

DANTE E I SUICIDI DEL CANTO V DELL'INFERNO

di Anna Di Palma Amelung

Dante, la Divina Commedia, ed il suicidio potrebbero sembrare un soggetto difficile da smaltire, soprattutto dopo un'ottima cena come quella del 3 ottobre 2012 da Favazza. Insalata, primo, secondo, contorno, gelato, caffè,... e poi si ha voglia di dormire, vero? E invece no, grazie alla nostra simpaticissima amica Annelise Brody, docente di Italiano alla Washington University che, con la bravura che le è solita, è riuscita a unire l'utile al dilettevole. E quindi, dopo il gelato, Annelise ci ha fatto piacevolmente digerire un aspetto poco conosciuto della Commedia.

La Commedia, composta fra il 1304 e il 1321, è considerata da molti critici come il più grande capolavoro della letteratura mondiale di tutti i tempi. E anche se volessimo evitare il campanilismo eccessivo, bisogna tuttavia ammettere che il poema di Dante rappresenta senza alcun dubbio l'apogeo della letteratura italiana.

L'Inferno dantesco è una struttura a forma di tronco di cono rovesciato, una specie d'imbuto conficcato in terra e diviso in nove cerchi dove sono puniti i peccatori a seconda delle colpe com-



Sandro Botticelli, Ritratto di Dante

messe, dalle meno serie alle più gravi. Dal secondo al quinto cerchio si trovano coloro che si sono dannati perché in vita non sono riusciti a controllare, con la loro ragione umana, desideri e pulsioni quali il piacere sessuale: sono perciò peccati d'Incontinenza. E proprio in questo secondo cerchio, quello dei lus-

suriosi, Dante incontra Paolo, Francesca, Semiramide, Elena, Achille, Paride, Tristano, ma anche Didone e Cleopatra, che si tolsero la vita. Si tratta quindi non solo di peccatori che non riuscirono a control-

lare i propri istinti sessuali, ma soprattutto di suicidi che, seguendo la struttura dell'Inferno dantesco, dovrebbero trovarsi puniti nel settimo cerchio, come accade a Pier della Vigna, consigliere di Federico II, che si uccise in prigione dopo essere stato accusato di tradimento. Come spiegare quindi la presenza di Didone e Cleopatra nel cerchio dei lussuriosi?

Annelise, facendo prova di una vasta conoscenza letteraria, teologica, e filosofica, ci ha fatto notare che, secondo Karl Maurer,

nell'Inferno ci sono due categorie di suicidi: i suicidi innocenti e quelli peccatori, o per meglio dire, il suicidio viene giudicato dalla causa e non dall'atto in se stesso. La fonte è Aristotele, Etica 11, V: nessun uomo può essere ingiusto verso se stesso, e quindi condannando l'omicidio si può ammettere il suicidio.

Annelise ci ha spiegato che la tradizione romana riconosceva il suicidio per una giusta causa come atto di difesa della propria dignità, e quindi legato al concetto di spirito magnanimo o grande. Dante riafferma questo concetto nei famosi versi del Purgatorio 1, dove Catone l'Uticense, uccisosi per non cadere nelle mani di Cesare, afferma: "Libertà va cercando, ch'è sì cara, / come sa chi per lei vita rifiuta."

A questa ammissione del suicidio per giusta causa, si oppone la tradizione cristiana, con Agostino in primis. Nella Città di Dio, I, 23, Agostino ci dà la sentenza definitiva dei suicidi: chiunque uccida se stesso, uccide un uomo, ergo uccide una creatura di Dio. San Tommaso, refuta

precisamente quel passaggio dell'Etica di Aristotele nella Summa, I, 64-5 riaffermando che infatti a differenza di Aristotele, chiunque uccida se stesso uccide un uomo.

Dante che ovviamente aveva una perfetta conoscenza sia di San Tommaso che di Sant'Agostino, crea una categoria di suicidi che risponde a quest'ideale di peccato nel VII cerchio dell'Inferno, canto XIII, quando spiega il trattamento dei suicidi dopo il giudizio universale: "Come l'altre verrem per nostre spoglie, / ma non però ch'alcuna sen rivesta; / ché non è giusto aver ciò ch'om si toglie." (103-105)

Perché dunque questa coesistenza di codici? Da una parte quello dell'antichità rappresentato da Aristotele e dall'altro quello della contemporaneità cristiana, con Agostino e San Tommaso. Il dogma cristiano in Inferno I e II si piega a favore della compassione che analizza il suicidio per giusta causa, quale che ella sia. È un atto che vuole attirare l'attenzione dei lettori sul fatto che il giudizio divino è imperscrutabile. La grazia di dio è immensa e non comprensibile all'uomo.

Dante offre quindi ai suoi lettori una molteplicità di codici antichi e moderni dei quali l'uomo può servirsi per ottenere la felicità su questa terra, che secondo Dante si ottiene attraverso la pratica della virtù.

Cleopatra, similmente a Catone, si uccide per evitare di cadere in mani nemiche, e Didone non solo si uccide per amore, ma perché innamorandosi aveva perduto la propria dignità di regina, la propria regalità. Era divenuta una donna come le altre. Nel cerchio

in cui Dante condanna l'eros ne assolve tuttavia coloro che si procurarono la morte a causa del suo potere, perché in fondo il suicidio qui non è stato cercato ma prodotto dalle ferite d'amore.

