

## CARLO GOLDONI E ...TANTI DONI

di Franco Giannotti

Con l'ultima riunione abbiamo chiuso alla grande il 2014 e il nostro quindicesimo anno di vita, ricevendo un bellissimo regalo, ancora una volta dalla Washington University e ancora una volta dalla Prof. Annelise Morani Brody, la quale ha diretto per noi alcuni brani tratti dalla commedia di Carlo Goldoni *Le smanie per la villeggiatura*, brani che sono stati brillantemente interpretati dagli studenti d'italiano **Elisa De Togni, Emily Danko, e Jared Turkus**.

"Sono studenti con due anni e mezzo di lingua - ha detto la Prof. Brody - e quindi iscritti al mio corso 308 di poesia e teatro che corrisponde al quinto semestre d'italiano. Precedentemente siamo venuti qui a leggere poesie, ma ho pensato che il teatro fosse più divertente e potesse dar loro un'occasione migliore per sviluppare altre sfumature della nostra cultura, come ad esempio la gestualità, che è stata forse la parte più difficile. La gestualità, che è una pietra miliare dell'espressione non orale, anche se spesso la accompagna, non risulta d'immediata acquisizione per studenti di cultura anglosassone, abituati a non esprimersi con il proprio corpo. Abbiamo anche studiato un po' di dizione, anche se non l'abbiamo approfondita come avrei voluto per mancanza di tempo, e poi ci siamo concentrati su un altro aspetto della produzione orale, ossia su come esprimere certe emozioni, come ironia, sarcasmo, gelosia, corteggiamento, ecc., alterando il tono della voce e ovviamente su come alterarlo. Agli studenti ho affidato come compito preliminare la visione della commedia, di modo che avessero un'idea di come recitarla. Poi abbiamo cominciato a imparare le parti battuta per battuta. E' un modo anche per ingaggiare gli studenti nello studio approfondito di una commedia che non ne implichi la sola lettura, ma li coinvolga interamente con lo scopo poi di rappresentarne di fronte al pubblico alcun parti. Gli studenti - ha concluso la Brody - s'impegnano di più in questo tipo di attività e di solito raggiungono anche buoni risultati, per cui penso che continuerò a incoraggiarli a recitare".

Da notare i bellissimi costumi d'epoca indossati dagli attori durante la recita.

Una bella serata frequentata da una sessantina di soci e trascorsa in assoluta allegria. Alle fine ognuno dei presenti è tornato a casa con almeno uno dei tanti doni sorteggiati.

**IN QUESTO  
NUMERO:**

Carlo Goldoni	1
Papa Celestino V	2,3
Eugenio Montale	4,5
Spaghetti con Polpette	5
Il Pane, Storia Antica e Moderna	6
Domus Aurea	7
Indirizzi Utili	7
Prossima Riunione: Claudio Monteverdi	8

Un forte applauso a Elisa, Emily e Jared e a tutti un caloroso augurio di Buon Natale, Hanukkah e Anno Nuovo.



## LA STORIA DI CELESTINO V, IL PAPA CONTADINO

di Pierdonato Palusci



Nel febbraio 2013, Papa Benedetto XVI annunciò le sue dimissioni come custode delle chiavi di S. Pietro e praticamente scomparve dalla circolazione, procurando una grande sorpresa al mondo e dando via alle elezioni cardinalizie che portarono sul trono l'attuale Papa Francesco. Nel presentare la presupposta sua decisione, Papa Benedetto dichiarò che, data la sua età avanzata, non si sentiva all'altezza delle pesanti responsabilità di chi guida il gregge mondiale cattolico e fece allusione all'esempio del Papa Celestino V, che il 13 dicembre 1294, affermando che a lui mancavano l'istruzione e l'esperienza con cui poter affrontare le responsabilità amministrative e citando i problemi continui dovuti alla tarda età che lo affliggevano, a 84 anni chiese al collegio dei cardinali la loro approvazione e comprensione nell'accettare le sue dimissioni, evento

che lo marcò come colui che effettivamente stabilì il *modus operandi* di una volontaria dimissione papale.

