



Frate Indovino

Poste Italiane SpA | Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Aut. GIPA/C1/PG/2012 | Abonnements | Poste | Taxe Perçue | www.frateindovino.eu



N. 11
ANNO 67 | NOVEMBRE 2024

MENSILE DI CULTURA RELIGIOSA E POPOLARE

Grazie Sammy!

Sammy Basso, il giovane biologo veneto affetto da progeria (malattia rara che causa l'invecchiamento precoce e progressivo del corpo, ma non altera la mente), il 5 ottobre scorso ci ha lasciato. Tutti i tg e i siti di informazione ne hanno dato la notizia. In migliaia si sono recati al funerale per un ultimo saluto e infiniti sono stati i messaggi di cordoglio da parte di medici, religiosi, politici, personaggi dello spettacolo e semplici cittadini da tutta Italia.

Ho avuto la fortuna di conoscerlo e di parlargli alcune volte. Era una persona speciale: intelligente, sensibile, ironica, sorridente, illuminante. Un giorno gli chiesi di rilasciarci un'intervista (potete rileggerla sul nostro sito www.frateindovino.eu) e lui accolse l'invito con grande entusiasmo. In quell'occasione mi disse di essere un uomo di scienza che viveva in profondità la spiritualità francescana: indossava sempre il Tau, lo mostrava con orgoglio.

Anche dopo la sua scomparsa, Sammy ha saputo stupirci perché ha lasciato una lettera-testamento che è stata letta al suo funerale. Un breve, essenziale, prezioso scritto che consiglio a tutti di recuperare sui social e meditare. Il passaggio per me più bello è il seguente: *Chi mi conosce sa bene che non sono un tipo a cui piaccia dare consigli, ma questa è la mia ultima occasione... perciò ve ne prego amici miei, amate chi vi sta intorno, non dimenticatevi che i nostri compagni di viaggio non sono mai il mezzo ma il fine. Il mondo è buono se sappiamo dove guardare!*

Caro Sammy, grazie per tutto il "di più" che attraverso la tua sensibilità ci hai donato!

Michele Francesco Afferrante



Storie che fanno bene al cuore Siamo ancora qui

Il ragazzo e la ragazza scendono a cavallo verso di me – avranno tutt'al più sedici anni – lungo un declivio in cima al quale c'è il *corral*, il recinto dei puledri Lakota. Mi guardano tra curiosità e indifferenza: di bianchi, qui, nella mitica riserva indiana di Pine Ridge, quella del celebre memoriale di Wounded Knee, se ne vedono pochi. C'è comprensibile riservatezza, tanto più durante una riunione tribale: si celebra la Crazy Horse Ride, decine di famiglie della nazione Lakota si riuniscono in onore di Cavallo Pazzo, assassinato a Fort Robinson,

nel Nebraska e sepolto qui, in un luogo segreto.

Quasi 200 chilometri di cavalcata, ideati dal lakota Charles "Bamm" Brewer – conosciuto grazie a Robert Ragagnin e all'associazione Hunkapi di Genova – per mettere alla prova le giovani generazioni e preservare il senso di appartenenza e combattere disoccupazione, alcol e droga: Pine Ridge ha un tasso molto alto di suicidi, bassissima aspettativa di vita. Eppure è un luogo dello spirito: praterie a perdita d'occhio, profumate la sera, nell'aria limpida dei

pascoli d'alta quota. "Posso fare una foto?" chiedo ai ragazzi. Si fermano, seri: una posa brevissima e memorabile, che sprigiona grazia e semplicità. Inceneriti, in un secondo, miliardi di selfie e smorfiette vaganti nell'universo. Loro, i Nativi, sono così vicini a Madre Terra. Eppure tra gli ultimi della terra.

Parlano senza bisogno di parole. Hanno Sand Creek, dove anche l'erba secca della prateria canta il massacro di donne e bambini, e Little Bighorn, sulla collina del presuntuoso Cu-

ster, e il piccolo cimitero di Wounded Knee, e un'altra riserva famosa, quella di Wind River, dove Taylor Sheridan ha girato un bellissimo e drammatico film-denuncia, *I segreti di Wind River*, parte di una "trilogia della frontiera". Sono i luoghi nei quali sono stato a pregare. A Pine Ridge ho assistito a un bellissimo *Pow-wow*, la danza di donne, bambini e guerrieri, sotto il "Buffalo Jump" un amico di Bamm, Cavallo pezzato, mi ha detto con orgoglio di aver smesso di bere. Il figlio di Bamm, un giovane *cowboy*, mi ha abbracciato.

Nel parco di Yellowstone, pochi giorni fa, è nato un bisonte bianco, segno beneaugurante nella mitologia nativa; proprio nella Lamar Valley, uno dei luoghi più remoti e famosi, patria di fantastici lupi grigi (una femmina alfa è diventata leggendaria, fu per anni capo branco).

I due ragazzi rappresentano un momento auratico, un riscatto sulla violenza della Storia. In loro c'è la purezza sognata da bambini nei western, sempre dalla parte degli indiani.

We are still here (Siamo ancora qui) dice un libro. Grazie, ragazzi, per avermi guardato e non avere sorriso. Grazie per essere ancora qui, a indicare una strada.

Sotto una coperta scura i vostri e i nostri cuori battono ancora.

Carlo Grande
giornalista, scrittore
e regista

● Pagine 2-3

Guerra in Medio Oriente
Come capire la complessità degli scenari nella regione più contesa del mondo.

● Pagine 6-7

Cop 29 a Baku
La finanza climatica al centro della nuova conferenza dell'ONU.

● Pagine 16-17

Intervista a Maria Soave
La giornalista del Tg1 parla della sua professione sognata fin da bambina.



Il Libano è, suo malgrado, di nuovo sotto i riflettori dell'attualità internazionale. È l'esempio più evidente della complessità del Medio Oriente, un vero e proprio ginepraio, nel quale chi non ci vive capisce poco. Parlare del Libano, è cercare di capire e spiegare l'intero puzzle mediorientale, una polveriera. Ho vissuto tre anni in Libano, Paese che ho cercato di capire con le forze intellettive, ma non ci sono riuscito. Usando il cuore, invece, qualcosa in più l'ho capito.

1. Bellezze

Il Libano è bello, proprio bello, anche se qua e là è deturpato, soprattutto nella costa beirutina, da una speculazione edilizia che ha pochi uguali al mondo, che ha invaso ogni anfratto disponibile, anche il terreno che in epoca coloniale ospitava la ferrovia dal Nord al Sud. In Libano è possibile, d'inverno, sciare nelle alture, che superano i tremila metri, e quaranta minuti dopo fare il bagno in mare. Le valli che, partendo dalla costa, si inerpicano verso il Monte Libano, sono straordinari esempi di biodiversità. E che dire dei boschi di cedri del Libano, pianta che ha avuto diritto di apparire nella bandiera nazionale? Passeggiare a Tannourine, oppure sopra Jezzine più a Sud, o ancora al di sopra della valle della Qadisha, provoca sensazioni particolari, perché i cedri coniugano la naturale verticalità degli alberi con l'assoluta orizzontalità dei loro rami.

2. Antichità

Oltre che bello, il Libano è anche antico, antichissimo. La città di Byblos, sulla costa tra Beirut e Tripoli, è la più antica città abitata incessantemente nel Mediterraneo. Negli scavi archeologici, è stata trovata la più antica iscrizione alfabetica al mondo. Un tem-



Libano, santi e dannati

Dieci premesse per poter cercare di capire il Paese dei cedri

po, quando l'intera superficie grande come l'Abruzzo era ricoperta di cedri, il legno è servito per costruire le piramidi di Giza, gli arredi del tempio di Gerusalemme, le navi della flotta dei Fenici così come dei vicini. Pochi sanno, poi, che i più grandi templi romani ancora in piedi sono quelli di Baalbek, nella valle della Bekaa, che separa le due catene del Libano e dell'Antilibano. Marmi ro-

mani e greci li si trovano un po' in tutto il Paese, in particolare nelle due città principali del Sud, Tiro e Sidone di biblica memoria. Nell'Antico e nel Nuovo Testamento, il Libano è citato centinaia di volte come "la terra del latte e del miele".

3. Minoranze

Da sempre il Libano ospita popoli dei dintorni, e anche oltre. È fatto di minoranze, da sempre. Sono

diciotto quelle riconosciute dalla Costituzione, ma nei fatti ce ne sono il doppio. Ci sono sunniti e sciiti, alawiti e drusi da una parte, e dall'altra la complessa famiglia cristiana, con i maroniti in testa, poi i greco-ortodossi, i greco-cattolici, assiri e siriani, anglicani e protestanti. Per mettere fine alla guerra civile, o piuttosto incivile, o ancora contro i civili, il trattato di Taef ha regolato l'ac-

cesso ai posti di potere di tali comunità: presidente sempre maronita, capo del parlamento sciita e primo ministro sunnita, mentre il parlamento è per metà musulmano e per metà cristiano. Se il sistema ha funzionato per quarant'anni, oggi è ridotto a una spartizione della torta, cioè delle risorse del Paese.

4. Banditi

Taluni si chiedono come

La situazione dei Paesi del Medio Oriente

Paese	Popolazione	Reddito	Ordinamento	Condizioni attuali
Siria	22 milioni	420 dollari	repubblica presidenziale	guerra
Libano	4,5 milioni	4.100 dollari	repubblica confessionale	guerra parziale
Giordania	11 milioni	4.300 dollari	monarchia	pace
Israele	9,5 milioni	54.900 dollari	repubblica parlamentare	guerra
Palestina	5 milioni	3.800 dollari	repubblica parlamentare	guerra
Egitto	111 milioni	4.300 dollari	repubblica presidenziale	insicurezza
Iraq	44,5 milioni	5.900 dollari	repubblica parlamentare	insicurezza
Iran	88 milioni	4.700 dollari	repubblica islamica	regime poliziesco
Arabia Saudita	36,5 milioni	30.400 dollari	monarchia ereditaria	pace
Kuwait	4,5 milioni	41.000 dollari	monarchia ereditaria	pace
Bahrain	1,5 milioni	30.100 dollari	monarchia ereditaria	pace
Qatar	2,5 milioni	87.000 dollari	monarchia ereditaria	pace
Emirati Arabi	9,5 milioni	53.700 dollari	emirato	pace
Oman	4,5 milioni	25.000 dollari	sultanato	pace
Yemen	33,5 milioni	650 dollari	repubblica presidenziale	guerra

● In questa pagina: quella in Libano è la seconda guerra di invasione israeliana nel Paese dei cedri. Sul territorio non è facile sovrastare la forza militare delle milizie di Hezbollah, filoiraniane.

● A fronte, in alto: l'Arabia Saudita (qui Gedda) è la potenza regionale sunnita che contrasta quella iraniana sciita; a centro pagina: murales a Gaza City, una striscia di due milioni di popolazione ormai ridotta a un cumulo di macerie; sotto: immagine scattata a Qom, la città santa degli sciiti iraniani, che qui hanno le loro principali università.

mai in Libano si possa vivere per anni senza un presidente, o con un governo dimissionario, o ancora con un parlamento che non si riunisce mai. È possibile perché, poco alla volta, dopo la fine della guerra civile nel 1995, il Paese è stato governato spartendo il potere tra gruppi politici e famiglie introdotte nei gangli dell'economia e della finanza. Il Libano è stato spolpato da una ripartizione "cencelliana" (assegnazione di ruoli e benefici senza criteri di merito) della raccolta del denaro privato: elettricità, telefonia, benzina, acqua e via dicendo. Ciò ha portato a mettere in secondo piano il bene dei cittadini, a favorire dei guadagni dei potenti. Lo Stato non è al servizio dei cittadini, ma di chi detiene il potere.

di nitrato di ammonio del porto, a dichiarare *default*, cioè lo Stato ha ammesso di non essere più in grado di restituire i prestiti internazionali. La lira libanese, che all'epoca si cambiava a 1500 lire per dollaro è carta straccia: ora per un dollaro ne servono 100 mila. Le banche, colluse con il sistema di corruzione dai tratti mafiosi, sono entrate in una spirale senza fondo. Ormai in Libano le transizioni avvengono in contanti, o su conti di banca all'estero. Risultato: i ricchi se la cavano sempre, mentre i poveri diventano sempre più poveri, e la classe media sta entrando rapidamente nel loro novero.

6. Migranti

Per queste ragioni, le forze

banesi sanno dare del tu al denaro, tant'è che fanno affari dappertutto nel mondo, non sempre in modo trasparente o legale, va detto. Ma in Libano non ci sono solo 4 milioni di libanesi, perché dal 1948 mezzo milione di palestinesi in fuga per l'arrivo degli ebrei che fondarono lo Stato di Israele, vivono ancora nei campi profughi sparsi per il Paese. E dal 2011 più di un milione di siriani, forse addirittura due, sono giunti nella terra dei cedri fuggendo dalla guerra civile, accolti negli interstizi del territorio rurale e delle città proprio da quel popolo che avevano occupato per tanti anni. Per non parlare degli armeni, qui installatisi fuggendo dal genocidio in Turchia. E oggi decine di migliaia di curdi, eritrei e somali si stabiliscono a Beirut e dintorni.

7. Guerre

Servirebbe un manuale per enumerare le guerre che hanno colpito il Libano. Basti ricordare le ultime tre: quella civile, dalla metà degli anni Settanta al 1990; quella avviata da Israele nel 2006 e indirizzata contro le milizie sciite filoiraniane di Hezbollah; e quella attuale, copia della precedente. Non si sa ancora come andrà a finire, perché se Israele ha compiuto attacchi innovativi, basandosi sul digitale, come lo scoppio dei cer-



capersone di Hezbollah, o con attacchi mirati resi possibili dall'*intelligence*, sul terreno non è la stessa cosa, come ha dimostrato la guerra del 2006, che ha visto il forte esercito israeliano ritirarsi per limitare i danni.

8. Potenze regionali e globali

E qui entra in gioco la incredibile permeabilità libanese all'influenza delle potenze regionali e globali. In Libano, sotto diverse forme, sono presenti tutte le potenze mondiali. In particolare non si può non sottolineare la presenza degli iraniani, che hanno in pratica nelle loro mani il Sud del Paese, da Sidone fino a Israele, attraverso Hezbollah, che è un partito e un esercito. Al Sud, in effetti, non sono le truppe del cedro a controllare il territorio, ma le milizie filoiraniane, che negli ultimi vent'anni hanno riempito gli arsenali. Il Libano del Sud è così diventato il luogo di maggior frizione tra la potenza degli ayatollah (e dei russi) e quella degli israeliani (e della potenza statunitense e degli altri alleati). Così la guerra attuale non è voluta dai libanesi ma delle potenze straniere presenti nella regione. In tutto ciò non è da sottovalutare la guerra giocata a vari livelli tra il mondo sciita (al cui capo c'è l'Iran) e quello sunnita (guidato dall'Arabia Saudita).

9. Cittadini

Per tutto ciò, i libanesi danno fondo alle loro capacità organizzandosi con energie creative per sopperire alla mancanza dello Stato, con spirito sussidiario. La società civile è una delle più straordinarie, si contano 300 mila associazioni. Tale forza civile si basa su un livello culturale superiore a quello di tutti i Paesi del Medio Oriente, Israele escluso, con un sistema universitario di primo livello. L'umanità e l'eccellenza nutrono uno sguardo aperto e curioso per tutto ciò che fa l'umano.

10. Ponti

Il Libano è stato ed è ancora un ponte, anzi una serie di ponti: tra Oriente e Occidente, tra mondo islamico e mondo cristiano (lo era anche tra Islam, Cristianesimo ed Ebraismo) tra sunniti e sciiti, tra mercanti mediorientali e internazionali, tra intellettuali e chierici, tra ricchi e poveri. Il Libano è un ponte in grave pericolo per gli appetiti delle potenze straniere, rischia di rovinare al suolo e costringere a una spartizione del suo territorio. Il molteplice, di cui è grande alfiere, rischia di trasformarsi in separazione, e non più in coesione, armonia, unità. Il Libano, da "messaggio" che era, secondo la felice espressione coniata da Giovanni Paolo II, rischia di trasformarsi in interruzione della connessione. La comunità internazionale ne sarà ritenuta responsabile, Europa compresa.



5. Soldi

Il progressivo spolpamento dei fondi dei cittadini ha portato il Paese nel 2019, poco prima della devastante esplosione dei depositi

giovani stanno migrando in massa verso l'estero, rimpolpando la diaspora che conta 16 milioni di unità, cioè quattro volte la popolazione residente. I li-

Sciiti e sunniti

La principale differenza tra sunniti e sciiti risiede nella successione del profeta Muhammad. I sunniti, che costituiscono la maggioranza dell'Islam (il 90 per cento circa), credono che il successore debba essere scelto tra i membri della comunità, basandosi su merito e consenso. Gli sciiti (il 10 per cento dei musulmani), invece, sostengono che solo i discendenti diretti di Muhammad, attraverso sua figlia Fatima e suo cugino Ali, possono essere considerati legittimi leader, o imam. Queste differenze portano a diverse interpretazioni religiose, pratiche e rituali. I sunniti seguono le quattro scuole di giurisprudenza, mentre gli sciiti hanno la loro tradizione giuridica, principalmente quella Ja'fari. Inoltre, le commemorazioni e

le celebrazioni variano: gli sciiti, ad esempio, osservano con particolare intensità il mese di Muharram e la giornata di Ashura. Queste divergenze hanno influenzato anche la politica e le relazioni sociali in molte regioni del mondo islamico.





Cultura

La forza della nonviolenza

Torna in libreria un testo fondamentale di Capitini

Si parla molto di guerra, si parla poco di pace, quasi mai si parla di nonviolenza, ovvero dell'arma che la pace potrebbe utilizzare per sconfiggere la guerra. Anzi, no: la parola "arma" non è corretta, perché la nonviolenza non è uno strumento, ma uno stile di vita che viene da lontano. Dalla lezione del Mahatma Gandhi, che con la pratica della *satyāgraha* (resistenza passiva) portò l'India all'indipendenza. Prima ancora, però, la nonviolenza era stata – e rimane – uno dei tratti distintivi della spiritualità francescana. Il Poverello, che era stato soldato in gioventù, sceglie di testimoniare la sua fedeltà al Vangelo spogliandosi di tutto, degli abiti provenienti dalla bottega del padre Pietro di Bernardone così come della corazza che indossava quando combatteva contro i perugini. Tra Perugia e Assisi si snoda, non a caso, la più importante Marcia per la pace del nostro Paese. A fondarla fu, nel 1961, Aldo Capitini. Filosofo e poeta, impegnato in politica e nell'educazione, viene spesso definito "il Gandhi italiano". L'espressione non è del tutto inesatta, ma non rende giustizia a una figura irripetibile. La casa editrice Manni ha da poco riportato in libreria uno dei titoli fondamentali dell'opera di Capitini, *Le tecniche della nonviolenza*, apparso originariamente nel 1967 e oggi ancora attualissimo, come sottolineano i testi di commento firmati da Goffredo Fofi e Giuseppe Moscati. Il volume si presenta come un manuale nel quale vengono passate in rassegna le diverse declinazioni che la nonviolenza può assumere a livello individuale (l'obiezione di coscienza, per esempio) e collettivo (è l'ambito della cosiddetta "disobbedienza civile"). Ma le pagine più preziose sono quelle in cui Capitini si sofferma sul pronome "tu", che più di ogni altro mezzo spiana la strada alla pace e alla riconciliazione: il segreto,

spiega l'autore, consiste nel «rivolgersi con l'animo e con l'azione a un singolo individuo, in modo da interiorizzarlo, da sentirlo come prossimo, come me stesso».

Alessandro Zaccuri



Geopolitica

La scure dello smog sui bambini

Il report "Inizi senza fiato" dell'Unicef



Sono circa 5500 i bambini con meno di un anno morti per cause legate all'inquinamento atmosferico nel 2021 in 23 Paesi e territori dell'Europa e dell'Asia Centrale: 1 su 5 di tutti i decessi in quella fascia d'età. È questo l'agghiacciante risultato del report pubblicato dall'Unicef agli inizi dello scorso settembre. Secondo il rapporto "Breathless beginnings: policies to protect children from air pollution in Europe and Central Asia" (Inizi senza fiato: l'allarmante impatto dell'inquinamento atmosferico sui bambini in Europa e Asia Centrale) nelle principali città europee e asiatiche l'inquinamento atmosferico supera regolarmente i livelli considerati sicuri dall'Oms, finendo per essere il principale rischio ambientale per la salute dei bambini della regione. L'inquinamento atmosferico è causato principalmente da pratiche residenziali, commerciali e istituzionali. Il primo indiziato, quindi, è il combustibile fossile, in particolare l'uso del carbone, gravemente dannoso per la salute dei bambini.

"Le malattie e i decessi causati dall'inquinamento atmosferico – ha dichiarato Maria Osbeck, Specialista Senior, Ufficio regionale dell'Unicef per l'Europa e l'Asia Centrale – sono prevenibili. Eppure, ogni anno i bambini in Europa e Asia Centrale muoiono o subiscono conseguenze a lungo termine per l'aria inquinata".

L'esposizione precoce e frequente all'inquinamento atmosferico – anche all'interno del grembo materno – porta alla riduzione e alla ristrutturazione dei polmoni e aumenta il rischio di polmonite, infezioni delle vie respiratorie superiori e alle orecchie, asma, allergie ed eczemi.

Respirare aria inquinata può causare infiammazioni al cervello, ostacolando la crescita e compromettendo lo sviluppo cognitivo. È l'ennesimo, odioso esempio di come l'uomo sta contribuendo alla progressiva distruzione dell'ambiente a partire dagli esseri più indifesi e fragili come neonati e bambini.

"Le scelte politiche – conclude la Osbeck – possono salvare vite umane". È bene ed è giusto ricordarlo.

