

OMAGGIO A LUCIO DALLA

di Franco Giannotti

L'1 marzo 2012 è morto Lucio Dalla. Si legge in un comunicato stampa che "il cantautore bolognese è stato stroncato da un attacco cardiaco a Montreaux, in Svizzera, dove era impegnato per una serie di concerti. Il 4 marzo avrebbe compiuto 69 anni. La sua ultima apparizione in televisione è stata nell'ultima edizione del Festival di Sanremo presentata da Gianni Morandi, dove si è esibito sul palco dell'Ariston con il giovane Pierdavide Carone.

Il mondo della musica piange la morte dell'artista: "È morto un amico caro, un compagno di vita, un compagno di strada" così il collega Antonello Venditti esprime il suo dolore: "È uno di quei momenti in cui non ci sono parole". "Mi auguro solo - aggiunge il cantante romano - "che Dalla venga ricordato nel modo giusto".

Ed è proprio con tale sentimento che Marcello Delli Zotti, vice direttore di *Italiano per piacere*, ha voluto ricordare e omaggiare l'amato cantante dedicandogli la serata di mercoledì 4 aprile durante la nostra riunione/cena da Baldo. Alla presenza di una cinquantina di soci, Marcello ha presentato diversi video clip

commentandone il contenuto ed i punti salienti della vita e carriera del cantautore.

Abbiamo quindi potuto vedere e sentire molte delle più belle canzoni di Lucio Dalla, come *Piazza Grande* e *Gesù Bambino* e spassose come *Attenti al lupo*, culminando la serata con il famoso duetto composto dal grande Luciano Pavarotti e Lucio Dalla nella loro accattivante interpretazione di *Caruso*.

All'inizio della presentazione il sottoscritto ha letto la biografia del cantante.

Lucio Dalla nasce a Bologna il 4 Marzo del 1943. Figlio del bolognese Giuseppe Dalla, direttore del locale club di tiro a volo (sarà citato in *Come è profondo il mare*: "Babbo, che eri un gran cacciatore di quaglie e di fagiani..."), e della sarta e casalinga Iole Melotti.

Dalla trascorre la prima parte dell'infanzia nella sua Bologna ma nel 1950, quando il padre muore stroncato da un tumore, la madre decide di istruirlo presso il Collegio Vescovile "Pio X" di Treviso, dove trascorre le scuole ele-



Lucio Dalla (1943-2012)

mentari e dove inizia ad esibirsi nelle varie recite scolastiche. Tra l'altro suo zio Ariodante Dalla, era stato un cantante melodico molto popolare negli anni quaranta e cinquanta, e proprio all'inizio di quest'ultimi, il piccolo Dalla aveva imparato a suonare la fisarmonica. Il percorso scolastico di Dalla, infatti, non fu mai lineare: terminate le scuole dell'obbligo iniziò prima ragioneria, passando poi al liceo classico e infine al liceo linguistico.

Diventa clarinettista, di un gruppo jazz bolognese, la Rheno Dixieland Band, di cui faceva parte anche il regista Pupi Avati, il quale, sentendosi "chiuso" dal talento di Dalla, abbandona presto il gruppo, trovando la via del cinema.

Nel 1960 partecipa con la Rheno al Primo festival europeo del Jazz, ad Antibes, in Francia. Il gruppo bolognese si classifica al primo posto tra le "bande".

A soli ventun anni Lucio Dalla incide il primo quarantacinque giri, mentre nel 1964 esordisce al "Cantagiorno" con un brano, scritto per lui da Gino Paoli, che

però non riscuote molto successo.

Nel 1967 partecipa al Festival di Sanremo con la canzone *Bisogna saper perdere*, e nello stesso anno recita nel film *I sovversivi* diretto dai fratelli Taviani. La pellicola viene premiata alla Mostra di Venezia.

Nel 1971 Dalla si ripresenta al Festival di Sanremo, con la canzone intitolata *4/3/1943*, con la quale si piazza al terzo posto. Il titolo originario del pezzo è *Gesù Bambino*, cambiato poco prima della manifestazione canora perché ritenuto irrispettoso. L'anno dopo spopola a Sanremo con la famosissima canzone intitolata *Piazza Grande*.

Nel 1973 Lucio Dalla comincia a collaborare con Roberto Roversi, un poeta bolognese. Il connubio artistico dura quattro anni, durante i quali vengono composte le più belle canzoni di Dalla.

Nel 1975, invece, il cantante stringe un sodalizio con Francesco De Gregori, con il quale tiene anche alcuni concerti. Negli anni Ottanta Lucio Dalla si affianca al gruppo musicale degli "Stadio" e nel 1988 nasce il duo "Dalla/Morandi", che conquista il pubblico. Lucio Dalla muore mentre è in tournée a Ginevra, in Svizzera, il 1° Marzo 2012, colpito da un infarto fulminante.