In realtà, essendosi reso conto di non avere sufficiente esperienza riguardo alle evoluzioni politiche nel seno della curia di quei tempi ed essendo caduto sotto il controllo del clero secolare e di potenti cardinali, importanti membri delle case reali di quei tempi, Celestino V decise di abdicare per fare in modo che i cardinali potessero votare e affidare il controllo della Chiesa ad una persona più adatta. Si suppone che Benedetto XVI abbia seguito il gesto di Celestino V praticamente alla lettera,

Ma se voi, cari amici lettori, siete d'accordo, tornerei al vero nocciolo della questione: come mai, un eremita medievale è arrivato ad essere nominato e scelto dai 12 cardinali dell'epoca come Papa e custode delle chiavi di S. Pietro, con il nome di Celestino V? Risaliamo dunque al 1210 e alla nascita di Pietro, undicesimo di dodici figli portati al mondo da un'umile coppia di contadini, Maria e Angelerio, nella regione chiamata Molise, allora appartenente del Regno di Sicilia. Altri indizi, secondo la tradizione raccolta per la prima volta nella *Vita* in volgare di Stefano Tiraboschi di Bergamo, inizio del sec. XV, lo vogliono nato nella località di Sant'Angelo Limosano "...in uno castello che si chiama Sancto Angelo nasce lo gratioso Celestin...". Secondo lo storico Paolo Golinelli, c'è da aggiungere l'agiografico racconto che dice "...il Pietro nacque con la camicia, abito religioso..." detto che esiste ancora oggi come eufemismo per indicare buona fortuna, poiché fino agli anni sessanta, nelle umili famiglie dove i parti numerosi erano necessari per procurare molte braccia per lavorare i campi, se un bambino nasceva coperto dal sacco amniotico, totalmente o parzialmente, veniva considerato un segno di fortuna inviato da Dio.

Il luogo della nascita di Pietro era vicino al monastero di S. Maria di Faifula (presso Montagano), separato da Sant'Angelo Limosano solamente dalla valle del Biferno (*Vita Coelestini*, p. 404). La madre, rimasta presto vedova e

ardentemente desiderosa di mettere il figlio al servizio di Dio, affidò Pietro al suddetto monastero contro l'opposizione



Papa Celestino V

dei fratelli, poiché un altro fratello più grande non era riuscito nella carriera ecclesiastica. Qui Pietro ricevette la sua educazione formale, che nel 1228 lo portò ad iniziare la preparazione monastica integrandosi nelle regole di vita Benedettine. Durante lo stadio nel monastero, Pietro, già riconosciuto come profondamente spirituale, essendo spesso immerso

nelle riflessioni e preghiere e con una marcata tendenza ad essere solitario, non si sentiva a suo agio nel cenobio. Avendo espresso il desiderio di voler celebrare la Messa e predicare, fu incoraggiato dalla comunità di andare a Roma ove chiedere di essere ordinato sacerdote.

Con l'obiettivo di ottenere dal papa Gregorio IX il permesso e, se possibile, di farsi consacrare da lui sacerdote, si mise in viaggio per Roma, ma lungo la strada si fermò a Castel di Sangro, poi al monte Porrara, la vetta più meridionale della Maiella, dove visse alcuni anni come eremita in una spelunca da lui scavata. Intorno al 1233-1234 andò finalmente a Roma, dove fu consacrato, anche se probabilmente non dal papa. Secondo il Tiraboschi, avrebbe passato poi un certo periodo nel monastero benedettino di S. Giovanni in Venere (presso San Vito Chietino) per ritirarsi in seguito, verso il 1235-1240, sulla montagna del Morrone, situata a oriente della conca Peligna, dove visse alcuni anni, prima in una caverna e poi nell'eremo di Santa Croce.



Eremo di S. Croce sul Morrone

(Continua a pagina 3)

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

(Continua da pagina 2)

La santità della sua vita attirò molti pellegrini, fra i quali alcuni frati eremiti che vollero accompagnarlo nella sua vita semplice e ascetica. Il va e vieni di gruppi di persone che venivano per ascoltare la Messa e le prediche spinsero Pietro, che d'ora in poi sarà chiamato Pietro del Morrone, a cercare un luogo più adatto alla vita spirituale. Così decise di fuggire sui monti della Maiella, ancora più a est e più difficilmente accessibili, dove insieme ad altri eremiti fondò sul lato nord-ovest della montagna, a oltre mille metri di altezza e a poca distanza da Roccamorice, un eremo, Santo Spirito a Maiella. Essendosi sparsa la voce della santità di Pietro, questo eremo, nella zona della molisana provincia abruzzese (l'Abruzzo-in latino *Aprutium*, fu separato dal Molise nel 1963), fu dotato da vari personaggi (già nel 1252 da Gualtieri da Palearia, conte di Manoppello; nel 1278 dal vescovo Nicolò di Chieti e da altri). Appoggi materiali, dunque, e donazioni ingenti. Nel 1259, Pietro ottenne, dal vescovo di Valva e Sulmona il permesso di costruire una Chiesa (S. Maria) ai piedi del Morrone, anch'essa dotata di beni, e nel 1268 anche di un'indulgenza da parte di Clemente IV.