Luca Attanasio



Chiesa

Il Papa in Lussemburgo e Belgio

Viaggio nella periferia esistenziale d'Europa

Si parla di un viaggio in Lussemburgo e Belgio, e si pensa a un viaggio nel cuore dell'Europa, in luoghi di antica tradizione cristiana. Eppure, i due Paesi fondatori della Comunità Europea, non possono essere considerati il centro dell'Europa cristiana. Sono ormai una periferia esistenziale, dove la secolarizzazione ha eroso l'identità cattolica, e dove dunque c'è bisogno prima di tutto di un messaggio di speranza. Papa Francesco è stato in questi due Paesi dal 26 al 29 settembre. Nel breve passaggio nel Granducato lussemburghese, ha lanciato un messaggio di pace all'Europa. Più complessa è stata la visita in Belgio. Il motivo principale del viaggio del pontefice era la celebrazione dei 600 anni dell'Università Cattolica di Lovanio, che fu fondata da Martino V nel 1425. L'Università si divide, dal 1968, in due tronconi, la KU Leuven, di lingua fiamminga e la UC Louvain, di lingua francese.

Nelle due università, Francesco si è trovato al centro di notevoli pressioni. Il Papa ha mantenuto il punto, ha sostenuto che la ricerca della Verità è caratteristica costitutiva di una università cattolica e ha ribadito il carisma specifico della donna nella Chiesa, senza concessioni alle mode (anche teologiche), e, per tutta risposta, si è trovato alle prese con un duro comunicato della UC Louvain con il quale la comunità universitaria prendeva distanza dalle sue affermazioni.

È il segno di una realtà che in Belgio fatica ormai a definirsi cattolica. Molto ha fatto lo scandalo degli abusi. Papa Francesco ha ribadito, più volte, che ogni copertura di abuso è "una vergogna". Eppure, ci sono segni di speranza. Come le quasi 3 mila persone accolte nella Basilica del Sacro Cuore di Koekelberg per salutare il Santo Padre. E, soprattutto, la decisione di Francesco di avviare il processo di beatificazione di Re Baldovino, che guidò il Belgio dal 1955 fino alla sua morte nel 1993, e che nel 1990 si "autosospese" dalle funzioni di re per tre giorni per non firmare la legge sull'aborto.

Andrea Gagliarducci

Società

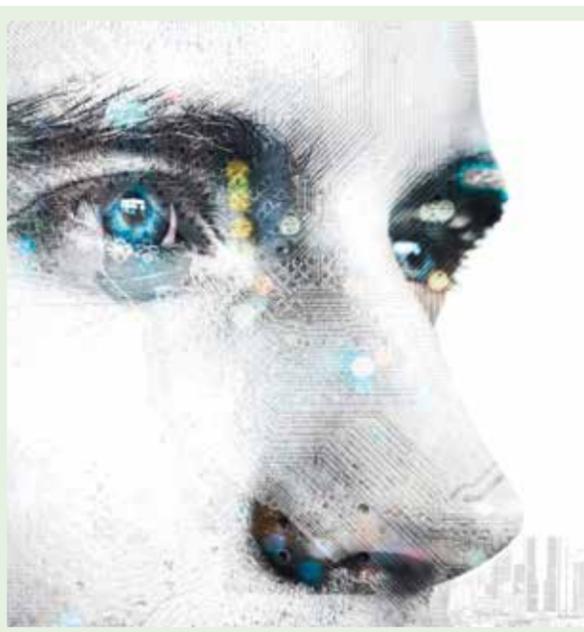
Il corpo vittima dei social

Sempre più esposto, classificato e manipolato

Da tempo girano su TikTok – l'applicazione di cui quasi 20 milioni di giovani e adulti si nutrono quotidianamente – dei video che filmano e classificano parti del corpo umano, in base alla loro gradevolezza estetica. Quindi basta affacciarsi su un telefonino per trovare la ragazzina che smembra sé stessa e stabilisce che le labbra sono all'ottavo posto della classifica, la schiena al settimo, le mani al secondo, i capelli al primo. Sempre su TikTok si esprime un marito che soppesa a tranci la propria sposa, e la signora approva l'ordine in cui i pezzi del suo corpo vengono distribuiti sul podio. Ma pure esistono video che classificano quello che renderebbe disgustoso un corpo: mani sciupate dalla fatica, unghie sfaldate dai servizi domestici, piedi inariditi dalla vecchiaia, pelli impure da adolescenti, pinguedine diffusa o localizzata, nasi lunghi o corti, schiene curvate da ore di studio o di lavoro d'ufficio. Insomma una sorta di antologia filmata di quello che renderebbe schifosi corpi semplicemente autentici.

Già da qualche anno la Griffith University, in Australia, segnalava il rischio psicologico dell'esposizione ai cosiddetti *beauty video*, che esaltano ideali estetici ben lontani dalla realtà, generando nei loro fruitori un forte imbarazzo per il proprio aspetto. Al desiderio di apparire perfetti si reagisce con l'uso esasperato di filtri, forniti dai social per ritoccare l'immagine del proprio corpo. Infatti, secondo una ricerca dell'Università di Cassino, il 50% dei giovani under 14 usa modificare le proprie fotografie, mentre il 42% di essi vorrebbe essere nella vita reale esattamente come appare nelle foto perfezionate artificialmente. Simone Di Gennaro, coordinatore della ricerca su queste dinamiche, definisce sindrome dei corpi multipli la tendenza – imperante fra gli adolescenti – alla creazione di un corpo disincarnato. La somma di immagini dei corpi, rimodellate per assecondare il gradimento altrui, sostituisce la pelle viva e vera, di cui in molti non si curano più.

Sonia Serazzi



Umanesimo digitale / 5

Internet sta aiutando la libertà d'espressione? Per molti anni è stato così: ha permesso a tutti di accedere e scambiare informazioni e risorse scavalcando il sistema dei *media* tradizionali, concentrati in poche grandi aziende.

Abbiamo celebrato la "disintermediazione" come un fatto positivo. Se prima avevamo degli specialisti che operavano una sorta di selezione delle informazioni e delle notizie (istituzioni, stampa, editoria), la Rete finalmente offriva la possibilità di accedere direttamente alle fonti,

di pubblicare il proprio punto di vista, di intervenire nel dibattito pubblico e far sentire la propria voce. Erano potenzialità interessanti ma, a distanza di trent'anni da queste teorizzazioni e vedendo come di fatto si è assestato lo spazio digitale della sfera pubblica, è legittimo avere più di una perplessità.

Abitare in modo consapevole la rete richiede delle competenze, la capacità di scegliere, valutare, discernere, coinvolgersi in prima persona. È un'operazione profonda, ma anche costosa in

termini emotivi e di tempo. Ci stiamo così affidando a nuove mediazioni: pubblichiamo sui social invece che sul nostro sito perché "è più comodo" (cioè altri hanno "impaginato" e modellato ciò che diciamo). Preferiamo il preconfezionato, la strada già pronta, il *fast food* (pasto veloce) delle notizie e l'equivalente digitale di quel "*chewing gum* per gli occhi" un tempo citato a proposito della televisione. Il che ha non pochi riflessi per la democrazia.

Anselmo Grotti
www.anselmogrotti.it



È un appuntamento che torna ogni anno a novembre, e ogni anno si dibatte tra alte aspettative puntualmente deluse, pessimismo anche riguardo a quel poco che si è effettivamente ottenuto, e conclusioni controverse tra chi sostiene che quel che si è fatto è comunque meglio di niente e chi giudica quel poco del tutto irrilevante: parliamo della Cop, acronimo di “Conference of Parties”, la conferenza della Nazioni Unite sul clima. Siamo all'edizione numero 29, che si terrà a Baku (Azerbaijan) dall'11 al 22 novembre.

Percorso in salita

Le premesse, come spesso accaduto in questi ultimi anni, non sono del tutto rosee. Già la scelta dello Stato ospite e del presidente della Cop hanno suscitato più di qualche perplessità: l'Azerbaijan è un produttore di petrolio (da cui ricava la metà del PIL e il 92% delle esportazioni) e uno tra i principali fornitori dell'Italia (che nel 2022 ha importato da lì il 14% del proprio fabbisogno, pari al 34% della produzione del Paese caucasico), e alla presidenza della Cop ha nominato il ministro dell'ecologia e delle risorse naturali, Mukhtar Babayev, già vicepresidente per l'ecologia della compagnia petrolifera nazionale. Vicepresidente per l'ecologia, certo, e con il compito quindi di rendere più “verde” persino il settore antiecológico per antonomasia; ma già il fatto che occupasse comunque una posizione di vertice in quella società è bastato a sollevare dubbi sulla sua indipendenza dagli interessi dell'industria petrolifera, tanto più in un Paese che certo non ha interesse a tagliare sul petrolio.

La situazione

Ma a che punto ci siamo lasciati nel 2023 con la Cop 28 di Dubai? Innanzitutto va detto che un pic-

Al centro dell'attenzione la finanza climatica

Appuntamento a Baku

Dall'11 al 22 novembre nella capitale azera si terrà la Cop 29 la conferenza sul clima delle Nazioni Unite



colo passo avanti in quella sede c'è stato: in particolare l'intesa raggiunta sul documento finale, in cui si parla di *transition away* (letteralmente *transizione al di fuori*) dai combustibili fossili, con l'obiettivo di raggiungere l'azzeramento delle emissioni di gas serra entro il 2050. Non è il *phase out* (ossia la *dismissione graduale dei combustibili fossili*) che i più impegnati (tra cui l'UE) avrebbero voluto, poiché una simile terminologia implica un

“usarli sempre di meno”, ma non un loro totale abbandono; ma è comunque un passo avanti mai compiuto in passato, specie se messo insieme ad altri pezzi del complesso puzzle degli accordi. È stato infatti anche sottoscritto l'impegno a triplicare la capacità delle rinnovabili e a raddoppiare l'efficienza energetica entro il 2030; è stato introdotto il Global Stocktake (GST), il bilancio globale con il quale si potranno valutare i progressi ottenuti dai

vari Paesi; ed è stato reso operativo il fondo “Loss and Damage” (Perdite e Danni) per aiutare i Paesi in via di sviluppo che subiscono gli effetti negativi del cambiamento climatico. La criticità principale è rimasta tuttavia nell'assenza di obbligazioni stringenti su come questi impegni vadano mantenuti.

Lavori preparatori

Da lì quindi si riparte per la Cop 29, anche se la sessione negoziale interme-

dia che si è tenuta a Bonn lo scorso giugno non ha posto grandi premesse di sviluppo. Nodo principale su cui si è giocata la discussione – e su cui si giocherà quindi anche a Baku – è quello della finanza climatica, ossia tutti quei complessi meccanismi finanziari che riguardano le azioni relative al contrasto del cambiamento climatico. Per semplificare al massimo, parliamo di come trovare il denaro necessario a so-



● In questa pagina, in alto: panoramica di Baku, capitale dell'Azerbaijan, dove si terrà la Cop 29. La città, che si affaccia sul Mar Caspio, ha più di tre milioni di abitanti ed è il principale porto del Paese; a fianco: logo della conferenza internazionale.

● A fronte, in alto: imbarcazioni sul Rio delle Amazzoni; a centro pagina: popolo amazzonico; sotto: la copertina del libro *fr. Paolo Maria Braghini e sorella Amazzonia* (EFI) scritto da Aurelio Molè.

stenere la transizione verde (anche risarcendo chi rimane danneggiato, vuoi dai cambiamenti socio-economici in atto, vuoi dagli eventi climatici avversi), mobilitando risorse sia pubbliche che private. In particolare a Bonn si è discusso – senza appunto pervenire ad un testo ufficiale di accordo da discutere a Baku, ma solo ad una bozza informale – sul Nuovo Obiettivo Collettivo Quantificato (NQCG), in particolare sull'ammontare complessivo delle risorse da mobilitare nel periodo 2025-2030. Qualcuno ha parlato di “fumata grigia” più che nera, nel senso che almeno qualche proposta è uscita: il gruppo G77+Cina ha proposto 1000 miliardi di dollari l'anno, i gruppi degli Stati arabi e africani 1200-1300 (dieci volte più che in analoghi negoziati in passato, ma comunque ancora la metà della cifra che l'ONU stima servirebbe). Ma si tratta appunto di



ca, si creerebbe ovviamente uno stallo su molte altre questioni.

Non resta quindi ora che attendere i negoziati di Baku. Vi terremo aggiornati.

Intanto, in Amazzonia...

Uno dei luoghi per antonomasia in cui rendersi conto che i temi di cui di discuterà alla Cop 29 non sono solo parole è l'Amazzonia:

chierata durante una sua visita in Italia. Da questa è nato il libro *fr. Paolo Maria Braghini e sorella Amazzonia* (Edizioni Francescane Italiane, settembre 2024, disponibile in libreria o contattando direttamente Frate Indovino).

Fr. Paolo ha sostanzialmente ricostruito l'attività missionaria cappuccina presso il popolo Tikuna, su 72 villaggi raggiungibili

molto più accentuata in quella secca, fanno sì che da un lato si creino frane e smottamenti, e dall'altro diventi impossibile muoversi in barca e procurarsi pesce e altro cibo, acqua, legname, perché il fiume si ritira anche di 3 km. Per questo gli indigeni si trovano molto più che in passato in situazioni di povertà materiale. L'inquinamento dell'industria mineraria ha portato alla moria di pesci e alla penuria di acqua effettivamente utilizzabile; senza parlare della deforestazione. Nel libro si ricorda e sottolinea che “la deforestazione ha ridotto di circa il 17% il territorio della foresta amazzonica, minacciando l'intero ecosistema” e che, nonostante le riserve indigene siano territorio protetto, “solo nel 2023 l'attività mineraria ha invaso 240 ettari”, creando sia danni immediati alla biodiversità e all'acqua, che di lungo termine all'ecosistema foresta. Inoltre è significativa l'affermazione secondo cui “i nuovi *spiriti maligni* hanno il nome di cambiamento climatico, deforestazione, appropriazione e privatizzazione di beni naturali come l'acqua, ingresso di industrie di legname legali e illegali, biopirateria, monoculture, caccia e pesca predatorie, narcotraffico, vendita di alcol proibito dalla legge, progetti idroelettrici imponenti, inquinamento causa-

to dall'industria estrattiva, sconfinamento e appropriazione delle aree indigene, sradicamento e obbligo ad emigrare nelle zone più povere e peggio urbanizzate della città, xenofobia”. Gli indigeni, che sono i primi custodi della natura, sanno bene una cosa che noi occidentali tendiamo a rimuovere: la salvezza dell'ambiente e quella dell'uomo non sono distinte.

In Amazzonia i cappuccini portano avanti un'attività missionaria che vuole essere estremamente attenta sia all'ambiente che alla cultura indigena, ponendosi in ascolto delle popolazioni locali per trovare strategie volte a difendere insieme quella regione della Terra che è in grado di influenzare il clima planetario: dalle riunioni periodiche con i capitribù (alcuni sono donne) dei 72 villaggi, fino ad iniziative come il festival della cultura indigena e le olimpiadi indigene. «Noi siamo accanto a loro – afferma fr. Paolo nel libro – come frati minori, più piccoli, al servizio, per aiutarli a crescere nel loro mondo, nella loro cultura. A volte noi frati abbiamo una bella idea, un progetto da realizzare che piace a noi occidentali, e includo in questa categoria anche i brasiliani, ma non è detto che sia quello che veramente vogliono gli indigeni o di cui hanno bisogno. Dobbiamo stare molto attenti nell'ascoltarli per capire bene quello che pensano e non avere fretta di trovare delle risposte, perché le risposte si trovano solo nel dialogo».



proposte, con i Paesi del cosiddetto “Nord globale” che non hanno messo nulla nero su bianco, e il “Sud globale” che si è rifiutato di prendere impegni precisi sulla riduzione delle emissioni se come contropartita non c'è appunto chiarezza sulla cifra da mettere a disposizione. I fari sono dunque puntati su questo tema, dato che in caso di mancanza di accordi sulla finanza climati-

il “polmone verde” del pianeta è infatti uno dei luoghi più colpiti dal cambiamento climatico (oltre che dai comportamenti predatori dell'uomo), e con esso le popolazioni che ci vivono. Lo ha ben raccontato il missionario cappuccino fr. Paolo Maria Braghini, che da una ventina d'anni opera nell'Amazzonia brasiliana dell'Alto Solimões, ad Aurelio Molè, giornalista, in lunghe ore di chiac-

solo in canoa, vedendo con i propri occhi che cosa significhi il cambiamento climatico. “Ad esempio, il sole ormai brucia così tanto che persino gli indigeni sono costretti a coprirsi gambe e braccia quando escono a pescare – riferisce Molè dal suo dialogo con fr. Paolo – e i fenomeni climatici estremi, come precipitazioni molto più abbondanti che in passato nella stagione delle piogge e sicci-





Con sempre maggiore frequenza si accendono i dibattiti sulle ricadute dell'Intelligenza Artificiale (IA) sul lavoro. Sarebbe ragionevole se non ci si dividesse tra allarmisti che prevedono la perdita di milioni di posti di lavoro, ed entusiasti che vedono tutto rosa.

Piuttosto bisogna riconoscere che sì, l'impiego dell'uomo sarà sempre meno usato per certi tipi di lavoro perché le macchine "intelligenti" sono già e sempre più saranno in grado di svolgere autonomamente alcune attività; d'altro canto non ci si può fermare a questa sconcertante realtà, soprattutto considerando che si apre un vasto spazio per nuove professioni. Le fasi di transizione sono difficili proprio per questo, richiedono uno sforzo in più per acquisire competenze specifiche con una formazione *ad hoc*, mettono in discussione vecchi modi

Intelligenza Artificiale

Spazio a nuove professioni



di lavorare, abitudini consolidate, *routine* che danno sicurezza. Ci troviamo in questa fase, ma sarebbe sbagliato temerla. Tra le nuove professioni, ma ce ne sono svariate altre, c'è la figura dell'*Artificial Intelligence*

Ethicist. Che cosa fa in concreto? Si preoccupa che ogni sistema di IA creato dai tecnici informatici risponda a linee guida etiche, *ex ante*, ossia in fase di progettazione, ed *ex post*, nel percorso di verifica e controllo. Le

questioni in campo sono tante, a cominciare dai confini di applicazione – alcuni fornitori di IA, per esempio, mettono delle clausole nei contratti di fornitura che vietano certi campi di applicazione della loro tecnologia – per

arrivare ai pregiudizi negli algoritmi. Su questo punto, in particolare, è importantissimo avere delle figure che lavorino sui modelli di apprendimento. Il concetto è semplice: se vogliamo che il mondo in futuro sia migliore, non possiamo creare sistemi di IA che imparino da modelli che vogliamo eliminare, modelli che abbiano in sé discriminazioni. Faccio un esempio pratico: se devo fornire un sistema di IA per fare il primo *screening* in un processo di selezione del personale, e sottopongo al sistema modelli che privilegiano le candidature maschili, avrò automaticamente introdotto un pregiudizio, e il mio sistema farà quello che ha imparato, eliminerà i *curricula* delle donne dalla prima selezione. Proprio ciò che l'*Artificial Intelligence Ethicist* cercherà di evitare.



6 i mesi consecutivi del 2024 in cui l'Unione Europea è riuscita a superare l'uso dei combustibili fossili per la produzione di elettricità, grazie a eolico e fotovoltaico. In Italia nello specifico, nel primo semestre dell'anno, il 52,9% della produzione nazionale è stato assicurato dalle energie rinnovabili. Ma c'è un altro dato positivo, che riguarda la Cina: pur restando uno dei maggiori consumatori di energia da carbone, la produzione di questo tipo di energia è cresciuta, a partire dal 2020, a un ritmo inferiore, mentre sono cresciute le installazioni di eolico e fotovoltaico, raggiungendo la cifra record di 293 GW l'anno scorso. Il bicchiere è mezzo pieno.



6261 le biblioteche di pubblica lettura (anche private) presenti in Italia, secondo il rapporto ISTAT pubblicato integralmente a luglio in riferimento all'anno 2022. Dal rapporto emerge che assumono un ruolo di presidio culturale e sociale (perché per alcune attività proposte – incontri di lettura, presentazione di autori,

laboratori per bambini e ragazzi – fungono anche da centri di aggregazione), soprattutto in aree periferiche dove c'è poco altro. Emerge anche che, a fronte di maggiori fondi, un terzo delle biblioteche amplierebbe l'offerta culturale per coinvolgere maggiormente tutti i cittadini. Nota amara: un terzo dei comuni italiani non ha alcuna biblioteca.



Di droni sentiamo parlare, tristemente, nelle cronache di guerra. Non sono solo mezzi di distruzione, tuttavia. Il loro uso si sta diffondendo in molti settori per la loro versatilità. In agricoltura, per esempio, rappresentano un'innovazione di successo che consente di monitorare e mappare le colture; inoltre, potendo trasportare in volo una grande varietà di sensori, sono usati anche per identificare precocemente malattie, stress idrici o per segnalare la presenza di infestanti e insetti dannosi.

L'utilizzo per l'irrorazione stenta invece, è proprio il caso di dirlo, a decollare. I pregi sarebbero tanti: la tempestività innanzitutto. Trattare un campo nel momento giusto può fare la differenza, e i droni possono volare in qualsiasi momento mentre, per esempio dopo un'abbondante pioggia, il terreno non consentirebbe il transito dei trattori. L'accessibilità in secondo luogo: le

colture a terrazzamenti o in pendenza (pensiamo ai vigneti eroici) richiedono trattamenti a mano, mentre un drone vi accedrebbe senza problemi dall'alto. Perché, allora, l'uso dei droni per l'irrorazione

non si è ancora diffuso? A fronte di tanti pregi, ci sono due ostacoli: i costi – molto alti – di acquisto e gestione dei velivoli, e la legislazione. In Italia l'impiego di mezzi aerei per somministrare

agrofarmaci è vietato. La norma, che aveva lo scopo di evitare la pericolosa dispersione di farmaci nell'aria nelle zone limitrofe ai campi, è datata e andrebbe rivista. Lo hanno fatto già Francia e Germania

accogliendo la deroga al regolamento europeo che prevede la possibilità di irrorazione a mezzo drone su terreni in forte pendenza, mentre in Giappone e Cina sono ampiamente utilizzati ovunque. Non ci sono sufficienti dati per affermare con sicurezza che l'impiego dei droni riduca la deriva e quindi la dispersione del prodotto; è vero, però, che questo sistema consente di effettuare interventi mirati e uniformi. La tipologia di drone e degli ugelli è certamente fondamentale per garantire la sicurezza dell'operazione, e l'efficienza dell'irrorazione. Mentre la tecnologia trova gli assetti giusti e la legislazione si aggiorna, sta agli agricoltori cambiare approccio verso il modo di gestire le produzioni, accettando di investire in modalità nuove di coltivare la terra. Un ulteriore ostacolo, forse il più ostico da superare.

