lo ricorda Vincenzo Arcobelli, Coordinatore Nord America del Comitato Tricolore per gli Italiani nel Mondo: "un faro capace di illuminare i 5 continenti, rispettato per il suo rigore istituzionale, per la sua semplicità ed onestà, per il suo impegno politico, sempre al di sopra delle parti e dei partiti per il bene dell'intera collettività e di quell'amore che si era consolidato con gli anni verso l'altra Italia, ci ricordava sempre: gli Italiani di oltre confine 'amano di più la Patria perché sono lontani dalla loro grande Madre'."

Conobbi Tremaglia nel 2000 in una conferenza a Toronto e apprezzai subito l'intensità della sua dedizione. In seguenti incontri fui onorato nel ricevere la nomina di responsabile per la comunicazione del Nord America del suo CTIM. Mirko Tremaglia mancherà a tutti noi, italiani all'estero, e sarà sempre ricordato con affetto e nostalgia.

Franco Giannotti

NOTIZIARIO DALL'ITALIA

MERKEL A MONTI: L' ITALIA HA FATTO GRANDI COSE

"L'Italia ha fatto cose straordinarie. A questo punto ognuno dei principali Paesi dell'Eurozona dovrà fare la sua parte per la stabilizzazione della moneta unica".

Così il cancelliere tedesco Angela Merkel, nel corso della conferenza stampa congiunta, mercoledì 11 gennaio, dopo l'incontro di Berlino con il presidente del Consiglio Mario Monti, mostrando apprezzamento per l'operato del governo italiano. "Non abbiamo litigato ma avevamo tante cose di cui parlare. Ho avuto l'impressione che ci sia un'ottima collaborazione fra Germania e Italia" ha affermato la Merkel, che si è detta "impressionata dalla velocità con la quale sono partite le riforme" che "rafforzeranno" il nostro Paese, mentre dal canto suo Monti ha invocato una riduzione dei tassi di interesse sul debito italiano: "Ci aspettiamo dall'Europa la messa a punto di meccanismi che facilitino la trasformazione di buone politiche in tassi di interesse più ragionevoli". "Quello che gli italiani sperano e quello che io spero - aggiunge Monti - è che prima dei molti trimestri che occorrono per tradurre buone politiche economiche in crescita, nei mercati finanziari ci sia una riduzione dei tassi di interesse, perché se erano giusti o meno quando c'era diffidenza, ora non lo sono più". "Ho illustrato alla Merkel lo stato d'animo con il quale l'Italia ha dato larga adesione a misure molto dure del governo, dimostrando grande maturità" ha detto Monti, assicurando che "il nostro Paese non è più considerato fonte di infezione in Eurolandia", sottolineando che adesso "l'Europa può contare su un'Italia pronta a fare pienamente la sua parte verso la stabilità e lo

Agenzia Stampa NoveColonne

sviluppo dell'Unione, la più bella costruzione - sottolinea Monti - che l'umanità ha mai messo in opera e a cui Italia e Germania hanno dato fondamentale contributo fin dal primo giorno".

VINO, IL PROSECCO CONQUISTA GLI USA

Il Prosecco conquista gli Stati Uniti dove aumentano del 31% le bottiglie di spumante made in Italy esportate nel 2011. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti, sulla base dei dati relativi ai primi otto mesi dell'anno. E' dunque particolarmente importante per la produzione nazionale la stretta nei confronti delle contraffazioni messa in atto con la notifica di modifica degli allegati dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino che riconosce il Prosecco DOC (e superiore DOCG). Con un aumento record del 24% nelle bottiglie spedite all'estero lo spumante italiano batte lo champagne nel mondo dove la maggioranza dei brindisi delle feste saranno *made in Italy*, grazie proprio alle performance realizzate in pochi anni soprattutto dal prosecco che rappresenta - conclude la Coldiretti - oltre la metà dello spumante prodotto in Italia.

CRISI, NATALE: UNA FAMIGLIA SU TRE RINUNCIA AL TRADIZIONALE CENONE

Secondo l'Istat il prezzo dei beni alimentari è nuovamente cresciuto, raggiungendo il massimo dal 2009. Un dato confermato dall'indagine dell'Adoc sui costi del cenone che si preannunciano più onerosi di circa il 4% rispetto allo scorso anno. "Per il cenone di Natale la spesa crescerà del 3,8% rispetto al 2010. Tra i prodotti che hanno subito gli aumenti più eclatanti troviamo i classici panettoni (+3,8%), salmone affumicato (+10,3%), datteri (+14,8%) e spumante (+13,2%), ribassi invece per cotecchini (-2,5%) e torrone (-13,4%). Sebbene non sia un prodotto tradizionale, dobbiamo registrare l'aumento record del riso, che oggi costa il 25,7% in più del 2010. Per sostenere tutte le spese, in alcuni casi, non basterà neanche l'apporto della tredicesima, che per l'85% sarà dedicata a coprire le spese ordinarie.

