L'Italia

l'Uomo, l'Ambiente

Periodico d'informazione
e formazione ambientale e artistica

Anno I – n° 3

01/05/2014

★

Cambiamenti climatici

★

Il Parco dell'Orecchiella

★

Pro Natura Valdarno

★

Roseto comunale di Roma

L'Italia, l'Uomo, l'Ambiente

Prima le api. Poi l'uomo!

Quando le api saranno scomparse, all'uomo resteranno soltanto quattro anni di vita. Questa tremenda profezia, attribuita ad Albert Einstein, si sta purtroppo concretizzando. Nello scorso mese di Aprile, i media hanno trasmesso le immagini, del tutto insolite, dell'impollinazione "a mano", effettuata nella provincia cinese del Sichuan dagli operai agricoli, in conseguenza della scomparsa del 70% delle api della regione. Questa crisi dei principali insetti impollinatori (praticamente quasi tutti i prodotti agricoli utilizzati dall'uomo, che si servono di questo metodo di riproduzione, dipendono dalle api) interessa però tutto il mondo, e in tal misura che è stato coniato dagli scienziati un termine, *Colony Collapse Disorder*, ovvero, in italiano "Disordine da collasso della colonia", che definisce, ma non spiega, il declino planetario degli operosi insetti. In realtà, esso pare dovuto a diverse concause: uso dei pesticidi in agricoltura, riscaldamento globale del pianeta, presenza di diverse malattie apiarie, estensione delle coltivazioni che non forniscono cibo alle api (come quelle di piante industriali): il tutto confluisce nell'indebolimento delle api bottinatrici e nella loro incapacità di provvedere al nutrimento dell'alveare. Che muore letteralmente di fame. Il problema è stato per molto tempo sottovalutato, ma negli ultimi anni è divenuto così allarmante da mettere in subbuglio la comunità scientifica internazionale, oltre che, naturalmente, gli apicoltori. In Europa qualcosa si sta facendo (messa al bando temporanea di alcuni tra i più dannosi pesticidi), in altre zone del mondo sembra si giri la testa da un'altra parte. Eppure, è un altro segnale eclatante che la comunità dei viventi ci sta mandando: voi uomini, ciechi e sordi, uccidendo noi sterminate voi stessi. Chi ha orecchi per intendere, intenda!

Gianni Marucelli

In questo numero

Cambiamenti climatici 3

Cinque anni Pro Natura Valdarno 4

Il roseto comunale di Roma 6

Parco dell'Orecchiella 8

Complesso nuragico di Seruci 10

Passeggiando per la Vallunga 12

Cala Domestica 14

L'Alpe di Siusi, un volo fra le nubi 16

La mia Milano-Sanremo 19

Frida Kahlo: storia di una donna, storia di un'artista 20

Il mito di Ariccia… la porchetta è servita 23

Le Polpette di Zia Luisa 25

La ricetta del mese: Cotechino con la Pearà 26

Recensione 27

Il gatto del mese 28

Hanno collaborato in questo numero

Gianni Marucelli, Daniela Affortunati, Maria Iorillo, Alberto Pestelli, Roberto Rossi, Massimilla Manetti Ricci, Luigi Diego Eléna. Iole Troccoli, Elisabetta Vittadello

Cambiamenti climatici
Il nuovo rapporto della Commissione dell'O.N.U.

di Gianni Marucelli

I giornali dell'ultimo giorno di Marzo, mettono in evidenza il nuovo rapporto (il quinto della serie) dell'I.P.C.C., ovvero la Commissione Scientifica delle Nazioni Unite addetta a monitorare i cambiamenti climatici e le loro conseguenze. Dal sunto che ne fanno i quotidiani si desume che la situazione è sempre più seria, ormai quasi senza ritorno. Le proiezioni degli scienziati si spingono fino al 2100, e analizzano gli effetti del surriscaldamento globale del pianeta, continente per continente. Ormai il pericolo che il livello del surriscaldamento superi i 5°C è molto concreto: ciò vuol dire, in soldoni, lo scioglimento dei ghiacci artici e antartici, un aumento del livello degli oceani di alcuni metri, la conseguente scomparsa sotto le acque di molte isole del Pacifico e anche di alcune zone costiere densamente popolate (come non ricordare il mondo delineato da Kevin Costner nel film Waterworld), l'imponente avanzamento dei deserti con tutto ciò che ne consegue, la diminuzione delle risorse idriche che diverranno insufficienti per un miliardo di persone, l'accentuarsi degli eventi atmosferici estremi (tempeste, tifoni, ecc.) che non risparmieranno neanche i paesi del Mediterraneo. Per quel che concerne l'Italia, si ribadisce quel che già sapevamo ma che quasi tutti ignorano: sviluppo del processo di desertificazione delle regioni del centro-sud fino alla Toscana, impoverimento dei terreni agricoli e grossa diminuzione della produzione di cereali, aumento delle alluvioni, delle frane, degli smottamenti ecc. (in una parola, del rischio idrogeologico), e… non ci potremo consolare nemmeno col vino buono, in quanto i vitigni attualmente in uso non sono adatti per resistere a tali cambiamenti.

Nel contesto internazionale, è sempre più prevedibile che, dalle guerre per il petrolio, si passi ai conflitti per il controllo delle risorse idriche e dei terreni agricoli, mentre molte malattie tropicali aggrediranno (in qualche caso lo stanno già facendo) le popolazioni delle zone temperate.

Questo è il quadro cui ci troviamo di fronte, che non riguarda il 2100 ma, gradatamente, lo svolgersi dei prossimi decenni, quindi le nostre vite e quelle dei nostri figli. E scusate se, a questo punto, mi faccio una bella risata sul dilemma Senato elettivo/Senato non elettivo, che pare, in questi giorni (aprile 2014, N.d.R.), angosciare i nostri politici.

