

## QUINTO TORNEO ANNUALE DI BOCCE

di Franco Giannotti



Che serata, ragazzi! Un combattimento senza tregua tra vecchi e nuovi amici, tra esperti e neofiti, con tanto accanimento e ardore insieme a incitamenti, prese in giro, qualche espletivo ma tante risate e uno spasso a non finire. Chi ha mancato questo appuntamento non sa davvero cosa ha perso e se ne ricordi

l'anno prossimo. Piuttosto, c'è anche chi ha suggerito un incontro invernale per mantenere e migliorare la forma; in verità l'unica forma che vogliono mantenere è il cameratismo e una serata con tanti amici. Vedremo, forse in gennaio?

Per la cronaca degli incontri riportiamo che ancora una volta la medaglia d'oro (si fa per dire, non è neanche di ottone, anzi, non è nemmeno una medaglia) va ad Amy Stephens ed al marito Chris. Nell'annunciare il torneo avevamo suggerito che chissà se una di queste volte a vincere ci sarà una coppia marito e moglie e quest'anno abbiamo fatto centro. Se ho menzionato Amy prima di Chris non è soltanto per galanteria: dei cinque tornei Amy ne ha vinti tre, i primi due con l'amico di famiglia Nate Arens, questo con il marito Chris. In ogni modo, congratulazioni ai nuovi campioni che hanno sconfitto i precedenti detentori del titolo, Carol Mondia e Susan Stang, le quali hanno dovuto accontentarsi del secondo posto. Il terzo posto lo hanno conquistato Bill Feeney e Mike Vurro. Per dir la verità Bill e Mike potrebbero anche aver fatto meglio ma abbiamo dovuto chiudere i giochi

data la tarda ora, e la poca voglia di continuare da parte di certi concorrenti, ormai arrampicati al bancone del bar davanti a spumeggianti bevande.

Come ogni anno, c'erano coloro che si sono cimentati nel gioco per la prima volta e nuovissimi arrivati, anche per IPP, erano Samuel e Ivette che promettono di diventare assidui frequentatori del nostro club. Anche Anna e Shrinivas hanno partecipato da novizi. Altri, già contendenti nel passato e quindi non proprio novizi ma sempre schiappe (come il sottoscritto) si sono barcamenati tra bocce e pallini ma ben sappiamo che la loro motivazione non era certo vincere il torneo. Quest'anno abbiamo

avuto anche un giovanissimo atleta di 12 anni, Carlo Giannotti che accoppiato al padre Fabio è stato eliminato al primo turno proprio dai nostri campioni. Ripensandoci, tutti i primi arrivati frequentano il bocce club e tornei regolarmente perciò l'anno prossimo separeremo "professionisti" da "dilettanti" per incontri più equilibrati.

Un cenno di ringraziamento all'Italia America Bocce Club che ci ha generosamente ospitato, club che normalmente è aperto esclusivamente ai suoi soci e che mantiene gli attrezzamenti in impeccabile forma, consone agli incontri internazionali che saltuariamente ospita. Da notare le cinque piste appena rifatte da esperti che sono venuti fin qui da Bergamo per lo scopo, la ditta Colleoni. A proposito, c'è un simpatico aneddoto (non pubblicabile) circa l'origine e il lignaggio di questi fornitori e se avete l'occasione chiedete a Chris Stephens di raccontarvelo. Che serata, ragazzi!



Chris e Amy Stephens, i nuovi campioni



Il più giovane contendente: Carlo Giannotti



I vincitori del 2012, Carol e Susan, ed i secondi arrivati Bill e Mike. Quest'anno le due coppie vincono il secondo e terzo posto rispettivamente



Un gran divertimento per tutti

foto Delle Cese

## IN QUESTO NUMERO:

V Torneo Bocce	1
Giovanni Segantini	2
Gli Sciuccareni	3
Sete di culture...	4,5
Addio IMU, buondi Service Tax	5
Spaghettoni con Capesante	5
Antonio Turra	6,7
Indirizzi utili	7
Prossima Riunione	8

## GIOVANNI SEGANTINI: "AVE MARIA A TRASBORDO"

di Marcello Delli Zotti



Giovanni Segantini (non è un errore, la *n* la aggiunse al proprio cognome in seguito) nasce ad Arco di Trento, un paesino al punto più a nord del lago di Garda nel 1858 quindi

con cittadinanza austro-ungarica. Dire che era povero è un eufemismo tanto era poverissimo; il padre via di casa per quasi tutto l'anno in cerca di lavoro e la madre nel paese per umili lavori a raggranellare qualcosa da mangiare, quindi lui spesso solo. A sette anni muore la madre ed è spedito a Milano presso la sorellastra.

