

Editoriale

I VIAGGI DI ARTE E CULTURA

Definire il viaggio non è semplice; il viaggio è un'esperienza unica ... sempre!

Il viaggio è spostamento in altri luoghi, conoscenza di altri mondi, confronto con altre culture e con altre storie, rapporto con altre persone; il viaggio è sempre metafora di formazione personale.

Ma il viaggio può essere inteso anche come percorso letterario; approfondimento di argomentazioni importanti che trovano espressione nella parola.

I viaggi di "Arte e Cultura" vogliono essere questo: "viaggi in pullman" che diventano "viaggi di parole", scrivendo di argomenti strettamente legati all'escursione vera e propria, ma anche prendendo spunto da ciò che abbiamo fatto o visto durante questi viaggi.

Viaggi che danno modo alla mente, grazie alla penna che riempie le pagine, di conoscere luoghi e tempi lontani, magari poco noti, ma di grande interesse!

E quindi il foglio bianco si riempie con "strade di parole", scritte da chiunque vorrà dare supporto alle pagine di questa rivista!

Buon Viaggio a tutti!

Federica Katia Stolfinati

Viaggio a Pavia e ... riflessioni in libertà

E' capitata l'occasione di partecipare ad una gita con meta a Pavia, l'antica Papia, città gravata di storia e ricordi lontani. Fin dal II secolo a. C. colonia romana (la stessa topografia della città ne conferma le origini poiché conserva l'aspetto geometrico, con le vie del centro che si incrociano ad angolo retto, come si usava negli accampamenti militari romani) con il nome di *Ticinum*, venne denominata *Papia* all'epoca dei Goti in quanto aggregata, appunto, alla tribù Pàpia. Con i Longobardi venne eretta a capitale del loro regno rimanendo tale anche sotto il dominio carolingio e i Berengari. Nel Medioevo incarnò, per motivi di concorrenza commerciale, l'antagonismo contro Milano che, alla fine, ebbe la meglio e la conquistò sotto i Visconti e proprio sotto la signoria di questa famiglia Pavia conobbe un grande splendore grazie allo sviluppo della locale università, alla costruzione della celebre Certosa, mantenendo, poi, la stessa funzione di centro culturale, artistico, politico e militare anche sotto i successivi signori di Milano, gli Sforza.

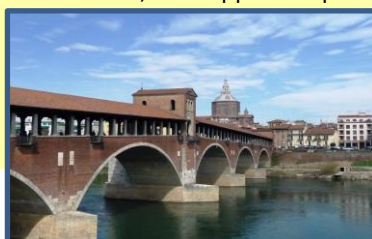
Non si poteva ignorare, dunque, l'occasione offerta dall'Associazione Arte e Cultura e una bella domenica, precisamente il 29 marzo, si parte di buon mattino con il cielo che promette una giornata serena il che mette di buon umore la compagnia. Diego, diventato oramai il nostro autista di fiducia, conduce il pullman fino all'entrata in autostrada e lì il cicaleccio dei gitanti si fa più intenso per i commenti continui sulle piccole, medie e infinite aziende che costeggiano il nastro d'asfalto. Per un certo tratto c'è perfino la linea ferroviaria che ci fa compagnia e ogni tanto sui lucidi binari ci raggiunge e ci sorpassa (o ci viene incontro) qualche "Freccia rossa" o "Italo" con il muso appuntito che sfiora il suolo e con un seguito elegante e silenzioso di carrozze dai cui finestrini sbuca di quando in quando qualche viso di passeggero. La strada è lunga e conviene sostare per un paio di minuti in qualche Autogrill: ci pensa Diego ad indicare il più comodo e il più vicino. Ci si ferma e scendo per primo e appena messo il piede a terra, neanche fossi tornato dalla Luna, respiro a pieni polmoni l'aria frizzante della mattina e ascolto i rumori nuovi che circondano l'Autogrill: un cigolio di pneumatici di un Tir in frenata, le risate di un'allegria brigata di giovani, il fragore assordante di un Tornado a bassa quota. Si entra quindi nel locale e chi non consuma niente si

perde fra le scansie di alimentari tipici della zona o fra i più svariati prodotti, dalle maglie delle squadre di calcio agli apparecchi e soluzioni informatiche, alle pile di libri, in genere romanzi. Insomma un piccolo e vero bazar. La gente guarda, commenta, consuma in fretta una brioche e ingoia un caffè e poi se ne va. Riprendiamo anche noi il viaggio non senza un attento appello, non si sa mai !

E si arriva così a Pavia, ma con un certo ritardo sulla tabella di marcia che ci priverà della visita al castello visconteo. All'entrata della città, all'inizio di un lungo viale, una enorme statua. E' impossibile non notarla, ma sì! È lei! Perbacco è la dea Minerva con un elmo in testa, una lancia in una mano e lo scudo nell'altra, a braccia aperte. Ma che ci fa una divinità greca in quel di Pavia? La risposta a tale impellente quesito sta nella dedica incisa sul basamento del monumento, che viene dedicato a Minerva, dea della sapienza, per la protezione accordata all' antico e rinomato ateneo della città. Dunque gli abitanti (non chiamiamoli "pavesini" per carità) sono davvero orgogliosi della propria università e la cosa strappa un sorriso di compiacimento. E la visita inizia proprio dai giardini dell'Ateneo, dedicati alle celebrità del passato che ivi hanno insegnato. La guida si dilunga soprattutto sotto la statua di Alessandro Volta che rimarrebbe stupito ed esterefatto se potesse vedere i progressi nel frattempo compiuti dall'energia elettrica, da lui intuita ed indagata. Si viaggia poi fra le chiese della città. Di grande interesse quella di S. Michele costruita intorno al VI secolo d. C. con una facciata di pietra arenaria ornata di rilievi oramai consumati dal tempo. In tale chiesa venivano incoronati i re tanto che sul pavimento vi sono quattro mattonelle colorate che, secondo la tradizione, indicano i punti dove erano appoggiati piedi del trono su cui sedeva l'incoronato di turno. E il passeggiare proprio dove una volta sostavano i grandi dignitari del regno d'Italia, le cui gesta si leggono solo sui libri di storia, dava un certo brivido e una certa emozione...

Un inatteso ed irritante disagio all'ora di pranzo non toglie il buon umore alla compagnia che, risolto il problema, si ritrova pronta ad affrontare la seconda parte della giornata e cioè la visita alla celebre Certosa, un complesso monastico fuori Pavia. Ci si arriva grazie alla sapiente guida del pullman da parte di Diego, al quale andrebbe il "Volante d'oro", in un quarto d'ora e l'impatto con l'imponente facciata è di grande meraviglia. La basilica, pur incompleta, offre un'opulenza marmorea da togliere il fiato: si entra e si rimane colpiti dalle agili strutture della chiesa, dall'eleganza e snellezza delle colonne del chiostro piccolo e del chiostro grande. Il complesso monastico ripete le caratteristiche essenziali della Certosa originale, fondata in Francia nel Delfinato, da s. Brunone di Colonia: essa è costituita essenzialmente da una chiesa contornata da celle indipendenti, dotata ciascuna di un piccolo orto-giardino. Ogni cella, destinata alla dimora separata del monaco era costituita da una stanzetta detta "Ave Maria", da una stanza per la preghiera, lo studio e il riposo, da un laboratorio e da una legnaia. La parte più nascosta della Certosa di Pavia, dunque, ospita un grande spazio verde, di forma rettangolare, sul cui perimetro sorgono 24 di queste celle per altrettanti monaci che, nei secoli scorsi, avevano scelto di vivere in clausura senza contatti con l'esterno. Persino i viveri venivano passati all'interno delle celle tramite una bussola ruotante infissa nel muro. Visitata una cella, essendo esse tutte uguali, le hai visitate tutte. E alla fine, dopo aver calpestato il poco spazio a disposizione, si esce da quei luoghi come se si uscisse da una prigione e una domanda insiste nella tua mente: ma perché quei monaci sceglievano consapevolmente una vita così innaturale da paragonarsi ad un vero e proprio suicidio esistenziale? Per noi viventi nel XXI secolo, attornati da ogni comodità è fin troppo facile definire quei monaci come "invasati", tanto è vero che di monasteri abitati da certosini in Italia ne sono rimasti solo due. Ma bisogna, con un termine oramai inflazionato, "contestualizzare", pensare cioè al momento storico in cui prosperavano questi ordini monastici le cui regole risultavano così severe verso i propri adepti, un'epoca in cui i dibattiti sulla religione erano molto frequenti ed importanti, un'epoca in cui il destino individuale dopo la morte era percepito in funzione di salvezza o perdizione assoluta, un'epoca che riteneva il silenzio e l'isolamento sentieri necessari per avvicinarsi a Dio, un'epoca quindi che valutava, tutto sommato, conveniente annullarsi in questa vita terrena pur di guadagnarsi quella eterna. Si esce dalla Certosa con qualche domanda da soddisfare ma l'impegno della risposta è troppo gravoso e rischia di turbare la mente: meglio avviarsi alla corriera e far riposare le gambe che cominciano a presentare il conto di tanti chilometri percorsi. Si torna a casa mentre il buio avanza e copre i tetti e la campagna, ma in corriera non manca il buon umore alimentato dalle continue barzellette che qualcuno si incarica di raccontare, mentre i bimbi seduti sulle prime poltroncine faticano parecchio a controllare gli sbadigli e lottano con gli occhi che vorrebbero chiudersi in un sonno, che seppur temporaneo risulta piacevolmente insistente ...

Magister



Bonarda sì, Bonarda no

Trovandosi a Pavia e decidendo di andare a cercare, a sud della città, quel “mare” e quelle “onde” di vigneti che abbelliscono il paesaggio collinare, una domanda sorge spontanea: qual è l’uva Bonarda? Eh sì, perché qui la Bonarda è uno dei vini che va per la maggiore, subito dopo la Barbera. Infatti è accaduto anche nella Trattoria Cooperativa del Borgo a Pavia, dove a noi commensali è stato servito il vino che definirei il portabandiera dell’Oltrepò Pavese. Ma chiariamo subito una cosa: alla base del vino Bonarda non sta il vitigno Bonarda, che è tipico del Piemonte, dove lo troviamo come vitigno raccomandato in tutte le province di quella regione. Alla base del vino Oltrepò Pavese Bonarda sta la Croatina, detta anche “uva dello zio”, e tradizionalmente denominata -in modo improprio- Bonarda. Profumi e sensazioni al palato non sono marcati, così come la gradazione. E’ un vino piacevole, ma i palati più fini lo definirebbero senza infamia e senza lode. Il vitigno Croatina ha una produzione buona, ma incostante. La maturazione è tardiva. In commercio lo troviamo secco, amabile e anche dolce.

Se vogliamo degustare vini di miglior qualità dobbiamo indirizzarci verso il Pinot nero che, qui nell’Oltrepò Pavese, dà ottimi risultati sia vinificato in rosso, sia come Metodo Classico (Champenoise). Non per niente l’unica DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) dell’Oltrepò Pavese è proprio lo spumante ottenuto da uve Pinot nero.

Il Metodo Classico, caratterizzato dalla rifermentazione in bottiglia, impone un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui 12 di permanenza sulle fecce (residuo che si è depositato dopo la fermentazione del vino, formato da frammenti di buccia, di vinaccioli e residui di lieviti o altre impurità), che per i millesimati, ovvero i vini ottenuti dalla vinificazione di uve della stessa annata, si alza rispettivamente a 24 e 18 mesi. Nel Metodo Classico troviamo, inoltre, uno spumante rosato, Cruasé, che vuol essere il fiore all’occhiello della spumantizzazione dell’Oltrepò Pavese. Con questo rosé l’Oltrepò Pavese cerca di abbandonare la fama di zona “incompiuta”, nel senso di zona con grande potenzialità a cui non seguono risultati adeguati. La straordinaria capacità produttiva dell’Oltrepò Pavese va a discapito della qualità: vicino a grandi vini, si trovano bottiglie anonime, anche se prodotte con un vitigno nobile come il Pinot nero. Le eccellenze in questa zona sono poche.

Persino lo spumante, pur essendo di buon livello, ad oggi nulla può di fronte al microclima ideale della vicina Franciacorta che, su certi vini, fa persino impallidire i francesi Champagne. Lo stesso vale per i rossi, le cui eccellenze lombarde si trovano in provincia di Sondrio, in Valtellina, dove la viticoltura eroica, fatta di terrazzamenti, uve raccolte a mano e trasportate sulle spalle nelle gerle, ha reso quanto mai veritiero il detto riferito alla vite: fammi povero che ti farò ricco. Qui infatti la vite, aggrappata alla roccia, soffre e fatica, ma dà frutti eccelsi. Il vitigno Nebbiolo, detto localmente Chiavennasca, dà vita ad una serie di sottozone vocate: Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. Il Nebbiolo è lo stesso vitigno alla base di altri vini nobili piemontesi: Barolo, Barbaresco, Ghemme, Gattinara. Due modi diversi di interpretare l’eccellenza.

Ma il Sangue di Giuda e il Buttafuoco li troviamo solo qui, nell’Oltrepò Pavese. Uno, il Sangue di Giuda, vino amabile con elevato tenore in zuccheri; l’altro, il Buttafuoco, secco. I bianchi che danno i migliori risultati sono a base di Riesling.

L’Oltrepò Pavese è il punto d’incontro tra quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia, che lo influenzano portando visioni diverse nella produzione e nella gestione del vino: inoltre risente di una certa “rusticità” tramandata negli anni che, però, lo penalizza. Pur essendo la zona vitata a Pinot nero più estesa d’Italia e al mondo seconda solo alla Borgogna, è tuttora alla ricerca di una propria identità, pagando gli errori del passato come ad esempio l’aver puntato più sulla quantità che sulla qualità. Poi è arrivato un nuovo marchio, il Cruasé. Dal 2007, anno in cui è stato adottato il suo disciplinare (ovvero quella norma che definisce i requisiti della produzione e della commercializzazione di un prodotto a marchio), è partita questa sfida al rialzo, per ottenere un prodotto che valorizzi l’Oltrepò Pavese. Questo richiede sforzi per far capire ai produttori l’importanza delle scelte clonali del vitigno e delle zone d’impianto. Proprio qui, nell’Oltrepò, è sufficiente passare da una collina all’altra per avere una variazione del microclima, elemento che influisce sul terreno e sulla scelta del clone viticolo adatto.

Anche nel mondo del vino, come in tutti i campi, l’improvvisazione ha il fiato breve. Sempre necessari sono la preparazione, la competenza, l’intelligenza e la determinazione.

Eligio Martelli

1915-2015: 100 anni

SCHIVENOGLIA E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Siamo al 23 agosto 1914. Sono già arrivati vari concittadini schivenogliesi che da tempo erano emigrati in vari paesi d'Europa – specialmente in Germania – a lavorare e sono scappati precipitosamente da quelle terre perché è scoppiata la Grande Guerra Europea. Per il momento noi siamo fuori e perciò si ha tempo di provvedere alla bene e meglio alle esigenze dei nostri compatrioti che hanno perso non solo il lavoro, ma anche la casa e i loro averi. Ed è il Comune che deve provvedere. Si forma il Comitato Mantovano pro-immigrati che organizza in tutto il territorio provinciale la raccolta di offerte e sovvenzioni non solo per aiutare gli immigrati, ma anche i tanti disoccupati che nel frattempo si sono accumulati. Si insedia quindi un apposito Sotto-Comitato comunale. Resta inteso che gli idonei al servizio militare dal 18° al 39° anno di età devono starsene tranquilli in paese, per evitare che *vogliano allontanarsi, dice l'ordinanza, per sfuggire ad un'eventuale chiamata sotto le armi.*

Non passa molto tempo e già l'atmosfera cambia. Non passa giorno che non arrivino *istruzioni*, bella parola che ne vuol dire tante. Infatti si parla esplicitamente ormai di *avviamento alle armi*. La gente è preoccupata al massimo, in più c'è scarsità di pane: la farina di frumento in deposito è poco più di 200 quintali e il sindaco Zaccarelli ordina di somministrarla ai fornai *in ragione del bisogno e del prezzo di costo*. Quello che fa paura è il mercato nero che fiorisce sempre in tempo di guerra e dunque occorre prevenire.

Intanto quei soldati che hanno finito la ferma non arrivano. Non arrivano perché sono trattenuti alle armi e il congedo lo vedono volare. Inoltre tanti sono i richiamati ormai, le famiglie si dimezzano e restano senza le braccia robuste dei loro uomini.

Come scoppia la guerra – 24 maggio – ecco che 27 cavalli e 2 muli vengono immediatamente requisiti. Anche 8 carretti portano via. Si promette un'indennità, ma arriverà?

Per andare incontro alle impellenti necessità delle famiglie, restate senza uomini, il Comune apre la "Casa d'infanzia" per liberare e utilizzare la mano d'opera femminile.

Passa l'anno tra tribolazioni e disperazioni, finché s'arriva a novembre ed ecco giungere un primo elenco di morti *sui campi dell'immane battaglia*. Il primo caduto è **Augusto Luppi**, morto sul campo di battaglia il 7 ottobre 1915; quindi **Ruggero Pradella**, morto in seguito a ferite riportate sul campo di battaglia il 25 ottobre 1915; ancora **Angelo Michelini**, morto sul campo della gloria il 3 novembre 1915; poi **Luigi Sala**, ferito il 22 ottobre 1915 e morto in seguito alle ferite riportate in combattimento il 9 novembre 1915; infine **Luigi Gennari**, ferito sul campo di battaglia il 20 novembre 1915 e morto 2 giorni dopo.

Il 14 dicembre 1915 si tiene una solenne seduta del Consiglio Comunale per commemorare i primi caduti schivenogliesi. Il sindaco rivolge *il pensiero affettuoso e riconoscente ai valorosi nostri soldati che per una più grande, più forte e più rispettata Italia hanno offerto in olocausto la propria vita sui campi dell'immane battaglia*.

Passa un 1916 pieno di tensioni. Non ci sono uomini a casa e qui in giugno le biolche di frumento da mietere sono tra le 600 e le 700 in tutto il territorio del paese. Ed è tutto da mietere a mano. Il lavoro delle donne nel periodo raddoppia, coadiuvate dai vecchi, dai ragazzi e dalle ragazze. Bene o male si arriva alla fine del '16 e altri cinque nostri giovanotti non sono più. E sono **Evaristo Soresina**, rimasto ferito sul campo e in seguito morto il 20 giugno 1916; **Umberto Costa**, morto gloriosamente in combattimento il 10 agosto 1916; **Luigi Zanini**, morto in seguito a ferite riportate combattendo da valoroso l'11 settembre 1916; **Giovanni Calzolari**, ferito e morto sul campo l'11 ottobre 1916; **Attilio Zenesini**, perito in guerra il 19 novembre 1916.

Arriva Caporetto! E' il 24 ottobre 1917. Le province venete sono invase, le prefetture di Belluno, Udine e Treviso sono trasferite a Bologna, Firenze e Parma. Schivenoglia è fuori per un pelo da quello che viene chiamato "territorio delle operazioni", ma è dentro quello che viene chiamato "delle retrovie in stato di guerra". Di conseguenza arrivano le cosiddette "Batterie d'assedio" e la 31^a Batteria dell'8° Reggimento Artiglieria Fortezza si accampa in corte Galeazza dei fratelli Magotti, occupando 175 posti per uomini di truppa, 28 poste per cavalli e muli, più varie stanze del casamento principale ad uso uffici.

