

SCOPRI IL NOSTRO CONSIGLIO

di Franco Giannotti

Nuovo gioco, nuovo presentatore, nuovo consigliere a IPP? Proprio così, tutti e tre! Dopo un paio d'anni di tombola questa volta abbiamo deciso di cambiare il gioco per l'ultima riunione dell'anno e Marcello Delli Zotti ci fornì l'idea per questa serata che passerà nella storia di IPP come una delle più divertenti dell'anno. Beh, tutte le nostre serate sono divertenti e certamente sono più interessanti di questa ma, almeno per una volta l'anno, cerchiamo di alleggerire il fardello culturale-intellettuale per una riunione senza pretese con l'intento di distribuire regali ai nostri soci nel vero spirito natalizio di questa stagione.

I vincitori del gioco e cioè i primi tre a indovinare il maggior numero di consiglieri, furono **Susan Stang** con ben 9 consiglieri riconosciuti. In secondo posto **Evelina Pasetti** e **Francesca Tietov** ambedue con 7 riconoscimenti. I tre finalisti sono stati i primi a scegliere tra la moltitudine di regali presentati: stelle

di Natale, vini (italiani, naturalmente), panettoni, torroni, cioccolatini Rochè, e gustosissimi salamini vari, quest'ultimi gentilmente donati da Armando ed Evelina Pasetti. Ringraziamo il rinomato salumificio Volpi per il suo continuo sostegno del club e del no-

stro periodico *It@lico*. Terminato il gioco, i regali rimanenti sono stati sorteggiati tra i presenti. Quasi nessuno, crediamo, è andato a casa a mani vuote.

Il gioco, per precisare, consisteva nell'identificare a quali consiglieri appartenevano le foto esposte, cosa non proprio facile poiché le foto risalivano all'infanzia dei soggetti, vedi inserto. A

complicare il gioco, una delle foto non era esposta quindi si doveva anche identificare chi era assente. A presentare il gioco, non mancando di cogliere l'occasione per punzecchiare sia i soggetti delle foto sia i concorrenti, è sta-

to il nuovo consigliere Pierdonato Palusci che con la sua ormai ben nota e colorita dialettica non ha risparmiato nessuno. Il tutto però in buon gusto e grande simpatia.

Ma chi sono questi benemeriti consiglieri che oltre a dedicare tempo e risorse al benessere del club, e per questo ne saremo sempre grati, si sono prestati a questo scherzoso gioco e a condividere con noi queste foto così private della loro infanzia? Sicuramente li conoscete, forse anche intimamente, ma permettetemi ugualmente di presentarli a voi con una brevissima descrizione delle loro attività.

Anna Di Palma Amelung, PhD, direttrice e spesso creatrice dei nostri programmi e frequentemente presentatrice degli stessi, grande assente questa sera poiché in ferie a Parigi. Di origine emiliano-romagnola (Russi), già professoressa di latino e francese; sebbene pensionata continua ad insegnare alla Washington University nel programma Lifelong Learning Institute (LLI) per la delizia dei suoi studenti

ormai abituali e di varie età. Recentemente insignita dal Governo francese dell'onorificenza di Cavaliere delle Palme Accademiche. Anna è anche un'assidua contributrice di articoli su *It@lico*.

Nerina Giannotti, cofondatore del club e segretario, di origine istriana (Pola) quando l'Istria era italiana; ha insegnato italiano alla Berlitz e al Community College ma gran parte della sua carriera professionale l'ha svolta nella consulenza viaggi per rinomate agenzie a Chicago e St. Louis. Tra le tante sue attività nel campo spicca quella di accompagnatrice e interprete per la delegazione ufficiale della città di St. Louis composta dal sindaco Vincent Schoemehl e personalità locali del clero, scuola, sindacati e associazionismo, in occasione della visita a Bologna per il gemellaggio delle due città.

Luisa Gabbiani Flynn, associata a IPP sin dagli inizi, nei primi dieci anni con funzioni di vice direttore, direttore dei programmi, e collaboratore di *It@lico*; attualmente membro dell'esecutivo del club nella veste di editore di *It@lico*. Nata a Cremona, cresciuta a Vicenza, prima di stabilirsi a St. Louis ha vissuto in Francia, Maryland e Illinois. Laureata con un master in letteratura inglese, ha insegnato in varie scuole pubbliche e private e ha lavorato per il Department of Defense come Technical Writer. Da quando è in pensione si dedica all'insegnamento dell'italiano al Community College.

