

ANDREA PALLADIO: 500 ANNI E PIÙ (RIUNIONE DEL 2 GIUGNO 2010) **di Maria Greca di Mannà**

La presentazione si pone idealmente a conclusione della mostra tenutasi alla Wahington University dal titolo "Andrea Palladio: 500 anni", fortemente sostenuta dalla stessa prof. Luisa Gabbiani Flynn.

Con la soave eleganza propria del suo stile, Luisa ci ha introdotto nel mondo spettacolare di Andrea della Gondola, conosciuto da tutti col nome di Palladio.

Dopo aver accennato alle notizie biografiche del suo illustre concittadino che, nato a Padova nel 1508, compì il percorso artistico a Vicenza grazie alla protezione del rinomato umanista Giangiorgio Trissino, Luisa pone l'accento sull'importanza storica dell'artista e della sua opera, consacrata all'eternità ne *"I quattro libri dell'architettura"*, trattato da lui stesso scritto per stabilire le regole del 'costruire' che rivoluzionerà l'architettura del mondo occidentale. Nella descrizione accurata delle opere pubbliche del Palladio, in primis 'le famose ville' appunto, Luisa mostra come in tutte si riconosca il marchio prettamente palladiano definito dalla rivisitazione contemporanea degli stilemi architettonici antichi, in una composta ricerca dell'armonia e dell'equilibrio, classicamente intesi; in questo senso le sue ville si possono raggruppare in tre tipi: il primo tipo si caratterizza per l'uso di una loggia con tre aperture, il secondo per l'uso di un corpo centrale a un solo piano con fronte di tempio inserita, il terzo tipo, a due piani, si definisce per la presenza di portici ad entrambi i livelli e per la diversa funzione dell'attico non più destinato a granaio. Grande parte ha dunque avuto la cultura classica attraverso gli studi del testo di Vitruvio, nella formazione dell'artista-architetto, il suo stesso nome rievoca antichi miti come appunto ci suggerisce Luisa: il nome fa riferimento a Pallade Atena, dea della sapienza e della tecnica e fu lo stesso Trissino a imporgli il nome di Palladio, come l'angelo liberatore e vittorioso del suo poema: *"L'Italia liberata dai Goti"*. L'analisi sobria di Luisa si sofferma agevole su ogni particolare che possa essere esemplificativo della sintesi mirabile di antico e moderno nella quale la personalità dell'artista si delinea sem-



Luisa Gabbiani Flynn

pre netta senza cedere né al manierismo dall'ornamentazione gratuita né al classicismo freddo e avulso dal contesto geografico e storico; si arriva quindi alla 'anomalia' della 'Rotonda' ovvero Villa Capra. La Rotonda rispetto alle altre ville si distingue in quanto non è una villa ma un belvedere, concepita appunto per offrire scenari unici sul paesaggio circostante e rispetto alle altre ville si differenzia in quanto è situata nelle immediate vicinanze della città e occupa la sommità di un colle. E' la villa più copiata di tutti i tempi (vd. la Casa Bianca o Monticello in Virginia).

A sottolineare il coinvolgimento di tutti noi presenti, che Luisa ha saputo magistralmente suscitare durante la serata, è stato apprezzato l'intervento in estemporanea del prof. Chris Stephens che analizzando una foto degli esterni della villa ha espresso la teoria secondo la quale *«...quando si guarda la villa dal punto di vista dal cancello, si vede in prospettiva il terreno e la villa. Se si analizza questa vista, si nota che i muri non sono costruiti con un'altezza coerente, infatti, la terra sale verso la villa e i muri diminuiscono. Questo fatto mette la villa al centro del punto di vista e crea l'effetto di prospettiva. Palladio era un artista del Rinascimento Italiano. Io penso che lui svolgesse questo principio dell'arte del Rinascimento nella sua architettura»*. Il dialogo molto interessante tra Luisa e Chris prosegue anche nel commentare un altro capolavoro del Palladio, il Teatro Olimpico. *«Palladio ha concepito il Teatro Olimpico per l'Accademia come fosse la loro casa di produzione»* precisa Chris *«ed è stata usata la stessa resa prospettica che Palladio aveva realizzato con la Rotonda»*

IN QUESTO NUMERO:

Andrea Palladio	1
Saluto del Console Generale	1
Padre Biondi	2
SLUMA Museo	3
Camera di Commercio St. Louis	3
Velista d'acqua dolce	4
Antico rimedio: l'olio d'oliva	4
Il buono del calcio	5
Trote all'Alfredo	5
Il Torneo Annuale di Bocce	6

