



# la fuglàra

NOTIZIARIO DEL C.A.R.C. FINALE EMILIA

**SOMMARIO**

Pag. 3	Presentazione	<i>Giovanni Pinti</i>
» 5	Giovanni Costanzelli, un italiano di altri tempi	<i>Stefano Casini</i>
» 7	Gente d'Italia – Pagina dedicata a Giovanni Costanzelli	
» 8	Il Corfinio Barattucci e l'Anicione Casoni	<i>Giovanni Pinti</i>
» 11	La mia infanzia con i grandi	<i>Stefano Marchetti</i>
» 13	L'attività del C.A.R.C.....e l'Interferometro	<i>Cesarino Caselli</i>
» 15	Le targhe devozionali della Bassa Modenese	<i>a cura di Simonetta Calzolari</i>
» 16	Non solo Africa	<i>Giampiero Torello</i>
» 22	Piero Gigli, critico d'arte	<i>Giuliana Ghidoni</i>
» 27	Per ricordare Piero Gigli, scrittore finalese del '900	<i>Giovanni Pinti</i>
» 28	Lo Zuccherificio di Finale Emilia nel ricordo di uno studente finalese degli anni Cinquanta	<i>Galileo Dallolio</i>
» 32	Sfogliata, la donna che tradisce... Rina Poletti svela i segreti del mattarello	<i>Francesco Dondi</i>
» 33	Commento sulla "sfogliata" Rina Poletti	<i>Giovanni Pinti</i>
» 34	Vola vola vola...dedicato all'amico abruzzese Giovanni Pinti	<i>Daniele Rubboli</i>
» 37	Idioms – Modi di dire – Mod ad dir	<i>Gilberto Busuoli</i>
» 44	Lettera di una madre al proprio figlio	
» 45	Togna	<i>Giuseppe Cavallari</i>
» 46	Domenico, il pastore di Fara S. Martino (Chieti)	<i>Luciano Pellegrini</i>
» 51	Vita del C.A.R.C.	
» 51	- Ricordi da una foto storica	<i>Giovanni Pinti</i>
» 52	- Ci hanno lasciato	<i>Giovanni Pinti</i>
» 52	- Nel Veneto Palladiano con il C.A.R.C.	<i>Elisa Foresti</i>

**La Redazione ringrazia quanti hanno collaborato a questa edizione de La Fuglara**

**REDAZIONE**

C.A.R.C. – Centro di Attività Ricreative e Culturali  
Finale Emilia MO - Via Comunale Rovere, n. 31/E  
Telefono e fax n. 053593124 - Cellulare n. 3381110252  
E-mail: [circolo.carc@alice.it](mailto:circolo.carc@alice.it) - Internet: [www.carcfinale.it](http://www.carcfinale.it)

Tiratura: n. 320 copie

## PRESENTAZIONE

*Giovanni Pinti*

Questo numero di settembre de La Fuglara, il secondo dell'anno corrente, si presenta con scritti di vario genere e di diversi autori, tutti, scritti ed autori, aventi lo scopo di informare, raccontare, istruire, all'insegna del motto sociale "per il piacere di farlo".

Il C.A.R.C., in questa sede, ringrazia tutti i collaboratori che puntualmente continuano a prestarsi con affezione, arricchendo così il patrimonio culturale ed informativo raccolto fin dal 1971, anno di fondazione di questa pubblicazione, nata dapprima timidamente e poi sempre più progredita, come raccontato nella relativa storia comparsa nel numero "Speciale 50°" del settembre 2016.

La rassegna inizia con l'articolo "Giovanni Costanzelli, un italiano di altri tempi" di Stefano Casini. Tale scritto è pervenuto dallo stesso Costanzelli, finalese emigrato in Uruguay tanto tempo fa, che ha conservato nel cuore il suo luogo d'origine. All'articolo fa seguito la pagina originale del giornale uruguayano "Gente d'Italia", che l'ha pubblicata il 10 maggio scorso.

Segue "Il Corfinio Barattucci e l'Anicione Casoni", di cui è autore Giovanni Pinti, chietino di nascita e finalese di lunga residenza, che tratta di due liquori caratterizzanti dei territori di produzione, appunto Chieti e Finale Emilia.

"La mia infanzia con i grandi. Giocavo con Pavarotti e Chaplin" di Stefano Marchetti riporta i piacevoli ricordi conservati da Micaela Magiera, figlia di Leone, celebre pianista e direttore d'orchestra, e di Mirella Freni, straordinario soprano. Cesarino Caselli, nell'articolo "L'attività del C.A.R.C.... e l'Interferometro", parla, in generale, dell'attività dell'associazione, ed, in particolare, della gita sociale a Cascina (Pisa) per visitare l'Interferometro Virgo.

"Le targhe devozionali della Bassa Modenese" è uno scritto che presenta l'omonimo libro scritto dalla studiosa sanfelicianiana Simonetta Calzolari.

Giampiero Torello, con l'articolo "Non solo Africa", racconta del suo viaggio particolare fatto nel Kazakhstan, il più grande dei cinque "stan" che si trovano nella mitica Asia Centrale.

L'articolo "Piero Gigli, critico d'arte" di Giuliana Ghidoni prende lo spunto da una iniziativa regionale dedicata agli scrittori dell'Emilia regionale, per ravvivare il ricordo dell'attività svolta di "Pirin dal Final".

Giovanni Pinti fa seguito con lo scritto "Per ricordare Piero Gigli, scrittore finalese del '900", mettendo in luce anche il rapporto che l'interessato ha avuto con il C.A.R.C..

Il pezzo di Galileo Dallolio "Lo Zuccherificio di Finale Emilia nel ricordo di uno studente finalese degli anni cinquanta" è ricco di ricordi di un periodo vissuto dall'autore.

Di Francesco Dondi, con "Commento" di Giovanni Pinti, è l'articolo "Sfogliata, la donna che tradisce....Rina Poletti svela i segreti del mattarello".

Daniele Rubboli ha scritto "Volà volà volà...dedicato all'amico abruzzese Giovanni Pinti", per trattare la storia della celebre canzone abruzzese, musicata da Guido Albanese su testo in dialetto ortonese di Luigi Dommarco.

Gilberto Busuoli ha scritto l'originale articolo "Idioms – Modi di dire – Mod ad dir", mettendo a confronto parole e modi di dire in tre versioni: inglese, italiano e dialetto finalese.

"Lettera di una madre al proprio figlio" è un breve scritto che meritava di figurare

nella nostra rivista.

“Togna” è un personaggio finalese del Rione Maiolica, raccontato da Giuseppe Cavallari con vivezza di particolari.

Con “Domenico, il pastore di Fara S. Martino (Chieti)”, Luciano Pellegrini, con “Introduzione della Redazione”, presenta un tipico personaggio, ultimo pastore rimasto sul versante occidentale della Maiella.

In chiusura, “Vita del C.A.R.C.”, composto da “Ricordi da una foto storica” e “Ci hanno lasciato”, entrambi di Giovanni Pinti, e “Nel Veneto Palladiano con il C.A.R.C.” di Elisa Foresti.

Come sempre, buona lettura!

## **DOVEROSA PRECISAZIONE**

## ***La Redazione***

Nel precedente numero di questa rivista è stato pubblicato l'articolo “Le ultime caramelle”, indicandone l'autore in Domenico Difippo. Ma, a pubblicazione avvenuta, Difilippo ha chiarito di non essere l'autore del pezzo, che è stato composto in effetti dal poeta, musicologo, critico letterario e narratore brasiliano MARIO DE ANDRADE, definito “il poeta del tempo prezioso”. De Andrade (San Paolo, 1893 – 1945), ritenuto uno dei fondatori del modernismo brasiliano, fu grande amico di Ungaretti, del quale avrà certamente condiviso l'amore per l'essenziale.

In sostanza, Difilippo ha solo condiviso su Facebook, insieme ad un amico, la composizione di De Andrade.

Ci scusiamo per l'involontario fraintendimento.

## GIOVANNI COSTANZELLI, UN ITALIANO DI ALTRI TEMPI... *Stefano Casini\**

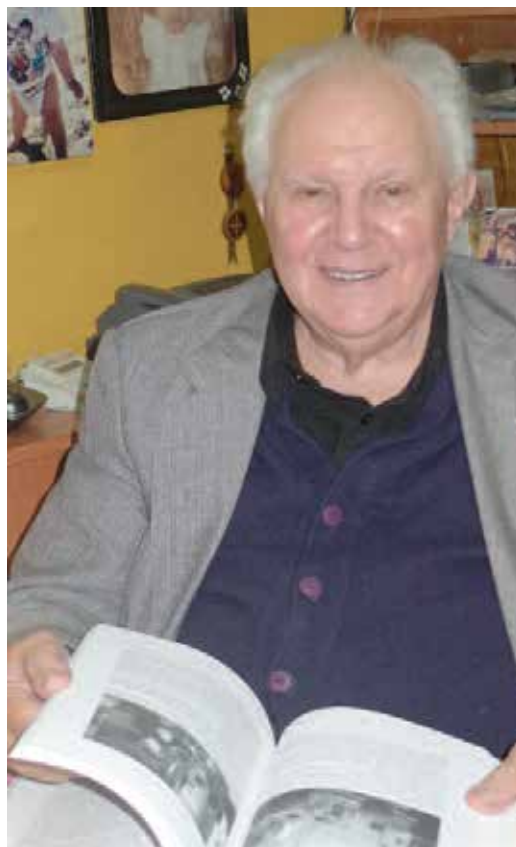
Me lo fa ricordare lui, Giovanni Costanzelli. Cavaliere, Cavaliere Ufficiale, Commendatore, Cittadino Illustre di Finale Emilia, uno dei più grandi uomini della collettività italiana, quella che esisteva fino a qualche decennio fa. "Ora, la comunità non esiste, è assente!", ci dice convinto – "... e solo rimaniamo in pochi GENTE D'ITALIA che ci fa ricordare che siamo italiani" - con una smorfia sulla bocca per la delusione attuale nei confronti di tanti "aventi-cittadinanza" che non sono italiani.

Mi ha anche fatto ricordare che lo conobbi quando avevo i pantaloni corti. "Ti ricordo quando andavi alla seconda media ed avevi ancora i pantaloni corti, 1966 e cantavi nel Salone Pirandello della Scuola Italiana di Magallanes! Ti ricordi?" – mi dice arzillo, un po' sordo (come ci tiene a dire lui stesso) ma sempre con quel sorriso, quella cordialità, quell'amore per la vita, per la sua Angela, scomparsa da poco tempo, con cui ha condiviso 66 anni della sua vita.

Figlie, nipoti e anche pronipoti, un uomo che ha dedicato la sua vita al lavoro ed alla sua collettività. "Ricordo quando ero alla Combattenti, nei primi anni '50 e ancora c'erano partigiani e fascistoni, come me! Battibecchi di ogni genere, ma sempre con il massimo rispetto. La guerra era finita da poco e tutti sapevano che venivo da una famiglia fascista, ma mio padre aiutava tutti, fascisti e antifascisti, dava lavoro persino a giovanotti tedeschi.

Io mi considero di destra ora, ma ho il massimo rispetto per qualsiasi ideologia, sono un democratico convinto e amo i miei connazionali se sono del nord,

del centro, del sud, comunisti, socialisti o di Forza Italia. E questo principio l'ho sempre applicato, per questo sempre mi hanno rispettato. Sono stato del Comitato Tricolore, della Combattenti, ho fatto il Presidente dell'A-IUDA, della Scuola Italiana ed ho fondato, assieme a Mello-





ni, l'Associazione Emiliano-Romagnoli, insomma, non sono stato mai fermo! Ora sono un po' sordo, non posso muovermi quasi per niente, ma leggo tutti i giorni GENTE D'ITALIA e cerco di mantenermi informato in tutti i sensi, guardo la RAI e seguo Facebook!"

Giovanni Costanzelli è, senza dubbio, l'ultimo dei grandi italiani di altri tempi. Ha lavorato gomito a gomito con Muzi, Monciotti, Benini, Abruzzino, Paolini, Cario, Neri, Bravín, Del Duca, Andreoni, Romano, Grendene e tanti altri.

"Sono andati via tanti amici... ora ho 88 anni, sono del 1930 e sento che ho la coscienza pulita! Non sono un santo, ma son sempre stato onesto, come mio padre, mia madre, la mia cara Angela, con chi ho trascorso i più bei anni della mia vita, i miei fratelli e tanti amici. Le mie figlie non mi lasciano solo, mi visitano, mi chiamano tutti i giorni e sono l'uomo più felice del mondo!"

Cosa posso chiedere a Dio? Ho avuto occasione di conoscere Presidenti della Repubblica, del Consiglio, ministri ed il mio caro amico Mirko Tremaglia che fu l'uomo che, dal Parlamento, riuscì ad ottenere l'AIRE ed il voto per gli italiani all'estero", ci dice un po' emozionato. Ha scritto anche un libro, un'autobiografia, nella quale racconta la sua intensissima vita come padre, lavoratore e dirigente di varie associazioni. "Avevamo una bella fabbrica di formica, era la più grande qui: c'è stato un periodo che esportavamo i nostri prodotti all'estero e arrivai a 43 impiegati: ma la vita è bella, perché ha tanti andirivieni e, ogni tanto, ti ricorda che non sempre sei grande e comodo. Con alcuni investimenti fatti male, come accadde a mio padre quando comprò terre a Bariloche, persi tanto, ma tanto. Ma non ho mai perso la fede in Dio, la mia famiglia, i miei connazionali, quello mai!". L'ho notato molto preoccupato per la nostra collettività: "La comunità italiana è assente, come ti dicevo prima e ci sono state delle persone che si son dimenticate dello spirito che devono difendere, purtroppo!"

*\*Da "Gente d'Italia", quotidiano di Montevideo (Uruguay) del 10 maggio 2018*

# GIOVANNI COSTANZELLI, un italiano di altri tempi...

di STEFANO CASINI

**M**e lo fa ricordare lui, Giovanni Costanzelli. Cavaliere, Cavaliere Ufficiale, Commendatore, Cittadino Illustre di Finale Emilia, uno dei più grandi uomini della collettività italiana, quella che esisteva fino a qualche decennio fa.

"Ora, la comunità non esiste, è assente!" ci dice convinto - "... e solo rimaniamo in pochi e GENTE D'ITALIA che ci fa ricordare che siamo italiani" - con una smorfia sulla bocca per la delusione attuale nei confronti di tanti "aventi-cittadinanza" che non sono italiani.

Mi ha anche fatto ricordare che lo conobbi quando avevo i pantaloni corti. "Ti ricordo quando andavi alla seconda media ed avevi ancora i pantaloni corti, 1966 e cantavi nel Salone Pirandello della Scuola Italiana di Magallanes!! Ti ricordi?" - mi dice arzillo, un po' sordo (come ci tiene a dire lui stesso) ma sempre con quel sorriso, quella cordialità, quell'amore per la vita, per



la sua Angela scomparsa da poco tempo con cui ha condiviso 66 anni della sua vita.

Figlie, nipoti e anche pronipoti, un uomo che ha dedicato la sua vita al lavoro ed alla sua collettività. "Ricordo quando ero alla Combattenti, nei primi anni '50 e ancora c'erano partigiani e fascisti, come me! Battibecchi di ogni genere, ma sempre con il massimo rispetto. La guerra era finita da poco e tutti sapevano che venivo da una famiglia fascista, ma mio padre aiutava tutti, fascisti e antifascisti, dava lavoro persino a giovanotti tedeschi. Io mi considero di destra ora, ma ho il massimo rispetto per qualsiasi ideologia, sono un democratico convinto e amo i miei connazionali se sono del nord, del centro, del sud, comunisti, socialisti o di Forza Italia. E questo principio l'ho sempre applicato, per questo sempre mi hanno rispettato. Sono stato del Comitato Tricolore, della



Combattenti, ho fatto il Presidente dell'AIUDA, della Scuola Italiana ed ho fondato, assieme a Melloni, l'Associazione Emiliano-Romagnoli, insomma, non sono stato mai fermo! Ora sono un po' sordo, non posso muovermi quasi per niente, ma leggo tutti i giorni GENTE D'ITALIA e cerco di mantenermi informato in tutti i sensi, guardo la RAI e seguo Facebook!"

Giovanni Costanzelli è, senza dubbio, l'ultimo dei grandi italiani di altri tempi. Ha lavorato gomito a gomito con Muzi, Monciotti, Benini, Abruzzino, Paolini, Cario, Neri, Bravin, Del Duca, Andreoni, Romano, Grendene e tanti altri.

"Sono andati via tanti amici... ora ho 88 anni, sono del 1930 e sento che ho la coscienza pulita! Non sono un santo, ma son sempre stato onesto, come mio padre, mia madre, la mia cara Angela, con chi ho trascorso i più bei anni della mia vita, i miei fratelli e tanti amici. Le mie figlie non mi lasciano solo, mi visitano, mi chiamano, tutti i giorni e sono l'uomo più felice del mondo! Cosa posso chiedere a Dio? Ho



avuto occasione di conoscere Presidenti della Repubblica, del Consiglio, ministri ed il mio caro amico Mirko Tremaglia che fu l'uomo che, dal Parlamento, riuscì ad ottenere l'AIRE ed il voto per gli italiani all'estero" ci dice un po' emozionato.

Ha scritto anche un libro, un'autobiografia, nella quale racconta la sua intensissima vita come padre, lavoratore e dirigente di

varie associazioni. "Avevamo una bella fabbrica di formica, era la più grande qui: c'è stato un periodo che esportavamo i nostri prodotti all'estero e arrivai a 43 impiegati: ma la vita è bella perchè ha tanti andirivieni e, ogni tanto, ti ricorda che non sempre sei grande e comodo. Con alcuni investimenti fatti male, come accadde a mio padre quando comprò terre a Bariloche, persi tanto, ma tanto. Ma non ho mai perso la fede in Dio, la mia famiglia, i miei connazionali, quello mai!"