È sempre nelle strade e a dodici anni è arrestato e chiuso nel riformatorio: sarà la sua fortuna. Mentre è in classe per imparare a scrivere e leggere viene colto dal cappellano a disegnare. Sono bei disegni! Così partecipa a corsi di disegno e pittura; dopo tre anni esce e raggiunge il fratellastro fotografo a Borge Valsugana.

Un anno dopo torna a Milano, di giorno fa il decoratore ed insegna disegno nel riformatorio dove era stato internato mentre la sera segue un corso all'Accademia di Brera. Stupisce tutti e nei successivi due anni partecipa ai corsi di giorno e a tempo pieno. Il suo stile è quello del verismo lombardo, vince il suo primo premio artistico, si innamora della sorella (Bice) di un suo collega artista, vuole sposarsi ma non può!

Infatti, non ha documenti perché tempo prima aveva ottenuto di cancellare la cittadinanza austriaca ma non aveva chiesto quella italiana e la feroce burocrazia non gliela concederà mai. Questo lo portò a essere criticato aspramente dai preti per la sua convivenza. Per evitare denunce e arresti è costretto a cambiare residenza. Vive in Alta Brianza fino al 1886 quando poi va in Svizzera ma sempre vicinissimo al confine italiano. Non può partecipare alle mostre dei suoi dipinti che vengono fatte in tutta Europa perché non ha passaporto. Dopo aver immortalato le bellissime montagne dell'Engadina, morirà di pleurite a quarantuno anni mentre dipingeva in alta montagna.

Il dipinto che qui sopra vedete è molto importante per la pittura italiana perché segna il primo tiepido passaggio al divisionismo. Nel 1882 mentre era a Pusiano (paesino tra Lecco e Como sull'omonimo lago), ne dipinge la prima versione ora a Zurigo; quattro anni più tardi quando si era già trasferito a Savognini, in Svizzera, ripete il dipinto in un formato più grande e con leggere modifiche.

La barca, caratteristica della zona del lago di Como, ha le due arcate atte a porvi sopra delle coperte per ripararsi



Ave Maria a trasbordo (II versione) -1886  
120x93 cm (47.2x36.6 inches)  
Museo privato a San Gallo (Svizzera)

dalla pioggia (non per imitare l'arco di Saint Louis!); suonano le campane dalla chiesa in lontananza per l'Ave Maria (quindi sono le cinque di sera) e come usanza le due persone sostano per

recitare la preghiera mentre stanno attraversando questo piccolo lago probabilmente di ritorno da un pascolo dall'altra parte, due pecore hanno sete e stanno bevendo l'acqua del lago.

Se osservate bene, la geometria del dipinto ricorda un cerchio con le pennellate arcuate dei bagliori del tramonto in alto, mentre in basso potete notare i mezzi cerchi delle onde. I bellissimi colori

pastello danno un senso di calma non sono violenti, mentre il fondo (la striscia di terra) è reso in modo semplice e si adegua perfettamente al dipinto.



Giovanni Segantini, autoritratto  
Wikipedia pubblico dominio

**VOLPI**  
THE TASTE OF ITALY SINCE 1902

★ ★

**VOLPI**  
www.volpifoods.com

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

STORIE DI ROMAGNA: GLI *SCIUCAREN*

di Anna Di Palma Amelung



I lettori d'It@lico avranno notato questa rubrica intitolata "Storie di Romagna" che mi diverto a scrivere perché non solo mi ricorda la tenera infanzia trascorsa a Russi di Ravenna, ma

anche perché spero riveli aspetti particolari e curiosi di quest'angolo del nostro bel paese a tutti coloro che non hanno avuto la fortuna di esserci nati... Ho presentato Caterina Sforza, il Passatore, Felice Orsini ed altri personaggi storici le cui avventure hanno avuto per sfondo la mia regione e che sono ormai passati a miglior vita. Questo mese, però, vorrei soffermarmi su una categoria di "sportivi" che potete ancora trovare in Romagna, vivi, vegeti, vispi, e... frustanti: gli *SCIUCAREN*.

In dialetto romagnolo "*sciucher*" vuol dire "schioccare" cioè in questo caso schioccare la frusta, quindi gli *sciucaren* sono coloro che hanno imparato a maneggiare la frusta con maestria, e ad usarla come vero e proprio strumento musicale per accompagnare canzoni e balli popolari.

Le origini di questo "sport" un po' sconcertante ma certamente divertente si perdono nella notte dei tempi. Gli antichi Romani celebravano la festa dei Lupercali, in onore del dio Fauno, con una cerimonia in cui aitanti giovanottoni, chiamati Luperci e muniti di fruste derivate da pelli di capri, correvano colpendo le

donne sterili. La frusta quindi era un simbolo di fecondità femminile e di fertilità della terra: fortunatamente per le mie belle conterrane questa tradizione non è attecchita in Romagna, dove riusciamo benissimo a far figli anche senza ricorrere alle frustate!