In Toscana, un esempio di attivissimo impegno animalista

I cinque anni di Pro Natura Valdarno

Di Daniela Affortunati*

Cinque anni di sacrifici, ma anche di grandi soddisfazioni, di attività costante e sempre mirata alla cura e alla tutela dei nostri amici animali, vittime di una società ancora troppo indifferente di fronte alle difficoltà e alle sofferenze degli animali più sfortunati, la cui unica ragione di vita è la sopravvivenza. L'impegno di Pro Natura si è concentrato soprattutto sul controllo e nella gestione del randagismo felino, purtroppo molto diffuso nel territorio del Valdarno, la cui gravità è spesso sottovalutata e per indifferenza e per ignoranza.

Per questo si è rivelato fondamentale diffondere le informazioni necessarie in merito alla denuncia e alla registrazione delle colonie feline e la sensibilizzazione alla pratica della sterilizzazione. L'intervento immediato dei nostri volontari di fronte alle numerose segnalazioni, nonché la collaborazione con il Comune di Cavriglia e la ASL territoriale, ci ha permesso di raggiungere risultati molto soddisfacenti; in concreto circa 380

Gatti tra maschi e femmine sono stati sterilizzati, aiutando concretamente così le persone le quali dedicano il proprio tempo e i propri soldi a questi piccoli amici, che ricambiano con fusa lo straordinario affetto umano. Altra attività è la campagna di adozione, grazie alla quale, nel quinquennio, 540 gatti, tra cuccioli e adulti, hanno trovato una casa. L'adozione è un gesto nobile e con grande gioia possiamo sostenere che le famiglie adottive hanno reso dei cuccioli indifesi, e a volte malandati, dei gatti meravigliosi, sani e soprattutto amati. La nostra campagna di adozione non si esaurisce in una firma su un documento quale l'accordo di adozione, ma è essenzialmente condivisione e compartecipazione alla vita dei gatti che diamo in adozione.

Lo scambio costante di informazioni con le famiglie adottive fa sì che si crei con esse un legame duraturo e soprattutto d'affetto. Continuare ad aiutare queste creature è la nostra missione: un grazie speciale va a tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere nello spirito della nostra Associazione. Saper donare è una dote preziosa. Negli animali è comune e innata, negli esseri umani purtroppo ancora limitata e, a volte, "richiesta".

Lo scopo della Pro Natura è proprio trasmettere questo messaggio a chi ancora non ha avuto la fortuna di condividere e vivere questo affetto e questo impegno nei confronti di esseri viventi più deboli. L'Associazione, che ha sede nel Comune di Cavriglia, può essere contattata on line mediante il seguente indirizzo e-mail:

pronaturavaldarno@libero.it

Daniela Affortunati è la Segretaria generale della Pro Natura Valdarno

Logo della Pro Natura Valdarno

Il Roseto comunale di Roma

Di Maria Iorillo

Ogni anno, a primavera, Roma apre ai visitatori il Roseto Comunale, conosciuto anche come "Giardino delle Rose". situato ai piedi dell'Aventino, il roseto ospita oltre 1.100 diverse specie di rose provenienti da tutto il mondo, le più belle e le più rare. Ogni anno viene organizzato il Concorso Internazionale "Premio Roma per Nuove Varietà di Rose", già alla 72ª edizione, per premiare le rose nuove più belle. Tutte le piante del roseto, tranne quelle che prendono parte al concorso, sono dotate di un cartellino con le caratteristiche del nome, della varietà, del paese di origine, della categoria di appartenenza e dell'anno. Ci sono anche rose il cui nome è stato ispirato da personaggi famosi come Jacques Prevert, Rembrandt, Niccolò Paganini, Victor Hugo, Botticelli, Federico Garcia Lorca e attori del cinema come Philippe Noiret. Mentre si passeggia tra i molteplici profumi, colori e forme del fiore forse più amato da tutti, il giardino permette, inoltre, di poter ammirare uno splendido panorama per la posizione strategica con vista sul Circo Massimo e sul colle Palatino. Ovviamente, il giardino per motivi di fioritura apre solo nei mesi primaverili. L'ingresso è libero e gratuito.

Fin dal III secolo a.C., l'area dove sorge il giardino era dedicata alla coltura dei fiori; nel 1600, divenne l'orto degli ebrei e fu ricoperto di orti e vigne e con annesso

Un piccolo cimitero. Solo nel 1950 il giardino divenne di proprietà comunale e, mentre il Cimitero della Comunità Ebraica venne spostato in un settore del Verano, al suo posto venne impiantato il roseto. Se lo si guarda dall'alto, ancora oggi i vialetti del giardino hanno la forma di una Menorah, il candelabro a sette braccia, simbolo della religione ebraica.

Parco dell'Orecchiella, meraviglia dell'Appennino

Di Gianni Marucelli

Sul versante appenninico della Garfagnana, intorno al massiccio della Pania di Corfino, si estende il Parco naturale dell'Orecchiella (lo status esatto è quello di "Riserva naturale dello Stato"), area protetta fin dal 1980. Il suo multiforme manto arboreo è frutto di decenni di rimboschimenti, ben fatti e ben curati dal Corpo Forestale, in quanto quest'area, come tante altre della Toscana, era stata degradata dall'eccessivo sfruttamento da parte dell'uomo (pascolo, taglio del legname ecc.)

In linea generale, alle quote più basse si incontrano i boschi di castagno, poi la faggeta, che lascia spazio infine ai prati d'altura, ricchi in primavera di fiori anche rari. Di conserva ai rimboschimenti,

È stata ricostituita anche la popolazione di ungulati (cervi e caprioli); onnipresente, come ovunque, è il cinghiale. interessante il tentativo di riportare, qui come in poche altre zone appenniniche, una colonia di marmotte, mentre, proveniente dalla Sardegna, è stato reinserito il muflone.