L'ho notato molto preoccupato per la nostra collettività: "La comunità italiana è assente, come ti dicevo prima e ci sono state delle persone che si son dimenticate dello spirito che devono difendere, purtroppo!"



**PROGETTO INFORAULA SIM 2009**



## IL CORFINIO BARATTUCCI E L'ANICIONE CASONI *Giovanni Pinti*

Si tratta di due liquori ad alta gradazione, l'uno 39° e l'altro 45°, prodotti, il Corfinio a Chieti e l'Anicione a Finale Emilia, entrambi di estrazione locale, ma di ampia diffusione in Italia ed all'estero, soprattutto nei luoghi dove si trovano conoscitori provenienti dai luoghi di produzione.

Tali liquori, caratterizzanti del territorio, a me noti in quanto sono originario di Chieti\*, lasciata nell'ormai lontano 1961, e di residenza finalese dal pur lontano 1971, hanno un consistente passato, perché nati rispettivamente nel 1858 e nel 1814, con una storia che dura da un paio di secoli.

La spinta a scrivere di queste due realtà produttive locali mi è venuta, dopo aver letto la storia del Corfinio, figurante in un'intera pagina del quotidiano abruzzese "IL Centro" del 30 giugno c.a., che l'attuale proprietario della Ditta produttrice, Fausto Napoli Barattucci, ha inviato all'amica Rosalba Pinti, conosciuta in spiaggia a Francavilla al Mare oltre 40 anni fa. Il Corfinio è stato inventato dall'alchimista Giulio Barattucci, nato nel 1834 a Guilmi, piccolo paese dell'entroterra chietino, da una famiglia originaria di Teano, nel cui albero genealogico figurava Antonio Barattucci, importante giudice

ed avvocato, la cui figlia Isabella sposò in Abruzzo Ferrante Caracciolo, Signore di Villa S. Maria e Montelapiano, dal cui matrimonio nacque nel 1563 il grande Santo Francesco Caracciolo, fondatore dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori. Il giovane Barattucci si trasferisce a Chieti, dove inizia a svolgere il mestiere di pasticciere, ma la sua innata passione per le piante officinali lo porta presto a dedicarsi all'alchimia con i suoi alambicchi, attraverso i quali, miscelando con competenza in vari dosaggi ben 42 elementi, tra erbe, semi e radici della Maiella, riuscì ad ottenere un bouquet di odori e sapori, facendo così nascere il Corfinio Barattucci, liquore di 39°, distillato di erbe scelte e colorato con lo zafferano tipico di Navelli (L'Aquila) per ottenere il "colore del sole", che da allora rappresenta un fiore all'occhiello della Città di Chieti.



Il nome di questo profumato liquore proviene dall'antica Corfinium, capitale del popolo dei Peligni, che fu capitale della Lega Italica, i cui esistenti resti destarono nel Barattucci enorme ammirazione, ispirandogli il nome da dare al suo liquore.

Per la sua personalità creativa e geniale, Giulio Barattucci venne accolto nel famoso Cenacolo Artistico del Convento Michetti di Francavilla al Mare, composto da Gabriele D'Annunzio, Francesco Paolo Tosti (musicista) e dallo stesso Francesco Paolo Michetti (pittore e fotografo), con molte altre personalità dell'epoca.





E' noto che D'annunzio, estasiato dall'aroma del Corfinio, conio per esso l'espressione "forte e gentile", che finì poi per connotare il carattere degli abruzzesi.

Barattucci si rivelò ottimo imprenditore, anche sotto l'aspetto pubblicitario dei suoi prodotti, reclamizzati nelle più grandi città italiane in modo eclatante, facendo affiggere gruppi di manifesti, tre capovolti ed uno nel verso giusto, e servendosi già da allora di uomini-sandwich che passeggiavano tra la folla per far conoscere il Corfinio.

Le bottiglie del Corfinio in passato erano costituite da eleganti anfore di terracotta, con immagini di tipo ellenico-etrusco, ideate, disegnate e realizzate dalle mani dell'artista Francesco Paolo Michetti.

C'è da dire che Barattucci, con il suo metodo di produzione della trasformazione a caldo, fu il primo ad ottenere in Abruzzo la licenza statale UTIF (Ufficio Tecnico Imposta di Fabbricazione) n. 1, divenendo così il primo industriale moderno della Città di Chieti.

Alla prima distilleria, quella di Chieti, seguirono altre, quelle di Pescara e di Napoli, con altrettanti locali di consumo, che non saranno solamente Caffè, ma veri salotti culturali, affrescati dall'amico pittore Michetti, che venivano frequentati dall'élite culturale del tempo, oltre naturalmente dalla normale clientela.

La fama dell'odoroso liquore arrivò anche nei salotti reali di Casa Savoia e nel 1879 Barattucci divenne ufficialmente "Fornitore della Real Casa", riconoscimento concesso dal Re Umberto I, il cui documento ufficiale ho visto di persona nel Museo Barattucci di Chieti, che ho visitato con piacere guidato dall'amico Fausto, con il quale, insieme a mia figlia, ho trascorso a Chieti la mattinata di martedì 21 agosto scorso.

Per quanto riguarda l'Anicione, bisogna risalire al 1814, più di due secoli fa, data ufficiale di inizio dell'attività produttiva della Famiglia Casoni, che con la sua distilleria in Via Piave di Finale Emilia inizia a fabbricare

lo "spirito d'anice", asse portante della ditta negli anni a venire.

La gestione aziendale, tramandata di padre in figlio, ha raggiunto ormai la settima generazione, partendo dalla ragione sociale "Casoni Giuseppe fu Giovanni", rimasta tale fino al 1908, quando prese la connotazione di DI.L.CA. - Distilleria Liquori Casoni per ragioni conseguenti ad una sleale concorrenza subita. Con l'arrivo del nuovo proprietario, Cav. Lav. Mario Casoni, alla fine degli anni '60, l'azienda prende l'attuale ragione sociale, che è C.F.L. - Casoni Fabbricazio-





ne Liquori.

La produzione dell'Anicione ha origini remote che risalgono all'inizio del Medioevo, quando gli artigiani usavano produrre acquavite in modo rudimentale in piccole botteghe con una prassi distillatoria che raffina l'acquavite con Anesi, in quanto, secondo antiche leggende, l'anice era ritenuta una pianta medicamentosa, capace anche di curare malattie come colera e peste.

Nasce così l'Anicione Casoni, caratterizzato da una gradazione alcolica di 50%

vol., ottenuto dalla sola distillazione di Anice Verde, ricetta rimasta tale fino al 1991, quando si decise di abbassare la gradazione da 50% vol. all'attuale 45% vol., miscelando il distillato di Anice Verde con quello di Anice Stellato Badiana, per conferire al prodotto un aroma unico.

Nel 2016, proprio di recente, si dà vita ad un altro prodotto denominato Anicione Heritage, che si caratterizza rispetto al precedente, sia per il design dell'etichetta, sia per il contenuto, che comporta una dose leggermente maggiore di distillato di Anice Stellato, mantenendo la stessa gradazione alcolica di 45% vol. e, naturalmente, lo stesso sapore inconfondibile.

Nel 1946 alla fine della seconda guerra mondiale, il proprietario dell'azienda era Enea Casoni, nonno di uno degli attuali proprietari, Paolo Molinari. Alla morte di Enea, avvenuta nel 1964, alla guida dell'azienda subentrò il figlio venticinquenne Mario, il quale ne tenne le redini fino al 2008, anno in cui venne effettuata la vendita della distilleria alla Ditta Averna. La proprietà rimase di quest'ultima società fino al 2014, per poi passare alla Campari per i successivi due anni. Nel 2016 l'azienda viene acquisita dagli attuali proprietari, tra cui vi è il nipote di Mario, Paolo Molinari.

Sulla figura di Mario Casoni, leader dell'azienda dal 1946, giova annotare che per le sue doti di industriale, egli è stato per quattro anni Presidente nazionale di Confindustria per le Piccole Medie Imprese, ma soprattutto ricordare la sua carriera, durata circa 20 anni, di pilota di alto livello in campo automobilistico sportivo.

*\*Ne approfitto per rallegrarmi, avendo appreso che a Chieti, dopo 74 anni, nel luglio scorso è stata conferita la Medaglia d'oro al merito civile, per il ruolo svolto nel corso della Seconda Guerra Mondiale, quando venne dichiarata "Città Aperta", al pari di Atene, Belgrado, Bruxelles, Manila, Parigi, Roma, Firenze. Io, allora tredicenne, ho lucidamente vivi i ricordi di quel periodo cruciale.*

**«LA MIA INFANZIA CON I GRANDI. GIOCAVO CON PAVAROTTI E CHAPLIN»**  
 (Il libro di Micaela Magiera, figlia di Leone e di Mirella Freni) **Stefano Marchetti**

Abitano in città diverse, eppure è come se i suoi genitori fossero sempre con lei. Tutti i giorni. Il suo primo nome, Micaela, è lo stesso del personaggio che sua madre ha interpretato nella *Carmen*, l'opera che ha rivelato il suo talento. E il suo secondo nome, Leonella, unisce Leone e Mirella, ovvero papà e mamma.



Eh già: quando hai due genitori così (e soprattutto così famosi), non puoi non sentirli con te in ogni momento. Micaela Magiera, avvocato modenese, è la figlia di Leone, celebre pianista e direttore d'orchestra che ha affiancato Pavarotti in più di mille concerti, e di Mirella Freni, in arte Freni, straordinario soprano, musa di Herbert Von Karajan, Claudio Abbado, Giorgio Strehler o Franco Zeffirelli. Micaela è nata il giorno dell'Epifania del 1956, proprio pochi mesi dopo il debutto della mamma, e nella casa di Rua Muro, a due passi dalla Ghirlandina, ha visto da (molto) vicino il fiorire di bellissime voci: quella di mamma Mirella, ma anche quella di Luciano, il figlio del fornaio, che tutti i giorni veniva a prendere lezioni di canto. «Stavo buona buona accanto a loro e li ascoltavo. Sono cresciuta nella musica», confida Micaela Magiera, *La bambina sotto il pianoforte*, come ha intitolato il libro autobiografico, ricco di immagini emozionanti, pubblicato da Artestampa.

**Avvocato Magiera, com'è stata la sua infanzia... sotto il pianoforte?**

«E' stata speciale: di certo, pur se allora non lo comprendevo pienamente, ho vissuto esperienze impareggiabili per una bimba. Anche se una medaglia ha sempre due facce».



**In che senso?**

«Da un lato ero continuamente a contatto con il mondo dell'opera: non avevo bisogno di tante favole, perché le avevo sotto gli occhi. Ormai conoscevo a memoria il *Falstaff* o l' *Elisir d'amore*, e i miei genitori qualche volta mi portavano in grandi teatri o festival: ero piccola, educata, e i grandi artisti mi coccolavano. Ricordo che venne a salutarmi anche Charlie

Chaplin, che allora non sapevo proprio chi fosse. D'altro canto, però, quando la mamma o il papà partivano e io restavo a casa, era un po' difficile».

### **Avvertiva l'assenza?**

«Sì. Mio padre ha in parte sacrificato la sua carriera per favorire quella della mamma, e quindi è stato più spesso con me. Ma quando mi dicevano 'Senti, c'è la mamma che canta alla radio', io non ero sempre felice: era bello sapere che la mamma aveva successo, ma io avrei voluto che stesse più tempo con me. Però capivo che quella era per lei la strada da percorrere».

### **C'è un ricordo incancellabile?**

«Il camerino della primadonna al teatro alla Scala. Aveva un profumo particolare, come di cipria, ed era pieno di costumi di tante stelle, come Carla Fracci. Restavo incantata a guardarli. Non posso scordare, poi, la prima volta che ho visto mia mamma morire in scena, nella *Bohème* ad Amsterdam: alla fine dell'opera, Mimì si spegneva su una poltrona. Ero in un palco con il papà e gli gettai le braccia al collo, poi scoppiai a piangere».

### **E Pavarotti?**

«Lui debuttò sei anni più tardi, rispetto alla mamma, quindi lo ascoltavo tutti i pomeriggi mentre si preparava insieme al papà. Mi conquistò immediatamente per la sua simpatia: era un giocherellone, d'estate mi portava il cocomero, andavamo tutti quanti in campagna. Ed era l'unico che poteva permettersi di prendere in giro mia mamma che era più severa di mio padre. Con lui e i suoi genitori, poi con la moglie Adua, è stata quasi una famiglia allargata».



### **Cosa pensa di aver ricevuto del carattere di papà e mamma?**

«Da entrambi ho acquisito elasticità e grande spirito di adattamento. Da mio padre e dalla sua famiglia mi è venuto un modo non convenzionale di approcciare la vita: non amo dare giudizi, le persone sono persone e io guardo l'anima. Dalla mamma ho preso poi una notevole tenacia che non pensavo di avere e ho scoperto in epoca recente».

### **Ha mai pensato di seguire le orme musicali dei suoi genitori?**

«Mai. Quando fu il tempo delle scelte, avevo il rifiuto: non volevo essere la predestinata, la 'seconda', perciò decisi di prendere proprio un'altra strada. Anche se forse adesso mi dispiace».

### **Davvero? Perché?**

«Perché la musica dà tanto. E poi – ride –, a forza di stare sotto il pianoforte penso di avere sviluppato un buon orecchio...»

*(Dalle pagine nazionali de Il Resto del Carlino di domenica 1° luglio 2018)*



## L'ATTIVITA' DEL C.A.R.C. E ... L'INTERFEROMETRO *Cesarino Caselli*

Io credo, anzi, sono convinto che il CARC sia una eccellenza a livello culturale per Finale Emilia e dintorni. Non sono sicuramente la persona più indicata a dirlo, perché di parte, ma mi sento di esprimere tale concetto con tutta tranquillità e consapevolezza. Il CARC da ben 26 anni organizza l'Università della Terza Età e del Tempo Libero di Finale Emilia, con offerte di corsi sempre più ricchi, innovativi e specialistici; organizza conferenze con le tematiche più svariate; organizza diverse visite culturali che completano e arricchiscono i corsi sopra citati; organizza gite sociali con mete culturali e naturalistiche; è ispiratore ed organizzatore di concerti musicali; è promotore di presentazione di libri; organizza mostre di pittura; organizza eventi per bambini (festa della Linda: la Befana, festa dell'Aquilone, festa dei Giovani Madonnari); si fa promotore di opere di beneficenza, non ultimi la *Cyclette* al reparto di Fisioterapia del nostro ospedale e *opera di restauro* di alcuni monumenti della città. Posso garantire che queste attività coinvolgono centinaia e centinaia di persone, entusiaste di poter usufruire di un servizio culturale così ampio e anche molto attento alle esigenze dei partecipanti. A seguito di tutto questo si è creato un gruppo di collaboratori, meglio collaboratrici, con lo scopo di promuovere idee al fine di migliorare la capacità organizzativa del CARC. Ora, dopo aver elogiato la nostra Associazione per le belle ed efficaci attività che svolge, mi vorrei soffermare e parlare di una visita che è stata organizzata questa primavera, ma che è rimasta un po' ai margini dell'informazione e quindi poco reclamizzata, perciò per pochi, io penso, fortunati; naturalmente non per volontà del CARC, ma per problemi di numero da parte dell'Ente che ci ha ospitati. Si tratta della visita all'**INTERFEROMETRO VIRGO** di Cascina (Pisa). La visita chiudeva il corso di Fisica tenuta dalla Dott.ssa Laura Bandiera, che pur proponendo vari siti scientifici attinenti la Fisica, la scelta di Cascina era stata fatta per la minor distanza rispetto ad altre e quindi fattibile in giornata. Scelta azzeccata per la sua straordinaria rilevanza scientifica e spettacolare.



L'Interferometro VIRGO, tipo laser, è una struttura che ha la capacità di catturare le onde gravitazionali, cioè capire quando nel Cosmo avvengono o meglio, sono avvenuti dei fenomeni come fusione di buchi neri, esplosione di supernova oppure il big bang primordiale, che possono variare lo spazio stesso. Detto così sembra una cosa semplice ed elementare, ma che vista dal vivo è un imponente complesso che abbisogna di scienziati per farla funzionare. La struttura è monumentale. Virgo è dotato di due bracci perpendicolari con diametro di m. 1,20 e lunghi ciascuno 3 km, con specchi riflettenti, all'interno di un tunnel. Dotato di sale di comando da far invidia alla NASA. Funziona giorno e notte, raccogliendo i segnali che arrivano da qualunque parte dell'Universo. L'interferometro rispetto ai telescopi che possono osservare soltanto una piccola porzione del cielo alla volta, ha la proprietà di "ascoltare" tutto quello che succede nel Cosmo e quindi di captare immediatamente (si fa per dire) i segnali fin dai primi cruciali istanti. Basti pensare che finora è stata catturata soltanto una volta questa onda gravitazionale per un evento accaduto 120 milioni di anni fa, circa.



VIRGO è stato finanziato dalla Francia e dall'Italia e la sua costruzione ha combinato con profitto competenze in numerosi settori avanzati della scienza e della tecnologia. VIRGO è il risultato di una stretta collaborazione tra diverse centinaia di fisici, ingegneri e tecnici appartenenti a diversi laboratori di ricerca.