IL SALUTO DEL CONSOLE GENERALE D'ITALIA A ITALIANO PER PIACERE

Stimato Dr. Giannotti, nel ringraziarla per il suo dinamico e prezioso ruolo all'interno della comunità Italiana di St. Louis, la prego di voler cortesemente diffondere presso i membri di IPP il mio seguente messaggio:

Cari membri di Italiano Per Piacere,

In occasione del 64 anniversario della festa della Repubblica, vi giungano i miei più sinceri saluti e un particolare segno di ammirazione per la vostra instancabile attività. IPP è l'unica associazione del Midwest degli USA dove si parla unicamente la nostra lingua e questo è senza ombra di dubbio un fatto degno di nota e meritevole di apprezzamento. Da parte mia, sono ancora più compiaciuto di ciò, in considerazione dell'importanza che la promozione della lingua e della cultura italiana assumono all'interno della mia



CG Alessandro Motta

missione istituzionale. Con la vostra passione, con il vostro impegno, IPP contribuisce significativamente a mantenere viva la nostra lingua e la nostra identità nell'importante area di St. Louis, creando così un terreno fertile per il raggiungimento del citato obiettivo. Grazie!

Questo 2 giugno cade peraltro l'undicesimo anniversario della creazione del vostro club. Colgo quindi l'occasione per formulare a Italiano Per Piacere e a tutti voi singolarmente, i miei migliori auguri per il proseguimento della vostra preziosa attività, auspicando una sempre più stretta collaborazione con questo Consolato Generale e con l'Istituto Italiano di Cultura nell'interesse di tutta la nostra collettività.

Arrivederci a presto! Cordialmente.

Alessandro Motta

Console Generale d'Italia in Chicago

INTERVISTA A PADRE LAWRENCE BIONDI

di Maria Greca di Manna

La telefonata breve e concisa mi ha lasciato con il fiato sospeso. Avevo appena terminato di parlare nientemeno che con Padre Biondi. Esattamente Padre Lawrence Biondi, il rettore, da oltre venti anni, della Saint Louis University, più comunemente 'Slu'.

Con quella semplicità che deriva da un'istintiva praticità, tipica dei grandi uomini, mi chiama per nome come se ci conoscessimo da sempre e mi invita nel suo studio il lunedì successivo per l'intervista da me tanto agognata.

L'emozione è alle stelle, davvero dentro di me si alternano sentimenti contrastanti, un misto di curiosità, soggezione ed entusiasmo certo. Mi viene incontro con un sorriso che disarmerebbe anche il più accanito cacciatore di notizie e di scoop e, con la disinvoltura di chi è abituato a gestire qualsiasi tipo di situazione, mi invita ad accomodarmi.

Non sa nulla di me tranne che sono "l'emissario" di un'associazione culturale, che asserisce di conoscere bene e per questo si dice contento di poter essere il protagonista di un articolo su un giornale italiano. Si dimostra molto vicino alla comunità italiana di St. Louis e mi suggerisce per altre eventuali interviste, nomi di alcuni suoi amici ben noti per le loro attività all'interno della collettività italo-americana. Gli chiedo dunque di parlarmi dei suoi legami anagrafici e sentimentali con l'Italia. *"Sono nato e cresciuto a Chicago - risponde, in un italiano fluente ma essenziale, un po' intorpidito dai meccanismi inerti di un utilizzo sporadico - da una coppia di italiani nati e vissuti a Lucca fino al loro trasferimento negli USA. Qui sono nato io e i miei fratelli, l'ultimo di 3 figli e per questo tanto coccolato. Mio fratello vive in Canada e mia sorella a Chicago"*. Nonostante una prima reticenza, si dimostra man mano che affiorano i ricordi, desideroso di rievocare i suoi legami con la famiglia e con i genitori: papà Ugo e mamma Albertina soprattutto. Quella mamma che, mi dice, lo appellava affettuosamente 'bimbo' e che lo aspettava a casa dopo la Messa, cucinando per lui tortellini alla panna e cannelloni con la besciamella, ancora oggi i suoi piatti preferiti. *"Quando sono entrato in seminario - mi dice - la mamma ha voluto imparare a tutti i costi a scrivere in inglese, conosceva solo l'italiano infatti, perché era suo desiderio poter comunicare con le mamme degli altri seminaristi ed essermi in questo modo più vicina"* e quel ricordo lo commuove nell'intimo, sottolineato dal

silenzio prolungato che lo segue. Indubbiamente la carriera intrapresa dal figlio adorato, quel tipo di percorso spirituale che comunque lo portava via dalla famiglia, rappresentava motivo d'orgoglio e di riscatto dalle difficoltà incontrate in una società non propriamente aperta alle istanze di chi affrontava viaggi titanici e quotidiani sacrifici, anche se con il cuore sempre pieno di speranza per il futuro.