Marcello Delli Zotti, Marcello Delli Zotti, di origine lombarda (Milano), vice direttore del club e spesso copresentatore dei programmi; ha terminato la sua carriera alla sede centrale della Purina di Saint Louis in veste di International Auditor. Studioso dell'arte (specialmente della storia della pittura da Botticelli a Van Gogh) e copi-

(Continua a pagina 4)



IN QUESTO NUMERO:

Scopri il Nostro Consiglio	1, 4
Scherza coi fanti ma lascia stare i santi...	2, 4
Ritratto Elisabetta Del Giocondo	3
La Pagina del Buongustaio	5
Elisabetta Caminer	6, 7
Calendario 2014	7
Indirizzi Utili	7
Prossima Riunione	8

STORIE DI ROMAGNA: SCHERZA COI FANTI MA LASCIA STARE I SANTI!

di Anna Di Palma Amelung



“Lascia stare i santi?” E invece no... Questo mese i santi non li lascio proprio stare, soprattutto se si tratta di quelli venerati in Romagna, santi che prestano il loro nome a feste patronali e sagre tradizionali, e che pochi conoscono all’infuori di noi romagnoli, noi che siamo tradizionalmente considerati, e a giusta ragione, dei gran bestemmiatori.

Incominciamo dunque da Ravenna. Apollinare, sacerdote vissuto nel I secolo, è considerato il primo vescovo di questa città. Ottimo pastore del suo gregge romagnolo, finì per essere arrestato dal giudice romano che voleva costringerlo a sacrificare alle divinità pagane. Avendo rifiutato, il povero Apollinare fu torturato e martirizzato nel porto di Classe, dove ora sorge appunto la bellissima basilica in suo nome. E beato lui che si può permettere non una, ma ben due chiese, quella di Classe e

quella di Ravenna (Sant’Apollinare Nuovo), tutte e due decorate con magnifici mosaici bizantini.

Noi di Russi non abbiamo il nostro santo patrono e ci accontentiamo di fare a metà con Ravenna, il che vuol dire che abbiamo preso in prestito Sant’Apollinare. La nostra sagra annuale è però quella della Madonna dei sette dolori, “la Fira di Sett Duler”, tradizione che risale al XVII secolo. Oggi troverete cantastorie, mostre artistiche, un Luna Park, convegni, e soprattutto degustazioni con messa in valore dei prodotti tipici del territorio russo, dalla “canéna nòva” (vino nuovo) al “bél e cöt” un cotechino speciale che si trova solo a Russi e che si prepara seguendo una tradizione centenaria.

Scorrendo il calendario romagnolo, mi sono accorta che la città più ricca di santi è Forlì, che ne conta ben quattro: la Beata Vergine del Fuoco, San Mercuriale, San Valeriano, e San Pellegrino. Ma chi erano costoro? La Madonna del Fuoco celebra un evento accaduto nel 1428, quando l’immagine della Madonna, oggi conservata nel Duomo, venne ritrovata illesa dopo un incendio. L’Abbazia di San Mercuriale commemora il primo vescovo di Forlì che, seconda la tradizione, uccise un drago e liberò i concittadini dai Visigoti. San Valeriano era un soldato romano martirizzato perché, dopo aver convertito molti commilitoni al cristianesimo, li aveva persuasi a divenire obiettori di coscienza. E l’ultimo santo, San Pellegrino Laziosi, nato a Forlì nel 1265, fu guarito miracolosamente da una piaga cancerosa alla gamba destra, ed



Particolare del mosaico absidale della basilica di Sant’Apollinare in Classe

è dunque considerato il santo protettore delle malattie cancerogene. Per i curiosi che volessero saperlo, questo non è lo stesso San Pellegrino dell’acqua omonima--proveniente da San

Pellegrino Terme in provincia di Bergamo--che era invece un vescovo francese.

San Michele sembra essere molto popolare in Romagna, essendo il patrono di Bagnacavallo, Brisighella, e Sant’Arcangelo (San Michele Arcangelo, appunto). E sono sicura che conoscete l’espressione “fare San Michele” che significa traslocare, perché una volta i contratti d’affitto scadevano proprio il 29 settembre, giorno della sua festa.