In Europa esistono due grandi Interferometri: VIRGO e GEO (vicino ad Hannover in Germania, in fase di ultimazione), più ci sono due Interferometri negli Stati Uniti e uno in Giappone (sempre in fase di costruzione). Un totale di tre più due rilevatori risonanti, di cui tre in Europa, in collegamento l'uno con l'altro, con scambi di dati e analisi congiunte, allo scopo di creare un network mondiale di rilevatori. C'è l'intenzione da parte dell'ESA e della NASA di inviare un interferometro nello spazio che sarà ancor più sensibile alle frequenze molto basse che sono fuori dalla portata degli interferometri terrestri a causa del rumore ambientale. Infatti i prossimi Interferometri che verranno costruiti saranno interrati in modo da evitare perturbazioni ambientali e i raggi cosmici. Molti laboratori e diverse centinaia di ricercatori in Europa e nel mondo sono coinvolti in sviluppi sperimentali legati alla rilevazione delle onde gravitazionali. In Italia c'è il progetto di costruirne un secondo in Sardegna, per la stabilità geologica dell'isola, a qualche centinaio di metri di profondità. I costi di tali impianti sono esorbitanti. Si parla di cifre milionarie o addirittura miliardarie. Il tecnico che ci ha fatto da guida in merito ad una richiesta di tal senso, ci ha risposto con parole che ci ha lasciati perplessi "la spesa per la costruzione di un Interferometro è uguale al costo di una giornata di guerra in Irak". Parole che dovrebbero far riflettere i potenti della terra.



cia il tempo che  
ordinario e ci ha  
o fatto da guida.  
ed entusiasmo  
ne fanno perché  
a sua evoluzione  
gere tutti i giorni.  
o niente, se non  
quelle negative.  
CARC e VIRGO  
 spessore diverso,  
la crescita delle  
za proclami, ma  
o lavoro.

## LE TARGHE DEVOZIONALI DELLA BASSA MODENESE

*a cura di Simonetta Calzolari*

Le targhe devozionali della Bassa modenese è il nuovo libro di interesse locale edito da Simonetta Calzolari, studiosa sanfeliciano, che dedica le sue ricerche alla divulgazione del patrimonio artistico del territorio, affrontando questa volta un argomento di devozione popolare e artistico insieme: le "Madonnine" in terracotta, un tempo molto diffuse sui muri delle case rurali e oggi divenute una rarità. A questi manufatti ceramici di soggetto religioso destinati ad una collocazione architettonica esterna (sulla facciata della casa, sul muro della stalla, nella nicchia di un pilastrino votivo, nei punti di passaggio: agli incroci viari, presso i ponti, sopra l'ingresso delle abitazioni), nonché a quelle che sono venerate come immagini miracolose sull'altare di qualche chiesa locale, è dedicata un'approfondita disamina in una ricerca che comprende quasi tutte le località principali della Bassa. Le targhe devozionali una volta molto diffuse, (ampia produzione ebbero nel XVII e XVIII secolo), sia per la loro facile reperibilità che per il loro modico prezzo, che le rendeva facilmente accessibili agli strati più bassi della popolazione (ceto contadino e artigiano), rappresentavano per la maggior parte la Madonna col Bambino, ma anche i Santi, la cui protezione si estendeva al lavoro dei campi e all'allevamento degli animali (Sant'Antonio Abate, San Vincenzo Ferrer, ecc...), ricopiando spesso i soggetti religiosi dei bassorilievi in marmo rinascimentali o immagini a stampa di culti locali molto noti (la Beata Vergine di San Luca, la Beata Vergine della Ghiara, ecc...).

Il testo illustra 25 tipologie di targhe devozionali ed è corredato da tavole a colori. Il libro si può trovare presso l'Ufficio parrocchiale di San Felice sul Panaro o richiedendolo direttamente all'autrice.



## NON SOLO AFRICA

**Giampiero Torello**

Alcuni anni fa ho avuto l'occasione di visitare un paese in cui non credo che molti Finalesi si siano recati, anzi forse sono stato l'unico. Dopo avere parlato a lungo del Sudafrica, vorrei spendere alcune parole su una nazione molto diversa, almeno come clima, lingua e popolazione: il Kazakhstan, il più grande dei 5 *stan* che si trovano nella mitica Asia Centrale. Gli altri sono Uzbekistan, Tajikistan, Kirgizstan e Turkmenistan, e tutti erano repubbliche autonome all'interno dell'URSS. Il Kazakhstan è enorme, con oltre 2.720.000 chilometri quadrati di superficie è il nono paese più esteso della Terra, è nove volte l'Italia e più del doppio del Sudafrica, grande quasi come l'Argentina, ed è il paese più grande al mondo senza sbocco al mare, se si eccettua il Mar Caspio che è un mare interno. È talmente grande che il suo confine occidentale è praticamente in Europa, mentre a est confina con la Cina. A nord ha un clima siberiano, e a sud si possono coltivare datteri e agrumi. È anche uno dei paesi meno turistici del mondo, e una volta ho chiesto a una abitante della capitale Astana: "Ma perché il tuo paese è così poco visitato?" E lei mi ha risposto: "Perché non c'è niente, perché qualcuno dovrebbe visitare il Kazakhstan?" In realtà non è vero che non c'è niente, perché ci sono montagne che superano i 4.000 metri a sud, sul confine con il Kirgizstan, e ancora più alte a est, sul confine con la Cina, poi ci sono foreste e laghi, un paio di città interessanti, ma la maggior parte del paese è occupata da un'immensa steppa, a tratti ondulata, a tratti completamente piatta. Io trovo questi paesaggi affascinanti, ma molte persone li trovano semplicemente monotoni e privi di interesse. Sono stato in Kazakhstan per lavoro, per 2 settimane nel dicembre 2013, ma l'avventura era già cominciata al momento di richiedere il visto. Adesso è possibile volare in Kazakhstan e farsi fare un visto temporaneo all'arrivo in aeroporto, ma allora bisognava richiedere il visto all'ambasciata a Roma almeno un mese prima del viaggio. Io ci andai 2 mesi prima, munito di passaporto e lettera di invito rilasciata da un avvocato di Astana. Già arrivare all'ambasciata con treno e autobus era una faccenda impegnativa, dato che non volevo andare a Roma in macchina e l'ambasciata si trova in una zona di giardini lontana dal centro. Poi c'era l'attesa fuori dal cancello, ovviamente in una giornata fredda e piovosa, perché la "security kazaka" faceva entrare solo 2 persone per volta. Poi moduli da compilare, una breve intervista, e il mio passaporto bloccato in ambasciata fino al rilascio del visto. Per cui se nel frattempo avevo altri viaggi da fare me li scordavo. All'ambasciata mi dissero di ripassare dopo 2 settimane per ritirare passaporto e visto. Dopo 2 settimane telefono - prima di fare il viaggio in treno - e mi dicono che il visto non è ancora stato firmato. Dopo altre 2 settimane telefono nuovamente e stavolta il visto è pronto, così altro viaggio a Roma per ritirare passaporto e visto. Ecco perché consigliano di non prenotare il volo prima di avere in mano il visto, una saggia precauzione. Volo KLM da Bologna per Amsterdam, e da lì volo diretto per Almaty, la città più grande del Kazakhstan. Gli orari sono assurdi, parto da Bologna di notte e dopo poche ore arrivo ad Almaty quando là è mattino presto, praticamente senza avere dormito. Mi sono documentato sul freddo polare dell'inverno kazako, ma nonostante siamo a metà dicembre la temperatura è di alcuni gradi sopra lo zero, tutto sommato non male. È sabato, e passo la giornata a cercare di cambiare qualche Euro in Tenge, la valuta kazaka, una passeggiata per la città, e a letto presto perché il mattino dopo si parte all'alba. Vale la pena di dire due parole su questa città. Almaty (Алматы) ha circa 1.800.000 abitanti,



e prima dell'indipendenza aveva un nome esotico e non privo di fascino: Alma-Ata (Алма-Ата), che dovrebbe significare "Padre delle mele" - non so bene se in russo o kazako -, perché intorno alla città già anticamente c'erano molti frutteti. Anzi pare che la mela domestica (*Malus pumila*), che tutti conosciamo e che sicuramente occupa una parte molto importante nella storia dell'umanità, abbia avuto origine proprio qui da una locale mela selvatica (*Malus sieversii*). Dobbiamo quindi tutti qualcosa ad Almaty o Alma-Ata, come io preferisco chiamarla. Alma-Ata è la città più grande di tutta l'Asia Centrale, fatta di strade che si incrociano ad angolo retto e piena di palazzoni in stile sovietico, ma non mancano giardini, mercati e edifici interessanti, oltre a diversi monumenti che farebbero impazzire gli amanti del kitsch: fantastiche ad esempio le statue di due ragazze eroine della seconda guerra mondiale, una che aveva abbattuto non so quanti aerei tedeschi e l'altra che aveva compiuto imprese simili. Mi sono trovato anche in un mercato di alimentari che mi ha fatto immediatamente rimpiangere la cucina emiliana. Qui ho fatto diverse foto prima di essere circondato da un gruppo di venditori locali che evidentemente non gradivano questa mia incursione fotografica nelle loro abitudini alimentari. Anche se non capivo cosa mi dicevano in russo o kazako, le loro espressioni erano sufficientemente eloquenti da farmi riporre velocemente la fotocamera e allontanare dal mercato, sfoderando il mio miglior sorriso da turista sprovvisto.



*Una bancarella in un mercato di Almaty, Kazakhstan. Prodotti tradizionali insieme a tecnologia come la bilancia elettronica e l'immane cellulare. Sullo sfondo già si vedono alcune espressioni non proprio amichevoli. Dopo pochi minuti ero circondato da energumani che mostravano di non gradirmi come fotoreporter improvvisato.*

A parte gli amanti del kitsch, Alma-Ata ha un certo fascino di frontiera, soprattutto per chi ha letto libri come “Il Milione” di Marco Polo o il meno conosciuto “Un falso derviscio a Samarcanda”, del viaggiatore e linguista ungherese Arminius Vambéry, che a metà del XIX secolo si finse un pellegrino musulmano per visitare i favolosi regni dell’Asia Centrale. Vambéry visitò soprattutto il regno di Khiva, che adesso fa parte della repubblica dell’Uzbekistan, e a quei tempi viaggiare in Asia Centrale era molto più pericoloso di adesso. Oltre ai pericoli ambientali, come la fame e la sete nel deserto, il caldo torrido e il freddo polare, le tempeste di neve e le tempeste di sabbia, e predoni e assassini di ogni genere, gli stranieri non erano tollerati, soprattutto i non musulmani. Vambéry rischiò diverse volte la vita, e se la cavò grazie alla sua conoscenza delle lingue locali e a un notevole sangue freddo: un vero Indiana Jones del 1800. Ancora adesso si tratta di paesi non facilmente visitabili – se si eccettua l’Uzbekistan che è il più turistico -, particolarmente fuori dalle città principali, come spiegherò più avanti. E per tornare ad Alma-Ata, per le strade si vedono passare BMW, Mercedes e Audi, e molte vetrine del centro sono esattamente uguali a quelle che si possono vedere nelle città tedesche o italiane, poi capita di passare per un incrocio dove da una parte c’è la città, e dall’altra le montagne alte quasi 5.000 metri del Tian



*Il monumento a due eroine sovietiche della seconda guerra mondiale, in un parco di Almaty, Kazakhstan*



*Leonardo Di Caprio occhieggia sornione in una via di Alma-Ata, davanti alle cime alte più di 4.000 metri del Tian Shan settentrionale*

Shan, che segnano il confine con il Kyrgyzstan. Non capita spesso di avere montagne alte come il Monte Bianco a pochi chilometri da una città di quasi 2 milioni di abitanti.

Nonostante il Kazakhstan sia un paese musulmano, per le vie di Alma-Ata uomini e donne sono vestiti all'occidentale, e non ho visto una sola donna con *burqa* o *hijab*, anzi ho visto parecchie ragazze in minigonna e tacchi a spillo. Ne approfitto per dire due parole sull'abilità eccezionale che dimostrano i kazaki nel camminare e correre sul ghiaccio, non tanto ad Alma-Ata, che tutto sommato ha un clima abbastanza mite, ma nella capitale Astana, che ha invece un clima glaciale: in quest'ultima città, con una temperatura di  $-30^{\circ}\text{C}$  e i marciapiedi completamente ghiacciati, mentre io, pur calzando scarponi da montagna, rischiamo in continuazione di volare a terra, vedevo uomini con scarpe da executive modello inglese e donne con i tacchi a spillo che *correvano* e *slittavano* sul ghiaccio senza perdere l'equilibrio! Anni e anni di inverni polari insegnano qualcosa...

Dato che circa un terzo degli abitanti del Kazakhstan è di origine russa, per strada si vedono molti uomini e donne dai capelli biondi e la carnagione chiara, oltre agli abitanti di etnia kazaka propriamente detta, che hanno tratti orientali, come gli occhi a mandorla e i capelli nerissimi, ma sono spesso di altezza notevole. Il paese è bilingue, ma mentre quasi tutti parlano il russo, sono pochi i kazaki di origine russa che parlano anche il kazako. Insomma, alla fine tutte le scritte sono in caratteri cirillici e si parla quasi esclusivamente russo. Io riesco a leggere l'alfabeto cirillico ma conosco solo poche parole di russo. L'alternativa (il kazako) l'ho sentita alla tv ed è per me totalmente incomprensibile.

La città vera e propria è molto giovane, essendo stata dichiarata ufficialmente città solo nel 1867, sul luogo di un forte costruito dai Russi nel 1854 per difendere la frontiera di quella parte dell'Impero. Ancora oggi l'intero Kazakhstan è poco popolato, ma allora l'immenso territorio era quasi del tutto vuoto e occupato da nomadi, e solo in questa regione relativamente piccola a ridosso del Tian Shan esistevano insediamenti stabili dediti all'agricoltura.

Ancora all'inizio del XX secolo, Alma-Ata aveva solo 27.000 abitanti, un miscuglio di diverse etnie: Russi, Ucraini, Cosacchi, Tatars, Kazaki, ecc. Nel 1887, la città venne quasi completamente distrutta da un terremoto, dopodiché la maggior parte degli edifici venne costruita in legno o adobe. Tutta questa regione è altamente sismica e periodicamente colpita da terremoti, per cui nel periodo di massima espansione della città (anni '60 e '70 del XX secolo) la maggior parte degli edifici è stata costruita con criteri antisismici. L'aspetto attuale della città risale prevalentemente a quegli anni, e come dicevo abbondano i palazzoni residenziali in stile so-



Il mercato tessile di Alma-Ata in una fotografia dell'inizio del XX secolo (Wikipedia)





*La sede originaria dell'Università di Alma-Ata, tutt'ora la più importante del Kazakhstan (Wikipedia)*

vietico e diversi edifici pubblici monumentali.

Dopo la Rivoluzione, Alma-Ata divenne la capitale della Repubblica Autonoma del Kazakhstan, un'entità facente parte dell'URSS (Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche). Durante il periodo sovietico la popolazione del Kazakhstan aumentò vertiginosamente, anche grazie all'importazione forzata di Russi, Ucraini, Tedeschi, Ebrei, Coreani, ecc. effettuata nell'era staliniana, e Alma-Ata passò da 104.000 abitanti nel 1919 a 365.000 abitanti nel 1968. Lo stile di vita tradizionale dei kazaki, che erano nomadi dediti all'allevamento dei cavalli e degli ovini, venne forzatamente convertito all'agricoltura e industria - questo mi ricorda quanto successo anche in un'altra parte del mondo, che assomiglia al Kazakhstan anche dal punto di vista del paesaggio; ci ritornerò sopra più avanti - e si svilupparono soprattutto industrie alimentari, che lavorano i prodotti agricoli locali, e tessili. Nel 1991 Alma-Ata divenne la capitale del Kazakhstan indipendente, titolo che nel 1997 venne trasferito ad Astana, dato che quest'ultima città ha una posizione più centrale nel vastissimo paese.

Nonostante non sia più la capitale, Alma-Ata rimane il centro economico e culturale più importante del Kazakhstan. È una città abbastanza piacevole in cui passeggiare, dato il clima relativamente mite rispetto al resto del paese e alla presenza di diversi parchi e giardini. Purtroppo l'inquinamento è molto elevato, a causa della vicinanza di centrali termoelettriche e al traffico veicolare molto intenso, tanto che nel 2008 Alma-Ata ha ricevuto lo sgradevole titolo di nona città più



inquinata della Terra (*Kazakhstan Today 05/03/2008*).

Girovagando per il centro, a un certo punto sono passato davanti a un ristorante dal nome eloquente: Ristorante Vecchia Bologna. Purtroppo era chiuso, così mi sono accontentato del ristorante dell'albergo, dopodiché mi sono precipitato a letto.

Il mattino dopo sveglia alle 5:00, è domenica e l'albergo è immerso nel sonno, ma adagiata su un divano vicino all'ascensore non manca una bella ragazza dai tratti orientali, probabilmente kazaka, con una minigonna vertiginosa e tacchi a stiletto. In albergo molto gentilmente mi hanno preparato una veloce colazione e prima delle 6:00 si parte. Rotta verso il lago Balhash e la città di Saryshagan.