Un salasso per le famiglie, che praticamente l'hanno già spesa prima di incassarla e che oggi più che mai fanno affida-

(Continua a pagina 3)

Picasso's Bistro

AUTHENTIC ITALIAN AND MEDITERRANEAN RESTAURANT

Enjoy the finest Mediterranean cuisine with live entertainment, outdoor vibrant patio, parties, banquets, weddings and rehearsal dinners. Private parties in the restaurant and private room.

For reservations call 636-532-5353

138 Chesterfield Towne Center - Chesterfield, MO
In the Chesterfield Valley at the I40/64 - Long Rd. Exit
Formerly Trattoria Branica

www.PicassosBistro.com



FARE GLI ITALIANI. IL CULTO DEGLI EROI RISORGIMENTALI di Anna Di Palma Amelung



All'indomani della proclamazione del Regno d'Italia, avvenuta il 17 marzo 1861, sembra che Massimo d'Azeglio abbia detto: "Abbiamo fatto l'Italia, ora dobbiamo fare gli italiani".

Dopo aver unificato politicamente la penisola, si sentiva infatti la necessità di dare al nostro paese radici comuni, e persino di creare una vera e propria "religione della Patria" per colmare le profonde differenze regionali, linguistiche e culturali. Fare gli italiani, sì, ma come? E come superare le enormi divergenze che esistevano, per esempio, fra repubblicani e monarchici, o settentrionali e meridionali? La nazione aveva bisogno di eroi, di nuovi "santi laici". Per trovarli bisognerà aspettare ancora vent'anni.



Giuseppe Garibaldi e Vittorio Emanuele II

Vittorio Emanuele II si spense nel 1878, e i suoi funerali furono trasformati in un magnifico spettacolo patriottico. Invece di essere sepolto in Piemonte come voleva la famiglia, si scelse non solo Roma ma più precisamente il Pantheon. Questo re senza istruzione, tracagnotto e piuttosto volgare, assunse in morte una statura monumentale, e il

"re galantuomo" si trasformò miracolosamente in un vero e proprio "padre della patria" esaltato da centinaia di pubblicazioni, stampe ed opuscoli. Il catafalco venne posto nel centro della rotonda del Pantheon e il defunto monarca ricevette l'estremo omaggio di decine di migliaia di sudditi. L'apoteosi del "re pacificatore" era dunque incominciata e doveva continuare ancora per molti anni.

La trasformazione di Giuseppe Garibaldi da uomo in carne e ossa a "divinità" avvenne in modo molto naturale poiché già da vivo era stato spesso paragonato a Gesù Cristo. Durante la difesa della Repubblica Romana del 1849 e la spedizione dei Mille del 1860 la gente andava in estasi al suo passaggio e cercava di toccarlo o

baciargli la mano. L'immagine di un Garibaldi biondo e con gli occhi azzurri - proprio come quella tradizionale di Gesù - comparve un po' dappertutto, e racconti agiografici che tracciavano la vita - più o meno fantasiosa - dell'eroe dei due mondi divennero presto grandi successi editoriali. Si potevano facilmente acquistare souvenir garibaldini

quali medaglie, piatti, tazzine da caffè e cartoline varie. Questo culto dell'eroe venne incoraggiato da uomini politici come Francesco Crispi il quale nel 1884, due anni dopo la scomparsa di Garibaldi, lo paragonò ad Achille e a Ercole perché in lui "pareva che ci fosse del divino".

L'apoteosi di Vittorio Emanuele e di Garibaldi cementò dunque i valori del Risorgimento e inorgogli la nuova nazione. Dalle Alpi al Mediterraneo i nuovi italiani si sentirono più uniti e più fieri del loro passato. Altri eroi del Risorgimento, come Giuseppe Mazzini, non ricevettero il riconoscimento a loro dovuto perché considerati troppo pericolosi, rivoluzionari e repubblicani. Prova ne è che se passeggiate per le città italiane troverete moltissimi busti e statue dedicati a Vittorio Emanuele e a Garibaldi, ma pochissimi a Mazzini. Basti pensare che il suo monumento sul colle Aventino a Roma venne inaugurato ufficialmente solo nel 1949.

CRISI, NATALE... (Continua da pagina 2)

mento sul surplus di stipendio per fronteggiare la crisi. Un surplus che riteniamo debba essere detassato, in modo da fornire un minimo ritorno economico. E sulle tavole si vedranno sempre meno i prodotti di lusso come caviale e champagne. Natale non è più tempo di spese folli e grandi libagioni. Anche a Natale continua, dunque, la contrazione dei consumi alimentari, pari al 4% nell'ultimo anno".

