

SOMMARIO

Pag. 3	Presentazione	<i>Alessandro Braidà</i>
» 4	Auguri di Natale 2023	<i>Cesarino Caselli</i>
» 5	Finisce un anno difficile. Il prossimo sarà migliore	<i>Marco (Claudio) Poletti</i>
» 7	La Luce essenziale del Natale	<i>Don Daniele Bernabei</i>
» 8	I turtlin. Istoria, curiosità e leggende sui tortellini bolognesi	<i>Gilberto Busuoli</i>
» 14	I dialetti nel melodramma	<i>Daniele Rubboli</i>
» 16	La meridiana più grande è nella Basilica di San Petronio a Bologna	<i>Giovanni Paltrinieri</i>
» 18	Eustachio Soldati, finalese, ministro della Corte Estense	<i>Alessandro Pisa</i>
» 22	Ennio Gulinelli, il Punto e i liceali degli anni Cinquanta	<i>Galileo Dallolio</i>
» 28	Eduscopio 2023: il Liceo Morandi tra le scuole top di Modena	<i>La Redazione</i>
» 29	A tu per tu con il David	<i>Stefano Marchetti</i>
» 33	Il Natale di un tempo difficile	<i>Laura Lodi</i>
» 34	Il drago in scatola	<i>Maurizio Goldoni</i>
» 35	Nadežda	<i>Carlo Tassini</i>
» 39	Una mostra per Giovan Battista Magni: le sue fotografie ci riportano alla Finale di un tempo	<i>La Redazione</i>
» 43	La poesia degli anni Cinquanta nelle foto di Roberto "Pipi" Paltrinieri	<i>La Redazione</i>
» 44	Milano tra innovazione e design	<i>Giuliana Ghidoni</i>
» 47	Inverno	<i>Rosalba Pinti (CARC APS Sezione Natura)</i>
» 50	Le attività del CARC APS (settembre-dicembre 2023)	<i>La Redazione</i>
» 51	Le attività dell'UTE (Anno Accademico 2023 – 2024)	<i>La Redazione</i>
» 52	Ci hanno lasciato	<i>Cesarino Caselli</i>



**La Redazione ringrazia quanti hanno collaborato a questa edizione de
La Fuglara ed augura ai soci ed a tutti i lettori fervidi
AUGURI DI BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO**

C.A.R.C. APS 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: info@carcfinale.it

Internet: www.carcfinale.it

Tiratura: n. 420 copie

PRESENTAZIONE***Alessandro Braidà***

Come sempre il numero natalizio della Fuglara è particolarmente ricco. Come sempre ospitiamo gli articoli con gli auguri del nostro presidente, del sindaco e del parroco. Come sempre abbiamo fedelissimi autori. Sfogliando le pagine che seguono, dopo la parte istituzionale, le firme che troviamo sono quelle di autori che ci sono molto cari e che frequentemente pubblichiamo: Gilberto Busuoli, che ci porta subito in clima natalizio con un interessante ricerca sui tortellini; Daniele Rubboli che scrive del dialetto nei libretti di opere del melodramma; Giovanni Paltrinieri che racconta della meridiana della Basilica di San Petronio, la “sua” meridiana, “sua” nel senso che ne è tra i custodi più affezionati e tra i maggiori conoscitori; Alessandro Pisa che evoca i ipotetici “maneggi” del finalese Eustachio Soldati per far maritare Mary of Modena, ovvero Maria Beatrice d’Este; Galileo Dallolio che ricorda la figura del professor Ennio Gulinelli, uno degli insegnanti che hanno fatto la storia della scuola finalese e non solo. Sempre in tema scolastico, è l’articolo della redazione che riprende una notizia di cronaca recente che evidenzia la qualità dell’insegnamento nel nostro Liceo Scientifico Morando Morandi, che proprio il professor Gulinelli contribuì a fondare, insieme ad altri finalesi come il preside Carlo Grossi, il maestro Angelo Sola, all’epoca assessore, e il sindaco del tempo Mario Cestari. Molto interessante l’articolo del giornalista del Resto del Carlino Stefano Marchetti che ci propone il diario di una giornata a tu per tu con il David di Michelangelo. L’amica e socia del CARC, oltre che anima di Artinsieme, Laura Lodi ci fa riflettere con una prosa che evoca il malessere di questi giorni difficili sotto tanti punti di vista. Sempre piacevole la lettura dei brevi racconti che ci propongono due penne di grande qualità: Maurizio Goldoni e Carlo Tassini. Il primo gioca e sorprende con le parole, facendoci intuire cose che poi si rivelano altre. Il secondo rievoca figure storiche, romanzandole. Due articoli della redazione ci illustrano un’esposizione del fotografo finalese, allievo del mitico Gigetto Ferraresi prima di diventare un importante professionista in Svizzera, Roberto Pipi Paltrinieri e due iniziative che hanno per protagonista il CARC: una mostra dedicata a Giovan Battista Magni e l’installazione di 8 targhe con fotografie dello stesso Magni sul tratto largo Cavallotti-via Trento Trieste e in via Frassoni. Giuliana Ghidoni fa scoprire a noi, dopo averlo fatto con gli allievi del corso di Storia dell’Architettura dell’Università della Terza Età e del Tempo Libero, una Milano originale e moderna. Rosalba Pinti, con una certa vena poetica, ci narra del pettirosso e delle atmosfere delle Meleghine, dove c’è sempre qualcosa da fare per i volatili che le visitano. Il numero si chiude con il sintetico resoconto delle attività dell’associazione e dell’UTE e con il ricordo di chi, nel 2023, ci ha lasciato.

Un altro anno è passato. Sembra ieri, quando al CARC, riuniti intorno ad un tavolo, preparavamo i sacchetti di dolciumi per la festa della Befana, invece già ci stiamo preparando per la festa del 2024. Il tempo sembra passare in fretta, ma le ore sono ancora di sessanta minuti e i minuti di sessanta secondi. È la nostra percezione, o la mia percezione di questo tempo, che ci fa sembrare passi più velocemente. Nonostante tutto in questo 2023 siamo riusciti a fare tante belle cose. Ci siamo messi alle spalle (!) il COVID e la vita è sembrata più facile da questo punto di vista. Si capisce che le malattie non sono scomparse, che le guerre non si sono fermate, anzi sono in aumento e più vicine a casa nostra, che le migrazioni di persone che cercano di migliorare la loro vita si sono accresciute, che il mondo sta diventando succube della propria arroganza e della propria ignoranza, ecc. ecc. Direte voi: ma sono cose tutte negative e le cose positive e belle? Avete perfettamente ragione. Per le cose positive e belle bisogna rivolgersi al CARC. Al CARC si viene a cena o a pranzo e le ore che trascorrete a tavola sono piene ma nello stesso tempo rilassanti; mangiare, bere, chiacchierare, ascoltare della musica rende l'animo sereno e armonico.

Al CARC si viene per assistere a delle lezioni; le tematiche sono tante. Le avete scelte voi per completare la vostra formazione o per curiosità o per diletto. Alla fine, però, avete raggiunto lo scopo prefissato che è quello di migliorare la vostra cultura, il vostro sapere e il vostro equilibrio mentale.

E che dire delle conferenze, dei viaggi di istruzione, delle gite sociali, delle uscite a teatro? In tutte queste attività, sicuramente siete coinvolti in modo positivo, oserei dire, fino a rendervi consapevoli di stare bene. Finora mi sono espresso in modo tale da far sembrare che al CARC sia tutto bello e semplice. No, non è sempre così; anche al CARC ci sono i momenti difficili da superare, vedi ostacoli sul lavoro, vedi obiettivi non sempre raggiunti, vedi il dolore per le persone che ci lasciano; siamo esseri umani con difetti e pregi. La forza del CARC sta nell'unità del gruppo. È un grande gruppo che si impegna giornalmente per ottenere quei successi che ci danno e ci hanno dato tante soddisfazioni. E tutti sanno che questo gruppo di volontari lo fa "per il piacere di farlo".

Costanza, abnegazione, volontà, umiltà, concretezza, correttezza, professionalità. Ormai sono 50 anni che vivo in questa associazione e mi sembra che, come me, altri vivano questa esperienza in maniera assolutamente positiva. Ci adoperiamo per far sì che questa grande famiglia percorra un sentiero agevole, con poche problematiche, e abbia tanti apprezzamenti.

Con grande gaudio posso affermare che le nuove generazioni si sono già inserite perfettamente negli organigrammi e così il CARC avrà lunga vita ancora.

Mi sento in dovere di ringraziare tutte le persone che fanno parte del Consiglio direttivo, tutte le persone che collaborano con il CARC (tante), tutte le persone (numerose) che ci frequentano per la loro disponibilità e per l'aiuto che danno affinché il CARC sia sempre attivo e costruttivo.

A tutte queste persone e alle loro famiglie invio un caloroso saluto ed un augurio di BUON NATALE.

FINISCE UN ANNO DIFFICILE. IL PROSSIMO SARÀ MIGLIORE

Marco (Claudio) Poletti

È sempre un'occasione piacevole poter rivolgere gli auguri miei e dell'amministrazione che rappresento ai lettori della Fuglara e ai soci del CARC. Sono auguri sinceri e riconoscenti per tutto quello che l'associazione fa per la comunità finalese, dagli incontri culturali ai corsi dell'Università della Terza Età e del Tempo Libero, dalle gite in località sempre interessanti e affascinanti al piacere di ritrovarsi attorno a una tavola con cibarie buone e genuine.

Ci avviamo alla chiusura di un anno difficile.

Lo è stato a livello internazionale con conflitti che non si chiudono e altri che, invece, si autoalimentano.

Lo è stato anche a livello locale. Pur avendo dedicato impegno e risorse umane e finanziarie, non tutto è andato secondo le nostre aspirazioni e la nostra programmazione. Mi riferisco principalmente a ponte vecchio e piazza Garibaldi, su cui, nonostante gli imprevisti e le problematiche che stiamo affrontando, intendiamo dare una risposta efficace nel minor tempo possibile.

Ecco nel fare gli auguri a voi, li faccio anche alla mia amministrazione: che finalmente questi lavori così importanti per la nostra comunità possano giungere a compimento.

Ci tengo a farvi sapere, però, che ci sono risultati che abbiamo ottenuto, iniziative che abbiamo avviato, opere che sono iniziate, altre che decolleranno a breve, finite in secondo piano, ma invece molto importanti.

Come l'apertura, superando una serie di inghippi burocratici, della struttura Pala-diversivo Prosolidar, affidata in convenzione all'APS Il Diversivo, che ha dato un importante spazio polivalente a Massa Finalese.

Oppure, sempre a Massa Finalese, l'intervento alla Scuola Primaria che ha riguardato il rifacimento del tetto, la ristrutturazione del bagno disabili, gli impianti della cucina, la pavimentazione dei corridoi interni, la tinteggiatura dei locali, la nuova pavimentazione in auto bloccante esterna.

Sempre a Massa l'apertura del punto prelievi e del servizio infermieristico di comunità.

A Finale, poi, gli interventi sulle strade bianche comunali, su tratti di pubblica illuminazione, quelli di ripristino, asfaltatura e rifacimento segnaletica in diverse vie, i lavori di messa a norma delle ex scuole elementari di Canaletto, l'implementazione di nuove telecamere per aumentare la sicurezza urbana, sul piano istituzionale e sociale la riattivazione delle Consulte, da quelle di Frazione a quella dell'Economia e ora stiamo per creare anche quella del volontariato, la creazione dei patti di collaborazione che permettono a volontari di intervenire su beni comuni, l'avvio delle pratiche per la costituzione di una comunità energetica rinnovabile, il progetto per una profonda riqualificazione della piscina, l'inizio dei lavori per la costruzione del palazzetto dello sport all'interno del centro sportivo di via Monte Grappa.

Ma c'è anche tanto altro su cui stiamo lavorando e che si concretizzerà nei prossimi mesi: mi riferisco a Municipio, Castello delle Rocche, Teatro, Torre dei Modenesi ed ex scuole elementari di via Oberdan.

Poche parole per dire che non ci siamo dimenticati delle attività culturali e degli

eventi, organizzando diverse iniziative interessanti e che sono state apprezzate, da Finalestense alla Festa della Sfogliata e alla Dolce Vita, dalle iniziative della biblioteca per grandi e piccini al Cinema sotto le stelle, da Anghingò ai numerosi concerti musicali, passando per il recente festival Mille e una storia, dedicato all'arte declinata al femminile.

Voglio poi ricordare che abbiamo incrementato i fondi per sostenere le persone e le famiglie in difficoltà, pur consapevoli che il nostro non è un intervento risolutivo. Chiudo facendo cenno a un'altra grande questione che tiene in ansia la nostra comunità: la discarica.

Ci stiamo muovendo con un'equipe di consulenti che sta lavorando sia sul fronte del procedimento civile che di quello penale. A tal proposito ricordo che in luglio di quest'anno abbiamo fatto ricorso al TAR ed è stato presentato un esposto in Procura.

Non lasceremo nulla d'intentato nell'opporci all'ampliamento della discarica.

Auguri a tutte e a tutti

LA LUCE ESSENZIALE DEL NATALE**Don Daniele Bernabei**

Ogni anno, in occasione delle festività, per recuperare gli addobbi natalizi, l'albero e il presepe abbiamo modo di esplorare un po' più a fondo la nostra soffitta, la cantina o il garage. E, come al solito, ci imbattiamo in due generi di oggetti: quelli che ci fanno "ricordare", che ci fanno andare indietro nel tempo, e suscitano in noi un mix di nostalgia e di felicità, ed altri che non sapevano neanche più di possedere, ma che abbiamo tenuto perché "non si sa mai". Ebbene, penso proprio che questi luoghi (cantina, garage o soffitta), siano uno specchio della nostra anima: delle cose belle che abbiamo vissuto e conquistato, delle paure che viviamo e degli errori che abbiamo commesso. La solennità del Natale ci aiuta a portare un po' d'ordine: quante cose inutili affollano le nostre vite, ci rubano del tempo o dello spazio! Quante volte facciamo fatica a liberarci di cose o passioni che inaridiscono, o soffocano, le nostre esistenze. Spesso sentiamo che ai bambini non piace mettere in ordine la propria camera, ma glielo insegniamo perché sappiamo la gioia che nasce nel vedere e nel vivere in un ambiente pulito e sistemato. Il Natale mette in luce in noi, ancora una volta, ciò che è essenziale. "L'essenziale è invisibile agli occhi": scrive Antoine de Saint-Exupéry ne "Il Piccolo Principe". Quello che è essenziale nelle nostre esistenze è l'amore che dimora dentro di noi. Questo amore ha bisogno di essere espresso, di essere buttato fuori, di essere visto: nella torta che una nonna prepara, come nell'ascolto dei problemi dei propri figli, nell'accompagnare i nipoti a fare sport o nella preghiera che facciamo insieme nella partecipazione alla messa. La festa del Natale ci dice che l'Amore si è fatto visibile, che segue la via del silenzio e della piccolezza e che percorre la strada dell'essenzialità.

La solennità del Natale corregge la sete della nostra anima: apriamo gli occhi e il cuore non a "ciò" che è essenziale, ma a "Chi" è essenziale. Proprio Lui: Gesù!
Buon Natale a tutti!

I TURLÌN. Istoria, curiosità e leggende sui tortellini bolognesi

Gilberto Busuoli

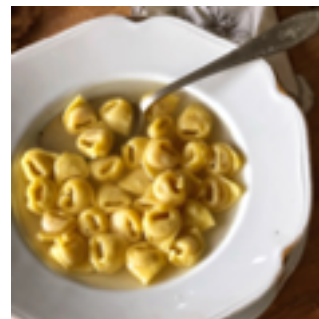
Oggi parliamo dell'ombelico di Venere e partiamo da una leggenda che racconta di una locanda di Castelfranco dove furono ospitati Venere, Bacco e Marte venuti dall'Olimpo sotto mentite spoglie, cioè vestiti da comuni mortali. Dopo avere dormito nella locanda, al mattino Marte e Bacco partirono presto e lasciarono Venere ancora che dormiva. Svegliatasi di soprassalto chiamò il locandiere, che era anche cuoco, che arrivò tutto trafelato. Venere stava seduta sul letto ancora seminuda e l'uomo rimase colpito dalla bellezza dell'ombelico della dea. Tornò in cucina alla sfoglia che stava tirando e ispirato da quanto aveva visto con i suoi occhi realizzò il "tortellino". Esiste anche una seconda leggenda che dice che in una locanda di Castelfranco Emilia, il *Corona*, allora sotto il controllo di Bologna, giunse una bellissima Marchesina per pernottare dopo un lungo viaggio. Il proprietario della locanda, ammaliato da cotanta bellezza, spiando dal buco della serratura intravide l'ombelico della nobildonna e colto dall'ispirazione creò il cappelletto riproducendone la forma. Che sia Venere o la Marchesina, si vuole che l'originale forma del tortellino sia dovuto all'ombelico di una donna. Infine, la terza leggenda che riporta che in quel di Castelfranco Emilia un giorno passò con la sua carrozza Lucrezia Borgia, consorte di Alfonso d'Este, sovrano dei territori del Ducato Estense. Una volta calato il sole, Lucrezia Borgia decise di fermarsi in una locanda. Qui fece per dutamente innamorare l'oste, che di notte sbirciò dal buco della serratura nella camera dell'incantevole signora e le vide l'ombelico. Così decise di correre in cucina e creare qualcosa che ricordasse quell'ombelico perfetto, dando vita al Tortellino. Oggi Castelfranco è in provincia di Modena semplicemente perché quello di Predappio, nel 1929, trasferì questo paese sotto Modena, ma "ien di bulgnâs e scârran in bulgnaiis".