*Un chiosco di kebab ad Alma-Ata. La cucina locale NON è la ragione principale di un viaggio in Kazakhstan*

## PIERO GIGLI, CRITICO D'ARTE

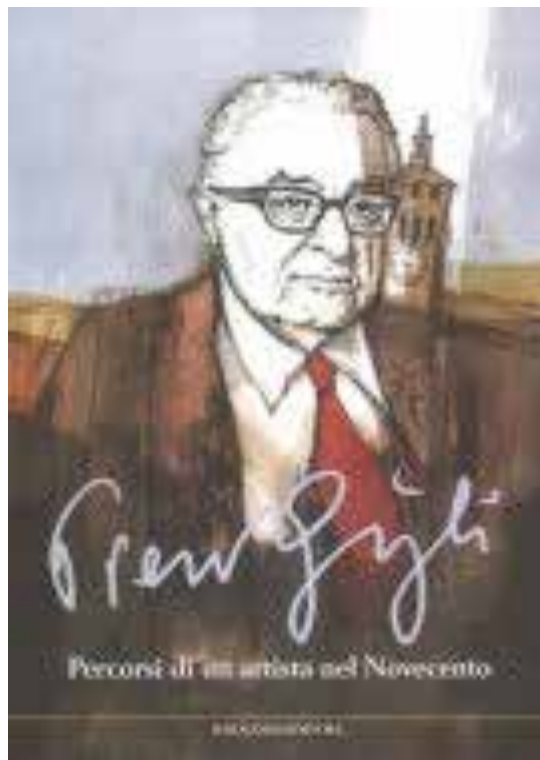
**Giuliana Ghidoni**

Nell'ambito dell'iniziativa regionale *"Dove abitano le parole. Scopriamo le case e i luoghi degli scrittori in Emilia Romagna"*, il Comune di Finale Emilia ha partecipato con il convegno di studi dedicato al poeta futurista locale Piero Gigli (1897-1987). L'incontro *"Piero Gigli alias Jamar 14. Una vita per l'arte e la poesia"* si è tenuto sabato 26 maggio 2018 presso la Sala Polivalente del MAF-MultiAreaFinalese e in programma, dopo il saluto delle autorità, gli interventi del professore Renzo Rabboni autore di un libro sugli scritti di Gigli, del dott. Giulio Antonio Borgatti che ha analizzato la produzione dialettale del poeta, e per chiudere, il mio contributo su un aspetto meno conosciuto dell'attività di Piero Gigli, quella di critico d'arte.

Nato a Finale il 14 ottobre 1897, cominciò a scrivere intorno ai 16 anni e continuò tutta la vita; dopo gli studi per geometra (ma non firmerà mai nessun progetto), frequentò l'Accademia Militare di Modena e combatté la guerra. E lì, il 14 maggio 1917, dopo aver conquistato tre trincee nemiche e riportato ferite gravissime, morì per la prima volta, come egli raccontava, perché dato per morto. Fu insignito della medaglia d'oro al valore e poi, poiché rimasto miracolosamente in vita, "degradato" all'argento: *"Papà ci rimase male. Chiese d'intercedere presso Mussolini per riavere la sua medaglia d'oro, ma il Duce gli fece sapere che 50, in quel momento, erano i vivi con la medaglia d'oro, e il numero 51 si vedeva brutto. Era l'estetica della perfezione numerica del Fascio, per cui bisognava accontentarsi di quella d'argento. Papà la considerò un'offesa."* raccontò la figlia in un'intervista.

Già nel periodo dell'Accademia militare scriveva poesie futuriste, curioso e aggiornato sulle nuove correnti culturali. *"Giovane, non potevo che essere anarchico ed eretico. Gli articoli di Papini furono il mio primo latte"* racconterà e il fortuito e fortunato incontro con Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del Futurismo, all'ospedale militare di Udine, dove entrambi erano ricoverati, era forse scritto nel destino. Il rapporto tra i due si consolidò e durò negli anni, testimoniato da alcune lettere e cartoline che si scambiarono e dall'elogio di Marinetti al provocatorio e irriverente scritto di Gigli *"Gli amori della donna idropica"*. Le Tavole Parolibere sono la testimonianza della sua adesione al Futurismo.

Il primo incontro con la pittura avvenne all'età di 13 anni, alla Biennale di Venezia del 1911, accompagnato dal padre, uomo di provincia con impulsi, per quei tempi, fuori dall'ordinario. Gigli raccontò che il padre lo buttò in quella rete da cui non sarebbe più uscito: *"Mi buttò, perché senza premesse e chiarimenti, mi condusse a Venezia, ma invece di farmi scendere in Piazza San Marco mi portò di filato alla Biennale. Cosa fosse la Biennale non lo sapevo [...]. Fu un'orgia di colori e di immagini."*





dell'Emilia del 15 settembre 1961).

Scrisse su argomenti di carattere storico, sui luoghi e le personalità del territorio: articoli sul Municipio di Finale Emilia, sugli allievi illustri dell'Istituto agrario, sulla chiesa di Santa Maria della Neve, su via Cavour (la via Nuova, realizzata con i mattoni della quinta torre del castello dopo il crollo per il terremoto del 1506), su Monsignor Girolamo Tinelli, già presente alle sedute del Concilio di Trento, che a Finale fece terminare e consacrare il Duomo e innalzare il campanile.

Nella sua nuova veste di critico d'arte, ma soprattutto di conoscitore del mondo dell'arte, presentò dal 1957, con brevi testi, i pittori proposti dalla Sala di Cultura di Finale Emilia. Ma il suo entrare in quel campo avvenne in punta di piedi, come racconta nella presentazione della mostra di Leo Rubboli (8-15 settembre 1957):

“Ho incontrato la pittura di Leo Rubboli in un pomeriggio di sole. Tanta era la serenità diffusa nella campagna che ogni perplessità a indossare le vesti del critico d'arte si sono dissolte, come pure la diffidenza che ho sempre avuto per i giovani pittori.

La pittura di Rubboli è chiara, pulita ed onesta. Romantico per natura, è portato a comporre in grande, ma un innato buon gusto attenua ogni magniloquenza e dona alle sue pitture una delicatezza di toni mai esasperati. Immagino che di prima stesura il colore gli esca grasso e squillante, ma pentito raschi il superfluo fino all'imprimatura e questo accorgimento rende più pacata la gamma della sua tavolozza, liberandola di quel decorativismo che è un poco il suo limite. Ma è un limite apprezzabile che si esprime in termini tradizionali, senza rincorrere le varie e bizzarre mode che oggi imperano nel campo artistico e questo è un motivo di lode per la sua pittura semplice e onesta e piacevole che tocca, come nel “*Ghetto*” e “*Prime luci*”, squisitezze formali e tonali veramente eccellenti.

Se il Rubboli uomo è un personaggio estroso ma qualche volta risolto in superficie, il Rubboli pittore è un esempio di equilibrio e se dovessi scegliere fra i due, sceglierei il pittore: timido, sincero e poeta.”

Critico nei confronti dei nuovi linguaggi delle seconde avanguardie, diffidente nei confronti dell'attività artistica dei giovani, si lasciava però andare a considerazioni non solo sulle opere, ma anche sulla personalità del pittore e questo tono lo si ritrova in molti interventi, come per esempio in quello a presentazione della mostra di Alberto Guidetti (1-10 febbraio 1962):

“[...] Natura semplice e nata in un sano ambiente provinciale, comprese subito che, per realizzare il suo sogno di tele dipinte, non doveva impegnarsi con le disparate componenti di un'arte d'avanguardia, con i drammi surrealistici o astratti o informali, ma ribellarsi alle mode e restare fedele a un suo modo di rapprese immagini: case, alberi, terra, mare e cielo.

Più della lezione di Klee e di Mondrian, lo persuadeva quella di Cezanne; al mondo di Picasso si sentiva estraneo, diffidando di quelle perfezionatissime diavolerie e la parola tradizione prendeva luce se gli cadevano sotto gli occhi le marine di Carrà o i riposati paesaggi di Tosi.

Allora, da buon emiliano, mise i picchetti: un piccolo campo, ma da dissodare in profondità, vi sarebbero nati gli alberi, avrebbe costruito la casa degli uomini, guardato scorrere un ruscello, alzato gli occhi al cielo. Bisognava dare atto ad Alberto Guidetti di questa rinuncia e giudicare i suoi paesaggi alla luce di questa consapevole modestia; essi allora si illuminano, se così posso esprimermi, dal di dentro.

Si potrebbero fare nomi, ma chi nasce orfano? Per questo non ne farò, preferendo guardare le sue immagini come tante finestrelle aperte sopra un mondo di serenità; paesaggi domestici, oserei dire, e mi perdoni Alberto se non ho dato fiato alle trombe.

Più che ad inni esaltanti, i suoi quadri inducono a meditazioni di dimensioni umane, ché ancora e sempre le misure eterne sono quelle che si rivolgono all'uomo e alle sue sofferte vicende che solo possono trovare conforto nella serena pace di un tramonto, o nell'estasi di un meriggio di sole e nello splendore di un'alba.”

Di Guidetti, Gigli sembra davvero apprezzare la pittura paesaggistica emiliana, domestica, consolatoria e lontana dal grido delle avanguardie, celebrava la sua



natura semplice e provinciale che gli dava modo di esprimersi in toni alquanto poetici.

Nel 1963 Gigli incoraggiò una mostra collettiva per celebrare la pittura del territorio, ma si rammaricò che dei 40 pittori finalesi invitati, solo in 13 avessero partecipato, cercando di spiegarci il diniego degli assenti per “pudore o sufficienza”. Tra questi egli distinse alcuni “qualificati” per essere già stati presenti a rassegne, esposto in personali o collettive o vinto premi, tra questi citò Rino Zapparoli (che “*predilige temi inconsueti tutti giocati sul rosso*”), Alberto Guidetti (che “*annota paesaggi con occhio smalzato*”) e Annalucia Diegoli (che “*compono con crudezza e impetuosità cromatica facendo da contrappunto alla meditata e severa pittura di Evangelista Ferioli*”). Chiudeva il suo testo con una riflessione, oggi ancor valida:

“Valeva la pena tentare l’esperimento con l’augurio che gli assenti prendano coraggio. Non è più l’epoca delle stanze chiuse. Le mostre, che con ritmo incalzante si susseguono alla Sala di cultura, non possono essere episodi isolati ma debbono suscitare interesse, sollecitare impulsi, chiarire dubbi, convogliare nuove energie, specialmente fra i giovani.”

A proposito di Evangelista Ferioli (mostra del Natale del 1965), Piero Gigli ne scriveva in modo intimo, descrivendolo come un uomo che, con candore ed innocenza, si abbandonava alle immagini e trovava nella pittura un modo di esprimersi, ma anche una ragione di vita. Una sorta di naif, ma più nel sentire che nella forma.

“Nato a Casumaro di Cento, vive a Finale e vuole essere considerato pittore finalese. Il suo tempo libero lo impiega dipingendo. È un pittore della domenica e delle altre feste comandate: pittore domenicale, quindi, o primitivo o naif? Dovremo citare anche per lui il Doganiere o Ligabue? Del primo gli manca la fantasia e del secondo l’inferno; dei pittori domenicali, l’ingenuità del segno e l’approssimativo. No: Evangelista dipinge perché i suoi occhi chiari e la sua mano pesante di operaio, nelle soste del lavoro, si riposano. Dipingere, per lui, significa scaricarsi. Ha forse dei problemi interiori? Non direi. Per lui quello che ha valore è la realtà. Sia un paesaggio o un interno domestico; una realtà non fotografica ma che trasfigura secondo schemi che nascono in lui spontanei, senza calcoli astrusi.”

Spesso terminava le sue analisi, lasciando raccomandazioni ai giovani artisti. Nel caso di Aldo Fumarola, pittore nato a Bari ma vissuto ad Abano Terme (“*Maestro dei paesaggi intensi, nei colori estivo-autunnali, quelli dei suoi paesi caldi, di un sud immerso tra due mari e quelli delle terre distese ai piedi degli Euganei. Paesaggi vivi, abitati da persone cariche di un’umanità partecipata e sofferente*”), scriveva:

“Un pittore onesto. Se rimarrà fedele al suo mondo figurativo, se approfondirà i temi che sono consoni alla sua natura e sensibilità, senza rincorrere il successo commerciale, saprà darci opere di autentica e sofferta poesia.”

E per Antonio Babini (nato a Russi nel 1943), commentato nella *Gazzetta dell’Emilia* nel 1969:

“Un pittore giovane senza complessi, che se vincerà la pigrizia del riproporre con poche varianti i temi suggeritigli dalle paludi dell’estuario padano, e non insisterà sul verde e sull’azzurro cupi, la sua vena crepuscolare ci darà opere valide e di vibrante poesia.”

Per alcuni artisti, come per Guido Dragani (nato a Chieti nel 1940 e morto ad Abano, pittore che da figurativo passerà all’astrazione geometrica e alla scultura, sua l’opera davanti all’hotel Abano Ritz), scrisse in prima persona, raccontando

del loro incontro ed evidenziando una vera stima e terminò con “è un nome da ricordare.” Con altri, come per Marino Salvarani (Castelnuovo Rangone 1915-2005), entrò nello specifico della sua personalità, trovando corrispondenza tra l'uomo semplice e la sua pittura rassicurante.

“Marino Salvarani, uomo pacioso, si offenderebbe se per presentarlo componessi un pezzullo di preziosi aggettivi o di complicate argomentazioni.

Egli vive fuori dalle contestazioni, non ha problemi metafisici, non inventa teorie, non spacca il capello in quattro, non aspira a un fascicolo dei “*Maestri del colore*” dei Fratelli Fabbri.

È un uomo semplice e candido che ama trasferire sulle tele immagini luminose, paesaggi di sogno immersi in atmosfere dove giocano tenui rosa gialli verdi e celesti, le dominanti delle sue composizioni.

I suoi quadri non sono i capitoli brevi di un racconto colorato, così semplici sono i suoi temi, calmo il suo colloquio con le cose. Un lirismo sottile circola in ogni suo dipinto, ottenuto non con maliziosi virtuosismi ma in virtù di una spontanea e nativa bontà.

Pittura onesta, la sua, orchestrata su accordi in minore, senza concitazioni, solare ma non accecante.

Una pittura senza angosce esistenziali, enigmi ossessivi, astratte allegorie. Una pittura che sulle pareti delle case degli uomini spalanca finestre di sereno stupore: cieli, alberi, case e figure immersi in un chiarore vibrante. Una pittura affabile e rasserenante.”

Scrisse sul modenese Rutilio Miglioli, sul grande incisore Pietrino Vicenzi e sull'amico Elmo Diegoli, in occasione proprio della morte dell'artista nel 1979, rimarcando l'amicizia e la stima per l'uomo e i caratteri di fedeltà e coerenza alla natura del pittore.

Gigli, a volte, si faceva interprete del modo di sentire del pubblico per poi accompagnarlo, con le parole, nella visita della mostra e alle riflessioni sulle opere esposte, descrivendo l'evolversi dello stato d'animo dell'osservatore. Così nella presentazione della collettiva dei pittori naif ospitata nella sala di via Cesare Battisti:

«Varcando la soglia della sala che li ospita, bisogna deporre il metro comune dell'indagine critica: la ricerca di un filo logico è una fatica sprecata. Il loro mondo è il mondo dell'assurdo, i loro sogni ad occhi aperti si riallacciano a quelli dei bimbi innocenti. [...] Al primo incontro con la loro opera si ironizza, ma poi si è presi dall'incanto delle favole, dal gioco innocente delle figurazioni, dei paesaggi luminosi, degli uomini-giocattoli. [...] Guardarli, una gioia degli occhi, comprenderli diventa facile e ti coglie riconoscenza per averti fatto dimenticare, per un attimo, le tormentate vicende di un mondo convulso e senza pace.»

Gigli, segnato dalle esperienze rivoluzionarie di inizio secolo, dopo aver partecipato alla vita culturale del suo amato Finale, sempre forse con una piccola nota di rammarico per gli echi di una vita diversa, ancora nel 1973, si concentrava sulla pittura dei giovani finalesi invitati, a dieci anni di distanza dalla prima collettiva, a confrontarsi con il territorio e con la pittura dei vedutisti ottocenteschi e del fotografo Giambattista Magni, testimoni di vestigia ormai lontane. La sua chiusa, intrisa di amore per il suo paese e di nostalgia, appare lontana dalle premesse avanguardiste e anarchiche della sua formazione, evidenziando invece toni di ripiegamento di un uomo ormai anziano:

“[...] perché non chiedere a chi si impegna per professione o per diletto, noti ed ignoti, fama consolidata o nascente, che fissassero in immagini il volto attuale di Finale? Il piccone e il cemento non hanno ancora lacerato il suo tessuto urbano, ma non viviamo sonni tranquilli.

Motivi inediti, prospettive e scorci non tradizionali, gruppi di case, piazzette dove da secoli regna il silenzio ma che saranno prese di mira dalla ricerca di aree fabbricabili, diventeranno per i nostri nipoti che guarderanno ai dipinti del 1972, filtrati dal tempo, un motivo di accorata nostalgia come quella che ci hanno ispirato i paesaggi di Ciarapanela, Moretti e Verdi. [...]”

**PER RICORDARE PIERO GIGLI, SCRITTORE FINALESE DEL '900**      *Giovanni Pinti*

È nato a Finale Emilia il 14 ottobre 1897 ed è morto a Modena la notte di Natale del 1987, all'età di 90 anni.

Nel 1997, per il centenario della nascita di Pirin dal Final, come amava farsi chiamare, il Circolo Filatelico Numismatico di Finale Emilia ha promosso un annullo. Il 12 dicembre 1998 il C.A.R.C., il Comune di Finale Emilia e la Fondazione Cassa di Risparmio di Cento hanno organizzato un convegno dal titolo "Piero Gigli. Percorsi di un artista nel Novecento", nel corso del quale si è delineato il progetto di dedicare un libro al personaggio ed alla sua importante ed abbondante produzione letteraria.

Nel corso del mese di giugno 2000 gli stessi promotori del suddetto convegno hanno organizzato un percorso di Omaggio a Piero Gigli, consistente in una mostra d'arte dal titolo "Piero, Depero ed altro", svoltasi nel Castello delle Rocche dal 3 al 25 giugno; una Serata futurista, tenutasi in Piazza Gramsci il 7 giugno; una mostra intitolata "Nuvole e pensieri" di opere delle artiste Nicoletta Moncalieri e Maria Zanetti, rimasta aperta nella sala mostre di Via C. Battisti dal 9 al 25 giugno; la presentazione del libro "Piero Gigli. Percorsi di un autore nel Novecento", a cura di Magda Cristofori, avvenuta il 10 giugno nel Teatro Sociale con grande e sentita partecipazione di pubblico.

