

“GENEVRA SFORZA BENTIVOGLIO TRA FATTI E LEGGENDE: VARIE STORIE DI UNA DONNA BOLOGNESE DEL QUATTROCENTO”

di Marielle Molon



La nuova stagione di IPP è iniziata con una vivacissima conferenza tenuta dalla prof.ssa Elizabeth Bernhardt per tema *Genevra Sforza Bentivoglio tra fatti e leggende: Varie storie di una donna bolognese del Quattrocento*.

Presentato con fervore da una giovanissima storica l'argomento non poteva limitarsi ad essere il mero racconto di una vita, ancorché di donna,

nella Bologna quattrocentesca! E, infatti, non siamo stati delusi, ma subito informati della posta in gioco: confutare, alla luce di nuove fonti, il giudizio negativo della storia su questo personaggio femminile!

Questa rilettura della storia è stata interessante perché ha permesso una riflessione sempre attuale sulla questione femminile che, oltre a guardare al futuro, questa volta, ci ha permesso di correggere il passato.

Conoscendo la misoginia della storia, la ricerca della dott.ssa Bernhardt, parte da un'intuizione coraggiosa! Si domanda se veramente questa donna abbia avvelenato il primo marito e sia stata all'origine della caduta dei Bentivoglio, fornendo pretesto agli storici della signoria bentivolesca di presentarla troppo "comodamente", quale capro espiatorio oppure se siamo nuovamente in balia di una storiografia virile che, troppo facilmente, parla di figure femminili stereotipate (la cortigiana, la strega, la pazza...).

Ricordiamo che nel Medio Evo ha origine l'accettazione della donna quale essere malvagio e che, fino al Quattrocento, sono poche le figure femminili presenti nella storia degli uomini, fatta eccezione per le figure delle grandi mistiche e delle regine spesso catalogate, perfino loro, secondo pregiudizi di tipo maschilista. Viene da domandarsi dove fosse nascosta nel Medioevo l'altra metà dell'umanità.

Dopo avere ricordato, citando Burckhart, il mutamento spiri-

tuale del Rinascimento, ovvero la nuova interpretazione dell'uomo unico artefice del proprio destino grazie a "virtù" e "fortuna", siamo passati alle vicende dei Bentivoglio, potenza quasi assolutistica di una famiglia che governerà la città di Bologna per più di 50 anni. Una potenza non solo politica ma economica, in linea con il mutamento delle città diventate ricchi centri di commercio, luoghi della finanza, della proprietà terriera e dei beni immobili. La ricchezza dei Bentivoglio era tale da stimolare l'economia della città, commissionare opere a artisti e artigiani, rinnovando così l'immagine architettonica della città senza tuttavia alterarne l'impianto urbanistico medievale.

La storia di Genevra Sforza Bentivoglio, entrata a pieno titolo nella storia della Bologna quattrocentesca, rivela tutte le

problematiche legate alla storia della donna rievocando *la Querelle des femmes*, un dibattito che pervase molti secoli, toccando persino l'accademia, in cui si scontrarono argomentazioni denigranti e diffamatorie nei loro confronti per stabilire se possedessero un'anima!

È stata rievocata la donna del Rinascimento, oggetto di desiderio in letteratura, esaltata nell'arte, ma senza diritti giuridici, al più le cortigiane potevano godere di "licenza" ma non di liber-

tà. Sicuramente è la ragione per cui Genevra non restò vedova dopo la morte del marito e si risposò immediatamente (per amore?) con Giovanni II Bentivoglio. La tempestività di questo matrimonio illuminò negativamente il suo vissuto passato, sollevando nei suoi confronti domande ancora oggi plausibili per donne nella stessa situazione. Ci si domandava ancora se i due fossero stati già amanti e se lei avesse ucciso il marito.