Innovazione Agricoltura e droni



Basket

Una bella storia di sport per il Sud Sudan

Il cammino della Nazionale di pallacanestro del Sud Sudan a Parigi 2024 è stato breve, ma certamente significativo per ciascuno dei giocatori e per un popolo che è tra i più poveri del mondo.

Solo due nazionali africane erano riuscite a qualificarsi per i giochi nel passato, l'Angola e la Nigeria, in anni diversi. Quest'anno si è qualificato il Sud Sudan, già questo un successo per un Paese in cui non c'è un campo

al coperto e in cui i giocatori si sono allenati con canestri sempre diversi uno dall'altro, in terreni di gioco all'aperto. Indipendente dal 2011, il Sud Sudan è poco conosciuto (anche agli organizzatori di Parigi 2024, che infatti hanno sbagliato inno!) e i suoi atleti migliori hanno sempre gareggiato sotto la bandiera dei rifugiati o per altri Paesi, come ha dovuto fare il presidente della federazione Luol Deng, ex cestista NBA, che in carriera ha

difeso i colori della Gran Bretagna, e che ha interamente finanziato la spedizione sportiva.

Al ritorno in patria dopo la vittoria contro l'Angola, che ha fruttato al Sud Sudan la qualificazione ai giochi olimpici, i giocatori erano stati accolti da una folla, per una volta, festante. La magia dello sport. E c'è da scommettere che nel prossimo futuro ci saranno anche campi coperti e scuole di basket.

Spettacolo

Poeti a furor di popolo

Con pochi versi suggerisce immagini, evoca emozioni, ci tocca, ci smuove a volte. In questo mondo in cui l'indifferenza troppo spesso ha la meglio, la poesia ci fa bene.

Dal 12 al 18 novembre si terrà il Campionato Mondiale di Poesia, quest'anno nel Togo. Si contenderanno la vittoria quaranta poeti selezionati nei campionati nazionali di altrettanti Paesi, provenienti da tutti i continenti. La particolarità? Non si tratta di un concorso in cui si consegnano i propri elaborati per essere valutati, bensì

di una gara in cui le poesie vengono recitate davanti a un pubblico. Questa forma di spettacolo venne introdotta nel 1986 dal poeta ed operaio statunitense Marc Kelly Smith: organizzava letture di poesia in un jazz club di Chicago, ma, accortosi che il pubblico spesso si annoiava, cominciò a coinvolgerlo pregandolo di farsi sentire con applausi e anche fischi; poi inserì l'elemento della gara, distribuendo lavagnette per il voto.

In una fase successiva vennero definite le regole ufficiali del *poetry slam* (competizione di poesia orale), ad oggi rimaste le stesse: sei poeti o poetesse, un pubblico e una giuria di cinque persone scelte in modo casuale che hanno il compito di ascoltare e mettere un voto,

fino alla finale tra i due più apprezzati. Ognuno dei poeti deve usare naturalmente testi propri, nessun accompagnamento musicale o costumi di scena. La *performance* può durare un massimo di tre minuti. Non ci sono limitazioni di forma o contenuto, e il pubblico può rumoreggiare per esprimere il proprio apprezzamento... o il contrario.

Il genere arrivò in Italia anni dopo, con il primo *poetry slam* organizzato nel 2002 da Lello Voce, poeta, scrittore e *performer*. Da allora migliaia di eventi si sono succeduti, con sempre maggior consenso, partecipazione e vittorie di poeti e poetesse italiani. Un esempio di titolo? *Mia mamma fa il notaio (ma anche il risotto)* di Filippo Capobianco.



Tutela del patrimonio naturale a sostegno delle comunità locali

Geoparco Rocca di Cerere

L'economia del territorio è la prerogativa essenziale



Pasquasia, miniera per l'estrazione, nel territorio di Enna

Nelle pagine di Cura del Creato del numero di agosto, la collega Chiara Andreola ha introdotto gli UNESCO Global Geoparks (Geoparchi Globali dell'UNESCO), aree speciali per patrimonio geologico, o per geo-diversità, riconosciute dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura solo a condizione che al loro interno si mettano in atto strategie per lo sviluppo sostenibile a vantaggio delle persone che le abitano. Per descrivere questa prerogativa, il Rocca di Cerere Geopark è un esempio eloquente.

Le specificità

Come per ogni geoparco, la geologia del Rocca di Cerere Geopark è caratterizzata da aspetti che rappresentano una unicità nell'intero Pianeta. In questo territorio che si stende nel cuore dell'isola di Sicilia, il paesaggio mostra quella che è la storia del Mediterraneo dagli albori ai giorni nostri. Il primo geosito che apre la

serie in senso cronologico è quello del Sill Diabasico di Vignale, un luogo posto ai piedi della cima del Monte



Castello saraceno di Agrigro (EN)

diventato il Mediterraneo come lo conosciamo oggi. Più in là con il tempo, gran parte del territorio racconta

Altesina, che mostra un lembo dei materiali che, fuoriusciti dal mantello terrestre, si sono spinti in quello che era il fondo dell'oceano della Tethys e si sono raffreddati modificando le rocce e le argille che li circondavano. Un salto all'indietro nella storia geologica della Terra di ben 213 milioni di anni, che ci narra di come iniziò a formarsi quello che poi sarebbe

del continuo depositarsi sul fondo di quello che fu un profondo mare, di materiali provenienti dai continenti vicini. Questi depositi oggi sono l'ossatura delle montagne della Sicilia Centrale, rocce di arenaria ricca di quarzo, colorate dagli ossidi di ferro e manganese e modellate in forme che sembrano volute da un bizzarro artefice di giganteschi

castelli di sabbia. In queste rocce, non di rado, l'uomo ha scavato tombe, abitazioni, chiese, castelli.

Passata l'era delle correnti di torbida, il mare divenne per certi tratti poco profondo, consentendo la nascita di atolli corallini in tutto e per tutto simili alle nostre contemporanee isolette tropicali. Una di queste si erge, ancora quasi intatta, a Sud del piccolo borgo rurale di Cacchiamo (EN).

Risorse per l'uomo

I coralli sono le ultime fasi del protomediterraneo che dopo qualche milione di anni, avrebbe visto chiudersi i passaggi di acque dall'Atlantico e sarebbe entrato in quel repentino periodo che prende il nome di "Crisi di Salinità del Messiniano". Il mare si prosciugò lasciando dietro di sé spessi depositi dei sali contenuti nelle acque, con il tempo diventò gesso che rappresentò l'economia per le genti locali: preziosissimo alabastro e legante delle murature di case e chiese, materia plasmabile

per gli stucchi e semplice mastice murario.

Tra i gessi e il calcare, l'azione di minuscoli batteri capaci di sopravvivere in condizioni impensabili, trasformò il gesso, solfato di Calcio, in vene di zolfo. Fu questo, cercato dalla sapienza dei minatori siciliani, che per secoli divenne una delle risorse tipiche della Sicilia centro meridionale. Scambiato già con le merci dell'Egeo orientale durante l'età del Bronzo, ebbe alti e bassi sino a giungere al boom dell'era industriale quando la Sicilia divenne la principale produttrice di zolfo al mondo. Zolfo per l'agricol-

● In queste pagine: Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark, si estende sui Monti Erei, un'area di circa 1.279,80 km² che comprende i comuni di Enna, Aidone, Assoro, Calascibetta, Nissoria, Leonforte, Piazza Armerina, Valguarnera e Villarosa. Le attività agricole, l'artigianato locale e le festività tradizionali riflettono la stretta interazione tra il territorio e le persone che lo abitano.

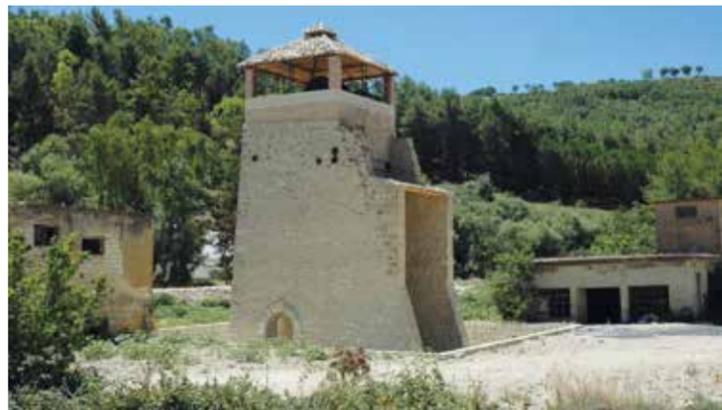
tura, per l'industria e purtroppo per la guerra.

Il Sale della Terra

Sopra i gessi, solo nei luoghi in cui al mare si era sostituita la presenza di lagune isolate, si accumularono infine i sali veri e propri: Salgemma, di cui Enna era ricchissima, e Sali potassici e magnesiaci estratti industrialmente sino ai primi anni '90 del '900.

Questa serie di rocce rappresenta la vera nota peculiare del Rocca di Cerere Geopark, non solo per la presenza, altrove veramente rara, dell'intera serie ma anche per la fortissima connessione tra la geologia e la storia delle genti che su essa e di essa vissero.

Alla fine di questa epoca così particolare i movimenti del Pianeta consentirono alle acque dell'Atlantico di superare la soglia di Gibilterra, di aprirsi un varco e di irrompere, violentissime, nel vuoto lasciato dall'antico mare. Lo "Zanclean Flood" l'enorme inondazione che al ritmo di 4 metri al giorno riportò le acque nel Mediterraneo. La grandissima parte dei depositi delle evaporiti (sedimenti minerali) finì sommersa da acque profonde, mentre quelle che si erano accumulate sulla Sicilia meridionale in breve finirono per emergere. Il



Parco minerario Floristella-Grottafaldina (EN)

mare si stava trasformando nel moderno Mediterraneo.

Territorio e identità

Tutta la Terra, quella che si calpesta così come gli strati rocciosi più profondi, sono gli elementi che hanno dato forma e condizionato l'esistenza umana: dalle pratiche agricole ai materiali da costruzione (fango, paglia, legname, rocce, metalli), fino

alla mitologia, al folklore e alle tradizioni popolari dei nostri territori.

La geologia ha plasmato i suoli, la vegetazione, gli spazi agricoli e le aree abitate, influenzando le scelte dell'uomo nel trovare luoghi sicuri vicino a risorse naturali come fiumi e laghi. L'uomo ha sfruttato la roccia per costruire, cacciare e raccogliere materiali che hanno permesso la sua evoluzione.

Kore Siciliae

La Sicilia interna è un meraviglioso contenitore di identità. Il suo cuore è la vasta area geografica dell'Enne-



Panificatrice del Panificio Europa

se, Kore Siciliae, una sintesi compiuta di storia e natura, in cui l'intima espressione dei territori si mescola agli antichissimi "saperi" delle genti. Qui paesaggio e cibo sono ancora protagonisti di un nuovo umanesimo, attuando una politica di "marketing dell'autentico" in cui

il prodotto turistico, artigianale ed enogastronomico viene offerto in un contesto territoriale fatto di valori culturali, ambientali, etici e salutistici che lo contraddistinguono e lo raccontano. I caratteri storiografici e culturali, morfologici e paesaggistici del territorio di Kore Siciliae godono di un invidiabile stato di conservazione unito a significative

espressioni delle tradizioni culturali, religiose e popolari.

Insistono nell'area siti culturali noti in tutto il mondo come la Villa Romana del Casale di Piazza Armerina, iscritta nella World Heritage List dell'UNESCO, e aree archeologiche di enorme importanza come Morgantina.

Lo sviluppo locale

Il Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark è l'unico geoparco al mondo dedicato alla dea del grano, e rappresenta un modello di sviluppo locale che integra bellezza architettonica e

ambientale. Promuove inoltre la sostenibilità attraverso progetti che supportano piccole imprese locali e l'innovazione, creando nuovi posti di lavoro. Il Geopark punta a preservare il territorio, attrarre turismo esperienziale e collaborare con il settore agroalimentare per favorire la sostenibilità e migliorare le competenze locali. L'area di Kore Siciliae, ricca di siti archeologici, parchi naturali e tradizioni artigianali, offre un'esperienza geoturistica integrata, promossa dal Consorzio Together, con particolare attenzione ai prodotti locali del G.A.L. Rocca di Cerere.

Il cibo come cultura

Nel Geopark Rocca di Cerere la tavola parla di cose che raccontano il paesaggio e la storia, la fame e l'abbondanza, la terra e chi la lavora, l'economia e la politica, i rapporti sociali e la religione. In quello che milioni di anni fa era un fondale marino plasmato da cataclismi ed eruzioni inenarrabili, si raccolgono agrumi, olive,



Basilica di San Leone ad Assoro (EN)

mandorle e fichidindia; le colline si riempiono di legumi, ortaggi e frutta di qualità superba e dove finiscono i campi di grano pascolano pigre le pecore, le capre e le vacche di razze arcaiche. Il resto è lavoro di mani che replicano gesti secolari e gusti millenari: formaggi e pani, confetture e salumi, olio e pasta. Sulle messi aleggia ancora il mito di Cerere e Proserpina mentre nel sapore delle olive, della ricotta salata e del miele riaffiorano echi di Magna Grecia e profumi di omerici agnelli alla brace. Nei quasi tre secoli di presenza musulmana gli ennesi conobbero gli agrumi, la canna da zucchero, il riso, il gelsomino e impararono a usare il cumino, la mandorla e lo zafferano. Eppure non si sono fatti coinvolgere dall'ossessione per il colore che caratterizza la cucina e la pasticceria arabo-siciliana; agli sgargianti colori della frutta di Martorana, dei canditi e del marzapane preferiscono quelli caldi della terra, il giallo del grano, il bianco del latte, concedendosi il lusso dell'oro e del rosso solo con lo zafferano. Nemmeno i barocchismi culinari degli aragonesi e la laboriosità dei monzù (cuochi di corte) borbonici sono riusciti a scalzare l'autentici-

tà di una tavola scritta, fortunatamente, in stampatello. Nel territorio di Kore Siciliae, il cibo rappresenta storia, paesaggio e tradizioni, promuovendo accoglienza e relazioni. Il Consorzio Esporti valorizza i prodotti locali, puntando su innovazione e tracciabilità, mentre il Consorzio Sapori di Demetra riunisce piccole imprese che offrono prodotti e servizi ispirati alla tradizione, sotto il marchio Kore Siciliae. I consorzi, supportati da partner esperti come la C.N.A. di Enna e Civita Sicilia, promuovono lo sviluppo locale e commerciale, legando i prodotti al patrimonio culturale del territorio.

Il capitale ambientale

Ogni territorio è un'opera sociale costruita dai suoi abitanti, con le aziende che ne incarnano la memoria identitaria. Il viaggiatore consuma la cultura accumulata nel tempo, con le aziende come vetrine di questo patrimonio. Nei Consorzi di Kore Siciliae, le imprese contribuiscono alla consapevolezza che preservare il capitale ambientale, culturale ed enogastronomico genera importanti opportunità economiche e sociali.



Cancello del Duomo di Enna

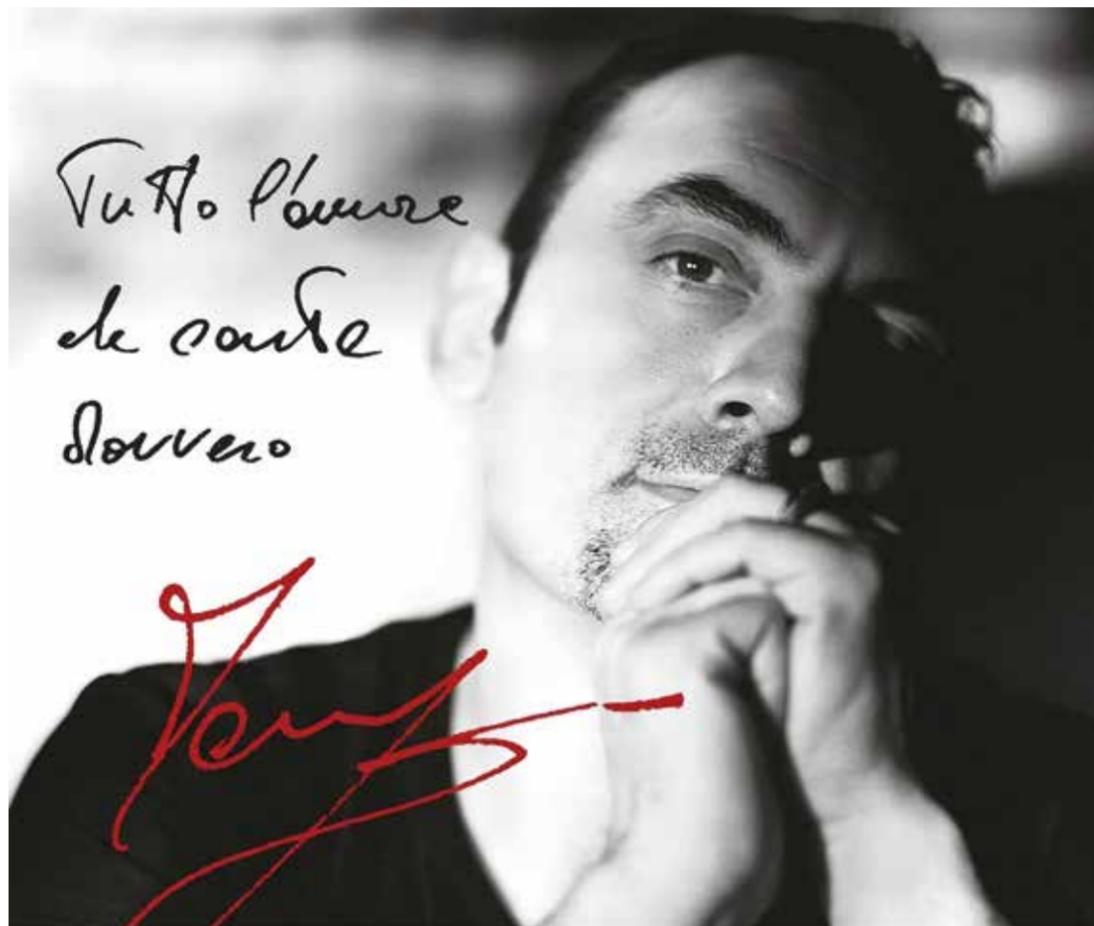


Lamatissimo cantautore lucano nato il 6 novembre 1954 e scomparso prematuramente un decennio fa durante un concerto

Mango, la voce di Oro compie 70 anni

La continuità nel successo della figlia Angelina vincitrice di Sanremo e trionfatrice nelle hit estive

Per i ragazzi della Generazione Z Mango è il cognome di Angelina (nella foto in basso) la giovanissima cantante che ha vinto Sanremo e trionfato nelle hit di quest'estate. Per tutti Mango è lo straordinario cantautore che con voce unica, musica sinuosa e testi avvolgenti ha rivoluzionato la canzone italiana, regalando alla storia brani che è impossibile non conoscere e riascoltare. Proprio in questo mese, il 6 novembre, Mango avrebbe compiuto 70 anni, aggiungendo un secondo anniversario "tondo" a quello della prematura scomparsa, avvenuta un decennio fa, l'8 dicembre 2014, durante un concerto a Policoro (Matera).



Copertina della raccolta dei successi di Mango (Warner Music)

Star silenziosa, i suoi tantissimi successi non lo hanno mai trasformato in un divo: non amava apparire sempre e comunque, o fare notizia a tutti i costi, come avviene oggi per gli artisti, sull'onda dei social e del gossip. Pino Mango era l'esempio di quell'essere lucano raccontato dal celebrato poeta-ingegnere, anche lui della Basilicata, Leonardo Sinisgalli: "Girano tanti lucani per il mondo, ma nessuno li vede, non sono esibizionisti. Il lucano, più di ogni altro popolo, vive bene all'ombra... È di poche parole". Per questo, pur consape-

vole di possedere un talento che avrebbe meritato una notorietà mondiale, Mango non ha mai lasciato la Basilicata, il paese di Lagonegro in provincia di Potenza dove era nato: tornava lì, dopo ogni concerto e apparizione in TV, dalla moglie Laura Valente, già voce ineguagliabile dei Matia Bazar e dai figli, Filippo e Angelina, avvicinati alla musica fin dall'asilo.

Chi non ha mai canticchiato *Oro*, *La rondine*, *Mediterraneo*, *Lei verrà*, *Bella d'estate*, *Come Monna Lisa*? Solo frammenti di una prolifica vena creativa che ha portato Mango a

scrivere brani per altri famosi cantanti, a collaborare ai loro dischi anche con duetti (fra gli altri, Claudio Baglioni, Franco Battiato, Lucio Dalla, Mia Martini), ma non solo. Come autore, Pino Mango ha affiancato nomi come Pasquale Panella e il genio Mogol, suo grande estimatore e anche motivatore, quando a Mango capitò di vivere una fase professionale difficile. Avvenne a inizio anni Ottanta: il cantautore lucano aveva presentato alla Fonit un provino, rimasto però in un cassetto. Il caso volle che quella proposta, dal titolo *Mama Voodoo*, finisse nelle mani

di Mogol, che si trovava alla Fonit per sistemare gli archivi. Il notissimo autore si mostrò subito interessato e toccò a Mara Maion-

chi, all'epoca neo-direttrice artistica della Fonit, contattare senza non pochi problemi Mango, sempre più deciso a lasciare la musica per riprendere gli studi universitari. Maionchi convocò Pino Mango e il fratello Armando, autore delle parole di *Mama Voodoo* e si trovò di fronte a un doppio "no" a proseguire l'attività artistica, una determinazione, confiderà in seguito la protagonista di tanti programmi televisivi, nella quale vide rispecchiato il proprio carattere. Tuttavia Mogol ebbe la meglio: riscrisse il testo del brano e lo trasformò in *Oro*, il singolo (allora si diceva 45 giri) che uscì nel 1984 (quest'anno compie 40 anni!) e che da allora divenne una delle canzoni più amate di Mango e anche un titolo beneaugurante per la sua fortissima ripartenza.