Secondo l'Adoc ci sarà un forte calo della presenza di avventori nei ristoranti, in media del 25%. "Mangiando fuori casa, una famiglia di 4 persone spenderebbe poco meno di 300 euro, pagando in media tra i 70 e gli 80 euro a persona - prosegue Pileri - una cifra al di là delle possibilità di molte famiglie che, pur

volendo, non potrebbero sostenere una spesa simile, soprattutto considerando che con circa la metà si può cenare senza farsi mancare nulla, e va bene anche per una tavolata di 8-10 persone. E' quindi naturale che a Natale e a Capodanno molte famiglie rimarranno tra le mura domestiche. Il 35% dei consumatori sceglierà il discount per fare la spesa, l'unico locale a dare la possibilità alle famiglie di soddisfare le proprie esigenze alimentari senza rimetterci lo stipendio"

NDE: Da notare nell'articolo, il costo di 70/80 euro a persona al ristorante! Sembra quasi ieri quando era difficile spendere 50.000 lire a persona, e il dollaro valeva Lit 2.000 allora. A \$1,30 per euro questa cena costerebbe \$104 a persona verso i \$25 di dieci anni fa...

EVERYBODY LOVES

**Open everyday
Lunch • Dinner**

www.thepastahouse.com

TUCCI & FRESTA'S

▶ Trattoria and Bar ◀

the art of italy

15 N. Central ▶ Clayton

314-735-6588

www.tucciandfrestas.com

ANGOLI NASCOSTI D'ITALIA: La Carnia

di Marcello Delli Zotti



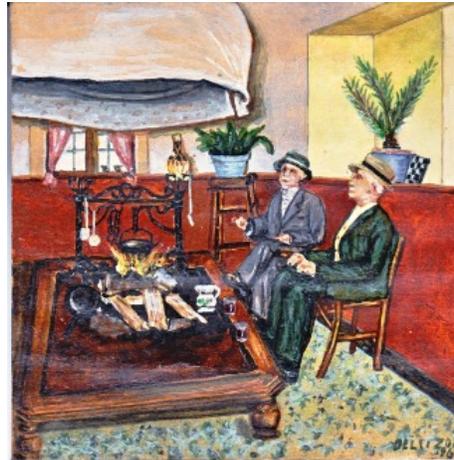
Se vai a chiedere ad un napoletano dove sia la Carnia, come molti altri italiani non ti saprà rispondere. Ma se guardate la carta geografica dell'Italia e spostate lo sguardo verso l'estrema parte nord-orientale... bene quella è la Carnia, la parte montuosa del Friuli dove si parla lo stesso dialetto (pardon, *lingua*), il friulano ma con un accento più duro.

I carnici hanno abitato in queste quattro grandi vallate (più le minori) da prima dei Romani. Una popolazione di origine germanica (i Carni o Celti) si trasferì qui più o meno nello stesso periodo in cui Roma muoveva i primi passi. La popolazione si fuse con i Veneti e con gli Euganei portando il suo contributo di usi, di costumi e di lingua alla regione.

Roma, dopo aver fondato Aquileia nel 181 avanti Cristo, si mosse per conquistare la regione, ma ci vollero più di cento anni per sconfiggere questi forti guerrieri. Il grande imperatore Cesare Ottaviano Augusto fece costruire una città, Julium Carnicum (l'attuale Zuglio) nella valle del But, ove scorreva la Via Imperiale che andava verso l'attuale Austria passando per il passo di Monte Croce Carnico.

Ad avere il dominio sulla regione sino alla unificazione con l'Italia nel 1866 furono il vescovo di Aquileia, i conti di

Gorizia, la Repubblica Serenissima di Venezia e per ultimo l'impero Asburgico.



Piccolo dipinto di mio padre del 1962

Bella è la Carnia ma il primo paese è... Amaro. Così scriveva Giosuè Carducci giocando sul fatto entrando in Carnia si incontra un paese che si chiama Amaro; il poeta, che ai primi del '900 era solito passare le vacanze estive ad Artia, una località termale della Carnia, scrisse anche diverse poesie (la più conosciuta è *Comune Rustico*) magnificando la tranquillità e la bellezza di questi luoghi coperti da immense abetaie. È qui che la Repubblica di Venezia si procurava gli alberi per i pennoni delle sue navi.

Carnia, Carniola, Carinzia tutte re-

gioni che chiaramente hanno in comune le loro origini ma che durante la prima guerra mondiale si combatterono aspramente sui picchi, tanto che ancora oggi si possono trovare dei residui di armi arrugginite, ricoveri e trincee del tempo.

Vorrei qui ricordare due oggetti emblematici, i *ciarpez* ed il *fogolar*. I *ciarpez* ora sono quasi scomparsi ma solo 50 anni fa quasi tutti le indossavano d'estate. Che cosa sono? Sono scarpe fatte di cotone ornate di velluto con ricami di fiori, spesso stelle alpine. Il *fogolar* è una specie di rialzo al centro della cucina con il suo *chiavedaal* (l'alare) dove ardeva la legna e intorno al quale si trascorrevano le fredde serate invernali bevendo un (no, molti di più) *taii* (bicchieri) di vino rosso magari con *polenta e frico* (a voi scoprire cos'è!)

Se prendete il treno a Venezia per andare a Vienna, scendete alla stazione di Carnia e godetevi questo paradiso.