San Pellegrino Laziosi

San Gaudenzio, che si festeggia il 14 ottobre, nacque ad Efeso e divenne vescovo di Rimini. Accanito difensore delle fedi cattolica, combatté l’eresia ariana, fondò una cittadina, Cattolica (che adesso è una

(Continua a pagina 4)

VOLPI
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

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

RITRATTO DELLA SIGNORA ELISABETTA DEL GIOCONDO

di Marcello Delli Zotti



Certo Monna, madonna, mia donna quindi signora, e Lisa, Elisa, Elisabetta ed anche poi Del Giocondo o Gioconda ... Ci siete? Sto per parlarvi del quadro forse più famoso al mondo ... della Gioconda o Mon(n)a Lisa.

Il pittore e storico Vasari ci racconta che la donna ritratta all'età di 25 anni sia Lisa Gherardini, andata in sposa ad un ricco mercante di seta fiorentino, Francesco del Giocondo, e per questo a partire dal 1800 si iniziò a chiamare l'opera "Gioconda".

Sembra che Leonardo da Vinci la portasse sempre con sé nei suoi spostamenti da Firenze a Milano, e per gli ultimi due anni della sua vita in Francia. Probabilmente fu venduta da un suo allievo a qualche grosso personaggio della corte di Francia se non alla quadreria del re medesimo.

L'arte si era quasi scordata di quest'opera quando riapparve alcuni secoli dopo.... mutilata... Sì, perché furono tagliate due fasce laterali dove il divino Leonardo aveva dipinto due colonne.

La nostra eroina venne infatti ritratta seduta in un portico-balcone che dava sulla vallata (identificata da alcuni con il Valdarno presso il ponte Buriano) e se guardate bene potrete scorgere alla sinistra di chi guarda il parapetto e la base di una delle due colonne; inoltre sempre il nostro acuto osservatore può anche scorgere che la mano di sotto dell'incrocio non è stata finita di

dipingere.

Il capolavoro ora è piuttosto verdastro, ma non lasciatevi ingannare dal processo di ossidazione che il tempo ha fatto sui colori: in origine erano molto più vivi e vibranti! In ogni caso si vede la maestria di Leonardo nell'aver ritratto non di fronte, non di profilo ma, grande novità per quel tempo, di tre quarti (tecnicamente è la posa più difficile).

Altra novità è la prospettiva aerea: Leonardo dipinge lo sfondo leggermente velato per dare l'idea della distanza. Ma la maestria si rivela anche nella tecnica cosiddetta dello sfumato che consiste nel rendere meno marcato il passaggio tra una zona e l'altra del dipinto.

Quello che mi attrae maggiormente del dipinto è il volto ed ancora di più la bocca. D'accordo, gli occhi ti seguono da qualunque parte tu guardi il dipinto (da notare che la signora Elisabetta si era rasata le sopracciglia ed aveva delle leggere occhiaie), ma avete mai provato a ridipingere quella bocca? Ogni leggero tocco di pittura dà una diversa espressione!

Ora potete anche chiudere la vostra di bocca, rimasta aperta per la bellezza di quest'opera (olio su tavola di legno - 77 x 53 centimetri) che si trova a Parigi al Louvre.

Vi aspetto per illustrarvi (per quel che posso) qualche altra pittura sul prossimo numero di It@lico.

Vostro devoto servitore Marcello da Milano



**AI NOSTRI LETTORI ED AI LORO
CARI AUGURIAMO UN FELICISSIMO
E PROSPERO ANNO NUOVO**

Pan D'Olive
A bite of Mediterranean
For reservations call:
(314)647-8000
www.pandolivestl.com

1603 McCausland Ave.

La nuova sede di *Italiano per piacere*

SCOPRI IL NOSTRO CONSIGLIO...

(Continua da pagina 1)

sta di famosi dipinti (oltre 150). Di sovente conduce visite guidate al museo dell'arte per i soci di IPP e contribuisce con articoli per *It@lico*.

Gianfranco Garganigo, PhD, di origine lombarda (Como). Professore emeritus e autore di libri e varie pubblicazioni in spagnolo nel reparto Romance Languages della Washington University. Consigliere

del club e contributore di ricette per *It@lico*; infatti, oltre alla sua attività didattica, la sua passione gastronomica risale ai tempi del padre ristoratore che lo ha ispirato negli anni a scrivere recensioni di ristoranti per vari quotidiani e programmi radio a St. Louis.