Le iniziative di cui sopra sono state realizzate dal C.A.R.C., con il coinvolgimento delle Autorità Comunali e la sponsorizzazione della citata Fondazione bancaria. A distanza di 18 anni, l'Assessorato alla Cultura del Comune di Finale Emilia, la Biblioteca Giuseppe Pederali e l'Istituto dei Beni culturali e naturali (IBC) della Regione Emilia-Romagna, nell'ambito del programma "Dove abitano le parole. Scopriamo le case e i luoghi degli scrittori in Emilia-Romagna – 18-20/25-27 maggio 2018" hanno organizzato un convegno di studi su Piero Gigli, dal titolo "Piero Gigli alias Jamar 14. Una vita per l'arte e la poesia", svoltosi nella Sala Polivalente del MAF (Multi Area Finalese) sabato 26 maggio c.a., dalle ore 9,30 alle ore 12,30.

Relatore è stato il Dott. Renzo Rabboni, che nell'occasione ha presentato il suo libro "Piero Gigli – Jamar 14. Scritti e testimonianze (1916-1975). Dal Futurismo a 'Solaria'. Al ritorno in Provincia". È il caso di ricordare che il Dott. Renzo Rabboni è stato coautore con altri del libro "Piero Gigli. Percorsi di un artista nel Novecento", edito dal C.A.R.C. nell'anno 2000.

Nel suddetto convegno hanno fatto interventi interessanti Giulio Antonio Borgatti, Docente di letteratura italiana, che ha trattato il tema "La produzione dialettale di Piero Gigli", e Giuliana Ghidoni, storica dell'arte, che ha presentato il personaggio sotto l'aspetto di critico d'arte. Entrambi i relatori sono da anni docenti dell'Università della Terza Età e del Tempo Libero di Finale Emilia, fondata e gestita dal C.A.R.C..

## LO ZUCCHERIFICIO DI FINALE EMILIA NEL RICORDO DI UNO STUDENTE FINALESE DEGLI ANNI CINQUANTA

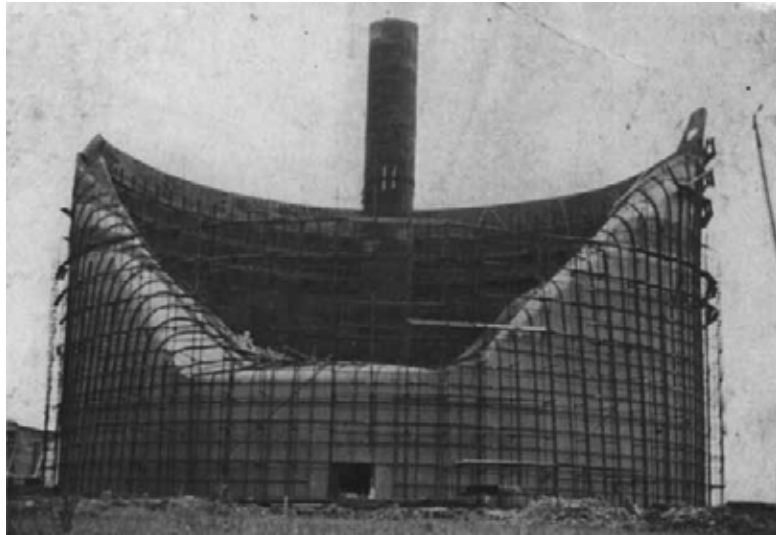
*Galileo Dallolio*

### 1 - La novità del 1957: a Finale viene inaugurato lo Zuccherificio

*“Lo Zuccherificio di Finale Emilia è stato costruito nel corso degli anni 1955 e 1956, con la previsione di iniziare l’attività con la campagna saccarifera del 1956, ma per una serie di circostanze, soprattutto il danneggiamento da tromba d’aria occorso al silo zucchero in costruzione, l’entrata in attività fu giocoforza spostata all’anno successivo. L’inaugurazione solenne avvenne domenica 21 luglio 1957 ed il 5 agosto partirono ricevimento e lavorazione bietole; il termine della campagna fu il 20 settembre. L’ultima lavorazione, risultante in assoluto la più performante, è iniziata il 29 luglio e si è conclusa il 7 novembre 2005”. (Lo Zuccherificio di Finale Emilia e dintorni di Giovanni Pinti, 2015)*

### 2 - L’enorme silo danneggiato dalla tromba d’aria

È il mio primo ricordo. Gigetto Ferraresi fu chiamato d’urgenza per fotografare l’enorme danno. Dopo avere preparato l’attrezzatura, sul suo Isomoto, lui davanti ed io dietro con le macchine tenute ben salde, si arrivò in poco tempo davanti al silo. Tanti i curiosi e tanta la sorpresa per come un enorme manufatto di ferro fosse stato risuc-



chiato verso l’interno dal fortissimo vortice del vento. Ma la sorpresa e la memoria dell’evento scomparve in breve tempo. Lo Zuccherificio assumeva impiegati, operai, maestranze e studenti per la stagione *dal zuccher* e l’inaugurazione del luglio 1957 aprì una nuova stagione, economica e sociale, a Finale.

### 3 - La novità per Finale

Da quel 1957, per una decina d’anni lo Zuccherificio ha prodotto notevoli cambiamenti nel modo di vivere dei finalesi. Il più vistoso riguardò le strade che si affollarono oltre che di biciclette e dei tradizionali *baroz* di Isomoto, Vespe, Solex, Motom, Mosquito, Gilera, Ducati, Guzzi, camion, auto - 500 Fiat (nata nel 1957) e i 1100. I parcheggi dello Zuccherificio erano sempre affollati e a Finale i bar, i caffè, le osterie e gli alberghi Risorgimento e Pavone, vedevano clienti nuovi e nuovi professionisti, che arrivavano a Finale in alcuni casi anche con le loro famiglie. L’economia di Finale, a 12 anni dalla fine della guerra, era rappresentata da botteghe di artigiani e di commercianti, da ditte quali DILCA, Aratri Borgatti, dalle grandi botteghe di Piva, Vallini ecc., da Concessionari auto e moto, Cooperative, Canapificio, Consorzio agrario, Ospedale, Amministrazioni pubbliche, Banche e tante aziende agricole. E’ bene inoltre ricordare che nel 1951 avvennero due



eventi di grande rilievo nell' economia culturale di Finale: **la nascita del Liceo Scientifico Morandi** e l'apertura della **Biblioteca Comunale** e che eventi nazionali avrebbero avuto un impatto notevole nella vita quotidiana nazionale e quindi indirettamente anche a Finale. Si stava costruendo l'**Autostrada del Sole**, industrie importanti stavano crescendo – Fiat, Olivetti, IRI, Eni, Montecatini (dove Giulio Natta, poi Nobel per la chimica, aveva inventato la *plastica*) e dal 1960 furono diverse le persone che vi trovarono lavoro (chi scrive è tra quelli). I *ruglett* davanti alle case andavano sparendo in quanto erano cominciate le trasmissioni televisive tra le quali **Festival di San Remo** e **Lascia o raddoppia**. Le cronache economiche parlavano esplicitamente di boom e di 'miracolo italiano' e solo pochi anni prima lunghe file di anziani passavano *long la via nova* per andare al Ricovero a prendere un *tigin ad mnestra*, il termosifone e l'acqua corrente in casa erano un lusso per pochi, frigoriferi e lavatrici si cominciavano a vedere in alcune vetrine e, come segno di modernità pratica, le case si attrezzavano con i fornelli a bombola Pibigas, venduti con successo dai fratelli Abbottoni. Infine, le prime abitazioni *in dal Finale nov* facevano capire che si andava aprendo una nuova fase.

#### **4 - Lo Zuccherificio visto dalla posizione del portacampioni**

Chiunque abbia visitato lo Zuccherificio è rimasto colpito dall'organizzazione che appariva subito razionale è intuitiva' :1- da un lato cumuli di barbabietole, pesate, lavate, tagliate a fettucce, 2- in mezzo le macchine per ricavare il sugo zuccherino, farlo cristallizzare, centrifugarlo e ottenere lo zucchero e 3 - infine il deposito nel grande silo. Chiunque, lavorando nello Zuccherificio, anche solo per il periodo della campagna, all'ultimo gradino dei mestieri e ogni giorno abbia camminato per prelevare campioni di materiale dal processo produttivo (fanghi, acque, melassa, scolo scuro....) in punti e in ore prefissate, finiva per imparare il funzionamento del sistema. Inoltre, le maestranze fisse avevano un grande riguardo per i giovani studenti. Ricordo in proposito con grande simpatia un tecnico che, nel descrivere un processo di depurazione, usò l'espressione '*a scambio ionico*'. Un *putlét* che a scuola cominciava a studiare chimica ne fu onorato e *da cal gioran* la chimica divenne amica. Stessa cosa, quando i vari responsabili del banco di chimica all'interno del laboratorio: Gino Zucchini, Peppo Nannini, Gigi Minozzi e il dottor Giovanninetti si intrattenevano nel turno di notte, quando tutto era calmo, spiegando a noi portacampioni come funzionava il polarimetro, il microscopio, la pesatura di precisione e le caratteristiche di reazioni chimiche. Tra questi c'era il caro Paolo Rivaroli, campione di ciclismo, scomparso giovanissimo.

#### **5 - La prima busta paga**

Alla fine del turno, nel primo giorno di paga, si partiva per il ritorno a casa a tutta velocità. Gruppi di venti trenta persone che avevano avuto il battesimo con il primo stipendio - tutto in regola, tutto chiaro, le ore, la tariffa, lo straordinario e i contributi - tornavano in famiglia con la convinzione che tutto questo lavorare su tre turni era una cosa buona. Tutti eravamo emozionati e chi ci avesse visto, pedalando veloci in gruppo e così assorti, avrebbe capito che la circostanza era speciale. C'era chi guidava con una mano sola, perché l'altra la usava per tenere sotto controllo la busta paga inserita nella tasca posteriore dei pantaloni, chi aveva messo la busta nella vecchia borsa di scuola che serviva per portarsi da casa il pranzo, nascosta *sota i pagn* (ero io), altri se l'erano inserita su la *panza*, tra la canottiera e la camiciola, altri ancora ogni tanto si fermavano per vedere se c'era

ancora. Poi giunti in prossimità di Finale, ognuno per la propria strada, si arrivava a casa accolti con gesti composti e sorrisi indimenticabili da parte dei genitori.

## 6 - Gli scherzi

All'inizio della seconda stagione, quindi al secondo anno, ci sono i nuovi *portacampioni* e quelli 'vecchi' hanno a disposizione un giorno (il primo) per due tipici scherzi per i nuovi arrivati. Il primo consisteva nel mettere una goccia abbondante di fenolftaleina (un indicatore di pH) nella bevanda di un giovane compagno. Questi nel giro



di poco tempo correva e ricorrevva al gabinetto, finché l'effetto purga non era terminato. Il secondo scherzo consisteva nell'individuare il soggetto, che doveva avere, a complemento del proprio pranzo, una bottigliina di spuma scura, di vino rosso o di chinotto. Poi, d'intesa con

altri 'vecchi' si distraeva la matricola e con un gesto di destrezza si vuotava nella bottigliina, da una pipetta, alcune gocce di *blu di metilene* (un liquido che entrava in certe procedure di controllo). La matricola non si accorgeva di nulla in quanto la sostanza era insapore. Dopo alcune ore cominciava la fase due, qualche *anziano* raccontava di certi malanni in giro che facevano diventare la pelle blu, un altro aveva sentito dire che certe galline non facevano più l'uovo giallo ma blu ecc. Finalmente, sbiancando in volto arrivava dal gabinetto la matricola che diceva smarrito di avere fatto la pipì blu, 'che sembrava l'inchiostro Kores'. Se non c'era nessuno dei capi nei paraggi, il gioco continuava con mirabolanti invenzioni sul sangue blu, 'che era di fatto un malanno' ecc. Ma se invece si vedeva arrivare il dottor Vincenzi che capiva tutto in un istante, valeva la pena chiudere in fretta la storia e tranquillizzare la matricola raccontandogli lo scherzo. Guai se il capo si fosse accorto della vicenda, sarebbero stati guai seri. Naturalmente il capo si era accorto della faccenda e aggiungeva una ramanzina '*se poi vengo a sapere che qualcuno ha usato il blu di metilene, gli ammollo una noce che gli faccio diventare blu la testa....*' e qui si capiva che era un brav'uomo e che mai e poi mai avrebbe dato un *cruccho* a una persona, però gli piaceva dirlo, perché la sua era la voce di un capo che si faceva sentire e perché gli piaceva così. Ben diverso era lo stile del dottor Barbieri, occhio vigile, silenzioso, di chi individua rapidamente il problema e a voce bassa manda ordini che non ammettono commenti. Noi i capi li vedevamo spesso, entravano in laboratorio e controllavano i grandi fogli in laboratorio, dove ognuno di noi segnalava i dati delle rilevazioni e i responsabili del banco di chimica le loro. Quando scattava qualche allarme, scoppiava una tempesta che poteva durare anche un'ora. E questo era il momento nel quale si coglieva il loro stile nell'emergenza.

## 7 - Lirici greci letti all'alba da Gigi Minozzi

Con la sua voce bassa e inconfondibile e il sorriso appena accennato, una volta

ci disse 'alla fine del turno della notte, vorrei farvi conoscere i poeti greci'. Gigi aveva studiato al Liceo Classico di Cento e voleva condividere con noi il piacere della poesia greca. Tutto faceva pensare che un giorno o l'altro sarebbe successo. Perché il turno di notte stava insegnando alla maggior parte ad *nualtar putlét* le ricchezze della notte. Fare il giro delle due, delle tre, delle quattro significava muoversi dentro e fuori lo zuccherificio (un campione andava preso anche nel terminale dell'acqua di tutti i lavaggi che era all'esterno) in atmosfere non comuni: cielo stellato, rumori della notte, fuochi lontani, poi rientrando, sul silo c'era Sofritti lungo e magro che leggeva sempre, quattro chiacchiere, poi alla centrifuga una battuta 'è più elt al campanil o a vò più fort al treno", poi allo scolo scuro 'mi vag d'ad zà parchè al mond al va da dlà'. Notti di questo genere predisponavano alla cosa insolita, come uscire alle sei dallo zuccherificio per fine turno e in 6-7 *putlét* ritrovarci con le biciclette appoggiate per terra, seduti attorno a Gigi, in un prato lungo la strada per Finale e sentire dalla sua voce... *O mia Gòngila, ti prego: metti la tunica bianchissima / e vieni a me davanti: intorno a te / vola desiderio d'amore. Così adorna, fai tremare chi guarda; / e io ne godo, perché la tua bellezza / rimprovera Afrodite...*

*Ebro, il bello dei fiumi, / che nella Tracia con forte suono scorri / lungo terre famose pei cavalli / al purpureo mare presso Aino tacito scendi. / E lì molte fanciulle muovono / molli sulle anche: con l'acqua chiara / nel palmo delle mani, come un olio / addolciscono la pelle.*

*Con una fronda di mirto giocava / ed una fresca rosa / e la sua chioma / le ombra lieve gli omeri e le spalle.*

*Lascio la luce bellissima del sole / e le stelle splendenti e il sembiante della luna / e i cocomeri maturi e le mele e le pere.*

*Poi che raramente la Musa / allieta soltanto, ma rievoca / ogni cosa distrutta :/ a me non dà quiete il dolce / sonante flauto dalle molte voci / quando comincia soavissimi canti.*

Gigi leggeva da *I lirici greci* tradotti da Salvatore Quasimodo (che nel 1959 avrebbe vinto il Nobel per la poesia). Un piccolo libro che da allora e credo non solo per me, è rimasto un ricordo vivissimo di quelle estati lontane, un *locus amoenus*.

## 8 - Il locus amoenus

Questa memoria dello Zuccherificio, è cominciata con un ricordo 'da studente' e si conclude con un concetto letto ed appreso nel primo accuratissimo numero dei **Quaderni del Liceo Morandi 2017**<sup>1</sup>. Sessant'anni (1957-2017) di distanza che trovano in un istante, nella ampia riflessione di Marco Diegoli e Anna Macrì dal titolo 'Il *Locus amoenus*: tra luogo letterario e luogo didattico' l'occasione per dare un nome felice a quelle albe vissute ad ascoltare un amico laureando in chimica, che ci fece conoscere ed amare i lirici greci. Un autentico **locus amoenus** che dedico alla memoria di Gigi Minozzi e delle professoresse del Liceo Morandi degli anni cinquanta, Lina Pisa Sola e Lina Cosenza.

1) [http://www.liceomorandi.gov.it/images/1Impaginato\\_per\\_web\\_ridotto-due\\_copertine.pdf](http://www.liceomorandi.gov.it/images/1Impaginato_per_web_ridotto-due_copertine.pdf)

**SFOGLIA, LA DONNA CHE TRADISCE...****Francesco Dondi****Rina Poletti svela i segreti del mattarello****COMMENTO****Giovanni Pinti**

Finalese Doc trapiantata da ormai vent'anni a Reno Centese, la 66enne Rina Poletti, conosciuta in tutta Italia come la "sfogliina", non nasce come tale. Perché la passione per la sfoglia, che ora insegna a fare un po' ovunque e anche agli stranieri, arriva dopo un lungo periodo trascorso a lavorare in maglificio.