Alla fine dell'anno si assiste alla solita triste cerimonia per ricordare i caduti, che sono: **Francesco Armagni**, morto per malattia contratta durante il servizio il 25 gennaio 1917; **Secondo Brovini**, ferito e morto sul campo il 12 febbraio 1917;

Galliano Mari, ferito e morto combattendo il 3 giugno 1917; **Alcide Gemelli**, ferito sul campo il 19 maggio 1917, morto alle ore 6,30 del 25 giugno 1917; **Adelino Rossignoli**, morto il 15 agosto 1917; **Vincenzo Ghirelli**, ferito sul monte San Marco e morto il 27 agosto 1917; **Rizieri Gavioli**, morto il 30 agosto 1917; **Mario Corradi**, morto nel fatto d'armi del monte Malette il 4 novembre 1917; **Demetrio Reami**, morto in seguito a malattia il 26 novembre 1917.

S'arriva al 1918 con Schivenoglia invasa dalle nostre truppe d'occupazione. La forza presente supera le 1000 unità. Ma arriva per l'Italia l'ultima vittoriosa battaglia del Piave: *per sette di combatterono i nostri soldati eroicamente...* e giunge al sindaco di Schivenoglia un telegramma spedito da Roma, nel quale si dice:

Il nobilissimo saluto ispirato a sacre e pure memorie fervide di fede vibrante giunse particolarmente gradito all'esercito vittorioso. Mi è grato porgere a nome dei combattenti l'espressione della più fervida riconoscenza.

Firmato
GENERALE ARMANDO DIAZ

Il giorno della vittoria Schivenoglia è coperta da 100 copie di questo manifesto:

CITTADINI!
Il valoroso esercito italiano
è entrato in TRENTO
in TRIESTE in UDINE !
Il TRICOLORE italiano sventola sulle terre
strappate al secolare aborrito nemico!
Il trionfo delle nostre armi è pieno!
Esulti ogni animo ed attenda serenamente
il coronamento della agognata Vittoria!
W. L'ITALIA

Ma ecco l'elenco dei nostri nuovi eroi: **Giovanni Aldrovandi**, perito durante la prigionia in Austria il 22 gennaio 1918; **Alfonso Mazzola**, morto in Austria nel campo di concentramento di Marcktrenk il 23 febbraio 1918; **Silvio Caramella**, morto durante la licenza di convalescenza per malattia contratta in guerra il 16 marzo 1918; **Luigi Papotti**, morto di pleurite per causa di guerra il 13 luglio 1918; **Carlo Bellintani**, ferito e morto sul campo l'8 agosto 1918; **Antonio Lamberti**, morto di broncopolmonite contratta in servizio il 19 ottobre 1918; **Carlo Peccini**, perito in guerra il 20 ottobre 1918; **Luigi Mortari**, morto in guerra il 4 novembre 1918; **Noè Grigoli**, morto in guerra il 5 novembre 1918.

Dino Raccanelli



Il 24 Maggio ...

Ecco una data che, sì, ricorda qualcosa, soprattutto nella mente degli ultraottantenni, ma che non suscita alcuna emozione nelle giovani generazioni di oggi (ma non sarà per caso la data della finale di Champions League? l'epoca è più o meno quella ...). Eppure dopo questa data (e aggiungiamo adesso, anche a scanso di equivoci, l'anno, il 1915) nulla fu più come prima. E' l'inizio, per l'Italia, della prima guerra mondiale, la Grande Guerra, dove l'aggettivo "grande" ricopre di sinistri bagliori il sostantivo "guerra". Erano gli inizi del XX secolo, il cosiddetto "secolo breve", viste le due spaventose guerre mondiali che l'hanno contraddistinto e quest'anno ricorre il centenario di quel massacro e non si poteva, non si voleva, non si doveva passarlo sotto silenzio, soprattutto per i giovani di Schivenoglia, dopotutto discendenti di quei fanti che si sacrificarono nelle trincee. E dunque l'Associazione Arte e Cultura bene ha fatto nell'organizzare nella serata del 24 Maggio una rivisitazione dell'accaduto dal punto di vista storico. Ma occorre una qualche premessa, anche se il nostro discorso assumerà un tono un po' troppo "scolastico". Alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento in Europa è tutta una corsa allo sviluppo industriale. Francia, Inghilterra e Germania sono in testa al gruppo. La produzione di beni di consumo aumenta vertiginosamente, i prodotti devono assolutamente trovare uno sbocco sui vecchi e nuovi mercati, si fa a gara per reperire le materie prime e tutto questo non fa che alimentare sospetti, diffidenze e rancori tra le nazioni più evolute del vecchio continente. E poi ci sono formazioni statali, come l'impero ottomano, che oramai sono sull'orlo della dissolvenza o decomposizione che dir si voglia. L'impero turco cade già a brandelli. Ha perso la Libia nel 1912 dopo la guerra con l'Italia. Nella penisola balcanica, una volta suo possedimento, sono infuriate ben due guerre nel 1912 e nel 1913, che hanno visto sorgere nuovi stati e conclamato l'agonia dell'impero ottomano.

E così, all'inizio della guerra, l'Europa si trova divisa in due blocchi che si guardano in cagnesco: da una parte la Triplice Alleanza (Germania, Austria e Italia) e dall'altra la Triplice Intesa (Francia, Gran Bretagna e Russia), coalizioni che includono tutto e il contrario di tutto. Che ci fa l'impero russo, economicamente arretrato, politicamente ancora all'età della servitù della gleba con nazioni come la Francia e, soprattutto, l'Inghilterra patria della Magna Carta, la madre di tutte le leggi

democratiche? E l'Italia che ci fa al fianco dell'Austria-Ungheria, tradizionale nemica per tutto il periodo risorgimentale? Misteri della real-politik, direbbe qualcuno. Il 28 Giugno 1914, durante una visita ufficiale in quel di Sarajevo, capitale della Bosnia, regione da poco assoggettata all'Austria, l'arciduca Francesco Ferdinando, erede al trono di Vienna, viene freddato assieme alla moglie da uno studente serbo. Apriti cielo! L'Austria furente invia un durissimo ultimatum alla Serbia, colpevole di ospitare sul proprio territorio patrioti antiaustriaci e nonostante tale diktat venga sostanzialmente in buona parte accettato dichiara guerra. Allora la Russia, che si onora di proteggere i fratelli serbi, fratelli di lingua, di religione e quant'altro, dichiara guerra all'Austria. Ma che scherziamo? L'Austria è mia alleata, strilla la Germania, e io la difendo e perciò dichiaro guerra alla Russia. La Russia è attaccata? Si chiedono Francia e Inghilterra e allora noi dichiariamo Guerra alla Germania. E così ha inizio il primo conflitto mondiale che il papa Benedetto XV definì, giustamente, "inutile strage". E l'Italia? Un articolo contenuto nel trattato della Triplice Alleanza prevedeva l'obbligo di entrare in guerra solo nel caso in cui uno dei tre contraenti fosse stato attaccato da potenze ostili. Non era questo il caso dal momento che l'Austria non era stata attaccata ma era stata lei ad attaccare la Serbia. Dunque neutralità, un periodo di qualche mese in cui l'Italia fu tirata per la giacca dai rappresentanti dei due blocchi perché scendesse in guerra al loro fianco, in cambio di promesse di mari e monti. Alla fine l'Italia, senza consultare il Parlamento che era in maggioranza neutralista, scelse di allearsi con la Triplice Intesa e dunque contro l'Austria-Ungheria. Non staremo qui a delineare le varie fasi di un conflitto che richiese enormi sacrifici di sangue a tutti i contendenti, di una guerra iniziata, soprattutto dai tedeschi, con la convinzione di uno scontro decisivo ma di breve durata. La realtà fu ben diversa e la guerra lampo si trasformò in una guerra di trincea dove la vittoria sarebbe arrisa a chi avesse avuto più risorse materiali e umane. La Francia del nord-est, ai confini con il Belgio, il Carso italiano, le ampie pianure della Polonia videro lo scempio più sanguinoso della storia dell'umanità, superato solo, dopo un ventennio, dalla seconda guerra mondiale. Che cosa è rimasto di tutto questo? Ben poco. I reduci di quelle epiche giornate, omaggiati dallo stato italiano con il titolo di "Cavalieri di Vittorio Veneto", oramai ci hanno lasciato da tempo. Il 24 Maggio e il 4 Novembre mostrano solo la vernice di una stanca e logora retorica che non fa riflettere, soprattutto non fa riflettere le

giovani generazioni intorpidite nell'anima dal perdurante benessere. Ma un momento di contrito silenzio ci ha letteralmente sorpresi, noi gitanti di Schivenoglia, davanti al sacrario del Monte Grappa, visitato il 7 Giugno. Le due bandiere, quella italiana e quella austriaca, sventolavano leggere al soffio della stessa brezza sorvegliando il sonno eterno di centinaia di giovani che allora si combatterono ferocemente, a volte senza sapere il perché, ed ora riposavano silenti gli uni accanto agli altri nell'abbraccio della morte, dopo essere stati derubati di tante speranze e della vita dall'imbecillità umana.

Magister



La leggenda del Piave

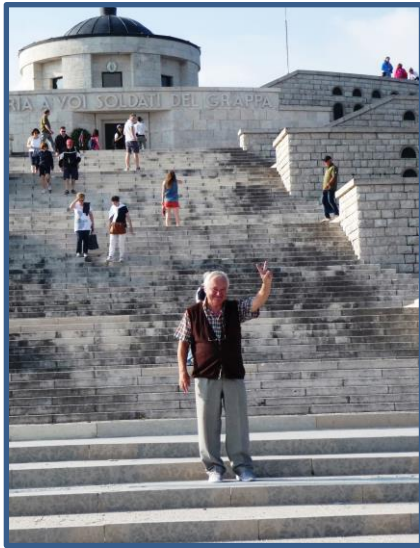
Versi: [E. A. Mario](#) **Musica:** [E. A. Mario](#)

Il Piave mormorava
calmo a placido al passaggio
dei primi fanti, il ventiquattro maggio:
l'esercito marciava
per raggiunger la frontiera,
per far contro il nemico una barriera...
Muti passarono quella notte i fanti:
tacere bisognava, e andare avanti...
S'udiva, intanto, dalle amate sponde,
sommesso e lieve, il tripudiar dell' onde.
Era un presagio dolce e lusinghiero.
Il Piave mormorò:
"Non passa te straniero!"

Ma in una notte trista si parlò di tradimento,
e il Piave udiva l'ira a lo sgomento.
Ah, quanta gente ha vista
venir giù, lasciare il tetto
per l'onta consumata a Caporetto...
Profughi ovunque! Dai lontani monti
venivano a gremir tutti i suoi ponti...
S'udiva, allor, dalle violate sponde
sommesso e triste il mormorio dell' onde:
come un singhiozzo, in quell'autunno nero
il Piave mormorò:
"Ritorna lo straniero!"

E ritornò il nemico
per l'orgoglio e per la fame,
volea sfogare tutte le sue brame...
Vedeva il piano aprico,
di lassù, voleva ancora
sfamarsi e tripudiare come allora.
"No! - disse il Piave - No! - dissero i fanti...-
Mai più il nemico faccia un passo avanti..."
Si vide il Piave rigonfiar le sponde,
e come i fanti combattevan le onde...
Rosso del sangue del nemico altero,
il Piave comandò:
"Indietro, va', straniero!"

Indietreggiò il nemico
fino a Trieste, fino a Trento...
E la Vittoria sciolse le ali al vento!
Fu sacro il patto antico:
tra le schiere furon visti
risorgere Oberdan, Sauro a Battisti...
L'onta cruenta e il secolare errore
infranse alfin l'italico valore.
Sicure l'Alpi... libere le sponde...
E tacque il Piave: si placaron le onde
sul patrio suolo, vinti i torvi Imperi,
la Pace non trovò
nè oppressi, nè stranieri!



*Sacrario del monte Grappa
visitato il 07/06/2015*



1945-2015: 70 anni

SCHIVENOGLIA E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra scoppia nel settembre 1939, come si sa, ma noi entriamo ancora una volta l'anno dopo, il 10 giugno 1940. Come primo segnale, Schivenoglia assiste al drammatico incidente aereo avvenuto il 20 luglio 1940 nel quale perdono la vita cinque aviatori.

Si costituisce un Comitato Provinciale per la protezione antiaerea e i podestà devono comunicare l'ora e i minuti in cui velivoli nemici sorvolano la località. Vengono dettate norme sull'oscuramento, vengono installate sirene per l'allarme aereo, viene effettuato il censimento dei riformati al servizio militare e di tutti gli uomini compresi tra il 45° e il 70° anno di età.

Si chiude l'anno senza sapere niente dei nostri giovani sparsi per il mondo, dato che i fronti sono dappertutto. Le prime notizie le abbiamo per Gino Stolfinati fu Evaristo, ricoverato nell'ospedale civile di Pinerolo. Poi giunge notizia che il soldato Giuseppe Formigoni è ferito sul fronte greco-albanese e che il sergente Gino Guerreschi è tra gli scomparsi. Infine si ha notizia che Enrico Peccini è pure lui ferito. Questo è tutto quello che si sa dei nostri ragazzi per tutto il 1941.

Si apre il 1942 con un telegramma da Roma in cui si dice che **Aleardo Zibordi**, bersagliere, è deceduto a Tripoli in Libia in seguito a ferite riportate in un'azione di guerra. Poi si ha notizia di tre prigionieri: Gino Guerreschi a Bengasi, Guerrino Carreri a Bombay in India, Alvin Rosa in Sudan. Anche Luigi Sala risulta tra i feriti. Poi arriva la notizia che l'artigliere **Romolo Morselli** è deceduto in Egitto in seguito a ferite riportate in combattimento.

Il 1943 si apre con un bello spavento per la popolazione di Schivenoglia: un velivolo di modeste dimensioni precipita, fermandosi miracolosamente in bilico tra i rami dei grandi alberi del bosco del Dall'acqua, proprio di fronte alla facciata della chiesa; bel bello scende un giovanotto, miracolosamente illeso: si tratta del figlio del segretario comunale che ha inteso fare una dimostrazione di abilità di fronte ai propri concittadini, con l'esito che si è detto. Una nota di folklore in mezzo a tanta tragedia non ci sta neanche male.

Si viene a conoscenza che, fin dal dicembre 1942 Vasco Andreoli è dichiarato disperso sul fronte del Don in Russia.

Arriva il 25 luglio 1943 con la destituzione e l'arresto di Mussolini, poi il 2 agosto viene soppresso il Partito Nazionale Fascista. Seguono giorni e settimane tremende, fino alla pagina nera per l'Italia dell'8 settembre. Poi il ritorno del Duce con la Repubblica di Salò. Il podestà Antonio Longhini, prima destituito, è reintegrato, ma le sue funzioni sono limitate perché è in atto l'occupazione tedesca e in municipio sono loro che comandano.

Per tutto il 1943 non si hanno notizie di nostri giovani feriti o deceduti in guerra. Ciò accade anche *a seguito* – dice la circolare prefettizia – *dei noti avvenimenti dello scorso settembre, per cui gran parte della documentazione custodita nei vari reparti è andata perduta.*

Finalmente si ha l'elenco dei militari schivenogliesi internati in Germania: sono la bellezza di 73. In quei mesi convulsi succede di tutto: arrivano 75 sfollati da Cassino, *profughi del territorio nazionale occupato dal nemico* ; si dà la caccia ai renitenti al richiamo con fucilazione immediata sul posto, se scoperti; gli sfollati di Cassino vengono spostati dai locali delle scuole al teatro Modernissimo per far posto alle truppe d'occupazione naziste; bombardamenti e mitragliamenti non danno tregua... Si arriva al 26 agosto 1944 e abbiamo la prima vittima civile: si tratta della **Antonioni Chiarina in Pagnoni**, casellante, che viene mitragliata intanto che tira giù le sbarre. Il 17 novembre 1944 muore anche la figlia della Antonioni, **Iris Pagnoni**, nelle stesse circostanze, in quanto aveva sostituito la madre nella sua mansione di casellante.

Bisogna arrivare alla fine del 1944 per avere un quadro, sia pure incompleto, dei prigionieri, dei feriti e dei dispersi in guerra, che sono: Silvio Corniani, scomparso; Elser Roveri, prigioniero in Tunisia; Remo Guerreschi, prigioniero in A.S.; Mario Grilli, prigioniero in A.S.; Danilo Rossignoli, prigioniero in A.S.; Luigi Baraldi, prigioniero; Gino Guerreschi, prigioniero; Gino Vincenzi, scomparso in mare; Luigi Sala, ferito; Dino Rebecchi, prigioniero; Armando Gelati, ferito; Spartaco Perazzoli, prigioniero; Valter Tartari, prigioniero; Dino Bortolotti, prigioniero; Edmondo Diazi, ferito; Bruno Soffiati, prigioniero; Renato Andreoli, ferito; Mario Bollini, ferito; Benedino Dotti, disperso; Guerrino Carreri, disperso.

Ma il 25 gennaio 1945 si ha un comunicato ufficiale con l'elenco dei *caduti per causa di guerra o dichiarati irreperibili*. E sono: Vasco Andreoli, Romolo Morselli, Vittorio Peccini, Aleardo Zibordi, Athos Raccanelli, Enzo Mazzali, Sisto Aldrovandi.

Si arriva al 23 aprile 1945 e anche Schivenoglia viene liberata. E' il momento di contare i caduti, i feriti e gli invalidi per la libertà: **Francesco Gennari**, morto a Poggio Rusco; Giuseppe Raccanelli, ferito a una mano; **Mario Ferraroni**, ucciso dai tedeschi; **Chiarina Antonioni** e la figlia **Iris Pagnoni**, mitragliate; **Antonio Zanini** e **Achille Artioli**, mitragliati; **Papazzoni Luigia** e **Elio Lui**, morti sotto il bombardamento della loro casa.

Per ricordarli tutti:

CADUTI MILITARI E CIVILI

Secondo Accorsi, Sisto Aldrovandi, Chiara Antonioni, Achille Artioli, Francesco Bollini, Mario Ferraroni, Francesco Gennari, Roberto Lanzoni, Elio Lui, Romolo Morselli, Iris Pagnoni, Luigia Papazzoni, Soliride Vincenzi, Antonio Zanini, Agide Zenesini, Aleardo Zibordi.

MILITARI DISPERSI IN RUSSIA

Vasco Andreoli, Enzo Mazzali, Rino Menucelli, Athos Raccanelli, Vittorio Peccini.

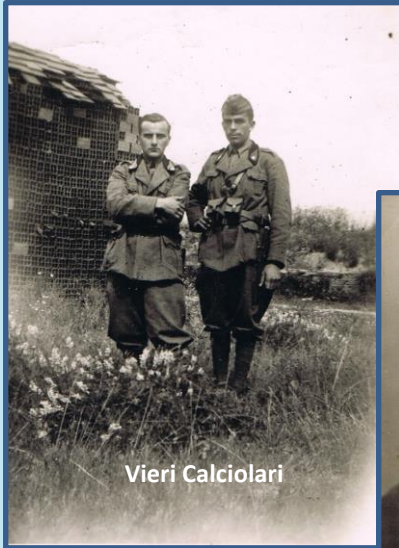
TOMBE DI SOLDATI TEDESCHI IN CIMITERO

Otto Hesse, Adolf Muller, Franz Hach, Gallas Richard, Glauhs Hust, Mellinger Iosef.

TEDESCHI GIUSTIZIATI DAL TRIBUNALE SPECIALE NAZISTA

Una decina

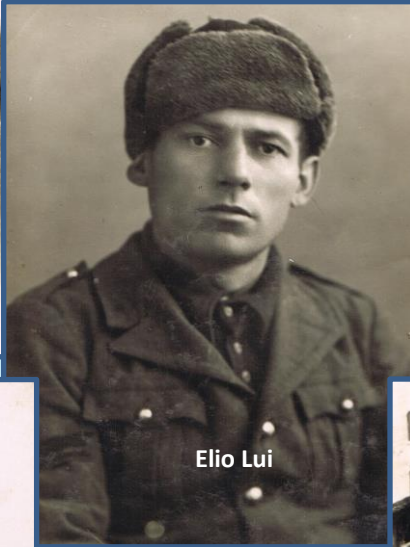
Dino Raccanelli



Vieri Calciolari



Velio Cappi



Elio Lui



Elio Molinari



Aldo Magni



Mendes Baraldi



I fiori e la grappa

Avete mai provato ad annusare il profumo che proviene da un mazzo di venti rose, tutte rosse? Ciò che colpisce è la forza del profumo, il suo impatto sulla nostra mucosa olfattiva: avremo cioè una grande intensità del profumo stesso.