Un fortissimo grazie per la splendida presentazione che Annelise ci ha regalato con chiarezza e convinzione. Complimenti, Annelise!



Dr. Annelise Brody

IN QUESTO NUMERO:

Dante: Canto V dell'Inferno	1
Romagna: Il Bel Gastone da Fua	2,5
Nerone arriva domani	3,7
Federico Barocci	4,5
Cinghiale... a modo mio	5
Nuova Sede?	5
Mondo che cambia	6
L'olio di Michelle Obama	7
La Tombola	8

STORIE DI ROMAGNA: IL BEL GASTONE DA FUÀ

di Anna Di Palma Amelung



Quando ero piccina piccina e abitavo in quel di Russi di Ravenna, mia mamma mi parlava spesso di un certo Gastone da Fuà, principe straniero che era morto proprio dalle

nostre parti dopo avere trascorso l'ultima notte nel castello di San Giacomo, situato a qualche chilometro da casa mia. Devo ammettere che la cosa non mi turbava più di tanto: di morti ce n'erano stati parecchi durante la seconda guerra mondiale, e forse il bel Gastone era un partigiano o un alleato... E poi un giorno mi sono messa a curiosare nei libri di storia e ho scoperto chi era il misterioso "Signore da Fuà".

Correva l'anno 1511. Il pontefice Giulio II (quello di Michelangelo, tanto per intenderci), aveva proclamato la Lega Santa, un'alleanza di veneziani, spagnoli e pontifici contro i francesi. Sembra che il papa desiderasse

estendere il proprio potere nella pianura padana a scapito degli Estensi di Ferrara, e che questi si fossero appoggiati sull'esercito francese per arginare le mire espansionistiche di Giuliano Della Rovere.



Monumento funebre a Gastone da Foix (http://en.wikipedia.org/wiki/Agostino_Busti)

L'anno seguente arrivò in Italia Gastone da Foix (che si pronuncia "Fuà"): bello, alto, giovanissimo (aveva appena ventidue anni), Gastone era uno splendido cavaliere medievale senza macchia né paura, dall'armatura luccicante, l'elmo col pennacchio al vento, e l'immane spadone. E come se non bastasse era anche il nipote del re di Francia. Baciato dalla fortuna, insomma.

Nel giro di poche settimane Gastone conquistò tutta l'Italia settentrionale coprendosi di gloria e puntò direttamente su Ravenna al confine con gli stati pontifici. L'esercito francese si mise dunque in marcia verso la città devastando tanti sfortunati villaggi romagnoli, fra cui anche Russi.

I poveri ravennati si difesero come poterono, cioè piuttosto male, e nel frattempo chiesero aiuto al papa che inviò rinforzi. Tutto era pronto per la battaglia decisiva, e i due eserciti terminarono i preparativi dopo essersi accampati in una località che mia mamma chiamava in dialetto romagnolo "e mulinazz" (il Molinaccio): lei lo conosceva benissimo perché ci era nata.

Era la sera del 10 aprile 1512, e il prode Gastone, prima di coricarsi, decise di sfidare il nemico in modo eclatante, cioè inviando un guanto insanguinato al generale spagnolo Raimondo de Cardona per fargli capire che sarebbe stata una lotta all'ultimo sangue. E nel castello di San Giacomo il bel Gastone dormì il sonno del giusto.

L'indomani il giovane comandante si alzò pronto per la pugna: era il giorno di Pasqua e il principe avanzò baldanzoso sul campo di battaglia. Quanti soldati combatterono? Forse 35.000. Quanti furono massacrati? I testimoni oculari calcolarono circa 20.000 cadaveri, una vera carneficina di cui si parlò per anni. I francesi vinsero, ma solo

grazie all'artiglieria del duca di Ferrara, Alfonso I d'Este, che capì la necessità di modernizzare le attrezzature militari. Alto che spadoni, i Ferraresi avevano i cannoni!

E il bel Gastone? Giovane impetuoso, il principe si lanciò all'inseguimento del generale de

Cardona: atto di valore assolutamente inutile visto che i francesi avevano già vinto. Il suo corpo fu ritrovato soltanto a sera: sembra che qualcuno gli avesse sparato addosso. Alcuni anni dopo Agostino Busti gli scolpì il bel monumento funebre che oggi potete ammirare nel Castello Sforzesco di Milano.

Sono trascorsi ormai 500 anni da quel giorno tragico per Gastone e per Ravenna—la città fu selvaggiamente saccheggiata dalle truppe francesi che la

misero a ferro e a fuoco, trucidando senza pietà uomini, donne e bambini. Fatto sta che in Romagna si parla ancora del giovane guerriero che morì da vero cavaliere medievale, un pò ingenuamente, spadone in mano,

(Continua a pagina 5)

Volpi
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

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

NERONE ARRIVA DOMANI

di **Marcello da Milano**



“...faccio un salto sulla poltrona a queste parole sparate in apertura di un telegiornale. Vuoi vedere che la macchina del tempo ha funzionato? Ma presto un po' di attenzione alle

notizie e, dopo qualche attimo, scopro che stanno parlando di...” il servizio meteorologico dell'areonautica informa che una perturbazione si sta muovendo dal nord Africa verso l'Italia. La temperatura salirà verso i 40 gradi. Ricapitolando mentalmente il tutto: bene bene. anche in Italia stanno dando i nomi a...eh no, questo non è un uragano ma una semplice ondata di caldo...Già, ma anch'io ho 41 gradi e sono chiuso in casa con l'aria condizionata a tutto spiano ma non c'è Nerone...