Si parla anche di una tribù gallica che dalla città francese di Perpignan emigrò in Romagna, tribù di origine celtica e quindi esperta nel maneggiare cavalli e carri da guerra, tanto è vero che "*parpignan*" designa in dialetto romagnolo il manico della frusta.



Fruste Romagnole

<http://emilia-romagna.fids.it/2011/home/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=295>

Ci sono poi quelli che suggeriscono origini ungheresi, slave, anche cosacche per i nostri bravi *sciucaren*... Io mi fido poco di queste radici "*foreste*" e penso molto più semplicemente, come altri studiosi d'altronde, che questo "sport" derivi dalle fruste usate dai birocciai per spronare i propri animali da soma, cavalli, muli, asini, oppure anche buoi: per non annoiarsi, i carrettieri si divertivano a canticchiare canzonette accompagnate da schiocchi di frusta. Facevano anche a gara fra loro per vedere chi era più abile a maneggiare questo attrezzo del mestiere ormai divenuto compagno indispensabile dei loro lunghi viaggi.

Per noi bambini di Russi, il birocciaio con la frusta era un personaggio da temere, soprattutto se si trattava di Sintel. Mi ci sono voluti anni per comprendere che il povero

Sintel (ma chissà come si chiamava all'anagrafe?) era un uomo gentilissimo, però tutte le volte che passava col carretto e schioccava la frusta, noi correvamo a nasconderci. E ricordo ancora che la mamma minacciava di darmi a Sintel se non mi comportavo bene! "E ti chiuderà a chiave là dentro," mi diceva mostrandomi una specie di cassetto situato sotto il carretto. Mamma, che fifa! Insomma il birocciaio era un personaggio che incuteva timore e rispetto.

Lo schioccare della frusta non è facile e richiede anni di addestramento. Chiaramente bisogna allenarsi rispettando precise regole di sicurezza per non causare ferite anche gravi: la velocità raggiunta dalla "cioccata" è notevole, tanto è vero che la frusta rompe la barriera del suono.

Quest'usanza attira i giovani d'ambo i sessi. Invece di spronare i buoi, adesso si accompagnano musiche tipicamente romagnole, balli come il valzer, la polka, e la mazurca: il liscio, insomma. Si tratta dunque non solo di uno "sport" ma anche di un vero e proprio recupero culturale di un patrimonio popolare che rischiava, solo pochi anni fa, di scomparire completamente dalla scena nazionale.

Gli *sciucaren* si esibiscono soprattutto sui palchi delle sagre tradizionali. Basta guardare qualche video di YouTube per scoprire questi personaggi pittoreschi ed ammirare l'impegno, la bravura e la serietà dei ragazzi, o la maestria assoluta degli adulti. Ci sono poi vere e proprie gare con campionati regionali e italiani di fruste a squadre.

Per noi Romagnoli, la "cioccata" è ormai diventata un simbolo di simpatia, di ottimismo, e di buona fortuna. E chissà che il tanto temuto Sintel non diriga adesso in paradiso una squadra di angioletti, tutti *sciucaren* anche loro!

## GRAZIE MILLE!

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

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

**1603 McCausland Ave.**

La nuova sede di *Italiano per piacere*

## SETE DI CULTURE, A CACCIA DI UN ARCOBALENO

di Pierdonato Palusci



Lo scorrere di una vita passata maggiormente all'internazionale, provoca porsi delle domande, su che e quanto si sia assorbito in termini di arricchimento culturale, espansione intellettuale. Una vita movimentata che ha richiesto di risiedere, lavorare e esordire come buon ospite professionale, in 12 paesi, visitarne, altrettanto professionalmente, più di 85...ma non solo: che se n'è ricavato, e, ugualmente importante, quali contributi professionali, sociali e istituzionali siano stati accettati nei paesi vissuti e/o visitati.

Il motivo principale che ha spinto a iniziare una vita internazionale si radica nel primo spostamento, l'emigrazione negli USA, e più precisamente nell'Ohio, all'età di maggior sviluppo, 12 anni, il che ha provocato un indelebile shock culturale, ma che alla fine fine risultò in una felice integrazione nella cultura nordamericana anche se la realtà di quest'ultima non rappresentava le visioni godute nei film neo-realistici in Italia, oppure nelle letture accademiche che non sempre rappresentavano oggettivamente le realtà culturali nordamericane.

Ma perché proprio una vita internazionale? Lo spostamento dell'emigrazione è in se stesso un movimento internazionale, dunque un cambio radicale di cultura(e), lasciando per un periodo indefinito la culla evolutiva, sostituendola per una nuova e indefinibile nuova avventura sociale, accademica e, finalmente, professionale, non essendo previsto il ritorno in patria.