Ora provate a prendere venti fiori diversi e ad annusare il profumo che proviene da quel mazzo. Di sicuro è intenso, ma ciò che ci colpisce di più è la sua complessità. Il nostro naso percepisce tante sfumature diverse.

Questo è accaduto anche a noi, a Bassano, il 7 Giugno; non con le rose, ma con le grappe. Potevamo sottrarci a questo tipo di degustazione, proprio a Bassano, in visita ad una distilleria? Certo che no, ma l'averla affrontata con moderazione ci ha permesso di individuare questa mescolanza di intensità e complessità tipica di bevande alcoliche come vino, grappa e altre. La grappa si ricava dalla distillazione delle vinacce, ovvero delle bucce di uva dopo che questa è stata spremuta per fare il vino. Le bucce devono aver già iniziato la fermentazione, ovvero a produrre una parte di alcol partendo da sostanze zuccherine presenti nell'acino dell'uva. Ma sono le sostanze presenti nella buccia che rendono unico il prodotto finale, vino o distillato che sia. La buccia dell'acino di uva contiene, infatti, una enorme quantità di sostanze aromatiche che danno vita a profumi difficilmente riproducibili.

L'enologo che dà vita ad un prodotto di buona qualità è una persona che ha saputo, in modo intelligente, ottenere il massimo dalla natura, aiutandola senza interferire in maniera pesante. Quando si parla di grappe, l'enologo viene "sostituito" dal mastro distillatore che prima di tutto andrà a ricercare una materia prima, le vinacce, in buono stato di conservazione. Partire con il piede sbagliato, ad esempio utilizzando vinacce in fase di deterioramento, equivale ad ottenere un prodotto finale mediocre. Inoltre, il nostro regista della distillazione deve conoscere alla perfezione l'alambicco, che è lo strumento utilizzato per la produzione della grappa.

E' con esso che divederà i buoni dai cattivi. Dall'alambicco esce la prima parte di distillato, denominata testa, che è ricca di sostanze pungenti ed aggressive e che quindi deve essere separata dalla parte nobile della grappa, il cuore, nel momento giusto. E qui sta l'abilità del nostro regista, che dovrà intervenire anche per eliminare la parte finale del distillato, la coda, ricca di sostanze sgradevoli ed oleose.

Ci piace immaginare il mastro distillatore che sceglie con cura le vinacce fermentate, le introduce nella caldaia dell'alambicco ed inizia a riscaldare per far evaporare le sostanze presenti nelle vinacce. Grazie al fatto che le sostanze evaporano a temperature diverse, il regista riesce a tagliare la testa e la coda del distillato mantenendo esclusivamente il cuore. In particolare per la testa, l'eliminazione è d'obbligo perché contiene non solo sostanze sgradevoli, ma anche tossiche come ad esempio l'alcol metilico.

Al termine della distillazione, la soluzione ottenuta è molto alcolica. Il disciplinare della grappa (ovvero quella norma che definisce i requisiti della produzione e della commercializzazione di un prodotto a marchio) prevede una gradazione massima del 60% alc/vol. Per cui occorre intervenire riducendo il grado alcolico tramite l'aggiunta di acqua demineralizzata. Anche in questo caso il nostro regista dovrà farlo ottenendo un prodotto equilibrato, ovvero un prodotto dove l'alcol risulterà in equilibrio con tutti gli altri componenti del distillato. Immaginiamo un'orchestra che esegue una sinfonia: se c'è armonia riusciremo a distinguere tutti gli strumenti dell'orchestra. Nella grappa, come nel vino, l'equilibrio si esprime con armonia tra alcol, profumi e gusti. Gli aromi dovranno essere puliti e netti e nessuno di essi dovrà prevalere eccessivamente sugli altri.

Può anche accadere che alcune sostanze non si solubilizzino perfettamente nel distillato e perciò, all'aggiunta di acqua per ridurre il grado alcolico, il distillato stesso si opacizzi. Ciò richiederà una filtrazione che, di norma, avviene a bassa temperatura. Terminata la filtrazione la grappa è pronta per essere imbottigliata. Esistono molti tipi di grappe: la *giovane*, che rimane sempre in contenitori inerti, ovvero in vetro o in acciaio; quella *affinata*, che viene conservata in contenitori di legno fino ad un massimo di 12 mesi; quella *invecchiata*, che sta a contatto con il legno tra 12 e 18 mesi; quella *stravecchia*, detta anche *riserva*, che passa più di 18 mesi in una botte di legno. Attenti a non confondere la grappa *aromatica* con quella *aromatizzata*: la prima viene prodotta da uve aromatiche o semiaromatiche come l'uva moscato, la malvasia, il gewürztraminer e altre ancora; l'aromatizzata è una grappa a cui è stata aggiunta una o più essenze naturali di origine vegetale. Quest'ultima, spesso, ha al proprio interno parti della pianta o del frutto con cui è stata aromatizzata. Le grappe aromatizzate possono avere colori diversi, dal trasparente al giallo e anche più scure. La grappa, inoltre, può essere ottenuta da uve provenienti da un unico vitigno (*monovitigno*) oppure da vitigni diversi (*polivitigno*). Ma come fare a riconoscere questi tipi di grappa,

senza leggere l'etichetta?

Se è bianca e trasparente sicuramente non è passata in botte; quando invece il colore partendo dal giallo paglierino diventa via via più scuro, siamo di fronte a grappe che sono state affinate in botti di legno con tempi sempre più prolungati. Più il distillato viene lasciato in botte, più aumenta la complessità aromatica della grappa. Al naso è una sinfonia di profumi.

Ai palati più raffinati e più sensibili diciamo che il legno in cui è stata affinata la grappa dà vita a distillati aromaticamente diversi con sfumature olfattive particolari.

Spesso ci si chiede come dobbiamo comportarci quando offriamo un bicchierino di grappa agli amici. La grappa non va mai servita calda, ma neppure fredda. La temperatura ideale si colloca tra i 9 e i 18 gradi, tenendo conto che quelle invecchiate vanno servite alle temperature più alte. Per servire la grappa evitate i ballon e i bicchieri a palloncino sormontati da un camino stretto. L'ideale è un bicchiere a tulipano di medie dimensioni perfettamente trasparente con la parte superiore del calice leggermente svasata.

Se intendete degustarla, dopo una prima analisi del colore procedete con l'esame olfattivo evitando di "tuffare" il naso dentro al bicchiere e cercando di non rimanervi sopra troppo a lungo per evitare che le papille olfattive si "saturino" di alcol che ha proprietà anestetiche. Evitate, inoltre, di roteare energicamente la grappa nel calice. La grappa non è un vino; avendo cioè una gradazione ben più alta, la volatilità dell'alcol trasporta gli aromi più facilmente verso l'alto senza avere la necessità di "ossigenare" il distillato alla ricerca di aromi tenui e nascosti.

Gustate la grappa a piccoli sorsi, introducendo una quantità di distillato decisamente inferiore rispetto alle degustazioni di vino.

Ma allora la grappa fa bene alla salute?

La grappa, come tutti i superalcolici, stimola la secrezione salivare, gastrica e intestinale solo a piccole dosi. A dosi elevate, invece, l'alcol provoca seri danni al fegato e al pancreas. Il bicchierino di grappa è prezioso dal punto di vista edonistico e per il suo invitante profilo organolettico, ma non per la salute.

Da ultimo sfatiamo un luogo comune secondo cui i distillati vanno bevuti per riscaldarci quando il nostro corpo ha freddo. La grappa, come tutti i superalcolici, agisce su arterie e vene dilatandole e facendo perdere loro calore. Per cui alla sensazione iniziale di riscaldamento, in particolare esterno, segue una perdita di calore interno la cui conseguenza è un ulteriore abbassamento della temperatura interna del nostro corpo. Quindi, se avete freddo, copritevi.

Eligio Martelli



Un po' di italiano



Il 26 giugno a Schivenoglia è terminato il corso di italiano base per extracomunitari. L'iniziativa, patrocinata dall'Associazione Arte e Cultura, era iniziata nello scorso febbraio e aveva raccolto all'inizio, una quindicina di studenti, sicuramente motivati ma piuttosto trincerati dietro un certo mutismo per non esporsi a figuracce di fronte ai compagni d'avventura con interventi e risposte sbagliate. Dunque primo ostacolo: una certa ritrosia ad una partecipazione attiva e consapevole, una situazione nuova, d'altra parte, anche per il docente che si trovava per la prima volta di fronte ad un uditorio piuttosto chiuso con il conseguente rischio di trasformare le lezioni in monologhi senza la conferma dell'avvenuta comprensione dei contenuti. Il primo intervento, perciò, è stato quello di diluire la tensione, di rassicurare e incoraggiare gli studenti invitandoli ad

un atteggiamento meno difensivo, magari con qualche battuta, con qualche sorriso, tanto non ci sarebbero stati compiti da svolgere a casa, né pagelle da consegnare, insomma il tutto si sarebbe svolto in una atmosfera amichevole. E così piano piano, serata dopo serata, qualcosa si è sciolto: i partecipanti si sono dimostrati più rilassati, qualcuno ha cominciato a parlare delle proprie esperienze, del proprio paese lontano, dei motivi che l'hanno spinto ad approdare in Italia. Sono stati momenti importanti durante i quali abbiamo imparato tutti, docente compreso, quanto siano difficili le condizioni di vita in altre realtà, quanto coraggio abbiano le signore che abbandonano la propria terra lontana centinaia e centinaia di chilometri per venire a prendersi cura dei nostri anziani, cosa che gli italiani accettano di fare con qualche fatica.

Ecco, dunque, come le principali regole della grammatica italiana, pur essendo importanti, passino in secondo piano di fronte a certi racconti. Ma che fare? Bisogna pur andare avanti con questi rognosi verbi, colonna portante della nostra lingua, bisogna imparare bene i tempi del modo indicativo delle tre coniugazioni, almeno quello, perché il congiuntivo e il condizionale sono modi usati solo dagli intellettuali. Si tocca con mano le difficoltà della nostra lingua, che, purtroppo derivando dal latino, ne ha ereditato tutte le sottigliezze necessarie d'altronde ad una comunicazione estremamente precisa. Ma avanti, perbacco! Bando alle eccezioni e puntiamo sulle regole di base! D'altronde sarebbe stato del tutto inutile insistere sulla coniugazione dei verbi irregolari, meglio limitarsi a quelli regolari. E poi, ogni tanto, per rompere la monotonia delle lezioni grammaticali, parliamo di cose concrete, per esempio cosa bisogna fare quando di notte un familiare sta male, che cosa è un assegno bancario, un conto corrente postale, quali sono i principali servizi pubblici di Schivenoglia, quali i piatti principali della cucina italiana e, soprattutto, locale, insomma cose pratiche che incontriamo giornalmente e qui bisogna dire che i nostri studenti erano davvero ben informati.

Ma di un paese si può insegnare solo la lingua? Ma certo che no, essendo la cultura un concetto molto, ma molto più vasto. E allora abbiamo visionato alcuni filmati tratti da YouTube, che presentavano le opere di alcuni tra i più famosi geni italiani: Michelangelo, Raffaello, Leonardo, Verdi, Puccini, Marconi ... Qualcuno degli studenti non aveva mai sentito parlare di costoro: ammissione, devo confessare, che ha un po' sorpreso e amareggiato il docente (ma tu vedi dove ci porta a volte il nostro eterno campanilismo!), occasione buona, comunque, per colmare tali lacune. Ci sarebbe stato molto da dire: in qualche decina di lezioni non è pensabile acquisire la completa competenza di una lingua anche facile (e l'italiano tutto è tranne questo), dunque l'obiettivo principale che ci si prefiggeva era quello di trovare un interesse comune a persone di varia estrazione culturale, di trovarsi insieme, di registrare differenze, appianare distanze e sottolineare convergenze, di



abbattere qualche invisibile ma tenace barriera. E come ogni buona classe alla fine ci siamo dati alla baldoria: l'ultima serata, distribuiti gli attestati di partecipazione, ideati dal nostro segretario, dr. Eligio Martelli, debitamente firmati dal docente e dal Presidente dell'Associazione, prof. Silvio Gavioli, consegnato a ogni studente il CD del corso, siamo andati a festeggiare al "Friend's Bar" con una interprete d'eccezione, la piccola Fiona figlia del titolare cinese, di anni sei che conosce meglio di chiunque altro l'italiano e, naturalmente, la lingua cinese. Così è finito il corso tra risate, reciproci complimenti, battute e quant'altro. Altro che l'atmosfera mortale di un esame di stato ...

Magister

La Storia si ripete

Il 13 settembre l'associazione ha visitato Ravenna e i suoi 8 monumenti patrimonio dell'UNESCO, ovvero dell'Umanità. Ravenna è, infatti, la capitale dei mosaici, quasi tutti riferibili al periodo bizantino. Ravenna è stata capitale 3 volte e all'incirca 1500 anni fa (476 d.C.) fu testimone della caduta dell'Impero Romano d'Occidente. Pur non essendo il più vasto impero mai esistito, spettando tale primato innanzitutto, per grandezza in km², all'Impero Britannico e per continuità territoriale all'Impero Mongolo, quello di Roma è considerato il più grande per gestione e qualità del territorio, organizzazione socio-politica, e per l'importante segno lasciato nella storia dell'umanità. È certamente il più longevo. In tutti i territori sui quali estesero i propri confini, i romani costruirono città, strade, ponti, acquedotti, fortificazioni, esportando ovunque il loro modello di civiltà e al contempo assimilando le popolazioni e civiltà assoggettate, in un processo così profondo che per secoli ancora dopo la fine dell'impero queste genti continuarono a definirsi *romane*. La civiltà nata sulle rive del Tevere, cresciuta e diffusasi in epoca repubblicana e infine sviluppatasi pienamente in età imperiale, è alla base dell'attuale civiltà occidentale. Perché, allora l'Impero Romano, che dominò il mondo, cadde? Perché fu invaso dai Barbari? Nel 300 d.C. l'Impero Romano aveva raggiunto la sua massima estensione e il suo territorio era così vasto che la difesa dei confini era diventata particolarmente difficile se non impossibile. I Barbari, che per i Romani erano gli abitanti delle regioni ai confini dell'Impero, cominciarono a sconfinare per fare razzie e poi per appropriarsi di territori. I romani ebbero difficoltà ad affrontare questi problemi esterni anche perché cominciarono a diventare importanti i problemi interni. In generale possiamo così sintetizzare i problemi che causarono la caduta dell'Impero:

- Calo demografico dovuto non solo alle guerre e alle carestie, ma anche alle epidemie che si diffondevano molto velocemente e causavano

numerose vittime;

- crisi economico-produttiva delle campagne unita al crollo dei traffici commerciali, all'inflazione galoppante e, quindi, al ritorno ai pagamenti in natura;
- perdita di coesione sociale, dovuta all'enorme squilibrio nella distribuzione della ricchezza: lusso eccessivo per pochissimi privilegiati e povertà estrema per la grande massa dei contadini e del proletariato urbano;
- mancanza di consenso nei confronti del governo centrale, causata anche dalla degenerazione burocratica: da una parte corruzione sistematica, dall'altra eccessivo peso fiscale che finiva per gravare sui ceti meno abbienti;
- difetti del sistema costituzionale, con il governo centrale condizionato dallo strapotere dell'esercito e sempre a rischio di usurpazione;
- esercito costituito in gran parte da mercenari barbari, compresi i generali;
- lassismo e rifiuto da parte del ceto medio a fare i lavori più umili. Le persone più abbienti non potendo più usufruire degli schiavi (schiavitù che con l'avvento del Cristianesimo si estinse progressivamente, anche se non fu mai proclamato un editto imperiale che la abolisse ufficialmente) sfruttarono le popolazioni barbare.

Alla fine i Barbari si integrarono e presero il sopravvento e noi, con tutta probabilità, siamo diretti discendenti dei Barbari e non dei Romani.

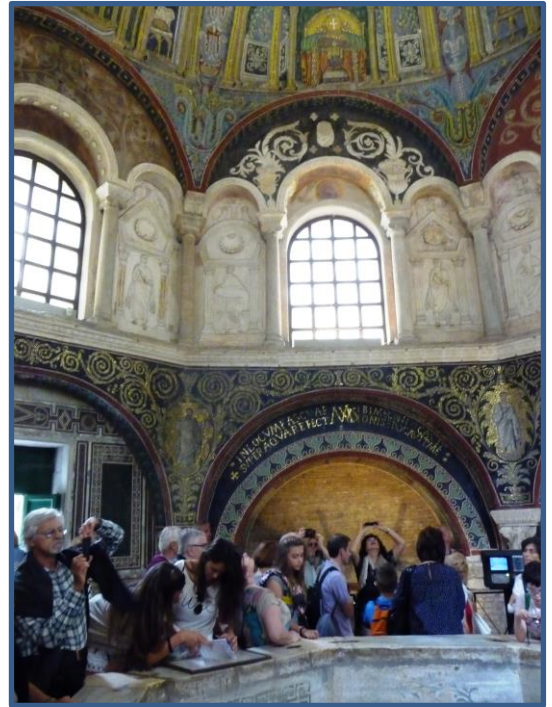
Se ci pensiamo bene, quel che è successo sta ripetendosi ora. L'opulenta e potente Europa è in declino più o meno per gli stessi motivi citati in precedenza.

- Invecchiamento della popolazione e calo demografico.
- Crisi economica.
- Debolezza politica.
- Corruzione.
- Rifiuto a rinunciare ai molti privilegi e al benessere in cui viviamo, mentre le popolazioni dell'Africa e dell'Asia vivono in condizioni molto più disagiate.

I nuovi Barbari sono perciò i Palestinesi, gli Algerini, i Marocchini, i Siriani, i Somali che vivono in zone di guerra, che non hanno nulla, che sono disposti a morire pur di fuggire dalle loro miserie. Essi migrano verso l'Europa alla

ricerca di una vita migliore, quasi sempre in clandestinità, accettano lavori umili (che noi non vogliamo fare) sottopagati. Per sopravvivere a volte delinquono, diventano violenti. Noi non li fermeremo! Piano piano si integreranno come hanno fatto i Barbari (Goti, Visigoti, Vandali e Unni), qualcuno occupa già posizioni di prestigio e in un futuro prossimo avremo dirigenti extracomunitari probabilmente migliori di quelli attuali. Forse i futuri abitanti dell'Europa saranno un po' meno biondi e più scuri di carnagione. Ora come allora la situazione pare drammatica. Si sente dire "non abbiamo di che vivere noi, figuriamoci per gli extracomunitari". La storia però insegna che le grandi migrazioni non portano solo disagi, portano anche cultura diversa, abilità insospettabili, arte e sapere che ci arricchirà. Certo ci vorrà molto tempo perché avvenga la completa integrazione ma alla fine l'Europa continuerà ad esistere, forse diversa, speriamo migliore.

Silvio Gavioli



La tomba di Dante a Ravenna

Le tribolazioni per Dante non finirono con la morte. Guido Novello, suo protettore, che aveva già bandito un concorso per la composizione dell'epitaffio da iscriverne sulla sua tomba, venne rovesciato dai suoi parenti e anche lui finì, come il Poeta, la sua vita in esilio.