Mandi è il tipico saluto carnico, che estendo a tutti i lettori.

SALMONE AL FORNO

di Gianfranco Garganigo



Per il salmone avete molte scelte. Il miglior salmone, ossia quello non d'allevamento, costa abbastanza, ma noterete la differenza.

- 4 porzioni di salmone di circa 7 o 8 cm di spessore.
- 2 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 cipolla
- 1 spicco d'aglio
- 1/2 cucchiaino di senape inglese (in polvere)
- 1/2 tazza di pane grattugiato. (Io uso Panko, pane grattugiato giapponese)

Imbiondire la cipolla e l'aglio in un cucchiaino d'olio.

Mescolare tutti gli altri ingredienti e

spargere sul salmone.

Oliare una padella da mettere nel forno a 350 gradi.

Mettere il salmone nella padella e farlo cuocere per circa 15 minuti finché sia dorato.

A me piace non troppo cotto ma se volete potete aumentare di un paio di minuti la cottura. Servire con fagiolini verdi saltati o con patate lesse.

Con gli avanzi, se ci sono, preparate un purè di patate e aggiungetevi il salmone rimasto, un uovo e prezzemolo. Mescolate il tutto, dividete in polpette di porzioni uguali e fate rosolare in olio e burro finché siano dorate.

Buon appetito!

VOLPI
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

Retail Store:
5250 Daggett Avenue (on the Hill)
St. Louis, MO 63110

VITA E OPERE DI ANTONIO FOGAZZARO (1842-1911) ATTRAVERSO IL CARTEGGIO CON ELLEN STARBUCK PARTE SECONDA

di Maria Teresa Bompani



Fogazzaro era nato a Vicenza il 25 marzo 1842, in una palazzina di Via dei Carmini (oggi Corso Fogazzaro), da Teresa Barrera e da Mariano.

La madre, originaria di Oria, in Valsolda (poco lontano da Lugano) è figlia dell'architetto Carlo (Barrera), che partecipò ad un concorso nel Comune di Vicenza e fece il progetto di alcuni palazzi vicentini fra cui palazzo Fioccardo (poi De' Troi) in Contra SS. Apostoli, la casa in Contra Carpagnon e a Schio Palazzo Fogazzaro di Mariano, bisnonno di Antonio, industriale della lana e fautore della fortuna economica della famiglia; il Barrera collaborò anche alla direzione dei lavori di Palazzo Cordellina in Contra Riale.

Il padre dello scrittore, Mariano, s'interessa poco dell'azienda, che non è in armonia con le sue aspirazioni artistiche: è buon conoscitore di pittura e discreto pianista. (La coppia Mariano-Teresa verrà finanziariamente sostenuta, nei primi anni di matrimonio, da un fratello di Teresa, Pietro.

Educato privatamente dallo zio don Giuseppe, patriota nel 1848, e dal poeta sacerdote Giacomo Zanella, il nostro protagonista ritrova quest'ultimo all'Imperial Regio Ginnasio Liceale di Vicenza (Liceo Pigafetta) e perfezionerà con lui lo studio delle lingue classiche e di autori francesi moderni (soprattutto Hugo e Chateaubriand) e più tardi, attraverso traduzioni francesi, anche di autori inglesi (Byron e Dickens) e tedeschi (Heine e Goethe).

Dopo la II guerra d'Indipendenza (1859) i Fogazzaro si trasferiscono in Valsolda (parte orientale del lago di Lugano) e poi nel 1860 a Torino dove nel 1864 Antonio conclude gli studi di legge iniziati a Padova (iscritto nel 1859) e segue poi la famiglia a Milano dove fa pratica nello studio di un avvocato, Pompeo Castelli, conosce il Manzoni e ha come amici Camillo e Arrigo Boito, esponenti della scapigliatura milanese.

Nel 1866 sposa Margherita Valmarana, figlia del conte Angelo e di Giuseppina Lampertico da cui avrà tre figli: Mariano che morirà ventenne (1895) per

febbri tifoidee, Gina, che sposerà il conte Giuseppe Roi, industriale canapiero, e Maria che diventerà monaca.

Tornato nel 1869 a Vicenza, diventerà socio ordinario dell'accademia Olimpica (1869), presidente dal 1888, e poi entrerà nel consiglio comunale della città (1871) interessandosi soprattutto di scuola e di sanità.