E la sua storia è quasi magica visto che il primo laboratorio glielo offre il poeta Piero Gigli, deciso ad incoraggiare quella giovane imprenditrice. Siamo nel 1979. Nonostante le previsioni non rosee dei finalesi, l'attività decolla. Nel 1985 amplia il locale e anche la lista di piatti prodotti. Nel 1990 viene sfrattata dalla sede originaria e si trasferisce in via Sauro, fondando la Gastronomia Poletti («Provavo una grande soddisfazione quando persone che non avevo mai visto nel mio negozio entravano con un proprio caro e ordinavano la sfoglia da me; era un segno tangibile della considerazione positiva dei finalesi nei miei confronti») che resta in attività fino al 2007, anno della pensione. Invece del "buen retiro" vuole continuare a mettere le mani in pasta. Partecipa a diversi concorsi e spesso li vince, guadagnandosi il titolo di "Valentino Rossi della sfoglia". Dopodiché approda all'Alma, scuola internazionale di cucina di Colorno, collaborazione ripetuta negli anni: attualmente insegna a fare la sfoglia agli asiatici tramite il progetto "Il Cuoco" e non sono insolite le sue partecipazioni televisive. È stata anche chiamata ad insegnare a cucinare la pasta fresca emiliana alla scuola Anna Tasca Lanza a Palermo ad alcuni chef americani. Nel 2012, dopo il terremoto, fonda "Miss...ione Mattarello" per raccogliere fondi da destinare alla solidarietà e alla ricostruzione. E ora ecco l'ultima sfida: apre, insieme a due amici milanesi, Bottega Gastronomica Via Emilia a Milano, l'ultima sfida che sta dominando.

Chi meglio di lei può svelare i segreti della sfoglia fatta in casa. «La sfoglia è femmina, è traditrice - dice sempre ai suoi allievi - È necessario che il mattarello sia sempre in movimento, guai a lasciarsi distrarre, magari per rispondere al cellulare. È l'errore più grave che si possa fare. Dico sempre "mettete un cartello: chiuso per sfoglia, non disturbare».

Pasta fresca fa rima con benessere, sia esso da trovare nei prodotti di prima scelta che vengono utilizzati sia soprattutto quello mentale. «Tirare la sfoglia - aggiunge Rina Poletti - è un po' come andare a ballare, è una danza, un ritmo. Si tratta anche di un'operazione terapeutica perché costringe a muovere tutti i muscoli del corpo». E quel suo modo di rapportarsi con gli allievi, donne e uomini, giovani o meno giovani, è forse il suo segreto.

Lei, rappresentante della famiglia degli Sfrigulin, il soprannome con cui sono conosciuti i Poletti a Finale, accoglie in casa decine di persone. «Il mondo è frenetico, ma c'è la voglia di tornare un po' alle origini. Le nuove generazioni si stanno riappassionando ai lavori che magari erano delle loro nonne, io stessa non smetterò di ringraziare mia mamma Ada che mi ha insegnato i segreti della sfoglia. Lavorare in cucina, con materie prime e il mattarello rinnova il senso di famiglia,



del buon cibo, del vivere bene. La regina di questa concezione è la tagliatella, simbolo dell'unione e del rispetto tra persone».

(ha collaborato Sofia Fabbri)



(Da "La Gazzetta di Modena" di domenica 8 aprile 2018)

### **COMMENTO di Giovanni Pinti**

*La Fuglara è ben lieta di riportare in questo suo numero settembrino il bell'articolo che il giornalista finalese Francesco Dondi ha dedicato più che meritatamente alla nostra Rina Poletti. E dico "nostra" con cognizione di causa, perché Rina è una finalese a tutti gli effetti, anche se ora abita nella vicina Reno Centese, e partecipa attivamente alla vita del "suo" paese, come avviene anche per il ruolo che riveste di Docente dell'Università della Terza Età e del Tempo Libero di Finale Emilia, che il C.A.R.C. ha fondato e gestisce dal 1993.*

*Rina Poletti è infatti Docente dei corsi che insegnano a fare la sfoglia e le paste ripiene: nell'Anno Accademico 2010-2011 è nato il primo corso dal titolo "La sfoglia con il matterello" di 4 lezioni pratiche, tant'è che nel noto depliant edito dall'U.T.E. è indicato "il grembiule" quale attrezzatura indispensabile da portare, oltre alla disponibilità di "strofinacci da cucina". Data la praticità del corso, il numero massimo dei partecipanti è fissato a 10.*

*Il corso da allora viene messo in programma e realizzato ogni anno, anche nell'anno 2012, in cui le conseguenze del terremoto hanno determinato lo spostamento delle lezioni a Reno Finalese.*

*Nell'A. A. 2014-2015 il corso, in svolgimento sempre tra novembre e dicembre, si è completato con il consequenziale "Paste ripiene", di 2 lezioni.*

*E da allora così si prosegue con immutato successo e con la soddisfazione del C.A.R.C. di contribuire alla formazione di tante "sfogline" a Finale Emilia, alla scuola di cotanta "maestra"!*

## VOLA VOLA VOLA.....DEDICATO ALL'AMICO ABRUZZESE GIOVANNI PINTI

*Daniele Rubboli*

La maggior parte delle regioni italiane vanta un proprio inno scaturito dalla musica leggera o da quella popolare. La Campania sfoggia "O sole mio" che qualcuno nel tempo ha scambiato anche come inno d'Italia; La Calabria canta "Calabrisella mia"; la Sicilia intona "Vitti 'na crozza"; l'Emilia Romagna balla "Romagna mia"; la Liguria si autocelebra con "Ma se ghe pensu"; la Lombardia ha adottato "La Madunina"; il Lazio pencola tra "La società dei magnaccioni" che molti credono sia pure l'inno di Montecitorio, e la petroliniana "Tanto 'pe cantà"; e così via.

**VOLA, VOLA, VOLA**

Vorrei far tornare per un'ora sola  
il tempo bello della contentezza,  
quando giocavamo a vola vola  
e ti coprivo di baci e di carezze.  
E vola, vola, vola, vola  
e vola il pavone,  
se hai il cuore buono  
ora fammici riprovare. (2 volte)

Una volta, per disimpegnare il fazzoletto,  
sono stato condannato a baciarti.  
Tu ti sei fatta rossa e mi hai detto  
d'inginocchiarmi prima e d'abbracciarti.

E vola, vola, vola, vola  
vola il gallinaccio,  
ora se ti guardo in faccia  
mi pare di sognare. (2 volte)

Come i fiori nascono a primavera,  
l'amore nasce dalla fanciullezza.  
Maria, se mi vuoi bene come ieri,  
non togliermi questo sogno e questa  
speranza.

E vola, vola, vola, vola  
e vola il cardellino,  
un bacio con pizzicotti  
non me lo puoi negare. (2 volte)

L'Abruzzo, terra che ha dato i natali al poeta Gabriele D'Annunzio, ai miei amatissimi musicisti Francesco Paolo Tosti e Gaetano Braga, nonché al filosofo Benedetto Croce, agli scrittori Ignazio Silone e Ennio Flaiano; a pittori magnifici come Michele Cascella e Francesco Paolo Michetti; ai quali posso aggiungere il poeta dell'antica Roma Publio Ovidio Nasone da Sulmona e lo sceneggiatore e romanziere italo americano John Fante, ha come proprio inno "Vola Vola Vola", canto corale di Guido Albanese, pronipote di Tosti, nato anche lui ad Ortona a Mare nel 1893 e morto a Roma, immaturamente, nel 1966 che ha avuto momenti di grandissima diffusione tanto da essere inciso oltre che dal Coro delle Maggiolate Ortonesi (Complesso corale e strumentale Eden), dal duo Carla Boni e Gino Latilla, quando erano ancora marito e moglie, da Claudio Villa, dal bravissimo Wolmer Beltrami e anche dal Piccolo Coro dell'Antoniano di Bologna, oltre che da Gigliola Cinquetti, Rossana Fratello, Mina, cui si aggiungono il Coro Fran Sasso dell'Aquila e la Corale Verdi di Teramo.

Inutile dire che La Fuglara ne suggerisce la messa in repertoria al coro Erga Omnes di Finale Emilia, affinché ci sia un utile ritorno alla memoria comune di questo delizioso canto.

Guido Albanese ne ha scritto la musica nel 1922, su testo in dialetto ortonese di Luigi Dommarco, lui pure nativo di Ortona (1876-1969) poeta e giornalista che scriveva su La Follia di New York pubblicazione per gli emigranti italiani, per la quale il mitico tenore Enrico Caruso realizzava indimenticabili caricature. Il testo allude a un gioco infantile, ma in realtà è un pretesto per ri-



evocare un amore ed in particolare un giovanile corteggiamento. La canzone ha vinto a Teramo il concorso regionale delle canzoni in quello stesso 1922, ma ancor più significativo è il primo posto ottenuto, molti anni dopo (1953) al Festival della Canzone Italiana a Parigi.

Un raro esempio di canzone dialettale di successo internazionale, che non venga dalla cultura napoletana, infinite volte ascoltata nelle Maggiate Abruzzesi che a Ortona, dal 1920 al 1967, furono organizzate da Antonio Di Jorio, detto Angeluccio, compositore e direttore di banda (Atessa 1890-Rimini 1981) che ebbe successo anche allo Zecchino d'Oro con la canzone "La barchetta di carta", finalista nel 1961.

"Vola vola vola" venne presentato dai suoi autori anche al primo Concorso Regionale per la Festa delle Canzoni di Lanciano, nell'aprile del 1922, dove non si seppe per quali invidie professionali o limiti culturali dei giurati la musica venne bocciata, e il testo classificato al sesto posto.

I posteri e il tempo, nella loro manzoniana onestà, hanno rimesso le cose al loro posto.

Così questa canzone si affermò sempre più con le Maggiate ortonesi e le affermazioni di Teramo e Parigi, facendo volare il cardellino, citato nel ritornello ("...e vola lu cardille"), nei cieli alti della storia stessa della canzone italiana.

Ma non solo in questa canzone sta la gloria musicale di Guido Albanese il quale, figlio di Pietro ed Emilia Primavera, dopo gli studi liceali andò a studiare composizione a Roma. Interrotti gli impegni per lo scoppio della Prima Guerra Mondiale, vi partecipa come ufficiale dei bersaglieri. Riprenderà gli studi dopo il 1918, a Bologna, con Franco Alfano l'operista napoletano autore di "Resurrezione", la cui fama resta comunque legata al fatto che fu lui a concludere, su appunti dell'autore, la "Turandot" di Giacomo Puccini. Diplomatosi in composizione al Liceo Musicale G.B. Martini (oggi conservatorio) di Bologna (1921) Guido Albanese si dedica alla composizione con particolare attenzione alla musica tradizionale della sua terra. Già dall'anno precedente, assieme al già citato Di Jorio e all'amico poeta Dommarco, prende parte a Ortona alle Maggiate, grandi rassegne musicali su testi dialettali per le quali Albanese presentò pagine originali quali "Canzoni dialettali abruzzesi", "Maggiolata" e "Lu piante de le fojie", queste ultime due su versi del sacerdote Cesare De Titta, poeta e latinista abruzzese di Sant'Eusanio del Sangro (1862-1933) il quale, per l'amicizia che lo legava a D'Annunzio, tradusse in dialetto "La figlia di Jorio" per la gioia delle filodrammatiche abruzzesi.

Tra le composizioni di Guido Albanese va citato un Trittico in tre atti "Terra d'oro", realizzato nel 1923, comprendente "La Smarroccatura"; "Quand'arvè le prime rose" e "La Villegne", e si dedicò pure dal 1929 al 1931 alla critica musicale sul quotidiano L'Impero di Mario Carli, scrittore, giornalista e irrequieto poeta futurista di San Severo morto a soli 47 anni (1935) ucciso da un cancro.

Con l'avvento del cinema sonoro Guido Albanese iniziò una bella collaborazione con l'Istituto Luce realizzando le colonne sonore per i primi cinegiornali. In questo





modo ebbe occasione di conoscere il regista romano Mario Camerini per il quale scrisse la musica per i film "Giallo" con Assia Noris e "Cento di questi giorni" con Gianfranco Giachetti, entrambi del 1933.

Sempre per il mondo dello spettacolo Albanese compone anche le musiche di scena per il dramma "La figlia di Iorio" di Gabriele D'Annunzio, realizzata a Pescara, nel 1931, con la regia del drammaturgo teramense Luigi Antonelli (uno dei promotori del teatro grottesco italiano con Rosso di San Secondo) e replicata al Teatro Argentina di Roma con la regia del commediografo e scrittore siciliano Luigi Pirandello.

Creatore di musiche e getto continuo, Guido Albanese riuscì anche a comporre colonne sonore per documentari televisivi e cinematografici e scrisse sia musica sacra che musiche per il teatro di rivista, canzoni e brani bandistici. Molte sue musiche sono state pubblicate a Bologna dal mio amico Editore Bongiovanni, mentre altri miei carissimi amici di Ortona (Francesco Sanvitale, Gianfranco Miscia, Gianluca Sulli) nel 1999 hanno pubblicato il catalogo completo delle sue opere che comprende ben 238 composizioni attualmente conservate nell'Archivio dell'Istituto Nazionale Tostiano di Ortona al quale gli eredi di Guido Albanese hanno fatto dono di tutto il materiale lasciato da questo straordinario musicista.





Dice: “Perché non pubblichiamo altri termini da dialetto finalese a inglese? Le vacanze sono alle porte e la cosa ci potrebbe essere utile”. Ho promesso che lo farò, però ho visto che mi occorrerà non poco tempo, anche perché vorrei inserire anche frasi fatte o proverbi in dialetto e darne una versione in inglese.

Mentre pensavo a tutto questo e consultavo libri miei, mi sono imbattuto in una piccola raccolta di frasi fatte in inglese (idiomi) e mi sono detto: ma perché non propongo questi anche in italiano e in dialetto finalese. Voglio sottolineare che in italiano sono interessanti, in quanto i modi di dire in inglese ovviamente esistono ma non come semplice traduzione letterale. Lo vedrete in molti casi se avrete la voglia e la pazienza di leggere quello che segue.

Ho adottato anche in questo scritto lo stesso schema del precedente glossario, presentando pertanto l'argomento (non più la semplice parola) con una vignetta che potesse richiamare il tema del modo di dire in italiano. Spero di essere riuscito a fare un buon abbinamento.

Per quanto riguarda i diversi modi di dire (o idiomi, se preferite), troverete che per primo ho messo l'inglese, poi l'italiano ed infine il dialetto finalese; e nell'inglese ho riportato tra parentesi anche una traduzione letterale in italiano che, solo in alcune occasioni, coincide con la versione del modo di dire in italiano.

Man mano che procedevo nella compilazione di questo mio scritto mi sono accorto di quali “buchi” ho rispetto al dialetto finalese. L'ho sempre parlato, ed ancora quando me ne capita l'occasione lo parlo, però un purista mi direbbe che faccio un sacco di strafalcioni. Per questo ho faticato non poco in alcuni casi a dare una traduzione in dialetto del modo di dire; alle volte son dovuto ricorrere al dizionario dei sinonimi perché non trovavo nel vocabolario del finalese la parola che mi era venuta in mente. Pertanto, se trovate qualche ‘svarione’, siate buoni con me e chiudete un occhio.

Voglio concludere dicendo che per scrivere questo mio contributo mi sono avvalso dell'aiuto di due testi:

- Instant English di John Peter Sloan “Il corso facile e veloce per cavarsela in tutte le situazioni” - Edizioni Gribaudo srl (2010)

*Le Parole della Memoria* di Giovanni Sola “Vocabolario, locuzioni e proverbi del dialetto finalese” Gruppo Culturale R 6J6 - Stampa Arti Grafiche Cento FE (Anno ?)

E per le vignette? In internet si trova tutto, e di quello mi sono avvalso.

A questo punto non mi resta che augurare buona lettura a tutti!

N.B. Il volume John Peter Sloan lo consiglio a tutti quelli che vogliono arricchire il proprio inglese. Consiglio anche quest'altro volume: Don't Get Me Wrong - All New di Brian Brenna e Paula Mariani “1.000 Nuove Espressioni in Inglese per Parlare come un Madrelingua -2016 Gribaudo - IF - Idee Editoriali Feltrinelli srl (2016).



All ears (tutto orecchie)  
essere tutt'orecchi  
èsar tut ureci



Apple of my eye (mela del mio occhio)  
luce dei miei occhi, tesoro mio  
lùs di mi òc



All hell broke loose (l'inferno si è liberato)  
è successo un finimondo  
è sucès un finimónd



Ask for troubles (chiedere guai)  
essere in cerca di guai  
èsar in zérca ad guài



A piece of cake (un pezzo di torta)  
un gioco da ragazzi, una passeggiata  
un zògh da ragàz



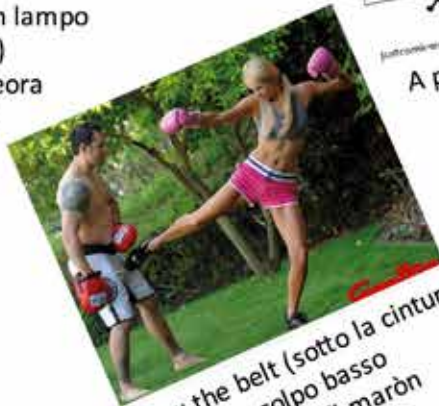
A cash cow (una mucca da soldi)  
essere una mucca da mungere  
èsar 'na vâca ga münzar



A flash in the pan (un lampo nella padella)  
essere una meteora  
fògh ad pàia



A pain in the neck (un dolore al collo)  
essere un rompiscatole  
èsar un rompacaión



Below the belt (sotto la cintura)  
un colpo basso  
un cólp indì maròn



Between the devil and the deep  
blue sea (tra il diavolo e il  
profondo mare blu)  
tra l'incudine e il martello  
èsar tra ùs e mùr



Bend the truth (piegare la  
verità)  
dire una mezza verità  
dir 'na vrità a mità



Benefit of the doubt (beneficio  
del dubbio)  
beneficio del dubbio  
crédar con un quàlch dùbi



Bite your tongue (mordersi la  
lingua)  
mordersi la língua  
mugàras la léngua



Clear the air (pulire l'aria)  
chiarirsi (avere un chiarimento)  
diras il quistión cmè il stàn



Deliver the goods (consegnare  
la merce)  
mantenere le promesse  
mantgnir la prumésa



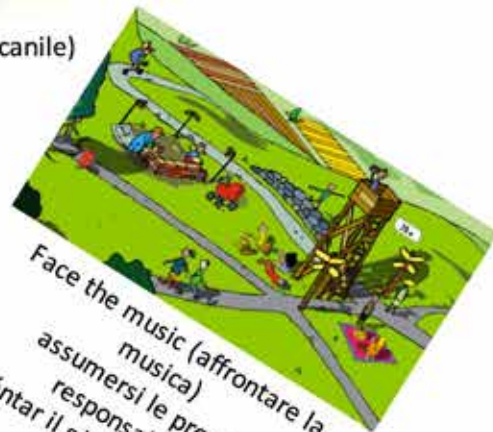
Die is cast (the) (il dado è  
tratto)  
il dado è tratto, non si può  
tornare indietro  
al dà l'è tirà



Doghouse (in the) (nel canile)  
in castigo  
in castigh



Down to earth (giù per terra)  
con i piedi per terra  
con i piè in tèra



Face the music (affrontare la  
musica)  
assumersi le proprie  
responsabilità  
séntar il sò responsabilità





Flog a dead horse (frustare un cavallo morto)  
è una causa persa  
l'è 'na causa pèrsa



Ful of hot air (pieno di aria calda)  
pallone gonfiato  
balón gunfià



Get the message (capire il messaggio)  
ci siamo intesi?  
a's sèmia intès?