È stata rievocata la donna del Rinascimento e il suo rapporto con il potere: Genevra si servì del suo status maritale e dell'essere madre per esercitare il proprio potere. Dopo avere dato al casato una ricca discendenza,



Dott. Elizabeth Bernhardt

foto Delle Cese

ben diciotto figli, partecipa al calcolo politico ed economico legando casati grazie ai matrimoni dei figli, perpetrando così la tradizione delle alleanze, degli equilibri e della negoziazione. Questa "diplomazia al femminile" nelle incerte vicende delle signorie era sicuramente vista come autoritario esercizio di potere: talvolta serviva a sedare spietatamente contese e congiure (Malvezzi) ma, oltre ad essere un calcolo politico, era soprattutto una modalità per rafforzare il potere economico. Infatti, moltiplicare i matrimoni significava moltiplicare palazzi e possedimenti terrieri e lei, come tutti i potenti di quel periodo, amava la ricchezza e la considerava necessaria a proteggere e favorire le arti, godendo della loro bellezza nella vita quotidiana. È emblematico il racconto delle vicende del palazzo Bentivoglio associato all'ascesa e alla caduta della famiglia, tanto da materializzarsi nel toponimo *il guasto dei Bentivoglio*, oggi nome di una via, e forse un monito al potere di sempre.

È stato evocato il tema dell'alterità: Genevra era due volte "altra" era donna e straniera; e poiché originaria di Pesaro, era estranea alla città di Bologna ciò era sufficiente per considerarla una nemica! Le vicende storiche parlano da sole: il giorno del suo matrimonio, pur sposando il più potente dei signori del senato bolognese, Sante Bentivoglio, le porte di San Petronio restarono chiuse. Un esordio ricco di conseguenze! Ancora oggi perdurano, nelle cronache e nella storia del mon-

IN QUESTO NUMERO:

Genevra Sforza Bentivoglio	1,3
Lorenza Pasetti	2
I nostri soci: Frances Tietov	2,4
19 Curiosità Nobel	3
Una visita alla Volpi Foods Co.	4
Un "mulo di Giovi" a St Louis	5
Prossima riunione	6

LORENZA PASETTI



Lorenza Pasetti, questo è il vero nome di Mrs. Volpi, la 'salumiera', come ama orgogliosamente definirsi, alla guida di una delle aziende più rinomate e conosciute degli Usa e non solo, nel campo del 'food business'.

Quello che mi colpisce subito osservandola, è l'autorevole semplicità che traspira da ogni suo gesto e soprattutto dallo sguardo: la semplicità di chi ha saputo cogliere con estrema lungimiranza le potenzialità di un progetto che, legato alle tradizioni familiari, si avviava a evolversi e a seguire il trend di un mercato globale e al passo con i tempi.

Da subito ci svela il segreto del suo successo quando, con quel misto di pudore che tradisce l'ancestrale senso di colpa di tutte le donne che lavorano, ci dice che il suo più grande nemico è il tempo! "Vorrei che un giorno durasse 48 ore". L'impegno e l'abnega-

zione quotidiana sono la cifra della sua esistenza di manager, moglie e madre che sempre in lotta con il tempo, deve fare salti mortali per conciliare lavoro e famiglia. E questo la rende una donna come tante con gli stessi problemi e con la stessa difficoltà a dover superare i sospetti di un mondo, quello del commercio della carne e dei salumi, prettamente al maschile fino a ieri! Lorenza ha infatti 3 figli di 22, 20 e 17 anni (due ragazze e un ragazzo, sempre in una previsione al femminile nella gestione aziendale), ai quali ha trasmesso la sua stessa passione per l'azienda di famiglia. Appena liberi dai loro impegni scolastici, i tre ragazzi la raggiungono spesso sul posto di lavoro e apprendono ora dopo ora e giorno dopo giorno le nozioni e il saper fare che nessuna scuola e nessun libro possono insegnare e, ci dice Lorenza, l'apprendimento continua anche a casa quando, ancora nelle sue vesti da manager, spiega e approfondisce determinati aspetti e situazioni incontrate sul lavoro. Certo Lorenza è orgogliosa dei suoi figli che dimostrano una serietà e una maturità inusuale per la loro giovane età, nel seguire l'impresa di famiglia, esattamente come lei quando, unica del-

le tre sorelle Pasetti, ha deciso di affiancare il padre Armando nella conduzione dell'azienda: "più che una decisione è stato un passaggio naturale tanto che -precisa con estrema ironia- spesso mi chiedo cosa ho fatto di sbagliato per trovarmi qui". Le chiedo, a questo punto, dei suoi legami con l'Italia sia sul piano professionale sia su quello personale. Lorenza si reca spesso in Italia e ha contatti continui con numerose aziende italiane per ovvi motivi. "Quello che mi sorprende tutte le volte che sono in