Nel 1327 il Cardinale del Poggetto, Legato pontificio in Lombardia, fece bruciare il *De Monarchia* come libro eretico, e propose che le ceneri dell'autore venissero dissepolti e sparse al vento. Gli amici e ammiratori di Dante riuscirono a stento a sventare l'infamia. Ma ci volle un secolo e mezzo perché la Chiesa abbandonasse le sue prevenzioni contro il Poeta. E fu il padre del Cardinal Bembo a commissionare a Pietro Lombardo il "fregio" di cui oggi non si vede più che una pasticciata manipolazione. La cella a cupola fu sistemata nel 1780 dal Morigin, e Stecchetti la definì "una patacca".

Ma l'ammirazione di cui godeva si rivelò, per la pace di Dante, non meno insidiosa dei rancori. Colta dal rimorso per il trattamento che gli aveva inflitto, Firenze fin dal 1373 aveva istituito una cattedra di esegesi dantesca e l'aveva affidata al Boccaccio. Venticinque anni dopo chiese a Ravenna i resti del Poeta per seppellirli in Santa Maria del Fiore accanto a quelli dello stesso Boccaccio, del Petrarca e di Accursio. Ravenna naturalmente rifiutò, e con piena ragione. Ma nel 1519 la richiesta fu ripetuta, e stavolta da un Papa, Leone X dei Medici fiorentini, cui era difficile rispondere di no. Egli si era fatto inviare una petizione dell'Accademia di Firenze, firmata da un Portinari, discendente di Beatrice e "la pratica" era corredata anche da un formale impegno di Michelangelo alla costruzione del sepolcro.

Ravenna dovette piegare la testa. Ma la commissione inviata per recuperare i resti, quando ebbe aperto la tomba, non vi trovò che due o tre ossicini e le foglie secche del lauro con cui Guido aveva coronato il suo grande amico. Cominciava così una di quelle "cacce al cadavere" che dovevano restare una delle nostre specialità nazionali fino a Mussolini. Le autorità ravennate, interrogate sulla sparizione, non se ne mostrarono affatto sorprese. Risposero che evidentemente Dante seguiva a fare da morto ciò che aveva fatto da vivo, cioè era in viaggio o verso l'inferno o verso il paradiso. E il Papa era la persona meno autorizzata a mettere in dubbio la fondatezza di una simile ipotesi, che postulava la

reincarnazione dell'anima nel suo corpo, come la Chiesa voleva.

Nel 1865 l'Italia, da poco diventata una nazione libera e unita, si apprestava a celebrare il sesto centenario della nascita del Poeta. Fra le altre cose fu deciso il restauro del suo sepolcro, e un trombaio, aprendo un buco "nell'angolo fra le cappelle Rasponi e Braccioforte - scrive Santi Muratori - ... sulla soglia di una porta", scoprì una cassa di legno semidecomposta dall'umido. Apertala, si trovò uno scheletro quasi intatto e una specie di *expertise* sotto forma di lettera in doppia copia - una datata dal giugno, l'altra dall'ottobre 1677 - a firma del priore del convento Antonio Santi. Costui attestava che quelle erano le ossa di Dante. I monaci, diceva la lettera, le avevano trafugate al tempo di Leone X per impedirne la traslazione, e infatti all'interno del chiostro si trovò anche il foro rabberciato, attraverso cui avevano compiuto il furto. L'autenticità dello scheletro era provata dal fatto che vi mancavano proprio i due o tre ossicini rinvenuti tre secoli prima nel sarcofago. Il segreto venne rivelato perché ormai Firenze aveva perso ogni titolo a rivendicare quei resti, patrimonio di una patria di cui entrambe le città facevano parte. Ma dove fosse rimasto Dante dal 1519 al 1810, anno in cui lo misero nella "soglia" di Braccioforte, è tuttora un gran mistero. Muratori dice che lo avevano nascosto nella cassaforte dell'Archivio, ch'era un armadione in cui si conservavano "i segreti della famiglia conventuale". Comunque lo scheletro venne ricomposto nell'urna e tutto sembrava definitivamente sistemato, quando a complicare nuovamente le cose sopravvenne l'iniziativa privata. Nel 1878 il segretario comunale di Ravenna, Pasquale Miccoli, nel lasciare la sua carica per limiti di età, consegnò al suo successore un pacchetto contenente "diverse ossa, avanzi mortali del Divino Poeta, trafugate all'epoca del loro scoprimento nel 1865". Anch'esse erano accompagnate da ben quattro lettere di autenticazione, una a firma dell'avv. Bartolini, un'altra di Maurizio Pancerasi, un'altra dall'avv. Personali, un'altra dal prof. Borgognoni. Quest'ultimo faceva allusione anche a un diverbio scoppiato fra il Borgognoni e il Personali per il possesso di una scheggia di quei frammenti. Se li erano litigati. La Giunta si riunì per deliberare sul grave caso, fece esaminare da due chirurghi il macabro materiale e ne ordinò il deposito nella Biblioteca Classense.

Nel 1886 gli eredi di un certo Mordani, appena defunto, portarono in Municipio un cofanetto di vetro legato in metallo, lasciato dal povero morto. Conteneva una scheggia d'osso e un foglietto con questa epigrafe:

*Lettor mio buono
non te ne scandalizzare
ma inchinati
e bacia questa urnetta
XVI di ottobre M.DCCC.LXV
io Filippo Mordani
ho qui deposto
questo frammento d'osso
di Dante Alighieri
donatomi
da chi lo tolse furtivamente
dalla cassa
dove il p. Antonio Santi
mi. conv. rav.
aveva rinchiuse le reliquie
del divino Poeta
dopo la morte mia
voglio che così insigne reliquia
si conservi perpetuamente
nella biblioteca di Ravenna*

Il desiderio fu esaudito e il cofanetto del Mordani venne deposto accanto al sacchetto del Miccoli. Nel '900 ad essi si aggiunse una scatolina di legno con un altro osso di Dante, lasciato in eredità dal dr. Malagola a sua moglie Elettra, da

costei regalato a Corrado Ricci e da questi restituito al Municipio.

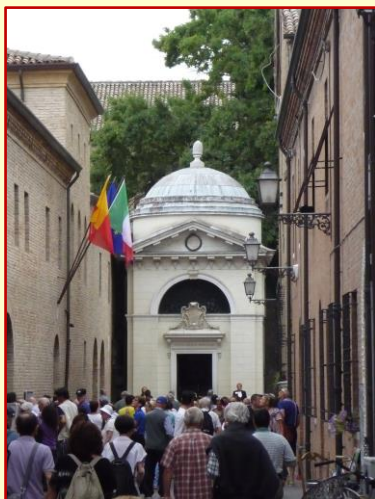
La moltiplicazione dei resti del Poeta cominciava a diventare allarmante e nel 1921, sesto centenario della sua morte, si decise di ricostituire daccapo tutto lo scheletro in modo da por fine a quell'alluvione. Il mausoleo venne chiuso ai visitatori e l'urna fu riaperta sotto gli occhi di una commissione ministeriale. "Cessata l'onda di commozione - dice il verbale - che aveva curvato le fronti e volti gli occhi intentamente al divino capo nel quale arse la vampa del fuoco sacro e si compì l'ineffabile prodigio", i professori Sergi e Frassetto procedettero all'inventario delle ossa e alla loro ricomposizione. Siccome il lavoro non poteva esaurirsi in un sol giorno, verso mezzanotte venne sospeso. Perché non si ripetessero i trafugamenti che evidentemente erano avvenuti nel 1865, i commissari si offrirono di montare a turno la guardia ai sacri resti, ma questo onore venne reclamato in esclusiva per meriti combattentistici dal custode della tomba Antonio Fusconi, grande invalidi del Carso, e dovettero concederglielo. Il Fusconi sistemò il suo lettino da campo accanto all'urna di Dante. Dice sempre il verbale: "Il mutilato di guerra che ha perduto una gamba sull'Hermada dorme accanto al soldato di Campaldino".

Ci vollero quattro giorni per liquidare la questione, come fu chiamata, "delle ossa estravaganti", cioè per discriminare i pezzi autentici dai vari doppioni, fra cui ne furono scoperti anche di coniglio e di vitello. Rimasero alcuni dubbi, ma su particolari di poco conto: una falange, una lisca di sterno, briciole insomma. Lo scheletro, una volta ricomposto, suggerì la redazione dei seguenti dati segnaletici: Dante era piccolo di statura, misurava circa un metro e sessantaquattro cm. Il suo cranio era tipicamente dolicocefalo, cioè allungato e stretto, con bozze parietali molto sporgenti. La fronte era più larga che alta. La faccia molto lunga e cavallina formava dagli zigomi al mento quasi un triangolo. L'arcata sopraccigliare dell'occhio sinistro era un po' più alta dell'altra. Il naso lungo e stretto aveva l'osso deviato a destra il che doveva rendergli un po' difficile la respirazione. Il corpo risultava magro e angoloso, tutto a spigoli, il colorito della pelle olivastro e nero quello dei capelli e della barba. La Commissione quindi ripose i resti dentro una nuova cassa di piombo, corredandoli di una pergamena su cui sta scritto

*Dantis ossa
nuper revisa
et hic reposita
pridie kal. Nov. MCMXXI*

con il che si chiude finalmente la vicenda terrena di Dante.

a cura di Magister



Il mosaico del Sangiovese

La gita del 13 Settembre ci ha portato a Ravenna, la città dei mosaici. Qui è possibile vedere e gustare il più ricco patrimonio mondiale di mosaici antichi: una vera eredità culturale per l'umanità.

Il mosaico è un tipo di pittura, o meglio di composizione pittorica, che utilizza frammenti di materiali di diversa natura (ad es. pietre, vetri, marmi, ecc.) e di diverso colore. Sta all'abilità del mosaicista creare un'opera da una serie di tessere colorate. Il termine "mosaico" deriva dal greco e significa "opera paziente degna delle Muse". Applicare, infatti, migliaia di frammenti di diversa natura per ottenere una composizione pittorica richiede grande abilità e molta pazienza. Nei mosaici più antichi le tessere erano fissate con delle cere; altri collanti erano malte, calce e adesivi a base di cemento.

Anche per far nascere un vino è necessario rispettare dei tempi che, a volte, possono essere molto lunghi. Nel ravennate l'unico vino DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è l'Albana, vino bianco prodotto da uve Albana, dette anche Greco di Ancona, che si può trovare in varie tipologie: secco, amabile, dolce, passito. La DOCG in realtà è interprovinciale in quanto interessa anche le province di Bologna e Forlì-Cesena. L'Albana vanta di essere stato il primo vino bianco DOCG, già dal 1987. Pare proprio che fu la figlia dell'imperatore romano Teodosio, Galla Placidia, ad essere deliziata dal vino biondo che le fu offerto durante una sosta sul colle di Bertinoro.

Altri vini bianchi del ravennate sono a base di Trebbiano romagnolo, Chardonnay, Pinot bianco e Malvasia di Candia. Per una struttura più "solida" ed equilibrata merita una menzione il Pagadebit di Romagna, vino a base di Bombino bianco, localmente chiamato Mostosa.

Tra i rossi ricordiamo quelli a base di Fortana, o Uva d'oro, che pare provenga dalla Côte d'Or della Borgogna. Nel ferrarese e nel ravennate ha trovato il suo perfetto habitat per la presenza di terreni sabbiosi. La DOC ha preso il nome di Bosco Eliceo.

I vini prodotti in queste zone sono comunque poco propensi all'invecchiamento e danno risultati modesti a causa della natura sabbiosa e umida dei terreni. Infatti la vite si esprime al massimo quando vive nei terreni argillosi, calcarei, ciottolosi, ovvero terreni poco fertili e che permettono un buon deflusso delle acque piovane. I terreni fertili sono più idonei per i prodotti ortofrutticoli; da tali terreni, infatti, si producono vini grossolani, deboli di corpo, di pronto consumo. I terreni umidi danno al vino una struttura leggera, scarse sensazioni olfattive e una vita breve.

Un altro vitigno molto utilizzato in Romagna è il Sangiovese. E' il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia. Ha una maturazione tardiva e origini antiche: le prime testimonianze scritte risalgono al 1590, grazie all'opera dell'agronomo Giovan Vettorino Soderini, ma pare che fosse già coltivato al tempo degli Etruschi. Presenta molti cloni e varietà, tra cui ricordiamo il Sangiovese Grosso, da cui si ottengono il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano, e il Sangiovese Piccolo, utilizzato in gran parte delle altre zone, compreso il ravennate.

L'esistenza di molti cloni del vitigno determina una serie di caratteri diversi nel prodotto finale. Questa grande varietà dà luogo, infatti, a diversi comportamenti vegetativi e produttivi, a grappoli di dimensioni differenti, così come i singoli acini. Di conseguenza, ottenere un vino a base di uva sangiovese è un po' come fare un mosaico: dipende dall'abilità del produttore, dal terreno e dal clima, dalla pazienza di aspettare la giusta maturazione delle uve. Tutti questi elementi sono i tasselli che devono essere inseriti nel momento e nel posto giusti.

Il vitigno Sangiovese, se ben coltivato -con basse rese, con piante fitte (4000 per ettaro), con l'attenzione di far maturare lentamente il grappolo per permettere l'evoluzione graduale dei tannini- può dar vita ad un vino dal perfetto equilibrio, dai profumi raffinati e complessi: un'eccellenza nel campo agroalimentare.

Anche l'invecchiamento è importante: le grandi botti (1000 l) permettono una riduzione dell'aggressività dei tannini e una manifestazione di "rotondità" al palato. Inoltre l'invecchiamento risulta più rispettoso del vino stesso, che mantiene quindi pressoché inalterate le sue caratteristiche. Le grandi botti sono da preferire alla barrique (225 l): questa, infatti, tende ad "appiattire" ed uniformare gli aromi del vino a causa della maggiore microossigenazione (che si ottiene attraverso i pori del legno) e del maggior rapporto tra la superficie del contenitore in legno e il volume del vino in esso contenuto.

Il Sangiovese è presente in commercio anche nella denominazione “superiore”, ovvero prodotto con uve di un’area limitata che garantiscono una gradazione alcolica minima del 12%, e come “riserva”, ovvero invecchiato per due anni. Si abbina bene con antipasti a base di salumi, a piatti a base di carne rossa, a grigliate, ad arrosti, ma anche a primi piatti con sughi di carne e pomodoro. Indovinato è l’abbinamento con formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura intorno ai 18 gradi.

Buon appetito.

Eligio Martelli



Chi erano i Bizantini?

Ci sono due modi di visitare una città d'arte. Il primo consiste nel visitarla da soli, andando a zonzo per le vie, guardandosi attorno, entrando nelle chiese e negli altri luoghi accessibili. E' un modo rilassante, non condizionato da orari, ma se non sei un esperto di storia e d'arte, vedi poco e capisci meno. Difficile per una persona poco esperta avere una visione organica della storia della città, dei suoi monumenti, delle famiglie nobili che lasciarono il segno.



Il secondo è di seguire una guida professionale. In questo caso sei condizionato dai suoi tempi, a volte sei costretto a rincorrerla, devi ascoltarla con attenzione e di solito sei in gruppo. Hai meno libertà ma vuoi mettere le informazioni che ottieni! Capita che siano pure troppe e alla fine rischi di scordare tutto. A Ravenna è successa una cosa del genere, ci ha seguito per tutta la giornata una guida eccezionale, molto colta e competente, ma alla fine la memoria gioca brutti scherzi, quindi mi sono ripromesso di sintetizzare le cose fondamentali prima che tutto finisca nell'oblio.

Ravenna è famosa per i mosaici Bizantini, ma cosa sono i mosaici? Chi erano i Bizantini? Cosa c'entra Ravenna? Di quale periodo stiamo parlando? Andiamo per ordine.

Il **mosaico** è una composizione pittorica ottenuta mediante l'utilizzo di frammenti di materiali (tessere) di diversa natura e colore (pietre, vetro, conchiglie), che può essere decorata con oro e pietre preziose.

La storia del mosaico ha inizio con le prime civiltà della storia e risulta pertanto essere fra le prime forme artistiche, assieme alla scultura, fra le arti figurative.

I Bizantini derivano il loro nome da Bisanzio, colonia greca all'imboccatura del Mar Nero, ribattezzata Costantinopoli da Costantino. Oggi si chiama Istanbul, nome assegnatole dagli arabi dopo la caduta dell'Impero Romano d'Oriente.

La storia dell'Impero bizantino è il proseguimento della storia dell'Impero Romano. Il termine "bizantino" era sconosciuto ai veri bizantini che continuavano a chiamarsi Romani. Gli imperatori bizantini si consideravano sempre imperatori romani e successori dei cesari, dunque eredi della Roma Antica.

La cultura bizantina è un innesto tra la cultura romana e il cristianesimo; tuttavia con il passare del tempo il legame con l'Antica Roma è andato sempre più dissolvendosi a vantaggio della lingua greca e anche lo sviluppo economico e sociale si fece sempre più differente da quello romano. L'Impero è dunque il risultato della trasformazione dell'Impero Romano d'Oriente sorto nel 395 quando l'imperatore Teodosio I suddivise l'Impero Romano in due parti, affidando ciascuna parte ai suoi figli: quella occidentale ad Onorio e quella orientale ad Arcadio. La parte orientale era quella più esposta alle invasioni barbariche e fu dunque assegnata al figlio più esperto e più grande.

La capitale divenne Bisanzio (poi Costantinopoli). L'Impero Romano d'Oriente comprendeva la penisola balcanica, l'Asia Minore, la Siria, la Palestina, l'Egitto e le isole di Creta e di Cipro. Costantinopoli in greco significa "città di Costantino" e ricorda il nome di Costantino I famoso per l'editto del 313 con cui garantiva alla religione cristiana il pieno riconoscimento legale in tutto l'Impero Romano. Costantino non fondò la città ma si limitò a ricostruire un'antica colonia greca sullo stretto del Bosforo, Bisanzio che fu fondata dai Greci già nel 600 a.C. La nuova città fu ribattezzata Costantinopoli e divenne la

capitale dell'Impero Romano per il fatto che Roma era ormai la sede del papato e perché da Costantinopoli si poteva dirigere meglio la difesa dai barbari che premevano sui confini orientali. I lavori di costruzione della nuova capitale cominciarono nel 324 e l'11 maggio del 330 la città fu inaugurata. Costantinopoli sorgeva al confine tra Europa ed Asia ed era una fortezza invalicabile. Divenne presto un importante centro politico, economico, militare e culturale dell'Impero bizantino. Costantinopoli era la nuova Roma, la sua struttura urbanistica fu costruita sul modello dell'Antica Roma e fu da subito abbellita con sontuose costruzioni, monumenti artistici e chiese. Dal 395 al 1000 l'Impero bizantino conobbe il periodo di maggior splendore respingendo con successo i tentativi d'invasione prima da parte dei barbari e poi degli arabi ma nel VII secolo dovette cedere a questi ultimi la Siria, la Palestina e l'Egitto conservando la penisola balcanica e l'Asia Minore. Poi ci fu la graduale decadenza a partire soprattutto dal XIII secolo a livello economico per la concorrenza di Veneziani e Genovesi e militare per la forte pressione dei Turchi.

Intorno alla metà del XIV secolo, persa la Serbia nel 1389 e la Bulgaria nel 1393 per l'avanzata Turca, l'Impero si trovò ridotto alla sola Tracia, ad alcune isole dell'Egeo e alla parte meridionale del Peloponneso. Nel 1396 l'Ungheria, minacciata dalla potenza dei Turchi, propose di allestire un grande esercito composto da cristiani europei per fermare il pericolo proveniente dai Turchi musulmani ma l'armata ungherese e l'esercito cristiano furono sconfitti a Nicopoli. L'Impero si ritrovò allora privo di forze e di mezzi economici. Nel 1399 l'imperatore Manuele II Paleologo si recò presso i grandi sovrani europei per chiedere aiuto ma lo scopo del viaggio non fu raggiunto. Nel 1444 a Varna (Bulgaria) i Turchi sconfissero l'esercito ungherese e nell'aprile del 1453 l'armata turca guidata dal sultano Maometto II pose d'assedio la città di Costantinopoli che, nonostante un grande fossato e alte e potenti mura, il 29 maggio dovette arrendersi all'artiglieria turca di gran lunga superiore a quella bizantina. Costantinopoli fu saccheggiata e furono distrutti beni di inestimabile valore, monumenti d'arte e preziosi manoscritti. Dopo più di 1000 anni di vita l'Impero bizantino veniva cancellato e Costantinopoli fu islamizzata e ribattezzata Istanbul. Sul trono di Bisanzio si susseguirono 82 imperatori di 9 differenti dinastie.