A questo punto ci rendiamo conto che Pietro del Morrone aveva in sé una duplice visione, nel senso che riusciva a unire alla sua sete di ascetismo e solitudine quella di creare nuove realtà, cioè la fondazione di un nuovo ordine, benché ciò fosse proibito dal diritto canonico. Nel giugno del 1263, con l'appoggio già ricevuto da vari personaggi di un certo potere e da alcuni vescovi, dopo aver fatto richiesta alla Santa Sede la sua Congregazione di eremiti fu incorporata nell'Ordine dei Benedettini: il 1° giugno 1263 Urbano IV incaricò il vescovo di Chieti, della cui diocesi faceva parte, di incorporare **S. Spirito a Maiella** in quell'Ordine e il giorno seguente accolse l'eremo sotto la protezione della Santa Sede.

Con questo sviluppo sorprendente, l'eremo **S. Spirito a Maiella** fu assolto della dipendenza della diocesi di Valva/Chieti: In altre parole, Pietro del Morrone con la sua fedeltà e umiltà, il con suo distacco dal materialismo umano, il suo ascetismo e la sua fede,

aveva acquistato molta influenza e prestigio. E qui si rivelò una dicotomia importante: anche se la nuova Congregazione accettava donazioni e pertanto non perseguiva gli ideali di povertà degli Spirituali Francescani, Pietro dev'essere presto entrato in contatto con loro. L'eremo e le altre chiese consacrate al Santo Spirito rivelano l'influsso degli Spirituali i quali, infatti, sulla scia di Gioacchino da Fiore, aspettavano l'età dello Spirito Santo e avrebbero identificato più tardi proprio in Pietro-Celestino il papa angelico, che, secondo una profezia che circolava fin dalla metà del sec. XIII, doveva precedere quell'epoca come purificatore della Chiesa. Gli influssi e i contatti però non dovevano essere troppo stretti se si considera che Pietro si preoccupò d'incrementare le proprietà della sua Congregazione e incoraggiò i donatori, rimanendo saldamente ancorato all'Ordine Benedettino.



Eremo di Santo Spirito a Majella

Nel 1264, continuando a ricevere beni, proprietà e donazioni e con il numero di frati aderenti che cresceva in continuazione, Fra Pietro decise di creare l'ordine dei Celestini, ossia, un ordine destinato a ristabilire l'ideale del monachesimo cristiano, che dopo la scomparsa dei riformatori S. Francesco e S. Domenico era molto decaduto a causa delle scissioni verificatesi nel loro interno. Ma nel tentativo di legalizzare il nuovo ordine, Pietro incontrò un grande ostacolo: Gregorio X, eletto papa nel 1271, sosteneva la legge di proibizione contro la proliferazione di nuovi ordini, causando preoccupazioni a Pietro circa la possibile perdita della sua congregazione. Nel 1274, per evitare che questo avvenisse, Pietro si recò

personalmente alla curia pontificia a Lione, dove giunse dopo la conclusione del concilio. Ancora una volta la determinazione di Pietro ebbe il sopravvento: la Bolla del 22 marzo 1275 stabilì definitivamente l'incorporazione della Congregazione nell'ordine dei Benedettini e ne confermò le proprietà, in quel momento già abbastanza consistenti.

Fu così istituito l'Ordine dei Celestini, le cui regole furono scritte dallo stesso fondatore e confermate più tardi da Bonifacio VIII e Clemente V. Il loro abito consisteva di una tunica color bianco-cammello con scapolare e cappuccio neri. Erano obbligati a povertà strettissima e alla continua preghiera e contemplazione.

(Continua al prossimo numero)

## INCONTRI IPP NEL 2015

Marche ora il calendario così non perderete nessuna delle riunioni che si terranno nel 2015 nelle date seguenti:

**4 febbraio**  
**1 aprile**  
**1 luglio \***  
**7 agosto**  
**7 ottobre**  
**2 dicembre**

Ricordiamo che eccetto il Torneo di Bocce che si tiene un venerdì in Agosto, le riunioni normali sono sempre il primo mercoledì del mese.

\* La riunione di luglio prende il posto di quella normale di giugno che quest'anno dobbiamo cambiare per ragioni organizzative.