Nella ricerca di lavoro post-laurea e assunto, essendo munito di conoscenza multilingue, da una importante multinazionale, il contatto in meno di tre anni con clienti della stessa svegliò la premura di voler essere protagonista delle comunicazioni e relazioni in loco delle culture secolari dei suddetti clienti. Dopo tutto la prima esperienza Italia/USA era già stata superata, perché perdere opportunità che potrebbero presentarsi di conoscere altre culture ed arricchirsi dentro ambienti precedentemente conosciuti solo via letture, studi, o per racconti di terza mano, veicoli che rischiavano di rimanere essenzialmente soggettivi,

dipendendo dalle rispettive fonti?

Ancora più essenziale, la vissuta emigrazione porta a riflettere su ciò che sarebbe stato importante durante una vita, evitando di stagnare nelle tradizioni di una sola cultura, o mosaico di culture di un solo paese, nativo o adottivo, negando il desiderio di spiccare il volo a caccia di un arcobaleno zeppo di culture eterogenee, altrimenti sfiorate unicamente durante eventuali vacanze in paesi lontani e soggette a permanenze materialmente brevi, che espongono solo perifericamente le culture nazionali, dunque non permettendo un vero bagno di cultura per espandere conoscenze di altri ambienti sociali. La prima missione internazionale fu nel Medio Oriente, visitando ripetutamente il 90% dei paesi di codesta zona, dunque capitali e province durante un periodo di più di otto anni in due tappe professionalmente diverse, periodo nel quale, con viaggi frequenti dalla base Beirut, e toccando inclusivamente Pakistan, Afghanistan (assistito due volte al pericolosissimo buzkhashi, partite fra due squadre di cavalleggieri, due morti, partita di estremo coraggio sviluppata dall'epoca di Gengis Khan), tutta la penisola araba, Iran pre-Khomeini, il Maghreb, ed anche i paesi dell'Africa orientale.

Per minimizzare costi aerei, la durata di ogni viaggio era un minimo di tre a quattro settimane prima del rientro nella base di Beirut; la visita di ogni paese programmato era un'alzata di sipario su, non solo la cultura nazione del paese nel quale esordire professionalmente per arrivare ad obiettivi predeterminati, ma anche, al contrario dei predecessori, non molto portati a viaggi frequenti non solo nelle rispettive capitali, ma ancora più importante, la penetrazione di un frangente culturale, sia commercialmente sia socialmente, esistenti nelle varie province e rispettive villaggi, dove pullulavano mini culture sui generis che, al non conoscerle, non permettevano di sviluppare le necessarie relazioni cordiali, le quali, eventualmente, erano veicoli di creazione di fiducia entro le parti, assenza della stessa creando un sottovuoto di diffidenza mortale per sviluppi socialmente necessari per raggiungere obiettivi commerciali mutualmente benefici e durevoli.

Difficoltà? Solo se si cercava di imporre la propria cultura/valori, invece di prendere una buona purga di umiltà, e sottomettersi alle lunghe ma necessarie evoluzioni di assorbimento e accettazione praticamente immediata delle culture locali. Lettura di documentazioni neutre culturalmente ben preparate, sine pregiudizi, eliminando la subliminale frase "... a casa nostra queste cose non esistono, o, non sono corrette, o, ma come si fa a vivere così...". La relazione iniziale in tali ambienti poteva essere ricevuta affabilmente con tanto di benvenuto, oppure totalmente ostile, particolarmente se l'attore precedente proveniva da un paese occidentale di carattere potente sia economicamente o militarmente. O, ancora peggio, il predecessore non aveva mai inteso di integrarsi nella cultura locale, mantenendo le relazioni a distanza di braccio, creando un vero ostacolo a colui che lo avrebbe eventualmente sostituito, quest'ultimo decisamente desideroso di acquisire una relazione credibile e durevole.

Pubblicazioni neutre esistenti sin dagli anni fine '60, e purtroppo fin a oggi non si rivelavano con necessari dati che potevano aiutare ad anticipare le idiosincrasie delle miriadi di culture, sub-culture ed in vari casi, anti-culture. Dunque, spostamenti frequenti, coadiuvati da visite altrettanto frequenti nell'interno dei paesi visitati/vissuti residenzialmente, erano essenziali per la costruzione ed eventuale sviluppo di relazioni che portavano alla desiderata crescita economica della multinazionale. In parole povere, ascoltare, perennemente ascoltare, integrare, conciliare, eseguire. Un tipico esempio di riuscita si manifestò nel fatto che il predecessore dopo più di sette anni di permanenza nella suddetta zona, all'alba di monumentale sviluppo delle zone petrolifere, dunque ricche di opportunità di piazzare prodotti specializzati della nostra multinazionale, non riusciva a sviluppare entrate di più \$750 mila, massimo un \$1 milione, latrando: "... l'annuale crociera nella zona non aveva nessuna possibilità di erogare maggiori vendite..." Da notare che i concorrenti europei e giapponesi giravano un collettivo di \$80/100 milioni annualmente. In tre anni si rettificò il

