

## LE OLIMPIADI ...DI ST. LOUIS

di Franco Giannotti



L'idea del titolo mi è scaturita dopo aver letto l'ottimo articolo di Marcello Delli Zotti, a pagina 3, articolo professionalmente scritto che tratta appunto delle Olimpiadi, quelle vere, da poco terminate! Sono d'accordo con tutto quello che Marcello ha scritto ma se dovessi aggiungere qualcosa, certamente parlerei del mio sport preferito che lui ha giustamente cercato di evitare giacché l'Italia non ha potuto qualificare nemmeno una squadra, maschile o femminile. Già, parlo del calcio, o football nel resto del mondo e soccer qui da noi. Parlando di qui da noi, neanche i plurimedagliati USA sono riusciti a produrre una squadra maschile, vergogna!

Meno male che la fenomenale squadra femminile con giocatori (trici?) come Hope Solo, Abby Wambach, Carli Lloyd, Alex Morgan, Megan Rapinoe e tutte le altre, incluso la riserva di St. Louis, Becky Sauerbrunn, ha riscattato alla grande questa nazione guadagnandosi la finale e l'agognata medaglia d'oro dopo la durissima battaglia in semifinale contro il Canada, che si sarebbe meritata parecchi cartellini gialli e almeno uno rosso, e che si è protratta fino al secondo tempo supplementare per un totale di 120 massa-

cranti minuti di gioco. Magnifica la finale contro il Giappone, partita leale da ambedue le parti ed emozionante fino all'ultimo goal USA in tempo di recupero, al 92<sup>mo</sup> minuto della gara.

Purtroppo la NBC, titolare esclusiva dei giochi, ha deciso di farci vedere sul canale principale le gare strettamente di prefe-

renza americana tantoché a un noto commentatore gli scappò di dire che si ricordava quando le Olimpiadi erano un evento internazionale. Per eventi dove altre nazioni eccelsero o per quelli meno desiderabili ai palati americani uno avrebbe dovuto abbonarsi a costosi canali secondari. Perciò ho potuto vedere soltanto due gare di calcio, appunto quella contro il Canada e la finale contro il Giappone, ambedue partite spettacolari.



Bill Feeney e Mike Vurro, secondi arrivati, congratulano le campionesse Carol Mondia e Susan Stang

Ma basta tergiversare, ritorniamo alle nostre olimpiadi, quelle di St. Louis, quelle giocate all'Italia America Bocce Club con il IV Torneo Annuale di *Italiano per Piacere*. Beh, proprio olimpiadi forse non lo erano, anche perché le Bocce non è una disciplina olimpica. Come mai? Ne abbiamo visti di sport fasulli...

Ad ogni modo tutti i nostri concorrenti si sono fatti onore e il torneo quest'anno si è svolto in due tempi: la solita eliminatória ai quarti di finale con il ripescaggio degli eliminati in una seconda graduatoria, dando così un'altra chance ai meno abili (o meno fortunati?) in modo che vincitori e vinti potessero esibirsi nuovamente, in qualche caso ribaltando i risultati originali. Dopo duri combattimenti siamo arrivati alle semifinali dove abbiamo visto gareggiare le squadre di Carol e Susan contro Amy e Chris (2-1), Bill e Mike contro Luisa e Dan (7-1). Prevalsero quindi per la finale Carol e Susan contro

Bill e Mike.

Una partita combattutissima con il risultato di 4-1 in favore della coppia vincente Carol Mondia e Susan Stang, le nuove medaglie d'oro di *Italiano per Piacere*.

Meno campioni ma altrettanto belligeranti le altre squadre composte dai coniugati, ed è sempre divertente osservare le iterazioni tra mariti e mogli, dei quali, guarda caso, nessuno è arrivato in finale. Abbiamo così visto Johnetta e Marcello, Luisa e Dan, Graciela e Juan, Amy e Chris, Jeanny e Scott, Nerina e Franco, e altri non coniugati come Francesca, Annamaria, Mike. C'erano poi quelli che non avevano mai giocato come Pierdonato e Micha, agli inizi assolutamente contrari alla partecipazione, ma una volta spinti quasi a forza sulla pista non si riusciva più a farli uscire. Anche i giovani si sono dati da fare, Teresa e Rebecca, Tino e Alice fresca fresca dall'Italia.

La grande rivelazione sono stati Bill e il suo

ospite Mike, il quale giura di non avere toccato una boccia da quando era ragazzino, che si sono aggiudicati la semifinale e la medaglia d'argento soccombendo alle spietate Carol e Susan.

