

VANTO SICILIANO: BALDO GANDOLFO

di Franco Giannotti

Una serata insolita per *Italiano per piacere* dove invece di esaltare vanti italiani d'altri tempi abbiamo onorato un contemporaneo, uno dei nostri, uno che ha dedicato la sua vita alla ristorazione e alla comunità italo-americana. Anzi due dei nostri, perché accanto a Baldo Gandolfo, con il suo immancabile sorriso e modestia c'è sempre stata Madda Gandolfo, e potrei anche dire tre dei nostri, perché accanto a Baldo e Madda c'era spesso Rita Gandolfo, la sorella di Baldo. Di sorelle Baldo ne ha avute sei e in questa serata memorabile cinque ne furono presenti insieme a cognati ed un amico, undici in tutto. Una bella famiglia unita che sarebbe stata ancora più completa con la presenza della mamma che purtroppo mancò qualche anno fa alla venerata età di 104 anni. Una donna forte nelle avversità, come tante delle nostre donne di quell'epoca, che riuscì a mandare avanti la famiglia e tenerla unita dopo aver perso il marito in un incidente stradale quando i sette figli erano ancora bambini.

Ma procediamo con ordine. Baldo e le

IN QUESTO NUMERO:

Baldo Gandolfo	1,2
La città di Salemi	2,5
Romagna: Manzoni Murat e Proclama	3
Sanremo	4
Anna Amelung Chevalier	4
Wehrenberg Opere e balletti	4
Brasato di pollo al Barolo	5
Bompani: Mondo che cambia	6
Miscellanea	7
ItalianFilmFestival	7
Indirizzi utili	7
Prossima Riunione	8

sue sorelle sono nati a Salemi, una cittadina della Sicilia orientale di appena ventimila abitanti, ma che occupò un posto importante nella storia d'Italia come descritto nell'articolo di Marcello Delli Zotti, che segue. Baldo aveva appena 13 anni quando il padre, costruttore edile con appalti a Salemi e paesi limitrofi, venne a



Baldo



Madda

mancare e Baldo divenne così l'uomo di casa. Baldo frequentò il liceo classico (dove suonava anche musica) in Sicilia e intendeva laurearsi in giurisprudenza. Nel frattempo due delle sorelle si sposarono e nel 1956 si trasferirono negli Stati Uniti, dove risiedevano i fratelli dei loro mariti. Nel 1962 Baldo e il resto della famiglia le raggiunsero e si stabilirono a St. Louis. Qui Baldo frequentò la Washington University lavorando in un ristorante per pagarsi gli studi e finalmente nel 1968 si laureò in lingue straniere. Durante un soggiorno in Italia Baldo conobbe Madda a casa di uno zio a Salerno e fu il tradizionale colpo di fulmine: si sposarono nel 1972. Il matrimonio si svolse in una chiesetta a Salerno, seguito poi da un ricevimento negli Stati Uniti. Dopo essersi laureato Baldo iniziò a insegnare. Purtroppo il salario da insegnante impallidiva rispetto a quanto Baldo poteva guadagnare nel ristorante ed è così che iniziò la sua seconda passione, da cameriere, a cuo-

co, a ristoratore, in società con il proprietario, aprendo con lui un secondo ristorante e poi un altro ancora. Col tempo i soci si divisero e Baldo rimase con il suo ristorante, il "da Vinci" che più tardi divenne "da Baldo" e fu per tanti anni il posto di ritrovo per molte associazioni italo-americane. Una di queste era l'Italian Club di St. Louis e durante la serata il Cav. Gene Mariani, presidente emerito del club, volle anche lui salutare Baldo e Madda per il loro prezioso contributo alla nostra comunità.

Fu proprio al "da Vinci" che conobbi Baldo durante un cenone in onore del sindaco di Bologna Renzo Imbeni, in visita a St. Louis in preparazione del gemellaggio delle due città. Presente anche il sindaco di St. Louis, Vince Schoemel e altri dignitari locali. Ricordo distintamente quando il sindaco Imbeni mi chiese chi era il proprietario del ristorante e da dove veniva perché voleva congratularsi con lui per la bontà del cibo servito. Un complimento così pale-

se da un buongustaio bolognese esemplifica la qualità che Baldo impartiva al suo ristorante.