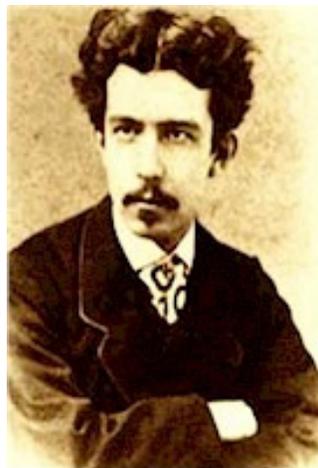
Aprirà il primo "Asilo-Famiglia" d'Italia a Seghe di Velo, dove villeggiava con la famiglia nella Villa Valmarana della suocera, su sollecitazione anche di Felicitas Buchner, la sua "musa", che aveva studiato analoghe istituzioni in Europa. Per realizzare questa iniziativa, usufruirà dell'appoggio finanziario del conte Angelo Valmarana. (Angelo e la sorella Ina sono i nipoti orfani di Fogazzaro di cui Felicitas era stata istitutrice). I bambini nell'asilo erano seguiti da una maestra-mamma e vivevano in un'atmosfera familiare. L'impegno sociale di Fogazzaro continuerà con la fondazione degli "Asili di carità per l'infanzia" in provincia, che ospiteranno fino a 900 bambini, gestiti dalla "Congregazione di carità" di cui lo scrittore sarà presidente. Si farà anche promotore di un esperimento di conduzione agricola con partecipazione di utili ai contadini, nelle terre della suocera prima e poi nella tenuta di Montegalda (ereditata dal padre e tutta sua dal 1906).

Frequenti saranno da questo periodo i viaggi all'estero (Francia, Germania, Paesi Bassi), facilitati dalla perfetta conoscenza di francese, inglese, tedesco.

Quando inizia lo scambio epistolare con Ellen Starbuck nel 1885, il "distinto signore" che improvvisava versi nel salone del Belvedere di Lanzo aveva già pubblicato nel 1874 la novella in versi sciolti *Miranda* (che muore d'amore per il poeta egoista Enrico), le liriche *Valsolda* (1876) e *Malombra* (1881), "romanzo gotico" secondo Bandini, capolavoro

per il Momigliano, in cui la protagonista, Marina Busnelli di Malombra, nipote del conte Cesare d'Ormeo, trovata accidentalmente in un secretaire una ciocca di capelli, un guanto, uno specchio ed uno scritto sibillino dell'antenata Cecilia, costretta dal marito a rimanere prigioniera in quella stanza per espiare una colpa d'amore, immagina di incarnare l'anima della morta e crede di riconoscere nello zio e in un giovane letterato la reincarnazione del marito e dell'amante di Cecilia. Il giovane, Corrado Silla, invaghito sensualmente di Marina, morirà per mano di lei, ormai impazzita, lasciando nel lutto l'eterea fidanzata Edith che aveva tentato invano di sottrarlo alla pericolosa passione.

Giovanni Verga, che nello stesso anno aveva pubblicato *Malavoglia*, ben diverso per ambiente e psicologia dei personaggi, scrive al Fogazzaro: "*Malombra parmi una delle più alte e delle più artistiche concezioni romantiche che sieno comparse ai nostri giorni in Italia e fra tanti giudizi contraddittori che avrà visto del suo libro le farà piacere il sentir dire l'impressione che esso ha suscitato in uno che segue un indirizzo artistico e diverso dal suo*".



Antonio Fogazzaro

Nel 1885 il nostro autore dà alle stampe *Daniele Cortis*, primo grande successo commerciale, in cui il conflitto fra la forza imperiosa dell'amore e il senso del dovere viene risolto alla fine con la dolorosa rinuncia dei due innamorati (Elena Carrer e Daniele Cortis) alla felicità che pregiudicherebbe la carriera politica del giovane e il matrimonio della donna, sposata ad un barone siciliano (di Santa Giulia) dalla biasimevole condotta. Ma i due non rinunceranno ad amarsi da lontano, in attesa di una più perfetta unione nell'aldilà, secondo quella concezione fogazzariana dell'amore in cui il sacrificio dei sensi equivale a un trionfo superiore del sentimento che si purifica, si sublima: e si è parlato di sessualità asessuata, di passione azzurra, che si affina nella lontananza che può essere geografica,

(Continua a pagina 6)

DONNE DI IERI: IL RISORGIMENTO A COLPI DI VENTAGLIO

da NoveColonne

NDE: Iniziamo con questo numero la rubrica intitolata "Donne di ieri", alla quale farà seguito la rubrica "Donne di oggi", a cura del notiziario "Nove Colonne" del Ministero degli Affari Esteri.

Non potevano certo immaginare i 1314 soldati del Regno di Sardegna uccisi dai russi e dal colera nella guerra di Crimea che, due anni dopo, a far brillare il prestigio dei Savoia agli occhi di Napoleone III sarebbe stata una guerra molto diversa: quella sul numero dei volants dei loro ricchi vestiti che le due più belle donna d'Europa combatterono nel 1856, ai balli di corte francesi. Hanno entrambe 19 anni, entrambe italiane, statuarie, conturbanti.

Una è la bionda Virginia Oldoini, contessa di Castiglione, divenuta mantenuta di Napoleone III per volere di Cavour (che conosceva il debole per le belle donne del potente alleato) e grazie ad abiti tanto attillati, contro ogni moda del tempo, da farla apparire una "statua di carne"; l'altra è la bruna contessa Eugenia Litta, che entro pochi anni sarebbe diventata l'amante del principe Umberto, poi re d'Italia, conquistato apparendo a mezzanotte, ad una reale festa di carnevale, nel 1862 a Milano, come una principessa delle nevi: su una slitta bianca-oro in un abito guarnito da fiocchi di neve e bianchi veli trasparenti.