Tante risate, tanto divertimento, e ci spiace soltanto per coloro che non sono venuti. Si vede che si rifaranno almeno intellettualmente alla prossima riunione del 3 ottobre quando parleremo della Divina Commedia dopo una bella cenetta da ... Un momento, anche qui ci sono novità: vi rimandiamo altrove in questa pubblicazione per aggiornarvi.

Un sentito ringraziamento alla direzione dell'Italia America Bocce Club per averci ancora una volta gentilmente ospitato nella loro splendida sede. Al prossimo agosto, o magari un altro torneo durante l'inverno? Fateci sapere.

GALLERIA FOTO A PAG. 7

## IN QUESTO NUMERO:

Olimpiadi di St. Louis	1,7
Caterina Sforza	2
Le Olimpiadi	3,4
Nuova sede di IPP: Favazza	4
Pesce al Forno	4
Baldo chiude i battenti	5,6
Grazie Baldo	5
Dante: Canto V dell'Inferno	8

## STORIE DI ROMAGNA: CATERINA SFORZA FRA GUERRE E FILTRI D'AMORE

di Anna Di Palma Amelung



Ho appena letto un libro intitolato *Ricette d'amore e di bellezza di Caterina Sforza, Signora di Forlì e Imola*, e mi è venuta voglia di scrivere un articolo

su questa romagnola famosa che fece parlare di sé non solo dalle nostre parti ma in tutt'Europa: donna affascinante il cui volto appare persino nella *Primavera* di Botticelli e i cui segreti di bellezza ci sono stati tramandati da storici un po' pettegoli.

Di chiacchiere se ne fecero sul conto di Caterina fin dalla nascita a Milano nel 1463: figlia illegittima di Galeazzo Maria Sforza, duca di quella città, e di una certa Lucrezia Landriani. Fra gli antenati bisogna ricordare soprattutto Muzio Attendolo da Cotignola, soprannominato "Sforza" a causa del suo vigore fisico, rozzo capitano di ventura il cui figlio sposerà una Visconti e diventerà duca di Milano. Mica male per il

rampollo di un soldatuccio romagnolo.

La piccola Caterina sembrava aver ereditato il carattere fiero ed agguerrito degli avi, dedicandosi con ardore all'esercizio fisico, soprattutto all'equitazione e alla caccia. Bionda e formosa, la ragazza rappresentava la bellezza ideale del Rinascimento italiano: la sola pecca era il naso convesso tipico degli Sforza che però non sembrava nuocere al suo duplice fascino romagnolo e meneghino.

Nel 1473, a soli 10 anni, Caterina sposò Girolamo Riario, nipote (o figlio) di papa Sisto IV, che voleva a tutti i costi un'alleanza con gli Sforza ed una signoria in Romagna. Crudele e sanguinario, Girolamo non fu certo il marito ideale per la giovane sposa che comunque si adattò presto alla situazione e rivelò grande forza d'animo e coraggio al punto da comandare praticamente da sola la guarnigione di Castel Sant'Angelo durante una rivolta popolare. Da notare che la giovane amazzone era visibilmente incinta.

E di gravidanze ne ebbe parecchie, almeno otto: otto figli e tre mariti che si ostinavano a morire, due massacrati a colpi di coltello e il terzo distrutto dall'inedia. Otto figli di cui uno famosissimo, il mitico Giovanni dalle Bande Nere, il più grande di tutti i condottieri, ferito sul campo di battaglia e fulminato dalla setticemia a 28 anni. Il giovane aveva la tempra della madre: durante l'intervento tenne in mano la candela per far luce al chirurgo che gli amputava la gamba, il tutto senz'anestesia. Chissà, forse non aveva letto il manoscritto della madre, perché tra creme idratanti e dentifrici alle erbe aromatiche c'è anche una ricetta per un anestetico a base di oppio.

Caterina passò alla storia

soprattutto per due episodi rivelatori del suo carattere indomabile. Quando i nemici minacciarono di ucciderle i figli, "la tigre di Forlì" rifiutò di arrendersi e dall'alto delle mura sollevò la gonna, bestemmò come un facchino, mostrò i genitali e disse: "Ho con me lo stampo per farne altri!" Fu uno scandalo. Il secondo episodio riguarda la lotta per difendere le sue terre contro Cesare Borgia,

figlio di papa Alessandro VI. Anche Machiavelli ne parla con grande ammirazione, dicendo che tutta l'Europa osservava la resistenza accanita di Caterina contro l'esercito francese. Fu catturata a tradimento, e rimase più di un anno in prigione subendo le angherie dei Borgia.