Ivano Biagi che era proprietario di una trattoria all'interno di una stazione di benzina in quel di Bologna attorno agli anni 30 – 40 del secolo scorso, diceva: "i miei tortellini non devono pesare più di 2,5 grammi, per cui occorre grande abilità per farli". Poi continuava dicendo che "il miglior antipasto per le tagliatelle al ragù è un tortellino in brodo, la regola vorrebbe un cucchiaino di brodo e un tortellino, per aprire lo stomaco per un bel piatto di tagliatelle abbinate a un Sauvignon di Monte S. Pietro". Poi aggiungeva il detto bolognese che si perde nella notte dei tempi e che è scolpito nella pietra e dice: "Zinquanta in bròd", cioè cinquanta tortellini in brodo che costituivano la misura della porzione dei tortellini di Bologna in una scodella! Il ripieno dei tortellini di Modena è molto più povero e più dozzinale. Qui di seguito vi riporto la ricetta dei tortellini modenesi tratta dal libro "Modena a tavola" di Sandro Bellei, giornalista e scrittore di numerosi libri di enogastronomia.

Ingredienti e dosi: 300 grammi formaggio Parmigiano Reggiano, 200 grammi polpa di maiale, 200 grammi prosciutto crudo di Modena, 100 grammi di petto di gallina, 50 grammi di burro, un uovo, un dado di estratto di carne, sale, pepe e noce moscata q.b. Istruzioni: mettete in un tegame la polpa di maiale e il petto di gallina tritati finemente, il burro ed un dado. Cuocete per circa 15 minuti e poi aggiungete il prosciutto già tritato; lasciate sul fuoco qualche minuto, poi togliete e lasciate raffreddare. Incorporate alla carne il formaggio, l'uovo e lavorate fino ad ottenere un impasto consistente ma malleabile. Se l'impasto è troppo morbido, unite un po' di pan grattato. Aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Prima di passare alla storia del tortellino, volevo ricordare che in Russia, e più precisamente in Siberia, esistono i "pel'meni" piatto tradizionale di quella regio-

ne e dell'Europa centro-orientale prodotto con ripieno di carni miscelate, avvolto in una sfoglia sottile (composta di farina e uova, talvolta con l'aggiunta di latte o acqua). Maiale, agnello, manzo, oppure qualunque altro tipo di carne può essere usato come ripieno; il mischiarne diversi tipi è un'usanza comune. La ricetta tradizionale degli Urali richiede il 45% di manzo, il 35% di agnello e il 20% di maiale per il ripieno. Spesso vengono miscelate con il ripieno altri ingredienti come pepe, cipolla e aglio. I "pel'meni" sono, di solito, conservati congelati e preparati poco prima di essere consumati, cuocendoli nell'acqua bollente sino a quando galleggiano. Il piatto che si ottiene viene servito con burro o con senape, rafano e aceto e smetana (panna acida). Alcune ricette prevedono di friggere i "pel'meni" dopo la cottura, sino a raggiungere un colore marrone dorato. Come si può vedere dalla foto, la loro forma è molto simile a quella dei tortellini.



LA LUNGA STORIA E L'EVOLUZIONE DEL TORTELLINO DI BOLOGNA

In libri del XIV secolo si parla di "tortellos tortellis, torteleti brodetto bianco, torteleti enula, tortelli canapaccia, tortelli bronza (lombata di maiale)": siamo quindi nel medioevo, all'epoca della costruzione delle due torri. Nel rinascimento abbiamo i "tortelletti scappi, tortelli-Tanara, tortelli-Stefani". All'epoca di Napoleone (1700) abbiamo i Cappelletti bolgnesi – Alvisi e la zuppa tortellini bolognesi – Apicio.

Alla fine del 1800 sorge l'industria dell'inscatolamento e dell'esportazione dei tortellini di Bologna. Ancora nella seconda metà del 1800 compare sulla scena il famoso ancora oggi Pellegrino Artusi che nacque a Forlimpopoli (allora sotto lo Stato Pontificio) e frequentò l'università di Bologna divenendo amico del direttore della Biblioteca di Bologna. Artusi non si accontentava di assaggiare da esperto gastronomo, ma appena poteva andava in cucina a sperimentare nuovi piatti con la sua fidata cuoca. Certe sue ricette vennero usate per rompere l'egemonia della cucina francese che aveva fatto presa anche nella gastronomia regionale italiana. Fra i piatti usati per la riscossa della cultura gastronomica italiana figurano anche i "Tortellini alla bolognese". Nel 1950 comparvero i "tortellini arzdàure e i tortellini petroniani di Zurla". Oggi, anno di grazia 2023, abbiamo i "Tortellini di Bologna e i Cappelletti imolesi": entrambe le ricette sono depositate alla Camera di Commercio di Bologna. La ricetta storica del ripieno dei primi, sindaco di Bologna Renato Zangheri, alla presenza di un notaio, venne solennemente depositata il 7 dicembre 1974 affinché le tracce delle origini e delle tradizioni tipiche venissero conservate nel tempo. La ricetta del vero tortellino bolognese è la seguente (per 1000 tortellini che, ricordando il detto "Zinquanta in brod", equivalgono a 20 porzioni) :

Ingredienti:

Pasta fresca gialla:

6 uova tuorlo giallo

600 g di farina 0

Una presa di sale

Per il ripieno:

300 g di lombo di maiale rosolato al burro

300 g prosciutto crudo

300 g vera mortadella di Bologna

450 g formaggio Parmigiano Reggiano

3 uova di gallina

Noce moscata q.b.

Per il brodo:

1 kg di carne di manzo (doppione, falata, punta di petto)

½ cappone allevato a terra

Sedano

Carota

Cipolla

Sale

L'EVOLUZIONE DEI TORTELLINI NEL TEMPO

Nell'anno 1095, in occasione della prima crociata bandita da papa Urbano II, ben 30.000 bolognesi, guidati da 30 capitani, dal condottiero generale Gerardo Lambertini e dal porta insegna Ludovico Bianchetti, vi presero a parte. La città e il contado erano festanti, i soldati e i monaci al seguito non vedevano l'ora di combattere gli infedeli; in questo clima, la leggenda vuole che "fossero approntati i primi involtini di pasta contenenti un ripieno di ignota memoria" - nei simposi di addio i *torteleti* furono serviti a piene mani ai volontari in partenza. Al loro ritorno, essi furono oggetto di grande accoglienza: "in Bologna si fecero feste e allegrezze del vittorioso ritorno": fra le tante prelibatezze servite furono dispensati i "torteleti" e per ricordare la partecipazione di Bologna alle crociate il simbolo della Croce rossa su sfondo bianco fu inserito nel gonfalone della città.

Nel medioevo la parte farcita richiama una piccola torta della dimensione di un boccone, si trattava sostanzialmente di una miniaturizzazione dei pasticci di carne, di verdure, di formaggio in cui il ripieno veniva racchiuso tra due strati di pasta e cotto al forno. Da qui "tortello", "tortelletto" e in seguito "tortellino", in cui è riconoscibile la radice comune *torta* (nei ricettari si trova anche la parola "ritortello" che probabilmente vuole indicare l'aspetto della "pasta ritorta" o "pasta ravvolta", cioè pasta ben chiusa e sigillata). La chiusura ritorta, ovvero a *turtlèn*, a Bologna assunse peculiare importanza perché molte delle cotture erano in brodo, di conseguenza l'involucro della pasta doveva trattenere ermeticamente il ripieno.

Il ripieno dei turtlèn doveva essere complesso e armonioso; esso è stato modificato continuamente, ma è riuscito a resistere al declino, alle carestie, alle pestilenze, alle guerre, e non ultimo si è opposto caparbiamente alle nuove tendenze del '600 e del '700 che ne hanno minacciato l'esistenza.

Sin dai primordi, non c'era una ricetta tipo, gli ingredienti erano suggeriti dalla disponibilità: midollo, carni arrostate, maiale, pollo, ritagli di prosciutto, formaggio, spezie, ecc. In periodo di quaresima o quando le condizioni economiche della famiglia non consentivano di fare i "ripieni", i bolognesi facevano i cosiddetti *turtlèn scapè* ovvero senza ripieno perché era scappato via.

In un fascicolo cartaceo del 1112, si evince che nei monasteri in cui si svolgevano molteplici attività sociali, il priore pretendeva a Natale il rispetto della regola *Tertia pars turtellorum monachorum est*. Mentre una bolla del 1169 di papa Alessandro III, noto per aver imposto nuovi tributi, stabiliva che alla chiesa che alla chiesa andassero assegnati "duas partes turtellorum".

Probabilmente anche Dante Alighieri nei suoi non lunghi ma ripetuti soggiorni a Bologna mangiò i *tortellos*; almeno questo è quanto affermato da alcuni studiosi. La vera innovazione medievale arriverà con la miniaturizzazione del "tortello" come avviene ad esempio nel "Tortelletti pizini" descritti nel *Libro di cucina del XIV* studiato da Ludovico Frati.

Sia nel medioevo che nel rinascimento il ripieno dei tortelli poteva essere a sfondo dolciastro in quanto conteneva anche, ad esempio uva passa, datteri, ecc.

ALCUNE RICETTE DEI TORTELLINI NEI DIVERSI SECOLI

Vi riporto in breve alcune ricette a partire da medioevo, dandovi il loro nome e gli ingredienti ma non le procedure per preparare i diversi piatti.

Medioevo

Tortelli in brodetto bianco

Togli bronza (lombata di maiale disossata) di porco ben cotta e cascio fresco o

passo (nel 1300 forse ci si riferiva alle caciotte di breve stagionatura) e spezie dolci (cannella, chiodi di garofano, noce moscata) e dattari minuzzati et uve passe e di queste cose fai i tortelli.

Per fare brodetto bianco: toglì mandorle monde, macinale bene con l'acqua del cappone, mettivi gengiovo (zenzero), poco noci moscade, fino vino bianco, pochi garofani et un poco d'agresto (condimento usato nel medioevo, di sapore acidulo ottenuto dalla cottura del succo di uva acerba e con l'aggiunta di aceto e di spezie).

Torteleli pizenini de enula

Se tu voy fare torteleli de enula (l'enula è una piccola pianta erbacea perenne molto conosciuta e usata nel medioevo) con brodo (il brodo ci cappone fatto in modo classico con l'integrazione di carne bovina), toy caponi o tuo' de la carne del bo per XII persone, toy III libre (la libra romana equivaleva a 327,2 g ed era divisa in 12 once di 27,3 g) de lonza de porcho e toy tri cassi passi (caciotte di breve stagionatura) fini, e toy tri onze de spezie fine e dolze e forte mesedate e ben zalle (per spezie zalle si dovrebbero intendere zafferano e curcuma: le più costose e ricercate nel medioevo), e toy do derate d'enulla e toy XX ova (la ricetta prevede venti uova complessive: la maggior parte per la sfoglia, solo tre uova per legare il ripieno. Fare "pasta zalla" voleva dire sicuramente che bisognava usare i tuorli) e toy la lonza del porcho e mitila a lessare con essa la enola ben monda, e quando è ben cocta bati la lonza de enulla insieme e no mettere tuta la enola. Toy la caxo che tu ay e pestalo con la lonza e mitige le specie e l'ova dentro tanto che baste e fa che non sapia tropo di enola e mena insieme ogni cossa e fay batuso e po fay i torteli pizenini (per contenere il ripieno ed essere piccolini, la pasta doveva per forza essere ritorta -chiusura a tortellino – anche perché andava cotta nel brodo) in fogli di pasta zalla. Questi tortelli volle essere ben zali e potenti de specie.

Tortelli con fiori di canapaccia

Togli questi fiori di canapaccia (sono quelli della Cannabis sativa che era usata come pianta da fibra per fare corde. I fiori secchi di Cannabis sativa si acquistano in erboristria) senza foglie e cuocili colla pancia del porco. Quando ella è presso che cotta batti ciascuno per sé. Togli finissimo cascio (formaggio poco stagionato, morbido), altrettanto in quanto è la carne, e fine spezie e fa tortelli (per tortelli si intende pasta ritorta, quindi la chiusura a turtlén).

Rinascimento

Tortelletti con polpa di cappone (tratta da 'Opera' di Bartolomeo Scappi del 1570)
Pestinosi nel mortaro due polpe di due petti di capponi, che prima siano stati alessati con una libbra di midolle di bove senza ossa, tre oncie (un'oncia 27,3 g) di grasso di pollo virgola e tre di zinna di vitella (mammella di mucca) alessata, quando ogni cosa sarà pesta, giungavisi una libbra di cascio grasso, otto oncie di zuccaro, una oncia di cannella, mezza oncia di pepe, zafferano a bastanza meza oncia di garofani e noci moscate, quattro oncie di uva passa di Corinto ben netta, una brancata tra menta, majorana, e altre herbe odorifere, quattro rossi d'uove fresche, e due con il chiaro, fatta che sarà la detta composizione di modo che non sia troppo salata, habbiasi uno sfoglio di pasta alquanto sottile fatto di fior di farina, acqua di rose, sale, butiro, zuccaro, e acqua tiepida e con esso sfoglio faccianosi i tortelletti piccioli, e grandi tagliati con lo sperone e faccianosi cuocere

in un buon brodo di pollo, o d'altra carne grassa e servanosì con cascio, zucchero e cannella sopra. In questo medesimo modo si potrebbe fare di polpe di galline d'India pavoni arrostiti nello spiedo, di faggiane e starne e di altri volatili, ancho di lombetti di vitella arrostiti nello spiedo con grasso di rognone.

Tortelli pieno delizioso (tratta da "L'economia del contadino in villa" di Vincenzo Tanara (1644))

Fassi il suddetto pieno di delizioso col misticarsi aromati di ogni sorte, pistacchi, pignoli, uva passa, zibibo, condito trito petroselli (prezzemolo), visciole, maresche (visciole e maresche sono molto simili; differiscono per il colore, il sapore più o meno acidulo, più o meno dolce), uva spina, prugne, aglio, agresto (condimento ottenuto con uva acerba con l'aggiunta di aceto e spezie varie), piselli pesti, ovvero granelli di pollo, e creste, lattì in bocconcini, tartufi, prugnoli, salame e presciutto grattato, o carne tenera cotta arrosto, e piccata minutamente (tritata finemente. Si tratta di un intingolo, sostanzialmente un ragù in bianco), le quali cose non tutte insieme, ma parte s'usano secondo la stagione, il gusto e la comodità.

I tortelli possono essere bianchi o verdi con l'aggiunta di succo di bieta, o di petroselli. I tortelli quali cotti in acqua, o latte, si rivolgono nel calcio di Parma grattato, e con quanto ne portano congiunto (assieme), con butirro in un piatto si servono, sovrapponendovi pure formaggio grattato, misticato con cannella, e zucchero; quelli raffreddati per la cena si friggono, e fanno gustoso crosto.

Tortelli di pistacchi

Tortelli fatti di pistacchi, con spinaci ben pesti, formaggi, un poco di ricotta grassa, canella, pepe, e rossi d'ova: farai un foglio di pasta sottilissima mettendo dentro questo pieno nelli tortelli, e li cucinerai nel latte, serviti con cascio Parmegiano, e butiro fresco polverizzati con canella: sopra l'ala del piatto quattro Facchini fatti di butiro, che giuochino quei tortelli alla morra.

Fine Settecento

Tortellini alla bolognese (Terrina di tortellini gratinati) (La ricetta è tratta da "L'Apicio moderno" di Francesco Leonardi (1790))

Abbate dei "Tortellini alla bolognese", fateli cuocere con brodo, indi scolateli, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, butirro squagliato mescolato con un buon culi di prosciutto (salsa ottenuta soffrigendo nel burro dei dadini di prosciutto, polpa di vitello, scalogno, aglio, carote, prezzemolo, in ultimo sfumata con vino bianco, e portata a cottura aggiungendo brodo. Quando la carne è un po' disfatta, si mette nella stamina - tela rada-, si schiaccia e si estrae tutto il succo: la salsa è pronta), o di tartufi; Terminate col parmigiano e butirro chiarificato (in quel tempo molto usato nella cucina francese), fate prendere un leggero color d'oro al forno, è servito subito.

Cappelletti bolognesi (Tratta dal manoscritto di Alberto Alvisi del 1979)

Ogni libra di forma grattatavi vogliono sei once di grasso di rognone (il grasso di rognone protegge il rene bovino, è bianco e friabile e deve essere conservato in frigorifero come la carne) di bue e due oncie di midollo e se non si può avere la midolla, si sostituisce a questa due oncie di grasso di rognone come sopra, procurando di separare bene il detto grasso dalle pellicole e di pistarlo finissimo al

mortaro. Poi si prenda una noce moscata e anche questa si pesta finissima, della quale se ne serve come condimento.

Per l'impasto vi vogliono almeno quattro ova, procurando di mescolare il tutto insieme colla medesima dirigenza ed il pieno sarà terminato. Per questa dose o quantità vi vogliono due libri di fior di farina per la sfoglia, che vuole essere morbido alquanto. Vanno cotti in brodo sostanzioso all'uso degli altri cappelletti.