Lorenza Pasetti legge It@lico

Italia -mi dice- è la commistione tra antico e moderno, camminare per i paesi italiani tra strade lastricate ed edifici di 400 o 500 anni fa, mi dà un'emozione incredibile. Allo stesso tempo mi sorprende sempre la modernità tecnologica dell'Italia". Mi colpisce molto la lucidità di analisi con la quale Lorenza parla di tecnologie avanzate e di moderna imprenditorialità di una nazione come l'Italia che nell'immaginario collettivo spesso vive di luoghi comuni e definizioni stereotipate: il paese della Dolce Vita! A questo proposito le chiedo se ha mai avuto difficoltà a proporsi come donna manager nel mondo affaristico italiano. "No, non ho mai avuto problemi di questo tipo, semmai ho destato una certa curiosità e sicuramente interesse in quanto statunitense." A questo punto approfondiamo l'argomento relativo a questa duplice modalità (americana in Italia e italiana nel resto del mondo) del marchio e di Lorenza che lo rappresenta; le chiedo quanto presentarsi da italiana in un campo, quello del 'food business' del quale noi italiani abbiamo il monopolio nel mondo, l'ha aiutata e quanto e se l'ha ostacolata. Con una determinazione che va oltre ogni formalismo, mi risponde: "presentarmi da italiana è stato un valore aggiunto direi. Certo le operazioni commerciali e il marketing hanno decisamente un'impronta statunitense ma l'italianità si esprime continuamente nella qualità del prodotto: lavoriamo continuamente per conciliare la velocità industriale richiesta dal mercato e la garanzia di un prodotto del quale la qualità dipende da tempi di lavorazione artigianali (basti pensare ai tempi di

di Maria Greca di Manna

stagionatura di un prosciutto) e che non conoscono fretta". Mi parla di una certa chiusura a volte incontrata soprattutto in Giappone, un mercato difficile, dove permane una velata diffidenza verso prodotti italiani confezionati negli Usa e non in Italia. Ma Lorenza, pugno di acciaio in quanto di velluto, non sembra minimamente preoccupata, consapevole delle proprie capacità e del valore incommensurabile della squadra di collaboratori che la supportano. Tutto questo con una modestia e un'umiltà che quasi mi imbarazzano e che rendono ancora più affascinante questa moderna donna di altri tempi! Che è anche simpatica: ci racconta gli aneddoti legati alla sua attività quando un cliente si è lamentato della grandezza del prosciutto crudo perché troppo grande per essere cotto nel forno!

Concludiamo l'incontro parlando della necessità di unire gli sforzi superando le antiche divergenze all'interno della comunità italiana di St. Louis per una collaborazione proficua per diffondere una interpretazione attuale della cultura italiana anche attraverso *Italiano per piacere*, e si sa che la tradizione alimentare è parte integrante della nostra identità nel mondo e far conoscere e apprezzare le qualità salutari del prosciutto crudo potrebbe essere tanto importante quanto ascoltare Pavarotti!

I NOSTRI SOCI

Frances "Francesca" Tietov

Sono nata ad Evanston, Illinois. Entrambi i miei genitori erano pittori rinomati e mio padre insegnava arte alla *Northwestern University*. Eravamo sempre circondati da arte e musica. Mia sorella suona il violoncello con l'orchestra sinfonica di Baltimore. Mio fratello è uno scrittore e un antiquario che si specializza nelle mappe antiche. Mia zia era una pianista e bambina prodigio; sua zia dirigeva un'orchestra di sole donne nell'Iowa degli anni venti.

Ho cominciato a prendere lezioni di pianoforte quando avevo sei anni. Alla scuola superiore ho spesso accompagnato i suonatori d'archi e mi piaceva l'interazione risultante dal suonare insieme.



(Continua a pagina 4)

I 19 NOBEL ITALIANI E LE 19 CURIOSITÀ DELL'AMBÍTO PREMIO di Baldassarre Sparacino



Più che parlare dei nomi dei 19 italiani, ci piace segnalare qui, le molte curiosità legate al Nobel.