Il primo contatto con l'Italia, quindi, è filtrato dalle carezze e dagli insegnamenti di famiglia, dove si parla rigorosamente in italiano, dove le prime preghiere lasciano in bocca il gusto di una vita semplice, cadenzata al ritmo di solide tradizioni.

La chiacchierata continua e il tono è decisamente cambiato, ha virato verso



Padre Biondi con l'ultima edizione di It@lico

un'intonazione più composta, meno commossa, mi parla quindi dei suoi studi in seminario: *"...dove ho potuto conoscere Boccaccio e Dante, uno dei miei autori preferiti"*, della sua carriera sacerdotale, dei suoi viaggi continui in Italia, quando ormai, cittadino del Vaticano, la sua missione lo portava a Roma anche due volte all'anno; qualche volta riusciva a tornare a Lucca per ricaricare lo spirito coi sapori aviti: *"un giorno mi trovavo a Lucca - mi racconta - in un ristorante, ho chiesto un piatto di pasta e ti assicuro che aveva lo stesso identico sapore di quello che preparava mia mamma a Chicago, esattamente uguale! Era la prima volta che ritrovavo quei sapori"* e accompagna la

scansione del periodo e delle parole con un'animosità e commozione tanto inaspettata quanto genuina, come se davanti ai nostri occhi ci fosse davvero quel piatto di pasta e potessimo sentirne il profumo, prostriamente parlando (concedetemi l'avverbio).

Costante, quindi, nella sua percezione dell'Italia è la combinazione tra i ricordi affettivi dell'infanzia e la trasfigurazione di una realtà dove tutto sembra a misura d'uomo, dove la serenità di una natura benigna pare accogliere, in un abbraccio consolatorio, le anime spossate da una vita divisa tra mille impegni e responsabilità; aggiunge: *"...quando vado in Italia, mi sento bene, mi sento...come dire, mi sento in pace profondamente, a contatto con me stesso"*. Mi racconta poi, sorridendo, dell'esperienza di viaggio di suo nipote che, trovandosi qualche giorno in Italia, invece di visitare amici e parenti a Lucca, ha preferito trascorrere la propria vacanza pescando sulle cime dell'Appennino toscano a godersi, in tutta solitudine, lo spettacolo di paesaggi unici che si rincorrono ansiosi di spegnersi nel trionfo di una luna indolente. Ma l'Italia di padre Biondi non è solo il dolce ricordo, la sua Italia è vessata dagli scioperi: *"...ah gli scioperi, sono stati per me un'ossessione, spesso dovevo ritirare io il bagaglio dalla stiva perché il personale degli aeroporti aveva indetto lo sciopero e, spesso, sento gente che è costretta a scegliere aeroporti fuori dall'Italia per lo scalo, prolungando il proprio viaggio proprio per evitare gli scioperi italiani"*. Doverosa la domanda sulla situazione italiana attuale: *"E' una nazione confusa politicamente parlando, ma tutto sommato c'è sempre stata tanta confusione politica in Italia"*.

A questo punto spostiamo il discorso sul suo operato e sull'attività attuale di rettore di una importante università che dirige da più di venti anni. Mi parla allora della promozione della cultura italiana all'interno del percorso universitario degli studenti, che hanno la possibilità di approfondire lo studio della lingua attraverso soggiorni prolungati in Italia e del fatto che la lingua e la cultura italiana godono di ampi consensi alla Slu tanto che si è resa necessaria la realizzazione del dipartimento di italianistica.

Tra le righe leggo l'orgoglio e la passione dell'uomo che ha dedicato parte della propria vita alla realizzazione di un sogno che non appartiene solo a lui ma

(Continua a pagina 3)

ST. LOUIS UNIVERSITY MUSEUM OF ART

di Jill Weinreich

Pur essendo cresciuta a St. Louis, non ero mai stata al museo della St. Louis University, lo Sluma appunto. Avendo recentemente avuto la occasione di parlare con alcuni amici dei musei presenti a St. Louis, mi sono resa conto che non avevo mai visitato uno dei musei che comunque partecipa alla storia artistica della città. Il museo si presenta diviso in settori: il primo piano dedicato



SLUMA—3663 Lindell Blvd

Padre Biondi (Continua da pagina 2)

all'intera comunità. In questa direzione interpreto anche l'entusiasmo che brilla negli occhi, quando mi parla dei musei e delle fondazioni d'arte che fanno capo alla sua università: "...sono un appassionato d'arte e qui abbiamo diversi musei: Saint Louis University Museum of Art, meglio conosciuto come SLUMA, la Samuel Cupples House, la Gallery Pere Marquette, e soprattutto il nostro fiore all'occhiello, il Mocra ovvero il museo di arte religiosa contemporanea, il primo e unico esempio al mondo di museo ecumenico d'arte religiosa per favorire il dialogo tra i popoli, con opere di artisti di tutte le religioni del mondo..."; all'interno del discorso artistico cita poi un artista che ammira molto, le opere del quale trovano spazio nei musei dell'università: il gesuita, padre Lanfranchi di Brescia.