La belle époque

Grazie alla scoperta di nuove tecnologie applicate alla produzione e trasformazione degli alimenti, Enrico Zambelli nel 1865 realizzò uno stabilimento per produrre tortellini. Paolo Atti ne diventò socio di maggioranza, mentre il distributore di tortellini nel mondo fu Francesco Cirio. Le richieste furono in continuo aumento e i tortellini venivano spediti in tutta Europa e persino in America contenuti in barattoli di latta. Nacquero così i tortellini per l'esportazione.

Alla fine del 1800 entrò in scena Pellegrino Artusi, grande vate della cucina, autore di un libro di ricette ancora oggi utilizzato.

Vediamo ora la sua ricetta per i tortellini.

I tortellini alla bolognese (ricetta tratta da "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene di Pellegrino Artusi)

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza che se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà la longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove.

Ingredienti

prosciutto grasso e magro, grammi 30;

mortadella di Bologna, grammi 20;

midollo di bue, grammi 60;

parmigiano grattato, grammi 60;

uova, n. 1.

mezzo petto di cappone cotto nel burro;

odore di noce moscata;

sale e pepe, niente.

Preparazione

Tritate ben fini con la lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate ugualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto con l'uovo mescolato bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo stampo del numero 8. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana e se desiderate che conservino un bel colore giallo metteteli, appena fatti, ad asciugare nella caldara. Con queste dosi ne farete poco meno di 300, e ci vorrà una sfoglia di tre uova.

Quando già nella prima metà del '600 il teatro del recitar cantando, padre dell'opera lirica, lasciò i teatrini di corte per offrirsi al grande pubblico, il dialetto fu la lingua di molti libretti specialmente nella tradizione napoletana dove questo nuovo spettacolo ebbe radici profonde grazie all'attività dei suoi tanti conservatori.

Tra questi vale la pena citare titoli come "L'Aida di Scafati", parodia in dialetto napoletano dell'opera di Verdi con musiche di Luigi Matteo Fischietti, compositore di Martina Franca, su libretto di Enrico Campanelli, in scena nel 1873 al teatro La Fenice di Napoli. Accolta con grande successo e poi dimenticata, è stata ripresa nel 2014 al Conservatorio San Pietro a Maiella di Napoli.

Altro titolo che bene ha sostenuto il passare del tempo è "Lo frate 'nnamorato" (frate inteso come fratello), opera buffa in dialetto napoletano, con alcuni dialoghi in italiano, composta nel 1732 da Giovanni Battista Pergolesi, mitico autore di Jesi, su libretto di Gennaro Antonio Federico. Questo titolo debuttò al Teatro dei Fiorentini di Napoli il 27 settembre 1732 ed ebbe una ripresa con varie modificazioni nel Carnevale del 1734.

Sempre con libretto misto, in dialetto e in italiano, è la divertente commedia "L'osteria di Marechiaro" del celebre Giovanni Paisiello di Taranto che ebbe la sua prima sempre al Teatro dei Fiorentini di Napoli nel 1768.

Più antica di tutte queste è l'opera "Li zite 'ngalera" (I fidanzati nella galera), opera comica del calabrese Leonardo Vinci (nessuna parentela con il mitico Leonardo!), su libretto di Bernardo Saddumene, in napoletano, che debuttò sempre al Teatro dei Fiorentini il 3 gennaio 1722.

Usciamo da Napoli, che può offrirci ancora decine di fortunati titoli operistici in lingua partenopea, per ricordarci di come, con una romanza in dialetto siciliano, inizia una delle opere più popolari della storia del melodramma come "Cavalleria rusticana" (Roma, 1890) di Pietro Mascagni. L'opera infatti inizia con la serenata a Lola di Turiddu che canta "O Lola ch'hai di lattì la cammisa si bianca e russa comu la cirasa, quannu t'affacci fai la vucca a risa, biatu pi lu primu cu ti vasa!".

Altro dialetto che ha avuto lunga fortuna nel teatro operistico è il veneto che ha visto musicare anche tante commedie di Carlo Goldoni. Benché nata con libretto in veneziano, l'opera "I quattro rusteghi" del geniale Ermanno Wolf Ferrari, che riprende la commedia di Goldoni, ebbe la sua prima in Germania, nel 1906, a Monaco di Baviera, naturalmente in traduzione tedesca. Tornata in Italia fu cantata nella lingua di Goldoni.

E in veneto è pure un altro capolavoro come "Il campiello", sempre di Ermanno Wolf Ferrari su libretto di Mario Ghisalberti, che si rifà anche questa volta a Goldoni. In questo titolo che debuttò alla Scala di Milano nel 1936, accanto ai protagonisti che si esprimono in veneziano, ci sono anche due personaggi napoletani che cantano nella lingua del Vesuvio. In tempi



Ermanno Wolf Ferrari



Nino Manfredi fu il Rugantino di maggior successo. Con lui nella foto Ornella Vanoni e Aldo Fabrizi

vicini a noi non possiamo dimenticare il successo internazionale che ha avuto la commedia musicale "Rugantino" dove i testi, parlati e cantati, sono in romanesco. Scritta da Garinei e Giovannini con la collaborazione di Pasquale Festa Campanile e Massimo Franciosa, "Rugantino" vanta le musiche di Armando Trovajoli ed è andato in scena per la prima volta al Sistina di Roma nel 1962. Il clamoroso successo italiano convinse l'impresario americano Alexander Cohen a portare lo spettacolo a Toronto e poi a Broadway (1964) dove si registrò il tutto esaurito. Assolutamente dimenticato è invece "Er testamento de padron Checco" in dialetto romanesco. Operetta in un prologo e 3 atti su testo di Sabbatucci e Raffaelli, con le musiche di Giovanni Mascetti. Questo titolo venne rappresentato per la prima volta al Teatro Rossini Roma, la sera di Sabato 11 Dicembre 1886.

LA MERIDIANA PIÙ GRANDE È NELLA BASILICA DI SAN PETRONIO A BOLOGNA

Giovanni Paltrinieri

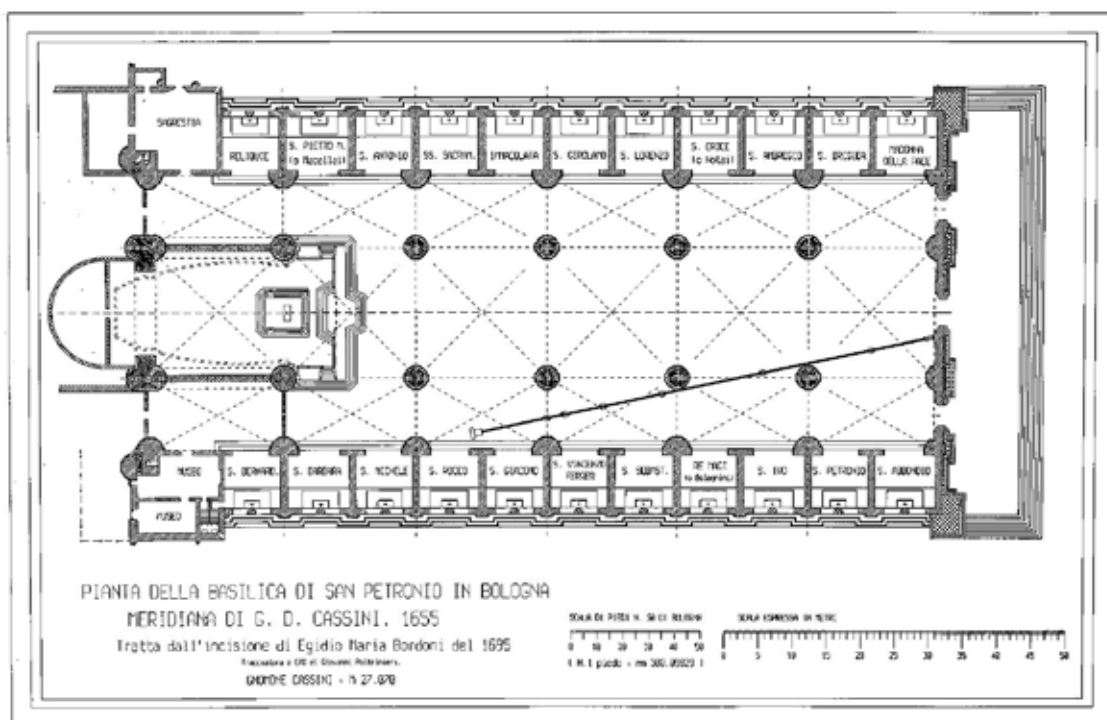
La prima Meridiana a “Camera Oscura” viene realizzata a Bologna nella Basilica di San Petronio per opera del Domenicano Egnazio Danti nel 1575.

La scelta del luogo è dovuta al fatto che l'interno di quell'edificio consente di realizzare uno strumento di grandi dimensioni. Alla metà del Seicento però, in conseguenza del prolungamento di quella chiesa, la Meridiana cessa di esistere, venendo a mancare il foro praticato su una parete da cui passano i raggi solari. Nel 1655 Gian Domenico Cassini – Professore di Matematica ed Astronomia all'Università di Bologna – viene incaricato di costruire un nuovo e più grande strumento al fine di ricavarne informazioni scientifiche di eccezionale qualità. Il foro – attraverso il quale entrano i raggi solari nella chiesa – viene praticato sulla volta ad un'altezza dal suolo di ben 27,07 metri dal pavimento, generando una Linea Nord-Sud lunga 67 metri (la seicentomillesima parte della circonferenza terrestre).

Passa più di un secolo, e la Meridiana comincia a mostrare i segni della vecchiaia: molti marmi non sono più stabili, e il ferro inserito lungo la Linea è notevolmente corroso dall'umidità. Di conseguenza, nel 1776, il Senato di Bologna incarica l'astronomo Eustachio Zanotti di effettuare una completa ricostruzione dello strumento, senza però modificare la posizione e le dimensioni. L'opera dello Zanotti è quella che vediamo oggi, ben curata, ed ottimamente precisa.

Passiamo ora a descrivere per sommi capi come funziona questo strumento, che di tal genere è il più grande nel mondo.

Questa Meridiana è chiamata “a Camera Oscura”, in quanto si comporta esattamente come una macchina fotografica. Sulla volta della navata di sinistra



Planimetria della Basilica di San Petronio con in tracciato della Linea.



Giovanni Paltrinieri controlla il Foro della Meridiana di San Petronio

è fissata una piastra metallica al cui centro è praticato un foro di diametro 27 millimetri. Sotto la sua verticale si diparte al suolo una Linea che si dirige esattamente verso Nord. Di conseguenza – ogni giorno, nubi permettendo – i raggi solari attraversano il foro e si proiettano sul pavimento nella parte centrale della chiesa formando l'immagine luminosa dell'astro. Col passare dei minuti, l'immagine luminosa si avvicina sempre più alla Linea Meridiana: quando la interseca, sono esattamente le Ore 12 di Tempo Vero Locale, ovvero il Mezzodì di questo luogo. Tale punto di transito sulla Linea di detta immagine, muta ogni giorno di alcuni centimetri, in quanto il Sole al Mezzodì Estivo è quasi sulla nostra verticale, mentre in inverno è molto basso. Di conseguenza, i suoi punti estremi sono: Solstizio Estivo = 21 Giugno, e Solstizio Invernale = 21 Dicembre. Inoltre, su detta Linea sono presenti dei marmi che marcano le proiezioni solari

intorno al 20-22 di ogni mese, cioè l'ingresso del Sole nei vari Segni dello Zodiaco. Per completare lo strumento, ai lati della Linea di San Petronio corrono due sequenze numeriche: una consente di calcolare l'Altezza del Sole sull'orizzonte nell'istante del Mezzodì; l'altra indica Ora e Minuti del Mezzodì dell'antico sistema orario italiano, attivo sino alla fine del Settecento, che faceva coincidere le Ore 24:00 con l'istante del Tramonto del Sole per ogni giorno dell'anno. Il Cassini, grazie a questa sua eccezionale opera, guadagnò in breve tempo una fama internazionale. Qualche anno dopo a Parigi si portava a compimento il nuovo Osservatorio Astronomico voluto dal "Re Sole" Luigi XIV: alla sua direzione venne nominato il nostro Cassini, e in tale incarico si ebbero in successione di padre in figlio altri tre con lo stesso cognome.

La Meridiana di San Petronio è dunque uno strumento scientifico antico ed eccellente, grazie al quale si sono scritti importanti capitoli di Storia dell'Astronomia



Un tratto di Linea Meridiana

EUSTACHIO SOLDATI, FINALESE, MINISTRO DELLA CORTE ESTENSE

Alessandro Pisa

Sono pervenute poche informazioni sul finalese Eustachio Soldati, dovute essenzialmente allo storico Cesare Frassoni il quale scrive che in occasione della venuta a Finale del Duca Francesco II nell'Autunno del 1675, oltre le corse ai Palii per terra e per acqua, fu trattenuto *con iscelta Accademia di Musica e di Poesia apprestatagli da Eustachio Soldati, di tali esercizi gran dilettante e promotore*.¹

L'edizione del 1752 descrive l'avvenimento con maggiori dettagli:

1675. Fu indi tutto in giubilo il Finale per la venuta del Giovine Duca Francesco, il quale nel mese di Settembre dimorando in essa per alcuni giorni, dispensò ad ognuno continue grazie. Corrisposero i Finalesi per lo migliore alla generosità del loro Principe, poiché in tutte le sere erano illuminate le strade, e continui gli spari di moschetterie. Nel giorno correvasi molti Palii in acqua con piccole barchette, ed in terra co' Barbari. Venne pure in sera di Domenica **grandiosamente trattenuto con una Accademia di Musica, e di Lettere, preparatagli in sua casa da Eustachio Soldati, uno allora de' più splendidi, e considerati Signori**, e nella sera del Lunedì gli fu data una magnifica e numerosa festa da ballo in casa di Battista Cavecchi.²

A confermare l'azione di Soldati quale mecenate delle arti è la pubblicazione nel 1677 dell'opera musicale "*Balletti, Correnti, Gighe, e Sarabande à Violino, e Violone, ovvero Spinetta, con il Secondo Violino à beneplacito*" di **Giovanni Battista Bassani, Organista, e Maestro di Musica nella Venerabile confraternita della Morte del Finale di Modena, & Accademico Filarmonico di Bologna. Opera Prima. Dedicata al Merito singolare del Molt'Illustrissimo ed Eccellentissimo Sig. Dottore Eustachio Soldati Provveditore dell'Altezza Serenissima di Modena**.³

Eccone la dedicatoria: *Eccellentissimo Sig. Padrone Colendissimo. Queste mie pargollette fatiche, che nel suo primo nascimento sono destinate riportare dal tormento de' torchi l'oscurzze degl'inchiostri, sepolte rimarrebbero in oscurissima tomba, quando non venissero illustrate con le scintille dal chiarissimo nome di V. S. Eccellentissima. Quindi a lei le consacro, acciò dallo splendore del suo Patrocinio prendano qualche lume. Elle sono parto d'un oscuro ingegno e temono la luce, perché escono dalle tenebre della mia penna,*



1 C. FRASSONI, Memorie del Finale di Lombardia, 1779, p.154

2 C. FRASSONI, Memorie storiche del Finale in Lombardia, 1752, p.134

3 Editto a Bologna nel 1677, per Giacomo Monti. Opuscoli 3, in 4°, in Catalogo della Biblioteca del Liceo Musicale di Bologna: IV, p. 79

onde mi fan temere che poco diletto arregar possano à chi gradirà di rimirarle per passatempo; nulladimeno, quando incontrassero il genio di V. S. Eccellentissima, stimerei aver colpito nel segno delle mie pretensioni, le quali altro non sono che di farle conoscere lo stimolo che ho di corrispondere alli miei debiti e riverire assieme lo stuolo de suoi meriti; in attestazione d' essere, come mi professo Di V. S. Eccellentissima Devotiss. & Obligatis. Ser. GIO. BATTISTA BASSANI.

Il giovane musicista Giovan Battista Bassani (Padova 1647 circa - Bergamo 1716) qui si professa devotissimo e obbligatissimo nei confronti della signoria eccellentissima del Sig. Dottor Eustachio Soldati, con l'umiltà e la riconoscenza di colui che ha beneficiato della sua considerazione e generosità. L'opera prima strumentale del Bassani del 1677 è una raccolta di "Sonate" del genere "da Camera": sono propriamente suites di diversi pezzetti adatti a far danzare.⁴

Il Soldati interviene anche nella realtà costruita del Finale, tant'è che **nel 1678 fece edificare, contigua alla di lui Casa, la picciola Cappella, che diede il nome al Ponte di Santa Catterina.**⁵

Il ponte di Santa Caterina, circa all'intersezione di Via Mazzini con il Corso Matteotti, consentiva di varcare il Canaletto de' Mulini, quando scorreva nell'attuale Piazza Garibaldi e continuava per il Corso stesso: su quel ponte si ergevano case e botteghe ancora nella prima metà dell'800, dopodiché, con l'interramento del Canaletto, il ponte scomparve e con esso alcune case e la piccola cappella di Santa Caterina.