Musicista di formazione jazz, è stato uno dei più importanti, influenti e innovativi cantautori italiani di sempre. Alla ricerca costante di nuovi stimoli e orizzonti, si è addentrato con curiosità ed eclettismo nei più svariati generi musicali, collaborando e duettando con molti artisti di fama nazionale e internazionale.

Autore inizialmente solo delle musiche si è riscoperto, in una fase matura, anche paroliere e autore dei suoi testi. Nell'arco della sua lunghissima carriera, che ha raggiunto i cinquant'anni di attività, ha sempre suonato da tastierista, sassofonista e clarinettista, sua grande passione fin da giovanissimo.

La sua copiosa produzione artistica ha attraversato numerose fasi, dalla stagione *beat* alla sperimentazione ritmica e musicale, fino alla canzone d'autore, arrivando a varcare i confini dell'Opera e della musica lirica; è stato inoltre un autore conosciuto anche all'estero.

IN QUESTO NUMERO:

Lucio Dalla	1
Gli Etruschi	2
Il Passatore	3
Agnello Scottadito	4
Anna Magnani	5
Povera Emilia	6
Miscellanea	6
Nazionale Calcio	6
Indirizzi Utili	7
IV Torneo Annuale di Bocce	8,7

UN POPOLO DIMENTICATO: GLI ETRUSCHI PARTE TERZA

di **Marcello Delli Zotti**

Velia era il nome della giovane donna di cui, a Tarquinia nel 380 avanti Cristo, si sta celebrando il funerale. Innanzi alla processione due lucumones (i sacerdoti) con il caratteristico

bastone ricurvo che sarà adottato dai vescovi cristiani, poi i familiari di questa ricca e aristocratica famiglia e infine i conoscenti.

L'immagine di Velia dipinta sull'umida parete della sua tomba (detta dell'Orco), una stanza quadrangolare cinta ai lati da panche che reggono i sarcofaghi, riporta un volto pallido, colmo di malinconia: doloroso il tratto delle labbra sensuali, quasi essa riportasse invano alla memoria le gioie della vita a cui è stata strappata.

Paurosa, simile a un'ombra, sta dietro di lei una creatura dell'oltretomba dalle ali gigantesche: Charun il traghettatore delle anime. Dai suoi capelli fatti di serpenti spuntano orecchie a punta di animali; rossi sono i suoi occhi sopra il grande naso/becco di avvoltoio: la sua pelle è verdastra e minacciosa, ghermisce il manico del pesante martello con il quale viene inferito il colpo mortale che spezza la vita.

Altri demoni sono dipinti su un'altra parete e tutto dà l'impressione dell'orrore di un mondo infernale tragico ... senza speranza, simboli dell'angoscia e dell'oppressione che attanaglia in quel periodo il popolo etrusco e di Tarquinia (la città madre) che lottava contro le legioni di Roma in disperata lotta difensiva.

Nella primavera del 302 A.C. scoppia

una guerra civile ad Arezzo, città etrusca tra le più importanti del nord-est con Perugia e Cortona; la plebe si solleva per cacciare con le armi la potente famiglia dei Cilnii e Roma s'intromette, ma tutta l'Etruria si solleva e riesce a sconfiggere le truppe di Roma, comandate da Masso Emilio Paolo, in un'imboscata.



Tifone alato a Tarquinia - di MDZ

Ma il dittatore Marco Valerio Massimo con un nuovo esercito invade la regione e la battaglia decisiva avviene a Roselle sull'Ombrone e questa volta le legioni romane hanno il sopravvento: per la seconda volta era stata infranta la potenza etrusca ed era aperta la strada all'aggressione degli eserciti di Roma dell'importante regione metallifera del nord, l'entroterra delle ricche città stato di

Vetulonia, Populonia e Volterra.

Nel 295 A.C. quattro popoli (Etruschi, Umbri, Sanniti e Galli) marciano contro l'odiata nemica e a Sentino (vicino a Sassoferrato) avviene il grande scontro: sessantamila legionari romani agli ordini di Quinto Fabio riescono ad avere ragione, con grande difficoltà degli avversari; ottomila settecento legionari caduti sul campo, venticinquemila alleati caduti e ottomila fatti prigionieri.

Ma la sconfitta non portò pace. Perugia e Volsinii combatterono ancora con il coraggio della disperazione contro le legioni di Fabio: altri quattromilacinquecento etruschi rimasero sul campo e millesettecento quaranta furono fatti prigionieri. L'anno dopo Volsinii si ribella alle devastazioni del console Postumio Megello... altra sconfitta con duemila ottocento morti vicino alle mura della città.

Roselle (a 10 km a nord-est di Grosseto) cerca di resistere con le sue possenti mura costruite con blocchi ciclopici, che in alcuni blocchi misurano quattro metri cubi... Tutto vano: la potenza di Roma è inarrestabile. Duemila etruschi uccisi e altrettanti prigionieri... la città è rasa al suolo.