Go bananas (andare nello stato di Bananas)  
perdere la testa  
pèrdar la tèsta



Hand in glove (mano nel guanto)  
culo e camicia  
èsar cùl e camisa



Hard up (duro su)  
essere in bolletta  
èsar in bulèta



Head in the clouds (la testa nelle nuvole)  
avere la testa fra le nuvole  
avèr la tèsta fra il nùval



Hot potato (patata calda)  
argomento tabù  
dascòrs 'tabù'



Ignorance is bliss (l'ignoranza è paradiso)  
non sapere è meglio  
l'è mèi an savér brisa





In a nutshell (nel guscio della noce)  
in sintesi, in poche parole  
in pòchi paròl



In the bag (nel sacco)



Kill two birds with one stone  
(uccidere due uccelli con un sasso)  
prendere due piccioni con una fava  
ciapàr dù clómb con 'na fàva

è fattal



let sleeping dog lie (lascia che i cani dormano sdraiati)  
non svegliare il can che dorme  
brisa dasdàr al càn indurminzà



lights are on but nobody is at home (la luci sono accese ma non c'è nessuno in casa)  
essere sovrappensiero  
èsar via con la tèsta



lick someone's boots (leccare gli stivali di qualcuno)  
fare il ruffiano, leccare qualcuno  
èsar un lecacùl



Make a killing (commettere un omicidio)  
fare fortuna  
far furtùna



Make up for lost time (recuperare il tempo perso)  
recuperare il tempo perduto  
andàr a ciapàr al témp pèrs



Miss the boat (perdere la barca)  
perdere il treno, perdere l'occasione  
pèrdar l'ucasiòn



More than meets the eye (più di quanto incontra l'occhio)  
c'è sotto qualcosa  
agh è sòta quèl



Not for all the tea in China (non per tutto il tè della Cina)  
neanche per tutto l'oro del mondo  
gnànch par tùt l'òr dal món



Nothing doing (niente facendo)  
niente da fare  
niènt da fàr



Out of order (fuori ordine)  
guasto  
l'è guàst



Out of this world (fuori da questo mondo)  
la fine del mondo  
la fin dal món



Paid peanuts (pagato noccioline)  
pagato con quattro soldi, due lire  
pagà dù frànch



Pigs will fly (i maiali voleranno)  
gli asini che volano  
àsnì ch'il vòlan



Pull someone's leg (tirare la gamba di qualcuno)  
prendersi gioco, farsi beffa  
tòr in gir



Raining cats and dogs (piovendo gatti e cani)  
piove a catinelle  
al piòv con quànt Dio la mànda



Red tape (nastro rosso)  
burocrazia  
'burocrazia'



Sell like hot cake (vendono come torte calde)  
va via come il pane  
al va via cmè al pàn





See red (vedere rosso)  
non vederci più dalla rabbia  
an védar piú par la ràbia



Sell your soul (vendersi l'anima)  
vendere l'anima al diavol  
védar l'àmna al diàval



Seeing is believing (vedere è credere)  
vedere per credere  
védar par crédar



Set in stone (fissa nella pietra)  
è legge  
l'è la léz



Soft spot (have a) (avere un punto morbido)  
avere un debole  
avér 'n afèt



Swim against the tide (nuotare contro la marea)  
andare contro corrente  
andàr cònta corént



© Can Stock Photo - csp22716232  
Take somebody for a ride  
(portare qualcuno in giro)  
prendere per i fondelli  
tòr pr 'l cùl



Think again (ripensare)  
ripensarci  
pinsàragh su



Up in the air (su nell'aria)  
campato in aria  
campà in ària

## LETTERA DI UNA MADRE AL PROPRIO FIGLIO\*



Se un giorno mi vedrai vecchia: se mi sporco quando mangio e non riesco a vestirmi abbi pazienza; *ricorda il tempo che ho trascorso ad insegnartelo.*

Se quando parlo con te e ripeto sempre le stesse cose ... non mi interrompere ... ascoltami; *quando eri piccolo dovevo raccontarti ogni sera la stessa storia finché non ti addormentavi.*

Quando non voglio lavarmi, non rimproverarmi e non farmi vergognare; *ricordati quando dovevo correrti dietro inventando delle scuse perché non volevi fare il bagno.*

Quando vedi la mia ignoranza per le nuove tecnologie, dammi il tempo necessario e non guardarmi con quel sorrisetto ironico; *io ho avuto tutta la pazienza per insegnarti l'ABC.*

Quando ad un certo punto non riesco a ricordare o perdo il filo del discorso ... dammi il tempo necessario per ricordare, e se non ci riesco non ti innervosire: *la cosa più importante non è quello che dico, ma il mio bisogno di essere con te ed averti vicino pronto ad ascoltarmi.*

Quando le mie povere gambe stanche non mi consentono di tenere il tuo passo, non trattarmi come fossi un peso; *vieni verso di me con le tue mani forti nello stesso modo con cui io l'ho fatto con te quando muovevi i tuoi primi passi.*

Quando dico che vorrei essere morta ... non arrabbiarti; *un giorno comprenderai che cosa mi spinge a dirlo. Cerca di capire che alla mia età non si vive, si sopravvive.*

Un giorno scoprirai che nonostante i miei errori *ho sempre voluto il meglio per te e che ho tentato di spianarti la strada.*

Dammi un po' del tuo tempo, dammi un po' della tua pazienza, dammi una spalla su cui poggiare la testa *allo stesso modo in cui io l'ho fatto per te.*

Aiutami a camminare, aiutami a finire i miei giorni con amore e pazienza; *in cambio io ti darò un sorriso e l'immenso amore che ho sempre avuto per te.*

TI AMO FIGLIO MIO E TI AMERÓ PER SEMPRE, ANCHE SE MI IGNORERAI...

### Nota della Redazione

Questa "lettera", probabilmente di anonimo, e la fotografia, anch'essa di soggetto anonimo, sono state pubblicate su FACEBOOK il 5 marzo c.a. da Luciano Pellegrini, collaboratore della nostra rivista.



**TOGNA****Giuseppe Cavallari**

E qui mi rivolgo alle persone ancora esistenti che nel corso della loro vita hanno avuto la fortuna, e dico "fortuna" di vivere in quel singolare e unico rione a nome Maiolica.

La Maiolica era un mondo a parte, dove giornalmente succedevano a catena piccoli avvenimenti, che al giorno d'oggi li chiameremmo "scoop". Storie tra il riso e il dramma, storie che sanno di leggenda, storie che a raccontarle sembrano irreali e bugiarde, invece è pura e semplice verità, come non potrei credere a ciò che mi raccontavano i miei genitori, che erano persone semplici ma sincere.

La Maiolica, come descriverla? È una cosa che non è facile definirla, e come portare alla luce un vero enigma. Per avere una ragione di credere a ciò che scrivo bisogna portarsi indietro di 50 anni. In quel tempo tutto era semplice e meravigliosamente bello, la gente si voleva bene anche se alle volte si verificavano liti che avevano un'unica motività; tra i litiganti poteva esserci come corpo del reato, una fascina, un po' di grano o al massimo un po' di carne. Tutto questo mondo si muoveva su di un piccolo palcoscenico in un gruppo di povere case. Chiamarle case sembra di dargli una certa importanza, in quanto erano muri cadenti costruiti con malta e vecchie pietre. Crepe da ogni parte, le finestre, le porte erano delle povere tavole inchiodate tra di loro, lasciando ferite profonde sul legno che il passare del tempo le poteva datare. Nel centro del cortile un vecchio pozzo serviva d'estate come un moderno frigo, l'acqua era fresca e ottima, e all'interno di questo pozzo per mezzo di corde si calavano angurie e recipienti che avevano al loro interno qualcosa che poteva andare a male. Che meraviglia, a parte il fresco che li conservava, lasciavano al nostro olfatto profumi naturali. L'anguria in quel tempo era la cena di tante famiglie, una fetta di questa delizia estiva, un panetto, e via la cena era assicurata. Io per fortuna non ho appartenuto a quel periodo, avevamo all'interno di un porcile 2 maiali, la certezza di passare in tranquillità il duro inverno. Poche famiglie avevano questa risorsa e perciò la vita era dura. Non potevo lamentarmi in quel lontano periodo, il buon Dio mi aveva privilegiato di camicia. I ricordi riaffiorano ogni tanto alla memoria, quando si è bambini ascoltare le storie dai genitori o dalle persone conosciute ti lasciano nella mente quella curiosità che anche con il passare degli anni è difficile non ricordarle. Tra tante storie sentite, una in particolare mi ha sempre affascinato, e lasciato un ricordo che non svanirà mai. È una storia strana e con un epilogo triste. Certe persone vivono il percorso del loro destino in maniera alquanto strana e singolare. Molte persone di una certa età sono sicuro che non hanno mai sentito parlarne, ma i miei genitori che hanno vissuto assieme a queste persone, che sto per citare, erano talmente vicine che soltanto un muro divideva il loro mondo da quello della mia famiglia. Un muro divideva la mia casa dalla loro catapecchia, che era una costruzione fatiscente, i muri erano traballanti, il tetto era un colabrodo, e nei giorni di pioggia all'interno si doveva aprire l'ombrello, vari recipienti erano sparsi in ogni angolo per raccogliere l'acqua che scendeva dappertutto, e nei giorni di sole il proprietario di questo tugurio sosteneva le pietre con piccoli sassi di fiume che riempivano l'incavo della calce per rinforzare quei miserabili muri. Sembravano lunghissime dentiere dove lunghe file di sassolini bianchi facevano bella mostra. Questo tugurio rappresentava la più nera povertà ma anche la più discussa personalità di chi la abitava. È tempo che descriva il padrone di questa orribile dimora; ci sono proverbi che abbinano due elementi di ogni specie, per esempio dietro ad una grande persona c'è una grande persona, dietro ad una cosa bella non può esserci una cosa di minore bellezza. Ma dietro a quella misera dimora dall'aspetto ripugnante c'era una persona di aspetto veramente orribile e deforme nel fisico. Casa e padrone erano tutt'uno, non si poteva dire diversamente perché erano perfetti per non accomunarli. Il padrone di questo tugurio si chiamava Togna, un nome che al sentirlo, i ragazzi della Maiolica scappavano dal terrore. Era una persona che descriverla è cosa non facile. La natura gli aveva ri-

servato le più immani deformità che si possano avere. Era piccolo curvo e deforme, gobbo, mancava di capelli, ad eccezione di un ciuffo di colore indefinito che fuoriusciva da un cappello unto e di odore alquanto sgradevole. I pantaloni erano tutta una toppa, le camicie avevano perso il colore naturale, l'acqua era per lui una cosa inutile e da evitare, insomma era un vero mostro. Si vantava di essere stato in gioventù un bel ragazzo, e lo diceva a quelle poche persone che andavano in casa a farsi aggiustare le suole delle scarpe, in quanto lui era ciabattino. Si vantava con essi indicando sulla mensola del vecchio camino una sua foto da militare in color seppia, che lasciava un'immagine di un giovane, se non bello, di piacente aspetto. Forse il fotografo era stato un vero mago, riuscire a ritrarlo in quelle forme. Ma di quelle forme non esistevano più tracce, la sua immagine ora era ripugnante e sgradevole. Le persone di solito non andavano neppure in casa, lo chiamavano davanti ad una piccola apertura nel muro, una finestra, e depositavano le vecchie scarpe sul davanzale. Quando il viso di Togna appariva nel perimetro della finestra, la gente diceva che era imbarazzata, come se davanti a loro apparisse una visione da incubo. La gente si domandava come avesse potuto trovare una compagna per la sua esistenza. Sembrava strano, eppure la trovò; si chiamava Lisa, diminutivo di Elisa. Un nome dolce, dolce come era la sua personcina. Era graziosa, mi ricordava mia madre e molto fine nei modi, come aveva potuto sceglierlo come compagno di vita? Tutti nella Maiolica se lo domandavano, in quella catapecchia vivevano due persone molto diverse, un angelo e un demone. Nessuno seppe mai come fu il loro incontro, forse si conobbero in quel periodo della foto sul camino che riporta un bel giovane. Nessuno venne a conoscenza di questo strano amore, eppure durò tanti anni. Anni in cui mia madre mi ricordava che furono per Lisa un vero inferno, la trattava male, e lei riusciva a tacere e a capo chino lavorava nell'orto da mane a sera sempre gentile con le persone che la salutavano. Non aveva avuto la fortuna o la sfortuna di avere un figlio, Togna diceva con fare burbero che i figli erano un peso e che portavano solo dei guai. Lisa non era di questo parere, amava i bambini, e quando i primi frutti del suo orto maturavano, lei di nascosto da Togna offriva a qualche persona che sostava con lei per fare una chiacchierata, un frutto. Mia madre mi diceva che nascondeva in una enorme bisaccia del grembiule una piccola mela o alcune ciliegie, e dato che la mia casa confinava con il suo orto, recintato da una alta rete, mi chiamava alle volte con il nome Giuseppe e alle volte solo Pepe. E con infinita grazia e dolcezza lasciava scivolare tra le mie manine queste piccole delizie. Mia madre mi diceva che mi amava e vedeva in me il bimbo mai avuto. Con il passare degli anni avrei tanto voluto conoscerla e ringraziarla, ma purtroppo ero troppo piccolo e non ricordo niente di lei. Quando Togna si assentava da casa, mia madre la chiamava, e le porgeva alle volte una pò di minestra che lei poveretta mangiava avidamente, anche perché Togna era talmente avaro che il vitto consisteva nel poco raccolto che forniva l'orto. Avevano 3 o 4 galline che si cibavano di erba, e di alcuni lombrichi che trovavano nell'orto, ma quelle galline erano per l'inverno, era la loro macelleria. Mentre nel mio porcile ingrassavano due maiali, la povera Elisa aveva soltanto le galline. Si diceva che fosse un discreto ciabattino e che si facesse pagare anche bene, ma allora perché tanta parsimonia? Perché lasciare che la moglie soffrisse la fame? Dove metteva i soldi guadagnati? Tutti se lo chiedevano, la loro vita era tutta incentrata sul risparmio e sulla più nera miseria. Poi un giorno Lisa si ammalò di una seria bronchite, doveva rimanere a letto e curarsi con bevande calde e cibi sostanziosi. Mia madre mi raccontò che un giorno mio padre chiamò Togna, lui non uscì da quella casa perché non voleva che nessuna persona si intromettesse nella sua vita. Mio padre lo richiamò più volte, anche perché sapeva che era in casa. Ma non ebbe nessuna risposta. Sapeva che Elisa era a letto ed era molto ammalata. A questo punto mio padre si indignò davvero tanto. Non poteva più sopportare che Elisa morisse di stenti, e che nessun essere umano potesse fare qualcosa per lei, era tanto buona e non meritava questo. Mio padre fece il giro dell'isolato e si recò davanti a questa topaia, mia madre

potenza vedere ciò che accadeva, anche perché solo una rete ci divideva da quel muro, e mia madre vide con che rabbia mio padre bussò energicamente alla vecchia porta, che questa volta si aprì. Togna era furibondo, voleva scacciare mio padre, ma fu cosa vana, mio padre non si mosse, non aveva paura di quell'orribile ometto anche perché era dotato di poderosi muscoli. Si rivolse a Togna e gli disse di chiamare un medico e di portarla in ospedale, Togna non volle sapere, nè sentire, allora mio padre colto da una rabbia indescrivibile, scostò con violenza Togna facendolo cadere a terra. Mia madre dalla rete scongiurava mio padre di lasciare perdere, ma fu inutile, mio padre entrò dentro a quella misera stanza e vide una cosa spaventosa Elisa, così racconterò poi, era a letto, per coperta un panno lacerato e puzzolente, nel vecchio camino morivano alcune braci, e sul tavolo una scodella vuota, dove al suo interno alcune mosche gironzolavano indisturbate. Elisa era febbricitante, era doveroso portarla subito in ospedale, mio padre chiamò aiuto dai vicini, e quelli furono mossi a pietà e lo aiutarono per il triste ricovero. Dopo alcuni giorni Elisa morì. La voce di Togna non si fece sentire più, soltanto il battere del martelletto sulle suole delle scarpe era l'unico rumore che proveniva dall'interno della misera casa. Diceva mia madre che quando usciva borbottava e malediceva il mondo, eppure c'era in lui qualcosa di cambiato, si trascinava pesantemente, era pallido e sembrava che soffrisse tanto. Mia madre mi ricordava che un giorno lo sentii piangere nell'orto, ebbene per la prima volta mia madre si commosse, aveva perduto la persona a lui più vicina e chissà forse l'aveva anche amata. Quando giungeva la sera si sedeva su una vecchia sedia impagliata davanti a casa e guardava silenziosamente il cielo. A vederlo faceva pena, ora era solo e molto triste. I ragazzi della maiolica si divertivano a beffeggiarlo e lui con un bastone trascinandosi li rincorreva e li malediceva. Una eterna filastrocca, quei ragazzini la ripetevano al suo indirizzo:

Togna bigogna dal cul madur  
tuta la not ag tromba al cul,  
tromba dad sà tromba dad là,  
tuta la puza la prilava par c'à.