Un mecenate delle arti, senza dubbio, il Soldati: benestante, ricco, amante della musica e delle lettere come sono stati altri compaesani, quali Annibale Berni finalese al quale nel 1630 viene dedicata un'opera dell'organista agostiniano fra Carlo Milanuzzi.⁶

C'è un altro importante risultato che illumina la figura di Eustachio Soldati, in quanto provveditore e ministro della corte estense.

Frassoni nelle sue memorie famigliari, al capitolo CXLVI, descrivendo Barbara figlia di Paolo Frassoni, scrive:

Questa Barbara riportò dai natali una assai decantata bellezza ed insieme uno spirito così pronto, ed un talento così elevato, che riuscì con verità lo splendore delle Gentildonne della sua età; poichè in lei univansi quante belle, generose e nobili qualità si possano desiderare. I quali pregi fin dalla sua tenera età scintillando, fu come destinata sposa al Sig.r Niccolò Vecchi Gentiluomo di quella considerazione che ognuno può sapere riguardo al nobilissimo suo Casato, com'anche riguardo all'ottime e rare sue maniere. Ciò nonostante servì essa a stabilire una perpetua unione e concordia fra la famiglia nostra e quella dei Sig. ri Soldati colla quale indietro già dissi essere stata la mia Casa così nemica. Fu

⁴ Si ascolti l'esecuzione dell'Ensamble ARMONICO CIMENTO, diretto da Marco Ghirotti, organista e clavicembalista, prima registrazione mondiale, avvenuta nel 2004 presso il Monastero del Corpus Domini di Ferrara.

⁵ C. FRASSONI, *Memorie del Finale di Lombardia*, 1779, p.156

⁶ C. MILANUZZI, *Settimo Libro delle Arioze Vaghezze Comode da cantarsi à voce sola, con le Lettere dell'Alfabeto per la Chitarra alla Spagnola. Aggiuntavi un'Arietta à due voci con sinfonie di due Violini, se piace. Di Carlo Milanuzij da Santa Natoglia Organista in S. Stefano di Venezia.* Opera Decimasettima, in Venezia, Appresso Alessandro Vincenti. 1630 in 4°, in Catalogo della Biblioteca del Liceo Musicale di Bologna: III, pp. 114-115.

perciò l'annoe dell'età sua decimo terzo maritata al Sig.r Michel'Angelo Soldati Gentiluomo pur esso estremamente ricco, e fratello di quel **Sig.r Eustachio** del quale diffusamente parlo nelle mie Memorie del Finale, ed il quale essendo stato **accreditatissimo Ministro della Corte, fu a quella cotanto benemerito per essergli riuscito di mettere una Sorella del Duca Rinaldo sul Trono d'Inghilterra.**⁷

È evidente che Cesare Frassoni si riferisce al matrimonio dinastico di Maria Beatrice d'Este (1658-1718) con Giacomo II Stuart, duca di York, anche se è bene precisare che il duca Rinaldo d'Este (1655-1737) non è fratello di Maria Beatrice, al più zio in quanto figlio di Francesco I, avuto dal primo matrimonio con Maria Farnese.

Francesco II è l'unico fratello di Maria Beatrice in quanto ambedue figli di Alfonso IV e Laura Martinozzi.

Cosa certa è che Maria Beatrice d'Este, *Mary of Modena*, è l'unica italiana salita al trono d'Inghilterra. Il matrimonio avvenne per procura a Modena il 20 settembre 1673. La "pubblica lettura delle scritture nuziali" fu data dal vescovo anglicano di Oxford il 1° dicembre con il suo arrivo a Dover ⁸. La successiva incoronazione di Giacomo II re d'Inghilterra il 23 aprile 1685, alla morte di Carlo II, fece di Maria Beatrice la regina consorte.

Dove si colloca quindi l'azione diplomatica di Eustachio Soldati?

È noto che il matrimonio dell'erede al trono d'Inghilterra costituisse all'epoca una questione di potere e di equilibri "geopolitici" attentamente valutata dal re di Francia Luigi XIV e dal papa Clemente X, con l'intento di assicurare un re cattolico in Inghilterra.

I protagonisti di queste vicende sono:

Henry Mordaunt, conte di Peterborough, politico e militare, *groom of the stole* del Duca di York. *Nominato ambasciatore straordinario con pieni poteri per le trattative matrimoniali, fu inviato di fiducia dell'erede al trono.*

Luigi XIV, re di Francia. *Voleva una donna di nobile e di antico casato, cattolica, devota ed osservante, che risultasse gradita al duca di York e gli assicurasse una numerosa prole ed altrettanto numerosa discendenza. La sua scelta cadde su Maria Beatrice che, già votata a farsi suora, non ne voleva però sapere.*⁹

Clemente X, papa. Con il Breve del 19 settembre 1673 il papa incoraggiò esplicitamente Maria Beatrice¹⁰ *che sarebbe stato più meritorio e utile per la Chiesa cattolica sposare il futuro re d'Inghilterra piuttosto che entrare in convento. Maria Beatrice, alla fine, acconsentì al volere del papa.*

Girolamo Graziani, primo ministro della corte estense dal 1662 al 1674, durante la reggenza della duchessa Laura Martinozzi. La sua attività diplomatica raggiunse il culmine nel 1673 quando **portò a termine il suo principale successo in questo campo, concludendo il matrimonio tra Maria Beatrice d'Este, figlia di**

7 C. FRASSONI, *Memorie raccolte da me Cesare Frassoni nelle quali si contiene l'origine della Famiglia nostra, il grado, l'onorificenza ed altre prerogative d'alcune linee Frassoni qua e la trappiantate*, in Archivio di Stato di Modena, Manoscritti Biblioteca, Cesare Frassoni, N.112.

8 voce *Maria Beatrice d'Este* in Dizionario Biografico degli Italiani – Volume 70, Treccani, 2008.

9 it.m.wikipedia.org, Maria Beatrice d'Este.

10 E. BIANCHINI BRAGLIA, *O Regina o Santa. L'unica italiana sul trono d'Inghilterra: Maria Beatrice d'Este spodestata per la fede*, Modena, 2005.

*Alfonso IV e di Laura, e Giacomo Stuart di York.*¹¹

Andrea Garimberti, padre gesuita e confessore personale della duchessa Laura Martinozzi, madre di Maria Beatrice. Consigliere influente sulla condotta della duchessa reggente anche per la nomina dei funzionari per le cariche più importanti, spesso affidate a religiosi.

Laura Martinozzi, duchessa reggente lo Stato di Modena e Reggio, per il figlio Francesco II ancora infante, dal 1662 al 1673, madre di Maria Beatrice d'Este. *La duchessa Laura non fu inizialmente propensa ad una risposta alla proposta di Lord Peterborough, sperando, secondo l'ambasciatore francese, in un accoppiamento "più elevato" fra Maria Beatrice e l'undicenne Carlo II di Spagna.*

Possiamo ipotizzare che ci fosse Eustachio Soldati con abili "maneggi" dietro il primo ministro Graziani, affinché riuscisse nell'intento di concludere il matrimonio? Oppure egli facesse leva su padre Garimberti? In base ai documenti consultati non è dato saperlo al momento.

Piace pensare invece che ci sia un importante punto di contatto tra il Soldati e i figli di Laura Martinozzi nella passione musicale che li accomuna: nella corte londinese, allietata dal cantante castrato Siface e dal violinista Niccolò, Maria Beatrice suonava l'arpa; nella corte estense il fratello Francesco II - che sapeva suonare bene il violino - amava le arti, le lettere e fu un buon mecenate. È noto che mentre Bologna rivolgeva il proprio interesse soprattutto alla musica vocale e religiosa, a Modena si formava una vera e propria scuola strumentale con indirizzo contrappuntistico e concertante.¹²

¹¹ voce *Girolamo Graziani* in Dizionario Biografico degli Italiani – Volume 58, Treccani, 2002.

¹² L. AMORTH, *Modena capitale*, Modena, 1997, p.82.

ENNIO GULINELLI , IL PUNTO E I LICEALI DEGLI ANNI CINQUANTA

Galileo Dallolio



Gulinelli prof. Ennio

Diversi liceali hanno partecipato alla redazione del giornale **Il Punto**, creato e dal professore finalese Ennio Gulinelli dal 1954 al 1959.

Fu una novità e non solo per Finale.

I professori Carlo Grossi, Ennio Gulinelli e il sindaco Cestari (assessore alla cultura era Angelo Sola) realizzarono nel 1951 il primo Liceo Scientifico della Bassa modenese.

Leggendo alcune decine di pagine di *“Carlo Grossi Una vita lungo un secolo”*, Baraldini editore, scritto dalla nipote Lucilla, si ha un’idea della complessa e importante vicenda.

Inoltre, le ‘storie di vita’ di Ennio Gulinelli e Carlo Grossi, scritte da Alessandro Braida in *“Genius Loci. Lo ‘spirito del luogo’ nella storia dei personaggi che sono nati o hanno vissuto a Finale*

Emilia”, CARC editore, fanno comprendere la determinazione e l’impegno di queste due persone, il primo di anni 28 anni e il secondo di 73 anni, nella realizzazione del progetto della costituzione del Liceo Scientifico finalese.

Poiché sono stato tra i liceali che hanno vissuto quel periodo, vorrei trasmettere ai lettori lo ‘spirito’ di quel tempo e il carattere di quell’esperienza.

Il prof. Ennio Gulinelli fondatore de Il Punto

Insegnante ed esponente democristiano, a 31 anni d’età, fondò il giornale confrontandosi, politicamente, con Angelo Sola, insegnante ed esponente del Partito Comunista, di 35 anni, sindaco dal 1956 al 1967.

Chi vorrà leggere Il Punto, ha a disposizione nell’Archivio della Biblioteca Comunale, le diverse annate del giornale che fu diretto in momenti diversi dai professori Gulinelli e Vladimiro Randone e da Emilio Piva, ex liceale, studente universitario di Scienze Politiche all’università di Firenze.

Come si legge in Genius Loci: *“Gulinelli era esponente di spicco della Democrazia Cristiana e, nell’opera di convincimento dei vertici ministeriali alla concessione del riconoscimento del Liceo, affiancò in maniera forse determinante Carlo Grossi, preside dell’Istituto ed esponente dell’area socialista, e Angelo Sola, prima assessore e poi sindaco comunista di Finale. La stessa triade di personag-*



gi finalesi, in una sorta di compromesso ante-litteram, riuscì nel frattempo ad ottenere anche una nuova sede scolastica, edificata all'angolo tra via Rotta e Via Oberdan, che inizialmente ospitò la scuola media al piano terra e il liceo scientifico, intitolato al medico e scienziato finalese Morando Morandi, al secondo e terzo piano".¹ pag.98.

La politica, in quegli anni di **'guerra fredda'** fra i due blocchi URSS e USA, si esprimeva nel Parlamento nazionale e nei consigli comunali. Nel giornale questa passione politica locale si coglie con chiarezza, ma la parte che, a mio parere, gli ha dato un carattere va oltre quella politica ed è avere messo in circolo idee, coinvolto insegnanti e presidi delle scuole finalesi, contribuito ad attivare la voglia di leggere negli studenti e nei finalesi (la Biblioteca Comunale fu inaugurata nel 1951), avere proposto osservazioni sui giovani, parlato di agricoltura, economia, lavoro, cronaca, persone, storia, letteratura, arte, scienza ha comportato un impegno e un lavoro che merita di essere ricordato.

Studenti e autori degli articoli

Gli *studenti lettori* insieme con quelli che collaboravano con il Punto, fecero conoscenza con l'articolazione della vita pubblica e l'organizzazione del Comune (con gli articoli di Maria Pia Balboni 'Dietro gli sportelli') videro da vicino i problemi sulla coltivazione della canapa, hanno conosciuto, a grandi linee, le storie di Cesare Frassoni, Ignazio Calvi, Giuseppe Busuoli (artista), Raul Monelli (poeta), Giovan Battista Magni (fotografo), Lina Pisa Sola (insegnante), Morando Morandi (attraverso un'intervista a Umberto Baldoni di Falzoni e Dallolio); hanno letto 'teorie sull'origine del sistema solare' di Gilberto Busuoli, il 'caso Pasternak' di Vladimiro Randone, i 'Codicilli al caso Pasternak' di Luigi Guerzoni, una breve cronaca da Gerusalemme di don Remo Gulinelli (fratello dei Ennio), 'Vita in Argentina' di Diomiro Ronchetti, interviste agli studenti delle medie, 'Ore 10,30: lezione di storia' di Daniele Rubboli, gli articoli sul cinema di Vito Rubino, Maria Cristina Nannini, baronessina di Casa Bianca (con decreto di Casa Savoia) diventata marchesa Pucci (il grande sarto fiorentino), il carnevale finalese, gli articoli di Piero Gigli, Giuseppe Passerini, Walter Garuti e anche Giuseppe Pederali.

Il vedere nascere il giornale che poi sarebbe andato in stampa, portarlo alle edicole per la vendita, contare gli incassi, fare il calcolo del modesto ricavo pubblicitario, conteggiare i resi e i costi per pagare il tipografo (compiti ai quali Giorgio Falzoni ed io eravamo delegati), rendeva gli studenti consapevoli di come funziona un'iniziativa che comporta un costo in tempo e in denaro, e stimolava nel realizzare un prodotto editoriale fatto bene affinché potesse essere acquistato e letto con continuità.

Una coincidenza interessante con gli anni de *Il Punto*, fu la nascita a Finale dello Zuccherificio e il fatto che molti studenti venissero regolarmente assunti, nel tempo delle vacanze estive, come *porta-campioni* e *aiuti di banco* (nel laboratorio chimico). Per la prima volta potevano vedere una fabbrica dall'interno, comprendendone a grandi linee l'organizzazione e il ritmo lavorativo di 24 ore su tre turni. La necessità dei controlli e la scoperta pratica di argomenti che si studiavano in fisica e chimica al Liceo, divennero acquisizioni importanti che - insieme all'uso

¹ Alessandro Braidà, **Genius Loci** Lo 'spirito del luogo' nella storia dei personaggi che sono nati o hanno vissuto a Finale Emilia, C.A.R.C aps Centro di Attività Ricreative e culturali, 2022

del microscopio, del polarimetro, dei reagenti chimici - trovavano con la prof. Magda Vancini Arbizzani occasione di studio e di approfondimento.

Ma c'è dell'altro che è complicato riassumere.

Che non fosse un 'giornalino' ma un giornale che macinava idee, trattava temi pratici, faceva critiche e cercava di coinvolgere in progetti e iniziative culturali, i giovani e la cittadinanza. Credo che in quegli anni molti lo avessero notato.

Il prof. Ennio Gulinelli uomo ed educatore

*Nato a Villa Entrà nel 1923, in una famiglia di agricoltori, una sorella e un fratello missionario, laureato in lettere, un matrimonio in crisi, la moglie lasciata, il trasferimento in Romagna, una nuova compagna, una nuova vita familiare con quattro figli, qualche problema di salute, morto a 49 anni in Argentina, dove era diventato preside a Buenos Aires di tutte le scuole medie, inferiori e superiori di lingua italiana. Al suo funerale in Romagna, insegnanti e personale della scuola media di Misano dove era stato preside e che il Professore aveva organizzato in cooperativa d'abitazione per cui tutti ebbero la casa, ne rimpiansero la grande qualità pratica e generosa della sua umanità. A Finale non c'è nulla che lo ricordi.*²

Chi l'ha conosciuto come educatore lo ricorda per quanto ha appreso da lui. Una persona lontana dal pensare che il successo dovesse essere riconosciuto in modo formale o pubblico. Per lui il successo era studiare, conoscere, operare senza farne motivo di vanto. Non trattava di religione o di politica con gli studenti. *Parum de deo, de principe nihil* 'poco di Dio niente del principe' era il motto del giornale. Il suo scopo era concentrare la formazione nello studio delle regole e dei fondamentali, lasciando a loro la scoperta le ragioni per cui ne valeva la pena. Faccio un esempio nato nei doposcuola a casa sua in Via Cappuccini, quando c'era la mezz'ora di lettura. Noi, 10-15 studenti, seduti attorno ad un grande tavolo, lui in piedi che girava leggendo a voce alta e chiara ora Dante, Manzoni, Lucrezio, *De rerum naturae* (in questo esempio):

*Aeneadam genetrix, hominum divomque voluptas,
alma Venus, caeli subter labentia signa
quae mare navigerum, quae terras frugiferentis
concelebras, per te quoniam genus omne animantum
concipitur visitque exortum lumina solis..*

Subito dopo la traduzione:

*O genitrice degli Eneadi, godimento degli uomini e degli dei,
divina Venere, che sotto i segni mutevoli del cielo
il mare che sostiene le navi e le terre che producono i raccolti
vivifichi, perché grazie a te ogni genere di viventi
viene concepito e giunge a visitare, una volta nato, i lumi del sole:...*

Conclusa la lettura, arriva il commento, con accenni alle regole del latino, che sarebbero state l'oggetto della lezione e spiegate in modo che se ne capisse la funzione. Era come se il Professore dicesse: 'se quello che vi leggo vi sta piacendo, è perché è ottenuto con regole, che vanno imparate'. E questo valeva per brani celebri di Manzoni come la *Notte dell'Innominato*, il capitolo ottavo *del tentativo di matrimonio di Renzo e Lucia*, di Dante eccetera. In questo modo noi studenti,

² Con adattamenti da Genius Loci op.cit.

coinvolti emotivamente dalla lettura, sempre molto espressiva per il tono forte e chiaro, eravamo motivati a capire le regole che gli autori avevano usato per costruire quel brano.