Ora Arezzo, Volsinii e Perugia chiedono la pace; viene accordato un armistizio quarantennale dietro pagamento di mezzo milione di assi (moneta romana) per ognuna delle tre città.

L'Etruria sembrava essersi arresa al suo destino. L'Europa che lesse per secoli solo la storia affascinante dell'ascesa vittoriosa di questo stato militare avido e posseduto da una ferrea volontà di dominio mondiale (storia scritta da Roma stessa), dimenticò il lato oscuro: il cimitero di popoli e la devastazione di regioni ampie e feraci.

Ma nel 285 presso Arezzo un esercito di etruschi e galli senoni stermina la legione di tredicimila uomini al comando del console Lucio Cecilio Metello e tutta la penisola insorge contro Roma che risponde con una spedizione punitiva con i galli senoni lungo l'Adriatico. I legionari fecero piazza pulita fra i celti senza pietà e li cacciarono dalla regione.

(Continua a pagina 4)

Picasso's Bistro

AUTHENTIC ITALIAN AND MEDITERRANEAN RESTAURANT

Enjoy the finest Mediterranean cuisine with live entertainment, outdoor vibrant patio, parties, banquets, weddings and rehearsal dinners. Private parties in the restaurant and private room.

For reservations call 636-532-5353

138 Chesterfield Towne Center - Chesterfield, MO
In the Chesterfield Valley at the I40/64 - Long Rd. Exit
Formerly Trattoria Branica

www.PicassosBistro.com



STORIE DI ROMAGNA: IL PASSATOR CORTESE MA NON TROPPO

di Anna Di Palma Amelung



Per chi non lo sapesse io sono nata in Romagna, e più precisamente a Russi di Ravenna, ridente cittadina che si vanta di aver dato i natali a Luigi Carlo Farini e a tanti altri illustri sconosciuti. Ma l'episodio più famoso (e vergognoso) della nostra storia avvenne nel 1851 quando il "Passator cortese" di pascoliana memoria venne ucciso a tradimento proprio dalle nostre parti.

Stefano ("Stuvanè") Pelloni nacque nel 1824 al Boncellino di Bagnacavallo, a qualche chilometro da Russi, da un'umile famiglia che, come tante altre della Bassa Romagna, stentava a campare: dieci figli e il padre che faceva "il passatore" cioè il traghettatore sul fiume Lamone.

Il piccolo Stefano era destinato alla carriera ecclesiastica, ma era un bambino indisciplinato, e dopo alcune bocciature abbandonò gli studi e aiutò il padre; per guadagnare qualche soldo in più il ragazzo traghettava di notte contrabbandieri, banditi e ladruncoli vari.

Come dice il proverbio: "Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei..."

E fu così che il nostro irrequieto Stuvanè si mise anche lui a rubacchiare: presto ci scappò anche il morto, e a soli diciannove anni il Passatore fu arrestato, incarcerato, e da quel giorno iniziò una serie di evasioni e di catture che lo resero famoso.

A venticinque anni Pelloni era il capo riconosciuto della banda di briganti più famigerata della Romagna che teneva in scacco la polizia austriaca grazie all'aiuto della popolazione locale, informatori e simpatizzanti, tanti poveracci che trecento anni di malgoverno pontificio avevano ridotto alla disperazione.

Stuvanè divenne una specie di Robin

Hood romagnolo, quello che ruba ai ricchi per dare ai poveri, quello che difende i derelitti contro i soprusi dei "signoroni." Delle efferatezze commesse da lui e dalla sua banda se ne parlava sottovoce, con rispetto e quasi con ammirazione: come avesse fatto a pezzi uno spione, o vivisezionato un altro ("che se lo meritava, il traditore"), o anche evirato un prete. Racconti che si tramandavano di bocca in bocca, in dialetto romagnolo, e che trasformavano



Ritratto di Stefano Pelloni (Silvio Gordini, Museo del Risorgimento, Faenza)

in misfatti (veri o immaginari) di un volgare fuorilegge in fatiche di un nuovo Ercole della Bassa. Erano le "Res Gestae" di un Augusto di casa nostra.

Il Passatore prese in ostaggio alcune cittadine romagnole: imprese di un'audacia incredibile che ancora oggi lasciano allibiti. Il 25 gennaio 1851 quando al teatro di Forlimpopoli si alzò il sipario, gli spettatori videro sul palcoscenico i briganti con i fucili spianati. Il bottino fu enorme, e gli ammiratori del Passatore preferirono tacere le violenze subite dalle donne:

Stuvanè doveva restare nella nostra memoria collettiva un cavaliere senza macchia né paura.