Gaudio Delle Cese, consigliere, nato a Alessandria d'Egitto da genitori italiani, cresciuto a Roma, emigrato e arruolato nell'US Air Force, inviato in Francia dove faceva la spola tra l'India e la Libia. Continuò la carriera di perito tecnico istruttore alla McDonnell Douglas-Boeing visitando frequentemente basi militari negli USA e in Europa. Anche lui amante dell'arte, dipinge quadri, anche su commissione; appassionato di fotografia e Photoshop serve anche da fotografo ufficiale per il club.

Mario Artioli, tesoriere, di origine ligure (Genova), ex comandante di petroliere, ha navigato tutto il mondo ed ha raggiunto il pensionamento con la Gulf Oil Co. Appassionato collezionista filatelico e numismatico ha accumulato considerevoli collezioni. Amante del jazz possiede una collezione che supera il migliaio di dischi. Mario inoltre aiuta nella distribuzione di *It@lico*.

Chris Stephens, consigliere, nato a St. Louis da madre lombarda, professore al Florissant Valley Community College, insegna drama, comunicazione e italiano. Fortemente coinvolto nella comunità italiana, l'anno scorso è stato eletto presidente dell'*Italian Club of St. Louis*.

Pierdonato Palusci, presentatore della serata e il più recente consigliere; origine abruzzese (Sulmona), emigrato nell'Ohio a giovane età, dopo gli studi ha servito nell'US Air Force come pilota; assunto dalla



Goodyear Tire Co. fu impiegato in varie sedi internazionali ed è stato Presidente della Goodyear italiana, con sede a Roma. Ha viaggiato e abitato in varie parti del mondo, parla diverse lingue (europee e arabe) e continua a esercitare consulenze d'affari al livello internazionale.

Fabio Giannotti, consigliere e addetto tecnico, nato a New York (Manhattan) da genitori orgogliosamente italiani, Vice Presidente della Venmar Systems, fornitrice d'informatica, ha frequentato e conseguito



lauree in ingegneria e un master in business administration presso la Washington University. Ama tutto ciò che è italiano e oltre alla lingua si diletta a capire vari dialetti. Fabio fu anche uno di 4 giovani che rappresentarono gli Stati Uniti in un convegno mondiale per giovani a Johannesburg, sponsorizzato dal Governo italiano e dal CGIE (Consiglio Generale degli Italiani all'Estero).

Franco Giannotti, fondatore e direttore del club, nato a Trieste. Arruolato nell'Aeronautica Militare, emigrato a New York, ha lavorato per la National Vendors in varie capacità e sedi degli Stati Uniti terminando a St.



Louis con la carica di Vice Presidente Marketing and Sales. Ha fondato Venmar Systems, dove è tuttora attivo. Ha collaborato con funzionari consolari e con varie organizzazioni italo-americane, è stato eletto rappresentante dei COMITES e nel 2001 è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere nell'Ordine della Stella della Solidarietà Italiana dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi.

E così cari lettori e soci, conoscete un pochino meglio i nostri collaboratori che si prodigano affinché *Italiano per piacere* continui ad esistere ed a offrire servizi e programmi di alta qualità. Se avete l'occasione ringraziateli personalmente. Grazie a voi per l'ascolto.

LASCIA STARE I SANTI...

(Continua da pagina 2)

ridente stazione balneare della costa adriatica), ordinò diacono Marino (che diede poi il suo nome all'omonima repubblica) e morì linciato nel 360 dai seguaci di Ario. Poveretto. Pace all'anima sua.

La leggenda di San Cassiano, patrono di Imola, è piuttosto sadica e non molto incoraggiante per noi insegnanti. Sembra infatti che Cassiano, che come tanti altri rifiutò di sacrificare agli idoli pagani, venisse condannato ad essere ucciso dai suoi stessi studenti che lo trafissero coi loro stili, e pare anche che lo facessero piuttosto volentieri per vendicarsi delle bacchette ricevute dal maestro. Fra l'altro si dice che il cranio del martire contenga tracce di buchi che potrebbero essere proprio quelli causati dagli stili dei ragazzi. Carissimi insegnanti, è molto più salutare essere di manica larga!

Concludo con una carrellata rapida su altri patroni romagnoli: San Ruffillo di Forlimpopoli (che uccise un drago), Sant'Illaro di Lugo (eremita e cenobita), San Paterniano di Fano (marchigiano, però venerato a Cervia), e San Vicinio di Sarsina (il cui collare di ferro ha poteri taumaturgici).

Spero che adesso nessuno osi più considerare la Romagna solo una terra di "mangiapreti" accaniti e scomunicati!