(Continua a pagina 5)

(Continua da pagina 4)

marketing in tal modo da provvedere entrate di ±\$27 milioni. La frequenza di visite, coadiuvate da interminabili sedute, sia sociali sia commerciali, non solo nei luoghi capitolini tradizionali, ma ancora più importante, in provincie dove poteri influenziali, in precedenza erroneamente sconosciuti, gestivano le sorti dei vari VIP's nelle diverse centrali. Non solo, ma anche negli uffici di acquisti prodotti per erogazione petrolifera, gestiti da eccellenti occidentali, si era sviluppata una neo cultura sui generis quale doveva essere conosciuta e risolutamente, leggere delicatamente, penetrata.

È dunque palese capire che l'arricchimento di tal esperienza neo internazionale, ha portato alla comprensione che il visitare ripetutamente, e/o, risiedere negli stessi è l'unica maniera di acquisire le necessarie conoscenze culturali, valori, spezzettati nell'interno di ogni paese... e la nostra leggendaria patria, Italia, non è di meno in questa considerazione sul suo mosaico di culture e sub-culture: Dunque, come si può affermare di conoscere culture altrui solo con letture, visioni, intercambi cocktailari soggettivi?

La ricchezza dell'essere umano deve essere vissuta in loco, che bellissima ricchezza... evitando paragoni, il male più evidente che possa esistere.

La reazione più bella ricevuta a ogni tappa di questo vagabondaggio, un premio di esistenza nello sviluppare le relazioni internazionali più apprezzate, fu nel sentirsi dire: "... ma tu sei realmente italiano, vero?" Che piacere!

## ITALIA: ADDIO IMU, BUONGIORNO SERVICE TAX

Ci giunge notizia che il Pdl ottiene un accordo che prevede la cancellazione della tassa sulla casa per tutto il 2013, stabilito dal Consiglio dei ministri e considerato un punto vitale del programma di governo. "Cdm: missione compiuta! Imu per la prima casa e l'agricoltura cancellata - è l'annuncio del vicepremier e ministro dell'Interno Angelino Alfano: "La parola Imu scomparirà dal vocabolario del futuro. E' una legge tax free. Per finanziare la cancellazione dell'Imu - spiega il ministro evidentemente a coloro che non sanno cosa sia "tax free" - non si aumentano altre tasse".

Più tardi, però, il premier Enrico Letta aggiunge che "al posto dell'Imu dal 1 gennaio 2014 ci sarà la Service Tax, formalizzata con la legge di stabilità ...".

Che fine ha fatto "tax-free", o forse service tax non vuol dire tassa?

Alfano inoltre informa che i necessari introiti saranno recuperati tramite "tagli alla spesa pubblica e altre scelte virtuose". Tagli alla spesa pubblica e virtuosità come quella poco dopo di nominare da parte del presidente Napolitano altri 5 senatori a vita! Serve davvero all'Italia l'ulteriore spesa, non poca, di altri 5 senatori a vita? Serve davvero il Quirinale?

Siamo confusi ma, tra l'altro, la lingua italiana ha proprio bisogno di termini come tax-free e service tax?

## SPAGHETTINI CON CAPESANTE di Gianfranco Garganigo



Questo è un piatto da signori che potete preparare e servire in meno di mezz'ora. Sostanzioso e con un delicato profumo di aromi. L'ho provato per la prima volta a Santa Margherita e ho adattato la ricetta per i nostri usi.

In Italia le capesante (scallops) si servono nella conchiglia e con la parte gialla che le circonda. Da noi è difficile trovarle così; io uso quelle senza la parte gialla che si trovano in molti posti. Sono care ma vale la pena visto che non c'è spreco. Io le compro sempre da Bob's Seafood che si trova sulla Olive Road vicino all'incrocio della 170.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 grammi di pasta, spaghetti o capelli d'angelo. La pasta più grossa non è adatta.
- 16 capesante.
- 3 cucchiaini di burro
- 3 cucchiaini di olio vergine d'oliva.
- una spolverata di farina bianca.
- sale e pepe a piacere.
- 10 foglie di basilico fresco.
- 10 rametti di prezzemolo.
- 2 rametti di timo fresco. (Se usate gli aromi secchi, usatene meno, mezzo cucchiaino ciascuno.)

In una padella grande mettete burro e olio e fateli imbiondire. Appena caldo, a fuoco moderato, mettete le

capesante che avrete prima leggermente infarinato e fatele cuocere tre minuti da ogni parte o appena appaiono dorate. Se sono troppo cotte, diventano dure.

Mentre fate questo, potete cuocere la pasta che deve essere al dente; attenzione perché gli spaghetti si cuociono presto. Aggiungete due cucchiaini dell'acqua della pasta al sugo. Scolate la pasta e buttatela nella padella con gli aromi che avrete tritato ben fini.