Liberata, trascorse gli ultimi anni di vita a Firenze, dedicandosi ai figli, ai nipoti, e ai suoi *experimenti*.

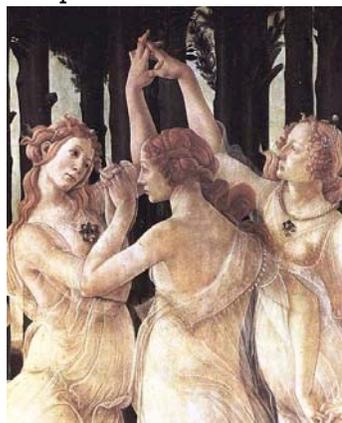
Basta leggere la descrizione di questi "farmaci" per capire che Caterina era davvero esperta di medicina e cosmesi: sostanze animali e vegetali, tutto entra nella composizione di questi intrugli dalle virtù salutari: *A far li denti belli; A far venire li capelli ricci; Chi vuole sempre uxare de*

*luxuria*. Fra gli ingredienti di quest'ultima ricetta si trovano testicoli di cervo e punta di coda di volpe, il tutto da trangugiare con un bel bicchierone di vino caldo. Risultato assicurato: altro che Viagra!

Sembra che un giorno Caterina avesse detto: "Se dovessi scrivere la storia della mia vita, lascerei di sasso il mondo." Insomma, una donna che sapeva godersi l'esistenza. A distanza di cinque secoli la Signora di Forlì non ha perso la grinta, e noi romagnoli ce ne ralleghiamo.



Lorenzo di Credi, *Caterina Sforza*, Pinacoteca di Forlì



Particolare della *Primavera* di Botticelli, 1482, Uffizi. Caterina è la Grazia a destra

**VOLPI**  
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

★ ★

**VOLPI**  
www.volpi.it

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

## LE OLIMPIADI

Viste da Marcello da Milano



Queste XXX Olimpiadi mi sono piaciute, anche per i risultati ma soprattutto per il loro valore umano. Infatti non è stata la dimostrazione dell'orgoglio britannico ma una compartecipazione sportiva di popolo.

Volete sapere l'episodio che più mi ha colpito? Non le prestazioni galattiche di Michael Phelps e Usain Bolt ma un anonimo momento nel girovagare tra i tre canali televisivi che trasmettevano contemporaneamente gli avvenimenti olimpici.

Riordiniamo le idee... Incontro di judo: sono di fronte un greco ed un turco... Finisce l'incontro e... trasecolo. No, non e' possibile... L'atleta greco che ha perso abbraccia calorosamente il rivale... Sì, proprio il turco. Io sono stato in Turchia e so quanto livore c'è tra questi due popoli. Ecco... questi per me sono gli eroi di quest'edizione.

Certo Mister Olympia, l'atleta più medagliato della storia, e l'uomo più veloce del mondo, capace di vincere per la seconda volta di fila dopo Pechino i 100, i 200 e la staffetta 4x100 sono immensi ed i Giochi di Londra 2012 resteranno per sempre legati ai loro nomi.

Il resto, a confronto, rischia di scivolare in secondo piano. Qualche cenno, in ordine sparso e puramente soggettivo: il Brasile che manca clamorosamente l'oro nel calcio e nella pallavolo ma-

schile - la maledizione continua; la Francia che sorprende nel nuoto e la piccola Grenada che è la prima nazione al mondo per rapporto medaglie/abitanti. O la nostra Jessica Rossi: il tiro al volo forse non è disciplina da prima pagina, il suo oro con tanto di record del mondo sì.



Al resto pensa il medagliere: vincono gli Stati Uniti. Con il successo del Dream Team del basket, scontato (ma in finale non troppo con la sorprendente Spagna) quanto spettacolare, sfondando quota 100 medaglie (104 per la precisione, 46 d'oro) gli Usa si riprendono il trono del mondo ceduto alla Cina a Pechino, nel grande testa a testa che caratterizzerà i prossimi decenni. Ed esulta anche la Gran Bretagna

padrona di casa, terza con 29 ori, trascinata da Wiggins e Murray, Hoy e Farah ma si sa da sempre che chi gioca in casa ha dei vantaggi e non dico altro.

Il bilancio dell'Italia è in chiaroscuro. Il bottino è di 8 ori, 9 argenti e 11 bronzi, per un totale di 28 medaglie conquistate; una in più (di bronzo) rispetto a quelle di quattro anni fa.