Non tutti gli storici concordano con l'inizio della sintesi storica precedentemente presentata, perché è difficile determinare quando esattamente abbia fine l'Impero romano ed inizi quello bizantino. La prima suddivisione dell'impero romano in una parte occidentale e in una parte orientale, ognuna delle quali sottoposta all'autorità di uno degli imperatori co-regnanti, risale alla riforma tetrarchica di Diocleziano, del 293. In seguito, altri avvenimenti segnano la progressiva formazione di un impero definibile come bizantino. Sono dunque considerati come "primo imperatore bizantino" di volta in volta:

- Costantino I (306-337, primo imperatore cristiano, spostò la capitale da Roma a Bisanzio),

- Valente (364-378, la battaglia di Adrianopoli, in cui perse la vita, è uno degli eventi tradizionali per indicare l'inizio del Medioevo)
- Arcadio (395-408, primo imperatore della parte orientale stabilmente divisa da quella occidentale)
- Zenone (474-491, sotto il cui regno venne deposto l'ultimo imperatore Romano d'occidente Romolo Augusto)
- Eraclio I (610-641, che rese il greco la lingua ufficiale)

L'eredità di Roma

L'Impero bizantino eredita e rielabora la tradizione dello scomparso Impero romano d'Occidente: resiste alla pressione dei barbari, dei Persiani e dell'Islam; mantiene a lungo un alto livello di civiltà e un ruolo centrale nell'economia mediterranea. È caratterizzato, come le monarchie orientali, dall'unione del potere politico con quello religioso nella persona dell'imperatore.

Cuore dell'impero è la capitale Bisanzio, grande metropoli dai diversi volti.

La sua posizione è il nodo centrale delle vie commerciali, di terra e di mare, tra Oriente e Occidente, assicurando la circolazione dei suoi prodotti artigianali di lusso. Primeggiò per i ricchissimi mercati, per il porto, per la possibilità di continui traffici, garantiti dall'affidabilità della moneta d'oro coniata dall'Impero, il bisante.

La cultura bizantina

Verso la fine del 500 il latino viene soppiantato dal greco come lingua ufficiale e i testi della letteratura classica vengono studiati, commentati e copiati nelle grandi biblioteche di Alessandria, di Pergamo e dell'università di Bisanzio. Si salva così un patrimonio culturale unico. L'Impero bizantino si distingue anche per la formazione della classe dirigente, curata da intellettuali laici in scuole pubbliche e private.

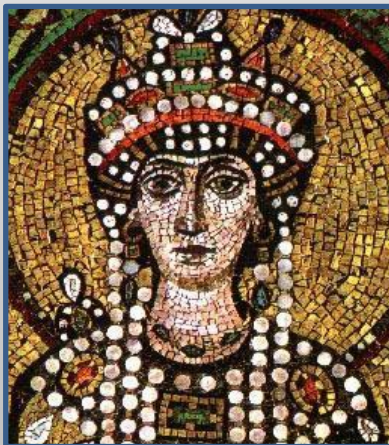
Tra i generi letterari si diffonde l'epigramma, una forma di poesia ridotta all'essenziale, con intenti satirici o moraleggianti.

Grande fortuna hanno anche i romanzi di derivazione ellenistica, racconti di amori sfortunati che, dopo mille peripezie e drammi, trovano l'immane lieto fine.

L'impero di Giustiniano

Giustiniano rafforza la monarchia bizantina accentuando la sacralità dell'imperatore. Affiancato dalla moglie Teodora, progetta di ricostruire un Impero universale, romano e cristiano, che riporti l'ordine nel mondo. Perciò incarica i giuristi di riordinare le leggi romane in un codice, a cui, per secoli tutte le legislazioni si rifaranno. Giustiniano affida poi al generale Belisario il compito di riconquistare l'Occidente: in breve tempo l'Africa è incorporata nell'Impero, mentre l'Italia diventa una provincia bizantina solo grazie a Narsete, dopo una lunga e sanguinosa guerra contro i Goti e il loro re Totila.

L'impero romano (nato a Roma 16 gennaio 27 a.C. anno in cui fu imposto ad Augusto il titolo di Imperator) durò sino al 1453 (anno della caduta dell'impero romano d'oriente). Complessivamente 1500 anni circa.



Ravenna è stata capitale 3 volte. Fin dall'antichità fu importante per la posizione. Nel 14 d.C. Ottaviano Augusto inaugurò il porto militare (Classis), base della flotta che controllerà l'Adriatico e l'Oriente. Il periodo di maggior splendore, però, cominciò nel 402 quando Onorio trasferì la capitale dell'Impero Romano d'Occidente a Ravenna e Galla Placidia, sorella di Onorio, comandò in una città che s'illuminò della personalità religiosa e culturale del vescovo di Ravenna, San Pier Crisologo. Durante l'episcopato di Massimiano, il Vescovo di Ravenna consacrò nel 547 San Vitale

e nel 549 S.Apollinare in Classe. Il fascino di quest'epoca trova massima espressione nella "cattedra d'avorio", che oggi troneggia nel palazzo arcivescovile. Contemporaneamente la chiesa Ravennate diffuse il cristianesimo nelle campagne con l'istituzione delle Pievi.

In questo periodo regnò sull'Impero Bizantino **Flavio Pietro Sabbazio Giustiniano** (regnò dal 527 al 565) noto come **Giustiniano I il Grande** assieme alla moglie **Teodora**.

Ravenna raggiunse, comunque, il massimo dell'importanza politica, culturale e religiosa quando fu capitale dell'Esarcato Bizantino (568 - 751). Il termine Esarcato indicava una circoscrizione amministrativa dell'Impero bizantino. Passò poi a descrivere il territorio attorno alla capitale, compresa la Pentapoli, formata da Ravenna, Forlì, Forlimpopoli, Classe e Cesarea. L'Esarca era il governatore generale dei domini bizantini in Italia. Egli riuniva in sé sia l'autorità civile che quella militare e risiedeva a Ravenna nel palazzo di Teodorico. Nominato direttamente dall'Imperatore, reggeva teoricamente tutta l'Italia. L'esarca era scelto nel ristretto novero di coloro che possedevano la carica di *patricius* (patrizio). Molte fonti storiche indicano Decio come primo Esarca conosciuto.

a cura di Silvio Gavioli

Giacomo Puccini

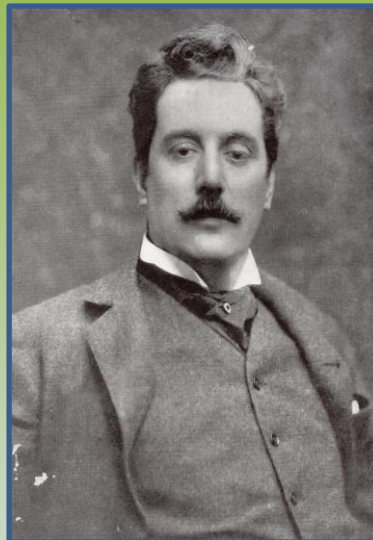
Una vita spesa a creare melodie d'amore indimenticabili e struggenti, una musica che si nutre degli ideali del suo tempo, ideali di una gioventù che ha saputo immaginare un futuro libero all'insegna del riscatto e della dignità. "Piccole anime per grandi passioni" diceva, ovvero le storie di gente comune travolta da sentimenti, eventi, passioni eccezionali, come i ragazzi che hanno fatto l'impresa dei Mille, ma anche come Manon Lescaut, Tosca Florio, Madame Butterfly o la Mimi' della Boheme. Nato nel 1858, tre anni prima dell'Unità d'Italia, Puccini vive un'esistenza straordinaria che lega insieme passato e futuro: l'Italia del bel canto all'Italia del primo novecento. Collocare Puccini nel suo tempo è molto difficile, non si può dire che sia stato un uomo del suo tempo, ma che ha attraversato i tempi. E' nato nel risorgimento ed è morto quando oramai il fascismo era una realtà politica. Ha vissuto l'intera parabola dell'Italia post-unitaria. Era un personaggio complesso, difficile dire che uomo fosse. Fu il primo a comprarsi il fonografo Edison, il primo a comprarsi le automobili alla moda, il primo a circondarsi di tutte le scoperte del primo novecento. Nel 1915 realizza un documentario (visibile con La storia siamo noi), il primo in assoluto, un genio della comunicazione; voleva che il documentario fosse proiettato prima dell'esecuzione dell'opera. Importanti per capire Puccini sono le lettere da lui scritte dove non usa la punteggiatura tradizionale, ma solo trattini, usa un linguaggio che varia dallo scurrile al raffinato,

usa il latino, lettere rebus o in linguaggio maccheronico. Puccini è nato in una famiglia borghese di Lucca, città che per secoli si era mantenuta libera e autonoma. La sua famiglia ha sempre avuto un ruolo importante all'interno del contesto socio-culturale; i suoi avi erano stati direttori d'orchestra e musicisti. A diciotto anni assistendo all'Aida decide di seguire il teatro musicale ossia l'opera e la sua città diventa Milano, ma gli studi al Conservatorio costano. La madre scrive alla Casa Reale e sarà la regina Margherita a contribuire con 100 lire al mese per un anno agli studi di Puccini che però dovrà anche lavorare per mantenersi. Comincia gli studi al Conservatorio con Amilcare Ponchielli, ma crea un suo percorso totalmente indipendente da quelle che erano le tendenze italiane di quel periodo. A Milano, dove studia composizione con Ponchielli e Mascagni, partecipa al movimento della "Scapigliatura" che gli servirà poi per la Boheme. Nel 1880 Puccini ha 22 anni e sembra destinato come il padre ad essere maestro di cappella nel Duomo di Lucca. La sua straordinaria qualità musicale sa raccogliere in un ordito caratteristico esperienze molto diverse che vanno da Wagner a Debussy a Strauss. Egli riprende Wagner e cerca di fondere il sinfonismo tedesco con il bel canto italiano. Aveva attorno a sé molte persone e aveva molte residenze tra cui Torre del Lago e la casa natale a Lucca. A Torre del Lago si circondava di gente molto semplice ed amava andare a caccia. Ha condotto diversi stili di vita, ma gli erano tutti ugualmente necessari. L'ambiente rurale di Torre del Lago fu per lui molto importante; vi trascorreva mesi interi, gli dava serenità, poteva vivere come una persona normale. Le serate in

compagnia, il bere vino con persone semplici erano un aspetto fondamentale della sua vita creativa. Torre del Lago rimarrà sempre per Puccini il luogo dell'anima. Nel 1908 a cinquanta anni è una celebrità : Manon Lescaut, Bohème, Tosca, Madame Butterfly rappresentate con successo in Europa e negli Stati Uniti. In quel tempo scoppia la tragedia Doria Manfredi: la moglie Elvira, da due anni sposata dopo 16 anni di convivenza lo accusa di avere una relazione con la cameriera che presa dallo sconforto si suicida. Puccini è il grande compositore dell'animo femminile, da le Villi a Turandot, è l'artista che meglio di chiunque altro ha messo in scena nei suoi melodrammi tutte le passioni, i tormenti, la forza dirompente dell'animo di una donna. I suoi spartiti raccolgono una galleria di eroine struggenti e focose, controverse e chiacchierate, ma tutte indimenticabili. Tutti i personaggi femminili delle opere sono complessi; Puccini indaga il carattere femminile e riesce a tratteggiare il personaggio e a dargli delle coloriture psicologiche con mezzi musicali. Eroine straordinarie che mettono in scena un nuovo tipo di donna, come non si era mai visto nelle opere di Rossini, Donizetti, Bellini. Un autore modernissimo in tutto. Le sue architetture musicali, le sue orchestrazioni, lo studio e l'uso dei singoli strumenti inseguono una modernità che non fa più parte del melodramma classico: è in un certo senso cinema. Puccini è stato un anticipatore di quello che il cinema ha fatto con i primi anni del sonoro; il primo film sonoro italiano del 1930 "La canzone dell'amore" conteneva la musica di Puccini. Durante il periodo del cinema muto vi era l'arrangiamento con le musiche di Puccini che già in questa fase diventano colonna sonora. Sono oltre 300 i film contenenti le sue musiche. Tutte le opere di Puccini sono costruite sul "leitmotiv" e cioè su un motivo associato ad un personaggio o a un'idea che viene ripetuto all'interno dell'opera. C'è una grande attenzione allo spettatore, al pubblico che deve sentirsi emozionato, emotivamente coinvolto nella storia. Per avere continuamente l'interesse dello spettatore, è necessario avere effetti speciali come campane o rumori. Il novecento non è solo il secolo del cinema, ma è anche il secolo del mondo nuovo. Nel 1910 Puccini sbarca a New York per la prima mondiale della "Fanciulla del West" al Metropolitan; l'avventura americana è l'inizio di una nuova avventura musicale. Con "La fanciulla del West" inizia la tarda opera di Puccini, ma le opere dell'ultimo periodo non convincono il pubblico. Puccini abbandona

lo stile operistico allora conosciuto, il cosiddetto "bel canto". Nella "Fanciulla del West" è l'orchestra ad assumere il ruolo di vera forza narrante anche a discapito dei personaggi e nell'orchestra sono introdotti strumenti inusuali. L'opera di Puccini non è composta solo dalla musica, ma è importante la storia e la parola. Richiedeva enormi interventi ai librettisti delle opere; infatti viene ricordato assieme ai suoi librettisti (Illica e Giacosa). Il rapporto con l'editore Giulio Ricordi è come tra padre e figlio e Ricordi è il più spietato critico. Nell'ultima parte della sua vita cercò nuove vie con la curiosità intellettuale che gli era propria e risale a quegli anni il tentativo di collaborazione con Gabriele D'Annunzio. Un perfezionista instancabile, un uomo dall'ironia sempre pronta. A 60 anni si sente vecchio e pensa di ringiovanire con i sistemi rivoluzionari dell'epoca, come farsi impiantare ghiandole di scimmia. Con la prima guerra mondiale è costretto a rimanere inattivo e sono morti i librettisti più fedeli. Puccini odiava la guerra anche perché la gente non andava più a teatro. Negli anni della guerra si ritira a Torre del Lago per comporre "La rondine" e l'opera buffa "Gianni Schicchi". Con il passare degli anni aumenta in Puccini la sensazione di non essere più al passo con i tempi, la frustrazione di non poter più esprimere le esigenze musicali della sua epoca. Ha sempre dalla sua parte il pubblico, ma la critica si sta spostando. Con il fascismo ha sempre mantenuto una certa distanza come movimento politico perché lo considerava patetico, ma aveva la speranza che Mussolini riportasse l'ordine in un'Italia con grosse difficoltà economiche e sociali. Voleva diventare senatore del Regno e lo poteva diventare solo con l'aiuto del Duce come poi è avvenuto. Tutti gli sforzi sono concentrati sulla "Turandot", opera che non completerà mai perché la sua ricerca musicale si è spostata oltre. Negli ultimi mesi della sua vita soffre di dolori al collo, gli viene diagnosticato un tumore alla laringe. Si reca a Bruxelles dove gli viene praticato un taglio alla gola per inserirvi dei chiodi radioattivi per bruciare le cellule tumorali. Muore il 29 novembre 1924. Con la sua morte finisce la supremazia italiana nel mondo dell'opera.

Gilberto Bollini



Giacomo Puccini
(1858 – 1924)

Scacchi e scuola

Era il marzo 2012 e, all'europarlamento, veniva approvata una mozione in cui fra l'altro si incoraggiava "l'introduzione del programma *Scacchi a scuola (Chess in school)* nei sistemi di istruzione degli Stati membri. Il riconoscimento era arrivato dopo il duro lavoro portato avanti da Garry Kasparov e da Silvio Danailov. Nel febbraio 2015, di quest'anno dunque, tre anni dopo quello storico provvedimento, si può finalmente raccogliere un frutto concreto: "*Scacchi obbligatori nelle scuole spagnole*", come ha sintetizzato nel titolo relativo alla notizia uno dei principali quotidiani italiani, *La Repubblica*. Resta da vedere in che termini il nobile gioco (termine alquanto equivoco dal momento che gli scacchi più che un "gioco" sono una "disciplina" con tutto quello che ne consegue) entrerà a far parte del curriculum di studi, sta di fatto che in Spagna la proposta, avanzata dal partito socialista, è stata approvata all'unanimità. "*Gli scacchi aumentano le capacità strategiche e mnemoniche*" ha argomentato il deputato socialista Pablo Martin, ricordando, inoltre che "*insegnano a prendere decisioni sotto pressione e sviluppano la concentrazione*", oltre ad avere parecchie altre qualità, con un costo economico decisamente basso. La scoperta dell'acqua calda, si potrebbe dire, per chi è "del mestiere", ma in effetti un riconoscimento storico da parte della politica in un paese dell'Unione che, si spera, induca altri all'emulazione.

E' infatti il primo caso in cui un governo nazionale, in Europa, si pronuncia sugli scacchi rendendoli materia di insegnamento obbligatorio, anche se alcuni esempi isolati in altri Paesi esistono già. Il più antico? In Germania da quasi due secoli il gioco dei Re è parte integrante del percorso di studi alla scuola elementare di Schachdorf Ströbeck, piccolo comune (poco più di mille abitanti) della Sassonia-Anhalt. E indovinate a chi è intitolato l'Istituto? Ma naturalmente a Emanuel Lasker, unico campione del mondo tedesco nella storia.

Senza evocare tradizioni secolari, ad ogni modo, si può ricordare che nel 2011 una scuola superiore bulgara (la Eurostandard High Scholl di Sofia) era stata la prima a introdurre gli scacchi nel curriculum, seguita da diversi istituti (soprattutto tedeschi, ancora!) l'anno successivo; e spingendosi ai confini dell'Europa, l'Armenia (Paese non UE) li ha introdotti dal 2011 come materia di studio obbligatoria alle elementari.

Resta da chiedersi: e in Italia? La situazione nel nostro Paese –dove pure sono numerose le iniziative di circoli, singoli appassionati e federazione scacchistica italiana– l'ha riassunta bene Corrado Zunino nella sua rubrica *“La scuola siamo noi”*, di nuovo su *La Repubblica*: *“Dal 2005 al 2014, sotto la supervisione del professor Roberto Trincherò, cattedra di Pedagogia sperimentale a Scienze della formazione dell'Università di Torino, otto ricerche successive su otto classi della terza elementare hanno detto che “il gioco degli scacchi può essere considerato una vera e propria palestra cognitiva. [...] Le ricerche, successivamente, hanno coinvolto il CNR di Roma, l'Università di Palermo, l'Università del Piemonte orientale, il ministero dell'istruzione, l'Invalsi [...] E se da diversi anni gli scacchi sono materia aggiuntiva di singole scuole elementari e medie, per la prima volta sono diventati attività curricolari –da realizzarsi cioè, nell'orario scolastico– nel primo anno del biennio del nuovo liceo scientifico sportivo Carlo Jucci di Rieti, con un primo corso di 33 ore annuali”*. Tutto rose e fiori, dunque? Naturalmente no. Nel nostro Paese *“ancora non esiste un modo organico di approcciarsi a questo nuovo strumento e molti dei benefici possibili vengono dispersi. Secondo la federazione sportiva”* conclude Zunini *“la diffusione del gioco degli scacchi nelle scuole è dovuta a una brillante intuizione di un certo numero di docenti, ma ancora si scontra con le rigidità del sistema e l'obiettivo difficoltà nell'introdurre le lezioni dall'esterno”*.