Per capire cos'era il doposcuola è utile leggere **Genius Loci** a pag.97 *“Uomo di mille interessi ed evidentemente anche capace di visioni lungimiranti, (il prof. Gulinelli) si rese ben presto conto che per consentire al maggior numero di giovani finalesi di completare il ciclo di studi era necessario fosse operativo in città un istituto superiore. Si inventò così una scuola per ragionieri, l'Istituto Rubino Ventura, che ebbe però vita breve anche perché il suo interesse si concentrò nel dare a Finale un liceo scientifico. Liceo che vede la luce con l'anno scolastico 1951-52: si tratta anche in questo caso di una scuola privata, sotto l'egida dell'Amministrazione comunale, ma per la quale l'impegno di Gulinelli è volto, oltre che all'insegnamento, all'ottenimento del riconoscimento statale. Riconoscimento che arriverà nel 1956, dopo un intenso lavoro anche politico”, p.98*

Potrà sorprendere questo successivo passaggio sempre di Genius Loci: *“Gulinelli lasciò poi l'insegnamento ‘precario’ al Liceo Scientifico per tornare alle scuole medie dove ottenne un posto di ruolo. Rimasero però aperti i suoi doposcuola in via Cappuccini, per tutti quegli studenti che avevano davvero voglia di imparare. Era probabilmente proprio questa la discriminante che caratterizzava maggiormente l'opera di educatore di Gulinelli: se capiva - e difficilmente sbagliava - che c'era in te un seme da coltivare e comprendeva che tu saresti stato in grado di farlo, si metteva a tua completa disposizione e avrebbe fatto carte false per permetterti di ottenere i risultati che meritavi”.*

Sul periodo della Scuola media, con questa foto del 1957, Giovanni Barbi, suo alunno, ci ricorda che il prof. Gulinelli suggeriva di assumere un comportamento diverso da quello della posa classica.

Il ricordo dello studente Gino Zucchini, un carissimo amico finalese scomparso tre anni fa a 85 anni, aggiunge un commento al modo di insegnare del Professo-



Gruppo di terza media con Ennio Gulinelli da Giovanni Barbi



re: *“Il professore per antonomasia in quegli anni, avrebbe diritto a più visibile memoria (un’aula, una sala, una biblioteca intitolata) per i meriti scolastici e culturali verso la città di Finale in quegli anni di rinascita dopo le tragedie della guerra (...). Aveva il gusto e la passione dell’insegnante, spinta fino all’impazienza e alla colorita arrabbiatura quando le nostre teste non si aprivano prontamente; e allora ti poteva arrivare dal di dietro un’improvvisa ‘schicchera’ sul cranio per risvegliarti il cervello sottostante. A ripensarci ora si può bene apprezzare quella sua capacità di persuadere vigorosamente alla pazienza dell’ubbidire alle tante regole e nozioni di cui ancora non comprendevamo l’utilità e il senso. Non vi preoccupate: capirete poi (...). Ricordo l’ultima lezione, nel giugno del ’49, ormai a ridosso degli esami. Il professore si caricava di un sovrappiù di lavoro convocando di pomeriggio a casa sua, in Via Cappuccini, due dei suoi alunni per un ripasso in*

vista degli esami (...). A me e al mio amico Carlo Alberto (Tassinari, oggi un’autorità in ambito delle scienze neurologiche) toccò precisamente l’ultimo turno di ripasso, una domenica pomeriggio (nel giardinetto davanti a casa sua erano mature le fragole)”.³

Concludo con una citazione ancora tratta da Genius Loci: *“Il mondo della scuola finalese è ricco di figure che meriterebbero di essere con maggior frequenza ricordate e portate ad esempio di tutti i cittadini (e non solo). Alcune, nel corso degli anni più recenti, sono state meritatamente messe in evidenza, basti pensare a Elvira Castelfranchi, alla quale è intitolato l’istituto comprensivo. Altre sembrano invece essere state completamente dimenticate, come quella del professor Ennio Gulinelli.”*

Un’ipotesi per il futuro

Ricordando che a Finale dal **1871 al 1874** ogni settimana usciva per due volte il periodico **L’Educatore** (consultabile in Biblioteca), si può dire che da allora l’insegnamento sia una cosa importante a Finale, credo che una ricerca su insegnanti di origine finalese attivi a Finale o altrove e su insegnanti provenienti da altre città che hanno insegnato a Finale sia un modo per riconoscere il valore della professione. Tra i primi ricordo l’amico professor **Giovanni Barbi**, allievo del prof. Gulinelli alle scuole medie, diplomato al Morandi, **ex allievo della Scuola Normale di Pisa**, che è poi diventato insegnante al Morandi. Ha avuto come allievo sui fondamenti dei linguaggi di programmazione e sull’uso del pc il prof. Umberto Eco ed i suoi collaboratori ⁴, in un seminario svolto presso l’Università di Bologna nel 1983. Tra i secondi il prof. **Angelo Bersini**, per dieci anni docente al Morandi, ricordato nel marzo del 2023 con una lezione magistrale del professore emerito di lingua e letteratura latina Ivano Dionigi, già Rettore dell’Università di Bologna.

³ Gino Zucchini, *Res loquens*, di memorie incontri occasioni, di psichiatria e psicoanalisi, con un saggio inedito sull’apparato figurale, prefazione di Leandro Cutti, Guaraldi ed.2014 p.406

⁴ *Storia e storie delle risorse umane in Olivetti* a cura di Michele La Rosa, Paolo A.Rebaudengo e Chiara Ricciardelli, Angeli ed.2004 pag.107



Sciopero per gli studenti ungheresi 1956



Mario Terzi che dialoga con una guardia

EDUSCOPIO 2023: LICEO MORANDI TRA LE SCUOLE TOP DELLA PROVINCIA DI MODENA

La Redazione

Eduscopio, progetto della Fondazione Agnelli che raccoglie dati utili ad aiutare i ragazzi a capire quali sono i percorsi formativi più adatti, ha presentato nelle scorse settimane i dati 2023.

Il rapporto stila graduatorie tra le scuole superiori che preparano meglio agli studi universitari e assicurano un più rapido ingresso nel mondo del lavoro.

Grandi risultati per il nostro Liceo Scientifico Morando Morandi che è primo classificato tra gli istituti superiori ad indirizzo "scientifico" della Provincia di Modena, un risultato che migliora il secondo posto ottenuto lo scorso anno. La scuola superiore finalese si conferma al primo posto anche tra gli istituti ad indirizzo "linguistico" e si classifica seconda tra le scuole con indirizzo "scienze umane".

Buoni i risultati ottenuti anche dall'Istituto Tecnico Statale Ignazio Calvi, in particolare per quanto riguarda le performances riferite alla percentuale di studenti che accedono più rapidamente al mondo del lavoro.

La notizia del Liceo Morandi al primo posto nella classifica dei licei scientifici della provincia, secondo la classifica di Eduscopio 2023, conferma la validità di un'istituzione scolastica alla quale tutta la cittadinanza è legata da più di 70 anni. La varietà degli indirizzi, la qualità dell'insegnamento, l'apertura e il coinvolgimento degli studenti nelle problematiche della realtà attuale, anche oltre la rigidità dei programmi didattici hanno contribuito e contribuiscono tuttora alla formazione di mentalità aperte che, dotate di un valido metodo di studio, sono in grado di affrontare i vari percorsi universitari, come confermano i dati di Eduscopio.

Gli elementi che determinano il punteggio di questa classifica redatta dalla piattaforma della Fondazione Agnelli sono rigorosi. In particolare, per i percorsi universitari dei diplomati, Eduscopio guarda agli esami sostenuti, ai crediti acquisiti e ai voti ottenuti dagli studenti al primo anno di università, quello maggiormente influenzato dal lavoro fatto durante gli anni della scuola secondaria.



A TU PER TU CON IL DAVID

Stefano Marchetti

Ogni due mesi possono guardarsi negli occhi. Sempre di lunedì, sempre quando ci sono poche persone tutt'attorno e fra loro nasce un dialogo silenzioso e attento. In quel giorno, a museo chiuso, Eleonora Pucci sale su un ponteggio mobile appositamente costruito e si dedica con pazienza e precisione a spolverare il suo amico più prezioso, il David di Michelangelo. È un'operazione che si ripete periodicamente nell'anno, proprio per evitare che la polvere, depositandosi, possa alla lunga danneggiare il marmo del capolavoro. "Poter occuparmi del David di Michelangelo è una responsabilità enorme e, lo riconosco, anche un privilegio", confida Eleonora, 39 anni, restauratrice ufficiale della Galleria dell'Accademia di Firenze. A lei è affidato il compito di prendersi cura delle opere del celebre museo e quindi anche dello straordinario capolavoro rinascimentale che non è soltanto uno dei tesori della storia dell'arte di tutti i tempi ma anche un simbolo dell'Italia, un emblema della bellezza e dell'armonia, ammirato in tutto il mondo.

Eleonora Pucci ha conseguito il diploma di laurea all'Opificio delle Pietre dure di Firenze, il centro statale di altissima specializzazione nel restauro e nella conservazione dei beni culturali: è laureata anche in Storia e tutela dei Beni artistici con un master di secondo livello in Gestione dei Beni culturali. "Ho potuto apprendere e perfezionarmi sul campo, spostandomi lungo l'Italia per varie campagne di restauro, per esempio anche a Modena nel recupero della Sala dei Torresani della torre Ghirlandina, patrimonio Unesco", racconta.

Troneggiante nei suoi 5 metri e 17 centimetri di altezza (e un peso di più di cinque



Foto di Guido Cozzi - Galleriadell'Accademia

tonnellate e mezzo), il David fu l'impresa scultorea che Michelangelo affrontò nel 1501, quando aveva 26 anni. L'Opera del Duomo di Firenze gli affidò un blocco di marmo 'difficile' da cui scolpire la figura del pastore intrepido e giusto che con la fionda – e soprattutto con la forza della fede – sconfisse il gigante Golia e divenne poi re d'Israele. Altri artisti avevano rinunciato per la complessità tecnica, Michelangelo invece accolse la sfida. Il David fu completato nel 1504 e, anziché sui contrafforti della cattedrale di Santa Maria del Fiore, venne collocato in piazza della Signoria, presso Palazzo Vecchio, nel cuore della città, per simboleggiare le virtù politiche della Repubblica fiorentina instaurata dopo la cacciata di Piero II de' Medici. “Questa opera ha tolto il grido a tutte le statue moderne et antiche”, la magnificò Giorgio Vasari. Ma l'esposizione alle intemperie andò via via a 'segnare' il marmo. Nel 1873, esattamente 150 anni fa, si decise quindi di portare il David al riparo, collocando in piazza una copia: la Galleria dell'Accademia venne designata come la nuova 'casa' della scultura e si progettò un apposito ambiente per accoglierla, “quasi l'abside di una basilica, un tempio laico coperto da una volta di vetro”, spiega Cecilie Hollberg, dal 2015 direttrice della Galleria. Per trasferire la statua fu costruito un carro ammortizzato che si muoveva su rotaie: fu necessario abbattere una parete per far entrare il David all'Accademia e l'opera poi rimase là per nove anni, in attesa che fossero completati i lavori per la sua tribuna. Oggi la Galleria dell'Accademia è uno dei musei più amati d'Italia (al secondo posto dopo gli Uffizi che si trovano a poca distanza): i visitatori sono stati un milione e mezzo nel 2022 con un ulteriore aumento del 20% quest'anno. In queste sale entrano fino a diecimila persone al giorno.

“Proprio questo grande passaggio di visitatori, unito anche alla movimentazione dell'aria, fa sì che sia necessaria una continua attenzione verso le opere”, aggiunge Eleonora Pucci, esperta nel restauro lapideo. Polveri, particolato atmosferico, fibre degli abiti finiscono per depositarsi sulle sculture e anche sulle cornici dei dipinti come sui rilievi architettonici delle sale. “Fino a qualche anno fa la spolveratura si doveva effettuare ogni mese e mezzo – intervieni Cecilie Hollberg –. L'ammodernamento degli impianti di aerazione e altri interventi hanno permesso di ampliare a due mesi l'intervallo”. Una rete wireless di sensori consente inoltre un costante monitoraggio microclimatico e ambientale.

Insieme a un piccolo gruppo di giornalisti da tutto il mondo, abbiamo potuto assistere all'operazione di spolveratura. È un momento emozionante e suggestivo: sembra quasi di partecipare a un rito. Per il trattamento, Eleonora Pucci adotta una serie di pennelli a setole sintetiche capaci di attrarre la polvere e un piccolo aspiratore portatile a zainetto. Per rifinire il tutto, a volte servono piumini in tessuti sintetici che catturano le particelle. Non viene utilizzato alcun liquido. “Occorre lavorare con estrema delicatezza per evitare che qualche frammento di tessuto possa restare impigliato al marmo”, annota l'esperta. Quasi sempre la spolveratura riserva qualche sorpresa: “Sulla testa del David di solito trovo qualche ragnetto che si è annidato fra i riccioli e ci sta comodamente – sorride la restauratrice –. Lo faccio sloggiare anche se so che tornerà”. Nei vari passaggi, dal capo ai piedi del colosso, Eleonora Pucci spesso fotografa dettagli della statua: “Anche attraverso le immagini, occorre tenere monitorato lo stato di salute della scultura, così da aggiornare una sorta di sua cartella clinica – dice ancora l'esperta –. Come ci è stato tramandato, già originariamente il marmo del David aveva qualche fragilità.



Foto di Guido Cozzi - Galleriadell'Accademia

Le parti più sensibili sono le spalle e le cosce: è l'effetto del lungo periodo in cui la statua è rimasta all'aperto”.

Avere cura di un capolavoro non è soltanto un gesto meccanico, una semplice pulizia. Vuol dire anche provare rispetto per ciò che quel capolavoro rappresenta. “Nel David leggiamo profondi significati religiosi, storici, anche politici: tutti valori che costituiscono la dignità dell'opera – fa notare Cecilie Hollberg –. La sua stessa nudità, che a taluni incredibilmente è parsa scandalosa, è il simbolo dell'innocenza di un giovane coraggioso”. Anche per questo negli ultimi anni la Galleria dell'Accademia ha intrapreso una battaglia legale per tutelare l'immagine del David da quanti la sfruttano senza ritegno. Ancora di recente il Tribunale di Firenze ha riconosciuto l'esistenza del diritto all'immagine dei beni culturali: è la prima sentenza di merito che pone il nostro ordinamento all'avanguardia nella tutela del patrimonio culturale. “Noi difendiamo non solo la statua come oggetto materiale, ma anche il suo significato che non può essere svilito per fare pubblicità a mitragliatrici, prosciutti o mutande”, continua la direttrice.

Mentre spolvera il David e quasi lo accarezza, Eleonora Pucci a volte gli parla: “Sì, con le opere si crea un forte legame, come se fossimo parte di una stessa famiglia – rivela –. Più che altro mi piacerebbe che lui potesse parlare e dire cosa ne pensi di tutti coloro che gli ruotano attorno”. Il David attrae folle di persone da ogni parte del mondo, ma alcuni si limitano a un selfie ‘mordi e fuggi’. “Il David si sentirà davvero compreso da chi arriva? Conosceranno a fondo la sua storia, il suo messaggio?”. Al termine della giornata di spolveratura, Eleonora scende dall'impalcatura che viene poi smontata nella notte: l'indomani il museo riaprirà regolarmente, il David tornerà a essere oggetto di ammirazione e di desiderio. “Stare a due centimetri dai suoi occhi è una sensazione indescrivibile – conclude la restauratrice –. E per me questo è il lavoro più bello del mondo”.



Foto di Guido Cozzi - Galleriadell'Accademia

IL NATALE DI UN TEMPO DIFFICILE

Laura Lodi

Il Natale che celebriamo quest'anno ci trova in stato di guerra, al margine di una situazione drammatica dove si distrugge, si uccide, si muore. Una furia incontrollata si abbatte su uomini e donne, sepolti sotto le macerie delle loro case, su anziani smarriti, rimasti senza più sostegno e assistenza, su bambini travolti nel loro innocente quotidiano.

Al margine, ma emotivamente partecipi, sentiamo il pericolo bussare alla nostra porta: le conseguenze dei conflitti ci stanno raggiungendo e graveranno, durissime, soprattutto sulle categorie più deboli della popolazione.

Realtà, queste, che ci rimandano a un passato lontano decenni, che pensavamo esserci lasciati definitivamente alle spalle, che mi hanno sconvolto l'esistenza e distrutto quel sereno stato d'animo che permetta di assaporare, come sempre, le festività natalizie secondo i canoni della tradizione, con figli e nipoti, e di vivere quei bei momenti conviviali che riempiono di allegria e di gioia.

Se poi penso anche alla degenerazione etica, morale e politica, che sempre più si propaga, inquinando ed avvelenando la società, mi diventa difficile esprimere gli auguri per le imminenti festività natalizie, che non appaiano superficiali, effimeri o banali; eppure Gesù nasce ancora una volta per noi, in una situazione che ci chiama con severità maggiore a interrogarci e ad aprirci all'accoglienza del mistero del Natale.