La taglia ingente che pesava sulla sua testa fece gola ad uno spione che condusse i gendarmi pontifici al nascondiglio del brigante a Russi. Una fucilata e via... I papalini credevano di essersi finalmente sbarazzati del furfante. Il cadavere fu messo su un carretto e mostrato in tutti i paesi e poi fu buttato in una fossa comune a Bologna, in terra sconosciuta. Lo trattarono proprio come un cane, quel povero cristo, lui che era stato "tanto buono": non si resero conto che così facendo avevano santificato Stuvanè e creato il mito del Passatore.

Scrittori e poeti lo esaltarono come un ardente patriota, paladino di tutte le libertà: dicono che anche Garibaldi lo ammirasse. Questo vendicatore nostrano divenne il repositore delle voglie cosce e inconse dei miei conterranei: derubare il padrone, spassarsela con sua moglie, umiliare il prete, respirare la libertà, e godersi la vita alla faccia delle autorità. L'irrequieta Romagna giacobina, anarchica e mangiapreti si riconobbe in lui, e l'orgoglio della nostra terra si condensò in una sola frase, su cui tutti furono d'accordo: Stuvanè si che era un uomo, perché sotto "ci aveva due marroni così."

Ancora oggi la leggenda di Stefano Pelloni fa parte del nostro folclore, con rappresentazioni teatrali, canzoni, film, e vino DOC! Giovanni Pascoli scrisse il più bell'omaggio al bandito e alla sua (e mia) patria: *"Romagna solatia, dolce paese, cui regnarono Guidi e Malatesta; cui tenne pure il Passator cortese, re della strada, re della foresta."*

EVERYBODY LOVES

The Pasta House Co.

Open everyday
Lunch • Dinner

www.thepastahouse.com

TUCCI & FRESTA'S

Trattoria and Bar

the art of italy

15 N. Central • Clayton

314-735-6588

www.tucciandfrestas.com

UN POPOLO DIMENTICATO: GLI ETRUSCHI PARTE TERZA

di **Marcello Delli Zotti***(Continua da pagina 2)*

Ma i galli Boi (dal loro nome Bologna) vicini e compatrioti dei senoni passarono l'Appennino in cerca di vendetta e vennero a unirsi con gli etruschi e i resti delle bande senoni. La battaglia avviene nel 283 A.C. vicino al lago di Vadimonte (ora Bassano in Teverina) e fu un bagno di sangue di etruschi e galli: ci informa la tradizione che le acque del Tevere diventarono rosse e i romani appresero la notizia della battaglia ancor prima dell'arrivo dei messaggeri.

Vulci e Volsinii si sollevarono tre anni dopo quando Pirro, re dell'Epiro attraversò l'Adriatico e sconfisse Roma a Eraclea in Puglia ma Vulci fu conquistata e Volsinii cedette ai legionari. Pirro che era giunto sino a Preneste fu costretto a ritirarsi e dopo un anno se ne tornò in Epiro.

Siamo al 264 A.C. e nella grande e ultima città-stato etrusca di Volsinii il popolo si ribella contro i ricchi che

stanno trattando segretamente la resa con Roma. I patrizi furono cacciati o uccisi, i loro possedimenti saccheggianti e le terre divise fra il popolo. Il console Quinto Fabio Massimo pur cadendo in battaglia vince le forze inviategli, contro e il suo successore M. Fulvio Flacco al rifiuto della resa da parte di Volsinii fece costruire trincee attorno alle mura: straziata dalla fame la città cade dopo lungo assedio.

Iniziò quindi un gigantesco saccheggio; ben duemila statue di bronzo furono portate via dai templi e furono perse per sempre perché doveva servire per la nuova campagna di conquista: Cartagine! Solo pochi capolavori degli artisti etruschi ci sono rimasti quali la chimera, l'arringatore e una copia della lupa.

La smania distruttiva di Roma giunse al punto di voler cancellare per sempre Volsinii dalla faccia della terra: nulla in futuro doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la

potenza e la grandezza etrusche. Furono così distrutti tutti gli edifici e abbattute mura e fortificazioni. Degli abitanti, quelli che erano sopravvissuti e non erano stati venduti come schiavi, furono cacciati dal luogo e costretti a stabilirsi altrove (solo nel 1946 si scoprirono le rovine di Volsinii presso le rive del lago di Bolsena). I romani impiegarono centotrenta anni dopo la conquista di Veio (la loro prima penetrazione in Etruria) a mettere definitivamente sotto la loro occupazione l'Etruria.

E qui cari lettori termina il mio racconto sul grande popolo dimenticato, ma prima desidero portare alla vostra attenzione un libro da cui ho tratto molti spunti per il mio raccontare...LA CIVILTÀ ETRUSCA di Werner Keller (sì, quello de LA BIBBIA AVEVA RAGIONE). Un grazie a tutti voi per avermi seguito nel mio peregrinare in Etruria.

Vostro Marcello da Milano
(o da Tarquinia?)

AGNELLO SCOTTADITO

di **Gianfranco Garganigo**

Il vero agnello scottadito, o alla brace, dovrebbe essere un agnello piccolo, non più di 40 libbre, il che è molto difficile trovare qui a St.Louis anche nei mercati locali del sabato.