A quel punto invitai Baldo al microfono e lui, con grande disinvolture narrò i punti salienti della sua vita e carriera, citando dati storici della sua città siciliana, parlando anche dei suoi parenti, compreso il nonno Antonino Sciacca, noto compositore dell'epoca. E fu proprio con due belle canzoni scritte del nonno che Baldo colse di sorpresa i presenti esibendo il suo talento musicale

e cantando in dialetto siciliano accompagnato alla chitarra dal cognato Ben



Con la mamma e quattro delle sei sorelle

(Continua a pagina 2)

VANTO SICILIANO: BALDO GANDOLFO

...continua da pagina 1

(Continua da pagina 1)

Fazio. Incitato da numerosi bis il duo passò al dialetto napoletano con due canzoni ben conosciute e accompagnate coralmente da parecchi dei presenti: *Guaglione e'O surdato 'nnammurato*. Ed è proprio il ritornello di quest'ultima



L'ex sindaco di Bologna Renzo Imbeni, Baldo e Madda Gandolfo con l'ex sindaco di St. Louis Vince Schoemel e la moglie Lois.

che Baldo ha dedicato alla sua cara Madda:

Oje vita, oje vita mia...
oje core 'e chistu core...
si' stata 'o primmo ammore...
e 'o primmo e l'ultimo sarra-
je pe' me!

Grazie Baldo, per una bella serata e per una vita al servizio della comunità.

NB. Luisa Gabbiani Flynn intervistò Baldo, Madda e Rita in occasione della chiusura del ristorante. Potete leggere l'intervista nell'edizione di IT@LICO Ottobre 2012.



Baldo Gandolfo, accompagnato alla chitarra dal cognate Ben Fazio

LA CITTA' DI SALEMI

di Marcello Delli Zotti

Anni fa chiesi a Baldo qual era il suo paese di origine. "Salemi" mi rispose ed io subito collegai la risposta a Garibaldi. Ricordi di storia risorgimentale avevano fatto di questo nome un monumento. Fui curioso e cominciai a indagare: ne venne fuori che questa cittadina siciliana ha grandi origini.

Probabilmente i suoi natali sono antecedenti a Roma. Si dice infatti che Enea in fuga da Troia abbia sostato nel porto di Trapani dove incontrò Aceste, un suo fratellastro che si era già installato nella zona e aveva dato vita, probabilmente unendosi agli indigeni, alla popolazione degli Elimi la cui capitale era Segesta, città sempre in lotta con la filogreca Selinunte.

Alicia era il nome di questa roccaforte sul Monte delle Rose che venne successivamente conquistata dai cartaginesi al comando del padre di Annibale, e dai romani nel 272 a.C. La città prosperò sino alle invasioni barbariche dei Visigoti e Vandali; e nel 535 fu sottomessa dal bizantino Belisario, il generale di Giustiniano.

Nel 827, cadde sotto l'egida degli arabi che la fecero prosperare e dai quali sembra che abbia avuto origine il nome Salemi (Sal-eh-my). Il centro urbanistico andò strutturandosi conformemente all'odierna configurazione. Sotto il profilo agricolo,

gli arabi introdussero molte e nuove coltivazioni nelle campagne circostanti: arance, limoni, pesche, albicocche, asparagi, carciofi, cotone, melanzane e spezie tra cui lo zafferano, il garofano e la cannella.

Passano 250 anni e arrivano i Normanni (gli uomini del Nord) su invito del papa; la cittadina conobbe un notevole sviluppo ed è durante questo periodo che venne edificato il Castello. Passano altri 120 anni ed arrivano gli Svevi (germanici), altri 60 anni ed arrivano gli Angioini (francesi), che riducono la popolazione in miseria sino alla rivolta dei Vespri Siciliani.

I Siciliani chiedono aiuto agli Aragonesi (spagnoli) che rimasero in Sicilia per secoli sino al 1735, quando i Borboni si proclamano "I re delle due Sicilie" (sic!)

Il 14 maggio del 1860 altra invasione: questa volta un migliaio di giovanotti con i pantaloni di vario tipo ma con la camicia dello stesso colore (rossa), arrivano con un comandante barbuto con una strana mantella (poncio) che dichiara Salemi la prima capitale d'Italia (lo sarà per un giorno) e assume la dittatura della Sicilia nel nome del re Vittorio Emanuele.

Da qui passiamo al 1968, quando tutta la Valle del Belice subì un forte

(Continued on page 5)

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

STORIE DI ROMAGNA: ALESSANDRO MANZONI, GIOACCHINO MURAT, E IL PROCLAMA DI RIMINI

di Anna Di Palma Amelung



“Italiani! L’ora è venuta che debbono compiersi gli alti vostri destini. La Provvidenza vi chiama infine ad essere una nazione indipendente. Dall’Alpi allo stretto di Scilla odasi un grido solo

‘L’indipendenza d’Italia!’... Io chiamo intorno a me tutti i bravi per combattere.” Parole infuocate, accorate, ed anche rivoluzionarie che furono proclamate il 10 marzo 1815 da un certo Gioacchino Napoleone proprio in Romagna, e più precisamente a Rimini.