Nerone, imperatore romano, ha una brutta fama: dicono che suonava la cetra mentre Roma bruciava. Ha fatto mangiare dai leoni i protocristiani al Colosseo. Ha dato un calcio nel ventre alla moglie Poppea incinta...e via di questo passo

Nato ad Anzio nell'anno 37 D.C. con il nome di Lucio Domizio Enobarbo, fu il quinto ed ultimo imperatore della dinastia giulio-claudia. Nel 64 succedette a Claudio, il padre adottivo, e governò per soli quattordici anni fino al suicidio all'età di 30 anni. Per la sua politica favorevole al popolo fu invisato alla classe aristocratica, motivo per cui ne fu tramandata un'immagine di tiranno, rivista dalla maggioranza degli storici moderni, i quali ritengono che non fosse né pazzo né parti-

colarmente crudele, ma che i suoi comportamenti fossero simili a quelli di altri imperatori non giudicati altrettanto severamente.

Nel 64 d.C. fu accusato di aver causato il grande incendio di Roma, fatto da cui viene disculpato dagli studiosi moderni.

Infatti il grande incendio di Roma non fu causato da Nerone, che anzi si diede molto da fare per prestare soccorso alla popolazione colpita dalla tragedia e in seguito si occupò personalmente della

ricostruzione. L'immagine iconografica dell'imperatore che suona la lira dal punto più alto del Palatino mentre Roma brucia è ancora assai radicata nell'immaginario collettivo.

L'imperatore aprì addirittura i suoi giardini per mettere in salvo la popolazione e si attirò l'odio dei patrizi facendo sequestrare imponenti quantitativi di derrate alimentari per sfamarla. In occasione dei lavori di ricostruzione, Nerone dettò nuove e lungimiranti regole edilizie, destinate a frenare gli eccessi della speculazione e tracciare un nuovo impianto urbanistico, sul quale è tuttora fondata la città. In seguito all'incendio egli recuperò una vasta area distrutta, facendo realizzare il faraonico complesso edilizio noto come Domus Aurea, la sua residenza personale, che giunse a comprendere il Palatino, le pendici dell'Esquilino (Oppio) e parte del Celio, per un'estensione di circa 2,5 km quadrati (250 ettari).

Furono Tacito, senatore e nemico di Nerone, e gli storici cristiani a rivestirlo della leggenda nera che ancora lo accompagna. L'immagine di Nerone è stata tramandata dagli storici cristiani quale autore della prima persecuzione contro i cristiani, nonché responsabile del martirio di moltissimi cristiani e dei vertici della Chiesa Romana, cioè San Pietro e San Paolo.



Nerone

<http://en.wikipedia.org/wiki/Nero>

In realtà emise condanne contro i cristiani non per la loro religione ma seguendo le leggi molto severe nei confronti dei non cittadini romani. Il primo editto anti-cristiano risale invece all'epoca di Domiziano. Anche Traiano, l'imperatore amato dalla storiografia cristiana, perseguitò la Chiesa subendo però la sorte opposta a quella di Nerone presso i posteri (Dante lo posiziona in Paradiso).

Al riguardo occorre però senz'altro ricordare che nello stesso periodo San Paolo, per avere giustizia, si era appellato proprio al giudizio di Nerone, finendo assolto delle colpe imputategli nel 62. Ancora San Paolo, nella sua Epistola ai Romani, raccomandava l'obbe-

EVERYBODY LOVES



Open everyday
Lunch • Dinner

The Pasta House Co.

CATERING *Elite*



Let Us Create
The Perfect
Event!

Learn more about
our full service
catering and party
planning services.

(314)644-1400

dienza a Nerone. All'epoca di Nerone i cristiani, che erano praticamente una setta fra tante dell'ebraismo, erano assai malvisti anche per via delle agitazioni messianiche che si manifestavano spesso nella comunità giudaica.

L'immagine di tiranno sanguinario appare immeritata per un principe che fu clemente con molti, detestava gli spettacoli gladiatori ritenendoli crudeli, e promosse opere sociali e pubbliche di grande valore, come l'interrotta riforma fiscale che avrebbe colpito i ceti abbienti in favore della plebe. Contrariamente alla storiografia ufficiale, il popolo della città continuò a tributargli una sorta di spontaneo culto popolare fino al XII secolo, quando papa Pasquale II interruppe la tradizione di portar fiori al mausoleo dei Domizi Enobarbi, ov'era sepolto Nerone, facendolo demolire e costruire al suo posto una cappella che sarebbe poi divenuta Santa Maria del Popolo.