Senza bisogno di aiuto, ma contando unicamente sulle sue infaticabili zampe, è tornato ormai da tempo anche il lupo. numerosi sono stati segni delle passate attività antropiche: nella fascia delle faggete, frequentemente si incontrano le "piazze" carbonaie, mentre nelle zone frequentate dai pastori permangono i "capanni" di pietra, molti dei quali, ristrutturati, servono come case di villeggiatura. Anche i toponimi rimandano a questi rifugi che caratterizzavano gli alpeggi: Capanne di Vibbiana, Capanne di Caprignana, Capanne di San Romano. La sentieristica permette di accedere a percorsi adatti a tutti, dagli alunni delle scuole agli escursionisti più allenati. Di particolare interesse è l'area della foresta della Lama Rossa, mentre per i "camminatori" è irrinunciabile l'ascesa alla Pania di Corfino (mt 1600) da cui si gode un panorama incantevole sulle prospicienti Alpi Apuane. I più pigri possono sostare presso le strutture del Centro visitatori in località Orecchiella, dove è possibile visitare la Casa dei rapaci, l'Orto botanico e il Giardino della flora montana. Naturalmente, è quasi obbligatorio, ridiscendendo a valle, fermarsi a Castelnuovo Garfagnana, ma anche ammirare sopra San Romano, l'antica fortezza di Verrucole. Numerose e per tutte le tasche le possibilità di pernottamento, cui si abbina l'occasione di assaggiare le specialità gastronomiche locali (ad esempio, i tortelli di zucca.)

Il Complesso nuragico di Seruci

Di Roberto Rossi

Il complesso nuragico di Seruci è a pochi chilometri da Iglesias. Dobbiamo percorrere la Strada Statale 126 Carbonia-Iglesias e, all'altezza del paese di Bacu Abis, svoltiamo a sinistra in direzione di Portoscuso. Dopo qualche chilometro siamo giunti a destinazione.

Il complesso archeologico si trova nel territorio del comune di Gonnesa, al quale va dato merito di aver costruito una buona strada di accesso e di mantenere il sito nuragico in buone condizioni. Sappiamo tutti quanti che di questi tempi e con i fondi a disposizione dei comuni e delle province, è già un successo non indifferente.

Il complesso nuragico di Seruci è tra i più importanti e interessanti della Sardegna. La fortezza è posizionata in un luogo strategico in modo da osservare l'intera area circostante. È circondato da un centinaio di capanne una delle quali è di vaste dimensioni.

In questa costruzione si riunivano, probabilmente, le persone più importanti della comunità.

Nei pressi del complesso sono presenti anche tre tombe dei giganti (sepolture utilizzate da tutta la popolazione) e monoliti di media e grande dimensione.

Di anno in anno la scienza ufficiale è costretta a portare la datazione dei nuraghes a ritroso nel tempo. Vent'anni fa venivano datati tra il V e il VI secolo a.C.

Attualmente vengono attribuiti al XVII secolo avanti Cristo. È lecito, quindi, pensare ad un periodo ancor più antico. Gli antichi greci attribuivano a Dedalo queste misteriose torri.

Il termine nurake è un nome sumero/accadico che significa "di luce torre". Molti altri nomi e toponimi – sempre di origine sumera – sono presenti in Sardegna.

Nell'isola sono presenti circa 15000 nuraghes, detti anche nuraxi. È un numero impressionante.

Visitando il sito archeologico non si può fare a meno di respirare un'aria, una fragranza di mistero e antico.

Si rimane affascinati da queste semplici costruzioni in pietra che, dopo migliaia di anni, sono ancora lì a testimoniare l'esistenza di una civiltà misteriosa scomparsa e ancora tutta da scoprire.

© Copyright Roberto Rossi 2014

Passeggiando per la Vallunga

Di Alberto Pestelli

L'accesso alla Vallunga, nei pressi di Selva di Val Gardena, si trova subito dopo il piccolo parcheggio (per chi non ha voglia di fare qualche passo in più) vicino al punto di ristoro. Consiglio tuttavia, se non siete dei "faticoni", di lasciare la propria automobile un poco più vicino al paese. Questione di dieci minuti in più di cammino, ma almeno sarete sicuri di trovare un parcheggio più facilmente e… detto tra noi, qualche passo in più non vi fa altro che bene.

S'inizia seguendo un percorso piacevole e per niente difficile. È un tratto prevalentemente pianeggiante a parte qualche leggerissimo pendio. Per questo motivo è indicato soprattutto per chi ha bambini piccoli ma anche per le persone di una certa età. Non a caso, in questa meravigliosa valle, è praticato lo sci di fondo. Ma non voglio parlare della zona nel periodo invernale. È una passeggiata incantevole e il panorama che godiamo è unico: a sinistra ci sono i gruppi montuosi dello Stevia e le pareti ripide del Puez, mentre nella parte opposta ci sono le montagne della Val de Chedul e il Col Turond.

Vallunga – Selva di Val Gardena

Andando avanti nel percorso incontriamo una piccola ma graziosa chiesetta di montagna. Questo minuscolo tempio è dedicato a San Silvestro (Cappella di San Silvestro in Vallunga, santo protettore degli animali) che dista pochissimi minuti di cammino dall'inizio del percorso. La data di costruzione è sconosciuta. tuttavia, quando è stata restaurata nel 1993, sono stati scoperti degli affreschi di notevole fattura del Seicento che raffigurano la vita di Gesù.

Andando avanti nel percorso, la valle si fa un poco più stretta e più ricca di alberi.

Si procede avanti fino ad incontrare le prime difficoltà. Si sale lungo un sentiero fino al giogo Ciampac che ha un dislivello di seicento metri. Purtroppo, non sono andato oltre a causa dell'avvicinar-si di un grosso temporale, cosa da evitare assolutamente in montagna. nonostante non abbia completato il percorso fino al passo Gardena, mi sono rimaste impresse meravigliose sensazioni e, soprattutto, un grande senso di libertà, di avventura, di pace e… fame! Mi affretto a tornare all'Hotel, su a Plan de Gralba… doccia e cena ricca: c'è stinco di maiale stasera!

Alberto Pestelli

Cala Domestica, uno splendore senza tempo

Un racconto di Iole Troccoli

Arrivai a Cala Domestica che era quasi l'ora calda di mezzogiorno. Essendo appena la metà di giugno, la spiaggia accoglieva poche persone, sdraiate sulla riva a sfidare la calura, o nascoste tra i buchi tondi delle rocce che abbracciavano la spiaggia.
Io mi fermai a guardare, dopo la camminata sulla sabbia bianca che digradava verso la caletta.