Va subito detto che l'industriale svedese Alfred Nobel è colui che ha inventato

la dinamite e che, alla sua morte nel 1896, chiese che venisse istituito il premio in favore di coloro che si fossero distinti nell'impegno profuso per la pace, e negli studi di letteratura, chimica, fisica e medicina.

Il premio venne consegnato la prima volta nel 1901. Nel 1969 fu aggiunto anche il premio per l'economia che il nostro Modigliani vinse nel 1985.

I primi italiani ad ottenere il premio furono Golgi per la medicina (ex aequo con Cajal), e Carducci per la letteratura, entrambi nel 1906. Si racconta che Golgi abbia avuto un pesante diverbio con il suo collega vincitore del premio, Santiago Ramon y Cajal.

Da notare che Carducci fu senatore per un periodo limitato nel tempo, mentre Golgi lo fu a vita. Carducci è famoso tra gli studenti per la sua poesia: "*Davanti a San Guido*"; oggi il paese si può raggiungere, seguendo una lunga teoria di cipressi, ormai altissimi. Il festival del Jazz è l'attrazione che richiama folle di turisti che, vinti dal profumo di vini eccezionali quali il Sassicaia e l'Ornellaia, accorrono numerosi. Eppure, nelle case e nei negozietti, tutto parla di Carducci ed all'entrata del paese c'è una scultura della famosa nonna Lucia.

Gli italiani hanno vinto ben sei Nobel nella letteratura e tre di questi sono isolani: la sarda Grazia Deledda ed i siciliani Quasimodo e Pirandello. Per i due siciliani, nati dove insiste l'humus della letteratura greca, non poteva essere altrimenti, in particolare per il teatro di Pirandello.

Eppure, noi italiani, che siamo considerati progenie di scrittori e poeti, abbiamo sfornato ben cinque Nobel in medicina ed in fisica ed uno in chimica che fanno un totale di undici nelle attività di ricerca scientifica; e certo siamo stati rappresentati da scienziati di fama ormai immortale come Marconi, grazie al quale oggi ci possiamo parlare da una parte all'altra del mondo, o Fermi, capo del gruppo dei Ragazzi di Via Panisperna, cioè di una eccezionale scuola di fisica che vide in Segrè un altro Nobel. Segrè partecipò al progetto Manhattan, insieme a Fermi e a Oppenheimer. Moneta il

cui nome ci rimanda al mondo dell'economia, vinse invece il premio per la pace nel 1907.

La storia di Moneta non poteva far pensare a un futuro Nobel per la pace, in quanto, già a 15 anni, cominciò a combattere contro gli austriaci, partecipò poi alle Cinque Giornate di Milano, studiò alla scuola militare e fu con Garibaldi nel 1859. Lasciò la divisa solo nel 1866 e ottenne il Nobel per la pace nel 1907, dopo aver pubblicato l'almanacco "*L'amico della pace*" ed essere stato presidente del 15° Congresso della pace, quello del 1906.

Da rilevare curiosità interessanti tra i nostri Nobel per la medicina, tre: ovvero Montalcini, Dulbecco e Salvador Luria, ebbero come insegnante Primo Levi, padre della scrittrice Natalia Ginzburg. Salvatore Luria, nato a Torino nel 1912, fu naturalizzato americano nel 1940 e cambiò nome in Salvador Edward Luria. Dulbecco, Nobel nel 1975, condusse il Festival della Canzone di Sanremo nel 1999. La Montalcini, è stata nominata senatore a vita ed è diventata centenaria nel 2009. L'altro Nobel in medicina, Bovet, nacque a Neuchatel, in Svizzera, ma

fu naturalizzato italiano nel 1947 e vinse il Nobel nel 1957.

Tra i naturalizzati americani, annoveriamo anche l'astrofisico Giacconi, nato a Genova nel 1931, quindi divenuto americano nel 1958 e vincitore del Nobel nel 2002, e Modigliani, nato a Roma nel 1918 e naturalizzato nel 1946.