Io preferisco l'agnello congelato della Nuova Zelanda. E' abbastanza costoso ma può servire facilmente più di quattro persone.

INGREDIENTI

- Un pacchetto di costine di agnello congelate (sono sedici costine in tutto, otto per ogni lato dell'agnello)
- Uno spicchio d'aglio o due se preferite
- Due cucchiaini di olio d'oliva
- Succo di un limone o anche due
- Origano fresco o secco (un cucchiaino basta se secco, una manciata se fresco)
- Sale e pepe a piacere.

Ci sono tanti modi di preparare le

costine. Per un metodo facile vi consiglio di tagliarle individualmente fra le ossa e di marinarle in un infuso di limone, aglio, olio e origano.

Dopo averle tagliate togliete il grasso eccessivo ma lasciatene un pochino. Marinare tutto per almeno 6 ore, mescolandole ogni tanto.

Cuocetele alla griglia o anche in una padella ben calda con poco olio. Attenzione a non cuocerle più di due o tre minuti.

A me piacciono rosse nel mezzo, ma se le preferite più cotte lasciatele pure un altro minuto o due girandole una volta sola.

Per guarnizione io metto alcune foglie di menta fresca e una schiacciata di limone.

Le servo con riso pilaf, cous cous o una bella insalata di rucola fresca condita con solo limone e olio. Prendete le costole usando l'osso come manico e godetevele tutte. Sono deliziose.

Ciao e BUON APPETITO

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

ANNA MAGNANI, PASSIONE E SEMPLICITÀ DI UN'ATTRICE D'ALTRI TEMPI

NDE: Continua la rubrica "Donne di ieri", a cura del notiziario "NoveColonne" del Ministero degli Affari Esteri.

Archetipo della popolana sfrontata, ma anche donna piena di umanità: non bellissima ma con uno sguardo penetrante, capelli nerissimi e ribelli alle cure del pettine, occhiaie perennemente peste e dolenti. Questo il ritratto di un'icona del cinema mondiale che, con il suo temperamento vulcanico e possessivo, seppe regalare una galleria di personaggi forti e struggenti, che vivevano la loro vita come lei visse la sua, senza mezze misure o condizionamenti, pagandone spesso le conseguenze per non rinunciare mai alla propria dignità ed orgoglio.



Con il direttore Luchino Visconti sulla terrazza di Palazzo Alfieri dove la Magnani visse negli anni cinquanta

Antidiva per eccellenza, Anna Magnani è stata una figura chiave del neorealismo italiano, interpretando con stile inimitabile il personaggio della donna del popolo focosa e sboccata, ma allo stesso tempo sensibile incarnazione dei valori genuini di un'Italia minore.

Molto amata dai suoi concittadini ed orgogliosa di essere nata nel cuore di Roma (nei pressi di Porta Pia), Anna si forma artisticamente presso l'Accademia di Santa Cecilia, dove frequenta la scuola Eleonora Duse diretta da Silvio D'Amico. Dopo il debutto al cinema nel '34 con una piccola parte ne "La cieca di Sorrento" di Nunzio Malasomma, nel '41



Anna Magnani (da Wikipedia)

interpreta il ruolo di una cabarettista in "Teresa Venerdì" di Vittorio De Sica.

Mentre in Italia comincia ad affermarsi il teatro di rivista (indimenticabili in quel periodo i duetti con Totò, suo compagno d'avanspettacolo), inizia per la Magnani una strepitosa carriera, che la porterà ad essere icona della nostra cinematografia del dopoguerra. Costretta a rinunciare alla parte di attrice protagonista nel viscontiano "Osessione" a causa di una gravidanza (frutto di un amore extraconiugale), Anna non mancherà il successivo appuntamento, disegnando in "Roma città aperta" di Roberto Rossellini il personaggio di sora Pina, popolana



Nella "Rosa Tatuata" (1955)

orgogliosa e sanguigna. Dopo quest'esperienza di successo "Nannarella" dovrà attendere alcuni anni per dare nuovamente prova del suo alto valore artistico.

L'occasione le verrà offerta dall'amico Luchino Visconti con "Bellissima" (1951) dove interpreta il ruolo di una madre abbagliata da miti facili, che sogna per la sua bambina fama e celebrità.



"Il segreto di Santa Vittoria" (1969)

La Magnani è ormai diventata un'attrice completa e dal talento ineguagliabile e cede alla tentazione di andare ad Hollywood per farsi conoscere anche oltreoceano. Donna simbolo del cinema italiano del dopoguerra, cinema della ricostruzione e del riscatto, donna dotata da una straordinaria carica umana, che talvolta si tramutava in manifestazioni di rabbia o di tenerezza caratterizzandola come donna forte e sensibile, anche se intensamente tormentata,

Anna si spegnerà nel settembre del '73 stroncata da un tumore al pancreas.