Mescolate bene e servite subito in piatti caldi con le capesante arrangiate sopra la pasta. Sgocciolate poi un filetto di olio d'oliva su ogni piatto prima di servire. NIENTE FORMAGGIO! Sebbene in molti ristoranti a St.Louis mettono il formaggio sulla pasta con capesante o vongole, per me è un anatema.

Buon appetito.



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



## UNA COPPIA "ILLUMINATA" DEL '700 VICENTINO: ANTONIO TURRA (1736-1797) ED ELISABETTA CAMINER (1751-1796)

Di Maria Teresa Bompani



### Introduzione

La parola *illuminismo* fa ricordare subito *i lumi della ragione* con cui gli uomini colti del '700 volevano rischiarare le tenebre di un passato fatto di pregiudizi, di privilegi, di dogmi, in nome di un avvenire permeato di progresso e di felicità.

Il movimento, estremamente complesso, ebbe i suoi precursori in Inghilterra (basti ricordare il filosofo John Locke (1632-1704) e lo scienziato Isaac Newton (1642-1727), ma si sviluppò particolarmente in una Francia in cui la monarchia assolutistica di Luigi XV (1715-1774) e di Luigi XVI (1774-1790) era chiusa a qualsiasi iniziativa riformistica: accennerò soltanto ai nomi di Bayle, Diderot, D'Alembert, Montesquieu, Voltaire e Rousseau, che s'impegnarono nel campo dei diritti civili e sociali. Da qui l'Illuminismo dilagò nel resto d'Europa, causando le riforme di sovrani come Federico II in Prussia, Caterina II in Russia, Maria Teresa e Giuseppe II in Austria, o provocando dibattiti su questioni economiche, amministrative, giuridiche e politiche, come avvenne in certe città italiane, per esempio a Milano (Cesare Beccaria, i fratelli Verri) o a Napoli (Genovesi, Galiani, Filangieri) o a Firenze (Neri, Gianni).

Ma altri luoghi risentirono di questa ventata di innovazioni più o meno accentuate. Venezia, per esempio, vive nel '700 il suo ultimo secolo di splendore: essa è il crocevia obbligato di un turismo d'élite che vi trova l'incanto di sempre, dovuto ai suoi numerosi artisti tra cui G. B. Tiepolo (1696-1770) con il figlio Gian Domenico (1727-1804) e Giovanni Antonio Canal detto il Canaletto (1697-1768), assieme ad una fiorente industria del libro e ad un teatro vivacissimo per le opere di Carlo Goldoni (1707-1793) e per le musiche di Benedetto Marcello (1686-1739).

Sotto la dominazione della Serenissima, a cui si è data spontaneamente dal 1404, Vicenza sta godendo nel 1700 di un periodo eccezionale, in un fervore di opere dovuto all'ingegno di tanti artisti che ne determinano la crescita urbanistica. Inoltre si gettano le basi per quella,

ancor timida, rivoluzione industriale che vede interessanti anticipazioni a Bassano (Stamperia Remondini), a Nove (ceramiche e porcellane, il cui segreto orientale era stato appreso da pochi anni in Occidente, degli Antonibon), a Schio (primo lanificio fondato dal patrizio veneziano Nicolò Tron), a Vicenza (industria serica dei Franceschini). Inoltre, esistono in città circoli culturali, alcuni continuatori di una tradizione lontana, come l'Accademia Olimpica di lettere ed arti, scienza e tecnica, fondata nel 1555, altri, permeati di spirito più nuovo, come l'Accademia Agraria, istituita nel 1768 dal governo veneziano: alle sue riunioni partecipa una quarantina di persone, più o meno competenti, appartenenti a diversi ceti sociali, che studiano e dibattono problemi agricoli con mentalità concreta e moderna.

### Antonio Turra

A questo gruppo appartiene Antonio Turra, che anzi ne sarà segretario dal 1771 all'anno della morte: vicentino, nato il 25 maggio del 1736 (o, secondo altri biografi, nel 1730) da famiglia benestante, laureato in medicina all'Università di Padova, tipica figura di scienziato illuminista dai molteplici interessi. Già a Padova, infatti, secondo Giambattista Baseggio, uno dei biografi del secolo scorso, "aveva preso grande amore alla storia naturale e precisamente alla botanica", tant'è vero che, di ritorno in patria, pur esercitando la professione di medico, non mancò di consacrare alcuni degli anni suoi migliori a questa disciplina che "gli diede fama e ne pose meritamente il nome fra i più eccellenti cultori del suo tempo" (Rumor).

Devo premettere che, a partire dalle grandi scoperte geografiche, la ricerca scientifica aveva avuto incrementi in tutti i campi dai viaggi di esplorazione, che si erano moltiplicati, fornendo un'enorme quantità di materiale scientifico che era divenuto sempre più bisognoso di una sistemazione ordinata.