Abbazia di San Mercuriale a Forlì

CENCI, BUGIE, CHIACCHIERE...

di Gianfranco Garganigo



Questa è una ricetta che ho ereditato da mia madre ma che deriva dai tempi del famoso libro di cucina di Artusi, ancora oggi considerato il maestro della cucina italiana.

Molte regioni preparano i *cenci*, alcune con nomi diversi. Mia madre, di Como, li chiamava *chiacchiere di monache*, altri *bugie*, *crostoli* in Veneto e *cenci* e *frappe* in Toscana, ma la ricetta è più o meno sempre uguale. Sono dolci che in Toscana si preparano per Carnevale ma anche durante le feste Natalizie e se non li avete già gustati questo Natale potete indulgere ora...

La ricetta serve circa sei persone, non è difficile ma richiede un pochino di pazienza. Il risultato ne vale la pena.

- 2 tazze di farina
- 1/2 tazza di zucchero
- 3 cucchiaini di burro sciolto
- 2 uova
- 1 pizzico di sale

In un recipiente abbastanza grande mescolate farina, zucchero, uova e burro. Fate un impasto e lavoratelo rigorosamente con le mani per circa quindici minuti. Avrete un impasto a forma di palla. Mettetela in un tovagliolo e lasciatelo in un posto abbastanza caldo per un'ora (si può anche farlo la sera prima e lasciarlo tutta la notte).

Tagliate la pasta in otto parti uguali e su un marmo infarinato e spianateli bene; devono essere sottili e ben stirati col matterello. Tagliatele a strisce di circa tre o quattro centimetri di larghezza e dieci di lunghezza. In una padella riscaldate a fuoco medio (circa 300 gradi) abbondante olio vegetale. Mettete 4 o 5 striscie alla volta e giratele finché sono dorate da ambedue parti. Attenzione a non bruciarle. Mettete le strisce su un tovagliolo di carta per togliere l'eccesso di olio. Prima di servire spolverate con zucchero al velo.

Buon anno e buon appetito.

NOTA DI REDAZIONE

Vogliamo ampliare questa pagina e dedicarla interamente alla buona cucina italiana quindi esortiamo tutti i nostri lettori non solo a provare queste ricette

LA PAGINA DEL BUONGUSTAIO

ma anche a condividere con noi le variazioni che apportate quando cucinate le stesse o simili pietanze. La cucina italiana è molto varia, piatti tipici cambiano da regione a regione e il vostro contributo renderà più completa e interessante questa pagina

Nel caso dei *cenci*, per esempio, una variante all'ottima ricetta del nostro gastronomo Garganigo sono i *crostoli* come sono conosciuti nel Veneto orientale. Per la loro preparazione, agli ingredienti per l'impasto vengono aggiunti:

- 1/2 cucchiaino di vanillina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 buccia di limone grattugiata
- 1/2 tazza di vino bianco secco

L'impasto potete farlo a mano come descritto o potreste usare il *Cuisinart*, o *Robot Tuttofare*, o simile e per assicurare la consistenza del prodotto finale invece del matterello potete usare la macchinetta della pasta, ubiquità nelle case italiane. Stendete la pasta fino al numero 6, uno meno dell'ultimo il quale la renderebbe troppo sottile.

Per tagliare le strisce invece di un coltellino usate la rotella per ravioli, e con la stessa fate anche un piccolo taglio longitudinale lungo 4 o 5 centimetri nel centro di ogni striscia in modo di poterla aprire e rigirarci dentro una delle due estremità, creando così una sorta di



fiocchetto. Un'operazione che sembra elaborata e dispendiosa di tempo ma una volta preso la mano diventa abbastanza facile e veloce. Sia l'uso della rotella sia il fiocchetto non cambiano minimamente il sapore del dolce ma aggiungono un abbellimento dato che ...anche l'occhio vuole la sua



parte.

Il Carnevale, che precede la Quaresima dov'è usanza limitare o escludere dolci di qualsiasi tipo, è appunto l'ultima occasione per i peccati di gola, ma non aspettate troppo. Oltre a Carnevale, Pasqua o Natale, la prossima occasione speciale per voi sarà quella di un compleanno o qualsiasi riunione familiare. Qualsiasi ricetta usiate vedrete come i *cenci* o *crostoli* o *frappe* saranno bene accolti. Buona festa.