Il mare, piccolo e racchiuso tra i lembi delle rocce, offriva tre colori: dal celeste macchiato di grigio dell'acqua che si arrotolava sulla battigia, passando attraverso una striscia di un turchese così intenso da ipnotizzare gli occhi, fino al blu scuro spumoso dell'orizzonte, percorso da piccoli brividi di onde. Mi sedetti sulla sabbia e sentii salire un silenzio profondo proprio da quel mare, da quelle rocce solcate, rugose, che mi circondavano. Qualche bagnante si stava avventurando oltre il visibile, sembrava che sparisse aldilà dei costoni. Mi sdraiai. Il rumore dell'acqua era lieve, le onde stavano montando sulla riva ma parevano così leggere, come fossero disegnate e irraggiungibili. Avevo netta proprio questa sensazione, che tutto fosse irraggiungibile, anche il mare a pochi centimetri da me.

Cala Domestica si trova nella costa occidentale della Sardegna, in provincia di Iglesias-Carbonia.

Le fotografie sono di Alberto Pestelli

Chiusi gli occhi un attimo, per assaporare quello strano silenzio ovattato. Li riaprii e la spiaggia, così dolcemente incuneata tra le pareti, stava lì, con la sua bellezza antica, forse a sfidarmi, a chiedermi di entrare nelle sue acque ammalianti. Nonostante il caldo avvertii che la pelle si muoveva come per un brivido, d'un tratto mi parve di assistere allo spettacolo del tempo remoto che improvvisamente riappare per mezzo di un resto fossile rinvenuto dalla terra, sia esso un osso, o la mandibola di qualche animale estinto preistorico.
Sembrava che la spiaggia, antichissima in quella mia percezione, si offris-

se all'occhio del visitatore attento come una reliquia, un fossile prezioso rivelatore di secoli di storia ignota.
Pensai che oltre quell'orizzonte non potesse esserci più niente, che quella fosse la fine del mondo sconosciuto, o un suo inizio nuovo e misterioso, da scandagliare con la delicatezza di un archeologo.
Per risvegliarmi da quello strano torpore mi alzai e raggiunsi l'acqua.

Ero scalza, con i pantaloni arrotolati sopra le caviglie. L'acqua mi bagnò con una insospettata voluttà e mi prese il desiderio di immergermi del tutto, di infilarmi in quelle onde arrotolate che si frangevano con eleganza sulla riva. L'acqua era fredda, profumata. Cominciai a camminare lentamente, lasciai che il mio corpo venisse rapito dal sale che schizzava fuori dalle onde, dal vento che mi spazzolava i capelli. Arrivai all'angolo dove c'era un pertugio nella roccia, simile all'ingresso di una grotta. Salii un poco, mi voltai: Cala Domestica mi osservava, in tutto il suo splendore senza tempo.

Iole Troccoli

L'Alpe di Siusi, un volo fra le nubi

Di Massimilla Manetti Ricci

La funivia saliva, saliva a velocità costante lungo il ripido pendio della montagna. Il suo movimento flemmatico sembrava quello di una carrozza sospesa nell'aria e, man mano che ascendeva, da un lato Siusi allo Sciliar diventava sempre più piccolo, e dall'altro, il fianco del monte si faceva sempre più vicino a noi con i suoi dirupi, quasi fossimo prigionieri di un incantesimo di Martha, magica strega buona, conoscitrice di erbe salvifiche e aromatiche.

Gli abeti, scoscesi e quasi in bilico sulle rocce, si stagliavano con le cime come per accarezzare la cabina e gli sciatori che anelavano a scivolare sulle piste innevate. Un po' di minuti e la porta di accesso si apre nel salone più elegante: una serie di bianchi tappeti copre l'altipiano più vasto d'Europa, mentre i numerosi troni regali e imponenti delle cime rocciose delimitano il candore sottostante. Cime disegnate e tagliate come un panettone (Siusi allo Sciliar) o piatte, levigate e segnate dal tempo trascorso non a memoria d'uomo (Sasso Piatto). La bellezza e l'unicità del posto risiedono in queste catene rocciose circolari, dichiarate nel 2009 dall'Unesco, patrimonio della Umanità, le quali non opprimono e sovrastano l'essere umano per schiacciarlo sotto la maestosità della loro mole, ma anzi lo accolgono in un grembo materno dove può cullarsi e lasciarsi dondolare e solleticare dalle oasi di abeti e boschetti che costeggiano le piste da fondo lunghe 80 chilometri. A fianco passeggiate pedonali consentono anche a chi, come me non scia, di godere di attimi fuggenti tra gli alberi spolverati di bianco, quando in una perenne atmosfera natalizia, le carrozzelle trainate dai pony tintinnano al loro passaggio: pare di intravedere San Nicola che percorre indefesso i viottoli tracciati nella neve, alzando polveri di cristallo pungenti sul viso che subito diventano diamanti d'acqua. A lato del sentiero si fa strada tra il manto di neve uno squarcio attraversato da un raggio tagliente di sole. Dalla ferita sgorga di nuovo acqua zampillante lungo la strada, preludio di un incipiente scioglimento delle nevi in una coltre verde di pascoli primaverili.
E mentre il sole si distende sulle piste ancora teatro delle piroette nebulose degli sciatori, la funivia mi riporta già a valle. Adesso il sole corre, corre dietro la montagna che d'improvviso diventa un

Controluce sulla neve – Alpe di Siusi – Olio su tela 30x40 – Alberto Pestelli

cristallo incandescente, giallo, luminosissimo a punta triangolare, un vetro smerigliato dai colori più caldi che esplode di lì a poco in chiarore notturno di ombra e di buio.
È così che quegli stessi monti si tramutano in lunghe dita un po' tozze e un po' affusolate nel cielo blu dove la luna, nascondendosi tra i rami degli abeti, rischiara l'oscurità con i riflessi sui candidi pendii.