Nel campo della botanica, la scoperta di nuove terre aveva portato alla

conoscenza ed alla raccolta di un gran numero di piante fino ad allora sconosciute che non trovavano alcun posto nei raggruppamenti disponibili.

Colui che stabilisce la nuova classificazione scientifica è lo svedese Carlo Linneo (1707-1778). La sua grande opera in latino "Sistema della natura", pubblicata nel 1735, comprende tutti e tre i regni naturali: animale, vegetale e minerale; ma il lavoro è rimasto valido soprattutto per ciò che riguarda il secondo di questi regni, al quale egli ha dedicato poi un'altra opera, anch' essa in latino "Le specie delle piante" (1753).

Linneo determina in primo luogo il concetto di specie come "*riunione di individui che si somigliano tra loro più di quanto non si somiglino agli altri*" e propone di designare ogni essere vivente col nome del genere e della specie a cui appartiene. Nella classificazione delle piante si serve,

come criterio per determinare la somiglianza, e quindi i generi e le specie, della struttura degli organi della riproduzione.

Ebbene, Antonio Turra conobbe l'opera dello svedese e si dedicò immediatamente all'impresa di catalogare ogni forma di vita che incontrava seguendo i criteri del botanico straniero che avrà per lui parole di lusinghiero

apprezzamento. Il Turra è il primo che abbia tentato di stilare un elenco completo di tutta la flora della penisola: siamo nel 1780 e, dati i mezzi dell'epoca, non si può che ammirare il coraggio del vicentino nel cimentarsi in una simile impresa.

Del resto, già nel 1764-1767 aveva organizzato escursioni sul Monte Baldo e sul Monte Summano, naturalmente a piedi: la prima fu compiuta con il celebre botanico Pietro Arduini che, a causa di un malore sopravvenutogli, dopo poco fu costretto a retrocedere, con il farmacista veronese Moreni e con Marco Cornaro, vescovo di Torcello, che l'aveva promossa; la seconda con l'abate Alberto Fortis ed il medico Giuseppe

(Continua a pagina 7)



(Continua da pagina 6)

Maria Lupieri, che scrisse le osservazioni geologiche e l'elenco delle piante osservate in tale circostanza dal Turra.

I diari delle due escursioni furono pubblicati negli stessi anni 1764 e 1767: da essi apprendiamo che il Turra aveva scoperto in quelle occasioni anche specie nuove, non classificate da Linneo, come quel pino che vedeva spesso sui nostri monti e che era conosciuto dai montanari come balsamo anticatarrale: il medico vicentino dimostrò che non si trattava del *Pino Silvestre*, ma che aveva forme proprie e gli assegnò uno specifico nome scientifico con cui è designato ancor oggi in ogni manuale: *Pinus mugu Turra*.

Fece questo per molte altre specie, fino a proporre di istituire un nuovo genere, che chiamò *Farsetia*, in onore dell'abate Filippo Maria Farsetti (che aveva uno splendido giardino accessibile agli studi dei botanici), pubblicando un saggio "*Farsetia novum plantae genus*" nel 1765.

Due anni dopo, quando Marco Cornaro è nominato vescovo di Vicenza, il compagno di escursioni istituisce un giardino botanico alle pendici di Monte Berico e lo affida alla direzione di Antonio Turra, dandogli modo di tentare esperimenti di inserimento di nuove specie di piante in arrivo dalle Americhe e dall'Asia e di applicare nuove tecniche per rendere più fruttuose le colture campestri.

Ma dopo la morte del vescovo amico e protettore (1779), il Turra abbandona questa attività che tanto gli piaceva, e che forse era ostacolata da una certa incomprensione presso i suoi conterranei, e si dedica completamente al mestiere di medico, anche se si può dire non l'avesse mai dimenticato perché spesso le sue stesse ricerche botaniche erano finalizzate ad alleviare le sofferenze del prossimo con nuovi medicamenti: sono noti gli studi sull'ippocastano, già segnalato per le sue proprietà febbrifughe da Gian Giacomo Zanichelli nel 1734, e riscoperto dal Turra, che sperimentò una polvere estratta dalla sua corteccia su malati di febbri terzane ottenendo risultati positivi.

Il 1780 è un anno molto fecondo per il medico-naturalista vicentino: pubblica "*Flora italicae prodromus*", tentato, mai prima provato, di redigere una

flora d'Italia: l'opera offre la diagnosi di tutte le piante italiane fino ad allora note, disposte secondo il metodo di Linneo, ed è un lavoro importante anche se incompleto.

Più tardi il noto poeta vicentino Giacomo Zanella parlerà di "*altre carte che si riferivano a questa stessa opera e forse la compievano*", ma che "*si credono irrimediabilmente perdute*".