Ma ritorniamo da dove siamo partiti: le previsioni meteorologiche in Italia. Mi sono sempre chiesto perché debbano esse fatte dai colonnelli dell'Areonautica Militare. Forse non ci sono

(Continua a pagina 7)

IL GENIO DI FEDERICO BAROCCI

al St. Louis Art Museum 21 Ottobre 2012 – 20 Gennaio 2013

di Luisa Gabbiani Flynn



Domenica 21 ottobre si è aperta al *St. Louis Art Museum* la mostra sul pittore Federico Barocci, la prima che sia mai stata fatta in questo continente. Si tratta di una mostra molto importante, organizzata dal museo di St. Louis e dalla *National Gallery* di Londra in collaborazione con la *Soprintendenza per il Patrimonio Storico Artistico ed Etnoantropologico delle Marche-Urbino* ed il *Gabinetto disegni e stampe degli Uffizi* a Firenze, con il finanziamento del *Kupferstichkabinett, Staatliche Museen zu Berlin* e curata da Judy Mann, assidua socia del nostro club e benvenuta presentatrice. Chi ha avuto la fortuna di esserne presente non ha certo dimenticato la sua conferenza a *Italiano per piacere* nel febbraio del 2005 quando ci ha appunto parlato di Federico Barocci su cui fin da allora stava facendo ricerche, programmazioni e i necessari preparativi per l'allestimento di questa esposizione, la cui difficoltà è dovuta al fatto che il suo contenuto proviene da molti paesi. Dopo molti contrattamenti finalmente la mostra è arrivata: 134 tra dipinti, disegni, studi e schizzi presi in prestito da 52 luoghi diversi che documentano il lavoro di questo pittore finora quasi sconosciuto. Pare che in tutto ci siano voluti più di 10 anni per riunire le sue opere ed allestire la mostra nella nostra città; quindi questo è un evento da non perdere, anzi da vedere varie volte per apprezzarne pienamente il contenuto ed il significato.

Chi era Federico Barocci? Nato ad Urbino nel 1535 da famiglia di origini lombarde, iniziò la sua carriera a Roma, dove fu ispirato dalle opere di Raffaello. Di indole molto religiosa, fu un ammiratore di Filippo Neri, il sacerdote santificato nel 1622. Filippo Neri è molto conosciuto e venerato in Italia soprattutto perché

radunò attorno a sé i ragazzi di strada per dar loro un'istruzione religiosa e farli avvicinare alla chiesa; ma non solo, anche per farli divertire e imparare a vivere insieme, istituendo quello che sarà in seguito chiamato l'*Oratorio*, ritenuto e proclamato una vera e propria congregazione da papa Gregorio XIII nel 1575. A Roma Filippo Neri chiese al Barocci di dipingere per la sua Chiesa Nuova una pala d'altare che rappresentasse la *Visitazione*, un dipinto, che, come avrete occasione di osservare, mostra Elisabetta e la Vergine che si salutano come se fossero nel contesto della vita quotidiana di Roma. Ma non era soltanto l'elemento religioso ad unire i due, ma un certo modo di vedere le cose. Nel Neri prevalevano la semplicità e la bonarietà, e nel pittore pure. Il Barocci non rappresenta i fasti della Chiesa, ma tocca direttamente l'animo dei fedeli dando un carattere quotidiano e personale agli eventi sacri e creando una fusione tra paesaggio reale e ideale. Ambedue sono il prodotto della Controriforma, che oltre alla contestazione delle idee luterane, contiene gli elementi di un profondo rinnovamento morale del clero e di una rigenerazione radicale della funzione sociale della chiesa.

Della sua vita non si hanno molti dettagli. Sappiamo che nel 1565 fuggì da Roma e ritornò ad Urbino, la sua città

natale, essendo stato vittima di un avvelenamento di parte di pittori rivali. Ad Urbino entrò sotto la protezione di

Francesco Maria II della Rovere, duca di Urbino, di cui fece il ritratto. Il palazzo ducale si vede sullo sfondo di alcuni dei suoi dipinti, tra cui l'*Annunciazione*.

Pare che a causa dell'avvelenamento sia rimasto malato e debole per il resto della sua vita, come si può vedere nel suo autoritratto, ma nonostante la salute precaria morì ad Urbino nel 1612 all'età di 77 anni.

Questo è più o meno tutto quello che si sa di lui. Infatti come ha detto il 20 ottobre scorso Theodore Rabb, professore emerito di storia alla

Princeton University, durante una conferenza nello Steinberg Auditorium della Washington University, il Barocci potrebbe essere "il pittore più famoso del quale non si è mai sentito parlare". Theodore Rabb si è soffermato principalmente sul periodo storico nel quale visse il nostro artista, un periodo di transizione e di enormi fermenti sociali che ebbero una grande influenza in tutti i campi, incluso il mondo dell'arte. Per nominarne alcuni, il Sacco di Roma nel 1527 ad opera dei lanzichenecchi, mercenari di Carlo V di Asburgo; la scoperta dell'America, che cambiò l'economia nel mondo; le guerre religiose che crearono un profondo smarrimento in una società fino allora dominata esclusivamente dalla chiesa; le nuove scoperte nel campo astronomico che proclamarono che il sole, non la terra, sta al centro del nostro sistema solare. Inoltre è di questo periodo la nuova immagine dell'uomo di corte descritta da Baldassarre Castiglione nel suo famoso libro *Il cortegiano*, nel quale l'ideale del nobile signore si trasforma da guerriero a gentiluomo con tutti gli



Annunciazione



Francesco II della Rovere

FEDERICO BAROCCI

(Continua da pagina 4)

attributi della raffinatezza: patrono delle arti, abile nella conversazione come nella danza, conoscitore delle buone maniere come della poesia.

Ma Barocci è lontano da tutto questo, dai turbamenti e dalle preoccupazioni: nei suoi quadri primeggiano la tranquillità e la serenità, espresse soprattutto dai colori pastello tra cui predomina il rosa. La sua fede è evidente, come pure la sua aderenza ai precetti dettati dalla Controriforma, tra i quali quello di non mostrare figure con atteggiamenti lascivi ma soltanto scene che inducano alla preghiera e alla devozione.