ERRATA CORRIGE

Nella ricetta "Cotechino e crauti" dello scorso numero abbiamo indicato due ore come tempo di cottura dei crauti, il che è vero se i crauti sono freschi. Quelli migliori da usare sono però in pacco, parzialmente cotti, che trovate nei supermercati e che basta cuocere circa da 20 a 30 minuti. Assaggiateli di tanto in tanto per assicurare che siano di vostro gradimento. Grazie.

EVERYBODY LOVES



The Pasta House Co.

Open everyday
Lunch • Dinner

The Pasta House Co.

CATERING *Elite*

Let Us Create
The Perfect
Event!

Learn more about
our full service
catering and party
planning services.

(314)644-1400



UNA COPPIA "ILLUMINATA" DEL '700 VICENTINO: ANTONIO TURRA (1736-1797) ED ELISABETTA CAMINER (1751-1796) - PARTE TERZA - Di Maria Teresa Bompani



Non furono solo il Gozzi e le dame vicentine ad esprimere il loro dissenso sulla letterata veneziana trapiantata nella città berica che sempre rivendicò un'assoluta libertà di giudizio, detestando la falsità e l'ottusità mentali dei pedanti e dei bigotti intransigenti.

L'osteggiarono anche gli ambienti conservatori veneziani e vicentini ed anche quelli ecclesiastici se, come si legge in una sua lettera a Clementino Vannetti "i preti in furia formarono lega per non cedermi più la mano quando m'incontravano per via; e un frate persino arrivò quasi a far sentire dal pergamo che era dubbio il salvarsi per chi leggeva un giornale composto da una femminetta".

In compenso molti la stimavano ed elogiavano pubblicamente come il Parini che, nell'ode "La Magistratura", scrisse di lei:

*Arguta mi viene
e penetrante al core voce di donna,
che, vaga e bella in gonna,
dell'altro sesso ancor le glorie ottiene,
fra le Muse immortali
con fortunato ardir spiegando l'ali.*

La sua attività multiforme non ebbe soste: l'opera poetica non è vasta ma sufficiente a dimostrare una certa grazia che non si allontana molto dall'indirizzo impresso dall'*Arcadia*, anche se talora è evidente l'influsso delle nuove idee di uguaglianza e di libertà, portate dai filosofi francesi.

Per esempio, in una raccolta di "Poesie per le faustissime nozze del signor conte Nicolò Nievo con la Signora Contessa Bernardina Ghellini, nobili Vicentini", parlando dei figli che nasceranno dalla coppia, scrive:

*Apprenderan che il merto, ovunque splenda
stimar si deve, eccelsi cor, da Voi;
che l'Uomo è all'Uomo ugal, benché non scenda
da favorito in Ciel sangue d'Eroi;
che sol Virtù che le nostr'alme accenda
può differenza stabilir tra noi;
non carri aurati o titoli distinti,
non vietati ai profani ampi recinti.*

Nelle "Ottave per le felici nozze de' Signori Francesca Ceroni e Giuseppe dott. Disconzi", c'è invece l'augurio che la fortuna possa aiutare le virtù della sposa in un mondo spesso fatto d'inganni, anche se le gioie di una vita piacevole non devono essere respinte da un comportamento troppo austero. (Le stanze ritrovate, pagina 149)

*O leggiadra, soave Giovanetta
che nel fiore più tenero degli anni
v'inoltrate nel mondo, in cui v'aspetta,
frammisto a' beni immenso stuol d'inganni;
onestade, Ragion, Virtù perfetta
guide vi sien per evitarne i danni:
ma le scorti Fortuna, onde dipende
lo strano ordin talor delle vicende ...
Ma la Bontà, ma il vero Onor soave
abbiano ognora in Voi ridente aspetto:
che in vostra man fia d'ogni cor la chiave,*



- Elisabetta Turra Caminer.

*e in ogni cor per Voi stima e rispetto.
Austero ciglio, portamento grave
Non provan la virtù ch'altri abbia in petto;
né la più saggia è quella che, rinchiusa,
innocenti piacer biasma o ricusa.*

Altre raccolte di versi, in uso in quel tempo in tutta Italia, riguardavano le feste organizzate per le promozioni alle magistrature pubbliche, per l'arrivo o per la partenza di Podestà o di altre personalità. Dovuta a una simile occasione è la raccolta di rime, curata dalla Caminer, per la partenza da Vicenza del Podestà Camillo Gritti che aveva ben governato e fu perciò salutato con lodi di ogni tipo che esaltavano le sue virtù (1788). Le stanze con cui la Caminer chiude la raccolta sono diverse dagli altri componimenti perchè soffuse da profonda malinconia:

*O qual mesto silenzio, o qual si sparge
atro squallore intorno! ...*

Del resto la malinconia, la struggente nostalgia, pervadono anche altri versi della poetessa, soprattutto quando pensa alla Venezia della sua infanzia ed adolescenza:

*Mesta io 'l pensier, al Bacchiglione in riva
del patrio mar alle felici arene
Più non avrò ...*

Ma la fama maggiore derivò senza dubbio alla donna dalle traduzioni con cui aveva esordito e con cui fece conoscere, come ho già detto, la "*commedia lagrimosa*" di origine francese che veniva incontro al gusto del tempo.