“Gioacchino Napoleone! Chi era costui?” Mi sembra giusto parafrasare il nostro caro Manzoni perchè anche lui ebbe la sua parte in questa storia non proprio romagnola al cento per cento, ma che si svolse comunque nella mia bella regione.

Joachim Murat nacque in Francia nel 1767 in una cittadina che oggi porta il suo nome, Labastide-Murat, vicino a Cahors, ultimo degli undici figli di un albergatore che certamente non nuotava nell’oro. Destinato alla carriera ecclesiastica, si accorse presto che la vita del prete non gli piaceva proprio, e che preferiva piuttosto le risse, il vino, le donne, ed il gioco d’azzardo. Fuggì dunque di casa e si arruolò nell’esercito dove fu presto scoperto da Napoleone. Fu l’inizio di una carriera militare folgorante che lo portò dalla Francia all’Italia, dall’Egitto alla Russia, comandando la cavalleria che spronava con coraggio, sempre sprezzante del pericolo, a un punto tale che un generale si lamentò del suo comportamento eccessivamente impetuoso: secondo lui, sarebbe stato meglio che Murat avesse meno coraggio e più buon senso.

Nel 1808 Napoleone lo nominò re di Napoli, carica che ricoprì fino al 1815. E proprio a Napoli Gioacchino fu ben ricevuto, soprattutto dal popolo che lo considerò presto uno di loro: aitante, con una bellissima zazzera e l’aria da sbruffone, sembrava proprio un guappo napoletano, una specie di Maradona *ante litteram*, l’idolo delle folle. E non dimentichiamo il suo gusto dello spettacolo che lo portava ad indossare uniformi disegnate da lui, sgargianti e coloratissime, piene di alamari e ghirigori. *‘Na bellezza...*

Bisogna ammettere che a Napoli Murat governò con saggezza e lungimiranza, introducendo riforme che miravano a modernizzare il regno, come la legalizzazione del matrimonio civile, del divorzio e dell’adozione. Riformò anche l’esercito secondo il modello francese aprendo possibilità di carriera per tutti, e incoraggiò lo studio della letteratura e delle scienze.



François Gérard, *Ritratto di Gioacchino Murat*, 1801, Versailles

La caduta di Napoleone lo travolse inesorabilmente. Con il ritorno dei Borboni sul trono di Napoli non restò a Gioacchino che scappare e cercare di riconquistare il regno perduto. E qui storia e leggenda si confondono. Patriota od opportunista? Martire della libertà o freddo calcolatore? Non si sa di preciso. Fatto sta che Murat tentò di unificare l’Italia proprio da Rimini, col suo proclama: impresa pazzesca tanto più che non aveva né i soldati né il sostegno della popolazione, ormai rassegnata al ritorno borbonico.

L’annuncio del proclama stuzzicò la musa poetica del trentenne Alessandro Manzoni che scrisse una canzone molto patriottica, *Il proclama di Rimini*, in cui appoggiò apertamente l’impresa murattiana. Il suo desiderio di unificare l’Italia fu tale che, anni dopo, dovette

ammettere di aver scritto il più brutto endecasillabo della sua carriera poetica: *“Liberi non saremo se non siamo uni.”* *“Ho tanto bramato l’unità d’Italia che le sacrificai il brutto verso...”* (Manzoni). Invece questo “brutto verso” divenne immediatamente il *leit-motif* del Risorgimento perchè fu semplice, efficace e compreso da tutti, ricchi e poveri, intellettuali ed analfabeti.

Cosa successe a Gioacchino Murat? Il suo accorato invito ad unificare l’Italia venne praticamente ignorato. Sbarcò dunque a Pizzo Calabro e fu immediatamente arrestato dai soldati borbonici. Dopo un processo sommario fu condannato a morte seguendo il codice istituito da lui stesso, che prevedeva la pena capitale per atti rivoluzionari. Come dissero a Napoli: *“Giacchino mettette ‘a legge e Giacchino murette acciso”* (Gioacchino fece la legge e Gioacchino fu ucciso).

Davanti al plotone di esecuzione rifiutò di essere bendato, e comandò lui stesso la sua esecuzione. *“Risparmiate il volto. Mirate al cuore. Fuoco su di me!”* A Napoli si disse che non voleva morire sfigurato perchè si considerava *“nu bell’omme,”* cioè voleva fare bella figura anche dopo la morte. In realtà voleva mantenere fino all’ultimo la sua dignità di soldato e di sovrano. Bello, elegante, simpatico, affabile, patriottico e impavido... ma sì, dai, merita proprio che gli si conceda la cittadinanza onoraria della Romagna!