Modigliani, di origine ebraica, nato a Roma come Fermi, vinse col GUF (Gruppo Universitario Fascista) i Littorali della cultura e dell'arte, ma dovette lasciare il nostro paese dopo l'emanazione delle leggi razziali, che determinarono quasi tutti gli esodi sopra segnalati. Il Lazio (Segrè, Fermi e Modigliani), la Liguria (Montale, Natta e Giacconi) e la Lombardia (Fò, Moneta e Golgi) hanno avuto tre Nobel ciascuna, due ne hanno presi rispettivamente il Piemonte e la Sicilia ed uno il Friuli-Venezia Giulia (Rubbia è nato a Gorizia), l'Emilia-Romagna (Marconi è di Bologna), la Toscana (Carducci), la Sardegna, la Calabria (Dulbecco è nato a Catanzaro) e la Svizzera. Tra le città si dividono il primato Roma (Fermi e Modigliani), e Torino (Luria e Montalcini), con due Nobel a testa.

GENEVA SFORZA BENTIVOGLIO

(Continua da pagina 1)

do, manifestazioni della paura dell'altro e la strumentalizzazione dell'ideologia che perpetra tale sentimento.

Ancora, Elizabeth Bernhardt ha illustrato un aspetto significativo della condizione femminile: la trasgressione manifestata nell'amicizia con Gentile Budriolo, considerata una donna "pericolosa" che aspirò alla conoscenza, contro il parere dell'accademia. Fu guaritrice, fine conoscitrice delle virtù terapeutiche delle erbe, un medico senza laurea perché, per secoli le donne, "medici del popolo" erano chiamate *sagge* (di qui deriva la parola francese *sage-femme* cioè *levatrice*) ma, il suo interesse per le scienze non fu solo pragmatico ma anche speculativo, si è interessata anche di astrologia. Gentile sarà inquisita, accusata di stregoneria e bruciata in Piazza Maggiore; eppure era moglie di un nobile e amica di Geneva. È interessante chiedersi di quale potere godesse Geneva che non poté difendere la propria amica. Chi deteneva il potere?

Un Rinascimento che guardò al progresso ma, con il volto oscurantista e arcaico della repressione religiosa e dell'ege-

monia culturale maschile. Non a caso le femministe italiane degli anni '70 gridarono "*tremate, tremate le streghe son tornate*" usando questa auto definizione per dare forza alle loro rivendicazioni e bisognerà attendere gli anni '90 perché, in alcuni atenei italiani (Verona in particolare), la questione femminile faccia il suo ingresso nel mondo accademico!

La traccia proposta dalla ricerca della dott.ssa Bernhardt ha dimostrato come l'intuizione corredata dalla ricerca di documenti (fonti storiche fino ad oggi inesplorate, archivi non ancora visitati, un'attenta lettura della ritrattistica dell'epoca e una precisa e appassionata conoscenza del territorio) possa promuovere un metodo storico ricco di approcci molteplici, partendo dalla comprensione della mentalità e delle regole sociali.

Questo metodo sperimentale confuta giudizi frettolosi e, illuminando di nuova luce la conoscenza delle società passate, può servire per leggere la storia dei soggetti deboli, anche della nostra società contemporanea, con meno fretta e meno pregiudizi.

UNA VISITA ALLA VOLPI FOODS CO.

di Maria Greca di Manna

L'appuntamento è da "Volpi" on the Hill. Puntuali ci ritroviamo tutti un po' emozionati, quasi come scolaretti alla gita scolastica, con tanto di foto ricordo. Mentre ci scambiamo i saluti, conversiamo con Armando Pasetti, colui che, come sappiamo, è stato l'erede e il punto di riferimento principale dell'azienda Volpi Foods, oggi abilmente capitanata da Lorenza Pasetti, figlia di cotanto padre.

Lorenza ci raggiunge nell'atrio e ci divide in piccoli gruppi invitandoci ad indossare per ragioni di igiene, il camice bianco e la cuffietta per i capelli. Ogni gruppo di circa 4/5 persone è guidato da un collaboratore, dipendente dell'azienda.

Partiamo dallo stabile: "Uno", così chiamato per ricordare che è stato il primo e la sua importanza, ci viene detto, si esaurisce soprattutto nel legame affettivo e nostalgico verso questo edificio, nel quale sono state gettate le fondamenta dell'azienda e nel quale è collocato il negozio dove Armando ci accoglie settimanalmente, saziando il nostro spirito, famelico di salumi e di aria natia.