I minuti trascorrono veloci e ormai per me è tempo di togliere il disturbo, la giornata è ancora lunga per padre Biondi, tanti problemi da risolvere, tante situazioni da gestire che richiedono la sua presenza e l'avvallo della sua autorità. Prima di congedarci, mi regala un'ultima preziosa confidenza: "sai, io sogno di poter trascorrere il resto della mia vita, quando andrò in pensione, a fare il parroco nella quiete di qualche paesino nei dintorni di Lucca".

a mostre itineranti; il secondo piano alla collezione permanente; il terzo piano è dedicato completamente alle missioni dei gesuiti in occidente. Il quarto piano era temporaneamente inaccessibile.

Al primo piano si ha l'occasione di visitare in questi giorni una mostra aperta fino al 26 settembre, di artisti contemporanei (Alice Ne-

el, Donald Sultan, Erro, Casamada ecc.) che ha come tema ispiratore la magnanimità dei benefattori dello Sluma, grazie alla loro generosità, infatti, è stato possibile acquisire le opere in mostra. Sono rimasta sorpresa di trovarvi le opere di Yoshimoto Nara che apprezzo molto per la sensibilità con la quale riesce a esprimere la finta ingenuità della realtà nelle sue opere, attraverso la rappresentazione dell'innocenza infantile accompagnata dalla ferocia inaspettata dello sguardo o da un coltello che fa capolino all'improvviso a indicare odio.

Al secondo piano ho trovato molto interessante la stanza dedicata a Dale Chihuly, le sue rappresentazioni in vetro fanno sempre sognare; il modo con il quale riesce a diluire la realtà in un caleidoscopico movimento di colori attraverso la consistenza del vetro, è davvero strabiliante.

Senso di orgoglio poi, nei miei amici italiani che erano con me, è stato suscitato da un'opera esposta di Arnaldo Pomodoro, le opere del quale sono presenti nelle piazze di grandi città, al Mills college in California, nel Department of

Water and Power di Los Angeles e nel cortile dei Musei Vaticani: la sua scultura è dominata da un rigoroso "esprit de geometrie" per il quale tutto ruota attorno alla volumetria della sfera, del cubo o del cilindro.

Di grande rispetto poi la presenza di Ernesto Trova che aggiunge valore ad una collezione che, seppur nei limiti dell'assenza di precise indicazioni cronologiche e di spazi tematici comuni, risulta comunque apprezzabile, secondo me.



Le esploratrici di SLUMA
Jill, Nerina e Maria Greca

Il terzo piano ci riporta invece a una visione cattolica dell'arte dove tutto è esposto a rappresentare la vita come si svolgeva per i gesuiti pionieri nel midwest. Accanto quindi agli altari e a manichini con gli abiti sacerdotali, che, pur destando qualche perplessità generale, ci hanno dato, tuttavia, un'idea di

ciò che accadeva; sono presenti numerosi ritratti di Ignazio di Loyola, fondatore dell'ordine e riproduzioni, di tutto rispetto, della Sacra Famiglia e in genere di quadri dalla tematica religiosa. In

particolare ci ha colpito un piccolo quadro di autore statunitense, che prendendo spunto da Filippo Lippi, riesce a esprimere la stessa ironia in una scena nella quale San Giuseppe dorme profondamente mentre Maria veglia sul Bambin Gesù. La visita, della quale ci sarebbe ancora tantissimo da dire ma per motivi di spazio 'editoriale', dobbiamo limitarci

a queste poche righe, si conclude e ci avviamo alle nostre macchine, soddisfatti di aver arricchito la nostra quotidianità e impoverito la nostra mediocrità, interloquendo attraverso le loro opere appunto con persone dalla sensibilità non comune: gli artisti. E basta poco: il tempo di un parcheggio!