Senza titolo

Cerca, un padre, il corpo di sua figlia
 scavando nel fango a mani nude.
 Piange, una nonna, i suoi piccoli nipoti
 il suo dolore ormai non ha più voce
 solo gli occhi urlano l'orrore.
 Donne e bambini, nel buio dei rifugi,
 tutto han perduto, perfino la speranza
 accovacciati in seno alla paura
 occhi, di lacrime ormai vuoti
 cuori ormai saturi di strazio.
 Beve un bambino, da una bottiglietta,
 sorsi di vita, tremando di terrore.
 Fuori l'apocalisse si scatena
 in un mondo che l'odio ha intossicato
 intriso del fetore della morte.
 Cristo oggi risale verso il Golgota
 piegato sotto il peso della Croce
 e tu Signore non perdonare loro
 perché lo fanno bene ciò che fanno!

È ormai un'abitudine, e a volte mi chiedo se non sia diventata un po' morbosa. L'accendo, e me ne sto lì a contemplare quello schermo di vetro rettangolare, guardando le figure colorate che si muovono.

Un innegabile magnetismo si sprigiona da quelle immagini, cosicché non riesco a staccarmene che con un certo sforzo. È uno spettacolo che mi attende in salotto ogni sera, e a volte anche dopo pranzo; un passatempo che non ha bisogno d'altre persone, ma che può ugualmente essere condiviso, anche se davanti a quello schermo si tende ad abbandonare l'uso della parola.

Lo schermo attira i nostri occhi, mutevole ma sempre uguale, prevedibile eppure affascinante. Uno schermo di ventisei pollici in diretta comunicazione con l'etere, tramite il suo prolungamento che esce sul tetto. Mi succede di guardarmi come dal di fuori, e mi vedo lì imbambolato, lo sguardo fisso a seguire i movimenti sullo schermo, e mi chiedo cos'abbia pensato in realtà in quell'ora di contemplazione; se me lo domandassero, non saprei descrivere un gran che di quanto ho visto. La mia mente ha vagato qui e là; ho pensato senza riflettere troppo.

Da quando vi ho fatto applicare uno sportello di vetro, è ancora più piacevole stare davanti al caminetto. Il calore è più intenso e più uniforme, non si rischia di bruciare il tappeto e se proprio si deve lasciare lo spettacolo a metà lo si può fare senza il rischio che una scintilla dia fuoco alla casa. È uno spettacolo gratuito, o quasi; non serve il telecomando, c'è un solo canale, ma è abbastanza interessante da passarci un'intera serata. A differenza dell'altro schermo, quello della tv, sento di condividere la scena con un mio qualsiasi antenato, davanti a un preistorico falò, ad un bivacco nella savana, o con le mani tese verso gli alari di un aristocratico camino settecentesco. Il fuoco stentato di cacciatori nella tundra o quello trascendentale delle pire indiane, le fiamme purificatrici dei roghi su cui si contorcevano gli eretici o quelle confortanti che arrostivano la selvaggina dei cowboy nordamericani... tutti questi fuochi hanno qualcosa in comune, tutti possiedono un che di mistico e di ancestrale che è giunto fino a noi.

Uno dei quattro elementi primordiali, il fuoco è ovunque, nella storia, nella mitologia, nella letteratura. Dall'impresa di Prometeo che lo rubò agli dei al rovelo ardente immagine di un solo Dio, dalla fiaccola di Olimpia al vulcano che cancellò Pompei, dalle braci che mutilarono Muzio Scevola ai lanciafiamme che mutilarono i vietcong... per arrivare agli zolfanelli della piccola fiammiferaia, al fuoco che bruciò i piedi di Pinocchio, a quello che aggredì la foresta di Bambi, alla vecchia stufa di Maigret, che amava tenere acceso un altro piccolo fuoco, quello dentro la sua pipa... a tutto questo penso quando guardo le modeste fiamme del mio caminetto. Benefico e terribile, il fuoco distrusse l'antica biblioteca di Alessandria e la moderna San Francisco, e ancora divora boschi e praterie, per comando dell'uomo oppure per proprio capriccio. Se ora lo teniamo in casa è perché non possiamo farne a meno, anche se, più che ammaestrato, è stato in qualche misura domato. E lo guardiamo col timore di chi osserva i movimenti di una fiera in gabbia senza avvicinarsi troppo alle sbarre.

Il fuoco è vita. Illumina, riscalda, conforta; cuoce il nostro cibo, alimenta le nostre macchine, e in certi luoghi ancora tiene lontane le bestie feroci.

Il fuoco è inquieto, in continuo movimento, sempre uguale e sempre diverso. Anche in questo sta il suo fascino. E tra le tante fantasticherie che incoraggia, ce n'è una che mi inquieta: mentre l'occhio va dallo schermo del caminetto a quello del televisore, penso a un lontano futuro e mi chiedo quale dei due regnerà più a lungo.

Il pomeriggio del 30 gennaio 1899 nevicava forte a Sofia.

Il lungo viale che dal cancello in ferro battuto raggiungeva l'entrata del palazzo reale era stato liberato dalla neve già tre volte quel pomeriggio e ormai era sera. Le siepi del giardino erano informi sagome bianche. Non si udiva un suono.

La giovane donna, in vestaglia, stava seduta su di una larga poltrona a braccioli; i piedi poggiavano su uno basso sgabello imbottito. Alcune ciocche di capelli appiccicati al viso e la fronte sudata dicevano del suo stato sofferente.

Nonostante fosse così vicina alla grande finestra da sentirne gli spifferi d'aria gelida non si allontanava. Manteneva lo sguardo fisso al cancello e ogni tanto lo abbassava per controllare il viale, come se qualcuno avesse potuto eludere il suo controllo. Dopo aver bussato piano, una servetta entrò nella stanza, accennò un inchino e si avvicinò al caminetto. Maria la osservò assente. Aiutandosi con un attizzatoio la giovinetta sistemò un paio di ciocchi di legno sugli alari, poi le si avvicinò.

- Principessa ha qualcosa da comandare?

Maria riprese a guardare oltre la finestra. Con un cenno della mano le diede il permesso di ritirarsi. Un leggero scoppiettio proiettò un tizzone ardente dal camino al centro della stanza. La serva fece per raccoglierlo ma la donna decisa la bloccò:

- Ferma!

La tosse la colse all'inizio dell'inspirazione e per più di qualche secondo non riuscì a prendere fiato. Poi, finalmente, la respirazione riprese regolare. Le succedeva da settimane ormai, la prima volta si era fatta prendere dal panico. La sera prima, i colpi di tosse erano continuati fino quasi farle perdere i sensi. Ora si limitava ad aspettare che la tosse si calmasse facendosi il segno della croce. Tossiva fino a diventare paonazza. Le guance si rigavano di lacrime da sforzo. Il dottore della famiglia reale l'aveva visitata più volte e aveva fatto venire apposta un suo collega esperto di malattie respiratorie. Li aveva visti confabulare a voce bassa, di spalle, per più di qualche minuto. Poi glielo avevano detto:

- Purtroppo Principessa... la tosse è del tipo profondo. Non si tratta dunque né di trachea né di bronchi. Temiamo che si tratti di mal di polmone. Invero... ne siamo certi.

Il tizzone sul pavimento pulsava di luce come l'addome di una lucciola e Maria non riusciva a distogliere lo sguardo. Quanta vita sembrava avere quella brace. Maria si aprì la vestaglia e accarezzò il proprio di addome. Una piccola fitta poco sopra l'ombelico le ricordò che anche lei era viva e che un'altra vita cresceva in lei. La levatrice le aveva detto che la forma della pancia indicava che si trattava di una femmina. Maria le aveva chiesto di non dirlo a nessuno, neppure al marito, soprattutto al marito.

Parlare la faceva tossire e tossire le infuocava il torace e allora aveva preso a scrivere. Le avevano portato una tavoletta di lavagna e qualche gessetto, comunicava così, il più delle volte rispondeva o poneva quesiti con poche parole, a volte una sola. Prima di uscire dalla stanza alla serva era capitata la parole "Consorte?". Non aveva saputo rispondere.

La sera si infittiva sul viale e così anche i pensieri nella mente febbricitante di Maria.

Sono a termine con il tempo... che buffo... a termine con il tempo... Io sono sia per la gravidanza che per la vita. Si vede che è destino; anche mia madre è morta di parto, certo non per il male dei polmoni... ma è pur sempre morta dando la vita. Io non so se riuscirò. Non so se la mia bambina vedrà la luce. Quando ho confidato a Ferdinando che mi sento di morire mi ha risposto di non dire sciocchezze, e ha aggiunto: - Un poco più di brio, signora moglie, e vedrà che riuscirà a darmi un altro bel maschietto!

Morirò, ecco tutto, morirò fra qualche ora, insieme a mia figlia. Nel primo mese di questo 1899, moriremo insieme il secolo, io, e mia figlia che forse non nascerà neppure. Mia figlia, io e il secolo... zero, ventinove e 100 anni, ognuno con la propria storia, breve o lunga che sia, ci perderemo in un istante.... Fra poco la conoscenza delle cinque lingue che parlo, i miei dipinti, il mio talento nel suonare il pianoforte insieme alla passione per le opere di Dante e Leopardi assumeranno il loro vero valore, il peso reale. Ferdinando probabilmente obietterebbe che sarà il 1900 l'ultimo anno del secolo e mi toglierà anche la piccola soddisfazione di morire in un momento importante e unico. Per quanto, a ben pensare, ogni momento può essere importante e certamente è unico. La verità è che non mi ha mai amata e non posso neppure biasimarlo poiché la mia bruttezza lo ha tenuto lontano e lo ha costretto ad atteggiamenti innaturali per qualsiasi sposo. Ma almeno mi ha trattato con rispetto, un freddo e distaccato rispetto. Chissà quanto vivrà lui, chissà se diventerà Zar di Bulgaria. Quanto vedrà del nuovo secolo? Quali novità... e... chi sarà la sua nuova sposa? Una fitta al basso ventre la ricondusse alla realtà. Fu la prima di una lunga serie di contrazioni che le precedenti gravidanze le avevano insegnato a riconoscere.

Il 31 gennaio Ferdinando I era uscito presto e aveva trascorso l'intera giornata fuori dal palazzo reale insieme al suo primogenito Boris. Al bambino era permesso di vedere la mamma per pochi minuti al giorno e, mentre ai suoi fratelli più piccoli Kyril ed Eudossia questo non sembrava pesare, a lui trasmetteva ansia. Il giorno prima aveva festeggiato i suoi 5 anni e nonostante la festa di compleanno fosse stata la cosa più bella della sua breve vita, qualcosa di strano e indefinito a cui non riusciva a dare un nome non gli aveva permesso di gioirne pienamente. Quella sera non riuscì a prendere sonno. Coricato nel proprio letto aveva più volte richiamato alla mente i momenti belli della giornata: quando aveva sguainato per la prima volta lo spadino in ottone, lo spettacolo con i pupazzi di pezza e la testa di legno, il carillon, il cannoncino lancia palline, i dolciumi e altro ancora, ma non era completamente soddisfatto. Era ormai notte fonda quando decise di parlarne con la mamma, in quel momento ricordò di non averla vista tutto il giorno. Raggiunta la sua camera era stato fermato da una dama di compagnia proprio sulla porta. La donna lo aveva convinto a tornare a letto e gli aveva raccontato tante belle storie. Boris sapeva che non erano vere ma siccome si era accorto che finivano sempre bene le aveva ascoltate con piacere fino ad addormentarsi. La mattina seguente, nonostante il freddo e la neve, il padre lo aveva portato fuori con sé di buon'ora. Il bambino aveva chiesto di rimanere a palazzo per giocare con i fratelli e i nuovi giochi ma Ferdinando I con aria solenne e sguardo serio gli aveva detto:

- Oggi capirai per la prima volta quanto è difficile e quanta forza richieda essere il principe ereditario Boris di Bulgaria!

Boris non capì, almeno non per tutto il tempo che passò in carrozza prima di arrivare al posto che odiava di più al mondo. Nonostante la neve avesse camuffato la strada, quando imboccarono l'entrata alla piccola piazza con il fondo in sasso riconobbe immediatamente il posto. Scostò ulteriormente la tendina della finestrella della carrozza e dopo un'ulteriore occhiata all'esterno le lacrime presero a rigargli il volto.

- Siamo davanti alla vetrina della più antica e rinomata pasticceria di Sofia e piangi?

- Io non voglio dolci. Li ho già avuti ieri, al compleanno. Riportami a casa!

Il padre visibilmente irritato prese il figlio per un braccio e lo trascinò a forza fuori dalla carrozza. Mentre raggiungevano la pasticceria, il bambino tentava di liberarsi dalla presa e ripeteva disperato che non voleva altri dolcetti, che li aveva già avuti il giorno prima. Fermatosi davanti alla vetrina Ferdinando I si fermò di colpo e lasciò il braccio del figlio. Boris cadde in ginocchio, ora singhiozzava piano, senza parlare.

- Ora ricordo... ti ho già portato qui un'altra volta, vero?

Il bambino annuì.

- Quando?

- Quando mi hai detto del cavallino!

- Sì, il cavallino...

- È stato quando mi hai detto che il mio pony era morto!

Lo sguardo di Ferdinando I oltrepassò la vetrina della pasticceria. Poggiato tra una torta e un vassoio di caramelle assortite c'era un cartello multicolore sul quale era scritto: Qui abbiamo già le cose buone del nuovo secolo!

Poco prima della mezzanotte del 30 gennaio il dottore della famiglia reale era uscito dalla camera della principessa seguito dalla levatrice. Insieme avevano combattuto una lotta vinta solo a metà. Visibilmente provati sedettero in silenzio su un ampio divano per qualche minuto, poi il medico disse:

- Che caso... e nata lo stesso giorno del fratello Boris. Ricorda cinque anni fa? Com'è stato tutto diverso, vero? Tutto diverso...

La donna fece per rispondere. Il medico la bloccò con un cenno e riprese a parlare:

- Quando la bimba si sveglierà avrà fame, bisogna cercare una balia al più presto. Nel caso non la si trovi subito si può provare con del colostro bovino, a lei la scelta della diluizione.

- Bene, farò del mio meglio.

- C'è un'altra cosa sulla quale le chiedo ancora di collaborare...

La levatrice rimase in silenzio e con sguardo attento fissò il dottore.

- Vorrei che tenesse il massimo riserbo su ciò che è accaduto questa sera. Più tardi redigerò personalmente un documento ufficiale e spiegherò al principe l'accaduto. A proposito, sapete dov'è?

- Credo sia in biblioteca.

- Le risulta che la principessa avesse già pensato ad un nome per la figlia?

- Lo ha lasciato scritto sulla lavagna...



Nadežda Clementina Maria Pia Majella di Sassonia-Coburgo-Gotha Principessa di Bulgaria (Sofia, 30 gennaio 1899 – Stoccarda, 15 febbraio 1958)

- A sì? E come si chiamerà?

- Nadežda.

Il dottore scosse leggermente il capo e sembrò sorridere.

- Nadežda, certo...

La donna lo guardò con fare interrogativo. L'uomo chiuse gli occhi e si massaggiò piano le palpebre. Poi, sovrappensiero, si avviò lento verso la biblioteca.

Un'ora dopo, nel buio della carrozza che lo stava riconducendo a casa, poco prima di assopirsi vinto dal sonno e dalle fatiche di quella notte, pensò:

Nadežda, che bel nome. L'ultimo regalo di una principessa ad una figlia che non vedrà mai, un nome che dice del suo amore di madre e della sua volontà di sostenerla... nonostante tutto, nella sua vita, nel nuovo secolo. Sì, un bel regalo chiamarla... Speranza.

Nato dal ramo Koháry della famiglia ducale di Sassonia-Coburgo-Gotha, Ferdinando venne educato nell'ambiente cosmopolita dell'alta nobiltà dell'Impero austro-ungarico. La sua casata, i Koháry, era di origini slovacche ed era molto facoltosa, possedendo vaste proprietà come il castello di Čabrad' e la città di Sitno. Alle loro proprietà si aggiunse la dote in appannaggio della principessa Clementina d'Orléans, madre di Ferdinando e figlia del sovrano francese Luigi Filippo di Francia. Suo padre, il principe Augusto di Sassonia-Coburgo-Kohary, era fratello del re Ferdinando II del Portogallo ed era cugino del re Leopoldo I del Belgio e della regina Vittoria. Curiosamente, tra gli antenati di Ferdinando, sia per parte di padre che per parte di madre, vi erano degli antichi governanti della Bulgaria, fatto che lo rese candidato ideale per quel trono.

Il 20 aprile 1893 Ferdinando si sposò a Lucca con la principessa Maria Luisa di Parma, figlia di Roberto I di Parma, dalla quale ebbe quattro figli: Boris (1894-1943); sposò Giovanna di Savoia ed ebbero figli; Kiril (1895-1945); Evdokia (1898-1985); Nadežda (1899-1958), sposò il duca Alberto Eugenio del Württemberg ed ebbero figli.

Maria Luisa morì tragicamente il 31 gennaio 1899 e Ferdinando non pensò a nuove nozze fin quando la morte di sua madre nel 1907 non gli portò l'obbligo di provvedere ad una nuova figura materna che educasse e crescesse i suoi figli; per questo motivo sposò la principessa Eleonora di Reuss-Köstritz il 28 febbraio 1908.