Veniamo introdotti in sequenza nei locali di stagionatura dove i prosciutti, a centinaia, stanno trascorrendo il 'corretto riposo', fondamentale per evitare una disidratazione troppo intensa. Certo ogni cella è dotata d'impianti specifici (tutti a marchio italiano) che permettono di regolarne l'umidità e la temperatura all'interno. La maestosità di questi pro-

sciutti genera una certa soggezione: così, quasi a migliaia, di fronte ai nostri occhi, ci sembra di aver violato il 'sacro' processo della loro maturazione. In una di queste stanze, inaspettatamente fa capolino un timido culatello che solitario (viene prodotto solo per uso "personale", ci viene chiarito) prende il suo tempo nella vescica del maiale che gli dà la tipica forma a pera.

Dal padiglione "Uno" ci spostiamo in macchina al "Due" dove viene lavorata la carne fresca dei suini: dalla selezione

sentanti della 'Usda'. A differenza di quanto avviene in Italia, la coscia del prosciutto crudo viene anche disossata, semplicemente per andare incontro a preferenze della clientela americana.

Sempre nel padiglione "Due" su diversi piani, i prosciutti vengono posti in locali dove iniziano il loro percorso di maturazione attraverso le fasi della salagione, l'inserimento del sale per la disidratazione, lavaggio e asciugatura. L'intero processo di lavorazione fino al prodotto finito, dura dai sette ai nove mesi: ogni processo è vincolato alla stagionalità dei tempi che nessun dispositivo, pur moderno che sia, può sostituire.

L'edificio "Tre", oltre a produzione e stagionatura di altri prodotti, è adibito alla predisposizione delle attività logistiche e di confezionamento. Da qui partono i salumi e i prosciutti della Volpi Foods a imbandire le tavole di tutta l'America e non solo. La capacità di rinnovarsi all'interno di una solida e antica tradizione è il punto di forza dell'azienda; alla base di tutto c'è la geniale intuizione che

porta a sperimentare nuovi prodotti senza profanare gli argini imposti da un ritmo del tempo che ci lega profondamente alla natura e alla semplicità della vita. Questo è l'intento che sta dietro alla creazione del salame al vino e della linea "Un mondo" che noi piacevolmente siamo stati invitati a gustare, nella sala dove un gustosissimo e ricco buffet di prosciutti e salumi ci attende per ristorare le nostre forze al termine della visita!



dei pezzi alla rifilatura dell'osso. Qui troviamo parte degli operai (140 in tutto i dipendenti) che con estrema perizia lavorano all'unisono, in un ambiente dove certo l'olezzo pungente della carne suina è garanzia di un prodotto di qualità. Lorenza ci confida che, per il tipo di lavorazione, atipica per gli Usa, poiché prevede l'uso di carne fresca, la sua azienda viene sottoposta quotidianamente all'ispezione attenta di rappre-

forze sulla musica orchestrale. Non sto più alzata fino alle due di mattina per imparare un nuovo spartito.

Questo è il mio 41esimo anno come prima arpa solista con la *St. Louis Symphony Orchestra*. Io e mio marito, Elliot, biochimico alla Scuola di Medicina della *Washington University*, abbiamo due figli adulti. Entrambi vivono a St. Louis, il che è molto piacevole per me.

Pratico il nuoto, studio la lingua italiana e appartengo al club *Italiano per piacere*, nel quale si parla soltanto italiano. Mi piace il giardinaggio e coltivo fichi, fiori di zucca e bietole.

Estratto da "Playbill", il programma della *St. Louis Symphony Orchestra* del mese di ottobre. Tradotto da Luisa Gabbiani Flynn

I NOSTRI SOCI

Frances "Francesca" Tietov

Continua da pagina 2)

A quasi 15 anni ho cominciato a suonare l'arpa come secondo strumento prendendo lezioni da un'ottima insegnante che si era da poco trasferita ad Evanston. Questo mi diede immediatamente molte opportunità: dopo soltanto pochi mesi suonavo già *Il valzer dei fiori* e *Placida notte* nel teatro della mia scuola. Fui buttata repentinamente nella mischia.