Arnaldo Pomodoro

PRIMO EVENTO DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA A ST. LOUIS

Si è svolto il giorno 16 Giugno, presso St. Louis Motorsports in Chesterfield, un 'networking event', promosso dalla neocostituita 'Italian America Chamber of Commerce' di St. Louis. Presenti alla manifestazione molti businessmen che gravitano attorno al 'trading' italo americano accorsi ad ammirare le lussuose e, inavvicinabili per noi mortali, dreamcars sportive a marchio Lamborghini, fiore all'occhiello della nostra tradizione automobilistica. Ci è stato spiegato infatti che il mercato degli oggetti di lusso non conosce propriamente crisi. In particolare viene confermato che tutto ciò che riguarda la qualità, l'eleganza e la cura del particolare ha marchio 'Made in Italy' in tutto il mondo. In questo senso si è resa necessaria la creazione di una camera di commercio qui a St. Louis, dove pare, molte aziende italiane, soprattutto del nord Italia, spingano in questo periodo per avere una propria visibilità commerciale, secondo quanto risposto dal dott. Durro, Executive Director, interpellato circa le ragioni della istituzione di una camera di commercio a St. Louis, inaugurata lo scorso Gennaio. Cosa della quale siamo molto lieti e ci auguriamo di poter avviare collaborazioni sempre proficue quando riguardano la promozione della cultura italiana in senso lato

VELISTA D'ACQUA DOLCE

di Daniele Vandoni

Scrivo queste righe per raccontarvi la mia esperienza in barca a vela e per condividere con voi le emozioni che ho provato. Premetto che da sempre ho preferito passare il mio tempo libero andando per sentieri in montagna. Ho infatti la fortuna di vivere a poche ore d'auto dai 4000 della Valle d'Aosta e dalle Alpi del Piemonte Settentrionale. Solo da circa un anno mi sono avvicinato al magico mondo della barca a vela, un po' con spirito di esplorazione, un po' perché già da anni mi affascinava vedere le vele sul Lago Maggiore. Il lago allora è diventato un altro territorio di scoperta; il lago che ho sempre vissuto come elemento di congiunzione tra casa mia, in pianura, e le ambite montagne è diventato improvvisamente protagonista. La prima volta che sono salito su una barca a vela, esattamente un anno fa, ho provato due forti emozioni. Innanzitutto mi ha affascinato e stupito il silenzio che pervade tutto quando si spegne il motore, in secondo luogo sono rimasto colpito dal ribaltamento delle prospettive, ovvero dall'osservare da un punto di vista privilegiato, il centro del lago, paesaggi a me cari e familiari come la riva piemontese del Lago Maggiore e le retrostanti cime dell'Alto Vergante. Anche, più a nord, le vette della Val Grande e il lontano Sempione assumono connotazio-

ni paesaggistiche inaspettate. Dalla scorsa primavera ad oggi ho avuto la fortuna di uscire sul lago una decina di volte, intensificando le uscite nel mese scorso in occasione di un corso di vela per principianti organizzato da un mio amico. A proposito: se mai vi capiterà di visitare il Lago Maggiore, non dimenticatevi di fermarvi a Belgirate e di noleggiare una barca a vela da Marta.



Ha delle ottime barche, sempre tenute in ottime condizioni. I periodi migliori per andare in barca sono la primavera e l'autunno. In estate il turismo eccessivo tende a ridurre il divertimento. Le ore migliori della giornata sono al mattino fino alle 11 e al pomeriggio dopo le 14. L'idea migliore sarebbe uscire sul lago alle 9, andare verso nord finché soffia il

vento; quando questo cala si può approfittare della bonaccia per uno spuntino e per prendere il sole in completo relax, per poi far rotta di nuovo verso Belgirate con il vento del primo pomeriggio.

Per i più coraggiosi c'è anche la possibilità di aggregarsi a un equipaggio per partecipare a una regata sul lago, competizione che viene di frequente organizzata dai vari circoli velici disseminati lungo il lago. In questo caso oltre al piacere della vela, del sole e del paesaggio subentra una notevole dose di adrenalina, soprattutto durante le fasi che precedono la partenza. A ciò si aggiunge lo spettacolo di tante vele diverse per forma e dimensione che competono cercando di sfruttare al meglio le correnti d'aria.

Con l'arrivo dell'estate ridurrò le uscite in barca per concentrarmi sull'escursionismo in montagna: ho già in mente dei progetti di cui, se andranno a buon fine, vi racconterò nelle prossime edizioni di questa rivista. Riprenderò ad andare sul lago a ottobre e sicuramente cercherò, finalmente, di compiere la traversata fino a Locarno, sulla riva svizzera del lago, per poi tornare indietro, facendo così anche l'esperienza del primo pernottamento a bordo.

Ci vediamo in giro sul lago, intanto vi auguro che i venti vi siano propizi!

ANTICO RIMEDIO: L'OLIO D'OLIVA

di Maria Vittoria Arcidiacono

Un mesetto fa mi è capitato di essere volontaria presso il centro UDETMÀ dell'ospedale dove lavoro ora in Spagna. Il centro ha organizzato due giornate per la prevenzione del danno cardiovascolare. Un piccolo gazebo nel centro storico della città e centinaia di passanti che non hanno esitato a farsi misurare la glicemia, il colesterolo, la pressione e lo spessore della parete carotidea.