Entrambe hanno dei mariti che accettano in silenzio i loro tradimenti, ri-



Virginia Oldoini in una foto di Pierre-Louis Pierson, c.1863/66

spettivamente i conti Francesco Verasis di Castiglione, cugino di Cavour e Giulio Litta Visconti Arese. Curiosamente moriranno entrambi 41enni: il primo, nel 1867, cadendo da cavallo al matrimonio del principe Amedeo d'Aosta, travolto dalla carrozza reale, il secondo nel 1863.

Ed entrambe, quindi contesse di blasone, sono in realtà figlie naturali di amanti principeschi delle loro madri, come loro altrettanto spregiudicate.

Virginia è figlia del marchese spezzino Filippo Oldoini ma nasce quan-

do la madre, una ballerina di teatro, amoreggia con il principe Joseph Poniatowski, discendente del re di Polonia; Eugenia, sebbene riconosciuta dal conte milanese Gian Giacomo Attendolo Bolognini, è frutto della relazione extraconiugale della madre Eugenia Vimercati con il principe Alfonso Serafino Porcia.

Difficile immaginare 30 anni dopo queste splendide 19enni ammirate nella dorata corte delle Tuileries: l'una autoreclusa e nevrastenica nel suo lussuoso appartamento di Place Vendôme a Parigi con gli specchi coperti di veli neri per non vedere la sua bellezza sfiorire, uscire solo di notte bardata di veli, quindi sfrattata a forza per andare a finire i suoi giorni in



Eugenia Litta villegentilizielombarde.org

un appartamento sopra un ristorante, nel novembre 1899, lasciando in eredità gioielli per 2 milioni di lire del tempo ad ignoti eredi, visto che l'unico figlio (che peraltro l'ha sempre odiata), Giorgio Verasis, muore di vaiolo 24enne a Madrid, nel 1879; l'altra viene invitata nella reggia di Monza dalla ormai regina Margherita solo per il gusto di vedere quanto sia invecchiata quello che dal 1864 è rimasto l'unico vero amore del marito (ma, pur odiandola, Margherita concede alla 63-enne Eugenia, nel 1900, di rimanere da sola da-

vanti al corpo di Umberto, infine assassinato da Gaetano Bresci dopo aver già scampato tre attentati anarchici).

Margherita e Umberto hanno, nel 1869, un figlio, il futuro Vittorio Emanuele III, che resterà unico perché presto lei scopre il marito in atteggiamenti amorosi con Eugenia che ha concepito un figlio negli stessi mesi in cui lei partoriva il suo.

Umberto ha regalato alla puerpera Margherita una collana di perle a 10 giri ed alla sua amante una a 12 giri: la stessa che Eugenia avrà l'ardire di mostrare ad una impallidita Margherita ad un ballo, su questo terreno "battendo" quindi la contessa di Castiglione, visto che a lei Napoleone III dona una collana di perle a "soli" cinque giri...

... FOGAZZARO

(Continua da pagina 5)

come in questo caso (i due sono separati da un oceano) o tragicamente ineluttabile quando uno dei due muore, come in altri romanzi. Inoltre in quest'opera traspaiono le idee politiche dell'autore che ne investe il protagonista: Daniele, conte e deputato al parlamento, ha un programma di cattolico militante e si batte per la fondazione di un partito che realizzi riforme e un ordinato progresso sociale (Democrazia Cristiana): è contrario alle "teste calde rivoluzionarie" ma si rende conto della necessità di provvedimenti che vengano incontro alle esigenze dei lavoratori. Inoltre ritiene vali-

da la distinzione fra potere politico e potere religioso, secondo la formula "libera chiesa in libero stato" di Cavour, lo statista che più ammira fra tutti.

Ebbene, Ellen Starbuck si congratula con lo scrittore per la sua opera, in una lettera scritta da Parigi il 7 giugno 1885; e dice fra l'altro: "Per prima cosa io penso *Daniele Cortis*, nella semplicità e unità della trama, superiore a *Malombra*. Non intendo offenderla, voglio solo dire che c'è un perfezionamento della sua potenza letteraria. I personaggi sono finemente tratteggiati e sembrano così reali che si torna costantemente al libro per leggerli i noti e cari brani, al punto che ci si sente in rapporto stretto con le creature di una nobile e pura immaginazione".

Il Fogazzaro risponde il 19 giugno (1885) ringraziando per i lusinghieri giudizi e conclude: "Ora incomincio un romanzo che sarà più quieto di *Cortis*, benché vi si amerà pure molto. I miei personaggi vivranno ed ameranno sulle rive del lago che giace a piè del Belvedere; nei paeselli ch'io le feci vedere, si ricorda? dal terrazzo dell'albergo, la vigilia della sua partenza".