Ho studiato a *Juilliard* con il grande arpista Marcel Grandjany e più tardi al *Curtis Institute of Music* di Philadelphia con Marilyn Costello, prima arpa solista del-

la *Philadelphia Orchestra*, le cui tonalità si accordavano perfettamente con il suono dell'orchestra. Ero ancora una studentessa e già suonavo l'arpa per l'*American Symphony Orchestra* diretta da Leopold Stokowski, che cominciò la sua carriera proprio cento anni fa.

Sono arrivata a St. Louis nel 1970. Suonavo qualsiasi cosa: concerti, musica da camera e musica contemporanea. Ho anche assistito alla presentazione dei *Grammy Awards* per la nostra registrazione di Debussy nel 1982.

Però tutta questa energia giovanile ed ambizione a un certo punto furono deleterie per la mia salute. Il troppo lavoro e lo stress continuo mi misero fuori campo per un anno. Ho dovuto cambiare il mio modo di pensare e concentrare le mie

UN "MULO DEI GIOVI" A ST. LOUIS

di Alberto Piacentini

Chi avrebbe potuto credere che, un giorno, visitando il "Museum of Transportation" a St. Louis potessi imbartermi in un locomotore (locomotiva elettrica) italiano? Ma andiamo con ordine.

Il Museum of Transportation raccoglie un interessante materiale rotabile ferroviario delle diverse epoche tipicamente a marchio 'USA'. In mezzo a queste macchine che hanno contribuito, in alcuni casi, alla crescita e allo sviluppo degli Stati Uniti (si pensi appunto ai collegamenti ferroviari tra east e west), si trova anche un locomotore merci pesante italiano la cui storia appare peraltro interessante da raccontare.

Ma di che tipo di locomotiva si tratta esattamente? A che anno risale? Dove venne costruita? Per cosa veniva solitamente impiegata? Mettiamo un poco di ordine e vediamo di rispondere a qualche quesito.

Il locomotore elettrico in questione appartiene al gruppo E.550 F.S. con numero di matricola 25, e costruito presso le officine Breda di Milano.

Di questi esemplari ne vennero costruiti in totale 186 unità tra il 1908 ed il 1911 sotto la direzione dell'ingegnere ungherese Kalman Kando.

Il progetto risaliva al 1906, frutto della collaborazione tra l'Ufficio Studi delle Ferrovie dello Stato, e la neonata Società italiana Westinghouse, con stabilimento a Vado Ligure.

Tali macchine rivoluzionarono il servizio ferroviario dell'epoca, infatti, la massa trainata aumentò considerevolmente rispetto allo standard dell'epoca.

Avete capito bene, si tratta, infatti, di una serie di locomotori merci per una delle prime tratte elettrificate poste in servizio in Italia agli inizi del secolo scorso: la tratta del passo dei Giovi (da cui il nome, non ufficiale "mulo dei Giovi"), e in seguito il tratto del Frejus; ambedue caratterizzati da lunghe gallerie, e tratti in forte pendenza, fattori che limitavano fortemente le possibilità di carico trainato.

Si pensi quindi alla potenzialità di trasporto con aumento della velocità commerciale, frequenza e peso utile dei convogli. In specifico per la tratta ligure, questi risultò addirittura triplicata.

Dal punto di vista umano l'elettificazione di questa linea fu altrettanto soddisfacente, infatti con le lente motrici a vapore erano frequenti le perdite di coscienza causati da ipossia nel percorso a salire determinata dai fumi stagnanti nei tunnel. Tali condizioni di lavoro produssero gravi incidenti, oltre che ovvi disagi per le persone.

All'epoca, il sistema di elettrificazione era rappresentato dal sistema a corrente alternata "trifase", rivoluzionaria per l'epoca (per chi fosse interessato consiglio di riguardare la storia della "Guerra delle correnti" avvenuta tra Thomas Edison e Nicolas Tesla solo qualche decennio prima e incentrata sull'impiego di corrente continua piuttosto che alternata), ma che richiedeva, tecnicamente, l'elettificazione di due fili separati di linea aerea (per questo molto complessa negli scambi e negli incroci) e di una delle due rotaie; inoltre i locomotori erano dotati di pantografi alquanto vistosi e caratteristici, come si può vedere nella immagine sottostante.



In Italia il parco macchine di questo locomotore subì una notevole riduzione tra il 1940 e il 1955, fino al 1961, anno in cui la trazione mediante corrente "trifase" venne sostituita da quella a corrente continua a 3000V.