Anna Magnani

Nata	7 marzo 1908, Roma
Morta	26 settembre 1973
Mestiere	Attrice
Periodo attivo	1928-1972
Marito	Goffredo Alessandrini (1935-1950)

POVERA EMILIA

di Gabriella Covri

MISCELLANEA



Mentre vivevo a St Louis, abbiamo ricordato in una serata insieme il terremoto dell'Aquila. Ora vi parlo come una che il terremoto del 20 e 29 maggio in Emilia l'ha vissuto in diretta e lo sta vivendo ancora, visto

che anche stanotte la terra ha continuato a tremare. Vissuto in diretta soprattutto perché tutti i miei familiari vivono fra Mantova e Modena, perché nel mio paesello natale non c'è più neppure una chiesa agibile, il centro storico è chiuso e il paese sembra fantasma. Uno strano terremoto: perché non si ferma, perché riguarda una vastissima area, perché si tratta di una delle aree più produttive d'Italia. Molte aziende che conosco hanno ripreso a lavorare all'aperto, se non sono riuscite a mettere i capannoni in sicurezza... gli emiliani non mollano mai, ma il colpo è stato durissimo.

Oltre alle vittime, quasi tutti operai turnisti, sono proprio le strutture industriali oltre al patrimonio storico a essere le più colpite, a causa della conformazione sabbiosa e argillosa del terreno che amplifica le scosse, danneggiando in particolare le grandi strutture. E in momento di crisi economica come quello che stiamo vivendo, tutto diventa più grave. Gli emiliani sono stati certi da subito di doversi aspettare ben poco dallo stato: hanno tirato fuori le loro tende, le roulotte, i camper, hanno creato tendopoli nei giardini di casa e molti

vivono ancora lì, aiutati soprattutto dai vigili del fuoco e dai volontari, che recuperano nelle case inagibili tutto quello che serve, portano medicine, acqua, cibo agli anziani che non hanno voluto lasciare le case di campagna rimaste isolate, e vigilano che tutto vada per il meglio.

Terremoto strano: sale sabbia bollente dalla terra, centinaia di pesci sono morti nei canali, l'acqua è tornata nei pozzi asciutti da anni, ma è calda: non sono leggende metropolitane, purtroppo ho avuto modo di verificare tutto in diretta. Sono molti ad accusare le ditte che fanno trivellazioni per il gas e, in effetti, la zona epicentrale coincide con quella trivellata. Sia come sia, indietro non si torna. Ma il monito a non abusare della natura s'impone, dato che è ormai risaputo quanto sia delicato l'equilibrio della crosta terrestre.

Molte persone anche stavolta sono rimaste senza nulla, e come sempre hanno pagato i più poveri e i più vecchi: hanno perso ricordi, il lavoro di una vita, persino i cani, che sono stati costretti a dare in adozione. A un mio conoscente la casa è rimasta intatta, ma si è spostata di un metro e mezzo: inagibile; a un altro sono crollate le scale interne e si ritiene fortunato. Il terremoto è anche questo: sono i cimiteri con le bare scoperte, sono i punti di riferimento del tuo paese che saltano.

Povera Emilia ferita.

Governo - Il nuovo Senato federale scende da 315 a 250 senatori e 21 rappresentanti delle Regioni. **Eliminati del tutto i Senatori eletti all'estero** (6). Rimangono 12 i deputati eletti all'estero, si parlava di ridurli a 8.

Berlusconi ci riprova. Dopo aver dichiarato che non sarà mai più al Governo, ha accennato più tardi che non gli dispiacerebbe guidare una maggioranza di "moderati" o, di recente, essere Ministro dell'Economia nel presunto governo Alfano e, ultimissima, scordarsi di Alfano e candidarsi nuovamente come premier.

Elezioni del Cgie e Comites rinviata al 2014. Le ultime elezioni furono nel 2003 con un mandato di 5 anni, che ora diverrebbe 11 anni... e quanto ancora?

Vacanze - Il settimanale **Forbes** mette Roma prima al mondo tra le città storiche da visitare superando l'antica Gerusalemme e la cosmopolita Madrid. La Città Eterna supera in una finale tutta italiana anche Firenze.

Scegli l'agriturismo, come quasi mezzo milione gli ospiti che hanno scelto di trascorrere le vacanze in uno dei ventimila agriturismi nel mese di giugno, con una permanenza media di circa 3 giorni. Le aziende sono relativamente più concentrate nel Nord del Paese, dove si rilevano il 45,3 per cento delle aziende mentre seguono il Centro (34,1 per cento) e il Mezzogiorno (20,6 per cento). Più di un'azienda agrituristica su tre - conclude la Coldiretti - è a conduzione femminile.