Nello stesso anno Antonio Turra apre una sua stamperia a Vicenza, in Via Canove, che nel 1795 cederà a Bartolomeo Paroni, e dà alle stampe un'operetta che poi verrà tradotta anche in tedesco e diffusa in Germania: "*Della febbrifuga facoltà dell'ippocastano, lettera ed osservazioni di A. Turra dirette al nobile signor Conte Antonio Maria Porto*".

Gli interessi del Turra sono, come avrete notato, veramente poliedrici, tipici di un uomo che vive nel periodo illuminista: basta scorrere i titoli delle sue opere (molte delle quali conservate nella Biblioteca Bertoliana e che il Rumor elenca in numero di 29), per rendercene conto: si va da "*De modi di procurare la moltiplicazione dei bestiami in questi territori*" a "*Istruzione per coltivare utilmente le api e far gli sciami artificiali*" in cui si parte dalla considerazione che "*essendo nota l'utilità che può ricavarsi dalle api ben educate, coltivate e custodite*" è utile dare tutta una serie di suggerimenti sull'ubicazione e la struttura degli alveari, sulla raccolta della cera e del miele, etc ... ; si va da "*Memoria sopra la coltivazione e la preparazione del lino*" a "*Risposta a quesiti promulgati dalla Società dei Georgofili di Firenze, il dicembre 1774*", passando attraverso le "*Memorie sopra il quesito: Qual sia il piano agrario più vantaggioso allo stato presente della Provincia vicentina*": sono tutte opere in cui l'interesse è specificatamente da agronomo, come del resto nel saggio "*Sopra il governo ed uso dei gelsi*" in cui si esaltano le utili proprietà del gelso bianco "*per la corteccia atta a far corde e per i frutti grati al palato e confacenti allo stomaco... pelle foglie che servono di unico e salubre nodrimento a quella specie di bachi da' quali si ricava ottima seta, quella seta che non solo è opportuna per tanti lavori ed usi nazionali, ma che .... accresce un abbondante e ricco commercio*".

CONTINUA AL PROSSIMO NUMERO

## 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.colagioanni@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

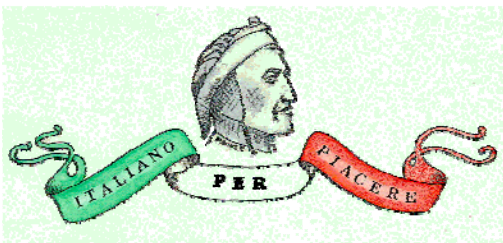


Robert ALLEGRI, Presidente  
500 N. Michigan Ave - Ste 506  
Chicago, IL 60611  
Tel: (312) 553-9137  
<http://www.iacc-chicago.com/>

### 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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, MERCOLEDI 2 OTTOBRE 2013: CON ENZO JANNACCI E MARCELLO DELLI ZOTTI

Carissimi Amici di IPP,

Finite le vacanze e l'estate ritorniamo finalmente ai nostri incontri culturali, il 2 ottobre prossimo con un programma forse un po' insolito quindi piuttosto di spiegarlo a modo mio, vi cito lo stesso presentatore della serata e cioè Marcello Delli Zotti, il quale sarà abilmente coadiuvato dalla nostra direttrice dei programmi, Anna Di Palma Amelung. Senza troppo indugio ecco cosa racconta Marcello:

“Qualcuno vuole un tango? O perbacco ma abbiamo una canzone perfetta per voi. Qualcun altro vuole un travolgente flamenco ...olè accontentato pure questo!

Valzer musette, twist, canto medioevale stile gregoriano, ballata ...insomma abbiamo tutto quanto serve per una serata di musica travolgente e di parole (quasi) sconclusionate; chi vi può dare tutto ciò? ma solo le canzoni dell'indimenticabile ENZO JANNACCI! Ci divertiremo a sentire e (perché no?) a cantare le sue mitiche canzoni come VENGO ANCH'IO NO TU NO MA PERCHÉ, PERCHÉ NO!

Vi assicuriamo la traduzione simultanea dal meneghino (ovvero il dialetto milanese) all'italiano ma intanto esercitatevi: TU CONOSU SUL TEC DEL DOM, IN CONTROLUCE TE PAREVET UN OM, UN OMEN INCINTO DE QUATER MEES, CUN LA SUTANA DE STOFA INGLEES ...UEEE ...LA FORSA DE L'AMORE

Allora tutti a prenotare per la leggendaria serata del 2 ottobre prossimo dedicata a Enzo Jannacci (vi ricordo che la sala ha una capienza massima di 60 persone soltanto, quindi, chi tardi arriva male alloggia!)”

Cosa altro posso aggiungere se non arrivederci a mercoledì 2 ottobre 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](mailto:ItalianoPerPiacere@gmail.com).

Franco Giannotti