Al termine delle prove ognuno di loro è stato omaggiato con frutta locale e olio extravergine d'oliva. Ebbene sì, perché proprio questo condimento tutto mediterraneo è conosciuto per avere proprietà benefiche sin dai tempi antichi. L'olio di oliva, in Italia, come anche in Spagna e Grecia, rappresenta un prodotto fondamentale dell'agricoltura mediterranea. L'ulivo è una pianta molto antica e le sue prime tracce, ritrovate in Puglia, risalgono all'età neolitica (7000-3000 a.C.).

L'Italia è lo stato che produce e consuma più olio di oliva che si distingue in differenti categorie quali l'olio extravergine d'oliva, l'olio vergine d'oliva, l'olio d'o-

liva e l'olio di sansa di oliva (la sansa è la parte solida ottenuta dopo l'ultima spremitura e che contiene altro olio). Per ottenere un prodotto di qualità elevato è importante il tipo di raccolta, quello dai migliori risultati è la raccolta manuale, ma è anche molto importante il grado di maturazione delle olive che influenza le caratteristiche organolettiche e il colore dell'olio. Una raccolta precoce determina oli più verdi e più acidi; quando le olive sono mature gli oli appaiono gialli e con bassa acidità, mentre le olive molto mature aumentano l'acidità arricchendosi di un gusto fruttato dolce. Quindi, il momento più adatto è durante l'invaiaitura, ovvero quando le olive cominciano a cambiare colore, ma mantengono ancora un po' di verde. Importante è che già in tempi antichi, l'olio di oliva veniva raccomandato per conservare i capelli e il loro colore naturale; per curare i problemi di stomaco, fegato e intestino; per rimarginare la pelle dalle ustioni.

E diciamo che gli antichi avevano ragione, infatti, studi recenti italiani e inglesi

hanno confermato le proprietà antiossidanti e antiinfiammatorie.

Secondo la facoltà di farmacia dell'università di Milano, i fenoli, presenti nell'olio extravergine d'oliva, e totalmente biodisponibili (ovvero assorbiti dall'organismo), hanno elevate proprietà nel ridurre la glicemia, nel ridurre il colesterolo "cattivo" LDL e hanno proprietà antiossidanti. Come conseguenza si ha una aumentata prevenzione delle malattie cardiovascolari e dell'invecchiamento cellulare. In questi giorni, invece, il gruppo inglese sta presentando una proprietà dell'acido oleico contenuto nell'olio di oliva, ovvero la capacità di questo acido di prevenire lo sviluppo della colite ulcerosa bloccando composti chimici che nell'intestino aggravano lo stato di infiammazione caratteristico della patologia. Secondo gli investigatori due o tre cucchiaini di olio di oliva al giorno hanno un effetto protettivo.

Allora perché non tornare come quando si era piccini e la nonna ci preparava una fetta di pane con olio e un pizzichino di sale!

IL BUONO DEL CALCIO

Chi mi conosce, sa che il gioco del calcio non è in cima ai miei pensieri, neanche a quelli sportivi.

Da bambino, prima c'erano i ciclisti Bartali e Coppi (nell'ordine), mentre da grande, l'atletica leggera è passata in prima posizione, non ho mai, quindi, nutrito una particolare predilezione per il gioco del calcio.

Il calcio, specie quello nostrano, ha fatto di tutto, tra giocatori, dirigenti e tifosi, per screditarsi agli occhi di tutto il mondo.

Infatti, quando la platea televisiva raggiunge il miliardo o quasi, ci si lascia andare a contegni irrispettosi: sputi, gomitate, esternazioni politiche che col calcio non c'entrano nulla, sospensioni di gare su istigazione di tifosi.

Abbiamo criticato per anni gli hooligans, li abbiamo accusati di omicidio per i fatti del campo Heysel, avvenuti durante la finale della Coppa dei Campioni, ma poi il nostro comportamento è stato animato da quello stesso spirito incivile che abbiamo condannato a parole, causando scontri negli stadi e fuori, fino all'omicidio del poliziotto durante un derby.

Speriamo di aver toccato il fondo, anche se ci fanno sobbalzare sulla sedia alcune dichiarazioni di giocatori, critiche nei confronti delle forze dell'ordine che vengono spesso chiamate per sedare risse all'uscita degli stadi.

Il 'buono' del calcio, per noi di italiano per piacere è emerso, quando abbiamo sentito le prime interviste dei nostri giornalisti ai giocatori che stanno partecipando ai Campionati mondiali di calcio in Sud Africa.