Pan D'Olive
A bite of Mediterranean
 For reservations call:
(314)647-8000
www.pandolivestl.com

1603 McCausland Ave.

La nuova sede di
Italiano per piacere

E SANREMO VA AL CENTRO-SINISTRA...

di Gabriella Covri



Ci riprovo anche quest'anno... dunque quest'anno Sanremo l'ho visto in versione quasi integrale, religiosamente sera dopo sera e ci ho pure azzeccato: appena ho sentito Mengoni e Maggio ho detto "ecco i vincitori".

Orecchiabile il pezzo di Mengoni, si era già incollato nella mente di tutti a partire dalla seconda serata, molto criticato dagli snob della canzonetta, da quelli che vorrebbero un Sanremo musicalmente di nicchia. Che sono poi quelli che hanno esultato per il secondo posto assegnato a Elio e le storie tese, vincitore di quasi tutti i premi in palio... Parliamone, dico io: ma era una canzone quella di Elio? Per quanto simpatico sia il suo gruppo, il pezzo presentato a Sanremo era inascoltabile. Mi è stato obiettato che è divertente, irriverente, geniale nei travestimenti: sarà pure vero, ma dico io, era Sanremo, non il festival del cabaret!

Per quanto mi riguarda, mi sono piaciuti molto Marta sui tubi e Gazzè, da Silvestri e Ayane mi aspettavo un po' di più, Cisticchi mi ha fatto piangere (ma Maria Nazionale di più) e Rafael Gualandi mi ha ucciso con quei suoi acuti stonati: in sintesi ho trovato i giovani decisamente più interessanti dei vecchi: Maggio in particolare è stato una gradevole sorpresa.

Ma si sa, al festival le canzoni contano il giusto e se quest'anno la manifestazione ha avuto uno share altissimo, ciò va spiegato non tanto con le canzoni, quanto con la presenza di Fazio e della Litizzetto come conduttori.

Ora mi confesso: se la seconda mi sta in genere molto simpatica, il primo proprio non lo tollero, troppo politicamente corretto, un perfetto lacchè. In effetti, questo è stato il festival del Partito democratico che forse grazie al successo di Sanremo sperava in un risultato elettorale meno deludente. C'è stato spazio per tutti, dai gay alla

costituzione, a Toto Cutugno che cantava "sono un italiano" con in sottofondo l'armata rossa (orribile visu!): una serie di scenette che ho trovato di dubbio gusto. E che mi hanno fatto pensare a quanto sia penosamente basso il livello di una certa pseudo élite culturale nel nostro paese.

E poi la nostra Lucianina e Crozza: bastavano loro a fare audience. Da Crozza mi aspettavo che non facesse quel copia incolla di battute già viste e sentite in altri programmi e mi aspettavo una reazione più pronta agli insulti: in fondo un comico deve essere preparato anche quando non gioca in casa... ma forse pensava di essere alla 7 e non alla Rai.

Comunque una cosa mi è piaciuta: l'aver riascoltato vecchie canzoni, di quelle che negli anni restano nel cuore e la durata delle puntate, che non è stata eccessiva come nelle scorse edizioni.

Giudizio sintetico: tollerabile a tratti.

ANNA DI PALMA AMELUNG "Chevalier des Palmes Académiques"

Il «Lifelong Learning Institute of Washington University» annuncia che nella sua sede, dove la dottoressa Anna Di Palma Amelung è sua docente, il 22 marzo 2013 verrà a St. Louis l'Attachè Culturale del Consolato Generale di Francia a Chicago per conferirle l'ambita onorificenza di «Chevalier des Palmes Académiques» in riconoscimento del suo lavoro in promozione della cultura e lingua francese.



Le nostre più vive felicitazioni e

congratulazioni vanno ad Anna Di Palma Amelung che certamente merita tale riconoscimento, avendo promosso da anni la cultura filofrancese nell'ambiente didattico. Complimenti!

Desideriamo notare che in modo analogo e altrettanto intensamente la stessa ha promosso la cultura e la lingua italiana nell'ambito dell'educazione e dell'associazionismo, culminando con le numerose conferenze e presentazioni che lei ha condotto in favore dell'unità d'Italia nella recente ricorrenza del 150^{mo}

anniversario e continuando a esaltare fervidamente tutto ciò che è tricolore, come dimostra l'eccellente lavoro che svolge nelle nostre e altre associazioni italo-americane nonché in questa pubblicazione. Confidiamo che anche il

Governo italiano e particolarmente il Consolato Generale d'Italia a Chicago prendano nota della dedizione della nostra professoressa per futuri riconoscimenti.

OPERE E BALLETTI AL WEHRENBERG DES PERES



Ritorna a St. Louis l'acclamata serie Opere e Balletti, registrati in alta definizione (HD) nei grandi teatri d'Europa, come *La Scala*, il *Royal Opera House*, il *Gran Teatre del Liceu*, ecc., e proiettati in una delle esclusive "5 Star Lounge" del teatro Wehrenberg a Des Peres, alla confluenza delle 40/64 e 270.