Impossibile controbattere queste affermazioni. Scacchi “incatenati” dall'italica burocrazia, quindi? Senz'altro, fino a che non ci sarà la volontà di superarla da parte di “chi di dovere”. Speriamo di non dover attendere troppo per vedere le nubi diradarsi.

Magister



La stella cometa, fra tradizione e scienza

Si credeva, in Oriente, che un nuovo astro apparisse in cielo ogni volta che nasceva un grande Re. A confermare e legittimare la sua sovranità erano i **Magi**, grandi saggi e alti sacerdoti che, per la loro sapienza e la capacità di trarre auspici e interpretare gli eventi, godevano di grande influenza politica e religiosa. La luce di una cometa, mai vista prima, guidò i Magi dal Bambino ed essi lo adorarono e lo riconobbero come Uomo, Re e Dio. A lui offrirono **tre doni: oro** (simbolo regale), **incenso** (che si offre alla divinità) e **mirra** (usata per l'imbalsamazione perché preserva il corpo umano dalla corruzione). Così fu manifestata la triplice natura del Messia e tutto il mondo conobbe il prodigio di quella nascita. In realtà l'unico testo canonico che abbiamo su di loro è il secondo capitolo del Vangelo di Matteo. Altro non sappiamo, ma tanto ci basta per disporre intorno alla greppia, ogni sei gennaio, tre esotiche statue di terracotta o cartapesta, riccamente vestite e accompagnate da cammelli. Vi resteranno solamente poche ore... tutto sta per concludersi... e tuttavia solo così si completa la festa.

Dice il Vangelo di Matteo sulla Venuta dei Re Magi: *"Gesù nacque a Betlemme di Giudea, al tempo del re Erode. Alcuni Magi giunsero da oriente a Gerusalemme e domandavano: "Dov'è il re dei Giudei che è nato? Abbiamo visto sorgere la sua stella, e siamo venuti per adorarlo". All'udire queste parole, il re Erode restò turbato e con lui tutta Gerusalemme. Riuniti tutti i sommi sacerdoti e gli scribi del popolo, s'informava da loro sul luogo in cui doveva nascere il Messia. Gli risposero: "A Betlemme di Giudea, perché così è scritto per mezzo del profeta. E tu, Betlemme, terra di Giuda, non sei davvero il più piccolo capoluogo di Giuda; da te uscirà, infatti, un capo che pascerà il mio popolo, Israele".*

La stella che attraversa il cielo, che la leggenda e l'iconografia indicano come Stella di Betlemme ed i contemporanei come "Stella della Profezia" (quella che Giuseppe Flavio riferisce al suo mecenate Vespasiano), viene spesso rappresentata come una cometa dotata di coda.

La stella dei Magi è esistita davvero? I progressi odierni della scienza permettono, grazie a computer con programmi di calcolo sempre più potenti e all'affinamento dell'indagine storiografica ed archeologica di ricostruire con grande precisione il cielo notturno osservato dai nostri progenitori migliaia di anni fa e di dare un contributo decisivo alla risoluzione di un "caso" affascinante ed assai complicato.

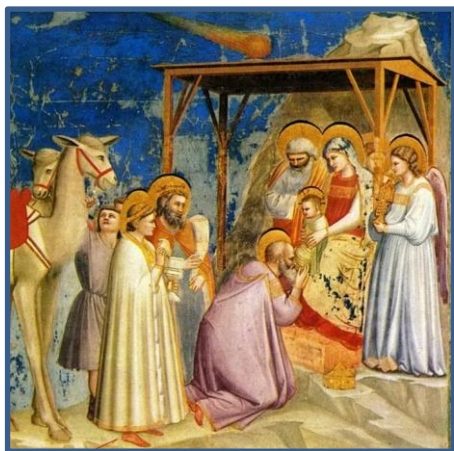
L'interesse degli astronomi per la stella di Betlemme è sempre stato vivo e non accenna a diminuire: dopo duemila anni si susseguono ancora interpretazioni e studi al riguardo. Superata, com'è giusto che sia, la volontà di far corrispondere fatti ed eventi scientificamente provati alle parole degli Evangelisti, (come se l'attendibilità delle Sacre Scritture dovesse risiedere nella verificabilità storica e scientifica dell'interpretazione letterale) pare sia mantenuta solo dagli astronomi la speranza di poter conferire un senso preciso a questo astro misterioso.

E' necessario per la nostra indagine andare alla ricerca di tutti i possibili fenomeni astronomicamente rilevanti, e possibilmente riportati nelle cronache dell'epoca, avvenuti in corrispondenza della nascita di Gesù. Questa è celebrata, come tutti sappiamo, il 25 dicembre: ma nel passato le cose andavano ben diversamente. Su questa data per lungo tempo la comunità cristiana fu dubbiosa, poiché mancava al riguardo una tradizione apostolica. L'origine della natività del 25 dicembre andrebbe considerata nell'ottica di un'importante festa pagana, la celebrazione del Sol Invictus, Dio del Sole e Signore dei pianeti: in quei giorni, infatti, avviene il solstizio invernale, che segna il momento a partire dal quale il Sole riprende il suo moto in salita sull'eclittica facendo allungare di conseguenza le giornate. Il Messia era spesso descritto come "Sole di giustizia" e lo stesso Vangelo ne parla a volte paragonandolo al Sole. Ecco spiegata la preferenza per questa data, anche se probabilmente non è esatta: la scelta del 25 dicembre sembra quindi essere derivata dalla necessità, per la nuova religione del Cristianesimo che si stava diffondendo, di contrapporre una festa cristiana a una pagana, ed è stata accettata come storicamente certa da Sant'Agostino verso la metà del IV secolo. Ricordiamo che in Palestina e a Gerusalemme, ancora fino al V secolo, era comunque l'Epifania a essere festeggiata in memoria della nascita di Cristo. Storici famosi come Clemente Alessandrino propendevano per il 6 gennaio, altri per il 10 gennaio o il 25 marzo. Consideriamo allora come

intervallo temporale accettabile per la nascita di Cristo il periodo dal 20 dicembre al 20 marzo. E per quanto riguarda l'anno di nascita?

L'anno zero della nostra epoca fu stabilito dal monaco Dionigi il Piccolo, vissuto nel VI secolo; dopo laboriosi calcoli ed indagini egli si convinse che coincidesse con il 754° anno dalla fondazione di Roma. Oggi sappiamo che Dionigi sbagliò in eccesso di almeno quattro anni. Nella lettura dei Vangeli vi sono riferimenti che ci aiutano a fissare un limite superiore e uno inferiore alla nascita di Cristo. Lo storico Giuseppe Flavio racconta che Erode morì in un giorno intermedio tra un'eclisse di Luna visibile a Gerico e la Pasqua ebraica successiva. Conti alla mano si scopre che questa eclisse avvenne nella notte tra il 13 e il 14 Marzo dell'anno 4 avanti Cristo. Allora, essendo Erode morto nella primavera del 4 a.C. ed essendo stato visitato dai Magi quando Gesù era già nato, Gesù stesso deve essere nato come minimo quattro anni prima di quanto vuole la tradizione. D'altra parte questa data non può essere anticipata oltre il 7 a.C., perché questo è l'anno del censimento voluto da Augusto, in conseguenza del quale - secondo l'evangelista Luca - Giuseppe e Maria, genitori di Gesù, furono costretti a tornare nella natia Betlemme. Fu allora che Erode "mandò ad uccidere tutti i maschi che erano in Betlemme e in tutto il territorio dall'età di due anni in giù, secondo il tempo del quale s'era esattamente informato dai Magi", Matteo (2,16).

Tracciamo allora un identikit della "stella" dei Magi. Innanzi tutto essa non apparve eccezionale alla gente comune. Inoltre la stella si mostrò una prima volta, scomparve, poi ricomparve. Quale fenomeno astronomico, dunque, può aver attirato l'attenzione dei Magi tra il 7 e il 4 a.C.? Pare che il primo ad interpretare la stella di Matteo come un oggetto astronomico vero e proprio sia stato Origene, teologo alessandrino vissuto nel III secolo. Nel suo *Contra Celsus* egli sostiene con fermezza la realtà astronomiche dell'evento, che interpreta come la comparsa di una brillante cometa. Una prima constatazione molto importante tuttavia emerge subito: Matteo non fa assolutamente cenno ad una cometa, ma parla di una stella in maniera generica. È probabile che anche nelle prime comunità cristiane la stella dei Magi fosse interpretata



come una cometa. Presso i Babilonesi queste erano considerate come oggetti astronomici, fonti di buono o cattivo auspicio a seconda della loro posizione in cielo, luminosità, colore. Aristotele le relegò al mondo sublunare come fenomeni astronomici, mentre Tolomeo ne sottolineava l'importanza per la predizione di importanti eventi. Innumerevoli sono gli esempi che vedono le comete come atteso segno per l'avvento di re o imperatori, oppure causa di profondi cambiamenti politici, o carestie e pestilenze. Fu così che nel 118 a.C. una luminosa cometa sembrò indicare la nascita di Mitridate, re del Ponto. Più tardi, nelle parole di Tacito leggiamo il terrore che incutevano a Roma. Nerone ne fu impaurito a tal punto che, nel 64 d.C., sacrificò alcuni noti personaggi romani per evitare potenziali tragedie. Si cominciò a parlare insistentemente di un astro chiamato solo a partire dal 1300. Il grande pittore Giotto osservò personalmente una meravigliosa apparizione della cometa di Halley e, comprensibilmente, non resistette all'idea di disegnare il grande evento astronomico sulla scena della

natività nella Cappella degli Scrovegni a Padova nel 1301. Molti storici ritengono che la tradizione popolare della stella cometa abbia tratto particolare forza proprio da questa rappresentazione. A favore dell'ipotesi cometaria si potrebbero portare diverse prove: ai Magi la stella appare due volte, la prima quando li guida verso la Palestina, la seconda da Gerusalemme a Betlemme. Potremmo interpretare questo fatto come la visibilità di una cometa prima alla sera e poi alla mattina, dopo il passaggio al perielio (*Il perielio rappresenta il punto più vicino al Sole che raggiunge un corpo celeste. Le comete sono visibili alla sera, verso occidente, prima del passaggio al perielio e alla mattina, verso oriente, successivamente ad esso*).

L'astro chiamato sul quale maggiore si è posta l'attenzione degli storici è stato la cometa di Halley, non per nulla la più conosciuta. Innumerevoli studi hanno ricostruito i passaggi della cometa fino a circa 2500 anni fa basandosi su precise osservazioni del tempo. La cometa di Halley apparve nei cieli del nostro emisfero, come riportato con precisione dalle cronache scritte, nel mese di ottobre dell'anno 12 a.C.. Era un periodo di pace e tranquillità per l'area del Mediterraneo: l'imperatore Augusto abbelliva Roma con templi, opere edilizie come l'Ara Pacis e il teatro di Marcello. In Palestina Erode il Grande stava costruendo una città in onore di Augusto: Cesarea. A Roma vivevano Orazio e Ovidio. Proprio nella capitale



dell'impero troviamo cronaca di un primo avvistamento della cometa, riportato contemporaneamente alla morte di Marco Vipsiano Agrippa, genero di Augusto e suo valido collaboratore: "Sotto il consolato di Valerio Messala e di Sulpicio Quirino, prima della morte di Agrippa, si vide per parecchi giorni una cometa: era come sospesa sulla città di Roma, e in seguito apparve risolversi in diverse piccole fiaccole".

Dobbiamo rinunciare all'ipotesi di un'altra cometa? Le cronache del tempo erano troppo precise, sia in ambito mediterraneo che orientale, per lasciarsi sfuggire l'apparizione di una luminosa cometa. Ricordiamo che gli astronomi-astrologi del tempo, proprio come i Magi, rispondevano a volte con la propria vita per una

predizione sbagliata o per inesattezze giudicate negativamente dai loro re o imperatori. Le cronache cinesi, però, riportano due eventi astronomici molto appariscenti registrati in quel periodo, uno nel marzo del 5 a.C., l'altro nell'aprile del 4 a.C., ma di entrambi danno un'interpretazione piuttosto ambigua. Si parla di una "cometa senza coda" così come di una "stella nuova". Alcuni storici ed astronomi ritengono che il primo avvistamento sia effettivamente una cometa apparsa nel Capricorno; la seconda cronaca potrebbe invece indicare l'esplosione di una nova nella costellazione dell'Aquila.

Anche ammettendo l'esistenza di una cometa nel 5 a.C., di cui però non abbiamo cronaca in area mediterranea, perché allora i Magi si misero in cammino proprio verso Gerusalemme? Perché non in un'altra direzione? Le comete si spostano nel cielo a causa del moto di rotazione terrestre, e fra le stesse costellazioni per il loro moto proprio: indicano quindi sempre direzioni diverse. Dobbiamo pensare che il fenomeno celeste, a cui assistettero i Magi, offrisse loro una chiave di lettura ben precisa, dal punto di vista astrologico, che legava l'apparizione a Gerusalemme ed agli ebrei. I Magi, forse, abbinarono l'apparizione di una cometa al compimento di una profezia. La stella, inoltre, doveva essere visibile da un Paese a est della Palestina, al momento del suo sorgere di sera; da Gerusalemme si doveva, poi, guardare verso sud nella direzione di Betlemme per scorgerla.

Un'altra ipotesi sulla stella di Natale venne formulata dal famoso astronomo polacco Keplero quando, nel 1604, fu testimone dell'esplosione di una supernova. È un fenomeno estremamente raro da osservarsi ad occhio nudo, poiché, in questo caso, deve avvenire nella nostra galassia: la frequenza media di apparizione di un tale cataclisma nel nostro sistema galattico è di un evento ogni quattrocento anni. L'ultima visibile senza l'ausilio di strumenti ottici esplose nella galassia di Magellano nel 1987. La supernova di Keplero divenne per alcune settimane brillante come Venere: l'astronomo pensò che potesse essere quello un avvenimento molto simile alla stella del Vangelo di Matteo. A sfavore dell'ipotesi della supernova c'è

comunque una critica di fondo: la durata di molti mesi del fenomeno osservato dai Magi, che mal si adatta con la limitata persistenza di una supernova nelle condizioni di massima luminosità (da pochi giorni a tre settimane).

Ultima ipotesi "congiunzione astrale". Anche Keplero, pur non conoscendo l'origine fisica della supernova, si era reso conto di questa difficoltà, tanto è vero che cercò soluzioni alternative intuendo, forse per primo, una possibilità nuova e molto accattivante. Il fatto è che egli fu anche testimone, nello stesso periodo, di una spettacolare congiunzione tra Giove e Saturno avvenuta nella costellazione dei Pesci alcuni giorni prima del Natale del 1603. Ebbene, facendo dei conti a ritroso l'astronomo si rese conto che un simile fenomeno era avvenuto anche nel 7 a.C. e poteva benissimo avere avuto un grande significato simbolico per i Magi. Keplero si accorse che nel 7 a.C. l'evento fu rarissimo perché Giove e Saturno si erano avvicinati fino a circa un grado di separazione angolare (due volte la grandezza apparente della Luna Piena), non una ma ben tre volte di seguito nella costellazione dei Pesci, rispettivamente il 29 Maggio, il 29 Settembre e il 4 Dicembre secondo i calcoli del celebre scienziato. Congiunzioni triple tra Giove e Saturno si ripetono ogni 120 anni ma occorrono circa 800 anni



supernova (stella in basso a sinistra) interna alla galassia NGC4526 distante 55 milioni a.l. scoperta il 7 luglio 2014

perché il fenomeno si ripeta nella costellazione dei Pesci! Questo avvicinamento dei due pianeti sviluppatosi per un periodo di tempo così lungo da accompagnare i Magi durante tutto il loro viaggio, sembra davvero essere un ottimo candidato per l'evento celeste descritto nel Vangelo di Matteo. Sappiamo che l'evento non fu particolarmente appariscente: infatti la distanza minima dei due pianeti fu di circa un grado, quindi si trattò di un fenomeno non molto spettacolare all'osservatore casuale. La costellazione zodiacale dei Pesci godeva di un significato assolutamente particolare per gli Ebrei, e la presenza contemporanea in quella regione di cielo di due pianeti come Giove (simbolo della regalità) e di Saturno (protettore del popolo ebraico) non poteva certo passare inosservata. Saturno era



Congiunzione Giove - Venere

la stella dei giusti e i Pesci, segno d'acqua, erano da sempre associati a Mosè, il liberatore salvato proprio dalle acque del Nilo. L'elemento acqua compare molto spesso con grande rilievo nella simbologia cristiana. Evidentemente un evento così raro non poteva che essere interpretato dagli astrologi d'Oriente come il segno che un nuovo re, un grande profeta, forse il Messia liberatore, stava per nascere in Israele. Questa interpretazione originale di Keplero è stata ripresa negli anni '70 dall'astronomo inglese dell'università di Sheffield David Hughes, che ha pubblicato forse il più noto libro sul tema della stella dei Magi. Hughes ricostruisce l'evento con grande attendibilità storica aiutato in particolare dal ritrovamento di alcuni antichi documenti babilonesi scritti in caratteri cuneiformi: in essi si sottolinea con evidenza la tripla congiunzione planetaria occorsa proprio nel 7 a.C. tra le stelle dei Pesci. Hughes inoltre tenta anche una precisa ricostruzione della data di nascita di Cristo. I Magi avrebbero previsto in anticipo le tre date del massimo avvicinamento di Giove e Saturno, cioè il 27 maggio, il 6 ottobre e il 1 dicembre del 7 a.C. Essi avrebbero interpretato la visibilità dei pianeti all'opposizione, cioè a partire dalla sera, come la data di nascita del Messia. Questo evento si verificava intorno alla metà di settembre: così essi avrebbero intrapreso il viaggio durante l'estate ed avrebbero raggiunto Gerusalemme nel mese di novembre. Una volta giunti nella città furono interrogati da Erode, incuriosito dal loro viaggio. I Magi avrebbero rilevato oltre alla probabile data di nascita di Gesù anche il fatto che i due pianeti erano prospetticamente vicini in cielo già dalla primavera precedente. Fu per questa notizia che Erode decise, per mettersi al sicuro riguardo alla venuta di un nuovo re che lo avrebbe detronizzato, di mettere a morte tutti i bambini di Betlemme al di sotto dei due anni. I Magi nel frattempo avevano lasciato Gerusalemme già ai primi di novembre, dopo aver osservato nuovamente la congiunzione dei pianeti. L'aver verificato che Giove e Saturno erano ancora vicini in cielo, mantenendo intatto il loro messaggio astrale, provocò in loro grande gioia, come leggiamo nel Vangelo: *"Ed essi, veduta nuovamente la stella, si rallegrarono di grandissima gioia"*, Matteo (2,10).

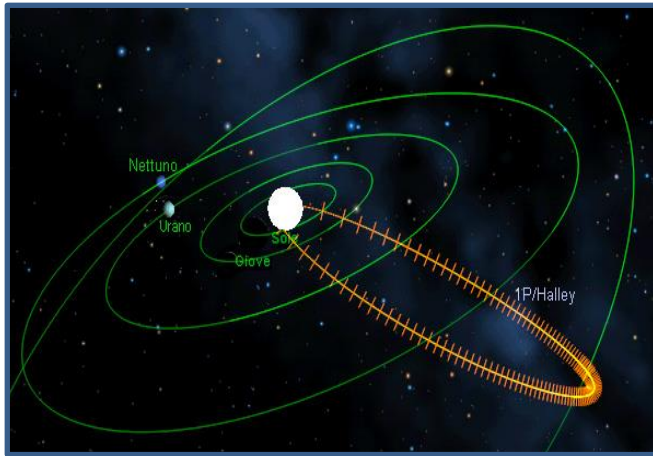
Quali conclusioni siamo in grado di trarre, da un punto di vista strettamente scientifico, sulla reale esistenza e natura della stella dei Magi? Certo non possiamo affermare che esistano prove definitive a favore di una tesi o dell'altra, e tantomeno che ci siano fatti incontrovertibili che permettano di dire se la stella dei Magi sia esistita davvero o sia piuttosto un racconto di valore simbolico.