Dopo la partita Ghana-Serbia, sono stati

intervistati il serbo Kuzmanovich, il quale si è scusato in buon italiano, del fallo che ha causato il rigore contro la sua squadra, mentre il 'torinese' del Ghana Asamoah, ha salutato tutti gli amici italiani ed ha fatto coraggio agli altri due Serbo'romani' Kolarov e Stankovich.

Tra gli africani c'è anche l'interista Eto', il quale però si esprime ancora in francese, ma dobbiamo dargli tempo perché è arrivato in Italia solo da 12 mesi e poi gioca in una squadra dove di giocatori italiani ce ne sono solo due o tre. Però l'allenatore portoghese Mourinho, che ha lasciato *'zero tituli'* alle altre squadre, ha detto subito che lui non è *'un pirla'*, in perfetto dialetto milanese.

Ai campionati si è sentito anche il buon italiano dello slovacco 'napoletano' Hamsik, che è sulle orme ormai del ceko Nedved, che ha giocato in Italia con Lazio e Juventus.

Un altro giornalista, ha intervistato il dottor Bierhoff, il quale ha giocato molti anni in Italia e si è laureato in economia si è espresso in un italiano quasi perfetto nel descrivere la vittoria della sua Germania contro l'Australia, nazione nella quale giocano anche Valeri e Grella e dove aveva giocato da giovanissimo Bobo Vieri.

Non c'è neanche bisogno di elencare il numero di atleti argentini che sono attualmente in Italia, visto che anni fa, il 50% della popolazione di Buenos Aires era italiana e che, probabilmente, il tango è stato inventato da noi.

Dopo i campionati giocati in Svezia, i nostri uomini andavano a conoscere le svedesi, mentre in Italia arrivavano Gren, Nordhal e Liedholm. Quest'ultimo ha prodotto, una volta esaurito il suo

percorso sportivo, un ottimo vino italiano.

Abbiamo anche esportato la lingua italiana in Brasile, visto che da noi, quando si diceva che il calcio più bello del mondo si giocava in Italia, c'erano Cafu, Amarildo, Socrates, Zico e Falcao. Proprietari, l'allenatore del Brasile, Dunga, è stato accusato di aver italianizzato la sua nazionale (...sotto l'aspetto tecnico).

Quest'anno nella nazionale uruguayana gioca il portiere della Lazio Muslera, ed in quella giapponese, il 'catanese' Morimoto, il quale parla già un ottimo italiano.

Un nostro allenatore è andato anni fa in Cina, ma i più forti sono stati chiamati ad insegnare il calcio italiano in Inghilterra. Parliamo di Ranieri, Mancini, Ancelotti e soprattutto Capello, che allena la nazionale di quel paese.

Un altro allenatore famoso non solo in Italia ma nel mondo, è stato Trapattoni, il quale ha allenato diversi club stranieri e la nazionale irlandese. Il suo italiano non era eccezionale, ma in Germania, si è fatto ben sentire quando in tedesco, durante una conferenza stampa, sfogando la sua rabbia contro la squadra che aveva giocato male se la prese con uno dei giocatori che, ironia della sorte si chiamava 'Strunz, Strunz, Strunz, Strunz'.

E lo fece in un tedesco talmente maccheronico e storpiato che per alcuni giorni tutta la Germania si piegò per le risate.

Per concludere, posso dire che il calcio ha tantissimi demeriti, ma forse ha il pregio di aver contribuito a diffondere la lingua italiana nei cinque continenti.

TROTE ALL'ALFREDO

Per questo numero di It@lico ho pensato di farvi avere una ricetta che faceva sempre mio padre, specialmente se trovava le trote fresche. Sul Lago di Como abbiamo delle ottime trote, e pescatori arrivano da tutto il mondo per pescarle. Questa ricetta si può anche fare col lavallo, e gli agoni, pesci di acqua dolce molto pregiati nel nostro lago. Siccome è difficile trovarli a Saint Louis potete anche usare un pesce bianco come il tilapia.

Per 4 persone:

4 trote fresche intere. Guardate l'occhio della trota che non sia opaco. Se trovate

un avido pescatore che ve ne regala, molto meglio.