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

**1603 McCausland Ave.**

La sede di Italiano per piacere

## EUGENIO MONTALE (1896 – 1985) Interprete delle inquietudini del Novecento di Maria Teresa Bompani



(Continua dal numero precedente)

La raccolta del 1956 è intitolata *La bufera ed altro* e c'è anche altro, infatti, oltre a questo richiamo alla storia di quegli anni: torna il dialogo con i morti familiari (il padre, la madre, gli amici) che non sono separati con una linea decisa dal mondo dei vivi ma comunicano con essi, vedono più di loro, tengono aperto lo spiraglio tra fisico e metafisico; torna la funzione salvifica della donna, Irma Brandeis - Clizia, che assume qui connotati addirittura religiosi, cristologici, (nella poesia *Iride*, per esempio) ed ha un aspetto angelico con cui deve pur superare notevoli difficoltà, per il possibile riscatto dell'umanità travolta dal male. Poi, nel tempo di confusione dell'immediato dopoguerra, nel ristagnare di tante speranze, altre occasioni suscitano lo sdegno del poeta e lo fanno esplodere: per esempio lo sfruttamento, a scopo anticomunista, fatto dalla nuova classe politica dirigente, del sentimento religioso, molto vicino alla superstizione ed al fanatismo, di tanta parte del popolo: (La tua virtù furiosamente angelica / ha scacciato col guanto i madonnari / pellegrini...). E rimane il proposito di una resistenza ad oltranza (*Piccolo testamento*) contro i "lumi di chiesa e d'officina" alimentati dai "chierici rossi o neri" che credono di aver risolto ogni problema nella loro ideologia e non cercano più; resta quella "pietas cosmica" che accomuna l'uomo a tutti gli altri esseri viventi: e la donna è sorella dell'anguilla con cui ha in comune l'ansia potente e oscura di conservare l'amore e di perpetuare la vita, lo stesso istinto che spinge l'anguilla dai mari freddi del Nord ai mari temperati, dove si compirà il suo destino di fecondazione e di morte. Ma forse "l'anima verde che cerca / vita là dove solo / morde l'arsura e la desolazione, / la scintilla che dice / tutto comincia quando tutto pare / incarbonirsi, bronco seppellito", è anche il segno della stessa ispirazione poetica che sembra a volte soffocata ma riesce poi a riprendere vita. E riprende vita in Montale in forma nuova: nel 1971 esce *Satura*, infatti, la cui prima parte, *Xenia*, (doni ospitali, 28) è dedicata alla moglie scomparsa nel 1963. Il libro segna una svolta tematico-stilistica: il titolo stesso, che presso i latini era il piatto votivo offerto agli dei, misto di molte pietanze, vuol essere, come precisa il poeta, "una presentazione di poesie di tipo diverso, d'intonazione e di argomento diverso". La Musa ispiratrice non è più, qui, la "donna crepuscolare", mediatrice delle "impossibili possibilità", allusiva dell'altra orbita (Annetta - Arletta) né la donna angelo investita da una missione religiosa (Clizia): è invece la moglie morta, chiamata dagli amici "Mosca". con i suoi miopi occhi che sapevano però vedere quello che gli altri non vedevano, rievocata in un'atmosfera domestica, quotidiana, legata ad abitudini ed atteggiamenti "minimi", ad oggetti che le furono cari in vita. Leggiamone alcune:

### AVEVAMO STUDIATO PER L'ALDILÀ

*Avevamo studiato per l'aldilà*

*un fischio, un segno di riconoscimento.  
Mi provo a modularlo nella speranza  
che tutti siamo già morti senza saperlo.*

### NON HO MAI CAPITO SE IO FOSSI

*Non ho mai capito se io fossi  
il tuo cane fedele e incimurrito  
o tu lo fossi per me.  
Per gli altri no, eri un insetto miope  
smarrito nel blablà  
dell'alta società. Erano ingenui  
quei furbi e non sapevano  
di essere loro il tuo zimbello:  
di esser visti anche al buio e smascherati  
da un tuo senso infallibile, dal tuo  
radar di pipistrello.*

### HO SCESO DANTOTI IL BRACCIO

*Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale  
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.  
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.  
Il mio dura tuttora, né più mi occorrono  
le coincidenze, le prenotazioni  
le trappole, gli scorni di chi crede  
che la realtà sia quella che si vede.*

*Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio  
non già perché con quattr'occhi forse si vede di più.  
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due  
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,  
erano le tue.*



Eugenio Montale

Il tono, come avete sentito, è colloquiale, prosastico, "basso". E con questo stile, ben diverso da quello delle raccolte precedenti ma sempre misurato, Montale liquida la storia, sommo mito della cultura occidentale, soprattutto dopo Hegel e dopo le filosofie da lui derivate. Con satira irridente che alla fine diventerà amara, ma con vocaboli semplici, usuali, il poeta smonta lo storicismo, sia idealista che marxista, con il quale l'uomo si illude di conoscere il proprio passato in vista di un futuro da costruire "razionalmente": in questo modo, in nome della ragione, si possono giustificare tutti gli orrori, dalle guerre ai lager nazisti o staliniani. Per questo il poeta ci dice tutto quello che la storia non è, senza porre alternative, dato che vuole far vedere che è un puro nulla: e alla fine ci presenta l'uomo sfuggito alla ruspa della storia, non molto felice della sua condizione di sopravvissuto ma almeno in grado di vedere gli altri nel sacco della rete a strascico, tutti persuasi di essere più liberi di lui.