Festival, premi, riconoscimenti, libri... ma nel cuore radici e diritti della sua terra

Mango ha partecipato a sette edizioni del Festival di Sanremo, vincendo il prestigioso Premio della Critica nel 1985 per *Il viaggio*, sull'onda del successo spianatogli da *Oro*. Nella città dei fiori la popolarità arriva an-

che come autore: al Festival 1986 Mango è fra i big con *Lei verrà*, ma firma anche *Re* di Lorena Bertè, *Nessun dolore* di Anna Bussotti e *Io nascerò*, la sigla interpretata da Loretta Goggi. L'anno seguente il boom di *Bella*

d'estate, con l'album *Adesso*, tre dischi d'oro e diffusione in tutta Europa, con grande riscontro in Spagna, il Paese che porterà l'artista a incidere altri 2 Lp in spagnolo. Ne ha fatta di strada quel bambino che cominciò a cantare a 8

anni nella band del fratello Armando e a 21, dopo l'incontro casuale con Renato Zero alla SIAE, conobbe l'autore Franco Migliacci e vide decollare il suo sogno. Sarà il 1983 a cambiare la sua carriera e anche la sua vita, con l'incontro, proprio durante la registrazione di *Oro*, con la collega e futura moglie Laura Valente.

Poeta della musica e nella realtà, Mango ha al suo attivo anche tre libri di poesie: *Nel malamente mondo non ti trovo*, *Di quanto stupore* e *Raccolta di poesie*.

Nessun lucano dimentica quanto si spese nel 2003 nella battaglia (vinta) contro la costruzione di un deposito di scorie nucleari a Scanzano Ionico.

A primi di novembre in Valle d'Aosta, a Perloz (km 54 da Aosta), si tengono le Batailles des chèvres, combattimenti in cui le capre si affrontano per affermare la propria superiorità gerarchica. Un modo per gli allevatori di ritrovarsi e contribuire alla conservazione della razza valdostana.

Le “capre regine” in Valle d'Aosta



Nel cuore delle Alpi troviamo i “combattimenti di capre”. All’inizio gli allevatori avevano occasione di far incontrare le capre durante gli alpeggi; oggi, dodici volte all’anno, gli appassionati di queste “battaglie” di capre si ritrovano per le prove delle eliminatorie locali, prima di darsi appuntamento per la finale regionale che si svolge nel piccolo borgo di Perloz all’inizio di novembre. In questa parte francofona dell’Italia, convengono allevatori con le loro capre, tutte di razza valdostana. I combattimenti si basano su comportamenti naturali degli animali, i quali

stabiliscono una gerarchia di dominanza nel gregge. Le capre dalle lunghe corna, quando sono portate dai proprietari sul ring, si osservano diffidando dello

sguardo della rivale. Le capre, che “vogliono rendersi più forti del bue”, si impennano all’improvviso sulle zampe posteriori per spingere le corna contro quelle delle

avversarie. A volte restano bloccate per lunghi secondi di tensione, fronte a fronte, corna a corna. Teste chinate, “come leggi”, spingendo per far arretrare le contendenti.

● In questa pagina, a fianco: panorama di Perloz (*Pèrlo* in *patois* valdostano). Comune sparso di soli 446 abitanti della bassa valle del Lys (o valle di Gressoney), nella Valle d’Aosta sudorientale, circondato da fitti boschi di castagni e frutteti; in basso: la capra valdostana, diffusa inizialmente nelle Alpi Graie e Pennine, è oggi allevata in Valle d’Aosta e nell’Alto Canavese.

● Perloz ha mantenuto vive le testimonianze della sua ricca storia e della cultura rurale.

● In Valle d’Aosta perdurano i ritualismi della benedizione delle mandrie e della proclamazione della regina delle vacche, manifestazioni della sua realtà pastorale.

● La razza valdostana presenta un profilo tipicamente camuso con corna a sciabola rivolte all’indietro.

● La competizione si svolge in un’atmosfera amichevole mentre i combattimenti si susseguono sui ring installati in una zona pianeggiante della valle.

Perloz e il suo territorio

Situata all’inizio della valle del Lys, a 660 m s.l.m. lontano dai grandi flussi turistici, nel paesaggio dominano i castagneti fino a circa 1000 metri di altitudine, mentre a quota superiore si trovano in prevalenza boschi di larici. A Perloz, andiamo alla scoperta della storia e della cultura del territorio. Oltre a importanti monumenti, si possono apprezzare i numerosi esempi dell’architettura rurale che raccontano la storia della popolazione perlese nei vari aspetti, a testimonianza delle sue tradizioni. Queste si ritrovano nei resti delle *grehe* o *gra*, edifici un tempo adibiti all’essiccazione delle castagne, come pure nei *rascard*, costruzioni riservate esclusivamente alla conservazione dei cereali, pensate in modo tale da evitare la formazione di umidità e l’attacco dei roditori. E ancora nei *rus*, i canali irrigui costruiti tra XIII e XV secolo per portare le acque dei torrenti e dei ghiacciai fino alle zone più aride della Valle d’Aosta.

Caldarroste e pane di segale

Tra gli appuntamenti citiamo la *Castagnata* che si svolge all’inizio di novembre, con gara di cottura delle caldarroste e assegnazione del premio la “Castagna d’Oro”, che ci ricorda l’importanza di questo frutto, conosciuto anche come il “pane dei poveri”, da sempre sostentamento delle famiglie della bassa valle del Lys. La *Féhta dou Pan Ner* si tiene invece nella penultima domenica di luglio, e si svolge intorno ad un antico forno a legna, mentre si susseguono serate con cene a tema e danze. La lavorazione del tradizionale pane di segale è al centro di una vera e propria gara di panificazione. Questo pane nero veniva confezionato anche in versione arricchita con castagne, cumino, frutta secca e cotto una volta all’anno nei forni comunitari delle borgate. In passato veniva conservato su apposite rastrelliere in legno (dei graticci detti *ratelë*) anche per numerosi mesi. Una volta essiccato il pane era spezzato con un tipico attrezzo chiamato *copapan*.

Ad ogni incontro, le capre vengono pesate e il loro *chip* elettronico viene rilevato. Poi si affrontano, quindi indietreggiano di qualche passo prima di scontrarsi di nuovo, finché una delle due non si sottomette volgendosi dall’altra parte. Quella sottomessa mostra di non desiderare alcun faccia a faccia con i suoi consimili. A volte la lotta è molto veloce e alcune capre rifiutano di combattere girando immediatamente la testa. Questo atteggiamento diventa più

Selezionate per combattività Colpi impetuosi ma senza infortuni

raro a man a mano che le eliminatorie avanzano. Ben presto restano soltanto le più potenti e i combattimenti si allungano e diventano più intensi. Nella finale i colpi di corna sono rudi. La sovrana riceverà subito in premio una campana, una coccarda e un ramo di abete. Sebbene le campionesse debbano molto alla genetica, le capre sono selezionate in



base ai loro risultati nei combattimenti, anziché alla loro corporatura o alla taglia delle corna. Molto coccolate, le campionesse (e loro discendenti) possono valere fino a 1.500 euro. Anche se siamo lontani dai record delle “vacche regine”, i cui prezzi si aggirano attorno ai 30.000 euro. Ma i proprietari di “capre regine” devono vigilare sui propri animali: ad alcuni allevato-

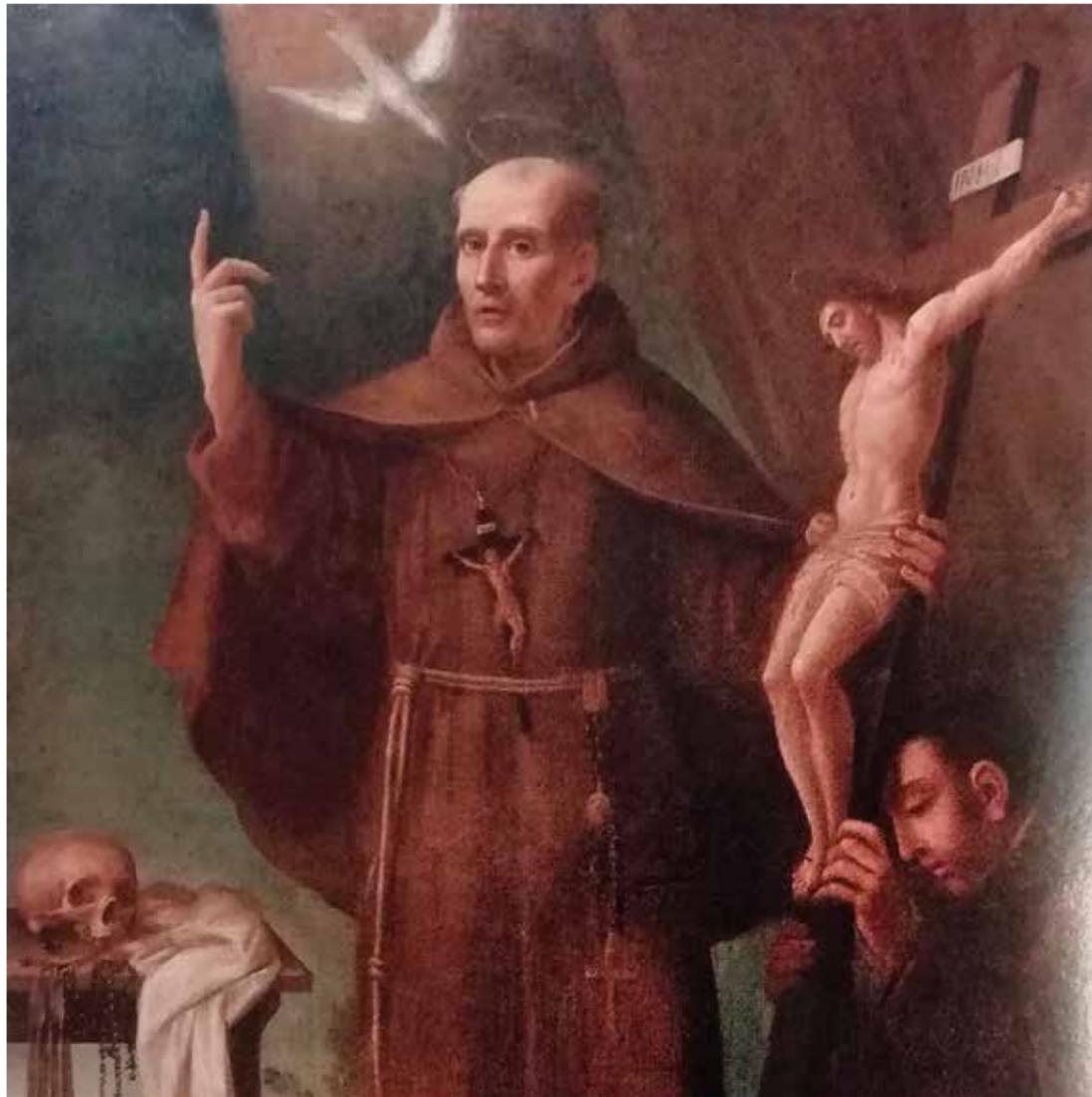
ri caprini sono stati rubati infatti i campioni del gregge. La battaglia di capre permette di preservare la razza locale e di mantenere i piccoli appezzamenti. È un modo per diffondere la passione per l’allevamento di questi animali e per salvaguardare la cultura e le tradizioni locali. Soprattutto sottolineiamo, niente sangue o ferite: gli animali si sfidano sotto gli occhi vigili di un veterinario che ne garantisce il benessere e pertanto gli infortuni rimangono molto rari.



Leonardo da Porto Maurizio, al secolo Paolo Girolamo Casanova, nacque a Porto Maurizio (Imperia) il 20 dicembre 1676. Sua madre morì quando egli aveva due anni. Fu il padre a dargli quelle basi religiose alle quali in seguito Leonardo ispirerà la sua vita.

Nel 1688, appena dodicenne, fu mandato a Roma presso uno zio paterno, per frequentare gli studi superiori presso i gesuiti del Collegio romano. Il 2 ottobre 1697 entrò tra i francescani riformati del convento di Ponticelli in Sabina. Emessi i voti solenni compì gli studi teologici nel convento di S. Bonaventura al Palatino. Il 23 settembre 1702, a 26 anni, venne ordinato sacerdote. Nel 1704, ammalatosi di tisi, su indicazione dei medici tornò a Porto Maurizio. Ristabilitosi, nel 1709 fu inviato dai superiori a Firenze nel convento di Monte alle Croci, che diventò il punto di partenza per le sue numerosissime missioni al popolo. Di lì fra Leonardo peregrinò in varie località dello Stato pontificio, del Granducato di Toscana, della Repubblica di Genova e del Regno di Napoli, come attesta il dettagliato *Diario delle missioni* redatto, a partire dal 1730, dal suo segretario

San Leonardo da Porto Maurizio



Diego da Firenze. Nel 1743 fu richiesto dai reggenti della Repubblica di Genova. Al termine delle missioni a Lucca e Pistoia, nel 1744 venne mandato in Corsica per ristabilire la pace tra i cittadini in lotta tra di loro.

Dopodiché fece ritorno a Genova dove proseguì la sua instancabile attività di predicatore in entrambe le riviere. Lasciò la Liguria nel 1745. Nel 1749 papa Benedetto XIV lo chiamò a Roma per predicare durante l'Anno

Santo del 1750.

Fr. Leonardo sapeva conquistare l'uditorio con toni drammatici e coinvolgenti, ammonendo i fedeli sui danni del peccato e sul loro destino dopo la morte, per poi esortarli alla confessio-

● In questa pagina, in alto: Clarice Vasini (1732-1823), *San Leonardo da Porto Maurizio* (particolare), 1763, olio su tela, in origine nella sacrestia della chiesa di San Paolo in Monte dell'Osservanza a Bologna. Foto di Silvia Massari; in basso: Giovan Battista Piranesi (1720-1778), *Veduta dell'Anfiteatro Flavio detto il Colosseo*, 1748-74, acquaforte e bulino. Da *Vedute di Roma*, Tomo II, tav. 30. Si notino: la croce e le edicole della *Via Crucis*.

ne e alla pratica di alcune devozioni, soprattutto la *Via Crucis*, che trasformò in rito comune a tutto il mondo cattolico, specie nel tempo quaresimale. A Roma durante l'Anno Santo del 1750 fece erigere nel Colosseo 14 edicole per il pio esercizio della *Via Crucis* e una grande croce nell'area dell'anfiteatro.

Morì la tarda sera del 25 novembre 1751 nel convento di S. Bonaventura al Palatino. Fu beatificato da Pio VI il 19 marzo 1796. Pio IX lo canonizzò il 29 giugno 1867 e Pio XI il 17 marzo 1923 lo nominò patrono dei missionari nei paesi cattolici. Dalla metà del XX secolo è patrono della città di Imperia. La memoria liturgica ricorre il 26 novembre.

Storia della Via Crucis

La *Via Crucis* (detta anche *Via Dolorosa*) è un rito della Chiesa cattolica con cui si ricostruisce e commemora il percorso doloroso di Gesù che si avvia alla crocifissione sul Golgota. La celebrazione è molto comune nei venerdì di Quaresima, specialmente il Venerdì Santo. La città storica della *Via Crucis* è ovviamente Gerusalemme. Reperti archeologici attestano l'esistenza di espressioni di culto cristiano nell'area cimiteriale dove era stato scavato il sepolcro di Gesù già nel II sec. d.C.

Intorno al 1294 un frate domenicano, Rinaldo di Monte Crucis, nel suo *Liber peregrinationis* afferma di essere salito al Santo Sepolcro *per viam, per quam ascendit Christus, baiulans sibi crucem* (per la via, attraverso la quale salì Cristo, portandosi la croce), e ne descrive le varie stazioni. La pratica è importata in Occidente dai francescani, custodi di Terra Santa dal 1342. La *Via Crucis* con le 14 stazioni è attestata in Spagna nella prima metà del XVII secolo, nelle chiese

dei frati minori osservanti e riformati. Fu portata in Italia da padre Salvatore da Cagliari, che, di ritorno dalla Spagna, il 14 settembre 1628 eresse la *Via Crucis* nel convento di Monte alle Croci di Firenze. In quello stesso convento alla fine del 1709 arrivò padre Leonardo da Porto Maurizio. Nella quaresima del 1710 padre Leonardo fu incaricato dal guardiano di predicare durante l'esercizio della *Via Crucis*. Nello svolgimento del rito padre Leonardo introdusse delle meditazioni per ogni stazione. Di lì iniziò la sua opera di diffusione del



pio esercizio nelle chiese francescane. Ma ben presto si adoperò perché la *Via Crucis* potesse erigersi dappertutto e divenisse patrimonio di tutta la Chiesa. Il 16 gennaio 1731 ottenne da Clemente XII il breve *Exponi nobis*, che autorizzava l'erezione ovunque della *Via Crucis*.

In tutta la sua vita il futuro san Leonardo eresse personalmente 572 *Via Crucis*. La più importante fu quella del Giubileo del 1750 nel Colosseo. Oggi tutte le chiese cattoliche dispongono di una *Via Crucis* nella forma definitiva delle 14 stazioni: **1)** Gesù è condannato a morte. **2)** Gesù è caricato della croce. **3)** Gesù cade per la prima volta. **4)** Gesù incontra sua Madre. **5)** Simone di Cirene aiuta Gesù a portare la croce. **6)** La Veronica asciuga il volto di Gesù. **7)** Gesù cade per la seconda volta. **8)** Gesù ammonisce le donne di Gerusalemme. **9)** Gesù cade per la terza volta. **10)** Gesù è spogliato delle vesti. **11)** Gesù è inchiodato sulla croce. **12)** Gesù muore in croce. **13)** Gesù è deposto dalla croce. **14)** Il corpo di Gesù è collocato nel sepolcro.

La parola da meditare

Equilibrio

Equilibrio viene dal latino *aequilibrium*, che deriva a sua volta da *aequus*, cioè uguale, e *libra*, bilancia. Si può mettere l'amore sulla bilancia? No, perché l'amore vero è sempre sbilanciato dalla generosità di chi ama. Ma, alla lunga, l'amore dà equilibrio all'anima dell'uomo, chiunque esso sia, per il suo potere di tenere assieme gli opposti. Nella Bibbia non appare mai il termine "equilibrio", oppure l'aggettivo o il verbo corrispondenti. "Bilancia", invece, appare qua e là, il più delle volte nel senso materiale del termine. In senso figurato, le citazioni si riferiscono quasi esclusivamente alle bilance false o a quelle giuste. Giobbe, come spesso, esce dal seminato. Elifaz il Tema-nita ha cercato di convin-

cerlo che tornerà il tempo dell'abbondanza: «Vedrai numerosa la tua prole, i tuoi rampolli come l'erba dei prati» (Gb 5,25). Al che Giobbe risponde: «Se ben si pesasse il mio cruccio, e sulla stessa bilancia si ponesse la mia sventura, certo sarebbe più pesante della sabbia del mare» (Gb 6,2-3). Quale equilibrio è quello dell'amore? «L'amore è equilibrio, ma se la sua tensione, la sua eccitazione tendono a questo ribaltamento, non tende anche lui necessariamente all'equilibrio?». Introducendo un volume, *Aimer, être aimé* (Amare, essere amato), lo psicanalista anonimo di turno fa un'affermazione che sembra basata sull'osservazione ripetuta di uomini e donne feriti dall'amore. Cosa c'è di più disequilibrante dell'amore vissuto appieno? Eppure, alla lunga, l'effetto non può

essere che equilibrante. Quasi sempre, tuttavia, il disequilibrio non è dato tanto dal troppo amore, ma dallo scarso amore. Alla lunga, il disequilibrio cresce invece di metamorfosarsi, trasformarsi in equilibrio. Restiamo nell'ambiente. Jean Piaget, in *Sei studi di psicanalisi*: «La tendenza più profonda di ogni attività umana è il cammino verso l'equilibrio, e la ragione, che esprime le forme superiori di questo equilibrio, riduce in lei l'intelligenza e l'affettività». Saggezza degli antichi, che danno consigli pratici per una vita (e un amore) equilibrata. «Impara a dominare il ventre, il sonno, il sesso e l'ira». Pitagora. E Clemente Alessandrino: «Per la bellezza naturale sono di particolare importanza la moderazione nel bere e l'equilibrio nei cibi: non solo ne dipendono la sa-



lute e la robustezza del corpo, ma anche se ne rivela tutta la bellezza». L'equilibrio è semplicemente un giusto mezzo? «Vedi, non devi condannare ciò che non è bello ad essere bruttura, né ciò che non è buono, ad essere cattivo. Così è per Eros: tu accetti che non sia né bello, né buono, ma non è ragione per considerarlo brutto e indegno, piuttosto un'entità inter-

media». Così Platone nel *Simposio*. Ma non è d'accordo Jankélévitch: «Una carità media non è per niente carità». E ancora: «L'umiltà non è il colmo della modestia, come la modestia non è il grado medio dell'umiltà; perché un'umiltà moderata non è per niente umiltà. Che ne direste di un coraggio medio, di un sacrificio medio, di una carità media?».