Parti tratte da NoveColonne

NAPOLITANO AGLI AZZURRI: "VOI COME L'ITALIA, C'È ANCORA MOLTO DA FARE"

Il Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, ha ricevuto al Quirinale la Nazionale di calcio che ha partecipato ai campionati Europei 2012. Dopo l'indirizzo di saluto del Presidente della Figc, Giancarlo Abete, il Commissario tecnico, Cesare Prandelli ha donato al Capo dello Stato una medaglia assegnata dalla Uefa alla squadra italiana. Quindi il Capitano, Gianluigi Buffon, ha presentato la squadra e consegnato, insieme a Mario Balotelli e Andrea Pirlo, il gagliardetto della Nazionale e il pallone degli Europei. "Tutti sapevano, tutti sapevano che voi eravate partiti per Danzica, per la Polonia, per i campionati europei, non dimenticando quali tensioni e quali cadute avesse conosciuto - e stia d'altronde ancora attraversando - il mondo del calcio in Italia" ha detto il

Presidente della Repubblica. "Siete partiti - ha aggiunto il Capo dello Stato - con una squadra nazionale appena ricostruita con tanta sagacia, ancora in fase di assestamento, che ha davanti a sé ancora tanta strada da percorrere, per cambiare ulteriormente e rinnovarsi fino in fondo. Avete ottenuto dei risultati straordinari che, francamente, pochissimi credo potevano mettere in conto nella partita iniziale: una partita così decisiva, così incerta e così illuminante, a cui ho avuto la fortuna di poter presenziare. C'è molta strada ancora da fare, - ha continuato Napolitano - c'è da cambiare ancora molto, abbiamo alle spalle dei momenti difficili, e quando dico queste cose mi domando: ma sto parlando del calcio o sto parlando dell'Italia? Badate bene che i discorsi si somigliano molto, e in

questo senso ha avuto anche un così grande significato e una così grande presa sull'opinione pubblica, sugli italiani, la vostra straordinaria impresa". "Ebbene - ha concluso il Presidente Napolitano - ci rivedremo, perché si deve andare avanti. Prandelli ha sciolto i dubbi, e guai se non li avesse sciolti: avrei protestato. Io non ho mai giocato al calcio, e quindi non posso misurare la fatica e la tensione che questi europei sono costati ad ognuno di voi fisicamente, psicologicamente, moralmente; però sono stato in grado di cogliere la passione che vi ha animato, la passione che vi ha guidato, il senso della Nazione, l'amore per l'Italia. Questo - ha concluso - veramente è stato il più grande regalo che avete fatto a tutti noi, a cominciare da me".

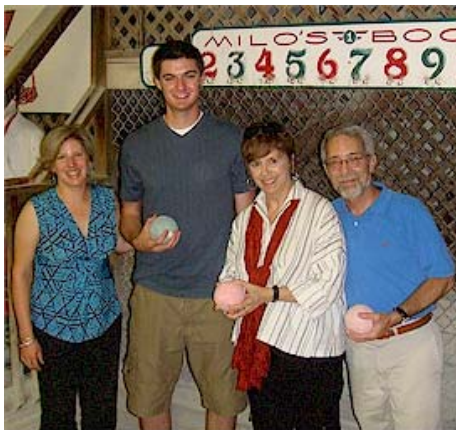
da NoveColonne

QUARTO TORNEO ANNUALE DI BOCCE

(Continua da pagina 8)

Carmen Floretta e Nerina Giannotti, titolo che Carmen e Nerina hanno soffiato ai regnanti Amy Stephens e Nate Arens che per i primi due tornei consecutivi hanno letteralmente spazzato tutti i concorrenti. In verità Nate non ha potuto partecipare l'anno scorso ed è stato sostituito da Chris Stephens che da vero gentiluomo forse non ha voluto calcare troppo contro la coppia femminile contendente. Ma questa volta nessuno esiti a dare il meglio di se stessi, combattete senza tregua fino all'ultimo pallino e, se alla fine non vincete, vi garantiamo che trascorrerete ugualmente una serata spassosissima

Vi chiediamo di prenotare la vostra presenza subito in modo che possiamo mettere insieme le squadre e organizzare il torneo secondo il numero di partecipanti. Le squadre sono formate da coppie: se siete singoli potete indicare un compagno o compagna preferiti; se invece volete cimentarvi contro una coppia particolare indicatelo quando fatte la prenotazione, altrimenti cercheremo di accoppiare i contendenti a nostro giudizio.



1° Torino - 2009

1° Posto, Amy Stephens e Nate Arens
2° Posto, Judy Mann e David Koning



2° Torneo - 2010

1° Posto, Amy Stephens e Nate Arens

do potete rimediare ora.

Chiamate o scrivete a Marcello Delli Zotti al (636) 485-2023 o ItalianoPerPiacere@google.com se usate l'email e diciteli se volete giocare o partecipare come spettatori. A un certo punto dovremo chiudere le iscrizioni e se non avrete ancora prenotato sarà troppo tardi per farlo.