Le opere hanno i sottotitoli in inglese e sono cantate in italiano tranne dove notato. Ecco le date e i titoli:

Opere (i lunedì alla 1:00 PM)

- 1 aprile - *La Bohème*

- 8 aprile - *Cavalleria Rusticana & I Pagliacci*
- 15 aprile 15 - *The Merry Widow*, (In Tedesco)
- 22 aprile 22 - *The Gambler* (In Russo)
- 29 aprile 29 - *Il Trovatore*
- 6 maggio - *Das Rheingold* (In Tedesco)
- 13 maggio - *Nabucco*

Balletti (i mercoledì alla 1:00 PM)

- 3 aprile - *Ballet's Greatest Hits-Gala*
- 10 aprile - *La Fille Mal Gardée*
- 17 aprile - *An Evening with Crystal Pite*
- 24 aprile - *Esmeralda*
- 1 maggio - *Notre-Dame de Paris*
- 8 maggio - *Alice's Adventures in Wonderland*
- 15 maggio - *The Sleeping Beauty*
- 22 maggio - *Giselle*

www.wehrenberg.com

BRASATO DI POLLO AL BAROLO di Gianfranco Garganigo



Vi offro una ricetta derivata dalla cucina classica francese, il famoso *Coq au vin*, o pollo al vino, che ho adattato per un gusto più italiano. Questa ricetta richiede abbastanza tempo ma ne vale la pena. Se ne rimane è ancora più buona riscaldata.

Ingredienti

- Pollo: 6 cosce, 4 gambe e un petto doppio tagliato in quattro. Lasciate la pelle su tutti i pezzi.
- 1/2 cipolla grande tagliata a quadrretti
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- 4 cucchiari di farina
- 3 pezzi di scalogno tagliato a pezzettini
- 2 spicchi di aglio tritati
- 15 cipolline (anche congelate)
- 3 etti di pancetta oppure speck a pezzettini
- 3 etti di funghi piccoli Portobello tagliati a metà
- 3 rametti di prezzemolo tagliato fine
- Pepe e sale a piacere
- 1/2 bottiglia di Barolo, o un vino abbastanza sostanzioso (Vino Nobile di Montepulciano, Avola etc.)
- 2 tazze di brodo di manzo, se fatto a casa è meglio, ma si possono usare dadi, basta diminuire il sale
- Spezie: in una tela mettete timo, basilico e lauro. Fate un piccolo involto e allacciatelo con spago di cucina.

Preparazione

Scaldare l'olio in una padella grande e rosolare i pezzi di pollo da tutte le parti. Ci vogliono circa otto minuti a fuoco alto. Attenzione a non bruciarli.

Senza togliere il pollo riducete il fuoco a moderato e aggiungete la cipolla. Fatela cuocere tre o quattro minuti girando ogni tanto.

Spolverate tutto con la farina e mescolate bene. Lasciate cuocere per altri quattro minuti a fuoco moderato mescolando ogni tanto. Evitate di bruciare la farina.

Aggiungete aglio, scalogno, vino e brodo con gli odori. Meschiate tutto bene e quando il sugo incomincia a bollire, abbassate la fiamma e fate cuocere tutto per circa trenta minuti. La padella deve essere coperta. Assicuratevi che non si attacchi niente girando gli ingredienti di tanto in tanto.

Scongolate le cipolline e fatele bollire circa dieci minuti in un'altra pentola. A parte fate imbiondire la pancetta o lo speck. Se non c'è abbastanza grasso, aggiungete un cucchiario d'olio. Togliete la pancetta o lo speck e aggiungete le cipolline e i funghi per tre minuti, girandoli ogni tanto.

Dopo trenta minuti il pollo dovrebbe essere cotto. Toglietelo dalla padella grande lasciando il sugo che dovrebbe essere abbastanza spesso ma non troppo. Buttate via il sacchetto degli odori e passate il sugo al setaccio. Se rimango-

no pezzettini di cipolla, frullateli con un bicchierino di vino e aggiungeteli al sugo.

A questo punto trasferite e combinate il tutto in un tegame da mettere nel forno per riscaldare quando siete pronti a servire. Guarnite con prezzemolo e servite con patate lesse o polenta. Io preferisco la polenta e vi offro un metodo facilissimo per farla.

Polenta

- 3/4 di tazza di farina gialla grossa.
- 4 tazze di acqua.
- Pepe e sale a piacere

In un recipiente che potete mettere nel forno microonde versate l'acqua e aggiungete la farina gradualmente evitando di fare grumi. Sale e pepe a piacere. Mettete nel microonde per sei minuti senza coprire. Dopo sei minuti potete aggiungere una spolverata di parmigiano. Coprite con un foglio di carta cerata e fate cuocere per altri sei minuti. Lasciatela riposare prima di servire.