### LA STORIA

*La storia non si snoda  
come una catena  
di anelli ininterrotta.  
In ogni caso  
molti anelli non tengono.  
La storia non contiene  
il prima e il dopo,  
nulla che in lei borbotti*

(Continua a pagina 5)

## SPAGHETTI CON POLPETTE

di Gianfranco Garganigo



Sembra strano che abbia scelto questa ricetta poiché tutti sanno come si preparano le polpette e ognuno le fa nel suo modo preferito. Quando ero in Italia a maggio, mia cugina mi ha preparato delle polpette che non avevano molto in comune con quelle che si fanno negli Stati Uniti. Questa è una ricetta che ha cambiato molto andando oltre mare.

Artusi, il padre della buona cucina italiana, spiega che le polpette si preparano con i resti di carne già cotta. Di solito, per non sprecare niente, le polpette si fanno con differenti carni di un buon bollito del giorno prima. Si macinano le diverse carni: pollo, manzo, vitello, e si aggiungono pezzettini di mortadella o prosciutto cotto prima di impastarle con uovo, pane grattugiato, formaggio, prezzemolo e spezie. Negli Stati Uniti invece s'incomincia tutto con carne cruda che poi si fa friggere o cuocere al forno a secondo delle scelte dietetiche.

Con questo preambolo vi offro la mia ricetta favorita per le polpette che poi faccio cuocere in un buon sugo di pomodoro per quattro ore. Di solito ne preparo tante e le servo quando vengono i miei nipotini che hanno un appetito favoloso. Quelle che rimangono le metto

nel congelatore per un'altra occasione. Molti usano carne di manzo, maiale e vitello. Io non uso il vitello.

**Per le polpette:**

- 1 chilo di carne di manzo macinata (non deve essere la migliore e un po' di grasso dà più sapore)
- ½ chilo di salsiccia italiana sciolta e non piccante.
- 1 manciata di prezzemolo tagliato fine
- ½ cipolla tritata fine
- 1 tazza di parmigiano (quello padano va bene)
- 2 fette di pane bianco americano, inzuppate nel latte
- 1 o 2 uova, dipende della consistenza che volete
- 2 cucchiaini di Worcestershire Sauce.
- 1 spruzzo di vino rosso.
- Sale e pepe a piacere.

In un recipiente grande mettete tutti gli ingredienti e mescolateli bene con le mani. Se volete potete usare guanti di gomma (io lavo le mani e le lascio bagnate perché mi aiutano a formare le polpette, che mi piacciono ben rotonde, come piccoli arancini). Mettete le polpette su un recipiente piatto, tipo quello usato per fare i biscotti, dopo averlo spruzzato con uno spray di olio di oliva, quindi mettete il tutto nel forno a 375 gradi per circa venti minuti o finché le polpette sono dorate. La durata di

cottura dipende anche dalle dimensioni delle polpette.

**Per il sugo:**

- 1/2 cipolla tritata
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 barattoli di pomodori pelati
- 1 dado di manzo
- 2 o 3 foglie di basilico
- Pecorino romano a piacere

Preparate il sugo in una pentola grande, rosolando in tre cucchiaini d'olio l'aglio e le cipolle che avrete tritato. Aggiungete due barattoli di pomodoro (io uso San Marzano) e il basilico. Appena il sugo comincia a bollire aggiungete le polpette assicurandovi che siano tutte coperte dal sugo. Abbassate il fuoco al minimo e lasciate cucinare per tre o quattro ore. Se dovete aggiungere acqua durante la cottura mettete un dado di manzo nel sugo per non perdere il sapore. Mescolate il sugo ogni tanto e girate le polpette per evitare che si brucino.

Con le polpette vanno bene spaghetti grossi o penne. Scegliete voi! Servite con pecorino romano. Garantisco che spariranno presto.

Buon Appetito!

LA PAGINA DEL BUONGUSTAIO



## EUGENIO MONTALE ...

(Continua da pagina 4)

a lento fuoco.

La storia non è prodotta  
da chi la pensa e neppure  
da chi l'ignora. La storia  
non si fa strada, si ostina,  
detesta il poco a poco, non procede  
né recede, si sposta di binario  
e la sua direzione  
non è nell'orario.

La storia non giustifica  
e non deplora,  
la storia non è intrinseca  
perché è fuori.

La storia non somministra  
carezze o colpi di frusta.  
La storia non è magistra  
di niente che ti riguardi.

Accorgersene non serve

a farla più vera e più giusta.

La storia non è poi

la devastante ruspa che si dice.

Lascia sottopassaggi, cripte, buche  
e nascondigli. C'è chi sopravvive.