Il medagliere in fondo ci sorride: siamo ottavi (ed eravamo noni), "siamo nel G8 dello sport", come ha sottolineato il presidente del Coni, Gianni Petrucci. Con il solo rimpianto di essere dietro ai rivali di Francia e Germania, ma davanti a tutte le altre nazioni che non siano super potenze (Giappone e Australia comprese). E non è poco.

### MEDAGLIERE ITALIANO

Non abbiamo spazio per elencare i nomi, ecco le categorie premiate:

#### ORO (8)

- **TIRO CON L'ARCO, SCHERMA** (individuale, maschile e femminile - squadre, femminile), **CANOA SLALOM, TIRO A VOLO, TIRO A SEGNO, TAEKWONDO**

#### ARGENTO (9)

- **TIRO A SEGNO** (pistola e carabina, maschile), **SCHERMA** (individuale, maschile e femminile), **CANOTTAGGIO** (doppio, maschile), **TIRO A VOLO, PUGILATO, PALLANUOTO**

#### BRONZO (11)

- **SCHERMA** (individuale, femminile - squadre, maschile), **JUDO, GINNASTICA ARTISTICA, NUOTO ACQUE LIBERE, ATLETICA LEGGERA** (Salto Triplo maschile), **PUGILATO, TAEKWONDO, PALLAVOLO, MOUNTAIN BIKE, GINNASTICA RITMICA**

EVERYBODY LOVES



**Open everyday  
Lunch • Dinner**

[www.thepastahouse.com](http://www.thepastahouse.com)

---

**TUCCI & FRESTA'S**

▶ Trattoria and Bar ◀

the art of italy

15 N. Central ▶ Clayton

314-735-6588

[www.tucciandfrestas.com](http://www.tucciandfrestas.com)

Come sempre ma forse più che in altre occasioni abbiamo vissuto di alti e bassi. Sulle montagne russe delle emozioni olimpiche, passando in pochi giorni (a volte ore) dal trionfo al fiasco più sonoro: dalle fioretteste nel giorno del debutto, al disastro del nuoto e della coppia (troppo?) vip Pellegrini-Magnini, tanto per fare un esempio.

I protagonisti delle nostre 28 medaglie meriterebbero di essere citati tutti, uno per uno. Sarebbe troppo facile parlare della tradizione della scherma o delle imprese di Campriani, perciò chiudiamo con le ultime medaglie vinte nell'ultimo giorno, che non sono d'oro ma è come se lo fossero. L'argento del Settebello e quello di Cammarelle, scippato del secondo titolo olimpico da una giuria spudoratamente di parte. Il bronzo di Fontana sulla sua mountain bike senza sella, e delle "farfalle" della ginnastica ritmica che vendicano l'ingiusto quarto posto di Pechino. E soprattutto quello della pallavolo maschile, che ha riportato sul podio olimpico. Certe emozioni ripagano anche le delusioni più profonde.

Perché l'Italia è così: non affonda mai,

(Continua a pagina 4)

**LE OLIMPIADI**

Viste da Marcello Da Milano

*(Continua da pagina 3)*

al massimo quando le cose vanno male si galleggia! Le medaglie della Grimaldi nella 10 km di nuoto (dopo le infinite polemiche in piscina) e quella di un magnifico Donato nel salto triplo (dopo esser stati quasi spettatori nell'atletica; anzi, protagonisti in negativo con il caso-Schwazer) sono preziosi salvagenti.

Ma vorrei spendere qualche parola sulle cerimonie di apertura e chiusura.

Devo premettere che sono sempre stato infastidito di questi show che col tempo si sono ingrossati... Nulla a che vedere con lo sport! Nelle prime Olimpiadi che guardai in bianco e nero c'era una semplice sfilata degli atleti e l'accensione della fiamma olimpica arrivata con il tragitto più breve da Olimpia. Ora la fiaccola sta in giro per mezzo anno e va quasi dappertutto! Più che una cerimonia è uno spettacolo della nazione ospitante!

Tuttavia l'humor britannico mi ha quasi fatto cambiare idea... Vedere sua maestà (sosa) che si butta dall'elicottero con James Bond oppure vedere il parterre dello stadio riempito di lettini di ospedale per celebrare il NHS (il sistema nazionale sanitario) devo riconoscere... e' stato uno spasso! Molto bella anche la trovata dei braceri (uno per federazione partecipante) che si alzano e formano la fiaccola olimpica! E che dire dei cantanti e delle canzoni... Quasi una vita pas-sava nella memoria... E bravi questi british... Complimenti.