Una tazza abbondante di latte

Un limone

Mezza tazza di farina bianca

2 cucchiaini di burro

3 cucchiaini di olio vergine

2 foglie di salvia

3 cucchiaini di vino bianco secco

2 cucchiaini di capperi

Mettete le trote in un tegame con un orlo abbastanza alto. Copritele col latte e poi versate il succo del limone precedentemente spremuto. Mescolate bene e lasciate riposare tutto per due ore. Togliete le trote, asciugatele bene e spolveratele con la farina. In una padella abbastanza pesante, fate scaldare l'olio ed il

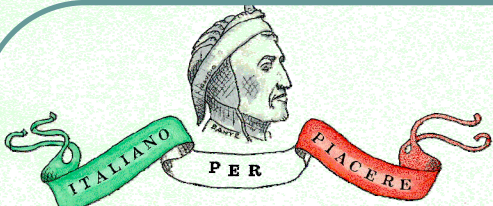
burro con la salvia. Appena dorato adagiatevi le trote e fatele cuocere per due o tre minuti da ogni parte. (Dovrebbero essere dorate ma non bruciate).

Sale e pepe a piacere. Togliete dal fuoco ed aggiungete il vino secco ed i capperi. Mettete tutto al forno a 350 gradi e lasciate cuocere per circa dieci minuti finché si possa staccare facilmente la carne dalla lisca.

Sarà un piatto di grande effetto se riuscirete a disliscare le trote. Servite col sughetto e col riso bianco condito con burro e salvia. Una vera specialità.

Buon appetito

Gianfranco Garganigo



10803 Indian Head Industrial Blvd.

St. Louis, MO 63132

Siamo in internet:

<http://www.italiausa.com/ipp/>

e in facebook

Email: italico@italiausa.com

CERCASI SPONSOR

Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa.

Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 oppure email: italico@italiausa.com

IT@LICO

Il periodico di

Italiano per piacere

DIRETTORE

Franco Giannotti

REDAZIONE

Maria Greca di Manna

COLLABORANO

USA:

Marcello Delli Zotti
Luisa Gabbiani Flynn
Gianfranco Garganigo
Marielle Molon

Italia:

Elisabetta Arcidiacono
Gabiella Covri
Baldassare Sparacino
Daniele Vandoni

Spagna:

Maria Vittoria Arcidiacono

...

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

italico@italiausa.com

...

ITALIANO PER PIACERE

Amministrazione:

Dir. Franco Giannotti
Vice: Marcello Delli Zotti
Sec. Nerina Giannotti
Tes. Mario Artioli

Consiglieri:

Gaudio Delle Cese
Maria Greca di Manna
Gianfranco Garganigo
Fabio Giannotti

Facebook:

Maria Vittoria Arcidiacono

ATTENZIONE
NUOVA DATA

PROSSIMA RIUNIONE: VENERDÌ 30 LUGLIO 2010 "TORNEO ANNUALE DI BOCCE" CON MARCELLO DELLI ZOTTI

Cari amici di Italiano per piacere,

dopo il grande successo della prima edizione del torneo eccoci arrivati alla seconda, ad uso esclusivo dei nostri soci e loro ospiti. Si terrà ovviamente da Milo's che è situato "on the Hill" all'incrocio di Wilson e Marconi; per quanti non hanno partecipato al precedente torneo, preciso che Milo è essenzialmente uno "Sport's Bar", ed offre un buon menu (pizza, hamburgers e sandwiches), tavoli all'aperto e due campi di bocce coperti da tettoie; a differenza delle normali riunioni ognuno ordina quello che vuole e paga individualmente.

Per ragioni di tempo parteciperanno solo 12 squadre di due giocatori, ciascuna ad eliminazione diretta; liberi di iscriversi da soli o in coppia ma fate presto perché il numero delle iscrizioni è limitato! Un'occasione da non perdere in cui ci saranno anche molte opportunità di conversare e forse di imprecare – in italiano naturalmente – per un tiro sbagliato.

Ricordo che i campioni in carica sono la coppia Amy Stephen e Nate Arends che sconfisse in finale i vicecampioni Judith Mann e David Konig.

Se volete più informazioni, potete visitare il sito www.milosboccegarden.com, per la mappa e per il menu. Il torneo inizierà prontamente alle 6:30 pm di venerdì 30 luglio..

Il gioco è semplice, ma se volete saperne di più potete trovare le regole nel sito della United States Bocce Federation: www.bocce.com/rules-2/usbf-open-bocce-rules/ Da parte mia, dopo la delusione di essere stato eliminato in semifinale l'anno scorso, mi sto allenando con un maestro di bocce che insiste nel dirmi che devo giocare la 'raffa' non al 'volo' (ma non so cosa sia questa Raffa! Forse il diminutivo di Raffaella? Boh)

Per prenotare chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 e specificate se preferite essere **spettatori o concorrenti**. Se usate l'email, indirizzatela a Franco@ItaliaUSA.com.

Vi aspetto numerosi: ci divertiremo insieme!

Vostro Marcello Delli-Zotti ...quasi, si fa per dire, campione di bocce.