UNA MOSTRA PER GIOVAN BATTISTA MAGNI: LE SUE FOTOGRAFIE CI RIPORTANO ALLA FINALE DI UN TEMPO

La Redazione

La storia e la cultura locale, da sempre, sono oggetto di attenzione da parte del CARC. Grazie alla nostra associazione, il mese di dicembre vedrà realizzarsi due iniziative legate a un personaggio finalese che è lecito considerare “storico”: Giovan Battista Magni.

In collaborazione con Alma Finalis e con la cura di Gherardo Braida, dal 16 dicembre al 7 gennaio, la sala espositiva dell'ex Palazzo della Guardia di Corso Cavour, ospiterà la mostra “Finale tra Ottocento e Novecento” che vedrà esposte più di 30 immagini realizzate da Magni, dieci delle quali sono originali stampati dallo stesso fotografo finalese.

Nello stesso periodo sul tratto che va da largo Cavallotti al Castello della Rocche e in via Frassoni, in quella che era chiamata la “Punta” verranno collocate, sempre a cura del CARC e di Alma Finalis, con la collaborazione di Gherardo Braida, 8 targhe storico-turistiche realizzate riproducendo le fotografie di Magni che raffigurano scorci del paesaggio finalese.

Giovan Battista Magni è un personaggio tutto da scoprire e la brochure che accompagnerà la mostra ne rivelerà aspetti ancora sconosciuti. Qui ci limitiamo a riproporre il profilo redatto nel libro “Genius Loci”, edito da CARC nel 2022.

Se conosciamo con dovizia di particolari com'era la Finale attraversata dal Panaro della Lunga e quella dei primi anni dopo il suo interrimento, se conserviamo memoria visiva degli scariolanti e degli artigiani finallesi di inizio Novecento, delle gare di trotto, della Fiera di Aprile, dei mercati e della vita quotidiana di quegli anni, lo dobbiamo a Gian o Giovan o, come recita l'atto di nascita, Battista Luigi Magni.





Sarebbe stato bello e interessante, disporre di maggiori informazioni su questo finalese così importante per la storia della nostra città: non fu un condottiero, né un illustre politico, né un celebrato scienziato, neppure uno storico al pari di Cesare Frassoni, ma è solo grazie a lui che abbiamo saputo con dettaglio fotografico come è cambiata la nostra città, che abbiamo ancora oggi davanti agli occhi il ponte della Chiusa, il ponte di piazza, il corso del Panaro della Lunga appena interrato, il Castello, la Piazza Verdi popolata di bancarelle, Piazza Garibaldi piena di gente, o gli scariolanti che attraversano il fiume su pericolanti passerelle.

Il registro delle nascite del Comune di Finale, firmato dall'ultimo podestà estense, Giovanni Ansaloni, riporta all'atto n. 263 del 17 agosto 1857: "Davanti me, sottoscritto, Podestà Ufficiale dello Stato Civile del

Comune di Finale, Provincia di Modena, è comparso il signor Magni Gaetano del vivo Luigi d'anni 27, di professione falegname, nato e domiciliato in questa città e alla presenza dei testimoni Vaccari Eugenio e Grillenzoni Filippo (...) mi ha dichiarato che nel giorno 14 del mese di agosto corrente, alle ore 12 meridiane gli è nato in Finale dalla Fiocchi Teresa di anni 28, maestra e ricamatrice, un figlio di sesso maschile, cui furono imposti i nomi di Battista Vincenzo Luigi (...)"

Come poi Battista Vincenzo Luigi sia diventato Gian o Giovan Battista non è dato sapere. Sappiamo invece, sempre dai registri comunali, che nel 1882, davanti al Sindaco di Finale, "ha contratto matrimonio colla Miari Margherita di Giacomo".

Dieci anni prima, nel 1872, ad appena 15 anni, Magni aveva iniziato la sua attività di fotografo. Inizialmente con studio in piazza Grande (ora piazza Verdi), poi – come ci testimoniano proprio le sue foto – si trasferì in piazza Garibaldi, nei locali ove ora si trova l'hotel Casa Magagnoli. Qui, dove era allestito un teatro di posa, centinaia di finalesi, da soli o con tutta la famiglia, si fecero ritrarre e lo stesso Magni "lavorava" i propri scatti per renderli più accattivanti.

"A me la sua figura – racconta Piero Gigli su "Il Punto" n. 9 del Novembre 1958 – è cara anche perché ricorda il diavolo della mia infanzia. Battista Magni aveva lo studio fotografico in piazza Garibaldi ma la camera oscura dava sul cortiletto della casa dove sono nato. Quando gli umori della mia età esplodevano in urla forsennate e non volevo mangiare a tavola o andare a nanna, 'bada che l'occhio del diavolo ti vede', mi dicevano ed io immediatamente ammutolivo, tremando. 'L'occhio' era una macchia rosso-sangue che si accendeva tutte le sere sul muro di faccia alla nostra cucina, una finestrella quadrata dietro alla quale, lo seppi più avanti negli anni, Battista Magni manipolava le lastre fotografiche e ne ricavava le stampe in quel 'formato gabinetto' che ancora nitide ci ricordano le vecchie nonne nei sontuosi falpalà (striscia di stoffa increspata o pieghettata che un tempo si usava cucire come guarnizione intorno alle gonne, ndr) ed i vecchi fusti dell'epoca umbertina con bombetta, plastron (ampia cravatta dal nodo già fatto, ndr) e baffoni".

Gigli ci regala anche una descrizione dell'aspetto fisico di Magni: "era uno di quei

fusti – scrive sul Punto – con bei capelli arricciolati che si spartivano in due bande divise da una riga nettissima dalla fronte alla nuca, magro e alto, dall’esistenza misteriosa che si svolgeva dal tramonto all’alba. Giovanetto, io frequentavo la sua casa, che nel ricordo è un labirinto di stanze in penombra, con un pianoforte che allora si chiamava ‘d’autore’ nero e lucidissimo. Si raccontava che mangiasse nelle ore più impensate, che avesse una camera piena di gatti e un cervello in ebollizione”.

Ciò che, in vita, lo rese noto anche oltre i confini comunali, però, non fu tanto la sua attività di fotografo, ma quella di inventore di vere e proprie spettacolazioni che allietavano le ricorrenze e le feste cittadine.

“Non possiamo lasciar passare sotto silenzio – scrive “La Minoranza” del 6 ottobre 1895 - la grandiosa luminaria in Corso V. Emanuele (l’attuale corso Matteotti, ndr), Piazza Garibaldi e Piazza Grande (piazza Verdi, ndr), ideata ed allestita dal distinto nostro concittadino G. Battista Magni, cui auguriamo non gli vengano meno in altri paesi (è già stato chiamato ad attuare l’illuminazione di questa sera a San Felice) la stima e la simpatia cattivatesi meritatamente in Finale”.

Il periodico finalese poi si dilunga nella descrizione dello spettacolo pirotecnico allestito da Magni, concludendo l’articolo con una vena romantica: “La splendida e fantastica fuga di archi a molteplici colori formanti un immenso porticato dalle forme severe, in fondo del quale, solitario, a mo’ di stalattite di fuoco, brillava la stella d’Italia, era addirittura imponente e di un grandissimo effetto. Maestoso pure l’alto architettonico frontone, tanto pel disegno aggraziato, quanto per la sapiente disposizione delle fiammelle. Riuscitissimo il grande emblema allegorico nazionale, alla di cui istantanea accensione un fremito di gioia e di entusiasmo, salutato dalla marcia reale, invase la sonora onda di popolo, accerchiante la Piazza Garibaldi, il quale scoppiò in un lungo interminabile evviva, seguito da battimani e da un agitarsi di fazzoletti, massime per parte dell’eterno femminino (cioè delle donne, ndr) oltremodo seducente, perché rappresentato da una miriade di fanciulle vaporese, bellissime. Quanti idillii d’amore maturaronsi sotto quell’abbagliante torrente di luce!”.

Nominato Ufficiale Idraulico, Magni ebbe modo di seguire da vicino i lavori sul fiume, comprendendo l’importanza che essi avrebbero avuto per Finale e documentandone con una vasta serie di fotografie le varie fasi. Immagini che testimoniano più di tutte le sue capacità tecniche e l’abilità artistica.

Agli inizi degli anni Venti cedette lo studio fotografico al suo assistente, ma continuò a essere pienamente coinvolto nella vita finalese.

“Presidente della società ‘Risveglio cittadino’ – racconta ancora Gigli – una ne faceva e una ne pensava per muovere le acque stagnanti della sonnacchiosa cittadina: luminarie, corsi mascherati e feste danzanti. Era già vecchio quando lo fecero presidente della Banda cittadina e questo compito assolveva con impegno giovanile, un amore in cui consumava le ultime sue forze e gli ultimi sogni di trasformare il mon-





do in una grande fiera assordante di suoni e immersa in una luce sfolgorante”.
A lui, Piero Gigli ha dedicato anche una breve poesia, alla maniera di “Spoon River” dell’americano Lee Master.

Poche righe che raccontano molto più di tante note biografiche:

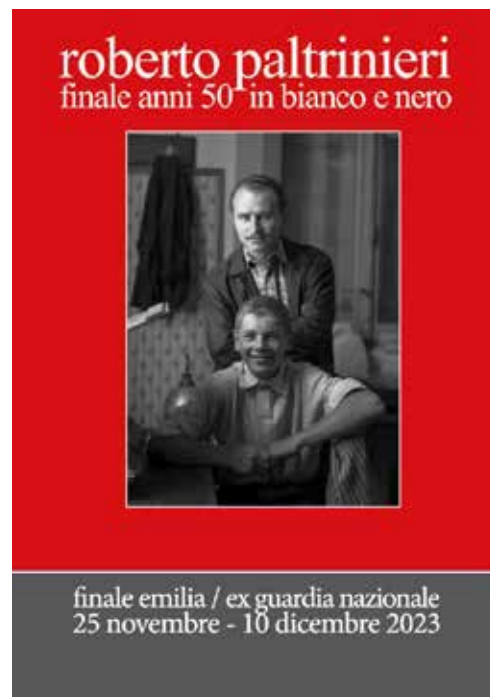
*“La mia segreta passione è stata la magia.
Ho giocato con la luce come altri con l’amore.
Accendere luminarie nelle notti stellate
organizzare corsi mascherati
gettare arcobaleni sul grigio della vita paesana
furono il mio modo di esprimermi e di vivere.
Scelsi un mestiere che era un gioco di acidi e di luci,
un magico e diabolico gabinetto di fondali e di lampade
dove ho fermato un’epoca in smaltate immagini.
I miei ritratti riempiono ancora
i vecchi albums di famiglia.
Ho amato i gatti e le donne
e sono morto sognando fanfare squillanti
ad ogni angolo di strada.
Il silenzio del cimitero ed il buio della tomba
sono la punizione dei miei modesti peccati
e piango sull’occasione mancata
di fare un ritratto al Padreterno”.*

LA POESIA DEGLI ANNI CINQUANTA NELLE FOTO DI ROBERTO "PIPI" PALTRINIERI

La Redazione

Lo spazio espositivo curato da Alma Finalis nell'ex Palazzo della Guardia, prima della mostra dedicata a Giovan Battista Magni, ha ospitato una rassegna di fotografie di luoghi e persone di Finale Emilia scattate da Roberto "Pipi" Paltrinieri, intitolata "Finale anni 50 in bianco e nero".

Nato a Finale Emilia, in via Morandi 9, il 15 novembre 1939, Roberto Paltrinieri è stato uno dei ragazzi di bottega di uno storico fotografo finalese Luigi "Gigetto" Ferraresi e le foto esposte si riferiscono proprio agli anni del suo "praticantato", svolto nella seconda metà degli anni Cinquanta del secolo scorso, dopo aver terminato la scuola di avviamento professionale. Il carattere, le ambizioni e le capacità di "Pipi" lo portarono ben presto a lasciare Finale: dal 1958 al 1962 fu a Cortina d'Ampezzo a lavorare per lo Studio Foto Roma, poi si trasferì a Lugano, presso lo Studio Villa. Alla fine degli anni Sessanta iniziò l'attività in proprio come fotografo pubblicitario per industrie, banche, collezionisti d'arte eccetera, con notevole successo, tanto che nel 1991 fu nominato coordinatore dei fotografi professionisti della Svizzera italiana. Oggi, pur mantenendo rapporti con Finale e i finalesi, vive da pensionato "attivo" presso la sua casa con atelier di Cadro, nei dintorni di Lugano, Canton Ticino.



“Per architettura si deve intendere lo sforzo di armonizzare con libertà e con grande audacia, l’ambiente con l’uomo, cioè rendere il mondo delle cose una proiezione diretta del mondo dello spirito”. Così cita il punto settimo del Manifesto della ‘Architettura Futurista’, scritto da Antonio Sant’Elia e pubblicato a Milano l’11 luglio 1914. Il geniale architetto futurista, in linea con il programma e la poetica marinettiana, prevede immagini di città in continua trasformazione, con linee dinamiche e servizi pensati per bisogni che, all’epoca, potevano sembrare fantascientifici ma che oggi sono le basi di una città a misura d’uomo.

Se la Prima Guerra Mondiale non avesse stroncato il giovane architetto, forse qualcuno di quei futuristici disegni della sua *La Città Nuova* avrebbero trovato compimento, di certo hanno anticipato quasi di un secolo soluzioni urbanistiche e gusto architettonico. L’espressione che da sempre più mi colpisce è contenuta nell’ottavo punto programmatico: *“Le case dureranno meno di noi. Ogni generazione dovrà fabbricarsi la sua città”*. Un assunto che stride in modo così potente con la nostra cultura da sembrare blasfemo. Al Caffè Campari, a Milano Sant’Elia, incontrava Umberto Boccioni, la cui riflessione sulla città e sulla vita futurista sfociarono nella tela della *“Città che sale”*, dopo aver analizzato, nelle opere del periodo del suo arrivo a Milano, la periferia abitata dai lavoratori delle nascenti fabbriche, con pennellate frammentate e divisioniste.

Se si pensa a Milano non si pensa solo ai suoi simboli artistici o monumenti, piuttosto si pensa ad uno stile di vita: frenetico, impegnato ma anche godereccio, il mito della “Milano da bere” forse è tramontato ma resta un marchio per la città votata ai servizi, alla moda e all’industria imprenditoriale. Allora Milano è forse la città che più sceglie di cambiare la sua immagine e, accanto alla riscoperta di siti archeologici romani, che testimoniano la sua fase di capitale di un impero, oggi si rinnova inventando nuovi punti di riferimento. Piazza Gae Aulenti con i suoi grattacieli, il Bosco Verticale e, oggi, CityLife, diventano i simboli di questo cambiamento, di un coraggio di costruire una città per ogni generazione guardando ai reali e contemporanei bisogni e, forse, anche al futuro.

CityLife è un esempio di recupero urbano e di nuova destinazione d’uso di un’area di 255 mila mq occupati da un quartiere fieristico, liberato dopo il trasferimento nel nuovo polo di Rho-Però all’inizio degli anni Duemila. Il progetto del 2004, ormai completamente realizzato, a cui si aggiungerà a breve CityWave, vede la nascita di un quartiere residenziale, di un’area servizi, di uno shopping center, di una grande area pedonale,



di un parco pubblico, di oltre 7000 parcheggi sotterranei e di tre torri occupate da uffici, soprattutto destinati alle società maggioritarie del consorzio creato per la sua realizzazione, in primis Allianz e Generali. I tre giganti, conosciuti come il Dritto, lo Storto e il Curvo, si stagliano nello skyline milanese e diventano nuovi punti di riferimento di una città capace di votarsi al nuovo.

Questa impressione l'abbiamo avuta durante la visita che i corsisti di Storia dell'Architettura del CARC hanno effettuato a metà ottobre, una giornata splendida dal punto di vista meteorologico, che ci ha permesso di vedere come famiglie, sportivi, giovani e non, passeggiassero per questo quartiere e si impossessassero di questi luoghi ben serviti dai mezzi pubblici. Anche il centro commerciale, il non-luogo per eccellenza nella definizione di Marc Augè, disegnato da Zaha Hadid, ha un calore e un'accoglienza diversa, di certo creata dalle linee curve e sinuose oltre ai materiali naturali e preziosi che la grande archistar irachena ha voluto nel suo progetto. Sempre dell'Hadid sono anche uno dei due complessi residenziali (composto da sette edifici tutti diversi e con altezze da cinque a tredici piani) e il cosiddetto Storto, un grattacielo dall'andamento tortile, alto 177 metri e composto di 44 piani destinati ad uffici appartenenti soprattutto al Gruppo Generali. Le altre due torri sono di Arata Isozaki progettista del Dritto che, con i suoi 209 metri, è il secondo più alto d'Italia (se ne avete la curiosità, il più alto è la Torre Unicredit di 231 metri, nel centro direzionale di Milano e che sovrasta Piazza Gae Aulenti) e di Daniel Libeskind che ha immaginato il suo Curvo come una sezione di una sfera immaginaria che contenga tutto CityLife. I suoi 175 metri ospitano uffici e la torre è direttamente connessa con una lobby su due livelli alla galleria commerciale. Del famosissimo architetto decostruttivista è anche l'altro nucleo residenziale formato da otto edifici che variano da otto a quattordici piani e sono dotati di attici su due livelli. Se negli edifici della Hadid dominano materiali caldi e linee curve, qui sono gli angoli acuti e le forme aguzze a imporre lo stile di Libeskind.