Un'ultima personale annotazione è sul tipo di sport ammesso all'olimpiade. Passi il tennis da tavolo ma quello sport (scusate ma non ricordo il nome) in cui bisogna darsi solo calci e se riesci ad arrivare al volto hai il massimo punteggio non mi va giù!

Diversa è la storia del beach-volley femminile in cui non sono riuscito a concentrarmi sulla tecnica dei colpi, chissà perché?

Cari lettori sportivi, ci ritroviamo (davanti al televisore) tra quattro anni a Rio tra un movimento di samba e la sabbia di Capocabana!

**FAVAZZA, NUOVA SEDE DI IPP**

Il 31 agosto 2012 segnò l'ultimo giorno operativo del ristorante "da Baldo", sede del nostro e altri club italiani. Benché la notizia sia stata repentina, non ne siamo rimasti stupiti poiché sapevamo da anni che Baldo cercava di vendere il suo ristorante. Leggete l'articolo su Baldo nella prossima pagina.

Sostituire "da Baldo" e trovare un nuovo ristorante non è cosa semplice e forse ci vorrà più di un tentativo per farlo e per accontentare i nostri aderenti e simpatizzanti, anche questa cosa non semplice.

Pensiamo, però, di aver trovato un'ottima se non addirittura migliore soluzione e a cominciare con la riunione di mercoledì 3 ottobre 2012, la nostra nuova sede sarà **Favazza** all'incrocio delle strade Marconi e Southwest.

Abbiamo visitato il ristorante, esaminata la sala riunioni e assaggiato il cibo e siamo lieti di comunicare che tutto è molto soddisfacente. L'unico inconveniente è il prezzo per la cena che salirà a \$30 per persona. Eravamo certi che sarebbe stato impossibile mantenere il prezzo che pagavamo da Baldo, come ci è stato confermato da parecchie fonti, e in fondo si tratta di soli \$7 più di prima, cifra non esorbitante se consideriamo i miglioramenti e la stabilità dei proprietari.

Vi aspettiamo numerosi quindi e ansiosi di iniziare un nuovo capitolo nella storia di *Italiano per piacere*.

L'indirizzo internet del ristorante è [www.favazzas.com](http://www.favazzas.com).

**PESCE AL FORNO**

di Gianfranco Garganigo



Sembra che negli ultimi anni più e più persone includano il pesce nella loro dieta. A casa nostra si mangia almeno tre volte alla settimana. Salmone, sgombri, sardine, e altri

pesci grassi fanno anche molto bene alla salute perché abbassano il colesterolo.

D'estate si usa molto fare il pesce alla griglia: molto sano e facile da fare. Io, però, preferisco ogni tanto preparare il pesce al forno.

Ci vuole poco tempo e il risultato è sempre ottimo. In questa ricetta per quattro persone potete usare salmone oppure anche tilapia, due pesci economici se comprate quelli di allevamento o più cari se freschi.

- Circa un Kg di salmone (o 4 filetti di tilapia)
- 4 cucchiaini di rafano (horseradish)
- 2 cucchiaini di wasabi (un tipo di rafano giapponese che troverete in tubetto o in polvere da mischiare con acqua. Si trova dappertutto)
- 2 patate abbastanza grandi, tagliate a piccole fettine circolari
- 2 cucchiaini di burro
- Sale a piacere
- Prezzemolo e limone.

Prendete il filetto di salmone e tagliatelo a metà per accomodarlo meglio nella pirofila.

Spalmate il wasabi sulle fette di pesce coprendole con uno strato leggero. Fate

lo stesso col rafano.

Mettete le patate in una pentola di acqua bollente. Quando l'acqua ricomincia a bollire, toglietele e mettetele nell'acqua fredda.

Coprite i filetti con uno strato di patate e cospargete fiocchetti di burro su tutto. Mettete al forno a 385 gradi per circa 15 minuti o finché le patate sono quasi dorate.

Servite con del prezzemolo per guarnizione e uno spruzzo di succo di limone.

A me piace con il riso pilaf, o anche con asparagi semplicemente bolliti, non troppo cotti, con un pochino di burro fuso.

Buon Appetito!