Osservando i numerosi disegni e schizzi presenti nella mostra, è chiaro che questo pittore non usava modelle per i suoi dipinti, ma iniziava sempre con nudi maschili a cui man a mano aggiungeva gli attributi e le vesti femminili.

Il Barocci fu molto apprezzato dai suoi contemporanei, tantoché, benché vivesse lontano da Roma, riuscì ad ottenere importanti commissioni e fu uno dei pittori meglio pagati per le sue pale d'altare. I suoi dipinti rappresentano quello di cui la Chiesa aveva bisogno in quel momento della storia. Ma nelle sue composizioni esiste anche un elemento drammatico con l'enfasi sullo spirituale che fa di lui un precursore del Barocco ed un pittore tutto da riscoprire. Il che certamente riuscirà a fare la mostra di St. Louis, riaprendo una pagina nella storia dell'arte che chiede di essere aggiornata.

IL BEL GASTONE DA FUÀ

(Continua da pagina 2)

ultimo paladino di un mondo ormai tramontato.

Se andate a Ravenna potrete ammirare la Colonna dei Francesi (a forma di spada), eretta per commemorare la battaglia, proprio sul luogo dove cadde Gastone. Anche Oscar Wilde in una poesia intitolata "Ravenna" lamenta la tragica scomparsa del principe:

*Yon lonely pillar, rising on the plain,
Marks where the bravest knight of
France was slain,--*

*The Prince of chivalry, the Lord of war,
Gaston de Foix...*

*And oleanders bloom to deeper red,
Where his bright youth flowed crimson
on the ground.*

CINGHIALE ...A MODO MIO

di Gianfranco Garganigo



Sono appena ritornato dal Lago di Como, dove durante l'autunno si mangia tanta selvaggina.

Negli ultimi anni abbiamo avuto un'abbondanza di cinghiali. Infatti, molti cinghiali si sono mischiati con i maiali e si sono moltiplicati come i famosi pesci della Bibbia.

Nel paese vicino a Nesso, dove abito io, ce ne sono così tanti che hanno causato molte frane e altri problemi. Si può anche dire che si sono quasi addomesticati.

Siccome qui è molto difficile trovare carne di cinghiale ho provato una ricetta usando il maiale. Potete usare carne della spalla, basta che togliete tutto il grasso possibile o meglio usate la lonza di maiale, più costosa ma molto più tenera.

Ingredienti:

1 ½ kg di lonza di maiale

Per la marinata:

3 coste di sedano

2 carote

1 cipolla grande

2 foglie di lauro

6 chiodi di garofano

3 spicchi d'aglio

1 manciata di prezzemolo

1/2 litro di vino rosso

1/2 bicchiere di aceto rosso

Timo, rosmarino e basilico

a piacere

Sale e pepe a piacere

Per la cottura:

Farina

1/2 litro di vino rosso

4 cucchiaini di olio d'oliva

3 coste di sedano

1 cipolla grande

2 carote

2 pomodori

2 spicchi d'aglio

2 dadi di manzo

Timo, prezzemolo e basilico

a piacere

Tagliate il maiale a quadretti di circa tre centimetri. Per la marinata, tagliate le verdure e mettetele con le spezie, il maiale, il vino e l'aceto in un recipiente di vetro in frigorifero a marinare per almeno due giorni. Ogni tanto girate tutto con un cucchiaino.

Togliete i pezzi di maiale e asciugateli. Buttate via la marinata.

Per la cottura, spolverate il maiale con poca farina e fate rosolare con l'olio in una pentola. Appena la carne è dorata aggiungete il sedano tagliato a pezzettini, la cipolla tritata, le carote tagliate a fettine, i pomodori tritati, aglio, timo, prezzemolo ben tritato e basilico. Aggiungete i dadi di manzo con un bicchiere di acqua e il vino. La carne dovrebbe essere appena coperta. Coprite la pentola e fate cuocere a fuoco lento per almeno due ore. Controllate ogni tanto e aggiungete un pochino di brodo o vino se il sugo si asciuga troppo.

Quando tutto è cotto, da noi si serve con polenta, oppure con tagliatelle o patate. Quello che rimane si può tagliare a pezzettini e servire come un ragù con tagliatelle.

BUON APPETITO!

ALLA RICERCA DI UNA NUOVA SEDE...

Come già comunicato nella scorsa edizione di IT@LICO, il ristorante "Favazza" è stato scelto come nostra nuova sede e alla riunione di ottobre il questionario circolato tra i presenti ha trovato conferma per la qualità del cibo, l'ottimo servizio, l'idoneità della sala riunioni e il parcheggio privato. Dovuto alla popolarità di "Favazza" per riunioni natalizie durante dicembre, spostiamo la nostra riunione di quel mese al "Pan d'Olive", un nuovo ristorante gestito dalla nota "Trattoria Branica", la quale, in verità, ci aveva già contattato apprendendo la notizia della chiusura di Baldo. Altri ristoratori hanno espresso il loro interesse per il nostro gruppo e mentre siamo abbastanza certi che "Favazza" rimarrà la nostra sede per il futuro non vogliamo escludere nessuna altra possibilità, invitando i nostri soci ad esprimere la loro opinione in merito. È quindi importante che nelle immediate future riunioni siate presenti per darci il vostro consiglio. Arrivederci a "Pan d'Olive" il 5 dicembre.