Il parco di 170 mila mq, con percorsi ciclabili e pedonali (le auto sono bandite e percorsi interrati portano ai parcheggi sotterranei) è arricchito da opere di artisti contemporanei e di un'area destinata a piante e fiori stagionali. Nella torre Isozaki è presente il più grande murales del mondo: snodandosi lungo il vano scale dei suoi 50 piani, rappresenta le città del mondo dove Allianz, il suo



committente, ha sede ed è stato realizzato dagli impiegati degli uffici, da giovani con disagio sociale e da diversamente abili, coordinati in un progetto d'arte collettiva; purtroppo è visibile solo da chi lì lavora e, una volta all'anno, dagli sportivi della Vertical Run.

All'ingresso dell'area di CityLife è stato salvato e restaurato il Palazzo delle Scintille, un bell'esempio di architettura Liberty del 1923, già palazzo dello sport e velodromo, oggi ha funzioni polivalenti ed espositive, ma è stato anche centro vaccinale covid.

La nostra visita è proseguita verso Parco Sempione, l'Arco della Pace, il Teatro di Alberto Burri, la Torre Branca di Gio Ponti fino al Palazzo della Triennale di Milano, edificio progettato da Giovanni Muzio nel 1933 per ospitare le esposizioni della triennale di design e oggi museo del design italiano e sede di mostre temporanee. Nel giardino, poi, sono esposte opere accattivanti di artisti e designer che accolgono il pubblico in un bellissimo connubio di arte e natura.

Si è inserita questa visita a conclusione di un percorso di storia dell'architettura che ha evidenziato come gli architetti siano stati spesso anche fautori degli arredi dei loro edifici e che spesso siano creatori di oggetti che, a volte a nostra insaputa, hanno accompagnato la nostra vita.

Con il corso di quest'anno, gli incontri di Storia dell'Architettura hanno presentato architetti e tendenze dei nostri giorni, approfondendo spesso tematiche di grande attualità. Vi invito al prossimo, tra un anno, dove si approfondirà anche l'architettura al femminile oltre a presentare altri nomi eccellenti di quella trasformazione che Sant'Elia annunciava come necessaria e che molti paesi in via di sviluppo o di nuova economia stanno compiendo.



INVERNO

Rosalba Pinti

Del Buio.
Del Freddo-
Della Nebbia.

Non mi piace il buio dell'inverno, che prima fa vedere solo le ombre, e poi nemmeno più quelle. E ti fa essere ombra nell'ombra per non disturbare.

Non mi piace il freddo, l'inverno degli alberi spogli, ma quei rami protesi sembra mi tendano la mano mentre passo, come mi conoscessero. Le sagome degli alberi: scheletri che si arrendono all'inverno. La pazienza del sonno e dell'attesa.

L'inverno delle gru che atterrano nei terreni ghiacciati. Delle anatre che si stringono per difendersi dalla morsa del cielo, e goffe e infreddolite scivolano sulle lastre di ghiaccio. L'inverno della civetta che scruta il mondo in cerca di cibo e degli storni sui fili che si raccontano le storie alla fine del giorno.

Mi piace la nebbia che scolora colori e suoni e la vita intorno sembra ovattata. La nebbia non dovrebbe far paura, perché nasconde le cose che non vogliamo vedere, e anche le altre. Le possiamo immaginare diverse, sfumate. Quella nebbia così fitta che non si riconosce chi ti passa accanto, avvolto in un mantello grigio, che pesa sulle palpebre quando sbatti le ciglia e ha quell'odore unico di fumo dei camini, asfalto bagnato, di respiri che rimangono in basso. La nebbia che fa sentire invisibili: la gioia dei timidi.

La campagna nella nebbia sembra ammantata da nuvole impietose che la coprono dal freddo. Puoi immaginare il mondo che vuoi, soffice, impalpabile, senza i contorni.

Sagome strane emergono dalla terra, come se fossero di fumo: un airone, dritto e infreddolito aspetta; le pavoncelle le riconosci dal canto, ma anche quello è ovattato. Sul ramo immobile una poiana. Il volo del gheppio affamato. La lepre che si muove lenta. La nebbia copre le immagini, i suoni e i colori. In mezzo vola la vita: ti accorgi pian piano che sotto la coltre che appanna la valle la vita continua. Più silenziosa, più lenta, va piano come se portasse un peso. Le sagome nei campi, immobili o in volo, la resistenza e il coraggio. Passi, voci e canti, il silenzio, l'umidità che avvolge.

Dicono che c'è una sorgente della nebbia, ma nessuno sa dove: esce pian piano da un buco segreto e invade ogni dove.

L'occhio si abitua e aspetta il raggio di sole che entra nel fumo.

Mi piacciono gli uccelli, perché dall'alto vedono la vita, e non si perdono su inutili strade che non portano a nulla.

Hanno il coraggio di andare e di stare, nella pioggia, nel freddo e nel caldo. Loro sanno.

E nel nostro inverno, puntuale, arriva il Pettirosso

Robin, Rouge gorge, Petirrojo

Il pettirosso (*Erithacus rubecula*) è un piccolo uccello passeriforme europeo molto comune, presente in Italia d'inverno nelle zone di bas-





sa quota e migratore a breve raggio, territoriale anche durante lo svernamento. Vivono soprattutto nei boschi di conifere o altri habitat, anche urbani, magari nascosti tra le chiome di alberi e siepi, o tra le foglie di edera. Un pettirosso vive mediamente 3-4 anni e arriva a stento ai 20 grammi. Il maschio ha un canto melodioso.

Gli adulti hanno il petto e la fronte colorati di arancio, mentre il resto del piumaggio è di colore bruno oliva e il ventre bianco sporco. Ai giovani manca la colorazione arancione e sono macchiettati. Il Pettirosso è insettivoro e anche un ottimo cacciatore di vermi che riesce ad estrarre con abilità dal terreno. Mangia anche grasso, frutti, bacche e semi, specialmente in inverno. A primavera lascia le nostre zone per tornare nei siti di nidificazione dove costruisce nidi perfetti, dalla forma tonda. I

pettirossi depongono da una a due covate all'anno e, quando la femmina depone le uova per la seconda volta, è il maschio ad occuparsi di nutrire i piccoli della prima covata. Dopo un paio di settimane dalla schiusa delle uova, i nuovi nati sono pronti a prendere il volo.

Nonostante l'aspetto dolce, il Pettirosso è aggressivo e battagliero in caso di intrusioni nel suo territorio. Rigonfia il petto in maniera minacciosa, e scuote le ali e la coda. Se prende confidenza non ha timore di avvicinarsi ad agricoltori o giardinieri che, lavorando la terra, fanno venire alla luce vermi e larve e in inverno viene a mangiare sul davanzale della finestra. I pettirossi che arrivano da noi durante la stagione fredda spesso giungono da noi dalla Scandinavia, dalla Finlandia soprattutto, **(noi abbiamo ricatturato un Pettirosso con anello Finlandese)** dove poi tornano dopo aver viaggiato per diverse notti. Infatti, pur essendo un animale diurno, il Pettirosso preferisce la notte per migrare.

Alcuni scelgono invece di trascorrere l'inverno più a sud, fino alle coste del Nord Africa. Il maschio e la femmina non sono distinguibili, mentre i giovani sono tutti macchiettati di marrone così da essere perfettamente mimetici questo perché il nido è al suolo e quindi risultano più nascosti ai predatori.

E' stato scoperto che i pettirossi utilizzano una sorta di bussola di inclinazione biologica per orientarsi nella migrazione notturna

Il pettirosso, antico simbolo dell'anno nuovo, della vita che resiste all'inverno, è colui che facilita il passaggio dall'inverno alla rinascita e al rinnovamento; porta con sé speranza, ottimismo, fortuna.

Una credenza di origine romagnola associa la migrazione dei pettirossi all'arrivo della neve. Leggenda vuole che quando un Pettirosso fa capolino alla finestra annunci l'arrivo della stagione fredda e della neve.

Per i popoli del nord il pettirosso era uno dei simboli di Thor, dio del tuono, portatore di nuvole, fulmini e tempeste.

Secondo un'altra leggenda, il pettirosso si sarebbe insanguinato il petto tentando di rimuovere con il becco la corona di spine che circondava la testa di Gesù Cristo sulla croce. Per questo motivo il petto sarebbe rimasto macchiato di rosso. Secondo un'altra leggenda i pettirossi erano tutti grigi. Durante la notte di Natale, uno di questi uccellini vide che il fuoco che riscaldava la stalla della Sacra Famiglia a Betlemme stava per spegnersi, così iniziò a sbattere le ali per ravvivare il

fuoco. Il mattino seguente per ringraziamento gli venne regalato un petto rosso. L'immagine del pettirosso è stata spesso associata al Natale e utilizzata come simbolo d'amore sulle cartoline d'auguri. La tradizione è nata nel diciannovesimo secolo, quando gli inglesi notarono la presenza del Pettirosso durante il mese di dicembre.

Scrittori, poeti e musicisti sono stati ispirati dal melodioso canto del pettirosso. Chopin, ad esempio, tentò di imitarlo nella Grande Polonaise brillante, da qui il Pettirosso ha guadagnato il soprannome di "Chopin dell'aria", mentre Emily Dickinson, poetessa americana, ha dedicato a lui uno dei suoi versi più noti:

*Se io potrò impedire
a un cuore di spezzarsi
non avrò vissuto in vano.
Se allevierò il dolore di una vita
o aiuterò un pettirosso caduto
a rientrare nel nido
non avrò vissuto invano.*

MANGIATOIE PER L'INVERNO

Nei mesi invernali le piante non producono frutti e molti piccoli invertebrati non sono disponibili. Per questo può essere molto utile utilizzare delle mangiatoie artificiali per nutrire gli uccelli che sono rimasti nel nostro Paese.

Le mangiatoie possono essere di tante forme, le più diffuse sono quelle a casetta, ma si possono realizzare semplici mangiatoie anche con materiali di riciclo facilmente reperibili. Una mangiatoia può attirare molte specie diverse e questo dipende dal tipo di cibo offerto. La mangiatoia va posizionata sempre in un luogo tranquillo e sicuro per far sì che i frequentatori non siano disturbati.

Ecco un elenco dei cibi graditi ad alcune specie

Tipo di cibo	Specie di uccelli
Semi di canapa e mais tritato	Fringuelli, verdoni e cardellini
Semi di girasole	Fringuelli, verdoni, cince
Briciole di dolci	Pettirossi, cince, fringuelli, merli, capinere
Frutta secca	Cince
Frutta fresca	Merli, tordi, capinere, pettirossi, cinciarelle
Grasso e carne	Cince, pettirossi, merli e tordi

IMPORTANTE: i farinacei non sono da considerarsi l'alimentazione ideale per gli uccelli, ma qualche briciola di panettone o di biscotti può aiutarli ad accumulare energie per superare i giorni più freddi dell'anno. I semi ricchi di grassi "buoni" costituiscono sempre la dieta da preferire.

ATTIVITÀ CARC (Settembre – Dicembre)

9 settembre

Inaugurazione 32° anno accademico UTE con presentazione corsi e rinfresco

15/16/17 settembre

Gita sociale nel Piceno : 3 giorni

Fermo, Torre di Palme, Ascoli Piceno, Castel Trosino, Offida, Acquaviva Picena

21 settembre

Lezione di Astronomia presso l'Osservatorio astronomico di S. Giovanni in Persiceto con visita al Museo della fisica "Fisica Experience"

24 settembre

Visita Oasi "Le Meleghine" con CARC NATURA

27 settembre

Conferenza: il Duomo di Finale Emilia tra nuove scoperte artistiche e restauro con Gruppo Studi Bassa Modenese

21 ottobre

Presentazione del libro: Ducato Estense - coast to coast – un viaggio lungo mille anni nelle terre dei duchi con tappa a Finale Emilia

29 ottobre

Gita sociale a Zocca: la castagnata

4 novembre

Conferenza "I nostar dialet": lo studioso e gli autori con Daniele Vitali ed i poeti di Artinsieme

11 novembre

Tradizionale Cena di S. Martino, in sede

18 novembre

Proiezione foto di Alberto Molinari "Ali intorno a noi"

26 novembre

Gita sociale al Catajo e Villa Selvatico a Battaglia Terme

2 dicembre

Presentazione del libro: La cucina finalese - storia, tradizioni e ricette di ieri e oggi -

9 dicembre

Concerto di Natale con Artinsieme e Lions di Finale Emilia

16 dicembre

Inaugurazione Mostra: Gian Battista Magni – Finale tra '800 e '900

17 dicembre

Pranzo tradizionale per gli AUGURI NATALIZI, in sede

31 dicembre

Cenone di fine anno, in sede

ATTIVITÀ UTE
(Anno Accademico 2023 – 2024)

Corsi Svolti

Burraco	N. 5 lezioni	Docente: Tiziana Artioli
Teatro	N. 4 lezioni	Docente: Giacomo Bonetti
Storia dell'Architettura	N. 4 lezioni	Docente: Giuliana Ghidoni
	Visita City Life a Milano	
Cinema	N. 7 lezioni	Docente: Giulio Borgatti
Disegno	N. 6 lezioni	Docente: Orianna Raguzzoni
Storia della Musica	N. 4 lezioni	Docente: Giacomo Gibertoni
	Teatro dal vivo IL TROVATORE di Verdi a Modena	
Inglese per Principianti	N. 12 lezioni	Docente: Ileana Frazzoli

Corsi da svolgere

Astronomia	N. 4 lezioni	Docente: Marco Cattelan
	N. 2 visite Planetario S. Giovanni in Persiceto	
Letteratura Italiana:	N. 8 lezioni	Docente: Luca Gherardi
Pasticceria	N. 6 lezioni	Docente: Tiziano Busuoli
Enologia	N. 8 lezioni	Docente: Annalisa Barison
	N. 2 visite cantine (da definire)	
Archeologia	N. 4 lezioni	Docente: Francesca Foroni
	N. 1 visita Museo di Castelfranco	
Storia – Educazione civica	N. 6 lezioni	Docente: Elena Malaguti
Pittura	N. 6 lezioni	Docente: Francesca Banzi
Storia dell'Arte	N. 6 lezioni	Docente: Giuliana Ghidoni
	N. 3 visite (Brescia, Ferrara, a sorpresa)	
Natura	N. 4 lezioni	Docenti: R. Pinti – R. Gemmato
	N. 1 visita (da definire)	

CI HANNO LASCIATO**Cesarino Caselli**

Battaglioli Ercole: è stato un socio che ha frequentato il CARC principalmente nelle attività ricreative. Persona molto conosciuta a Finale per il suo lavoro: il falegname o ancor più, come si dice Finale, “al marangon”. In alcune occasioni, vedi il terremoto, è stato di grande aiuto per la ricostruzione della sede attuale. Persona discreta ma nello stesso tempo di compagnia. Amava la vita ed è vissuto fino a 90 anni.

Mazzoli Lucia: persona garbata, gentile, elegante. Era la moglie di un ex consigliere del CARC, il Sig. Fregni Villiam di Massa Finalese. La signora Lucia frequentava il circolo assieme al marito nelle varie manifestazioni e si è sempre resa utile a seconda delle circostanze. Ha svolto attività nel settore della maglieria. Dotata di una manualità eccellente. Esperta di bricolage. Amante dei fiori e della natura in genere; possedeva il pollice verde.

Gallerani Gabriele: consigliere del CARC per diversi mandati. Disponibile, sempre. Appassionato di fotografia, era il fotografo del CARC. Durante i pranzi, le cene, le gite, le conferenze, le manifestazioni importanti era sempre presente con la sua Canon professionale per immortalare i momenti principali. Sapeva fare di tutto, ma noi lo consideravamo per lo più un provetto falegname; quante cose ha aggiustato oppure sistemato nella nostra sede! Una persona che amava, come non mai, la propria famiglia. Puntuale e preciso fino all'eccesso. Conosciuto e stimato da tutti. Ha sempre aiutato chi ne aveva bisogno. La sua dipartita lascia un vuoto non facilmente colmabile.

Balboni Maria Pia: socia del CARC per tanti anni. Fondatrice dell'associazione culturale Alma Finalis. Ha fatto parte attiva dell'Associazione R 616. Studiosa e scrittrice della storia della comunità ebraica. Nella sua vita ha viaggiato in molti paesi, raccogliendo e conservando storie. Ha pubblicato diversi saggi e libri, tra questi “Bisognava farlo – Il salvataggio degli ebrei internati a Finale Emilia”, “Sigilli di eternità. Il cimitero ebraico di Finale Emilia”, “Rubino Ventura”, ottenendo successi anche a livello internazionale. Fondamentale il suo ruolo per il salvataggio del cimitero ebraico di Finale Emilia. Si deve a Maria Pia la posa di due pietre d'inciampo dedicate a luminose figure di ebrei finalesi. Donna di grande cultura.

Ci hanno lasciato anche Tartarini Tiziano e Pizza Stella, soci del CARC per diversi anni ma, che per motivi diversi, hanno dovuto lasciare l'Associazione anzitempo. Tartarini Tiziano ha fatto parte del Collegio dei Sindaci Revisori.