## BALDO CHIUDE I BATTENTI

di Luisa Gabbiani Flynn



*È finita un'era per i vari club italiani e per i buongustai di St. Louis. Per l'occasione abbiamo intervistato Baldo e Madda nel loro ristorante.*

**LGF.** Sappiamo che lei viene da Salemi. Vuol dirci qualche cosa della sua città?

**Baldo.** Salemi, *Halicysae* in latino, è una cittadina nella provincia di Trapani che risale al tempo dei Fenici. Nel 272 a.C. fu conquistata dai Romani, ma la zona di Trapani ebbe un grande sviluppo culturale e commerciale nel IX secolo d.C. durante il dominio normanno.

**LGF.** Lei dunque è cresciuto a Salemi?

**Baldo.** Sì, sono cresciuto a Salemi e lì ho fatto il Liceo Classico. Finito il liceo, mi sono iscritto all'università di Palermo nella facoltà di Legge. Poi sono venuto qui ed ho lasciato tutto.

**LGF.** Che cosa lo ha spinto a venire?

**Baldo.** Due mie sorelle si sono sposate in un matrimonio doppio, (due sorelle hanno sposato due fratelli); i loro mariti avevano dei fratelli che vivevano qui a St. Louis, quindi nel '55 le mie sorelle e i loro mariti li hanno raggiunti. Dopo cinque anni hanno

ottenuto la cittadinanza ed hanno chiesto alla mamma di venire a St. Louis anche lei. Lei è arrivata nel '61, ma non ci voleva restare perché sentiva la mancanza degli altri figli (siamo in sette, sei femmine e io, l'unico maschio). Quindi presto cominciarono a fare le pratiche per far venire il resto della famiglia. Nel '61, durante la presidenza di John Kennedy, fu passata una legge



Madda, Baldo e Rita Gandolfo

che, contrariamente alle leggi precedenti, permetteva alle popolazioni dell'Europa del sud, di poter venire negli Stati Uniti se avevano già qui dei familiari. Noi abbiamo potuto usufruire

di quella legge e in sei mesi siamo venuti tutti qui.

**LGF.** Che cosa ha fatto quando è arrivato?

**Baldo.** Quando sono venuto ho dovuto subito iniziare a lavorare, qualsiasi lavoro per potermi mantenere; non sapevo l'inglese ma ho seguito dei corsi alla Washington University per imparare la lingua. Poi ho fatto trasferire qua i crediti conseguiti in Italia ed ho cominciato ad andare alla scuola serale, oppure seguivo i corsi al mattino se non erano offerti di sera, e alla fine mi sono laureato alla Washington University nel '68 in lingue straniere.

**LGF.** E poi?

**Baldo.** Nel '68 il proprietario del ristorante nel quale lavoravo, che era qui vicino, voleva comprarne un altro e allora mi ha offerto la partnership del suo ristorante. A questo punto ho dovuto ponderare le cose: la prospettiva economica era molto più allettante di quanto sarebbe stato l'insegnamento, quindi alla fine ho deciso di accettare la partnership nel ristorante che già andava; poi insieme abbiamo aperto un altro posto in South County (Italian Garden). Nell'81, abbiamo chiuso il primo ristorante ed abbiamo aperto questo, con il nome "Da Vinci". Era una "gourmet house". Poi io e il mio socio ci siamo divisi: io ho tenuto questo ristorante mentre lui ha preso l'altro, che ora si chiama "Bardolino South".

**LGF.** Rimpianti?

**Baldo.** No, ho fatto quello che volevo fare. Sono contento di quello che ho fatto.

**LGF.** Infatti lei si è fatto un nome qui a St. Louis.

**Baldo.** È un lavoro nel quale bisogna lavorare sodo, sette giorni su sette. E anche quando si è a casa si pensa sempre a quello che si deve fare il giorno dopo.