Suggestiva immagine dell'Alpe di Siusi

È l'ora di Martha che sa diventare uno scoiattolo quando lo desidera. È l'ora delle **aguante**, curatrici con l'acqua e custodi delle sorgenti; delle **bregostane**, le signore delle spezie; dei **salvans**, elfi del bosco; delle **salingen**, fanciulle tramutate in fiori da Re Laurino, pronte a sbocciare. Qui, in mezzo a questa mitica popolazione, i minuti e le ore sono sospesi nell'aria fredda serale, ma scorrono veloci all'interno delle baite e delle stube. Qui si avvera la leggenda sulla ricerca delle erbe di montagna perché l'alchimia dei sapori e la simbiosi di 24 aromi confluisce in un ottimo gin, premiato a Londra, capitale mondiale del superalcolico.

Alcune "botanicals", così sono chiamate queste erbe, sono la radice di genziana, l'achillea di montagna, le radici di angelica, l'anice selvatica e il cumino, crespino e fiori di sambuco, rosa canina come addolcente e buccia di limone essiccato proveniente dal Lago di Garda.

Vengono estratte in alcool o in acqua purissima della Val Senales priva di minerali; quindi distillate a basse temperature.

Un assaggio dell'elisir alcolico e poi via ancora per una breve passeggiata.

Ora è notte: fili di luci sui balconi s'intrecciano con corone di aghi di pino in una atmosfera di festa eterna e in lontananza, lassù, sul fianco delle Dolomiti, un gatto delle nevi con una luce puntiforme sempre più fievole, prepara le piste di domani per gli indomiti sciatori.

Massimilla Manetti Ricci

Scorcio di Siusi allo Sciliar

La mia Milano-Sanremo anni ‘50

e un vincitore italiano, per l’anno che verrà

Di Luigi Diego Eléna

La mia Milano-Sanremo anni ’50 era un mito. La vivevo tutto l’anno nella mia fantasia, e il suo giorno dedicato, San Giuseppe, rappresentava il sogno che si avverava. Era un pomeriggio a bordo Aurelia. Allora la chiamavamo “strada nuova”. Era anche l’unico giorno che si comprava al mattino la Gazzetta dello Sport. Serviva per identificare i numeri dei corridori che, nel primo pomeriggio, sarebbero passati davanti ai nostri occhi. Noi eravamo a bordo strada, con le manine strette a quelle dei genitori. Per prime passavano le auto delle réclame, l’odierna pubblicità. Le ricordo tutte: Ramazzotti, Ricard, Chlorodont, Carpano, Sanson, Stock 84… Ognuna lanciava dei gadget, e noi a coglierli al volo o in qualche angolo. Colsi un berretto che mi andava comodo, ma lo tenni come un tesoro. Erano anni che lo curavo, gli facevo il filo. I suoni dei clacson erano musica squillante, come il rombo delle auto e delle motociclette e le urla dei loro motociclisti che informavano sull’andamento della corsa. Il traffico si faceva intenso al momento del passaggio dei corridori. Ricordo il vento che creavano al loro passaggio. Una sorta di idrovora. Passavano nell’attimo di uno sguardo fuggente. “Numero 120, 54, 48…” erano le grida a bordo strada. E l’occhio passava rapido dalla loro bici alla pagina della Gazzetta dello Sport, vestita in rigoroso rosa. Io cercavo sempre la maglia iridata del campione del mondo. Ero affascinato dai quei colori su sfondo bianco. Li sognavo di notte. Sognai l’allora campione Rik Van Looy e lui vinse quella Milano-Sanremo del ’58. Fin qui la corsa lungo l’Aurelia. Poi di corsa a casa con l’orecchio appiccicato alla radio. L’attesa, il tifo, la speranza, e la sentenza: primo il solito straniero, e l’italiano forse l’anno che verrà. Rimaneva un cappellino, un gelato ricoperto di cioccolato da digerire e il solito tema, come compito per il giorno dopo, da consegnare alla signora maestra: descrivi la tua Milano-Sanremo. Un quaderno a righe, una penna con pennino, un calamaio, e negli occhi e nelle orecchie immagini e rombi di un giorno da mito, nonostante che per l’italiano, a tagliare per primo il traguardo di via Roma a Sanremo, si dovesse ancora una volta attendere l’anno che verrà.

Frida Kahlo

Storia di una donna, storia di un'artista

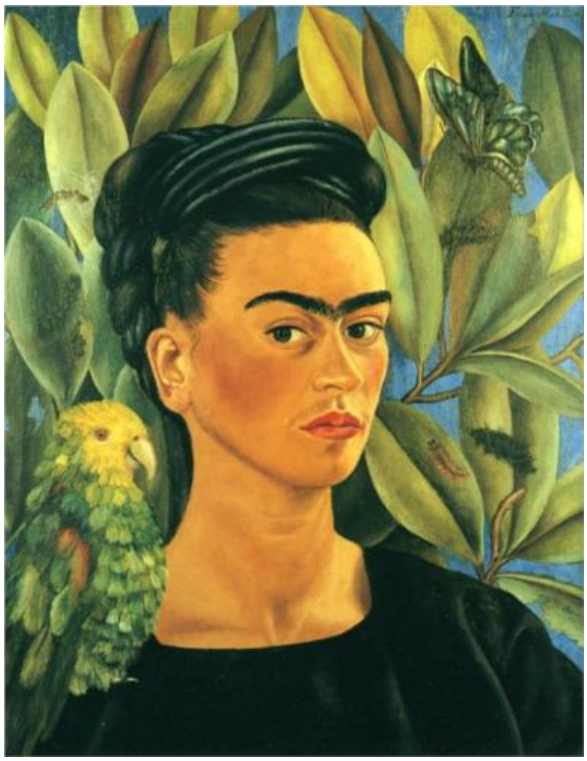
Di Maria Iorillo

Dopo una interminabile attesa in fila all'ingresso delle Scuderie del Quirinale, varco, finalmente, il mondo della "Pasionaria" dell'arte: Frida Kahlo. Io che amo molto gli impressionisti e i loro paesaggi, ho imparato ad apprezzare le opere di Frida gradualmente. Inizialmente mi turbavano per il modo crudo di rappresentare il dolore e la morte, per quei corpi martoriati e quegli strani simboli che li completavano. Poi ho incontrato, attraverso letture e film, la Frida donna e persona, e ho incominciato a guardare l'artista in modo diverso e ad apprezzarla. Come si può non rimanere affascinati dalla personalità di una donna che ha vissuto le passioni del suo essere femmina, l'emancipazione femminile, le contraddizioni dell'essere umano, le vicissitudini di un paese in rivoluzione? Ho imparato così ad amare anche la Frida che ha combattuto il dolore e quella malattia che le ha sconvolto la vita e i sogni.