Lo scrittore

Federico Moccia



Ogni filosofia ci racconta che l'equilibrio non è qualcosa di rigido, statico e immutabile, ma una danza tra forze opposte in continua ridefinizione e va sempre riconquistato. Esattamente come diceva Albert Einstein: «La vita è come andare in bicicletta. Per mantenere l'equilibrio devi muoverti». E in questo gioco di bilanciamenti, che richiede attenzione e fiducia, il paradosso è proprio questo: non c'è equilibrio senza il movimento che lo crea, senza l'instabilità che lo precede e l'incertezza che lo accompagna. È una quiete frutto di simmetrie e contrapposizioni tra tensioni. Nulla di più lontano quindi dall'essere fermo. Significa restare centrati nonostante lo sconquasso e i trascinamenti.

È equilibrato quindi chi sa che la vita è una continua e mutevole organizzazione di azioni, pensieri e movimenti. È la lezione del funambolo e della barca a vela nel vento, delle proporzioni armoniose di un volto o di un'opera d'arte, è la sfida del castello di carte, il restare in piedi grazie al sistema vestibolare che risiede nell'orecchio e permette l'interazione dinamica con l'ambiente esterno, così da non farci cadere o sbandare.

È il suo etimo che ce lo racconta. Se sui piatti della bilancia ci sono pesi uguali, questi si equilibrano. E quando non sono uguali? È lì che possiamo agire con le nostre scelte ed esperienze, facendo quindi in modo che lo siano, per progredire e andare avanti. Søren Kierkegaard lo sapeva bene quando scriveva: «Osare è perdere momentaneamente l'equilibrio. Non osare è perdere sé stessi».

**La vita
sorge
da "equilibri
instabili".
Se ci fosse
dappertutto
stabilità,
non
ci sarebbe
vita.**

Vasilij Rozanov
Foglie cadute

● Nella foto, in alto: nei mercati del mondo intero ogni popolo ha trovato i propri modi di misurare le mercanzie in vendita. Qui, una donna uzbeka, in un mercato di Bukhara, pesa una data quantità di patate per misurare l'equilibrato corrispettivo che il cliente deve darle. La giustizia reclama continuamente di misurare le cose per trovare il giusto equilibrio.

La teologa

Anna Pia Viola



Gli antichi dicevano che *in medio stat virtus*, cioè: nella giusta distanza fra due eccessi sta la virtù e la verità. Già, ma qual è la giusta distanza tra gli estremi? Qual è la medietà che rende una scelta "equilibrata" e dunque opportuna? E poi, siamo sicuri di sapere quali sono i due eccessi/estremi da evitare? Ad esempio, riteniamo che la generosità sia una virtù, ma per essere veramente tale si deve posizionare nel giusto mezzo, evitando l'avarizia da una parte e la prodigalità dall'altra. Come a dire che la generosità non significa dare tutto in qualsiasi modo e a tutti, ma sapendo *quando, come, quanto e a chi dare*.

Si deve amare in questo modo equi-librato, cioè pesato dall'equità, solo così si ama autenticamente, facendo del bene a ciascuno, secondo le necessità di ognuno. Se è chiaro che equilibrio non significa mezza misura o, peggio ancora, calcolo delle opportunità, possiamo comprendere quello che Gesù insegna sull'amare senza misura, fino a dare la vita per gli amici. Il Maestro ha insegnato ai discepoli ad avere compassione per coloro che chiedevano una parola di conforto, ma allo stesso tempo li invitava a riposare, a ritirarsi in disparte per fare silenzio. È questo un amore equilibrato: capace di dare tutto, affrontando fatica, fame, persecuzione, oltraggi, e di ricevere accettando che non si può fare tutto e che occorre custodirsi e proteggersi dalle offese. Un amore "misurato" è senza misura, e un amore equi-librato deve dare valore ad ogni cosa.



La sua voce è chiara e squillante, anche se è sveglia dalle 4 di mattina, per il primo turno che in Rai si chiama "alba". Maria Soave, popolare conduttrice del Tg1, viso che buca lo schermo, trasmette subito la passione per il giornalismo che le brucia dentro da 30 anni. Carta stampata, stage, TV, tanto lavoro affrontato fin da matricola all'Università per costruire il futuro che sognava fin da bambina. Un'esperienza condivisa con le migliaia di ragazzi che le scrivono sui social, per sapere "come si fa a diventare giornalista". E non servono tante parole per capire che nella sua carriera determinazione e sacrificio sono la ricetta vincente, ma chi completa il suo entusiasmo ogni giorno è il figlio Alessandro di 8 anni. "Lui viene di prima di tutto", confida la giornalista in questa intervista nella quale apre anche un po' del suo cuore.

La soglia di attenzione, complici i new media, è scesa a pochissimi minuti: da giornalista e conduttrice, come supera questa barriera mantenendo la sobrietà?

Penso che dipenda dal mezzo che si usa. Televisione è un concetto ampio, ma al Tg, dove c'è una scaletta, il ritmo è più incalzante, grazie all'alternanza di notizie e servizi. La soglia di attenzione va catturata in base all'argomento. In Agorà, ad esempio, con politica ed economia in primo piano, sono stati importanti i contributi audio-video, perché il racconto per immagini è la forza della TV. Tuttavia non bisogna neanche rincorrere il desiderio della pancia dei telespettatori.

Conduce il Telegiornale più seguito, ma è stata anche al timone di Uno Mattina Estate e quest'anno di Agorà Estate, talk con ospiti a volte da ar-

Una vita modulata sui ritmi della professione, ma da mamma orgogliosa del suo Alessandro confida: "Lui viene prima di tutto"

Maria Soave

"Il successo richiede sacrificio"



ginare per evitare risse in diretta, che però fanno audience: cosa pensa di questo fenomeno?

La rissa fa audience in alcuni momenti e in determinate fasce di pubblico. Si segue la televisione facendo altre cose e le liti sullo schermo catturano l'attenzione, ma questo non è un valore. Lavorando per un Tg seguiamo sì il gradimento del pubblico, ma non con l'accanimento sugli ascolti come avviene per altri programmi. Quest'estate in Agorà, che ha fatto ottimi ascolti, ho mantenuto toni pacati e questo deve fare il servizio pubblico. All'inizio della mia carriera, alla Scuola di Giornalismo di Perugia, ho studiato radio e televisione seguendo i corsi di dizione e di prossemica per imparare a stare davanti alla telecamera

e questi corsi li ho ripetuti quando sono passata al Tg1. Lo dico perché questa preparazione è basilare.

I social sono ormai un canale d'informazione parallelo, spesso con notizie false, o marketing

spacciato per informazione. La crossmedialità è diventata un obbligo, cui anche la Rai non si sottrae, ma può essere obbligatorio per tutti utilizzare i social?

Sono sui social, in particolare su Instagram, TikTok

lo seguo solo per lavoro, ma non aggiorni di continuo, racconto qualcosa che mi colpisce. Certo non è un obbligo essere tutti connessi sui social, ma se fai questo lavoro è necessario usare gli strumenti che utilizza tutto il mondo, altrimenti perdi il contatto con quello che succede intorno, però ognuno è libero di scegliere. Io sono attenta alla privacy, non posto riferimenti alla vita privata, ho tolto le foto di mio figlio.

È diventata giornalista seguendo una passione nata in lei da piccola e ha raggiunto traguardi professionali prestigiosi e tanta popolarità: oggi l'accesso alla professione è sempre più precario, come vede questo problema?

Tanti ragazzi mi scrivono per sapere come fare per diventare giornalista, come possono trovare la loro strada. La realtà è che c'è la crisi dell'editoria, che si leggono sempre meno i giornali, ma se vuoi davvero percorrere questa strada, che non dà ricchezza, potere, fama, devi sapere che è fatta di sacrificio. Alla fine ci sono i turni, il confronto con caratteri non semplicissimi, con ego smisurati, ma se hai la passione di raccontare i fatti, il mondo, devi insistere. Io ho voluto lasciare Potenza, la mia città, perché non volevo essere solo la



● In questa pagina, in alto: una sorridente Maria Soave; a fianco: la conduttrice con Massimiliano Ossini di UnoMattina Estate (2022), il programma della mattina di RaiUno, in onda dal dicembre 1987, che racconta l'attualità italiana ed estera tra cronaca, politica, cultura, spettacolo, medicina, economia e sociale.

● A fronte, in alto: insieme alle colleghe del Tg1 Barbara Carfagna (al centro) e Valentina Bisti (a destra); a centro pagina: con Roberto Inciocchi nello studio di Agorà (2024); in basso: loghi del Tg1, UnoMattina Estate e Agorà Estate.



nipote di uno zio giornalista molto noto. Al Sud è questa la mentalità e l'ho dribblata facendo l'Università a Perugia, dove un giorno ho chiesto di poter imparare questo mestiere al caporedattore del *Messaggero Umbria*, che mi rispose di portare in Redazione qualche notizia. Ho cominciato così, dal basso e posso dire, per la mia esperienza, che la passione va coltivata, che oggi può essere anche più facile arrivare, grazie a giornali *on line*, podcast, ma è determinante non mollare.

È anche vero che, per effetto dello *smart working*, oggi si può diventare giornalisti senza l'indispensabile esperienza della Redazione, senza recarsi dove i fatti accadono, o peggio, senza verificare le fonti, non rispettando la deontologia. **Questo è un cambiamento o uno scadimento della professione?** Non c'è dubbio, quelli elencati sono tutti passaggi che non si possono saltare: il giornalismo funziona così, altrimenti è scadimento.

Da lucana sa che i suoi corregionali, come li descrive Leonardo Sinisgalì, non sono esibizionisti, vivono bene all'ombra... Cosa porta nella sua professione dell'indole lucana?

Nel mio modo di essere c'è il forte legame con la terra e un grande rispetto delle persone, non so se avvenga perché sono nata in Basilicata, di certo è stato importante l'aver frequentato a Potenza l'oratorio salesiano, dove mi hanno educato all'ascolto, all'empatia. È decisivo l'ambiente umano in cui vivi, che nel mio caso mi ha reso molto attenta all'altro e vicina alle persone che soffrono.

I lucani, all'occorrenza, sanno essere anche determinati e resilienti: quanto hanno contato testa dura e intraprendenza nella sua carriera?

Sono da sempre molto determinata nel lavoro: volevo fare la giornali-

sta, all'inizio della carta stampata, per questo ho cominciato con uno stage a *Il Sole 24 Ore*. Venendo da Lettere Classiche, desideravo eliminare un po' i voli pindarici di noi classicisti. Da lì sono arrivata in Rai tramite 2 anni di stage, ma ho mantenuto la collaborazione con il giornale, portavo idee, scrivevo tanti pezzi.

È mamma di Alessandro di 8 anni: una volta le avrebbero domandato come, da donna in carriera, concilia lavoro e famiglia. Posto che i tempi sono cambiati, resta la responsabilità che una madre avverte come nessun altro. Quanto è difficile fronteggiare tutti i suoi

impegni?

Alessandro è al primo posto sempre, ma ci sono le cose che si debbono fare. Quest'estate, ad esempio, l'impegno di *Agorà* non mi ha consentito di andare in vacanza con lui. La quantità, più che la qualità, del tempo che posso dedicargli, è decurtata, tuttavia non mi sono persa nulla di mio figlio e non ho dovuto fare delle rinunce, a parte, forse, lavorare all'estero, ma questo non rientra nel mio progetto lavorativo. Certo sono necessari gli aiuti e io posso contare sulla *baby-sitter*, sul papà di Alessandro, sulla mia mamma che viene spesso

su da Potenza, su mia sorella Paola che vive qui a Roma.

Il suo bambino cosa dice quando la vede in TV?

Per lui vedermi in video è emozionante, ma anche un po' imbarazzante. È contento, ma a volte mi dice "Perché non facevi la cassiera? Stavamo di più a casa, insieme...". E quando rientro dal lavoro mi chiede subito di struccarmi!

Per concludere. Ha un santo al quale è devota?

Sì, san Giovanni Bosco, è il santo dei giovani e della mia adolescenza con i salesiani.



L'inizio tra università e giornali di carta Da Potenza al Telegiornale più amato

Maria Soave, 48 anni, originaria di Potenza ma molto legata ad Anzi, il paese dei genitori, ha incontrato il giornalismo da piccola, grazie allo zio paterno Edmondo Soave, noto giornalista del TGR Basilicata. Per lei fu una scoperta vedere da vicino lo studio del Tg, il montaggio delle immagini, conoscere gli ingranaggi di un lavoro che spesso coincide con la vita di chi lo fa. Così a 19 anni, quando a Perugia si è iscritta a Lettere Classiche, non le è pesato studiare di mattina e scrivere di pomeriggio per *Il Messaggero*. Conseguita la laurea in Lettere Classiche nel 2000 (con tesi in Filologia latina sul sesto libro di Vitruvio), si è fondata sulla Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia, aggiudicandosi uno stage a *Il Sole 24 Ore* a Milano, cui è seguito nel 2003 uno stage al *Tg3*, allora diretto da Antonio Di Bella. Sempre per il *Tg3* ha lavorato per la rubrica *Shukran* e, di contratto in contratto, è arrivata l'assunzione a tempo indeterminato e nel 2004 il *Tg1*, dove è stata impegnata nei settori economia e politica, per arrivare

a ciò che è oggi, Caposervizio della Redazione Interni e conduttrice del seguitissimo *Tg1* delle 13.30, dopo aver condotto le edizioni della notte, delle ore 17, delle ore 20, dei 60 secondi. Nell'estate 2022 ha condotto *UnoMattina Estate* insieme a Massimiliano Ossini e quest'anno è stata al timone di *Agorà Estate*. Come scrive sul suo profilo LinkedIn, la giornalista lucana è in pianta stabile in Rai da quasi 21 anni.





Siamo appena entrati nel mese di novembre, ma tutto ciò che ci circonda richiama fortemente al Natale. Dopo la martellante promozione della festa di Halloween, vissuta tra voglia di maschere e perplessità, le vetrine dei negozi si sono rifatte velocemente il look e le pubblicità indicano l'inizio di una vorticoso corsa verso il Natale. Non c'è modo di soffermarsi a pensare ai riti e alle celebrazioni di Ognissanti che già si dà inizio al conto alla rovescia che conduce alle feste natalizie. Un tempo frettoloso e vorace che non sempre prepara realmente al Natale.

Un tempo che mette in luce la generale fatica di stare nel "qui e ora", di godere del quotidiano avendo cura dell'oggi senza evitarlo nella prospettiva, mai appagata, del domani. Capita anche in famiglia di farsi risucchiare dalle sirene di un mondo che ci vorrebbe sempre in anticipo, sempre di corsa verso una meta che poi, una volta raggiunta, facciamo fatica a goderci. Bisog-

Novembre... sembra già Natale

Quando il tempo è sempre in anticipo



rebbe lasciare che i riti familiari, quelli lenti e costruiti insieme, risignifichino le nostre giornate. Il tempo della famiglia è più connaturato alla pazienza e alla capacità di attendere. È così da sempre: c'è

l'attesa di chi deve nascere, del crescere e del passo del più piccolo, quella di chi torna dal lavoro e di chi attende una notizia importante... Il tempo familiare chiede spesso di rallentare piuttosto che di

accelerare. Purtroppo il mondo, dove l'economia si regge su consumi veloci e continui, non può attendere. Lo scorrere del tempo viene interpretato, non tanto come occasione di condivisione e costru-

zione di progetti, quanto come lo spazio in cui stimolare desideri sempre nuovi. Così si corre e si snaturano eventi, feste e rituali che invece attonano più a una dimensione interiore e intima che all'avere.

La famiglia può essere il giusto antidoto a tale bulimia consumistica. È in famiglia che possiamo ritornare a gustare il tempo lento e dilatato dell'attesa e a costruire riti di preparazione che sappiano infondere a tale attendere un significato più profondo. Lasciamo che novembre sia dunque dedicato a un tempo di silenzio prima dei grandi eventi del Natale. Impariamo di nuovo, insieme a i nostri familiari che, proprio come in natura ci sono momenti in cui il terreno sta a riposo, così anche nel tempo dei legami è necessario a volte vivere momenti di silenzio, di lentezza, lontani dalla frenesia del resto del quotidiano. Il tempo diventa così fecondo di desideri buoni e di parole e gesti di premura... quelli più veri.

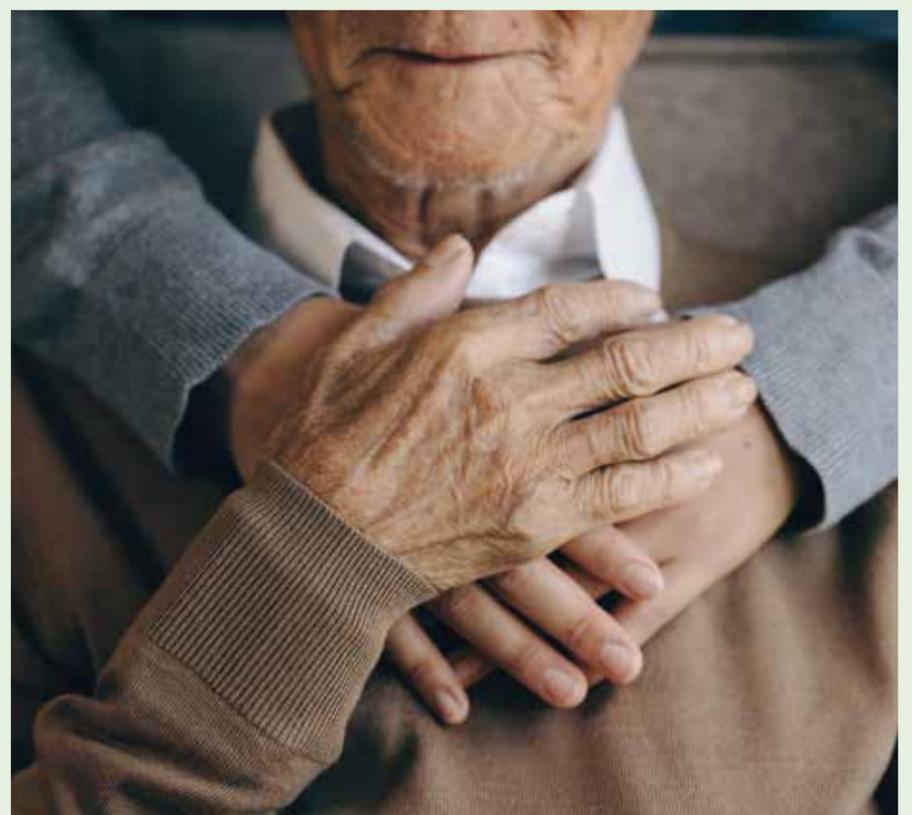
Interno familiare

Nonni & Nipoti

Il passo lento degli anziani

Nonno Sandro era sempre stato una forza della natura. Un uomo dai mille interessi anche quando i giorni di duro lavoro avevano lasciato spazio al meritato riposo della pensione. Non si era lasciato andare al far niente, ma da subito aveva impiegato la libertà ritrovata, dedicandosi al volontariato e curando il piccolo orto vicino casa. Nonna Giulia lo amava da sempre per questa grande generosità che lo portava a pensare al buono della vita e a custodirlo. Marco, il nipote, ammirava tantissimo suo nonno e sognava un giorno di diventare un uomo sempre attivo e in movimento come era lui.

Ma... arrivò il tempo in cui Sandro rallentò il suo passo e alle attività di volontariato dovette sostituire la lettura e il riposo nella grande veranda della sua casa. L'età avanzata, infatti, richiese a un certo punto che l'uomo si concedesse di meno all'esterno e si prendesse più cura di se stesso. Marco pensò che quel nuovo modo di vivere dovesse essere, per nonno, una grande fatica e una rinuncia difficile. Così decise di intensificare le sue visite, andandolo a trovare ogni giorno. Fu proprio durante uno di questi momenti insieme che Sandro rivelò il suo reale stato d'animo. Guardando l'orizzonte disse al nipote: "Sono felice di stare qui con te! Non c'è posto dove vorrei andare, diverso da questo". "Davvero nonno? Non sei dispiaciuto di non poter più darti da fare fuori casa?", chiese Marco. Sandro sorrise e poi rispose: "Il



tempo è un dono pieno di scoperte solo se ne gustiamo ogni istante e anche ogni possibilità. Il tempo lento di questi giorni ha in dono la tua compagnia!". Marco si convinse ancora di più che da grande avrebbe voluto diventare come suo nonno, un uomo che sapeva dare valore a ogni giorno.



LA LEGGENDA DEL CRISANTEMO

Moltiplicando i petali del fiore, la bimba dona lunga vita alla sua mamma

C'era una volta, tanto tempo fa, in un piccolo villaggio sperduto tra i monti e le campagne del Giappone, una bimba chiamata Kirù, che viveva con la mamma in una povera casetta di legno. Non erano certo ricche, ma davanti alla loro abitazione fioriva un giardino rigoglioso e Kirù si sentiva felice ogni volta che ammirava gli splendidi fiori da lei coltivati.

Quando venne l'autunno, come ogni anno, gli alberi lasciarono cadere le loro foglie e anche i petali variopinti dei fiori di Kirù appassirono. Tutti tranne una piccola e timida margherita, che continuava a sfoggiare la propria corolla.

La bimba, allora, per proteggere il fiore dal freddo e dal vento, decise di portarlo in casa e conservarlo in un piccolo vaso di terracotta. Accadde, però, proprio in quel periodo, una grave disgrazia: la mamma di Kirù si ammalò seriamente e nessun dottore era in grado di trovare una cura per lei.

La piccola era disperata al pensiero di perdere la sua adorata mamma, perciò decise di chiedere aiuto agli spiriti del bosco. Prese con sé la margherita e si avviò lungo il sentiero che portava

al tempio, dove le venne subito incontro uno spirito benefico. Kirù raccontò la sua triste storia e, con gli occhi pieni di lacrime, chiese che sua madre potesse guarire. In cambio offrì l'unico bene che aveva... la sua margherita.

Lo spirito, commosso dal gesto della piccola, la rassicurò:

Il tuo amore salverà tua madre. Lei vivrà tanti anni quanti sono i petali di questo fiore.

La bimba si avviò verso casa, ma il suo cuore non era del tutto sereno: erano troppo

pochi i petali della margherita perché la mamma potesse vivere ancora a lungo.