La storia è anche benevola: distrugge  
quanto più può: se esagerasse, certo  
sarebbe meglio, ma la storia è a corto  
di notizie, non compie tutte le sue vendette.

La storia gratta il fondo

come una rete a strascico

con qualche strappo e più d'un pesce sfugge.

Qualche volta s'incontra l'ectoplasma  
d'uno scampato e non sembra particolarmente felice.

Ignora di essere fuori, nessuno gliel'ha parlato.

Gli altri, nel sacco, si credono  
più liberi di lui.

(continua al prossimo numero)

AUGURI PER UN FELICE 2015 A TUTTI I NOSTRI LETTORI

## IL PANE, STORIA ANTICA E MODERNA

di Franco Presicci

*NDE: Questo articolo è stato segnalato dall'amico Goffredo Palmerini, scrittore e giornalista.*

MILANO - "Panem et circenses". Fu il poeta latino Decimo Giunio Giovenale, morto circa nel 140 a.C., a suggerire quella politica che consentiva ai regnanti di alleviare la fame del popolo e assicurarsi lunga vita inchiodati al trono. Da giovane Cesare fu prodigo di generi alimentari e passatempi: terme, corse di carri, scontri cruenti fra gladiatori.

Quella del pane è storia antica, fatta anche di sommosse. Si ricordano l'assalto, nel 1629, al Ponte delle Gruce, di cui parla il Manzoni; la rivolta di Fermo, nel 1648, per l'emigrazione delle riserve granarie a Roma; quella di Milano, nel 1898, repressa a cannonate in largo La Foppa da Bava Beccaris.

È anche una storia ricca di fatti, a volte nati per caso. Per esempio, una serva per errore versò della birra sull'impasto; per non essere redarguita tacque e proseguì il lavoro. Bene, quel giorno, nell'antico Egitto, nacque il pane lievitato, che attraverso i greci passò ai romani, i quali per macinare il grano utilizzavano i mulini ad acqua. I greci manifestarono notevole abilità nel confezionare l'alimento, impastando il frumento importato dall'Egitto e anche dalla Sicilia.

Quando l'uomo non camminava più come le scimmie, già preparava il pane schiacciando fra due pietre i cereali (si era nel paleolitico?). Sin dal 174 a.C. a Roma lavoravano i panificatori di professione. Le panetterie le avevano battezzate gli egizi molti anni prima. I fornai sceglievano il mestiere per autentica passione. Nei secoli XVII e XVIII il pane (e la farina) era razionato. Colpa della carestia. Negli anni '40 del '900, l'evento si ripropose. Un boccone a testa. Colpa del secondo conflitto mondiale.

Tormentata dalle mie lamentele, mia madre mi portò dal salumiere, don Peppe Marzo, e gli chiese di darmi la mia razione di pane. A vederla, piansi: capii che toglievo dalla bocca di quella

santa donna il di più che avevo ogni giorno. Racconto questa storia a Gabriele Alzani, 8 anni, intelligente e avido di sapere, che mi intervista sulla vita di una volta: sul "monaco"; sul braciere, la cui cenere serviva per scaldarci e per arrostiti i ceci, e sulle origini della bruschetta.

Seguo sempre con grande interesse le conferenze che il mio amico **Francesco Lenoci**, professore all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e vicepresidente dell'Associazione

Regionale Pugliesi di Milano, va tenendo in giro per l'Italia sul tema del pane. A volte lo vedo anche fotografato mentre occhieggia divertito dietro una cupola

fragrante appena sfornata: **pane di Laterza, o pane di Altamura Dop**. Il pane pugliese è molto apprezzato non solo dalle nostre parti. Arriva nei negozi di Milano e di altre città; è considerato anche per la forma un'opera d'arte.

All'appuntamento con Francesco Lenoci a **Laterza**, presso la Masseria Cappotto, questa estate si è addensata una folla, proveniente anche da **Taranto, Martina Franca, Grottaglie, Crispiano**. Al termine gli organizzatori hanno messo in tavola, a mo' di esempio e non solo, una pagnotta di 8 chili. Bella anche a vedersi, per sagoma e colore. Molti hanno pensato subito alla bruschetta. Che delizia per il palato!

Il pane, da che mondo è mondo, è uno degli elementi fondamentali per il sostentamento. Essenziale nella dieta mediterranea e per questo incluso nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale

dell'umanità, il pane è talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di civiltà, come solamente pochi altri prodotti possono vantare. Intorno al pane si è formato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli.