Adoro Frida con le sue lunghe gonne per nascondere il corpo deturpato da una poliomielite a sei anni e da un grave incidente a 17, su un autobus che la stava portando a scuola. Il corrimano del bus le trapassò l'addome, spezzandole la colonna vertebrale e rendendola sterile. Dopo quell'incidente che la costrinse a letto per diversi periodi della sua vita e a numerosi interventi chirurgici, Frida dovette rinunciare al suo sogno di diventare medico e trovare un modo per non impazzire, un mondo dove rifugiarsi per riuscire a sopportare il dolore, la solitudine, l'amarezza e la rabbia. Fu così che apprezzo maggiormente quest'artista: il coraggio, la forza l'amore per la vita… per l'amore. Il suo primo grande dipinto è l'Autoritratto con abito di velluto, realizzato all'età di 19 anni, che ricorda molto, col suo collo lungo, l'estetica di Modigliani. Poi la politica. Cresciuta fin da piccola nel pieno della rivoluzione messicana, Frida era una comunista attiva, e anche questo influenzò la sua pittura. Molti quadri riportano i simboli della rivoluzione e del comunismo. Nello stesso corsetto in gesso, che tenne Frida prigioniera anche negli ultimi anni della sua vita, lei si rappresentò con la sua passione politica (spiccano la falce e il martello), il desiderio di un figlio e l'amore per la vita e l'arte. Poi, come lei stessa ripeteva, un'altra tragedia nella sua vita fu l'incontro con Diego Rivera. Il loro fu un amore passionale, burrascoso, fatto di affinità politiche e artistiche ma anche di tradimenti e litigi.

La continua infedeltà di Diego (che riuscì a tradirla anche con la sorella di lei) portò Frida prima a subire e poi a reagire ricambiandolo con tradimenti. Frida ebbe molti amanti, come il rivoluzionario Leon Trotskij, il poeta André Breton, Nickolas Muray, il fotografo che la ritrasse in foto diventate famose e anch'esse esposte nella mostra alle Scuderie del Quirinale. Ma ebbe anche relazioni con donne, tra queste alcune amanti del marito. E sono comprensibili anche i motivi di queste sue scelte. Eppure, nonostante tutto, Diego Rivera rimase per Frida il grande amore della sua vita, infatti lo sposò due volte. Visse per anni all'ombra del marito, poi il trionfo arrivò e quando il Messico, la sua amata terra, le dedicò una mostra personale, lei, nonostante il parere contrario dei medici, fece sistemare un grande letto a baldacchino al centro della galleria e accolse così gli ospiti. La Frida pasionaria e coraggiosa voleva vivere quel momento tanto desiderato senza preoccuparsi della sua condizione fisica.

L'anno successivo Frida mori, a 47 anni, per un'embolia polmonare. Frida usò la pittura per raccontare se stessa, e nel farlo raccontò anche la disabilità. Mostrò il suo corpo sanguinante, ferito, ingabbiato negli apparecchi ortopedici, seduto sulla sedia a rotelle o sorretto dalle stampelle o disteso nel nello a baldacchino. Ma in tutte queste rappresentazioni, Frida non abbassò mai lo sguardo per non consentire al suo osservatore di ridurre la persona al suo dolore e di provare pietà. Usò un linguaggio figurativo alcune volte realistico, altre volte arricchito da elementi simbolici e surreali senza tuttavia staccarsi mai completamente dalla realtà; per questo motivo, anche se alcuni sostengono il contrario, le sue opere non possono definirsi nettamente surrealiste. Infatti, lei affermava spesso: "Pensavano che anche io fossi una surrealista, ma non lo sono mai stata. Ho sempre dipinto la mia realtà, non i miei sogni". Nei suoi autoritratti emerge una donna forte e sicura di sé, che non bada alle trasformazioni del suo corpo a causa dei suoi malanni, ma rende le sue imperfezioni tratti distintivi e punti di forza.



Frida sceglieva sempre i colori forti e vivi del suo amato Paese, raccoglieva i capelli in uno chignon o in trecce arricchite di fiori. E poi le sopracciglia e i baffi inconfondibili. "Bellezza e bruttezza sono un miraggio perché gli altri finiscono per vedere la nostra interiorità".

Nella mostra, un una parete, ci sono 12 foglietti di carta che rappresentano le emozioni: la rabbia, la gioia, la paura, il dolore, l'amore… esplosioni di colori e di forme che ti lasciano entrare in quei vortici di cellule pigmentante per "sentire" le sensazioni della mano che li ha realizzati. Ma Frida era anche un persona piena di vita, allegra, intelligente e ironica, culturalmente preparata, passionale, gelosa, sempre pronta a organizzare feste per gli amici, consumatrice di alcool, sigarette e droga. Frida rappresenta la dualità tra la vita e la sua rappresentazione, tra il femminile e il maschile, tra il dolore e l'allegria, tra la fragilità e la forza, tra la ricerca d'amore e i pensieri di morte. I suoi stati d'animo la portavano a affermare "Sono felice di vivere finché posso dipingere", ma anche "Spero che l'uscita sia gioiosa e spero di non tornare mai più". O ancora… "Ero solita pensare di essere la persona più strana del mondo ma poi ho pensato… ci sono così tante persone nel mondo, ci deve essere qualcuna proprio come me, che si sente bizzarra e difettosa nello stesso modo in cui mi sento io. Vorrei immaginarla, e immaginare che lei debba essere là fuori e che anche lei debba essere là fuori e che anche lei stia pensando a me. Beh, spero che, se tu sei lì fuori e dovessi leggere ciò, tu sappia che sì, è vero, sono qui e sono strana proprio come te".