Il testo evangelico non parla in alcun modo di una stella "che indichi il cammino" dal Paese dei Magi a Gerusalemme, mentre segnalando che la stella «li precedeva», si riferisce solo alla parte finale del tragitto, quella da Gerusalemme a Betlemme. In linea generale va comunque affermato che, sempre secondo il testo, il motivo che spinge i Magi a recarsi in Palestina non consiste in una "indicazione direzionale", ma va cercato altrove.

Per il momento, è scientificamente corretto sospendere il nostro giudizio, e sperare che un giorno non lontano venga definitivamente chiarita la storia della più misteriosa stella mai apparsa nei cieli dell'umanità.

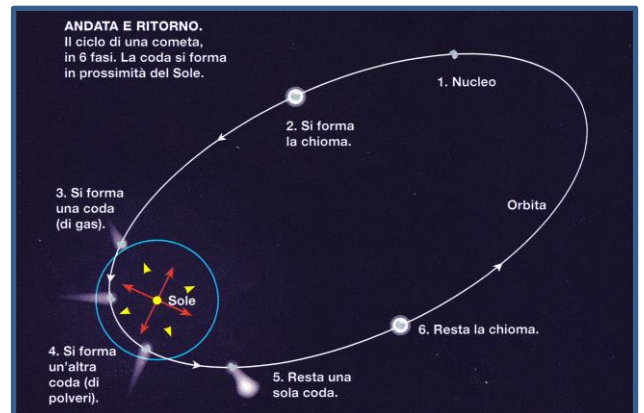
Nell'antichità le stelle comete dovevano essere un evento ben strano. Ora ne sappiamo molto di più, specialmente dopo che la sonda Rosetta, il 12 novembre 2014, ha sganciato il modulo Philae che è atterrato sulla cometa 67/P.

Atterrare su una cometa è facile, basta lasciarsi cadere nel suo debole campo gravitazionale, che è centinaia di migliaia di volte meno intenso di quello terrestre: pian piano si finirà sulla superficie a una velocità non superiore a quella di una persona che cammina (per dare un'idea, una persona peserebbe meno di un grammo). Philae ha analizzato le rocce che aveva vicino, ha inviato onde sonore nel nucleo per verificarne la composizione e ha trivellato il suolo. Insomma: il lander ha inviato sulla terra moltissimi dati che richiederanno parecchio tempo per essere analizzati. Si sa già, però, che la temperatura della zona è circa -160°C e ricoperta da 10-20 cm di polvere che poggiano su uno strato di ghiaccio. Al momento dell'atterraggio, la cometa 67/P aveva appena cominciato, per così dire, a svegliarsi, dopo aver viaggiato per anni nelle zone più buie e fredde del sistema solare. Le comete, infatti, arrivano da lontano. Seguono orbite ellittiche molto allungate, che le portano ad allontanarsi dal Sole per decenni, secoli o millenni (qualcuna segue un'orbita parabolica e non ritornerà mai più). Da questo punto di vista la cometa 67/P ha una ciclicità di 6,5 anni e la sua orbita, nel punto più lontano (afelio) arriva poco oltre Giove.



Gran parte delle altre si spinge fino ai confini del sistema solare, fino alla fascia di Kuiper oltre l'orbita di Nettuno e anche fino alla Nube di Oort che dista da noi un anno luce. Per gran parte del viaggio una cometa è semplicemente un blocco scuro di minerali tenuto insieme da ghiaccio, gas congelati e una debolissima gravità (mediamente una cometa è grande alcuni km). Avvicinandosi al Sole, però, le cose cambiano. Quando una cometa raggiunge la fascia degli asteroidi, poco oltre Marte, inizia a sentire gli effetti del calore del Sole: acqua e anidride carbonica sublimano (passano dallo stato solido a quello gassoso). Comincia così a formarsi una "chioma" che sotto la spinta della radiazione solare (vento solare) dà origine alla coda che noi, dalla Terra, vediamo perché riflette i raggi del Sole apparendoci luminosa. Non tutte le comete, comunque, sono uguali tra loro. Anzi. Quelle che negli ultimi decenni sono state raggiunte e studiate (senza atterrarci: Halley, Tempel 1, Borrelly, Wild 2) erano tutte diverse l'una dall'altra per dimensione, forma e composizione chimica. La cometa 67/P, in questo momento ha una vita movimentata. La radiazione del Sole ha riscaldato sempre più la sua superficie gelata e ha fatto aumentare di conseguenza le emissioni di vapore, gas e polvere. Il massimo dell'attività lo ha raggiunto in agosto quando è arrivata al perielio (il punto più vicino al Sole), appena al di fuori dell'orbita terrestre. Essendo un corpo celeste piccolo, una cometa è particolarmente influenzata dalla gravità del Sole e dei pianeti al punto che passando vicino al Sole potrebbe spezzarsi, certamente ad ogni passaggio si indebolirà perché perderà materia sotto forma di gas, polveri e vapore. A volte la gravità degli altri corpi celesti ne modifica l'orbita finendo col farle collidere con pianeti o asteroidi. E' probabile che quasi tutta l'acqua della Terra sia stata portata da innumerevoli comete che, nel caos primordiale, vi sono precipitate (3-4 miliardi di anni fa); allo stesso modo sono arrivate anche molte molecole organiche che hanno dato origine alla vita. Certamente le comete hanno contribuito a rendere il nostro pianeta quello che è, ma se un impatto avvenisse ora, per noi, sarebbe catastrofico e potrebbe produrre l'estinzione del genere umano, come pare sia avvenuto 65 milioni di anni fa ai dinosauri. Fortunatamente, ora, gli impatti sono rari, l'enorme gravità di Giove ci fa da scudo, inoltre abbiamo i mezzi per poterli prevedere con largo anticipo e, si spera, la tecnologia per poterli evitare.

Da questo punto di vista la cometa 67/P ha una ciclicità di 6,5 anni e la sua orbita, nel punto più lontano (afelio) arriva poco oltre Giove. Gran parte delle altre si spinge fino ai confini del sistema solare, fino alla fascia di Kuiper oltre l'orbita di Nettuno e anche fino alla Nube di Oort che dista da noi un anno luce. Per gran parte del viaggio una cometa è semplicemente un blocco scuro di minerali tenuto insieme da ghiaccio, gas congelati e una debolissima gravità (mediamente una cometa è grande alcuni km). Avvicinandosi al Sole, però, le cose cambiano. Quando una cometa raggiunge la fascia degli asteroidi, poco oltre Marte, inizia a sentire gli effetti del calore del Sole: acqua e anidride carbonica sublimano (passano dallo stato solido a quello gassoso). Comincia così a formarsi una "chioma" che sotto la spinta della radiazione solare (vento solare) dà origine alla coda che noi, dalla Terra, vediamo perché riflette i raggi del Sole apparendoci luminosa. Non tutte le comete, comunque, sono uguali tra loro. Anzi. Quelle che negli ultimi decenni sono state raggiunte e studiate (senza atterrarci: Halley, Tempel 1, Borrelly, Wild 2) erano tutte diverse l'una dall'altra per dimensione, forma e composizione chimica. La cometa 67/P, in questo momento ha una vita movimentata. La radiazione del Sole ha riscaldato sempre più la sua superficie gelata e ha fatto aumentare di conseguenza le emissioni di vapore, gas e polvere. Il massimo dell'attività lo ha raggiunto in agosto quando è arrivata al perielio (il punto più vicino al Sole), appena al di fuori dell'orbita terrestre. Essendo un corpo celeste piccolo, una cometa è particolarmente influenzata dalla gravità del Sole e dei pianeti al punto che passando vicino al Sole potrebbe spezzarsi, certamente ad ogni passaggio si indebolirà perché perderà materia sotto forma di gas, polveri e vapore. A volte la gravità degli altri corpi celesti ne modifica l'orbita finendo col farle collidere con pianeti o asteroidi. E' probabile che quasi tutta l'acqua della Terra sia stata portata da innumerevoli comete che, nel caos primordiale, vi sono precipitate (3-4 miliardi di anni fa); allo stesso modo sono arrivate anche molte molecole organiche che hanno dato origine alla vita. Certamente le comete hanno contribuito a rendere il nostro pianeta quello che è, ma se un impatto avvenisse ora, per noi, sarebbe catastrofico e potrebbe produrre l'estinzione del genere umano, come pare sia avvenuto 65 milioni di anni fa ai dinosauri. Fortunatamente, ora, gli impatti sono rari, l'enorme gravità di Giove ci fa da scudo, inoltre abbiamo i mezzi per poterli prevedere con largo anticipo e, si spera, la tecnologia per poterli evitare.



a cura di Silvio Gavioli

Le bollicine di Capodanno

L'Associazione Arte e Cultura ha organizzato l'ultima gita del 2015 il 6 Dicembre a Trento. Come sempre la gita di Natale prevede una prima parte di natura culturale, in questo caso la visita al Castello del Buonconsiglio, e una seconda più rilassata e meno impegnativa: quest'anno la scelta è caduta sui mercatini di Trento.

Stanno ormai arrivando le festività natalizie e con esse la fine del 2015. In tutte le case, ristoranti e luoghi pubblici per festeggiare verrà stappato uno spumante. E, per concludere gli articoli inerenti ai vini, proprio di spumanti vi voglio parlare, in specifico di quelli prodotti con il metodo Classico, un tempo chiamato anche metodo Champenoise.

Nel mondo del vino gli spumanti costituiscono una categoria a parte, in particolare per l'elevata concentrazione di anidride carbonica (CO₂) prodotta naturalmente che esalta i profumi e vivacizza il gusto. Attenzione! Esistono in commercio anche gli spumanti artificiali, ovvero quelli ottenuti mediante l'aggiunta di CO₂; per legge devono riportare in etichetta la scritta "addizionato di acido carbonico". Ma se volete le bollicine, ricordatevi di acquistare un buon spumante naturale.

Le prime descrizioni dettagliate su questo tipo di vino si hanno in epoca romana ad opera di alcuni autori, come ad es. Virgilio. In realtà più che spumanti erano vini frizzanti. Le tecniche di produzione erano diverse rispetto a quelle di oggi, ma l'ottenimento delle bollicine era sempre naturale. Per iniziare a trovare vini prodotti con tecniche simili alle attuali occorre attendere il Rinascimento quando compare la parola "ispumante".

Il vino da sempre ha un forte legame con il territorio e quindi l'insieme degli elementi *qualità del vitigno, tipo di terreno e microclima della zona (terroir)* determinerà la qualità del prodotto finale. I terreni più idonei per produrre uve da spumantizzare sono di natura calcarea o calcareo-argillosa a fertilità moderata, ma anche terreni ghiaiosi e ciottolosi; ovvero terreni magri e poco profondi. Fondamentale è che siano in zona collinare o pedecollinare con buona esposizione solare. Il tutto immerso in un clima da temperato a freddo. Queste condizioni permettono all'uva di maturare lentamente e di accumulare una buona quantità di zuccheri mantenendo una percentuale ottimale di acidi organici. Inoltre l'escursione termica tra il giorno e la notte favorisce il corredo aromatico dell'uva. Per essere più chiari: sono da escludere i vigneti esposti a nord, oppure nel fondo valle, in pianura e piantati in terreni umidi.

A questo punto occorre analizzare i vitigni. Ne esistono di più vocati alla spumantizzazione e altri utilizzati soprattutto per tradizione. Una prima distinzione è tra vitigni neutri, come i Pinot e lo Chardonnay, e vitigni aromatici, come i Moscati e le Malvasie. I prodotti finali sono nettamente diversi: i primi più o meno secchi ottenuti con il metodo Classico o con il metodo Charmat; i secondi dolci ottenuti con il metodo Charmat. Poi esistono numerosi vitigni utilizzati per la spumantizzazione, che danno prodotti di minor qualità, come il Prosecco, il Riesling, il Müller-Thurgau, il Cortese, il Brachetto, il Verdicchio, la Garganega, ecc..

Al di là dei numerosi vitigni utilizzati per la spumantizzazione, è indubbio che i più idonei sono il Pinot nero e lo Chardonnay elaborati con il metodo Classico. Il Pinot nero, probabilmente originario della Borgogna e da cui sono derivati il Pinot grigio e il Pinot bianco, è il vitigno più antico in assoluto, scoperto già nel I° secolo a.C. quando i Romani si spinsero in Gallia. E' un



vitigno imprevedibile in quanto interagisce in maniera importante con l'ambiente che lo ospita, ovvero con il terreno, il clima e il microclima. Allo spumante conferisce l'ossatura e la forza.

Lo Chardonnay, uva bianca, è pure originario della Borgogna. E' molto diffuso nella Francia settentrionale e i suoi grappoli ricordano il colore del frumento maturo. Allo spumante dona freschezza, finezza e produce una miscela di aromi. Attraverso percentuali variabili di Pinot nero e Chardonnay si possono ottenere molti prodotti con sfumature aromatiche diverse.

Gli enologi seguono la maturazione dei grappoli e li analizzano per individuare il punto di equilibrio tra zuccheri e acidi. In genere la vendemmia è leggermente anticipata rispetto a quella dei vini fermi; questo permette di conservare il corredo di acidi organici indispensabile per ottenere uno spumante di qualità.

Le uve vengono raccolte, preferibilmente a mano, e poste in una cassetta di piccola capacità. Da una pigiatura soffice si ottiene il mosto fiore che viene lasciato decantare per un giorno al fine di eliminare le fecce in sospensione (che potrebbero conferire al vino odori sgradevoli). Al mosto fiore vengono aggiunti dei lieviti selezionati e viene lasciato fermentare (fermentazione in bianco) a bassa temperatura (18°C circa) al massimo per 25 giorni. Le fasi successive sono i travasi, le filtrazioni e le analisi chimiche. Si ottiene così il vino base.

Per produrre spumanti dolci e aromatici (Moscato, Brachetto, ecc.) il mosto non fermentato viene conservato a -5°C per mantenere inalterati gli aromi primari delle uve.

Il processo di spumantizzazione, detto anche presa di spuma, procede con l'attivazione di una seconda fermentazione del vino base. La rifermentazione avviene in ambiente chiuso e sarà in bottiglia (metodo Classico) o in autoclave (metodo Charmat).



Il metodo Classico è il sistema di spumantizzazione più importante che dà vita a risultati entusiasmanti. Consiste in una lentissima rifermentazione in bottiglia seguita dalla maturazione dello spumante a contatto con i lieviti. Al vino base è consentito aggiungere vini di annate precedenti per un massimo del 30%, a differenza dei millesimati per il cui ottenimento è d'obbligo partire da uve della stessa annata. Al vino base, posto in bottiglie di vetro pesante, viene aggiunto uno sciroppo di vino per la rifermentazione, contenente lieviti selezionati (*liqueur de tirage*). Le bottiglie vengono chiuse ermeticamente con un tappo provvisorio a corona con all'interno un cilindretto (*bidule*) destinato alla raccolta del sedimento finale. Vengono poste orizzontalmente in cataste, in locali bui e freschi. Qui, nel giro di 2-3 mesi, i lieviti fermentano lo zucchero con formazione di CO₂ e alcol etilico. Più

la temperatura è bassa migliore sarà la finezza del perlage, ovvero delle bollicine; più la rifermentazione è lenta più la spuma sarà sottile e persistente.

Dopo circa 120 giorni viene controllata con un manometro la pressione all'interno delle bottiglie, pressione che non deve essere inferiore a 5 atmosfere. A causa dell'alta pressione, l'anidride carbonica è disciolta all'interno delle bottiglie. Quando stapperemo le bottiglie, la pressione calerà istantaneamente e la CO₂ tornerà allo stato gassoso, sprigionandosi con la formazione delle bollicine. A questo punto il vino è già spumante, ma per raggiungere qualità elevate la strada è ancora lunga. Quando i lieviti esauriscono lo zucchero, avviene l'autolisi del lievito, ovvero i lieviti precipitano sulle pareti delle bottiglie liberando molte sostanze aromatiche che conferiranno finezza e complessità allo spumante. La permanenza sulle fecce (lieviti morti) dello spumante deve durare come minimo 15 mesi; per i millesimati 24 mesi. I prodotti più pregiati possono arrivare anche a 9-10 anni di permanenza sulle fecce.

Periodicamente si effettua il cosiddetto sbancamento: le bottiglie vengono scosse per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti. Le bottiglie vengono poi prelevate dalle cataste e infilate per il collo in cavalletti di legno inclinati con fori sagomati (*pupitres*). Ogni giorno vengono ruotate di 1/4 o 1/8 (*remuage*) variando gradualmente l'inclinazione fino a portarle in posizione quasi verticale in circa trenta giorni. A questo punto il sedimento si è raccolto nel cilindretto del tappo ed è pronto per essere eliminato. Un tempo il *remuage* veniva fatto a mano: ora vengono utilizzate delle macchine che rispettano i modi e i tempi tradizionali.

La sboccatura, ovvero la rimozione delle fecce raccolte sotto il tappo, decenni fa veniva fatta a mano (*à la volée*) facendo saltare il tappo con grande abilità manuale, ma anche con il rischio di perdere una buona parte del vino a causa dell'elevata pressione. Attualmente avviene meccanicamente introducendo il collo della bottiglia in un liquido refrigerante a -25°C per pochi minuti (*à la glace*), facendo così congelare il vino nel collo della bottiglia con il sedimento inglobato. Il freddo attenua anche la pressione e togliendo il tappo a corona viene espulso il sedimento. Dal momento in cui si effettua la sboccatura lo spumante inizia ad invecchiare.

La parte del liquido perso con la sboccatura viene ripristinato con l'aggiunta di uno sciroppo (*liqueur d'expédition*) formato da vino invecchiato, mosto fresco, piccola quantità di distillato, ecc.. In realtà la ricetta di questo liquido è diversa da un'azienda ad un'altra e viene mantenuta segreta.

L'aggiunta di questo sciroppo è proibita negli spumanti a "dosaggio zero" detti anche "*pas dosé*" o "*nature*". L'ultima fase è quella della tappatura definitiva con tappo di sughero a fungo, ancorato con gabbietta in filo metallico.

Gli spumanti vengono classificati a seconda della quantità di zucchero presente. In senso crescente: Dosaggio Zero, Brut, Extradry, Dry, Semisecco, Dolce. Oltre all'indicazione DOC (Denominazione di Origine Controllata) o DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) che indica un disciplinare ben preciso che il produttore deve seguire, è bene individuare sulla bottiglia la scritta VSQPRD (Vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate), che garantisce il massimo di qualità del prodotto.

In Italia le zone più vocate per la spumantizzazione con il metodo Classico sono la zona di Franciacorta, sulle colline bresciane, con il Franciacorta DOCG, la zona del Trentino con la DOC Trento, l'Oltrepò Pavese con il metodo Classico DOCG. Esistono molte altre zone che hanno potenzialità interessanti, ma dove la qualità è più variabile.

Alcuni anni fa è stato istituito l'Istituto Talento Italiano. Questo istituto ha lo scopo di promuovere l'immagine del Talento quale spumante italiano di qualità prodotto con il metodo Classico. Il marchio Talento è una certificazione riconosciuta ufficialmente dalla legge italiana. Quindi il nome Talento è una garanzia e non il prodotto di un'Azienda. Al momento l'Istituto raggruppa alcune Case spumantistiche localizzate nel nord, dal Piemonte al Friuli. Anche nel Trentino troviamo il Talento Trento DOC, ovvero una DOC specifica per spumante a metodo Classico. Le uve ammesse sono: Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco. Tutte le operazioni per l'ottenimento dello spumante devono avvenire nei territori delle zone di produzione.