BUON APPETITO!

LA CITTA' DI SALEMI

di Marcello Delli Zotti

(Continua da pagina 2)
terremoto con molti morti e distruzioni.

Il centro storico di Salemi è caratterizzato da uno schema di impianto arabeggiante, con vicoli ciechi molto articolati, che portano a cortili sempre più segregati e scale particolarmente ripide su strapiombi. Oltre alla parte araba vi troviamo la parte giudaica con sinagoga. In posizione elevata e strategicamente



dominante sorge il Castello, eretto, o quantomeno rimaneggiato, da Federico II di Svevia nel tredicesimo secolo, sulla base di un'antica fortezza greco-romana e poi utilizzato dagli arabi e dai

normanni.

Di questa bellissima cittadina mi sono divertito a disegnare un carboncino che è nelle mani di Baldo.

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

UNO SGUARDO SUL MONDO CHE CAMBIA: RIFLESSIONI A RUOTA LIBERA

PARTE TERZA

di Maria Teresa Bompani



Il Kitsch con la sua gravidanza è stato un altro cavallo di battaglia per l'estetologo. Non lo ha assolto ma lo ha compreso, studiando le réclame (come le chiamò nei primi saggi) in cui il *kitsch* tocca il suo apice positivo, cioè sviluppa competenze specifiche che ne determinano l'efficacia. Citando precocemente Roland Barthes, Gillo Dorfles ha sottolineato come la pubblicità usi la retorica delle immagini, tolga un oggetto dal suo contesto e così facendo lo valorizzi agli occhi dello spettatore, prenda in prestito brandelli del linguaggio alto rendendoli funzionali a un messaggio basso. Nell'individuare i nuovi riti e i loro miti, egli comprese che si andava verso una presenza sempre più massiccia dello schermo nelle nostre giornate, come avesse previsto *YouTube*, i *social networks* ed altre diavolerie del genere.

Infine si può dire che la relazione arte-scienza è entrata, grazie a lui, nella cultura italiana (introduzione a "*Arte e percezione visiva*" di Rudolf Arnheim): ci ha invitati infatti ad applicare i principi della psicologia della percezione alle opere d'arte e anche a ricordarci che le neuroscienze hanno molto da dirci non solo in merito a relazioni semplici come figura-sfondo ma anche a relazioni complesse, in cui l'occhio diventa una macchina che vede sia seguendo la fisiologia sia in quanto condizionato da consuetudini culturali. Vediamo infatti quello che sappiamo già ed è per questo che imparare cose nuove è difficile.

Del resto, le neuroscienze sono progredite in questi ultimi anni in modo vertiginoso motivando il sorgere di molte discipline caratterizzate dal suffisso neuro, tanto che in taluni casi si è parlato di neuro mania.

C'è la neuroetica, che indaga le implicazioni morali, legali e sociali connesse alle scienze del cervello; c'è la neuro psicoanalisi (Legrenzi), che cerca di applicare le tecniche di lettura del funzionamento del cervello ai presunti meccanismi mentali su cui si basa la terapia analitica; c'è perfino la neurolinguistica, che ci ha detto, per esempio, che i nomi propri e i nomi comuni sono posti nel cervello in due

magazzini indipendenti.

Tutte queste nuove scienze derivano dai lavori del grande anatomista italiano Camillo Golgi, che introdusse il metodo per colorare selettivamente le cellule nervose e la loro organizzazione, e del suo collega spagnolo Ramon Y. Cajal: essi ottennero il Nobel per il loro lavoro sulla struttura del sistema nervoso di cui seppero visualizzare e disegnare singoli neuroni con la loro struttura ad albero e descrivere le connessioni fra le varie aree del cervello, fornendo mappe anatomiche indispensabili per conoscere un sistema così complesso, un po' come una pianta dettagliata serve a conoscere una città. Da qui è nato il progetto "*Connettoma*" che utilizza microscopi elettronici e rappresenta la fitta giungla di alberi e di connessioni nervose. Se teniamo conto che nel cervello l'informazione scorre lungo reti interconnesse di neuroni che vengono mappate a livello di sinapsi, cioè di connessione fra due neuroni, e se pensiamo che in un millimetro cubo della corteccia cerebrale ci sono circa 100.000 cellule nervose e ciascuna è collegata ad altre 10.000, e che le sinapsi sono circa 10 miliardi, abbiamo un'idea, per quanto vaga, della mole di lavoro che si richiede per capire la fisica del cervello.

Ma il quadro teorico completo potrà uscire non da un singolo laboratorio ma dalla sinergia di molti, capaci di aggregare sotto uno stesso tetto le discipline classiche (biologia, psicologia, fisica, matematica, ingegneria) usando la matematica come strumento adeguato per descrivere sistemi complessi.