Frida, con i suoi 200 dipinti e centinaia di disegni, è tra i massimi artisti del '900, ed è certamente unica nel suo stile; non appartiene a nessuna corrente artistica, la sua arte sgorga direttamente dal suo corpo, dall'amore per la vita, dalla passione con la quale si aggrappava ad essa, ma anche dal dolore e dal sangue che l'hanno resa fragile e forte fin da bambina. Una vita, quella di Frida, che è un esempio di libertà, tenacia, coraggio. anticonformista e femminista, pronta a spezzare le regole pur di esprimere quel caleidoscopio di sentimenti che le facevano amare la vita, nonostante tutto. Per questo la mostra di Frida tocca non solo la mente e gli occhi del visitatore, ma soprattutto il cuore. Il visitatore compie un percorso sentimentale, che fa riflettere sulle questioni esistenziali e essenziali, sui valori puri che spesso dimentichiamo per correre dietro a false icone della caotica società moderna.

Il mito di Ariccia… la porchetta è servita

di Maria Iorillo

Passeggiando per Roma, spesso si incontrano i chioschetti della porchetta, camioncini colorati e allegri presso i quali è possibile assaporare un ricco panino con la porchetta accompagnata magari da verdure sott'oli e salse. Ma sicuramente il posto migliore per gustare la porchetta è Ariccia, nella zona dei Castelli Romani, appena un po' fuori Roma. Caratteristiche di Ariccia sono le tante "fraschette" allineate una vicino all'altra su un lunga via: tavernette accoglienti che offrono un'ampia scelta di piatti locali oltre alla famosa porchetta. Gli antipasti vari sono uno spettacolo per gli occhi e musica per il palato: melanzane e zucchine e peperoni arrostiti, fagioli, formaggio, una squisita ricotta di bufala servita col miele, degli ottimi salamini di cinghiale, una carne secca piccante chiamata "le coppiette", le olive, il prosciutto crudo, le mozzarelle di bufala e formaggi vari. volendo è possibile gustare i numerosi primi piatti (le tipiche amatriciana e carbonara, le pappardelle al cinghiale, gli spaghetti di zucca e salciccia, il cacio e pepe) e ottima carne cotta al momento sulla brace (salcicce, bistecche di manzo e di maiale, arrosticini di pecora). Il tutto accompagnato dal buon vino rosso dei

Castelli e dal noto pane casereccio della vicina Genzano, un pane leggero e profumatissimo, con crosta scura e fine e mollica soffice. Tutto di ottima qualità e a prezzi davvero convenienti.

Il luogo di origine della ricetta della porchetta è incerto. Gli abitanti di Ariccia rivendicano la paternità della ricetta originaria. Ma l'Umbria, l'Alto Lazio e la Toscana sostengono che il maiale veniva allevato nelle loro zone già al tempo dei Romani e degli Etruschi, i quali lo cuocevano aromatizzato con spezie. Ed esistono due tipi fondamentali di condimento e quindi di gusto, dettati dalla tradizione. Nella Toscana meridionale, nei Castelli Romani del sud e in altre aree del centro Italia, si aromatizza con il rosmarino. Lo scrittore Carlo Emilio Gadda, nel suo romanzo "Quer pasticciaccio brutto de via Merulana", descrive la porchetta così: "La porca co' un bosco de rosmarino in de la panza". Nell'Alto Lazio, in Umbria, nelle Marche e in Romagna, invece si aromatizza col finocchio selvatico, che le conferisce un profumo e un gusto assolutamente inconfondibili.

Per preparare la porchetta, l'artigiano sceglie un suino di un anno, con un peso

di almeno un quintale e, sembra, preferibilmente femmina. Una volta abbattuto e dissanguato, il maiale s'immerge in una caldaia d'acqua bollente per procedere alla depilazione. Quindi, accuratamente lavato, si apre, si eviscera, si disossa e si riempie di condimento: sale da cucina, pepe, teste d'aglio con tutta la camicia, manciate di rosmarino o di finocchio selvatico. In alcuni luoghi vengono aggiunti anche fegato e milza tagliati a tocchetti. Una volta farcita di sapori, la porchetta viene legata ben bene con lo spago e cotta allo spiedo quattro o cinque ore. La porchetta di Ariccia ha ricevuto il marchio IGP* e malgrado si possa pensare il contrario, la porchetta non è un alimento grasso, poiché, nella fase di cottura, proprio i grassi vengono sciolti dal calore e raccolti in speciali vaschette. Ogni anno, nel mese di settembre, da oltre sessanta anni, si svolge ad Ariccia la sagra della porchetta. La sagra attira molti Romani ma è un evento molto apprezzato anche dai turisti: balli, musica, fuochi d'artificio e stand gastronomici dove scoprire tutte le specialità locali.
Personalmente amo la porchetta con tutta la crosta e con la grande varietà di antipasti, abbondanti e sfiziosi. Una piacevole trasgressione che a me, sempre attenta alla linea, non lascia alcun rimorso… ma mi fa sentire di buon umore e "coccolata".

Nota*: Il termine indicazione Geografica Protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dalla Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità e la reputazione dipendono dall'origine geografica. Chi produce IGP deve attenersi a rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Le polpette di Zia Luisa