Per ultimo vi vorrei parlare di una tipologia tipica della DOCG Franciacorta: il Satèn. Nasce nel 1989 e il termine ricorda la parola seta. In realtà Satèn significa raso, ma l'assonanza con seta, setoso, satinoso è perfetta nell'evocare il tessuto femminile di seta leggerissima. Il Franciacorta Satèn è uno spumante più "morbido", ovvero con una spuma più delicata, meno resistente, quasi cremosa. Questo è dovuto anche ad una pressione più bassa: al massimo 5 atmosfere, quando per tutte le altre tipologie di Franciacorta non è previsto un massimo di pressione. Le uniche uve che è possibile utilizzare sono lo Chardonnay e il Pinot bianco, ma spesso la percentuale di quest'ultimo è quasi inesistente e trovare dei Satèn con il 100% di Chardonnay è abbastanza frequente. Ma attenzione: se il Satèn è un vino moderno che fa l'occholino al consumatore in quanto si fonda sull'equilibrio dei componenti, sul loro bilanciamento e sullo "smussamento" delle spigolosità, rischia di perdere corposità e di diventare più labile e banale rispetto ai Franciacorta classici. Mancando la "robustezza" dell'uva Pinot nero, occorre una maggiore maestria dell'enologo di cantina, che nulla deve lasciare al caso. Quindi ben vengano le Aziende preparate in grado di produrre un ottimo Satèn.

Dopo tutto quanto scritto, non v'è dubbio che lo spumante, prodotto con il metodo Classico, è un'opera d'arte e di sapienza. Leggere sulla bottiglia che si ha di fronte *prodotto con metodo Classico* ha un effetto rassicurante. Versare lo spumante e assaporare i profumi sofisticati e il pizzicore delle bollicine rende quel momento stuzzicante ed emozionante.

Eligio Martelli

Tra libri e città...indimenticabili figure femminili...!!!

Mi accade, a volte, di viaggiare e di trovarmi, di colpo, immersa in un libro ...è successo nuovamente visitando due città che quest'anno sono state mete dei nostri viaggi. La "grande arte" respirata visitando la Certosa di Pavia e l'incredibile abilità degli "artigiani di ceramiche" di Bassano del Grappa mi hanno riportato alla memoria due splendidi libri a cui, da tempo, non pensavo! Come possa una città far pensare a un libro non lo so forse perché entrambi fanno viaggiare la mente in luoghi e mondi sconosciuti, nei quali ti puoi riconoscere.

La **Certosa di Pavia** è una costruzione monumentale che è stata realizzata dopo un voto, emesso sotto forma di testamento, nell'anno 1390 da Caterina Visconti, figlia di Bernabò Visconti e di Regina della Scala. La prima gravidanza di Caterina Visconti andò male: una figlia era nata e morta nel giugno 1385. All'approssimarsi di un nuovo parto l'8 gennaio 1390, desiderando la nascita di un figlio maschio, fece voto di costruire una Certosa presso Pavia se fosse sopravvissuta alla nuova, per lei terribile, esperienza. Nacque un bambino che però morì, ma Caterina si salvò e mantenne la promessa. Il voto di questa donna e la sua sofferenza mi hanno fatto ricordare un libro bellissimo di Dacia Maraini, "La lunga vita di Marianna Ucrìa". Protagonista è Marianna, la figlia sordomuta di una grande famiglia palermitana della prima metà del Settecento. Marianna comunica per mezzo di bigliettini con il mondo ed, in parte, è guidata dagli altri sensi, che ha sviluppato notevolmente. Fra lei e il padre, il duca Signoretto Ucrìa di Fontanasalsa, sembra esserci una tenera complicità, mentre con la madre il rapporto è improntato a una reciproca diffidenza. A tredici anni Marianna, che tenta invano di opporsi, viene sposata allo zio, Pietro Ucrìa di Campo Spagnolo, fratello della madre. Dopo quattro anni di matrimonio, ha già tre figlie (Felice, Giuseppa e Manina), ma il marito aspetta con trepidazione quel figlio maschio che, quando finalmente arriverà, sarà chiamato Mariano. Marianna si ritira per sua volontà nella villa di Bagheria, da cui non esce quasi mai, passando giornate intere a leggere e a scrivere, nonostante il marito che preferisce Palermo e che non ama i segni di desiderio di libertà che la moglie-nipote fa emergere. Ecco che Caterina e Marianna si sono incontrate in un posto nuovo, la mia mente, che ha fatto spazio ad entrambe e le ha rese ancora protagoniste della propria vita.

Bellissima **Bassano del Grappa**, città storica e artistica grazie alla produzione delle sue ceramiche. La fortuna di

questa speciale forma di "arte" è dovuta ad un fattore socio-storico molto interessante: la crescente richiesta e la diffusione in Europa delle preziose porcellane cinesi, che indusse nel XVIII secolo i ceramisti olandesi ad imitarne la lavorazione invadendo anche i mercati della Serenissima. Il Senato veneziano per non perdere terreno, nel 1728 cercò di incrementare la produzione interna con agevolazioni fiscali per chi fosse riuscito a produrre porcellane e a migliorare le maioliche. Ci riuscirono gli **artigiani** di Bassano e Nove, che da quel momento hanno visto crescere il loro mercato e avere sempre maggiore importanza. I colori, i disegni, i decori di queste delicate porcellane mi hanno ricordato Griet, sedicenne fanciulla protagonista del libro "La ragazza con l'orecchino di perla" di **Tracy Chevalier**. Il libro inizia proprio con lei in cucina che, come al solito, sistema meticolosamente le verdure che sta tagliando, abbinandole per colore in un cerchio. Il padre, un decoratore di piastrelle di ceramica che ha perso la vista, sta parlando, con persone dalle voci decisamente insolite, che suggeriscono «immagini di tappeti preziosi, libri, perle e pellicce». Appartengono a una coppia, un uomo misterioso dai lunghi capelli neri e dai penetranti occhi scuri e una donna altezzosa con riccioli biondi e fare nervoso: sono **Jan Vermeer**, il celebre pittore, e sua moglie Catharina, persone ricche e influenti. L'uomo sembra incuriosito da Griet e tra loro nascerà un'attrazione speciale legata dall'amore per i colori e la pittura.

Due città meravigliose, degne di essere scoperte da tutti; due libri storici e autentici! Autrici speciali, audaci e delicate, che entrano nell'animo femminile rendendolo nobile e al, tempo stesso, trasgressivo; due letture importanti da gustare durante le feste di Natale.....buona lettura a tutti!

Katia Stolfinati



Concorso di pittura estemporanea 2° Premio Francesco Maria Raineri

Prologo.

Era una domenica, lo scorso 3 maggio,
quando ho compiuto un incredibile viaggio:
un lungo e affascinante itinerario,
all'interno dello sconfinato immaginario
di quarantun artisti, ammirevoli pittori
che, con pennello, tavolozza e colori,
hanno avuto la passione e la voglia
di metter su tela la nostra Schivenoglia.
Quel che ho visto ora voglio raccontare
a chi, leggendo, mi vorrà accompagnare.

Vedo un piccolo borgo che brilla sotto un cielo azzurro e blu, sotto un sole bello come un'arancia profumata, sulla terra una spiga dorata.

La chiesa cattura gli sguardi di tutti. Vedo la sua forma stilizzata di fronte, il suo colore giallo aranciato interrotto dalle bande bianche, che si apre accogliente con le braccia aperte; la guardo di lato appoggiata alla torre campanaria, che svetta con il suo orologio e saluta tutti, anche chi è lontano, e ne sbircia la cima che spunta dietro ai cespugli, dietro alle case e agli alberi, come a proteggere le messi dei campi.

La chiesa che ci dona il Vangelo, dove nascono l'albero della vita, lo spirito della vita, il pane della vita.

Dal sagrato guardo verso via Verdi, con le ombre asciutte dei tigli coricate sui marciapiedi grigi. Da una finestra osservo una tavola imbandita di fiori ed uva di vino e ortaggi.

Da lontano, sempre con la chiesa sullo sfondo, vedo un presepe d'estate: un'allegria famiglia riunita in mezzo al grano dorato, padre madre e bambino, il pane e il vino in tavola, e anche il bue partecipa felice alla mensa.

Vedo la cupola del campanile sovrastare un nero e gigantesco ombrello che porta Magritte a Schivenoglia, ma non è minaccioso perché sotto le falde scende, allegra, una pioggia di colori, e mi piace pensare che siano i nostri sentimenti positivi che si mescolano quando le nostre anime sono protette dal Creatore.

Verso Ovest vedo le case giallognole che si affacciano sulla strada, si cercano le loro ombre informi, mentre qualcuno passeggia e la tranquillità si respira nell'aria. Guardo il portico che ravviva l'armonia asciutta, dove è bello incontrarsi all'ombra degli sguardi. Una donna con i frutti in grembo si è assopita in cucina, mentre il cielo si fa scuro. Ma all'improvviso un tripudio di colori mi distoglie e ora vedo i caseggiati del centro attraverso il verde, il giallo e il rosso, la vista si annebbia davanti a questa esplosione di gioia.

Proseguo e sulla panchina all'ombra delle fronde, davanti alla farmacia, un uomo assorto nei propri pensieri aspetta che si faccia sera. Torno indietro e arrivo a Corte dall'Acqua, imponente e fiera, testimone del paese com'era. Mi fermo davanti a quel vecchio portone chiuso, con il legno sfilacciato, dalle tarme divorato, sotto l'arco dove non arriva la luce del lampione.

Sbirciando dal cancello vedo un bianco sentiero che gira dietro al fienile, e mi piace pensare che porti lontano. Vedo un giardino dove il verde cresce rigoglioso coprendo un vecchio pozzo abbandonato, attorno al quale gioiosi bambini correvano tanti anni fa.

Il fienile si innalza oltre la siepe del parco, c'è tanto verde e tanto silenzio. Davanti, la strada provinciale corre in una giornata assolata, o si ferma in una giornata plumbea, mentre qualcuno attraversa in bicicletta l'asfalto, sotto quegli sprazzi di cielo bianco.

Vedo la serranda abbassata del negozio di ortofrutta all'angolo di via Andrea da Schivenoglia, sembra una via di fuga verso l'infinto. E' la via del cimitero, quindi forse lo è davvero, ma le piante che crescono rigogliose là dietro non lo sanno e inneggiano imperterrite alla vita.

Da via Donatori guardo la scuola, sicura e immobile come l'altalena. Ma il verde dei giardini è così verde da riaccendere la speranza.

Torno indietro e proseguo, ma di poco. Cattura il mio sguardo quel vecchio davanzale di ferro arrugginito che sovrasta un arco di piante rigogliose e fiori, al centro di un casa; sembra il balcone di Giulietta, forse da lassù un tempo una bella donna si è affacciata, lanciando uno sguardo d'amore verso il proprio Romeo, che tronfio salutava.

Mi volto e vedo una folla agitata che riempie la piazza, fiori e bandiere, braccia alzate e mille colori che si mescolano, sento persino il chiacchiericcio, era una giornata di festa, che giorno era?

Riprendo verso la campagna. Al passaggio a livello due fidanzatini, stretti in sella a un motorino, aspettano davanti alla sbarra che passi il treno. Ma guarda, la zucca è pronta e già tagliata facciamo i tortelli, corri ad avvisare a corte Rangona! Che fatica.... sembra quasi una salita!

C'è un uomo che ha portato un plotò di pomodori rossi sulla canna della bicicletta, e lo ha lasciato davanti ad una casa tutta screpolata, dove una donna alla finestra si è affacciata con un bambino in braccio... "che bel pùtin... grata grata al so pansin".

Vedo un contadino che semina a mano la terra scura contro la luce del tramonto, mentre la frutta sta maturando nel piatto sopra il davanzale. Mi nascondo sotto le frasche gialle di una casa gialla, ma come mai tutto riluce? Vedo tutto abbagliare, eppure non c'è il sole.

Sull'angolo di un vecchio fienile senza fieno qualcuno ha dimenticato una vecchia bicicletta. In un giardino più in là sbocciano narcisi, bianchi e gialli, e le api, mentre succhiano il nettare, volano sullo sfondo del campanile.

Vedo gli alberi dai tronchi blu, come il cielo e le zolle di terra, e arancioni, come le nuvole e i fiori... mi sento confusa ma quant'è bella Schivenoglia attraversata dal fiume, mi sembra di sentirne la musica. Ma il sogno scompare e ora vedo i frantumi di un mondo senza pace buttati in mare come rifiuti, non manca nulla all'uomo, ma è tutto mescolato e confuso, e nessuno mi sembra felice.

Allora stasera pesce e coca cola, poi pizza con cromoterapia! Vedere il mondo con la fantasia assorbe tanta energia, ma quel che ho visto mi ha arricchito, e riempito la mente e il cuore di allegria.

Roberta Bassoli

Quadri vincitori



1° classificato - Autore: *Marchese Walter* – Titolo dell'opera: Schivenoglia



2° classificato Autore: *Fioratti Alex* - Titolo dell'opera: Fuori piove



Terzo classificato

Autore: Michelini Antonella

Titolo dell'opera: Esplosione di colori a Schivenoglia



Quarto classificato

Autore: Rigatelli Aurora

Titolo dell'opera: La chiesa di Schivenoglia



Quinto classificato

Autore: Canepari Primo

Titolo dell'opera: Manifestazione a Schivenoglia



Sesto classificato

Autore: Lazzaroni Mariagrazia

Titolo dell'opera: Ingresso di Corte dall'Acqua



Settimo classificato

Autore: Casalini Silvio

Titolo dell'opera: Madre natura



Ottavo classificato

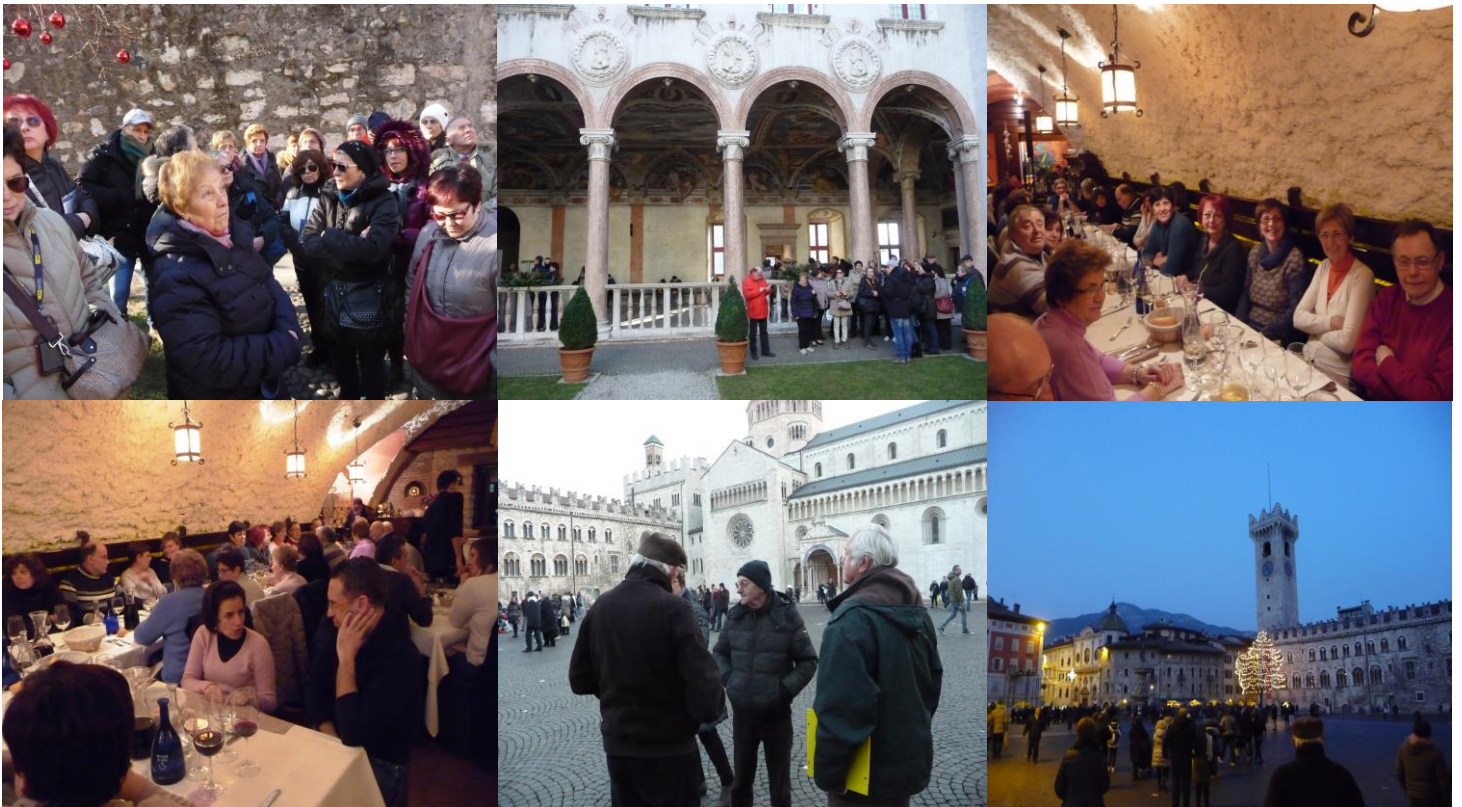
Autore: Aldi Stefania

Titolo dell'opera: I giardini di Schivenoglia

Chess Festival terza edizione



Trento



Iniziative realizzate nel 2015

Eventi e manifestazioni:

- ✓ 6 Gennaio 2015: Aspettando la befana
- ✓ 30 Gennaio 2015: La Suzzara-Ferrara 125 anni dopo
- ✓ 15 Febbraio 2015: Carnevale
- ✓ 15 Marzo 2015: La Tempesta
- ✓ 21 Marzo 2015: 70 anni dopo
- ✓ 22 Marzo 2015: Miranda, il lupo e l'incantesimo della luna
- ✓ 28 Marzo 2015: Concerto di primavera
- ✓ 11 Aprile 2015: ri...STORIA...moci
- ✓ 18 Aprile 2015: Rassegna Giovani Pianisti
- ✓ 3 Maggio 2015: Estemporanea Premio Francesco Maria Raineri – 2ª Edizione
- ✓ 9 Maggio 2015: Trapianti e Cultura del Dono (in collaborazione con le altre associazioni)
- ✓ 17 Maggio 2015: Pranzo di beneficenza
- ✓ 24 Maggio 2015: Serata sulla Prima Guerra Mondiale
- ✓ 19 – 20 Giugno 2015: Isola senza frontiere
- ✓ Dal 28 Agosto al 2 Settembre 2015 – Mostra personale di Alex Fioratti
- ✓ 2 Ottobre 2015: Festa dei nonni
- ✓ 23 Ottobre 2015: Giacomo Puccini
- ✓ 14 Novembre 2015: Il canto e la guerra
- ✓ 29 Novembre 2015: Chess Festival 3ª edizione
- ✓ 18 Dicembre 2015: Le comete



Corsi:

- ✓ dal 6 Febbraio al 26 Giugno 2015: Corso di base di lingua italiana per stranieri
- ✓ dal 3 Novembre al 15 Dicembre 2015: Corso di Origami

Gite:

- ✓ 29 Marzo 2015: Gita a Pavia
- ✓ 7 Giugno 2015: Gita a Bassano
- ✓ 13 Settembre 2015: Gita a Ravenna
- ✓ 6 Dicembre 2015: Gita a Trento



Nello sfondo il quadro dell'estemporanea di Donini Mentore