Pan d'Olive - 1603 McCausland Avenue

UNO SGUARDO SUL MONDO CHE CAMBIA: RIFLESSIONI A RUOTA LIBERA

PARTE PRIMA

di Maria Teresa Bompani



In un articolo pubblicato su *La Rassegna d'Italia*, Norberto Bobbio scriveva: *"Noi oggi abbiamo necessità di una filosofia che interpreti i bisogni del tempo, li esprima in concetti, categorie, valori; di una filosofia che non sia cultura, ma dia un indirizzo alla cultura ... abbiamo bisogno di positività. Siamo stanchi di retorica: della retorica degli epigoni idealisti e degli imperturbabili spiritualisti che, dopo aver racchiuso la storia nella scatola del loro cervello, credono ostinatamente che le loro idee, cioè il loro cervello, siano l'unico motore della storia ... oltretutto è un peccato di orgoglio o meglio di boria professionale: solo un atteggiamento di accettata mortificazione di fronte ai compiti smisurati di una ricerca positiva, ci può rimettere sulla strada di un pensiero costruttivo. Solo una filosofia positiva, oggi, che guardi con occhi acuti e attenti il mondo della natura e della società, che si metta a studiare la realtà sui dati offerti dal sapere scientifico e abbandoni il vezzo di creare schemi arbitrari in cui tutto il mondo come per incanto si adagi, d'improvvisare sistemi, vere e proprie maschere senza cervello, saprà rispondere agli interrogativi della cultura e quindi imprimere il suo suggello ad una nuova cultura".*

L'articolo era dell'agosto 1946: sono passati più di tredici lustri ma mi sembra che queste parole mantengano ancora una loro attualità. Allora eravamo appena usciti da un tremendo conflitto che aveva lasciato un quadro allarmante di difficoltà economiche e di disgregazione morale e politica, acuito dagli strascichi di una guerra civile che aveva accentuato la spaccatura fra nord e sud, date le esperienze diverse vissute.

Ma l'antifascismo e la volontà di dare alla Nazione un ordinamento democratico furono il comune denominatore di partiti diversi che, con il referendum del 2.6.1946 a suffragio veramente universale e con la nuova costituzione repubblicana, andata in vigore il 10 gennaio 1948, ponevano le basi di quella ripresa della produzione, favorita dalla stabilità monetaria, dai bassi salari e da una positiva congiuntura internazionale, che prese il nome di "miracolo economico" (1955-63)

in un clima di forti tensioni sociali.

Oggi, dopo l'inchiesta di "mani pulite" cominciata a Milano nel 1992, i vecchi partiti si sono sfaldati e sono nate diverse formazioni politiche: ma la scoperta, anche recente, di sempre nuovi filoni di corruzione non può che sgomentare; la lotta alla mafia, dopo l'uccisione di Giovanni Falcone e di Paolo Borsellino (1992) ha dato risultati positivi, come lo stanamento e l'arresto, anche di poco tempo fa, di alcuni capi di Cosa Nostra attivamente ricercati: ma non si riesce ancora a sgominare completamente la criminalità organizzata che, anche per la collusione con la politica, riesce a volte a sostituirsi ai legittimi poteri dello stato. E intanto, anche dovuto alla globalizzazione che ha talvolta messo in ginocchio i principi identitari, la crisi economica si è fatta galoppante, acuita dalle speculazioni finanziarie e imprudentemente negata, fino a poco tempo fa, dalle rassicuranti ma false parole dei nostri governanti.

È un'analisi decisamente semplicistica, questa, e richiederebbe un tempo più vasto ed una capacità superiore alla mia: è solo un accenno, molto superficiale, per introdurre un altro problema.

Serve ancora la filosofia in questo contesto nuovo?

Può ancora il pensiero portare il suo contributo per l'individuazione delle priorità e per suggerimenti per l'eventuale soluzione delle nuove problematiche?

Il disagio sempre maggiore che tutti noi, penso, proviamo (noi che abbiamo uno stipendio o una pensione media che ci consentivano una vita decorosa dopo 40 anni di lavoro, noi che non abbiamo emolumenti spropositati a cui attingere per integrare eventuali passività) ci spinge a cercare soluzioni in vari campi, lasciando ai tecnici specifici il compito di manovre più o meno efficaci che colpiscono sempre, purtroppo, gli ambienti più deboli (scuola, sanità, pensioni, ecc.).

Paolo Vitali lo scorso anno ci ha parlato della filosofia come argomentazione, cioè come capacità di usare il ragionamento, un insieme organizzato di enunciati (premesse, inferenze o passaggi intermedi, conclusioni) per un'analisi critica delle situazioni. Ed ha sottolineato che, come dicevano gli antichi, la filosofia non possiede la verità, ma sa di non possederla e va alla

ricerca di essa, tende ad essa indefinitamente, pur conscia che non riuscirà mai a ottenerla interamente. Del resto la definizione antica di questa disciplina (filo+sophia) parlava di "amante della sapienza" non di possessore di essa: solo gli dei possiedono il vero, gli uomini lo cercano partendo dai loro dubbi, che non riescono mai a dissolvere completamente, gettando ponti per comporre i disaccordi e per allargare le conoscenze, cercando di spiegare prima di tutto la meraviglia che le bellezze naturali provocano con la richiesta di risposte di fronte ad un'armonia così perfetta. Ma questa disciplina non arriva a soluzioni definitive, a certezze assolute: anzi, ha dei limiti che devono essere sottolineati. Ed in questo ha molti punti di contatto con la scienza moderna. Nella filosofia classica ci hanno insegnato che il vero è oggetto della gnoseologia, o dottrina della conoscenza, che ha come strumento l'intelletto e comprende la logica o scienza del retto ragionare, la criteriologia o conformità del giudizio alla cosa, la genetica o dottrina dell'origine delle idee, e il problema del metodo.