Della storia del pane Lenoci ha parlato in questo autunno anche ad **Altamura**, presso il Teatro Mercadante, agli studenti e ai loro genitori e insegnanti che lo gremivano in ogni ordine di posti, nel convegno organizzato da Gal Terre di Murgia e Istituto tecnico commerciale statale "Francesco Maria Genco" anche in vista di **Expo** e **Fuoriexpo 2015**. Ha raccontato aneddoti, curiosità, episodi emozionanti, la storia; e recitato la poesia sull'argomento di **Donatella Bisutti**.

Indossando l'abito di economista ha detto che "gli obiettivi strategici del pane di Altamura Dop sono suddivisibili tra uno di natura fondamentale (l'aumento della quota di mercato) e cinque funzionali per il perseguimento dello stesso: generazione di risorse finanziarie, ristrutturazioni e nuove aperture, soddisfazione del cliente, valorizzazione dei collaboratori,

attenzione all'ambiente. Ha spiegato che per conseguire gli obiettivi strategici occorre utilizzare al meglio sei capitali, sorprendendo l'uditorio abituato a considerare il solo capitale finanziario.

Come testimonianza di ammirazione gli è stato consegnato da **Beppe Digesù** e **Luigi Picerno** una pagnotta di ben 12 chili (suo nuovo record personale), che è stata immortalata da tanti virtuosi dell'arte fotografica.

**Franco Presicci**, origine pugliese, grande firma del

giornalismo milanese, pervenuta tramite il prof. Lenoci. Nella foto il prof. Francesco Lenoci, nelle sue iniziative di promozione del Pane pugliese.



Il pane di Altamura (foto Lamparelli)



Goffredo Palmerini

## PASSEGGIATE ROMANE: DALLA DOMUS AUREA A SAN PIETRO

di Emanuela Medoro



Un'ora e mezza dura la visita all'interno della Domus Aurea. Questa villa urbana fu voluta dall'imperatore Nerone subito dopo l'incendio del 64 d.C., su un'area di 250 ettari, che comprendeva le pendici dell'Esquilino (Colle Oppio), il Palatino e parte del Celio. Successivamente la villa fu interrata, in pratica cancellata dalla superficie della terra in un singolare processo di damnatio memoriae da parte degli imperatori che seguirono, processo dagli imprevedibili esiti rovesciati, visto che oggi Nerone è uno degli imperatori più famosi, senz'altro più popolare di quelli che lo cancellarono.

Le visite sono tutte rigorosamente guidate, riporto dunque ciò che ho sentito dalla guida che mi è toccata, una giovane ungherese coltissima e precisa nella descrizione del luogo e nei tempi di percorrenza dei locali.

Da quello che è stato ritrovato, riportato alla luce ed anche aperto al pubblico si ha l'impressione di una grandiosità architettonica spinta al massimo possibile data la tecnologia dell'epoca, per altezza dei locali, fasto delle decorazioni e rivestimenti. Sebbene cancellata dalla superficie terrestre per volontà dei successori, la casa di Nerone era ben nota anche parecchi secoli fa. Infatti una buca enorme sul soffitto testimonia che nel passato quegli spazi furono esplorati. E' noto che artisti del rinascimento scesero con le torce per studiarne le decorazioni, molto simili a quelle trovate sulle mura di ville pompeiane, e che addirittura Raffaello ed il Pinturicchio vi abbiano lasciato la firma. Se è vero, quanto è antica la voluttà italica di lasciare tracce personali sulle mura! Ricordo in modo particolare una immagine decorativa di un soffitto chiaramente ispirata alla forma ed alle linee di una conchiglia; mi è sembrata la base della Nascita di Venere del Botticelli.

Attraverso corridoi e stanze altissime ed anche decorate, si giunge alla sala ottagonale, il locale più famoso e sbalorditivo della residenza. Ha la volta a cupola, la parte centrale di essa aperta al cielo, fonte di luce per tutto lo

spazio. Una quindicina di anni fa visitai già la Domus, e ricordo che la guida disse che lì c'era un sistema rotante, azionato da schiavi, che spargeva nell'ambiente petali di rose. Particolare che ancora ricordo, come il colmo della stravaganza di un potere politico geniale, ricchissimo, eccentrico ed incontrollato, da far invidia ai satrapi attuali, populistici arricchitisi chissà come. Oggi il sistema rotante lo stanno cercando altrove, ha detto la guida.

Stupita da tanta grandiosità architettonica, e soprattutto ammirata per la competenza dei nostri antenati in materia di costruzioni, con un bel taxi in dieci minuti mi sono trovata a Piazza San Pietro, arricchita di presepio e albero di Natale. Il presepio, con i personaggi a grandezza naturale è stato costruito a forma di un semicerchio avente il suo centro nell'obelisco della piazza. Semplicissima, efficace e suggestiva la disposizione delle figure. Accanto, un bell'abete illuminato. Discreta ed elegante l'illuminazione della facciata della basilica. Ad arricchire sensazioni ed emozioni, Andrea Bocelli interpreta canti natalizi.