Del resto una composizione del genere del Marchese AlbergatiCapacelli era stata premiata in un concorso indetto a Parma dal ministro du Tillot nel 1770. E poi, ai detrattori, Elisabetta scrisse sul Giornale: "*Deh, lasciateci piangere pelle disavventure che opprimono la v ta, anzichè costringerci a ridere pelle felici riuscite della malizia, del vizio*".

Tradusse molte composizioni teatrali dei maggiori autori europei, per esempio alcune tragedie di Voltaire, di Lessing, fino ad arrivare (1781) alla versione completa delle opere di Salomon Gessner, (svizzero di lingua tedesca (1730 - 1788), autore di poemi come La notte, Dafni e di Idilli in prosa ritmica), traduzione che precorre quella del Soave (1792) e quella del Maffei (1821) e che contribuisce, assieme alle recensioni fatte sull'Enciclopedia delle traduzioni delle opere di Macpherson, Jung, Klopstock, a radicare in Italia la sensibilità preromantica.

Inoltre si interessò al rinnovamento dei modelli educativi tradizionali, rinnovamento che in Italia si andava attuando per influenza della letteratura pedagogica d'oltralpe (puntualmente recensita) e curò la traduzione e la pubblicazione di alcune raccolte di dialoghi e di novelle morali destinati all'educazione dei fanciulli.

Ancor meglio che con le traduzioni, Elisabetta Caminer Turra prese parte viva al rinnovamento

(Continua a pagina 7)

(Continua da pagina 6)

delle idee della seconda metà del '700 col suo giornale che, come già detto, mutò intestazione nel corso degli anni ed ebbe diffusione in molte regioni italiane ed anche all'estero: nel foglio volante del 1777 che annuncia la pubblicazione a Vicenza del Giornale enciclopedico, la Caminer dice tra l'altro: (*Le stanze ritrovate*, pagina 146):

"L'autrice di questo foglio, che fu pubblicato per vari anni a Venezia, non vuol già spargere un'aria d'ampollosità sulla sua impresa né dar ad intendere ch'ella sia necessaria all'umanità, che il mondo colto non possa farne a meno, che i posteri vi sieno interessati, e che in natura non possa darsi di meglio: questi luoghi comuni della venalità o dell'amor proprio non fanno l'elogio d'un'opera. Ma s'egli è vero che le cognizioni dell'intelletto, per una certa concatenazione di cause e d'effetti, di fisico e di morale, sieno utili al cuore, e che il sapere contribuisca alla felicità, una repertorio di siffatte cognizioni, una relazione esatta e seguita del loro stato e de' loro progressi, un mezzo onde conoscer quell'opere che i vari amatori possono quindi procurarsi, un'unione de' diversi pensieri di genti colte, non sarà per avventura inutile affatto".

E non fu inutile dal 1777 al 1796 recensire opere di autori nuovi, pubblicarne le traduzioni, diffondere il pensiero del '700 dall'Illuminismo (Pagano, Filangieri) al preromanticismo, rispondere alle polemiche, anche pungenti, diffondere le comunicazioni scientifiche (Spallanzani), gli studi sulla storia dell'arte (Ennio Quirino Visconti), informare sulle vicende contemporanee, ospitare gli interventi dei sostenitori delle tesi di Cesarotti (Ragione e buon gusto: Saggio sulla filosofia delle lingue) contro cruscanti e puristi, (Cesari e Puoti) contribuendo al rinnovamento della lingua e del gusto letterario italiano.

In tutte queste attività, Elisabetta fu sempre presente, con un'energia che stupisce, soprattutto negli ultimi anni, quando appaiono i sintomi di una dolorosa malattia; dal 1780 diresse anche una casa editrice, la Stamperia Turra, di proprietà del marito, una delle più attive della terraferma veneta negli anni Ottanta e Novanta. La tipografia fu ceduta alla fine del 1794, quando fu costretta, dopo un'operazione non riuscita, a rinunciare anche alle conversazioni con gli amici,

nel suo salotto vicentino.