Più si conoscerà, più si potrà intervenire, recuperando magari la funzionalità persa di un gruppo di cellule nervose (Parkinson) con la luce, una volta modificate geneticamente, per renderle sensibili ad essa, in modo da poterle attivare elettricamente nell'arco di millisecondi all'interno del cervello vivo, con un semplice fascio luminoso (Optogenetica).

Possiamo così immaginare metodi per migliorare la cognizione, sostituire aree lese del cervello, rendere più viva la memoria.

A proposito del tema della memoria in senso lato e dell'archiviazione dei

suoi oggetti, è stato tenuto un convegno a Torino nel 2010 in cui si è parlato della conservazione dei dati in epoca digitale, dai patrimoni archivistici d'impresa alle tracce di memoria personale lasciate su internet.

Maurizio Ferraris, con il suo solito stile ironico-divulgativo, ne ha dato notizia e, partendo dal fatto che l'umanità conosce dei momenti critici di trasformazione dei mezzi di comunicazione, ne ha individuati tre di essenziali: il primo è stato il passaggio dalla cultura orale alla società della scrittura (rivoluzione chirografica - da *chéir-cheirós* = mano) e in particolare il momento in cui in Grecia si è giunti all'alfabetizzazione diffusa, intorno al V sec. a.C.; il secondo è stato il passaggio dal manoscritto al libro, con l'invenzione dei caratteri mobili di stampa per opera di Gutenberg (XV sec.); il terzo è stato il passaggio recentissimo (XX sec.) a una scrittura esplosa e diffusa nel web, che diventa una vera e propria biblioteca ma che non ha grandissime garanzie di durata. Infatti quanto dureranno le masse di documenti che produciamo intenzionalmente o no, in ogni istante della nostra vita e in ogni decisione della società? La situazione è paradossale: i documenti si moltiplicano indefinitamente perché è facile riprodurli (una volta erano una rarità da conservare gelosamente); spesso sono indeterminati (non è chiaro che cosa conti come documento) e fragili poiché cambiano i supporti e i formati.

Oggi le tesi di laurea, per esempio, vengono archiviate su CD che erano considerati eterni ma che invece si cancellano con facilità.

Se i manoscritti delle opere di Aristotele fossero stati su CD, non ci sarebbero mai arrivati. Se si passa dalla memoria culturale a quella familiare non è implausibile che i nipoti non avranno più alcuna immagine dei loro nonni (dove sono finite le nostre foto digitali?). Così, mentre noi beatamente riempiamo con le nostre carte i bidoni della raccolta differenziata, può accadere che di tutta una vita iperdocumentata su mail, sms e foto, non ci sarà più nulla: per questo Ferraris suggerisce di stamparsi su carta di buona qualità ciò che si vorrebbe tramandare.

(continua al prossimo numero)

SOCIETA' E "MADE IN ITALY", MISCELLANEA...

NoveColonne ATG - Roma

ALLO STUPORE SI SCATENA L'IRONIA

"Il Papa lascia il Pontificato... non c'è più religione". "Il posto fisso è noioso. Così il Papa ha annunciato le sue dimissioni". Ironia, un pizzico di sarcasmo e soprattutto tanto stupore. Anche il "popolo di Facebook" dice la sua sulle dimissioni di Papa Benedetto XVI e lo fa con post che hanno il sapore della politica: "La Riforma Fornero fa strage anche in Vaticano" o, ancora "Il Papa ci salva da qualche giorno di campagna elettorale. Lode a te". C'è poi chi si rivolge direttamente al premier uscente "Caro Monti ma un bel pontificato tecnico?" o chi vede nel gesto del Papa una buona occasione per far ritornare "Roma al centro del mondo" mentre un Papaboy lancia un messaggio sincero e affettuoso: "Benedetto noi ti vogliamo bene ogni giorno di più! Resta con noi!". "Il Papa molla. Beato lui che può" scrive infine un altro amante del social network e sempre da Facebook qualcuno si chiede: "Ma quando un Papa si dimette che succede? Entra il primo dei non eletti?".

Tra battute e umorismo oggi però c'è solo un'unica grande verità: "Non habemus papam".

"ELETTI DUE CLOWN": NAPOLITANO ANNULLA INCONTRO CON IL LEADER SPD

A Berlino il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, in visita ufficiale in Germania, avrebbe dovuto incontrare Peer Steinbrueck, il candidato della Spd alla cancelleria nelle elezioni che si terranno a settembre. Avrebbe, appunto, visto che l'incontro è stato annullato perché Napolitano non ha gradito i commenti del politico tedesco alle elezioni italiane. "Inorridisco per il fatto che abbiano vinto due clown, di cui uno con un alto livello di testosterone" aveva detto l'esponente socialdemocratico, riferendosi ai risultati elettorali di Grillo e Berlusconi.