Un'econovella gastronomica di Iole Troccoli

Zia Luisa era la sorella della mia nonna materna. Piccola, vestita di scuro, l'ho conosciuta già vecchia. Viveva insieme ai nonni nella loro grande cara, me la ricordo che usciva dalla sua stanzetta con la porta a vetri per andare nel bagno in fondo al lungo corridoio, con un sacchetto bianco di stoffa in mano, contenente sapone e asciugamano. Camminava lenta lenta e a me pareva una lumachina con la schiena curva che affrontava il lungo cammino verso l'insalata da mangiucchiare. Zia Luisa era molto taciturna, sorrideva a me e mia sorella, quando arrivavamo, con la sua bocca sdentata che aveva sempre rifiutato la dentiera e a tavola era l'ultima a finire, quando tutto era già stato sparecchiato intorno a lei. A casa dei nonni c'era spesso confusione, ci vivevano anche mio zio con moglie e figlia e ognuno aveva tempi e ritmi diversi, i litigi erano quasi all'ordine del giorno. Io mi ero abituata preso a quei frastuoni di porte sbattute, musiche a volume troppo alto, televisore acceso e il jazz di sottofondo che mio zio spingeva fuori dal suo clarinetto, ma ogni tanto mi rifugiavo nella camera di Zia Luisa per trovare un po' di silenzio. Lei, zitta zitta, apriva il grande armadio che occupava quasi l'intera stanza per farmi vedere le foto del suo fidanzato dell'epoca. Erano in bianco e nero, naturalmente, e ritraevano un ragazzo in divisa di cui non ricordo i lineamenti. Lui morì e mia zia non sposò più nessuno, ma rimase accanto alla nonna fino alla fine, come una presenza silenziosa. Ricordo l'odore della canfora che usciva dall'armadio aperto e la finestra che dava sul cortile interno, triste quando fuori pioveva. La cucina era il regno di mio nonno, che preparava sontuosi pranzi domenicali, durante i quali poi faceva a gara con mio zio e mio padre a chi mangiava di più. Anche a pranzo era tutto un via vai di parole, piatti, portate abbondanti e interminabili discussioni su argomenti che mi annoiavano o che non comprendevo affatto. Io guardavo mia cugina grande che mangiava leggendo una rivista appoggiata al bicchiere, totalmente estraniata da tutto.

Avrei dato chissà cosa per parlare con lei almeno un pochino, ma, appena scoccate le due, qualcuno suonava sempre il campanello e lei usciva con il suo ragazzo, lasciandomi col desiderio inespresso di poter visitare la sua stanza corredata di mangiadischi e due o tre Barbie molto bionde poggiate sui ripiani della libreria. La cucina era il regno di mio nonno, dicevo, che, da buon romano, amava prepararci incredibili arrosti con patate al forno e intavolava discorsi più o meno nervosi proprio con zia Luisa su come cuocere, cosa aggiungere, in che modo cucinare, insomma. Zia era molto brava ma continuamente spodestata dal nonno, tranne nella preparazione di un piatto, a noi tutti molto, molto caro: le polpette di melanzane, anzi, di "melenzane", come le chiamava lei. Ricordo che, quando tornavamo dalla villeggiatura estiva, mamma chiamava la nonna al telefono e si premurava di chiedere che ci fossero polpette a sufficienza per noi tutti, non appena fossimo rientrati in città. Ricordo anche che in quelle occasioni il nonno decadeva da sovrano incontrastato a semplice aiuto-cuoco che grattava il pane secco nel grattatutto ancorato al tavolo con una grossa vite e mi chiamava dicendo: "Iole, pija il pane là dentro e portamelo, che quella sta a ffa' le polpette". Zia Luisa immergeva le melanzane nell'acqua e le faceva bollire fino a che diventavano serpenti verdi che nuotavano nel pentolone, poi le strizzava con energia insospettabile fino all'esasperazione perché non rimanesse dentro più nemmeno una goccia d'acqua. Dopo, preparava l'impasto svelta svelta con le dita già deformate dalla vecchiaia e sembrava una pianista che conosce lo spartito a memoria e suona a occhi chiusi. Infine creava quelle piccole cose rotonde un po' schiacciate che andava a friggere in una padella così grande da farmi venire in mente i recipienti delle streghe. Ne friggeva una quantità inverosimile. Io ne mangiavo una quantità inverosimile. Un profumo di aglio, origano e morbida melanzana si impossessava della cucina e della sala da pranzo. Mangiavamo tutti in silenzio, allora, una polpetta dopo l'altra, come fossero state ciliegie. Se chiudo gli occhi, ancora oggi, mi ritorna quel profumo, insieme ai profumi del mare di Calabria dove imparai a nuotare la prima volta. L'acqua azzurrissima, le pietre bianche sotto i piedi a proteggere dalla paura degli abissi, l'aroma dell'origano fresco portato dal vento, l'asinello che ragliava fuori casa. E il sapore delle polpette di melanzane, appena brunite come il colore della nostra pelle sotto il sole.

Una ricetta tradizionale Veneta

Il cotechino con la pearà

Di Elisabetta Vittadello

Ingredienti: Un cotechino; per la preparazione della pearà servono: 750 ml di brodo, midollo di bue oppure 2 cucchiai di olio di oliva; burro; 3 panini vecchi grattugiati, circa 10 gr di pepe nero,; 2 cucchiai di grana padano grattugiato.

Preparazione del cotechino: mettere il cotechino in una pentola con tanta acqua fredda, salare e cuocere per un'ora e mezza circa.
Preparazione della pearà: utilizzare una pentola di terracotta o una pentola con il doppio fondo, mettere il midollo o l'olio di oliva, lasciarlo sciogliere con il burro e versare il brodo. Aggiungere il pane grattugiato a pioggia e mescolare il tutto.
Portare a bollore a fuoco lento per più di due ore.
Al termine togliere dal fuoco la pearà. Aggiungere il formaggio grana e il pepe. Servire fumante con il cotechino tagliato a fette.

La pagina del Libro

AA.VV., *NaturalMente Cavriglia*,

libro fotografico, Comune di Cavriglia, 2014.

Recensione di Gianni Marucelli

Questo libro di foto inerenti le varie frazioni del Comune di Cavriglia (AR) è stato realizzato da due fotografi professionisti di alto livello, Sabina Broetto e Silvano Monchi, ambedue valdarnesi, che hanno reso omaggio a questo pezzo della loro terra con una serie di scatti di rara bellezza.
Le varie frazioni che compongono il Comune cavrigliese appaiono nei loro aspetti storici, architettonici, naturalistici, spesso molto suggestivi. Una novità tecnologica, cioè un codice QR a barre, presente in diverse foto, permette di collegarsi, per mezzo di uno smartphone o di un tablet,
direttamente a una pagina web che illustra in modo dettagliato sia i luoghi che le strutture turistiche. Un modo intelligente di porre l'informatica al servizio della promozione del territorio.

Il gatto del mese

Camilla, gatta da penna
Fotografia di Alberto Pestelli

Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.