Diverse le reazioni individuali difronte alla scena: popolarissima per tutti, scatti e fotografie in continuazione, commovente e toccante per alcuni, stupefacente per me, che l'ho vista come il risultato della altissima sapienza scenografica e teatrale del Bernini e di tutti quelli che hanno messo in piedi basilica e dintorni.

Tantissima gente proveniente da tutto il mondo, pazientemente in fila per visitare l'interno della basilica e stupirsi della sua grandiosità. La misura degli spazi interni della basilica, la impossibilità di coglierne con una semplice visita tutti gli aspetti dell'architettura, scultura e pittura, insomma la sensazione di piccolezza e sperdimento che dà ai comuni mortali, deve essere simile a quella che davano i locali della Domus Aurea a chi ebbe la fortunata sorte di vederla nel suo splendore originale, duemila anni fa.

Insomma, con questa passeggiata romana ho visto con i miei occhi e quindi ho sentito nel profondo il fatto arcinoto che il potere politico ed economico esprime la sua forza sui comuni mortali anche con la misura ed il fasto delle architetture.

## 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](mailto:italconsulstl@gmail.com)

#### Kansas City

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

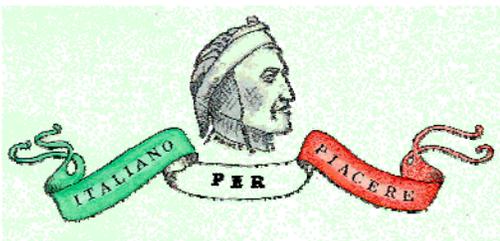


Mauro GALLI, Presidente  
500 N. Michigan Ave - Ste 506  
Chicago, IL 60611  
Tel: (312) 553-9137  
<http://www.iacc-chicago.com/>

### 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](mailto: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](mailto:italico@italiausa.com)

#### IT@LICO

Il periodico di

*Italiano per piacere*

#### DIRETTORE

Franco Giannotti

#### REDAZIONE

Luisa Gabbiani Flynn

#### COLLABORANO

##### USA:

Marcello Delli Zotti  
Anna Di Palma Amelung  
Gianfranco Garganigo  
Pierdonato Palusci

##### Italia:

Maria Teresa Bompani  
Gabriella Covri  
Maria Greca di Manna  
Emanuela Medoro  
Alberto Piacentini  
Daniele Vandoni

##### Spagna:

Maria Vittoria Arcidiacono

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

[italico@italiausa.com](mailto:italico@italiausa.com)

#### ITALIANO PER PIACERE

##### Amministrazione:

Dir. Franco Giannotti  
Vice: Marcello Delli Zotti  
Sec. Nerina Giannotti

##### Consiglieri:

Anna Di Palma Amelung  
Gaudio Delle Cese  
Gianfranco Garganigo  
Fabio Giannotti  
Pierdonato Palusci  
Chris Stephens

## PROSSIMA RIUNIONE, MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO "CLAUDIO MONTEVERDI: VESPRO DELLA BEATA VERGINE"

A cura di Jeffrey G. Kurtzman

#### Amici di IPP:

Alla prossima riunione avremo l'onore di ascoltare il Dr. Jeffrey G. Kurtzman della Washington University che ci parlerà di Claudio Monteverdi, celebre compositore italiano (Cremona, 15 maggio 1567 - Venezia, 29 novembre 1643) soffermandosi principalmente sul *Vespro della Beata Vergine*, un'opera monumentale composta e inaugurata più di quattrocento anni fa.

Dr. Kurtzman, che viene a noi grazie all'interessamento e all'invito della nostra socia Francesca Tietov, è professore di musicologia alla Washington University ed è conosciuto nell'ambito musicale soprattutto per le sue ricerche nel campo della musica italiana dei secoli 16<sup>mo</sup> e 17<sup>mo</sup>, tra cui, oltre a molti altri compositori, appartiene il grande Monteverdi. I suoi studi lo hanno portato in molti paesi europei, tra cui l'Italia, dove ha usato la nostra lingua nei suoi scritti e ricerche. Dr. Kurtzman è autore di molti libri, articoli, pubblicazioni di vario tipo, e conferenze; è un provetto pianista di musica da camera ed è il fondatore della *Society for Seventeenth-Century Music*. Siamo veramente fortunati di avere un ospite così illustre a illuminarci su questo grande compositore italiano.

Arrivederci dunque a mercoledì 4 febbraio per una riunione che, come al solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nella nostra sede: il 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 indirizzatele a: [ItalianoPerPiacere@gmail.com](mailto:ItalianoPerPiacere@gmail.com).



Claudio Monteverdi

Franco Giannotti