**LGF.** Allora lei ha imparato a cucinare nel ristorante dove lavorava?

**Baldo.** Sì, ho fatto il cameriere, ho fatto il cuoco, ho fatto un po' di tutto. Però ho

### GRAZIE BALDO!

*La mia prima volta da Baldo, allora "Da Vinci", in occasione dell'incontro con il sindaco di Bologna Renzo Imbeni, in preparazione per il gemellaggio di St. Louis con Bologna, fui piacevolmente sorpreso dalla qualità del cibo e l'atmosfera gioviale e italiana del posto. Contemporaneamente a delegato per il gemellaggio divenni socio dell'Italian Club e membro del consiglio di amministrazione di UNICO, ambedue organizzazioni con sede da Baldo, quindi iniziai a frequentarlo assiduamente. Parecchi anni dopo nacque Italiano per piacere, naturalmente nella stessa sede, come anche il Sicilian Club qualche anno prima. In tutti questi anni Baldo Gandolfo fu al servizio dei club italo-americani con uno solo scopo: da bravo italiano volle facilitare qualsiasi organizzazione che promuovesse la cultura italiana. In tutti questi anni molti si sono meravigliati per il prezzo molto vantaggioso offerto ai club e la risposta ovvia è che a differenza della concorrenza Baldo ci teneva ad essere prima italiano e poi ristoratore: un margine anche minimo poteva bastare per procurare la soddisfazione di aver contribuito al successo di chi l'Italia l'ha sempre nel cuore. Si sa che tutte le cose belle devono avere un termine e per Baldo e Madda, e la sorella Rita, è giunta l'ora di godersi un po' di meritato riposo. Alla fine di agosto Baldo ha dato il locale in gestione a ristoratori americani segnando la fine di un'era per la nostra comunità. Grazie Baldo, per una vita dedicata all'italianità di St. Louis. Un forte abbraccio e tanti auguri a te, Madda e Rita per una felice e tranquilla pensione, Franco Giannotti.*

(Continua a pagina 6)

## BALDO CHIUDE I BATTENTI

di Luisa Gabbiani Flynn

*(Continua da pagina 5)*

cercato sempre di tenermi aggiornato, ho seguito dei corsi di cucina e poi ho letto molto, mi sono applicato molto, ed ancora esperimento molto. Il cuoco fa da mangiare, ma io sono sempre quello responsabile per il menu.

**LGF.** *Ho sentito che continuerà a collaborare con Favazza.*

**Baldo.** Sì, con il gelato. Nel 1986, c'era questo amico mio che possedeva una fabbrica di gelati e veniva sempre qua a portarmeli. Poi mi ha chiesto: "Perché non te la compri uno di questi giorni?" e io ho risposto "Ma come faccio, ho già il ristorante." Ma poi mio cognato era interessato pure lui e così l'abbiamo comprata. Mentre ero in Italia in vacanza ho approfittato per andare alla fabbrica a Bologna e fare un corso di gelatiere. Lì mi hanno insegnato i rudimenti, così quando sono ritornato qua ho usato molti dei loro prodotti. Sono tutti prodotti naturali ed autentici. I gusti me li faccio io, non vengono dal di fuori.

**LGF.** *Mi pare che il suo gelato si può comprare anche altrove.*

**Baldo.** Sì, si trova da Viviano, da Vitale Bakery e potenzialmente anche in altri negozi, ma per parte mia non voglio occuparmi di ingrandire la clientela. Voglio andare in pensione.

**LGF.** *Sì, però mi sembra che non andrà completamente in pensione.*

**Baldo.** È vero, resterò attivo, voglio restare attivo perché se uno si ritira completamente se ne va presto.

**LGF.** *Parliamo un po' di Madda adesso. Come vi siete conosciuti?*

**Baldo.** La sorella di Madda era sposata

con mio zio, il fratello di mia madre. Durante un soggiorno in Italia sono stato ospite di mio zio a Salerno. Da lì siamo andati a casa di Madda, invitati da sua madre. L'ho conosciuta ed è stato il colpo di fulmine. Però sono tornato qua perché ancora non avevo finito gli studi e non sapevo quello che avrei fatto.

**Madda.** Sì, ci siamo conosciuti a Salerno nel salotto di mia madre quando Baldo è venuto a trovare lo zio che aveva sposato mia sorella maggiore. Frequentavo l'università di Napoli e ho anche insegnato per qualche anno. Poi sono venuta qui e sono stata occupata con la casa e il ristorante. In principio volevamo dei figli, ma quelli non sono arrivati e così mi sono concentrata nel lavoro.

**LGF.** *Le è mai mancato il suo paese?*

**Madda.** No, no, tornavamo tutti gli anni in Italia perché Baldo aveva promesso a mia madre che mi avrebbe riportata a casa ogni anno, e così ha fatto. E poi mia madre la chiamavo tutte le sere. Mia madre è morta nel '93 e da allora abbiamo distanziato le visite.

**LGF.** *Le restano dei familiari in Italia?*

**Madda.** In Italia ho ancora due sorelle e un fratello. Ero la più giovane, l'ultima di 10.

**LGF.** *Neanche a lei, Baldo, è mai mancata la Sicilia... Salemi?*

**Baldo.** In principio sì. I primi due anni sono stati duri perché avevo lasciato la famiglia, la scuola, gli amici, avevo anche una fidanzata. Ma poi col tempo ci si abitua. Per lei è stato diverso perché quando è venuta non ha dovuto lavorare, non doveva preoccuparsi di niente e poi

sapeva che saremmo tornati spesso.