E gli adulti ridevano a questa invettiva, soltanto alcune persone come mia madre non lo condivideva, Togna ormai era una persona stanca, vecchia e piena di ricordi, forse il suo più grande ricordo era Elisa, la sua compagna così buona e gentile che soltanto lei poteva avere amato quello strano essere deforme. Alcuni anni passarono dalla morte di Lisa poi fu la volta di Togna, morì in maniera miserabile, non credo che esista una lapide che lo possa ricordare, penso proprio di no. Sicuramente il suo corpo riposerà tra le migliaia di persone oramai dimenticate. La topaia non resistette alle intemperie e all'usura degli anni, un mattino un grosso rumore si sentì, e una trave perforò il muro della mia cucina, aprendo un foro spaventoso. Fu così che si ricorse a demolire quell'orribile casa di pietre decrepite. Ci vollero alcuni giorni per portare via tutti quei detriti. Si arrivò a pulire l'area del pavimento. Era un pavimento in pietra, ridotta quasi ad un mosaico di schegge, sotto ad alcune di esse c'era una parte vuota. I muratori trovarono una buca ricavata da pietre che formavano una piccola cassetta. Fu una vera scoperta, all'interno di quella buca avvolto in uno straccio, apparve alla vista degli operai un piccolo tesoro. Un certo numero di marenghi d'oro scintillarono alla luce del sole. Non si seppe cosa ne fu fatto di quel tesoro, ma una cosa è sicura, mia madre e mio padre si posero diverse domande senza risposta. Perché Togna aveva accumulato tanta ricchezza? Ma per chi? Non aveva nessuno al mondo, eccetto la dolce Lisa. Era stata la sua grande avarizia a portarlo a questo? Togliere dalla bocca della moglie il pane? Perché soffrire tanto inutilmente? Nessuno lo seppe mai, aveva creato con la sua esistenza un inferno inutile per due povere anime che persino la morte non gli avrebbe mai dato pace per l'eternità.

## DOMENICO, IL PASTORE DI FARA SAN MARTINO (CHIETI)

*Luciano Pellegrini*

### INTRODUZIONE DELLA REDAZIONE

*L'articolo che segue si presenta assai suggestivo per contenuto e stile, oltre che essere istruttivo, meritando certamente l'attenzione della nostra rivista, anche per far conoscere come ancora oggi esistano personaggi del genere e come si stenti ad immaginare che gli stessi possano trovare un loro spazio in questo mondo caotico ed in permanente evoluzione.*



Per gli amici... Domenico, è l'ultimo pastore rimasto sul versante occidentale della Maiella.

Ha sessantacinque anni ed un fisico da atleta.

La vita che conduce è dura, pesante!

Sette mesi, da aprile a ottobre, li trascorre in montagna, i restanti cinque mesi a casa, a Fara San Martino. Nei mesi di aprile, maggio, settembre, ottobre, fa pascolare le sue capre a 1200 metri, in località Colle Bandiera.

Nei mesi di giugno, luglio e agosto si trasferisce a Piano della Casa, a 1730 metri, dopo lo scioglimento della neve, quindi c'è l'erba.

Con le prime piogge settembrine, si abbassa di quota per avvicinarsi a Fara San Martino e ritorna a far pascolare le sue capre a Colle Bandiera.

Fara San Martino, (440 metri), in Provincia di Chieti, è conosciuta nel mondo per i due stabilimenti della produzione e vendita della pasta, De Cecco e Del Verde, ma esiste un altro produttore. La

Pasta Cocco, che sfrutta, come le altre due aziende, le caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta.

Domenico, giornalmente, per raggiungere le capre, deve percorrere un dislivello di 750 metri o di 1300 metri.

Non poco per chi frequenta la montagna!

Parte da casa sua il mattino presto, verso le ore cinque e per arrivare a Colle Bandiera impiega al massimo un'ora e mezza. Prende con sé un semplice zaino con un panino ... di l'acqua ce n'è in abbondanza.

Arrivato alla grotta, fa uscire le capre dallo stazzo che iniziano immediatamente a brucare l'erba rigogliosa e fresca.

Piano piano le capre vanno avanti e arrivano verso mezzogiorno ad un'altra fontana situata a 1500 metri dove si abbeverano, poi iniziano a scendere per tornare alla grotta.



Domenico, sempre solo, tranne qualche volta quando può scambiare quattro chiacchiere con amici escursionisti, controlla le capre e guarda sempre fisso, lontano, con i suoi occhi piccoli, assente dalla vita e dai problemi giornalieri. La solitudine!... Spesso le persone affermano...beato lui,,,!

Invito tutti a trascorrere alcuni giorni in tale solitudine per verificare se qualcuno resiste. Dormire in grotta, specialmente se piove, fa freddo, senza luce, l'acqua calda, il materasso, le coperte, la televisione, i piatti.... le comodità...è pesante.

Infatti Domenico è rimasto solo ... anche i macedoni che avevano sostituito i pastori locali, non li vedo più.



Verso le quattro del pomeriggio, Domenico fa rientrare le capre nello stazzo ed inizia la mungitura manuale per avere il latte; latte prezioso e immediatamente passa alla produzione della ricotta e quindi del formaggio. Nella grotta, rispettando l'igiene, accende il fuoco e... il latte viene versato in un pentolone di rame dove è riscaldato accendendo il fuoco, fino a 35/38 °C (temperatura dello stomaco del vitello); poi si aggiunge il caglio. Trascorsi circa trenta minuti, il latte si è trasformato in una massa gelatinosa compatta detta cagliata o giuncata. Nel mentre, con il siero di latte, che è la parte liquida del latte, che si separa dalla cagliata durante la caseificazione, si produce la ricotta. Il siero di latte di capra, riscaldato a 85°C, si coagula e la ricotta è pronta!

Torniamo al formaggio... con un forchettone o con un ramo che presenta numerose diramazioni (detto spino o mistico) bisogna rompere la cagliata riducendola a pezzetti il più possibile piccolo. Si ricopre il pentolone e si lascia riposare il tutto per circa quindici minuti. Il composto si ricompatterà sul fondo.

Con le mani si raccoglie la quantità che viene messa nella fustella per formaggio e si preme la pasta in modo da far uscire il siero man mano che si mette nella forma. Il risultato è il formaggio fresco, che può essere mangiato o lasciato asciugare per la stagionatura.

Tuttavia, sia per l'opportunità della conservazione, sia per il fatto che il formaggio consumato prima di ventuno giorni può trasmettere pericolose patologie, quali brucellosi o febbre malsana, le forme dopo circa ventiquattro ore possono essere salate con l'immersione in salamoia o con la diretta aspersione di sale.

Domenico, (a questo punto, sono circa le ore diciotto), chiude lo stazzo e raccomanda al suo cane pastore abruzzese di fare buona guardia. Si carica la ricotta sulle spalle e in poco più di un'ora è a casa.

Il tempo di una doccia, mangia abbondantemente

...

L'ultima volta che l'ho visto, la moglie gli aveva preparato il timballo della festa, con mozzarella, polpettine, formaggio e sugo, poi un profumato pollo ruspante con le patate e il vino.

Dopo la cena, subito a dormire perché la sveglia è alle quattro.

Quando Domenico deve raggiungere Piano Della Casa, si giova del mulo Furia, veramente veloce, che percorre i 1300 metri di dislivello in sole due ore. Il mulo spesso viene caricato con due sacchi di sale con un peso ulteriore di 60 chilogrammi. Il sale è importante per gli ovini ed equini perché il loro organismo ha bisogno dei sali minerali.

Durante i mesi che trascorre a Piano della Casa, Domenico non torna a casa sua tutti i giorni, per la distanza.

In questo posto c'è acqua sorgiva, erba fresca, bel panorama e se vogliamo c'è anche più conforto, al posto della grotta c'è una casa.

A proposito di Furia, diversi anni fa, un amico fu morso da una vipera nelle vicinanze di questa piana. Subito notammo che il caso era serio... io ed un altro amico scegliemmo di tornare in paese per dare l'allarme, il cellulare era senza segnale ... In località Bocca dei Valloni, incontrammo Domenico, che con Furia era diretto a Piano della Casa.

Avvisato del problema, non ancora terminato il racconto, montò su Furia spronandolo al galoppo, fra sassi e sentiero impervio. Contemporaneamente io e



l'amico, raggiunto il paese, abbiamo dato l'allarme. Domenico raggiunse l'amico morso dalla vipera, (vipera Aspide), lo caricò sul mulo e lo trasportò verso valle.

Quella giornata a causa del forte vento, l'elicottero non poté prendere il volo.

Il Soccorso alpino poté soccorrere l'infortunato nelle vicinanze dell'Eremo di San Martino. L'episodio si concluse bene, grazie alla generosità di Domenico ed a Furia. Perché Domenico ha preferito le capre alle pecore?

Mi ha raccontato che oggi nessuno compra la lana, le pecore devi per forza tosare e la lana la devi bruciare.

Quanti di noi ricordano con nostalgia le nostre nonne che lavoravano la lana con i ferri e realizzavano le caldissime maglie che avevano il difetto di pizzicare, ma non c'era freddo che pativi.

La lana serviva per riempire il materasso, veniva cardata, con i quattro ferri si facevano le calze, la mantella inseparabile sulle spalle, perché il riscaldamento veniva dato dal braciere.

Il sintetico, quindi il petrolio, ha fatto rifiutare la lana. Domenico ha dovuto separarsi dalle pecore e comprare le capre.

Inoltre, gli fanno compagnia sei asini e un asinello di un mese ... fa una certa meraviglia vedere questo animale, oggi difficile da incontrare e una decina di muli, animali robusti cresciuti e pasciuti bene.

Se li vendesse, guadagnerebbe un centinaio di euro ... pochi ... allora ci rinuncia, li lascia vivere e pascolare.

Domenico impegna tutta questa fatica per la ricotta e il formaggio. Provate ad acquistare un formaggio "caprino" da Domenico. Si nota subito il colore bianco seducente del formaggio che emana un intenso odore con un particolare profumo di animale, la capra... Dal punto di vista delle percezioni, prevale il sapore di erba, con aromi costanti di sottobosco.

Lo taglio, emergono tanti piccoli fori, come un colino, ora c'è l'assaggio.

mordo la fetta... inizio a masticare, un rumore caratteristico si sprigiona nella bocca, man mano il sapore delicato, gustoso, del formaggio "caprino", mi rapisce, rimanendo incredulo di potere assaporare una simile delizia.

Ora bisogna inumidire la bocca con un buon vino bianco, il "Pecorino", che si sposa bene con il formaggio caprino... provatelo anche voi!



*Questa foto non riguarda Domenico, che pascola capre, ma è in tema e mi è tanto piaciuta, che ho voluto aggiungerla alle foto di quest'articolo (G. P.)*

Ha un colore giallo paglierino tendente al dorato e gusto ... di frutta esotica, tipo la banana.

Domenico conosce tutti i sentieri della Maiella, è una garanzia incontrarlo. Quanti escursionisti chiedono come raggiungere un tal posto!

Circa un mese fa, ha soccorso due escursionisti che avevano perso l'orientamento, era l'imbrunire, erano stanchi... Ha rinunciato a tornare a casa e li ha ospitati nella grotta, rifocillandoli con ricotta, formaggio, pane... mi ha confessato che aveva una bottiglia di vino da parte... in questa occasione l'ha aperta.

Penso che questi escursionisti avranno fatto una esperienza indimenticabile....

Domenico è un pastore docile, tranquillo, che ama il suo duro lavoro, sorridente, ambientalista, rispettoso del territorio, legato ad una semplice alimentazione.

Lui è sicuro che nei dintorni esiste l'orso...

perché più volte ha ascoltato il suo rumore... sarà vero?

## VITA DEL C.A.R.C.

### Ricordi da una foto storica

*Giovanni Pinti*



Questa foto è stata scattata precisamente al mattino, verso le ore 11, di domenica 2 gennaio 1983, nell'ambito della Festa della Befana/Vecia dla Linda, svoltasi a cura del C.A.R.C. in Piazza Gramsci di Finale Emilia.

Vi figurano ben 9 Consiglieri dell'Associazione, compresi Presidente, Vice Presidente, Segretario ed Economo-Tesoriere, più 7 Soci ed un bambino in braccio al nonno. Dei presenti nella foto, nove non ci sono più.

Il fantoccio su palo in legno, che troneggia dietro il gruppo, vuole essere la cosiddetta Vecia dla Linda, cimelio tuttora gelosamente conservato ed usato per l'analoga circostanza.

Tale manifestazione, tra le tradizionali organizzate dal C.A.R.C., ha cambiato più di un'allocatione. Nel pomeriggio del 5 gennaio di quest'anno si è svolta nell'atrio dell'Autostazione, con spettacolo di burattini seguito da un numeroso pubblico e successiva distribuzione di sacchetti di dolciumi.

Spiego perché ritengo storica tale foto.

Gli anni 1981, 1982 e 1983 furono cruciali per il C.A.R.C., perché in quegli anni si verificò l'uscita dall'Associazione di un gruppo di Soci, compresi il Presidente e 2 Consiglieri appena rieletti, per ragioni connesse alla gestione del Museo di Storia Naturale, (inizialmente Museo di Geologia e Paletnologia), che il C.A.R.C. aveva costituito nel 1970.

Si erano, infatti, formate due correnti di pensiero da parte sia dei Consiglieri sia dei Soci: Museo CARC tutelato all'inizio e successivamente Museo Civico o subito Museo Civico, era l'oggetto del contendere.

I lettori ricorderanno che il C.A.R.C. ha continuato a gestire il Museo e che poi nel 1992 lo stesso venne conferito al Comune di Finale Emilia, così divenendo "Civico".

Giova ricordare che a fine di tale anno il C.A.R.C. ha fondato l'Università della Terza Età e del Tempo Libero di Finale Emilia.

Va detto anche che i Soci dissidenti sulla questione Museo ed usciti allora dall'Associazione, sono stati i fondatori del Gruppo R616, divenuto successivamente affidatario del Museo stesso.

Quanto precede, tanto per ricordare un tassello della lunga storia del C.A.R.C..

## **CI HANNO LASCIATO**

***Giovanni Pinti***

È questa la rubrica che purtroppo ogni tanto compare in questa pubblicazione, per dare l'opportuna informazione di rammarico sui Soci venuti a mancare.

Il triste ricordo questa volta è dedicato alla Socia Mara Moretti, moglie del Socio Claudio Paganelli, deceduta lo scorso 24 maggio all'età di anni 67 (1951 – 2018), nello stesso giorno in cui era nata. L'iscrizione al C.A.R.C. di entrambi risaliva all'anno 1991.

Ricordo Mara come persona solare, dal volto naturalmente improntato al sorriso, sempre di atteggiamento gentile, che certamente ha lasciato un vuoto incolmabile nella propria famiglia, ma anche negli amici ed in quanti avevano occasione di frequentarla.

## **NEL VENETO PALLADIANO CON IL C.A.R.C.**

***Elisa Foresti***

Domenica 29 aprile 2018, mete della gita sociale sono stati, nell'ordine, Villa Godi Malinverni di Ludo di Vicenza, Marostica e Bassano del Grappa.

Villa Godi Malinverni è stata progettata e realizzata dal Palladio nel 1542 ed ancora oggi si presenta con un paesaggio naturale di rara bellezza, con ampi giardini all'inglese, dove sono collocate varie statue ad ornare la facciata centrale.

Con la guida sono stati visitati i piani nobili affrescati e arredati con mobili autentici del '600 e del '700.

Dalla loggia si è potuto godere della splendida vista sulla vallata e al piano terra si è visto un tipico "cucinone" del '500.

All'interno è stato visitato il Museo dei fossili, costituito da pezzi estratti nell'800 nell'attigua Valle del Chiavon, con il fossile di palma completo, risultante il più lungo del mondo: ben 9 metri.

Sempre con guida si è passeggiato nel parco posteriore della villa, ricco di piante secolari e di grandi spazi verdi adornati da pittoreschi laghetti.

Dopo un pranzo succulento gustato in una "location" della villa, salita in pullman per raggiungere Marostica, dove è stato visitato il Castello inferiore.

Ci si è quindi diretti a Piazza degli Scacchi, luogo di svolgimento della biennale partita a scacchi più famosa al mondo, eseguita con personaggi viventi. La partita rievoca la vicenda della figlia del Castellano di Marostica e dei due giovani Rinaldo e Vieri, che si contendono la mano della bella Lionora.

La comitiva si è poi trasferita a Bassano del Grappa, per la visita del suo Centro storico, ricco di osterie e negozi di ceramica e liquori, ma soprattutto delle vie adornate da opere del Palladio e del Canova. Successiva visita della Chiesa di S. Francesco e della Loggia del Podestà.

Il monumento simbolo della cittadina è però il famoso Ponte degli Alpini, costruito su progetto del Palladio in legno, affinché la sua elasticità fosse in grado di contrastare l'impetuosità del fiume Brenta. Tale manufatto ha subito diversi e pesanti danneggiamenti, sia a causa del fiume, sia a causa di bombardamenti, ed è stato ricostruito più volte, sempre fedele al progetto palladiano.