"Mi pare che non ci fossero le condizioni dopo le dichiarazioni del tutto fuori luogo, o peggio, che aveva fatto" così Napolitano ha spiegato la decisione di annullare l'incontro,

aggiungendo: "Quanto detto da Schaeuble (il ministro delle Finanze tedesco, ndr) sia un esempio di riserbo e rispetto".

In precedenza, fonti della Spd avevano confermato che l'incontro era stato annullato da parte italiana e a causa delle frasi pronunciate da Steinbrueck, il cui portavoce conferma allo Spiegel le dichiarazioni sulla situazione politica italiana, aggiungendo di avere "comprensione" per la decisione di Napolitano di annullare l'incontro.

ITALIAN FILM FESTIVAL



Ritorna anche quest'anno a St. Louis il festival del cinema italiano gestito da Barbara

Klein. Nove film inediti saranno proiettati nella Brown Hall della Washington University. L'ingresso è libero e le date delle proiezioni sono: Aprile 13, 14, 26 e 27.

I titoli dei film saranno annunciati nel sito del festival:

www.italianfilmfestivalstlouis.com/

ADESIONI 2013

Dovreste aver già ricevuto via posta la notifica per il rinnovo della vostra adesione a *Italiano per piacere* per il 2013. Vi ringraziamo per il vostro sostegno e vi preghiamo di rinnovare al più presto possibile o di farlo alla riunione di febbraio. Grazie infinite a tutti coloro che l'hanno già fatto.

Se non avete ricevuto la notifica o se non siete nel nostro indirizzario postale vi preghiamo di scaricare l'apposito modulo dal nostro sito internet:

<http://www.italiausa.com/ipp/adesione2013.pdf>

GRAZIE MILLE!

Patrocinate e ringraziate i commercianti e ristoratori che sostengono il nostro giornale e il nostro club.

INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia
Console Generale Adriano MONTI

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.colagiovanni@snrdenton.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

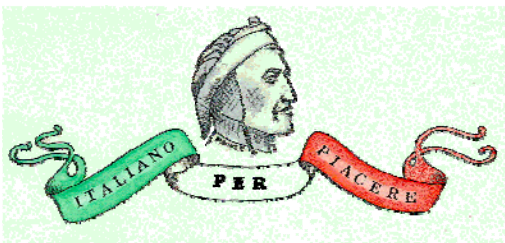
<http://www.iacc-chicago.com/>

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
Pierdonato Palusci
Chris Stephens

PROSSIMA RIUNIONE, MERCOLEDÌ 3 APRILE 2013: GIUSEPPE VERDI CON ANNA DI PALMA AMELUNG

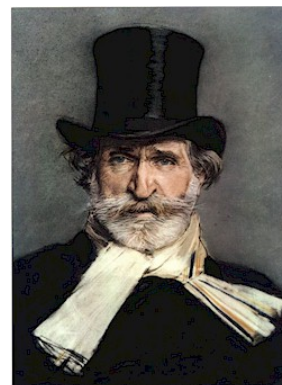
Carissimi amici,

come già saprete, quest'anno l'Italia festeggia il bicentenario della nascita del grande compositore e patriota Giuseppe Verdi, e noi, di *Italiano per piacere*, non possiamo certamente trascurare questo momento importantissimo per la nostra cultura. Abbiamo quindi deciso di dedicargli una serata molto speciale, perché ci avvaleremo della collaborazione musicale del Dr. Paul Higdon, professore e coordinatore di musica del Florissant Valley Community College, che interpreterà al piano alcuni brani tratti dalle opere del "cigno di Busseto." Si tratterà perciò di un programma assolutamente unico e da non mancare, presentato e condotto da Anna Di Palma Amelung.

Alla riunione annunceremo anche la nostra partecipazione alla serie operistica dei Wehrenberg Theatres, che inizierà in aprile e terminerà in maggio (vedi pagina 4 di questa pubblicazione), organizzando un gruppo per vedere il *Trovatore*, appunto di Verdi, il 29 aprile alla 1:00 PM, nel teatro di Des Peres. Poiché i posti sono molto limitati e numerati accetteremo la prenotazione ed il pagamento in anticipo durante la riunione.

Arrivederci dunque a mercoledì 3 aprile per una riunione che, come al solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nella nostra nuova sede: il ristorante Pan d'Olive sulla McCausland, dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamando Marcello Delli Zotti al 636-485-2023 o se usate l'email indirizzatelo a:

ItalianoPerPiacere@gmail.com.



Giuseppe Verdi. Portrait by Giovanni Boldini, 1886