Fu allora che ebbe un'idea: se fosse riuscita a moltiplicare i petali del fiore, anche gli anni sarebbero aumentati di conseguenza. Si mise quindi all'opera e, con attenzione e cura, ridusse ciascun petalo in tante, tantissime striscioline. Il fiore acquistò un nuovo aspetto: era più grande e soffice ed era ormai impossibile riuscire a contare quanti petali sorreggesse il suo stelo sottile.

La mamma di Kirù, grazie all'immenso amore della figlia, cominciò subito a stare meglio, fino a guarire del tutto in poco tempo. Le due vissero felici insieme ancora per innumerevoli anni, ringraziando sempre lo spirito del bosco e il piccolo fiore, che, ormai, non era più una semplice margherita. Dal gesto di Kirù era nato, infatti, il crisantemo, un fiore molto amato in Giappone, perché ritenuto simbolo di vita e di speranza, degno di ornare con i suoi colori le feste più gioiose.



- La piccola protagonista compie un commovente atto di fede e di amore filiale.



- Un semplice gesto delle sue piccole mani riesce a salvare la vita della madre.



- L'amore, in tutte le sue forme, è il sentimento fondamentale nella gran parte delle fiabe provenienti da ogni angolo del pianeta.



- Con la sua forza inesauribile, esso riesce a superare ogni difficoltà ed è disposto ad affrontare ogni prova e sacrificio.



- *Che fanno là, presso la muta altana, / i crisantemi, i nostri fior, che fanno? / Oh! stanno là, con la beltà lor vana, / a capo chino, la-grimando, stanno.* (Giovanni Pascoli)



- Fiore simbolo di morte ma anche di vita, in Oriente il crisantemo evoca amore, bellezza e regalità.

La forza dell'amore

Tutto è possibile a un sentimento sincero

Chissà quanto tempo e cura sarà costata a Kirù l'operazione certosina di scindere in mille sottilissime listarelle i petali della sua margherita! Ecco un esempio di amore, quello vero, che non ha bisogno di essere dimostrato con gesti eclatanti, ma che, al contrario, vive in silenzio, nella dedizione costante, gioendo nel donare più che nel ricevere. Come una piccola goccia d'acqua che trova la forza di scavare la roccia, così Kirù non si è persa d'animo e ha scelto la strada più lunga, raggiungendo il proprio obiettivo con fiducia incrollabile. Ma anche con tanta delicatezza e attenzione, non perdendo mai di vista quanto fosse delicato e prezioso il fiore che aveva tra le mani. Dai suoi fragili petali, infatti, dipendeva la vita della sua mamma e lei sapeva bene di dover agire con tutta la dolcezza e la calma di cui era capace. Al fiore, dunque, Kirù non ha dedicato solo concentrazione e cautela, ma soprattutto ha saputo fare le cose senza fretta, donando uno dei tesori più preziosi che dobbiamo riservare a coloro che amiamo: il tempo. La storia di Kirù e del suo fiore ci ricordano che amare significa prendersi cura, donare rispetto e dolcezza e, soprattutto, non negare mai il nostro tempo.

Crisantemo, fiore d'oro

Simbolo di vita e speranza

Non vi è forse fiore al mondo con significati tanto diversi da una cultura all'altra. In Italia, e in generale in Occidente, la sua fioritura tardiva che lo rende disponibile in occasione della Commemorazione dei defunti, ne ha fatto in età moderna il fiore privilegiato per tale pietoso rito. Tuttavia, non dappertutto il crisantemo (fiore d'oro, secondo l'origine greca del nome, riferita al colore originario) è simbolo di morte e tristezza.

In Cina, dove è coltivato da ben 4.000 anni, esso è annoverato tra i quattro fiori più nobili, insieme con il susino, il bambù e le orchidee. Nell'estremo Oriente, come è noto, il crisantemo è simbolo di vita e rinascita e, tra i suoi numerosi colori e raffinate foggie, sono racchiusi significati anche sensibilmente diversi. Se il crisantemo rosso, infatti, è simbolo di amore, quello rosa in molti Paesi è usato come dono in occasione della festa della mamma; il giallo, invece, nasconde il desiderio di chiedere perdono. Onnipresente nelle feste orientali d'autunno, esso rappresenta anche la regalità e, in fondo, persino la nostra tradizione di adornare con crisantemi le tombe dei nostri cari rivela la medesima speranza di una vita nuova oltre la morte.

**La rocca*****altiera et felice***

Il borgo è protetto, dalla cima di un colle roccioso, e dalla presenza del suo antico castello che unisce alla struttura tipicamente medievale elementi decorativi mutuati dal Rinascimento. L'edificio originario della metà del Duecento fu ricostruito, tra il 1448 e il 1460, da Pier Maria II de' Rossi, conte di Berceto, personaggio illustre del Quattrocento. La possente fortificazione si sviluppa attorno ad una Corte d'onore centrale, con quattro torrioni quadrangolari alle estremità, ed è circondata da una tripla cerchia muraria in pietra: la più esterna, demolita, attorniava la collina; quella intermedia era attorno al borgo, a Nord del castello; la più interna circondava il maniero. I due fossati, valicati in origine da due ponti levatoi, proteggevano rispettivamente il borgo e la cerchia muraria interna, pensati asciutti dallo stesso Pier Maria II de' Rossi per evitare che qualcuno potesse nascondersi nell'acqua.

Se la funzione militare prevaleva su tutte, il castello divenne presto il nido d'amore del conte e della dama di compagnia della duchessa Bianca Maria Visconti, la nobildonna Bianca Pellegrini, entrambi coniugati e quindi costretti a vivere la loro passione clandestinamente. La cosiddetta Camera d'Oro, il cui



nome deriva dalle foglie di oro zecchino che un tempo rivestivano le formelle alle pareti, è il luogo più suggestivo del castello, magico e solare; le lunette decorate dal pittore bresciano Benedetto Bembo con gli affreschi che costituiscono una delle più alte espressioni in Italia dello stile pittorico gotico internazionale, narrano di un amore di sapore stilnovistico: Bianca Pellegrini viaggia nelle terre del feudo avvolta in una luce dorata, una doppia dichiarazione d'amore, alla dama e al territorio. Infine il conte offre, secondo l'uso cortese, la spada alla propria amata inginocchiandosi ai suoi piedi; due formelle rosse suggellano per l'eternità l'amore tra i due amanti con la rappresentazione dei loro cuori intrecciati.

Borghi d'Italia**Torrechiara**
e il suo elegante castello

A pochi chilometri da Langhirano, a sud di Parma, sorge Torrechiara, affascinante borgo medievale in una felice posizione geografica di cerniera tra città e territorio naturale, allo sbocco della valle del Parma.

Il piccolo centro, con il suo antico castello, sorge in posizione strategica per dominare l'intera vallata, mentre nella pianura sottostante, compresa tra la collina e il torrente Parma, si estendeva la parte bassa del paese. Il nome di Torrechiara deriva dal medievale Torcularia, poi diventato Torchiara per la presenza di numerosi torchi per

la spremitura dell'olio degli ulivi delle colline intorno.

Il borgo è collegato a Langhirano dal Sentiero d'Arte, una strada sterrata di circa 6 chilometri, voluta per valorizzare e far conoscere il territorio a chi ne voglia apprezzare la bellezza attraverso il suo patrimonio naturale e artistico. Si respira la volontà di comunicare il forte senso di appartenenza che unisce la comunità attraverso i suoi manufatti, per offrire la chiave del cuore di questo territorio. È proprio il linguaggio delle origini in cui la modernità si sforza di riconoscersi, attraverso una ricerca che racconta come un tempo si entrava in relazione con

le cose spirituali e materiali che nei secoli hanno dato vita agli attuali modelli di vita religiosa e civile.

È un percorso attraverso la bellezza, una strada sullo sfondo del grande castello, un museo senza pareti che costeggia il canale San Michele per attraversare i vigneti dell'antica Torcularia, i boschetti e i campi coltivati. Si può partire dall'Abbazia con la Chiesa di Santa Maria della Neve, lungo la via tra Torrechiara e Langhirano, per essere abbracciati dalle luci e i profumi della natura che vengono qua e là interpretati dalle suggestioni di artisti contemporanei in un'emozione che coinvolge tutti i sensi.

Santa Maria della Neve

Dalla parte opposta del leggendario Castello, sulla riva destra del torrente Parma, sorge la quattrocentesca Badia Benedettina, anch'essa voluta da Pier Maria II de' Rossi che ne avviò il cantiere nel 1471. Un luogo suggestivo che offre anche la possibilità di soggiornare negli splendidi ambienti insieme ai monaci e di godere di una dolce atmosfera spirituale nel chiostro, nel refettorio decorato ad affresco, nella bella cappella di San Giuseppe (nella foto), nella Sala dei musicisti, nella Sala del Capitolo, nel bellissimo Belvedere di impronta settecentesca.

Il monastero è luogo della comunità: lo stesso intervento di ristrutturazione ha avuto come aspetto determinante l'accessibilità al pubblico alle antiche cantine sotterranee dedicate alla conservazione del vino locale. Vicino alla Badia sorgeva la chiesa originaria del paese, demolita da una piena del torrente e ricostruita ai piedi del

castello e dedicata a San Lorenzo.

Il culto di *Sancta Maria ad Nives* si rifà alla tradizione che ricorda come, nel IV secolo, una coppia di coniugi patrizi che avevano avuto indicazione, in sogno da Maria, del luogo dove costruire una basilica a Lei dedicata, trovarono il luogo prescelto tutto imbiancato da una coltre di candida e fresca neve, nonostante fosse agosto.



● Il Sentiero d'arte che collega Langhirano a Torrechiara, lo si può percorrere a piedi, in bicicletta e anche a cavallo.

● Il Castello di Torrechiara è posto su di un'altura, in una posizione strategica che domina l'intera vallata percorsa dal torrente Parma.

● Il Cortile d'onore, durante l'estate, ospita il Festival di Torrechiara Renata Tebaldi con concerti e spettacoli.

● Il Castello fu scelto come una delle location del film *Ladyhawke* di Richard Donner.

● Anche il castello di Torrechiara sembrerebbe ospitare un'oscura presenza: secondo la leggenda, nelle notti di plenilunio, lo spettro di Pier Maria si aggirerebbe alla ricerca dell'amata ripetendo la frase: *Nunc et semper* (Ora e sempre).

Dal buon senso al buon gusto

Trattoria dell'Alba

ristorazione familiare
storica a Piadena

Non si può dire di conoscere l'Italia né di avere davvero mangiato nella vita se non si è stati almeno una volta alla secolare Trattoria dell'Alba a Piadena, in provincia di Cremona. Un bene culturale la cui storia inizia nel 1850 con un avo degli attuali titolari che apre un posto di ristoro e cambio-cavalli cedendolo poco dopo alla famiglia Corbari che lo gestisce ancora dopo sei generazioni. Spasmodico l'eroico impegno nella ricerca di remoti piatti agricoli della zona da parte dei gestori Omar (in sala) e Ubaldo Bortoletti (ai fornelli), "figli d'arte ma non di scuola" perché "hanno imparato dalla loro mamma Angela Corbari e dalla nonna Maria i piatti della tradizione più vera". Qui le materie prime "fanno al massimo 15 chilometri di strada per arrivare in cucina". Come Ciccioli di maiale che esplodono di ghiotta sapidità, pane di pasta dura di straordinaria fragranza e i salumi lungamente stagionati dal grasso fresco e con lo straripante sapore di una volta. Testimonianza di sensibilità culturale è il Tortello di zucca al soffritto di pomodoro dolce, ricetta a Denominazione Comunale di Piadena, ripieno di zucca, amaretti, mostarda di mele, bontà identitaria inaudita. Altra De.Co. ma della vicina Cremona sono i clamorosi Marubini ai brodi. Momento di commozione per la Tridùra, umile antico condimento che con la ricchezza dell'uovo dà tanto sapore a ingredienti poveri, memoria della miseria di un tempo: oggi viene tuffato in una sconvolgente Minestra di cappone nostrano con il brodo più buono mai provato. Nelle ultime due pietanze, d'obbligo versare nell'ultimo goccio di brodo una stilla di vino per il sorso finale. Altro capolavoro ancestrale sono i Maccheroni al torchio con verza e pistum. Chiusura trionfale con la Zuppa inglese alla mantovana rivista secondo una versione della nonna, caratterizzata da un clamoroso zabaione che ti fa ringraziare di essere venuto al mondo.



L'antico popolo dei Frentani ha segnato oltre due millenni fa la storia di una parte dell'Abruzzo rientrante nell'attuale provincia di Chieti, ma ancora oggi si staglia nella memoria della regione grazie a specialità gastronomiche che a esso fanno riferimento nella denominazione.

Come il Salsicciotto Frentano, prelibatezza abruzzese che abbiamo rischiato di perdere e adesso invece è valorizzata da un Presidio Slow Food assegnato dall'omonima associazione che lo definisce sul proprio sito "un salume di antica tradizione dell'alta e media valle del Sangro e dell'Aventino, un'area collinare alle pendici orientali della Majella, lungo il corso del fiume Sangro, che va da Lanciano a Casoli fino a Montenerodomo".

Già citato nel 1592 negli Antichi Capitoli della città di Lanciano, si prepara "con tagli magri pregiati: prosciutto, spalla, lombo e capocollo e la parte grassa non supera mai il 10-20% del totale; le carni sono macinate a grana media e

Il cibo (ci) racconta

Salsicciotto e Fegatazzo

tipicità norcine frentane
dall'Abruzzo

conciate con sale e pepe: l'unica spezia impiegata nella concia, in grani interi o spaccati". Al gusto ha intense note selvatiche e un sapore forte e speziato che evoca la salumeria contadina di una volta. Lo producono nell'area frentana artigiani della norcineria nel pieno rispetto della tecnica tradizionale. Tra questi vi è la Macelleria Caporale di Lanciano (CH) che ne produce un'eccellente versione, proponendo anche un'altra gloria locale, il Fegatazzo, una salsiccia abruzzese

della tradizione contadina frentana, il cui nome rustico è talvolta ingentilito in Campanella di fegato.

La tradizione prevede che oltre al fegato e frattaglie in varie percentuali si aggiungano l'aglio e il gustoso peperone dolce di Altino, ulteriore vanto abruzzese, oltre a un po' di peperoncino piccante. Si può consumare fresco o stagionato. Apparentemente per stomaci forti, in realtà propone un mirabile equilibrio di sapori decisi e note delicate.



Vino al vino

La viticoltura eroica in Valle d'Aosta

Una profonda identificazione con il *genius loci*, affrontando con determinazione e sapienza le ostilità dell'aspra terra di montagna che richiede tanta manualità quanto sacrificio, ricompensato da sapori celestiali: è la missione della cantina La Source di Saint-Pierre, vocata a fare vino in condizioni difficili.

I suoi vigneti richiedono infatti la pratica della viticoltura eroica, definita così a causa delle asperità del terreno e della fatica che comporta coltivarlo, con lavorazioni eseguite manualmente senza mezzi meccanici su terrazzamenti ostici.

Così nascono gemme enoiche come il sublime rosso Torrette basato sulle uve autoctone quali il Petit Rouge e altre perle viticole del posto chiamate Vien de Nus e Fumin, creando delizie fruttate dall'intenso approccio zuccherino.

Altra tipicità è il Cornalin con il suo trionfo di frutti rossi, ma si possono incontrare anche Gamay e Syrah.

De.Co.

Runditt di Malesco in Val Vigizzo (Piemonte)

Sono fatti soltanto di acqua e farina, ma dentro i Runditt ci sono pure le storie secolari delle famiglie della stupenda Malesco in Val Vigizzo nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola in Piemonte.

Si tratta di un sottilissimo disco di impasto cotto alla piastra, condito da un velo di burro e un po' di zucchero, da piegare in due e mangiare caldo, un esplosivo intreccio di dolce e salato.

A sostegno della loro memoria e tutela della ricetta è stata fondata nel 2016 l'Accademia dei Runditt, sostenuta dall'Ecomuseo Ed Leuzerie e di Scherpelit, mentre il Comune di Malesco li ha dichiarati prodotto De.Co.

Sono così importanti per la comunità locale che sono gli stessi cittadini di Malesco a organizzarsi per farli provare a visitatori e curiosi, dato che non si trovano nei ristoranti della zona, altrimenti occorre aspettare la Sagra Runditt, turtei e turte ad San Per a inizio giugno.



Grillo Parlante

- La speranza è una buona colazione, ma una pessima cena.
- In questo mondo audace e opportunista, trionfa più lo pseudo che l'artista.
- Vale più un povero nella sua dignità, che un ricco nella sua grettezza.
- **Di libri è bene mangiarne pochi e masticarli bene.**
- Il tempo più inutile e sprecato è quello passato a perdere tempo.
- Il dubbio è una posizione dialettica legittima, il pregiudizio no.
- Dare risonanza al male, significa divenirne complici.



Un aiuto per la salvaguardia dei "beni culturali cappuccini"

L'Associazione Re.Be.C.C.A. (acronimo di Rete Beni Culturali Cappuccini Assisi) dal 2010 promuove la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico-artistico dei cappuccini. In questi anni sono stati fatti importanti interventi di valorizzazione e conservazione di opere d'arte sacra e di antichi documenti archivistici. Molti di questi interventi sono stati resi possibili grazie all'aiuto di enti pubblici e privati e da quello di molti lettori di Frate Indovino. **Vogliamo ringraziare apertamente quanti di Voi hanno voluto contribuire e contribuiscono a quest'opera di salvaguardia dei nostri beni culturali.** In questo 2024 abbiamo realizzato la nuova guida del MUMA (Museo Missionario dell'Amazzonia) sito in Assisi. Il volume, a carattere scientifico, è ricco di foto e di informazioni sulla geografia dell'Amazzonia e sulla missione dei frati cappuccini che operano tra le popolazioni tikuna. Inoltre, abbiamo portato a termine il restauro di un gruppo di pergamene e di due importanti seicentine del nostro archivio storico. Tra i progetti futuri c'è il restauro di un'opera pittorica di scuola caravaggesca ma di dubbia attribuzione, che il restauro dovrebbe aiutare a contestualizzare.

È possibile contribuire alle nostre attività culturali con un'offerta liberale sul C/C bancario:

IBAN: IT41X0200838278000106129281

Oppure tramite bollettino C/C postale numero:

001040227637

È inoltre possibile ricevere info e richiedere i nostri cataloghi d'arte, la pubblicazione "L'Arte dei Cappuccini dell'Umbria", la nuova guida del MUMA o il libro di barzellette "Fra Valerio poco serio" inviando una mail a:

info@rebeccassisi.it

SUDOKU FACILE

				5	4		
						9	3
7		5	2	9			
			4	7	2		
	1			9		7	
		2					6
5				8		1	
			4	3			
			7		3	5	

Riempire la griglia con i numeri da 1 a 9, in modo che ogni numero compaia una sola volta in ciascuna riga, colonna e quadrato 3x3 (indicato da un bordo in grassetto). Il gioco richiede solo logica e pazienza.

SUDOKU MEDIO

Riempire la griglia con i numeri da 1 a 9, in modo che ogni numero compaia una sola volta in ciascuna riga, colonna e quadrato 3x3 (indicato da un bordo in grassetto). Il gioco richiede solo logica e pazienza.

		8	2			6	4	
				9			3	
	6				4			2
	8						1	4
		6				5		
4	3						2	
3			7				9	
	9			5				
	1	4			2	3		

PUZZLE CON PROVERBIO

Cercare nello schema tutte le parole elencate, tenendo presente che possono trovarsi, orizzontalmente (da sinistra a destra o da destra a sinistra), verticalmente (dall'alto al basso o dal basso all'alto) e diagonalmente. Alla fine rimarranno alcune lettere inutilizzate le quali lette di seguito daranno la chiave indicata.