Il romanzo a cui accenna, forse per la prima volta, in questa lettera, si sarebbe dovuto intitolare "Storia quieta" e diventerà *Piccolo mondo antico*.

(Continua al prossimo numero)

LE PAPESSE (Storia e fantasia) di Baldassarre Sparacino



NDE: Baldassarre, assiduo sostenitore di It@lico e fervido scrittore soleva inviarmi più articoli che il poco spazio della nostra pubblicazione riusciva ad accomodare. Benché il

nostro grande amico sia mancato il 30 aprile 2011, desideriamo, in sua memoria, pubblicare ciò che abbiamo ancora in redazione.

Questa è la storia di tre donne, che, benché non tutte e tre fossero papesse, ebbero una grande influenza sulla chiesa.

A Roma si racconta da sempre la storia della **Papessa Giovanna**, che si dice abbia regnato sulla chiesa dopo la morte di Leone IV nell'855. Inglese, campionessa di travestimenti, si sarebbe fatta monaco col nome di Johannes Anglicus in quel di Magonza. In breve tempo sarebbe salita al soglio pontificio e avrebbe preso il nome di Giovanni VIII. Sarebbe rimasta incinta da uno sconosciuto amante ma durante una solenne processione di Pasqua un cavallo imbizzarrito la fece cadere dalla carrozza davanti alla Chiesa di San Clemente in quello che i romani chiamano lo Stradone di San Giovanni. La caduta provocò le doglie anticipate, rivelando così il suo inganno. Furono proprio i fedeli a legarla a un cavallo e lapidarla.

Abbiamo usato il condizionale perché la storia sembra sia solo frutto della fantasia e dell'invidia di una frangia di ortodossi antipapali. Gli annali della chiesa, veri o falsati, dicono che Leone IV morì nell'855 e Benedetto III lo sostituì lo stesso anno. Più tardi il nome di Giovanni VIII, venne adottato da colui che divenne Papa nell'872, sembra proprio per cancellare quella brutta storia.

Una donna che, pur non nelle vesti di papessa, fu testimone dell'atteggiamento libertino dei papi dell'epoca, è **Lucrezia Borgia** (1480-1519), a tutti nota come la donna che eliminava mariti a ripetizione con la sua "polvere di vedova" cioè con l'arsenico.

In realtà, Lucrezia venne sempre usata per foschi scopi dal fratello Cesare e dal padre, ovvero il papa Alessandro VI Borgia. Lucrezia ebbe almeno tre mariti, ma morì a soli 39 anni.

La terza papessa arrivò un secolo più tardi e si chiamava **Olimpia Maidalchini**. Figlia del capitano Sforza e della patrizia romana Vittoria Gualterio, Olimpia era stata destinata ad entrare in convento ma si rifiutò di prendere i voti e accusò di tentata seduzione il direttore spirituale incaricato di convincerla ad abbracciare la vita monastica, procurandogli la *sospensione a divinis*. (Ma qualche anno dopo, diventata potente, lo avrebbe fatto nominare vescovo).

Donna Olimpia si sposò con Paolo Nini, ricchissimo, il quale però morì solo dopo tre anni di matrimonio. Dopo il Nini, Olimpia si sposò con Pamphilio Pamphilj, di 30 anni più vecchio di lei, membro della nobiltà romana (tra i quali si annoveravano, oltre ai Pamphilj, i Borghese, i Colonna, i Barberini, i Pallavicini, gli Aldobrandini, gli Sciarra, i Farnese, i lombardi Borgia, ecc., tutti nomi che si ripetono nelle vie e nelle piazze romane d'oggi).

Il cognato di Donna Olimpia, Giovanni Battista Pamphilj, con l'aiuto economico della ricca cognata diventò presto papa col nome di Innocenzo X, il che rese potentissima la nostra volitiva Olimpia. Rimasta vedova nel 1639 di Pamphilio (che naturalmente la *vox populi* voleva morto di veleno), nel 1645 ricevette dal cognato papa il titolo di principessa di San Martino al Cimino e feudataria di Montecalvello, Grotte Santo Stefano e Vallebona.

A Roma fin d'allora c'era la statua del famoso Pasquino, ai piedi della quale venivano messi biglietti ironici e critici della nobiltà, ed erano frequenti quelli che parlavano della Papessa Olimpia, che sarebbe stata molto più vicina al cognato che non al marito. Infatti, Olimpia gestiva non solo l'amministrazione del cognato, ma anche, con la scusa della protezione delle cortigiane, un vero e proprio traffico di prostituzione.

Incassò anche le elemosine per i pellegrini del Giubileo del 1650. Si diceva che il Bernini, per ottenere il contratto per la scultura della *Fontana dei quattro fiumi* di Piazza Navona, le avesse donato un modellino in argento del suo progetto della fontana.

INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia

Console Generale Alessandro MOTTA



500 N. Michigan Ave. - Suite 1850
Chicago, IL 60611
Tel (312) 467-1550

<http://www.conschicago.esteri.it>

Vice Console Onorario

St. Louis

Joseph COLAGIOVANNI
211 North Broadway, Suite 3000
St. Louis, MO 63102 - Tel: 314-259-5931
joseph.colagiovanni@snrrenton.com

Kansas City

Gino R. SERRA - 13220 Metcalf, Suite 320
Overland Park, KS 66213-2812
Tel.: 816-374-3200
italconskc@gmail.com

Italian American Chamber of Commerce Mid-America at St. Louis



Artur DURRO, Direttore
211 N. Broadway - Suite 3000
St. Louis, MO 63102
Tel (314) 259-5916
<http://www.iacc->

Istituto Italiano di Cultura



Silvio MARCHETTI, Direttore
500 N. Michigan Ave - Ste 1450
Chicago, IL 60611
Tel (312) 822-9545
<http://www.iicchicago.esteri.it>

Italian Trade Commission



Pasquale BOVA, Commissioner
401 N Michigan Ave - Ste 3030
Chicago, IL 60611
Tel (312) 670-4360
<http://www.italtrade.com/>

Italian Government Tourist Board



Riccardo STRANO, Direttore
500 N. Michigan Ave - Ste 2240
Chicago, IL 60611
Tel (312) 644-0996
<http://www.italiantourism.com/>

Italian American Chamber of Commerce

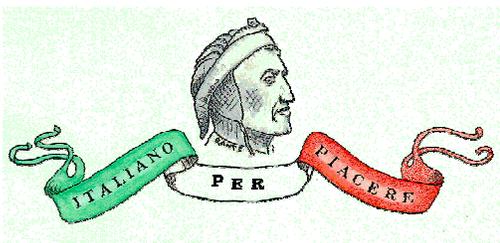


Robert ALLEGRI, Presidente
500 N. Michigan Ave - Ste 506
Chicago, IL 60611
Tel: (312) 553-9137
<http://www.iacc-chicago.com>

Portale Internet ItaliaUSA



Franco GIANNOTTI, Direttore
10803 Indian Head Industrial Blvd
St. Louis, MO 63132
Tel 314-373-3211
<http://www.italiausa.com>



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

Siamo in internet:

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

Email: italico@italiausa.com

CERCASI SPONSOR

Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa.

Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 oppure email:

italico@italiausa.com

IT@LICO

Il periodico di
Italiano per piacere

DIRETTORE
Franco Giannotti

REDAZIONE
Luisa Gabbiani Flynn

COLLABORANO

USA:
Marcello Delli Zotti
Anna DiPalma Amelung
Gianfranco Garganigo
Marielle Molon

Italia:
Maria Teresa Bompani
Gabriella Covri
Maria Greca di Manna
Alberto Piacentini
Daniele Vandoni
Jill Weinreich

Spagna:
Maria Vittoria Arcidiacono

Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il vostro email o qualsiasi commento a:

italico@italiausa.com

ITALIANO PER PIACERE

Amministrazione:
Dir. Franco Giannotti
Vice: Marcello Delli Zotti
Sec. Nerina Giannotti
Tes. Mario Artioli
Consiglieri:

Anna Di Palma Amelung
Gaudio Delle Cese
Gianfranco Garganigo
Fabio Giannotti
Rich Stephens

PROSSIMA RIUNIONE, MERCOLEDÌ 1 FEBBRAIO 2012: UN ITALIANO VERO: ROBERTO BENIGNI

“L'Italia è fatta. Ora bisogna fare gli italiani” disse Massimo d'Azeglio all'indomani della proclamazione del Regno d'Italia.

Dopo avere festeggiato i 150 anni della nostra unità nel 2011, *Italiano Per Piacere* vi propone una serata dedicata a un “italiano vero”: Roberto Benigni. E se ci pensate bene, chi è più italiano di lui? Simpatico, allegro, espansivo, esuberante, ma anche irriverente, Benigni rappresenta perfettamente il nostro paese. Istrione e poeta, sovversivo e ingenuo al tempo stesso, l'attore toscano è forse il personaggio italiano più famoso del mondo.

Vincitore di due Oscar nel 1999 con il film *La vita è bella*, Roberto Benigni sa combinare in modo del tutto personale comicità e cultura, tanto da essere stato anche candidato al premio Nobel per la letteratura nel 2007 per il suo lavoro di divulgazione della *Commedia* di Dante. Durante la serata visioneremo e commenteremo alcuni filmati di Benigni, tra i quali *Viva l'Italia*, ed il bellissimo *Inno di Mameli* presentato a Sanremo 2011.

Una serata all'insegna dell'italianità, ma anche della simpatia e dell'amicizia, e quindi da non mancare assolutamente. I presentatori saranno Anna DiPalma Amelung, Marcello Delli Zotti e Franco Giannotti.

Arrivederci dunque a mercoledì 1 febbraio per una riunione che, come al 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 al più presto chiamando Marcello Delli Zotti al 618-485-2023 o se usate l'email indirizzatelo a: ItalianoPerPiacere@gmail.com



Benigni nella locandina del film