**Madda.** Tornavamo in estate, quando il tempo è più bello.

**Baldo.** Io dopo che ci siamo fidanzati sono tornato in Italia tre volte nello stesso anno.

**Madda.** È venuto per Pasqua, per Natale, e poi è venuto per sposarci.

**LGF.** *Allora poteva lasciare il ristorante spesso?*

**Baldo.** Sì, allora era più piccolo e più facile da amministrare. E poi c'era Rita che lo dirigeva.

**Madda.** Sì, Rita è stata un grande aiuto.

**LGF.** *Baldo, lei e Rita siete venuti insieme?*

**Baldo.** Sì, siamo venuti insieme, i cinque moschettieri. Quattro sorelle e un fratello, oltre alle altre due che erano venute prima. Rita è venuta e in principio ha lavorato come sarta. Tutte le sorelle sapevano cucire. Nel '69, quando ho comprato il ristorante, è venuta a lavorare con me. Rita non si è mai sposata. Stava con la mamma che è morta a 104 anni nella nostra casa.

**LGF.** *E Rita vive con voi?*

**Baldo.** Sì, ha il suo appartamento privato che le abbiamo costruito nel *basement* della nostra casa.

**LGF.** *Chi occuperà questo locale?*

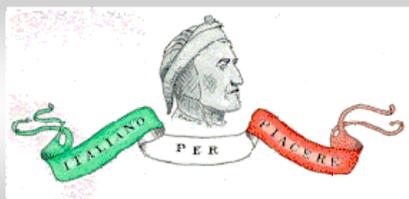
**Baldo.** Qui vengono dei pompieri. Avevano un ristorante a Lafayette Square, poi hanno perso il permesso e così hanno deciso di comprare questo locale. Sarà un "Restaurant Grill".



La destinazione di tanti club

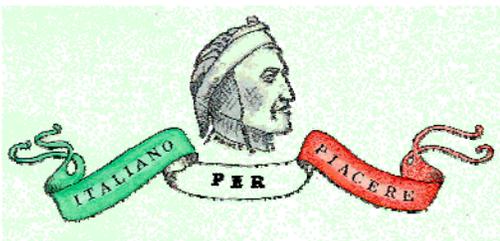


La familiare sala riunioni, teatro di innumerevoli eventi della nostra comunità



**ITALIANO PER PIACERE**  
**IV TORNEO ANNUALE DI BOCCE**  
All'Italia America Bocce Club





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 DiPalma Amelung  
Gianfranco Garganigo

##### 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](mailto: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  
Chris Stephens

## PROSSIMA RIUNIONE, MERCOLEDÌ 3 OTTOBRE 2012: Annelise Brody, PhD – Dante e i suicidi nel canto V dell'Inferno

Carissimi amici di *Italiano per Piacere*,

dopo la parentesi sportiva rappresentata dallo "scatenato" torneo di bocce, riprendiamo il nostro ciclo di programmi culturali con una presentazione straordinaria sul più grande scrittore italiano di tutti i tempi: Dante Alighieri.

La simpaticissima Annelise Brody, professoressa di italiano alla Washington University, ci parlerà di un canto molto famoso della Divina Commedia, il Canto V dell'Inferno, quello di Paolo e Francesca; tanto per intenderci, non solo di Paolo e Francesca, ma anche di Didone e Cleopatra che Dante mette tra i lussuriosi piuttosto che tra i suicidi del tredicesimo canto. Annelise ci parlerà proprio dei suicidi e di come la soluzione di un acrostico all'interno del Canto V metta in luce una connivenza di codici etici di cui il cristianesimo rappresenta solo una parte. Il respiro universale della Commedia trova il suo punto focale non nell'esclusione di una dottrina a scapito di un'altra, ma da una originale partecipazione di sapienza umana e divina, antica e moderna, che restituiscono all'essere umano l'unica felicità che per Dante è possibile su questa terra, quella che deriva dalla pratica della virtù.

Annelise Brody ha ricevuto la laurea in Lingue e Letterature Straniere dall'Università di Bologna, e il PhD in Italiano dalla Johns Hopkins University.

Arrivederci dunque a mercoledì 3 ottobre per una riunione che, come al solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà al ristorante Favazza dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamando Marcello Delli Zotti al 636-485-2023 o se usate l'email indirizzatelo a: [ItalianoPerPiacere@gmail.com](mailto:ItalianoPerPiacere@gmail.com).

Anna Di Palma Amelung