Se volete associarvi o rinnovare la vostra adesione a IPP chiamate 314-373-3211 o scrivete al sottoscritto franco@italiausa.com

A **venerdì 10 agosto**, dunque, all'Italia-America Bocce Club, 2210 Marconi Avenue, "on the Hill", prontamente alle 6:30 PM, per una serata di cui ne riparlerete tutto l'anno.

Franco Giannotti

INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia

Console Generale Alessandro MOTTA



500 N. Michigan Ave. - Suite 1850
Chicago, IL 60611

Tel (312) 467-1550

<http://www.conschicago.esteri.it>

Vice Console Onorario

St. Louis

Joseph COLAGIOVANNI

211 North Broadway, Suite 3000

St. Louis, MO 63102 - Tel: 314-259-5931

joseph.colagioanni@snrrenton.com

Kansas City

Gino R. SERRA - 13220 Metcalf, Suite 320

Overland Park, KS 66213-2812

Tel.: 816-374-3200

italconskc@gmail.com

Italian American Chamber of Commerce Mid-America at St. Louis



Artur DURRO, Direttore

211 N. Broadway - Suite 3000

St. Louis, MO 63102

Tel (314) 259-5916

<http://www.iacc-midamerica.com/>

Istituto Italiano di Cultura



Silvio MARCHETTI, Direttore

500 N. Michigan Ave - Ste 1450

Chicago, IL 60611

Tel (312) 822-9545

<http://www.iicchicago.esteri.it>

Italian Trade Commission

Pasquale BOVA, Commissioner

401 N Michigan Ave - Ste 3030

Chicago, IL 60611

Tel (312) 670-4360

<http://www.italtrade.com/>

Italian Government Tourist Board



Riccardo STRANO, Direttore

500 N. Michigan Ave - Ste 2240

Chicago, IL 60611

Tel (312) 644-0996

<http://www.italiantourism.com/>

Italian American Chamber of Commerce



Robert ALLEGRI, Presidente

500 N. Michigan Ave - Ste 506

Chicago, IL 60611

Tel: (312) 553-9137

<http://www.iacc-chicago.com>

Portale Internet ItaliaUSA



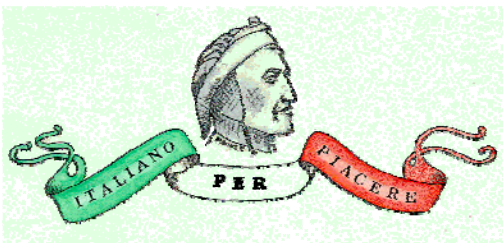
Franco GIANNOTTI, Direttore

10803 Indian Head Industrial Blvd

St. Louis, MO 63132

Tel 314-373-3211

<http://www.italiausa.com>



10803 Indian Head Industrial Blvd.

St. Louis, MO 63132

Siamo in internet:

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

Email: italico@italiausa.com

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

Luisa Gabbiani Flynn

COLLABORANO

USA:

Marcello Delli Zotti
Anna DiPalma Amelung
Gianfranco Garganigo

Italia:

Maria Teresa Bompani
Gabriella Covri
Maria Greca di Manna
Alberto Piacentini
Daniele Vandoni
Jill Weinreich

Spagna:

Maria Vittoria Arcidiacono

Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il

vostro email o qualsiasi commento a:

italico@italiausa.com

ITALIANO PER PIACERE

Amministrazione:

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

Consiglieri:

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

PROSSIMA RIUNIONE, VENERDÌ 10 AGOSTO 2012: "IV Torneo Annuale di Bocce" all'Italia-America Bocce Club



Ci risiamo! La grande sfida si profila all'orizzonte del nostro appuntamento estivo. Dopo quasi un anno di riunioni interessanti a carattere intellettuale che stimolano la mente, questo 10 agosto ci ritroviamo nuovamente nella bella sede dell'Italia-America Bocce Club per esibire l'attitudine agonistica dei nostri soci in questo quarto torneo annuale del club.

Tutti i nostri soci sono invitati a giocare o, a loro scelta, partecipare come spettatori e incitare o beffare i contendenti. Se nel passato non avete giocato molto, o per niente, non preoccupatevi, avrete parecchi concorrenti nelle vostre stesse condizioni. Ci saranno i soliti "pro" presenti che non chiederanno di meglio che assistervi nell'approfondire e apprendere questo sport che, in fondo, è abbastanza semplice. Anche se ovviamente si gioca per vincere, il grande divertimento sono le mini partite qualificatorie, le contestazioni, il cameratismo e l'amicizia tra i concorrenti, irrispettivamente dei risultati finali.

Per chi proprio ci tiene a combattere, i campioni dell'anno scorso, quelli da battere, sono



3° Torneo 2011 - Primo e secondo posto:
Amy Stephens, Carmen Floretta,
Nerina Giannotti, Chris Stephens