Alcuni esemplari sono sopravvissuti a successive rielaborazioni (carro spazzaneve), e all'inesorabile azione della fiamma ossidrica.

Gli esemplari conservati sono attualmente:

- E550 (matricola n° 030) conservato al

"museo scienza e tecnica Leonardo Da Vinci Milano, dal 1969

- E550 (matricola n° 025) appunto presso il museo di St. Louis MO



Tornando al nostro locomotore, questi giunse al museo nel 1968, come dono da parte delle ferrovie dello stato (FS) al museo stesso, dove si trova tutt'oggi. Attualmente, risulta stazionato in una zona del museo non facilmente accessibile al pubblico, cioè nell'area di accantonamento e restauro, nell'area posteriore del museo.

Parlando con alcune persone addette al restauro delle locomotive, queste mi hanno affermato che si trova ancora in buone condizioni di conservazione, nonostante da più di 40 anni esposta alle intemperie del Midwest.

Ad un esame sommario il locomotore sembra essere ancora completo in tutte le sue parti.

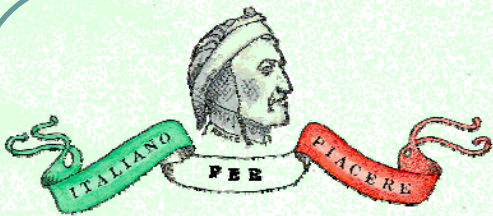
Peraltro non sembra essere intenzione del museo procedere al restauro, in quanto non un locomotore di origine americano.

Una volta tornato in Italia (Ottobre 2010) ho contattato il Museo Ferroviario Piemontese (MFP) che ha confermato come

il mezzo sia stato "ceduto" da tempo per il restauro, rimane aperta la complessità economica, e burocratica per un suo rimpatrio sul suolo italiano.

Potrebbe quindi essere interessante in futuro (speriamo presto) seguire più da vicino le vicende migratorie del "Piccolo gigante dei Giovi".

Desidero ringraziare per la collaborazione nella stesura della parte tecnica il Sig. Piergiorgio Madonno e il Sig. Gianfranco Nicola che mi ha risposto per il gruppo volontari: volontari@museoferroviariopiemontese.com



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
Gabriella 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
Jill Weinreich

PROSSIMA RIUNIONE: MERCOLEDÌ 1 DICEMBRE 2010 Machiavelli, Goldoni, Pirandello e Fo con gli attori della Washington University

Com'è ormai risaputo, la riunione di dicembre a Italiano per piacere è una riunione speciale, durante la quale cogliamo l'occasione delle festività per ringraziare i nostri soci per il sostegno durante l'anno con qualche regalino sorteggiato ai presenti. Il programma stesso è anche meno impegnativo del solito e negli ultimi anni abbiamo coinvolto proprio i nostri soci nella lettura di poesie classiche e contemporanee di loro scelta.

Questo dicembre, però, vogliamo offrirvi qualcosa ancora di più simpatico, sempre coinvolgendo i nostri aderenti ma in un formato diverso, passando dalla poesia alla prosa.

Per l'occasione i protagonisti saranno gli studenti della Washington University che si cimenteranno recitando scene dai classici come "La Mandragola" di Machiavelli; "La Locandiera" di Carlo Goldoni; "Liola" di Luigi Pirandello; e "Non tutti i ladri vengono per nuocere" di Dario Fo.

Come ben sapete abbiamo un intimo rapporto con la Washington University e siamo sempre incoraggiati dalla presenza di giovani leve che s'interessano alla nostra lingua e cultura.

A presentare il programma della serata e i bravi attori, sarà la loro professoressa, la dottoressa Rebecca Messbarger, che introdurrà le scene con un breve riassunto della trama e due parole sul contesto storico.

Insomma una serata da non perdere: tutti i soci e i loro ospiti, chi viene per la prima volta e studenti sono invitati a farne parte.

Arrivederci dunque a mercoledì 1 dicembre per una riunione che, come al solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà al ristorante 'Da Baldo' sulla Hampton Avenue dalle 18:30 in poi. Per prenotare chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211. Se usate l'email, indirizzatela a Franco@ItaliaUSA.com.