Non si privò però del Giornale, che continuò a seguire personalmente fino all'ultimo mese di vita, sia pur fra gravi difficoltà economiche che la costrinsero a impegnare al Monte di Pietà la biancheria da tavola e l'argenteria.

Morì il 7 giugno 1796 nella villa Fracanzani ad Orgiano e fu sepolta nella Chiesa della parrocchia di Santo Stefano a Vicenza. Il suo giornale si resse ancora stentatamente per alcuni mesi, poi cessò del tutto, in quel 1797 in cui le armi vittoriose di Napoleone trionfavano e la Repubblica cadeva in mano all'Austria.

In quello stesso anno, il 4 settembre 1797, moriva anche Antonio Turra, di cui il Rumor scrive: "*L'accademia fisico-botanica di Firenze, la georgica di Padova e di Udine, la fisica di Zurigo e quella delle scienze di Berlino lo ebbero socio*". Il suo erbario passerà al geologo Giuseppe Marzari Pencati e poi al Museo di Vicenza.

Un'epoca era finita: la coppia Turra-Caminer l'aveva percorsa, magari in modo un po' parallelo, ma con quello spirito di adesione appassionata agli ideali e nello stesso tempo di tolleranza che l'Illuminismo ha lasciato in retaggio a tutti noi.

FINE

LE DATE PER IL 2014

Non perdetevi le nostre riunioni che si svolgono il primo mercoledì dei mesi pari; segnatevi il calendario ora per tutto l'anno:

- Mercoledì 5 febbraio
- Mercoledì 2 aprile
- Mercoledì 4 giugno
- Venerdì 8 agosto
- Mercoledì 1 ottobre
- Mercoledì 3 dicembre

Tutte le riunioni eccetto quella di agosto sono al ristorante Pan d'Olive, al 1603 Mc Causland, dalle 18:30 in poi.

In agosto ci incontriamo al Bocce Club per il nostro torneo annuale.

Potete prenotare via email a ItalianoPerPiacere@gmail.com

Eventi speciali all'infuori delle riunioni verranno comunicati in anticipo.

INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia Console Generale Adriano MONTI



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
190 Carondelet Plaza, Suite 1475
St. Louis, MO 63105 - Tel: 314-275-0400
italconsulstl@gmail.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-midamerica.com/>

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

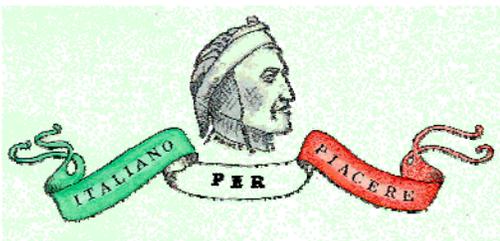
<http://www.iacc-chicago.com/>

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
Pierdonato Palusci

Italia:

Maria Teresa Bompani
Gabriella Covri

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
Pierdonato Palusci
Chris Stephens

PROSSIMA RIUNIONE, MERCOLEDI 5 FEBBRAIO 2014: “IN ITALIA CON UNA TOY CAMERA” CON SUSAN STANG

Cari Amici,

Ma che cos'è una “toy camera”? La risposta è molto semplice, ma non ve la diciamo... Basterà venire alla prossima riunione di *Italiano per piacere* per scoprirlo. La nostra cara amica e socia Susan Hacker Stang ce lo spiegherà. Susan è docente di fotografia alla Facoltà di Comunicazione alla Webster University.

La simpaticissima Susan ci parlerà del suo lavoro fotografico fatto in Italia durante diversi soggiorni con un tipo di macchina fotografica chiamata “toy camera”. Prima però, Susan spiegherà che cos'è e le ragioni per le quali questo tipo di macchina fotografica è oggi molto di moda fra fotografi professionali mondiali.

Susan Hacker Stang ha già pubblicato due libri e si può trovare il suo lavoro fotografico in molti musei e collezioni. Non mancate quindi questa serata davvero speciale...

Arrivederci a mercoledì 5 febbraio per una riunione che, come al solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nel ristorante Pan d'Olive sulla McCausland, dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamando Marcello Delli Zotti al 636-485-2023 o se usate l'email indirizzate a: ItalianoPerPiacere@gmail.com.



Anna Di Palma Amelung