I	A	A	R	A	R	E	I	L	G	I	V	A	C	Q	I
A	S	T	C	O	N	T	O	A	R	U	T	N	U	P	E
I	A	S	N	O	B	A	V	R	E	T	R	A	M	L	R
A	E	I	E	F	N	N	I	O	E	O	L	O	P	O	P
P	A	N	A	R	F	I	R	Z	T	C	I	P	R	T	E
P	D	I	T	T	E	T	R	Z	H	C	A	B	E	I	L
L	I	L	C	Y	T	T	A	E	B	E	I	A	M	N	M
P	F	O	I	R	N	E	N	M	I	L	L	E	V	I	P
E	N	I	L	S	O	P	S	I	S	P	O	S	O	F	B
A	I	V	E	O	M	T	T	A	E	N	O	I	L	T	E

Proverbio (chiave: 4-1-5-5-1-6)

APPLE
ARRIVO
ATTESA
BEATTY
BIMBI
BONSAI
CAVIGLIERA
CONTO
FINITO
FRANA
INFIDA

INTERESSI
LECCO
LEPRE
LIBRO
LIONE
MARTE
MEZZORA
MILLE
MONTE
NOEMI
PESCA

PETTINATE
PIERINO
PIOLO
PIVELLI
POPOLO
PUNTURA
QUALCHE
SPOSO
TORCIA
VIOLINISTA

Soluzioni dei cruciverba e dei rebus a pagina 28

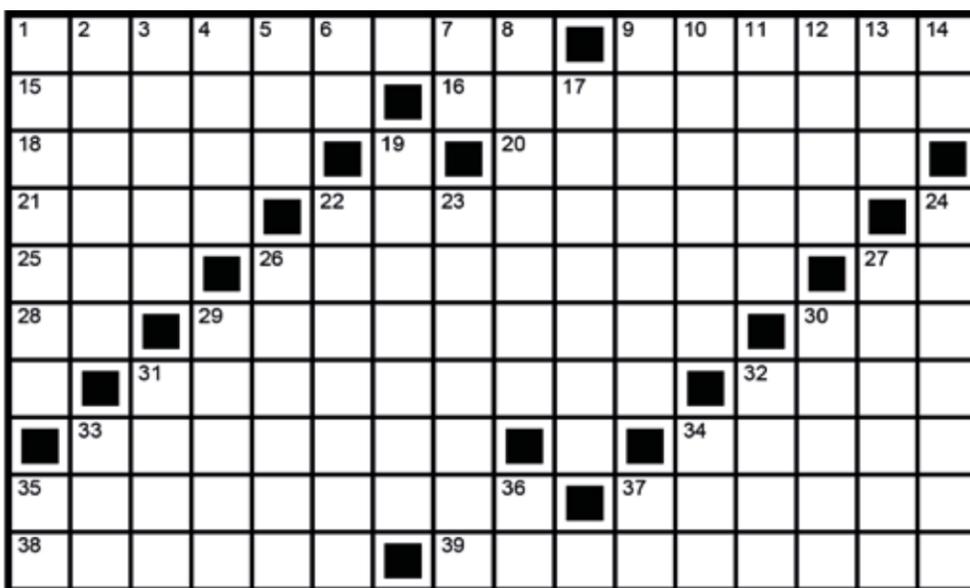
CRUCIVERBA

ORIZZONTALI

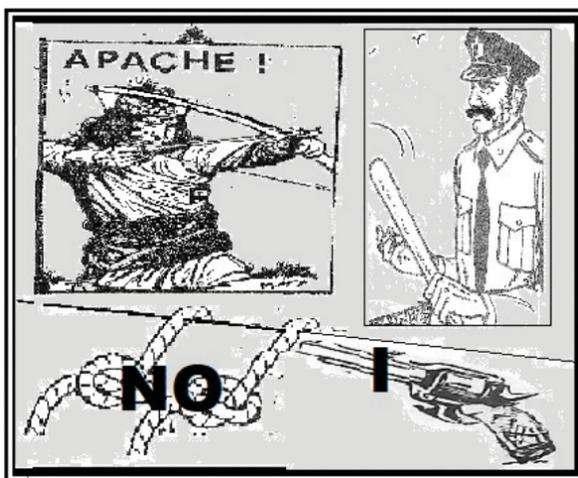
1. Steven, regista statunitense - 9. Centro turistico svizzero - 15. Lo è anche il bisonte - 16. Fa alzare la mongolfiera - 18. Maniaci del risparmio - 20. Immersa nel calamaio - 21. Fa dei calcoli dolorosi! - 22. Ricevute per testamento - 25. Il verso del corvo - 26. Lo sono le lampade orientabili - 27. I confini del Gambia - 28. Centro di Lahore - 29. Antimeridiano - 30. Scenetta umoristica - 31. La erigono i rivoltosi - 32. Poco folti - 33. La dirige il rais - 34. Scrisse "I Malavoglia" - 35. Induce a dire pane al pane - 37. Carro armato tedesco - 38. Ha sempre l'orecchio teso - 39. Messo in mostra.

VERTICALI

1. Le discese dal bastimento - 2. Tutt'altro che ricco - 3. La Spagna che canta - 4. Comprende Galway - 5. Lega Navale Italiana - 6. La fine di Rambo - 7. Dio Sole egizio - 8. Urlata - 9. Giovane soriana - 10. Spreco - 11. Parecchi - 12. Tutt'altro che basse - 13. Una storica Villa di Roma - 14. La terza preposizione - 17. Vietato con autorità - 19. Vestiboli di antiche case romane - 22. Fare ingresso - 23. Sa come ci si comporta - 24. Ungherese - 26. Capoluogo del Canton Obvaldo - 27. Dono promozionale - 29. Vale nemmeno - 30. Si usa medicando - 31. Alessio del film "Sinestesia" - 32. Il noleggio inglese - 33. Tipografia (abbr.) - 34. Prima di Beethoven - 35. Sono uguali... nel sistema - 36. Iniziali della Seredova - 37. Fondo di scialuppe.



Frase: 5-7



Frase: 3-5-3



Frase: 4-10

BIANCO Annerire 16 caselle

ORIZZONTALI

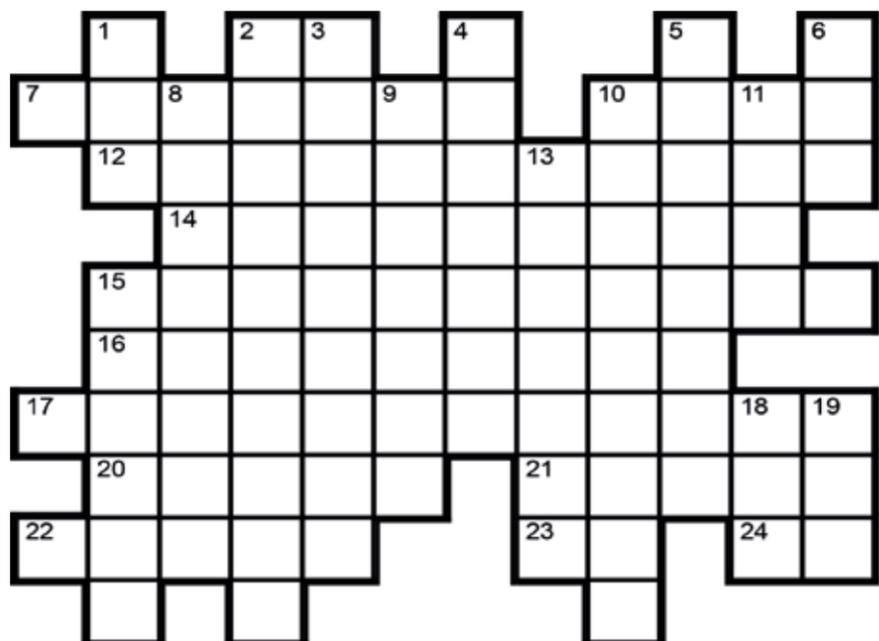
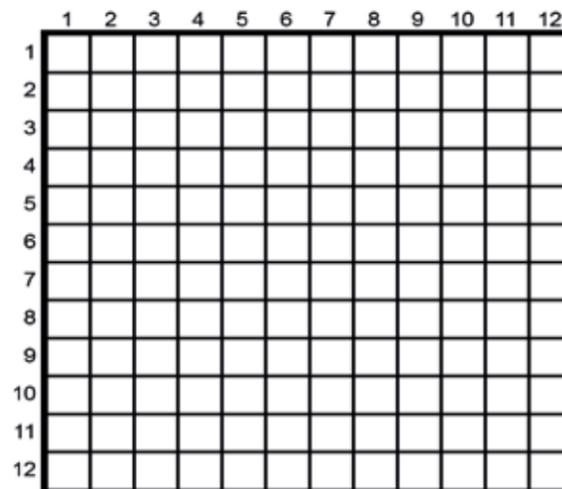
1. Il compenso di Caronte - L'Essere Supremo - In amore sono pari - 2. Dorme sotto coperta - Un'intimazione a scendere - 3. Compose la "Marcia di Radetzky" - L'antenato con Barney - 4. Con Jerry nei cartoni - Lo è la ragione della ditta - 5. Antico titolo notarile - Michele, attore e cantante - 6. Provvisorietà, temporaneità - 7. Le hanno ricchi e tapini - Le Fosse... tristemente note - 8. Sono attimi - Dopo la

prima nel segnale - 9. Un piccolo uncino - Ha un minuscolo foro - 10. L'indolenza fra i peccati capitali - Il Musk della Tesla - 11. Porto della Puglia - Pietre preziose gialle - 12. A... volontà - Bucarest ne è la capitale.

VERTICALI:

1. L'ONU per la Sanità (sigla) - Chiariti, illustrati - 2. Li uccidono i raggi ultravioletti - Vale quasi mezzo ettaro - 3. Raccapriccio - Antichi

re del Perù - 4. Il Neeson di "Io vi troverò" - Casolare - 5. Dispone di Caschi blu (sigla) - Il secondo di sette - 6. Rintronati, storditi - 7. Confuso, spaesato - 8. In tedesco è "ich" - L'opera di Dio - Un po' d'ombra - 9. Getti di liquido - La pancia nei rebus - 10. Depositi di cereali - Il Parker regista di "The Commitments" - 11. Addolcisce una tenera... luna - Botteghe o affari - 12. Grossolano - Piantina dai fiori vivaci.



FRAMMENTO INCROCIATO

ORIZZONTALI

2. Fine di fatica - 7. Il figlio del Sole precipitato nell'Eridano - 10. La tonaca monacale - 12. Brano di Mina - 14. Eccessivamente audace - 15. Materiale composto da truciolo utilizzato per imballaggi - 16. Il loro primate è l'arcivescovo di Canterbury - 17. Il download in informatica - 20. Scorre a Cosenza - 21. Il Prost dell'automobilismo - 22. La suscita il tapino - 23. In asili e scuole - 24. Cuore di Calmucco.

VERTICALI

1. Lunar Excursion Module - 2. Celebre canzone napoletana - 3. Bestialità - 4. Basata solo su delle ipotesi - 5. Donna della capitale francese - 6. Fu il primo vignaiolo - 8. Attrezzi per la pesca dei molluschi - 9. L'ora dopo mezzogiorno - 10. Altro nome della pianta detta lilla - 11. Bagna Évreux - 13. Gregorio, venerato come santo dalla Chiesa ortodossa - 15. Si stringe tirando - 18. Telecom Italia Mobile - 19. Ha la sede nel Palazzo di Vetro (sigla).

Due organi scandiscono un ritmo secondo dopo secondo da quando nasciamo. Sono il cuore e il polmone. Non sempre però il cuore batte "a ritmo", vediamo cosa accade in questi casi.

Frequenza e ritmo

Anche se non ci facciamo caso, il battito del nostro cuore ci accompagna dal primo vagito, per tutta la nostra esistenza. Non solo, ma in sintonia con esso anche l'arteria radiale al polso si dilata e si restringe. Il "battito" del cuore è dovuto alle particolari caratteristiche di questo organo, che ha necessità di contrarsi e rilassarsi per permettere al sangue di essere avviato nelle arterie. Le quattro camere da cui è composto (due atri e due ventricoli) comunicano fra di loro e con le arterie, ma devono funzionare alternativamente. Ciò avviene grazie ad un sistema di valvole che si aprono e si chiudono alternativamente e ritmicamente. Proprio questo movimento genera un "rumore" che appunto è il battito cardiaco, le cui caratteristiche si basano su due elementi: la *frequenza*, stabilita dal numero di volte in cui le valvole si aprono e si chiudono in un minuto, e il *ritmo*, cioè la regolarità di alternanza fra battito e pausa. La prima (frequenza) varia costantemente in relazione all'attività fisica, allo stress, alle emozioni, e solo occasionalmente si trasforma in patologia, viceversa la variazione del ritmo rappresenta quasi sempre il segnale di un malfunzionamento, che da leggero o occasionale, può diventare una malattia anche severa.

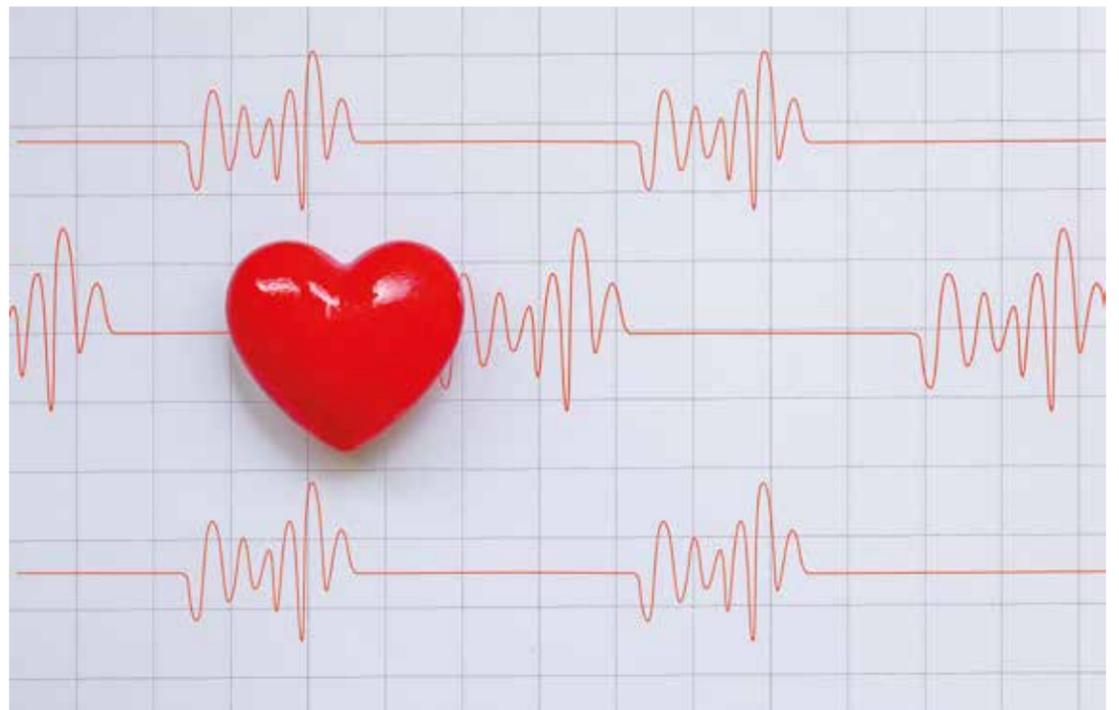
Tachicardia e bradicardia

Sono i due termini che indicano, rispettivamente, l'accelerazione o il rallentamento del battito. Convenzionalmente nell'uomo la frequenza media a



riposo è pari a 76 battiti al minuto, con un range da 60 a 100 bpm (battiti per minuto). Al di sopra dei 100 parleremo di tachicardia, al di sotto dei 60 di bradicardia. Il dato della frequenza cardiaca si rileva semplicemente tastando al polso, subito al di sotto del pollice, l'arteria radiale.

Come abbiamo detto la frequenza aumenta per molti motivi, primo fra tutti lo sforzo fisico: aumentando la frequenza, infatti, il cuore "pompa" più sangue nelle arterie, fornendone una maggio-



re quantità ai muscoli. Per lo stesso motivo la frequenza può aumentare dopo mangiato (più sangue all'intestino). Il cuore è in grado di sopportare questi aumenti della frequenza purché siano per periodi tanto più brevi quanto maggiore è l'au-

La musica del cuore

mento stesso. Se la tachicardia si protrae, infatti, si può andare incontro a una insufficienza cardiaca, poiché un battito troppo veloce riduce, paradossalmente, la portata cardiaca. Quando la frequenza supera il 120 bpm parleremo di tachicardia

semplice.

Se i battiti salgono fino a 250-350 battiti al minuto avremo il Flutter e se il battito supera i 400 bpm parleremo di fibrillazione. Questi due tipi di aritmia (atriali o ventricolari) possono compromettere la capacità del cuore di pompare sangue in modo efficiente.

La bradicardia, con una frequenza compresa fra i 50 e i 70, è spesso la conseguenza di un allenamento costante (molti atleti sono bradicardici) ed è una condizione che facilita il lavoro del cuore sotto sforzo. Diverso è il discorso quando la frequenza scende al di sotto dei 45 bpm. In quel caso, infatti, il cuore potrebbe arrestarsi, con le inevita-

Consigli utili

- 1) Per controllare il proprio battito cardiaco l'arteria radiale si può apprezzare anche con il pollice della mano opposta, ma per apprezzare il battito di un'altra persona è indispensabile usare il secondo e terzo dito appoggiati delicatamente sul polso. Questo serve a evitare interferenze fra il proprio battito generato dall'arteria digitale del pollice e quello del soggetto che stiamo esaminando.
- 2) Se il disturbo del ritmo compare

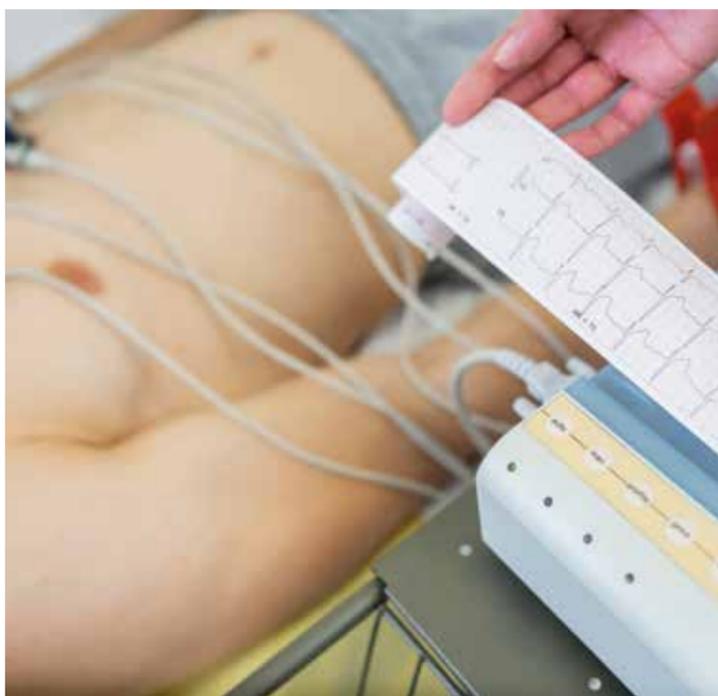
dopo un pasto abbondante e non è accompagnato da una sensazione dolorosa al petto o al braccio sinistro, potete provare ad assumere un procinetico per svuotare lo stomaco più velocemente. Se il disturbo non passa in pochi minuti allertate la guardia medica.

- 3) Quando si avverte un disturbo cardiaco rivolgamoci tempestivamente ad un centro di aritmologia perché diverse sono le soluzioni, dalle terapie farmacologiche alla chirurgia, e perché prima si interviene più efficace e meno invasiva sarà la cura.



Le domande per il dottore Carlo Gargiulo e il commercialista Gianluca Timpone vanno indirizzate, in forma sintetica, a: redazione@frateindovino.eu





bili conseguenze che possiamo immaginare.

Disturbi del ritmo

Perché un cuore funzioni correttamente, è indispensabile che la ritmicità della sistole (fase di contrazione) e della diastole (fase di rilasciamento) siano sempre mantenute. Solo in questo modo, infatti, il cuore alterna fasi di lavoro e fasi di riposo nel modo più corretto e solo così la sua azione consente una adeguata circolazione del sangue e una adeguata perfusione dei vari organi del nostro corpo. Per comprendere se il ritmo del cuore è normale è sufficiente rilevare il battito (polso o carotide) controllando il tempo ogni dieci battiti. Se l'intervallo di tempo di dieci in dieci è sempre uguale possiamo ragionevolmente affermare che il ritmo sia regolare, altrimenti ci troviamo di fronte ad una aritmia. La più frequente delle aritmie è sicuramente l'extrasistole, spesso riferita come un "tuffo al cuore" o come un "salto" del battito il numero di secondi. La presenza di extrasistole (definite a seconda dell'origine "ventricolari" o "sopraventricolari") non deve immediatamente spaventare. Anche in questo caso è la numerosità di questi battiti fuori ritmo che determina l'esigenza di un intervento farmacologico

o l'esecuzione di accertamenti particolari.

Cause e sintomi delle aritmie

Questo insieme di alterazioni che abbiamo fin qui descritte, siano esse alterazioni della frequenza o del ritmo, possono essere dovute a fattori intrinseci cardiaci, come le malattie delle valvole cardiache, oppure disturbi della perfusione del cuore (*angina pectoris*, infarto) o alla presenza di focolai ectopici, zone del cuore da dove parte un impulso elettrico indipendente rispetto a quello del nodo senoatriale, quell'area cioè che in condizioni normali genera l'impulso elettrico che fa contrarre il cuore. Ci possono poi essere condizioni esterne al cuore, come ad esempio l'ipertiroidismo, e situazioni iatrogene derivanti dall'uso di farmaci o dall'assunzione di sostanze (la caffeina ad esempio). Altre volte le alterazioni del ritmo possono dipendere dalla condizione anatomica del cuore che poggia, per così dire, sulla "bolla" gastrica (separato ovviamente dal diaframma) e quando questa aumenta "spinge" sul cuore e può alterarne il ritmo o la frequenza. In genere si manifestano con le palpitazioni, dolore al centro del petto e naturalmente alterazioni del polso radiale.

Bonus 100 euro

Gentile dottore, sono una lavoratrice del settore dolciario ed ho sentito dalle mie colleghe che riceveremo un bonus di 100 euro a dicembre. Potrebbe dirmi se spetta anche a me e soprattutto cosa devo fare per riceverlo? Grazie in anticipo.

Gentile lavoratrice, la ringrazio per avermi interpellato riguardo alla questione dei 100 euro che, come altri lavoratori, riceverà in busta paga a dicembre. Cercherò di fornirle tutte le informazioni necessarie, specificando gli aspetti legati ai requisiti previsti dalla legge, alle modalità di richiesta e alle incombenze a carico suo e del lavoratore in generale. Innanzitutto, vorrei chiarire che i 100 euro di cui si parla sono importi netti. Questo significa che, una volta erogati, non subiranno ulteriori detrazioni e l'importo che riceverà sarà effettivamente quello pieno. È un incremento che può rivelarsi utile per sostenere le spese quotidiane, specialmente durante le festività. Tuttavia, è importante sapere che non tutti i lavoratori hanno diritto a

questa somma. I requisiti specifici per poterla richiedere includono innanzitutto che il lavoratore sia sposato e abbia almeno un figlio. Inoltre, il reddito complessivo del nucleo familiare non deve superare i 28.000 euro annui. Questa misura è stata introdotta nella legge di bilancio e mira a sostenere le famiglie a reddito più basso, offrendo un aiuto concreto a chi ha maggiormente bisogno.

Per ricevere questa somma, è necessario presentare una domanda formale al proprio datore di lavoro. Questo implica la compilazione di un modulo specifico, che solitamente è disponibile presso l'ufficio delle risorse umane o nel portale aziendale, qualora l'azienda disponga di un sistema digitale per la gestione delle pratiche. Nella domanda dovranno essere indicati i dati personali, compresa la situazione familiare, e il reddito complessivo del nucleo familiare.