La ricerca del vero era orientata alla definizione di concetti precisi, di risposte irremovibili, di certezze stabilite una volta per tutte. Dalla prima rivoluzione che aveva portato dal geocentrismo tolemaico all'eliocentrismo con Copernico (1543 - *De revolutionibus orbium coelestium*), al metodo scientifico e al principio di autonomia della scienza con Galilei (1564-1642), si era passati al principio di gravitazione universale con Newton (1642-1727) e si era giunti al positivismo ottocentesco che intendeva estendere il metodo della scienza a tutti i campi del sapere, compresi quelli che riguardano l'uomo e la società (privilegiando la sociologia) senza ricorrere a cause o principi non accessibili all'esperienza umana (metafisica priva di valore conoscitivo). Poi, nella prima metà del '900, un profondo ripensamento del significato del sapere scuote una scienza che pretendeva di dare risposte definitive irrimediabili, e la fa diventare uno strumento perfettibile che possa soddisfare le esigenze pratiche dell'uomo.

(continua al prossimo numero)

MADE IN ITALY, È ITALIANO L'OLIO SULLA TAVOLA DI MICHELLE OBAMA

di [Italia Chiama Italia](#)

Il riscatto della Puglia e del Salento

Senza nulla togliere alla Spagna o agli altri paesi produttori o ancora alle altre regioni italiane come la Toscana, l'Umbria o la Liguria, questa volta è la purezza e la qualità superiore dell'olio pugliese e, più precisamente, salentino a conquistare gli onori della cronaca internazionale, parola di Unaprol che ha tracciato l'olio extravergine d'oliva "Nettare della Regina", destinato alla Famiglia Obama, e lo ha certificato I.O.O.% alta qualità italiana.

Il "Michelle Obama Med-Italian Diet Day" ha avuto luogo sabato scorso, 27 ottobre. Dapprima si sono raccolte le olive direttamente dal monumentale albero "La Regina" assegnato alla First Lady Usa Michelle Obama e successivamente, presso il frantoio della Cooperativa Sant'Anna, si è prodotto in diretta, in tempo reale, il pregiatissimo olio extravergine d'oliva destinato alla Casa Bianca. C'erano tutti, la Provincia di Lecce (con gli assessorati all'agricoltura, all'istruzione e al turismo), la Camera di Commercio, l'Unaprol, la Coldiretti, i Comuni di Lecce e Vernole, la Cooperativa Sant'Anna, i proprietari del terreno, i Dirigenti scolastici e, soprattutto, i ragazzi, bambini delle elementari e studenti delle superiori che hanno colorato l'evento con tanta vitalità ed entusiasmo.

L'appuntamento era fissato per le 9, alla periferia di Strudà, in agro di Vernole/Lecce, dove da oltre 1.400 anni "vive" e offre generosamente i suoi frutti l'albero d'ulivo conosciuto sul territorio con il nome "La Regina", una pianta monumentale, bellissima, ultramillenaria, che a maggio scorso, nell'ambito del Festival della Dieta Med-Italiana, è stata assegnata a Michelle Obama quale riconoscimento per tutta l'energia e l'impegno profuso nel promuovere in America la buona e sana Dieta Mediterranea. Mezz'ora più tardi, tutti i bambini della scuola elementare di Strudà e gli studenti della classe 4B dell'Istituto "Galilei Costa" di Lecce, insieme a tanti cittadini, curiosi e alle autorità promotrici dell'iniziativa erano già sotto e intorno all'albero a raccogliere con panieri e altri strumenti tipici tradizionali le singole olive.

Dapprima dai rami più bassi, con le mani, e successivamente dai rami più in alto, con l'uso di una piattaforma aerea e con l'ausilio di abbacchiatori professionali. Descrivere la scena con una parola sola? Gioia. (le foto della giornata sono visionabili su <http://www.dietameditaliana.it/michelleobama>).



"La Regina", un ulivo di 1400 anni, assegnato alla First Lady Usa Michelle Obama
www.dietameditaliana.it/michelleobama

Non è poi mancato il classico momento di riposo, una sorta di ricreazione fra i campi, in cui i giovanissimi "lavoratori" si sono seduti per terra e hanno fatto merenda con pane di grano, olio e prodotti naturali. E non è mancato neppure lo svago e due risate, grazie all'intervento del cantautore salentino "P40" (nome d'arte di Pasquale G. Quaranta), un menestrello dei nostri tempi che, tra una chiacchiera, una battuta e le note di una chitarra, ha allietato la mattina con simpaticissimi racconti canzonati aventi per tema proprio le olive, le friseddhre e altre atmosfere strettamente legate alle tradizioni del territorio.

A mezzogiorno ci si è poi trasferiti presso la Cooperativa Sant'Anna di Vernole, il frantoio in cui sono state portate tutte le olive raccolte e dove, come per magia, grazie a strumentazioni sofisticate dell'ultima generazione, da un lato dell'apparecchiatura venivano versate le olive dell'albero di Michelle e dall'altro, dopo appena trenta minuti, iniziava a sgorgare l'oro liquido, profumatissimo, puro. Complessivamente sono stati raccolti 320 kg di olive (ci sono state annate in cui "La Regina" ne ha prodotti addirittura 600 kg) che hanno fruttato 40 kg di un olio extravergine di gran pregio, di qualità superiore. L'olio prodotto sabato mattina è tracciato dal

sistema Unaprol e certificato I.O.O.% alta qualità italiana. ...alla faccia di chi sostiene che gli ulivi secolari non possono produrre olio di qualità! L'olio prodotto sabato scorso, come detto precedentemente, è denominato "Nettare della Regina" ed i promotori del "Michelle Obama Med-Italian Diet Day" decideranno ora, in accordo con l'Ambasciata Usa a Roma, se consegnare l'oro verde agli organi diplomatici americani in Italia o recapitarlo direttamente a Washington, presso la Casa Bianca. Spetta a Michelle Obama anche un Dvd recante un filmato 3D dedicato all'illustrazione de "La Regina" e dei suoi compagni presenti nello stesso territorio di Vernole. Il Dvd, in qualità di "dono", è realizzato in esemplare unico dalla società Consortile di Ricerca Digamma e dall'Editore Dedalo di Bari, in collaborazione con la Cooperativa Sant'Anna.

Morale della favola? Una delle famiglie più importanti del pianeta condirà la propria tavola per un anno con uno dei migliori e più sani oli extravergine d'oliva al mondo, quello italiano, pugliese, salentino.

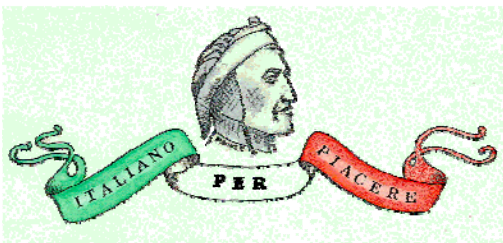
NERONE ARRIVA DOMANI

(Continua da pagina 3)

esperti civili in materia? Mi ricordo del leggendario colonnello Bernacca che per un ventennio ci forniva le previsioni appena prima del TG delle otto di sera; dapprima in divisa poi in abiti borghesi. Fatto sta che tutt'ora le previsioni alla RAI sono prerogativa dell'arma che difende i cieli. Che poi, sia detto tra noi, gira e rigira le previsioni erano spesso ripetitive: "possibili piovvaschi durante la giornata sulla val padana"....E vivaddio, ma non potete essere un po' più precisi! Allora piove a Torino o a Venezia? Al mattino o al pomeriggio debbo prendere con me l'ombrello?

Ma la cosa che più mi diverte è la rappresentazione grafica: non parlo di isobare e via dicendo (no, quello è troppo avanzato, mi par di sentir rispondere), meglio la nuvoletta, il sole e le gocce. Sì, vabbene, ma quando sono tutt'insieme? Basta, mi fermo qui. Grazie di avermi seguito in queste riflessioni ...

vostro Marcello da Milano



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, MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE 2012: LA TOMBOLA ITALIANA A "PAN D'OLIVE"

Cari amici,

Sembra impossibile che siamo già in autunno e quasi alla fine dell'anno. Un autunno che ci ha portato numerosi eventi sociali, riunioni speciali, film e opere italiane, tutte cose molto piacevoli, un po' meno forse la marea di annunci pubblicitari per le elezioni, specialmente quelli negativi (cioè, quasi tutti). Finalmente le elezioni sono terminate, abbiamo nuovi e vecchi leaders che si rinnoveranno dando a questa nostra amata nazione benessere e tranquillità. Buona fortuna e buon lavoro a tutti.

Come in tutte le elezioni, a secondo delle nostre preferenze, siamo vincitori o vinti, felici o scontenti, speranzosi o disillusi. Ma a Italiano per piacere vogliamo dare a tutti un attimo di serenità con una serata spassosa e non impegnativa per la nostra riunione di fine anno, quella di dicembre, quella della Tombola italiana.

Iniziata come un esperimento l'anno scorso, la vostra reazione positiva ci ha portati a fare della Tombola un evento annuale, e lo facciamo volentieri. Certo, una cosa ben diversa dai soliti incontri culturali ai quali siete abituati a IPP, però, anche qui, un tantino di cultura esiste poiché, a differenza del "bingo" al quale assomiglia, la Tombola italiana si distingue poiché a ogni numero estratto corrisponde un detto caratteristico della regione nella quale si trova, detto che anche noi reciteremo con ogni estrazione. Vi spiegheremo il tutto meglio alla riunione, venite preparati a divertirvi ed a vincere tanti premi e regali, anche quelli saranno a carattere culturale ...gastronomico.

Il che mi ricorda di dirvi che la riunione questa volta si terrà in un posto assolutamente nuovo, appena aperto e gestito da Trattoria Branica con il nome di "Pan d'Olive" e sito al 1603 McCausland Avenue subito dopo l'incrocio con la Plateau Avenue, appena 4 o 5 isolati a sud della I40. Come il solito la riunione inizierà alle 6:30 PM e il proprietario, Sam Kacar, ci promette una cena eccezionale.

Arrivederci dunque a mercoledì 5 dicembre per una riunione che, come il solito, combinerà l'amici-zia, la cultura e la buona tavola. Prenotate al più presto chiamando Marcello Delli Zotti al 636-485-2023 o se usate l'email indirizzate a: ItalianoPerPiacere@gmail.com.

Franco Giannotti