Per quanto riguarda le incombenze a suo carico, sarà importante che la documentazione presentata sia veritiera e completa. Il datore di lavoro potrebbe



richiedere di fornire una dichiarazione del reddito, per verificare che non superi il limite consentito di 28.000 euro annui. È fondamentale prestare attenzione a questi dettagli per evitare qualsiasi tipo di problema o malinteso che potrebbe compromettere l'ottenimento dell'importo.

In aggiunta, potrebbe essere utile avere a disposizione una copia della sua ultima dichiarazione dei redditi per riferimenti veloci. Inoltre, sarà opportuno raccogliere tempistiche e modalità di presentazione della domanda, in modo da rispettare le scadenze previste per l'accesso a questi vantaggi.

Infine, se rientra nei criteri sopra descritti e decide di avanzare la richiesta, le consiglio di farlo nel più breve tempo possibile per assicurarsi di ricevere il bonus entro dicembre. Le auguro un tranquillo avvicinamento alle festività.



Riparto spese condominiali su parti comuni

Sono un abbonato di "Frate Indovino". Vorrei sapere se per il riparto delle spese condominiali relative alla sostituzione dei finestroni della scala e alla sostituzione del cancello di ingresso alla palazzina, debba essere applicata la Tabella "A" generale dei millesimi, o la Tabella "B" della scala.

Lettera firmata

Per dare una compiuta risposta al quesito posto occorre, innanzitutto, ricorrere all'articolo 1117 Codice civile, il quale elenca quelle che sono le parti comuni dell'edificio, tra le quali figurano i "portoni di ingresso". Tuttavia, la Cassazione, in più di un'occasione, ha specificato che l'articolo 1117 non contiene un'indicazione tassativa delle parti comuni dell'edificio (v. ex multis Cassazione 18 settembre 2009 sentenza n. 20249).

Infatti, la citata norma non contiene l'indicazione delle finestre, anche se, in questo caso, si può ben parlare di parti comuni.

Assodato che si tratti di parti comuni, per quanto riguarda la ripartizione delle spese per le finestre delle scale deve trovare applicazione lo stesso criterio che viene previsto per la manutenzione delle scale stesse, ossia la suddivisione della spesa per il 50% in base ai millesimi di proprietà e per il 50% in rapporto all'altezza del piano (Corte di Cassazione, sentenza n. 3968 del 1997), sulla scorta di quanto disciplinato dall'art.1124 Codice civile. Il regolamento di condominio dovrebbe già prevedere una tabella ad hoc per le scale e di conseguenza si applica questa stessa tabella anche alla suddivisione delle spese per le finestre in quanto, appunto, un accessorio delle scale.

La spesa per la manutenzione e ricostruzione del portone condominiale è ripartita proporzionalmente ai millesimi di proprietà di ciascun condomino.



Oltre a questa pagina, consultare per le risposte www.frateindovino.eu

Condizione per avere risposta è quella di essere abbonati. Ogni abbonato può porre un solo quesito, per consentire anche ad altri di usufruire del servizio. Non si danno risposte in privato.



I quesiti per l'avvocato Francesco Martella vanno indirizzati, in forma sintetica - non più di mille caratteri - a:

redazione@frateindovino.eu

Frontalini condominiali

Egregio avvocato, mi riferisco ad una precedente domanda sui frontalini condominiali, pubblicata da non molto tempo sul mensile (cui sono abbonato), rispondendo alla quale lei concludeva che, essendo detti frontalini considerati beni condominiali, le relative spese ricadono su tutti i condomini.

Mi è stato detto però che una recente sentenza della Cassazione ha stabilito che le parti aggettanti di balconi e terrazzi devono essere ritenute di proprietà esclusiva e che, quindi, le relative spese devono gravare sul singolo proprietario.

Potrebbe cortesemente chiarirmi come stanno effettivamente le cose?

Lettera firmata

Secondo orientamento pressoché prevalente della giurisprudenza, ribadito da recente Cassazione Sentenza n. 7181/2023

"in tema di condominio negli edifici e con riferimento ai rapporti tra la generalità dei condomini, i balconi aggettanti, costituendo un "prolungamento" della corrispondente unità immobiliare, appartengono in via esclusiva al proprietario di questa, dovendosi considerare beni comuni a tutti soltanto i rivestimenti e gli elementi decorativi della parte frontale e di quella inferiore, quando si inseriscono nel prospetto dell'edificio e contribuiscono a renderlo esteticamente gradevole".

A ciò consegue che le spese relative alla manutenzione dei balconi restano a carico del solo proprietario dell'appartamento e non possono essere ripartite tra tutti i condomini. Viceversa, i frontalini perdono la loro caratteristica di beni privati per diventare beni comuni, e dunque di pertinenza condominiale, quando hanno una prevalente funzione estetica.



Danni causati da ristrutturazione di appartamento

Inuovi proprietari hanno ristrutturato l'appartamento sopra il nostro, abbattendo e spostando pareti, tubi di gas e acqua. Questi lavori hanno determinato la riapertura di vecchie fessure su alcune pareti della nostra abitazione, causate dal precedente proprietario, ma che avevamo già fatto chiudere. Abbiamo segnalato il caso chiedendo di riparare il danno, ma la risposta è stata il silenzio, pur avendoci preavvisato di essere assicurati e che in caso di problemi sorti durante i lavori, avrebbero sanato i danni causati. L'amministratore ha l'autorità di far procedere a risanare le fessure e di fare tinteggiare le pareti interessate? Può l'assicurazione condominiale prendersi l'onere della riparazione? Quali uffici municipali potrebbero intervenire per accertare il da farsi e comunicarlo agli interessati? È possibile utilizzare la nostra quota di spese condominiali per la riparazione? Essendo anziani, mio marito ha 87 anni, vorremmo evitare ansia e preoccupazioni.

Lettera firmata

In caso di danni all'appartamento per interventi di ristrutturazione svolti da altri, per prima cosa occorre informare il proprietario dell'appartamento interessato e, per conoscenza, l'amministratore del condominio del danno arrecato. Altresì, sarebbe opportuno fotografare tutti gli elementi che confermano i danni subiti prima di rimuoverli. Se il vicino si disinteressa, si può procedere per vie legali. Il danneggiato può attivare una procedura di negoziazione assistita e inviarla al soggetto interessato. Se anche questa non ha esito positivo, si può procedere in giudizio con la domanda formale di risarcimento.

Sarà il proprietario dell'abitazione che svolge i lavori di ristrutturazione a risarcire i danni provocati al vicino. Il committente dei lavori non può invocare, infatti, la propria buona fede circa la qualità dei lavori svolti dell'impresa edile, atteso che il Codice Civile sancisce che ciascuno è responsabile delle cose che ha in custodia.



Come colmare la distanza tra l'uomo e Dio?

Caro fra Carmine, sono sincero, ho avuto una vita con tanti dolori. Ogni volta che vado in chiesa mi sento sempre più solo e mi faccio tante domande che restano sempre aperte. Allora mi assale un senso di vuoto. Ma mi reputo un credente e forse sbaglio a pretendere delle risposte da Dio. La cosa più giusta credo sia capire cosa vuole Lui da me. Ma come posso fare a saperlo? Mi può consigliare come fare a mettermi in ascolto? Attendo una sua cortese risposta.

Lettera firmata

Anche se occorrerebbero altre informazioni autobiografiche per rispondere adeguatamente al nostro lettore, la domanda offre tuttavia lo spunto per una più generale considerazione sulla ricerca di Dio e sul desiderio di entrare in comunione con Lui. Nel vissuto del nostro, infatti, sembrano riecheggiare le grida struggenti del salmista: "L'abisso chiama l'abisso al fragore delle tue cascate" (Sal 42,8). In esse il

credente sembra denunciare la distanza "abissale" tra sé e Dio; la questione cruciale consiste dunque proprio nel colmare questo abisso, percepito tragicamente incolmabile, tra la creatura e il Creatore.

A prescindere che si tratti di una situazione di aridità

corrisposto, mentre potrebbe risultare più fruttuosa l'esperienza di una accoglienza gratuita e calda.

Nel caso in questione sembra importante trovare il modo di uscire dal proprio stato di solitudine e di fallimento, che accresce la sensazione della lontananza di



spirituale momentanea o di uno stato che si prolunga nel tempo, non sempre è sufficiente o addirittura appropriato raccomandare a chi vive in questo stato "un di più" di preghiere, di digiuni o di veglie, perché ciò potrebbe accrescere la sensazione di uno sforzo tanto estenuante quanto inutile perché non

Dio. Quello che non si può raggiungere da soli può essere possibile con l'aiuto degli altri, specie di quelle persone che in maniera generosa e del tutto gratuita "fanno da ponte" tramite la loro amicizia per raggiungere la sponda lontana del Cielo. In questo modo si può in parte accrescere il senso di ap-

partenenza al corpo mistico della Chiesa, che non solo sottrae alla propria tragica solitudine, ma restituisce la persona ad una esperienza più umana di Dio, il quale in Gesù Cristo si è fatto uno di noi, nostro fratello e Signore. Tramite questa esperienza concreta di appartenenza al Corpo mistico di Gesù, i beni teologici della Fede, della Speranza e della Carità e tutti gli altri beni spirituali diventano parte di cia-



ogni giorno si umilia nelle mani del sacerdote", come ci ricorda san Francesco).

L'autocomunicazione di Dio può certamente avvenire per esperienza mistica, che tuttavia rimane del tutto straordinaria e rara, mentre il più delle volte è accessibile mediante la via dell'appartenenza alla Chiesa, da intendersi come comunità dei credenti. In tal senso si chiarisce meglio il fatto che l'esperienza di Dio è certamente un fatto strettamente intimo e personale, ma allo stesso tempo non può prescindere dalla comunione con la Chiesa, e le parole dell'evangelista Giovanni ci orientano esplicitamente in tal senso: "Come fai ad amare Dio che non vedi se non ami il fratello che vedi?". Ci sono situazioni di tale aridità e sconforto personale che necessitano della mediazione calda e affettuosa dei fratelli, altrimenti l'abisso che separa da Dio diventa sempre più incommensurabile e insopportabile.

AI LETTORI

I lettori di **Frate Indovino** sono invitati a spedire le loro lettere a questi indirizzi:

Frate Indovino
Via Marco Polo 1 bis,
06125 Perugia
oppure via mail:
info@frateindovino.eu

Per favore inviate scritti concisi (massimo 2 mila caratteri spazi inclusi) salvo previo accordo con la redazione.

Testimonianza

Dopo la tempesta

Una barca per navigare verso le isole lontane. È il folle sogno di due pensionati dal lavoro, ma non dalla vita. I coniugi Sergio e Licia Albergiani con la loro barca a vela, chiamata Lisca Bianca, mollano gli ormeggi e salpano da Palermo per fare il giro del mondo. Era il 23 settembre del 1984: attraversano l'Oceano Atlantico e il Pacifico, ammirano i paesaggi esotici delle Canarie, Galapagos, Hawaii



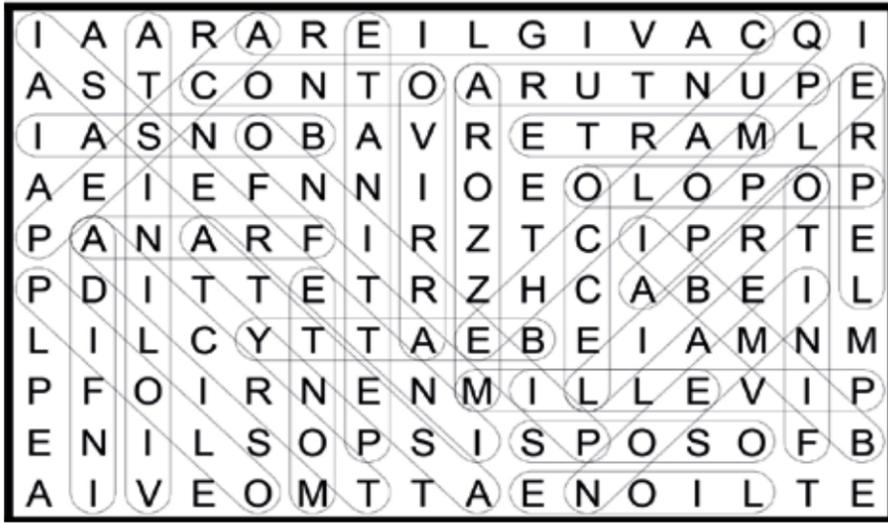
e Maldive. Cinque anni dopo improvvisamente Sergio muore e la barca è abbandonata al suo destino, dimenticata e pronta per essere demolita. Ancora il 23 settembre ma del 2014, 30 anni dopo, nasce l'Associazione Lisca Bianca, presieduta dal sociologo Elio Lo Cascio (nella foto), che recupera e restaura la barca e la utilizza per un progetto sociale. La barca viene salvata dai ragazzi del circuito penale (ex Carcere Malaspina di Palermo), dai ragazzi di una comunità terapeutica e da giovani rifugiati e adesso naviga nel mare dell'inclusione. «Restaurare Lisca Bianca - chiosa Lo Cascio - è stato un po' come "restaurare" la propria anima dopo aver attraversato la tempesta. Prendersi cura di questo simbolo di amore, "ri-animarlo" per offrirlo in dono ad altri ragazzi in difficoltà per progetti di vela solidale». Più di 300 ragazzi hanno ripreso a gonfiare le vele dei loro sogni sostenuti da un vero ascolto, dall'assenza di giudizi e dal credere nella possibilità di riparare i propri sbagli perché «ogni volta che avete fatto queste cose a uno solo di questi miei fratelli più piccoli, l'avete fatto a me».

Oggi, dopo 40 anni, il documentario *Lisca Bianca* ne ripercorre la storia, emblema di riscatto e inclusione sociale.

Aurelio Molè

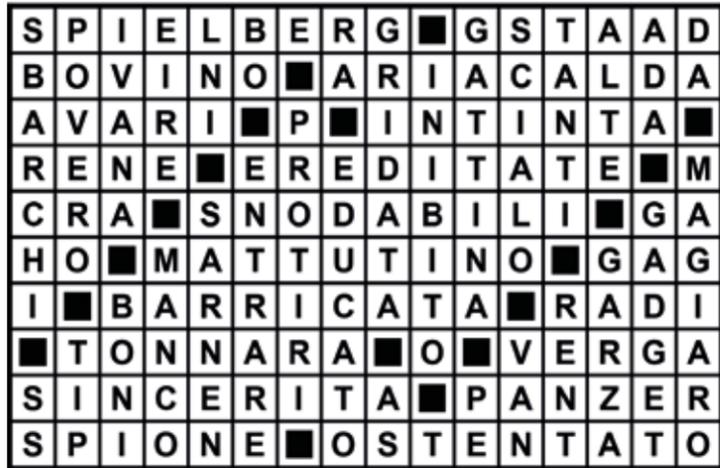


Le soluzioni



Soluzione: ARIA A FETTE LAMPI E SAETTE.

CRUCIVERBA



BIANCO

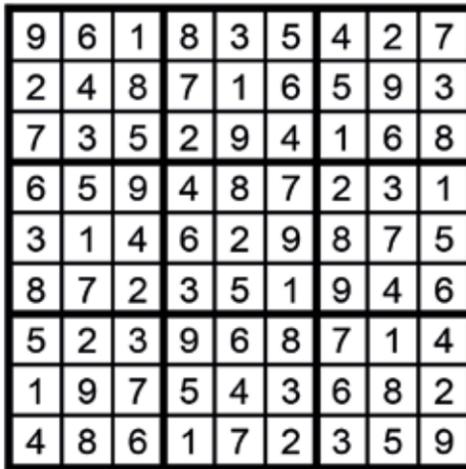


REBUS

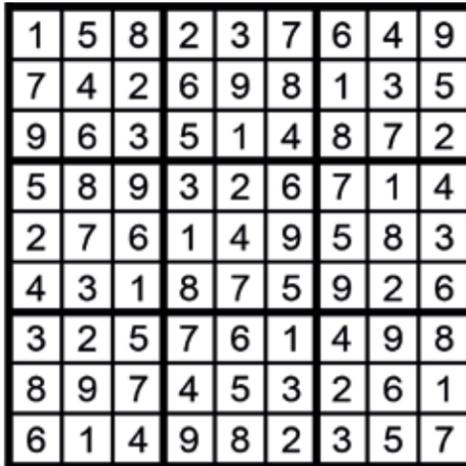
Fr^{ase}:5-7 Soluzione: AR due; IM prese = Ardue imprese
Fr^{ase} 3-5-3 Soluzione: NO nodi; arma I = Non odiar mai
Fr^{ase} 4-10 Soluzione: MI tese;NTI mento = Mite sentimento



SUDOKU FACILE



SUDOKU MEDIO



FRAMMENTO



FRATE INDOVINO PERUGIA

Periodico mensile di cultura popolare e religiosa della Provincia Serafica Immacolata Concezione OFM^{Cap}. Esce dal 1957

Presidente: MR fr. Simone Calvarese, OFM^{Cap}
Dir. resp.: fr. Daniele Giglio, OFM^{Cap}
Direttore generale: Paolo Friso
Amministrazione e accountability: fr. Felice R. Cigliani Russo, OFM^{Cap}
Caporedattore: Michele Francesco Afferrante
Comitato di redazione: Chiara Andreola, fr. Luca Casalicchio OFM^{Cap}, Filippa Dolce, Michele Zanzucchi
Segreteria di redazione: Stefania Bartolini
Grafica: Riccardo Dottori

Hanno collaborato a questo numero:

Chiara Andreola, Luca Attanasio, Barbara Baffetti, Lorena Battistoni, Marco Briziarelli, Roberta Cambuzzi, Anna Carisconi, Luca Casalicchio, Arianna Castelletti, Filippa Dolce, Fratemarco, Fulvio Fulvi, Andrea Gagliarducci, Carlo Gargiulo, Daniele Giglio, Carlo Grande, Anselmo Grotti, Francesco Imbimbo, Vito Isacchi, Anna Langone, Domenico Liggeri, Pietro Maranesi, Francesco Martella, M. Cristina Mazzoleni, Giacomo Melli, Federico Moccia, Aurelio Molè, Giuseppe Muscardini, Petrus, Carmine Ranieri, Roberto Regazzoni, Maria Luisa Rinaldi, Sonia Serazzi, Gianluca Timpone, Anna Pia Viola, Alessandro Zaccuri, Michele Zanzucchi

Foto: Agenzia ANSA, Agenzia Shutterstock
Stampa: MEDIAGRAF S.p.A. - Noventa Padovana (PD)

Registrazione Tribunale di Perugia n. 257 - 58 N. 11 B. Prov. T.I. 1-7-'58. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Aut. GIPA/C1/PG/2012. Tassa pagata - Filiale di Perugia.

Produzione letteraria riservata. Vietati il plagio e qualsiasi riproduzione in qualsiasi lingua. N. dep. 1185 Edizioni Frate Indovino. Direzione, Redazione, Amministrazione e Uff. Abbonamenti: Via Marco Polo, 1 bis - 06125 Perugia. Ogni cambiamento di domicilio deve essere segnalato allegando contestualmente l'indirizzo apposto sull'etichetta dell'ultimo numero ricevuto. L'abbonamento può essere disdetto in qualsiasi momento. I manoscritti e le fotografie, anche se non pubblicati, non vengono restituiti.

Copia singola: € 2,50 (IVA assolta dall'editore)
ABBONAMENTO ANNUALE: 30,00 euro
Abbonamento per l'estero: 60,00 euro

Conto corrente postale 4069 intestato a:
FRATE INDOVINO
Via Marco Polo, 1 bis - 06125 Perugia.
IBAN: IT12Q076010300000000004069
BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX

Affinché i bonifici bancari vengano da noi registrati, è assolutamente indispensabile inserire nella causale il numero di riferimento presente in basso a sinistra della "Ricevuta di Versamento" del bollettino di conto corrente postale ricevuto.

Con l'invio dell'importo per il mensile di "Frate Indovino", si autorizzano le successive spedizioni di materiale promozionale-pubblicitario. Chi non desidera ricevere altre comunicazioni è invitato a segnalarlo, accludendo il proprio nome, cognome e indirizzo a:

FRATE INDOVINO
Via Marco Polo, 1 bis - 06125 Perugia
email: info@frateindovino.eu
www.frateindovino.eu
e i dati verranno cancellati dai nostri archivi.

UFFICIO ABBONAMENTI: tel. 075.50.69.3.69 - fax 075.505.15.33 (tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.00 alle 17.00 esclusi il venerdì pomeriggio, il sabato e i festivi).

L'Editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti. Per qualsiasi contestazione legale si elegge il Foro di Perugia.

Questo numero è stato chiuso il 21 Ottobre 2024

Tieniti sempre aggiornato seguendoci sui nostri canali social

www.frateindovino.eu



Inquadra il QR-CODE e rinnova l'abbonamento al mensile Frate Indovino pagando direttamente tramite PayPal.

CHI SCOPRÌ COSA L'accendino

Indagando sulla storia delle scoperte scientifiche spesso ci si imbatte in fatti curiosi. Uno di questi riguarda l'accendino, o accendisigari, che inaspettatamente fu inventato quattro anni prima del fiammifero. Si deve infatti al chimico tedesco Johann Wolfgang Döbereiner (1780-1849) la realizzazione nel 1823 di un dispositivo di piccole dimensioni in grado di generare una fiamma grazie a una scintilla, ottenuta con lo sfregamento di una pietra focaia su una ruota zigrinata. La *pietrina*, posta in un alloggiamento accanto ad un serbatoio di liquido infiammabile, innescava la combustione, originando la fiamma. Una *seconda scoperta nella scoperta* – intrigante per chi non ha approfondito l'argomento – è che

Johann Wolfgang Goethe (1749-1832) teneva amicizia con Johann Wolfgang Döbereiner, presenziando alle sue lezioni di chimica. Il titolo assegnato al quarto romanzo *Le affinità elettive* pubblicato nel 1809 a Tübingen (titolo originale in lingua tedesca *Die Wahlverwandtschaften*), deriverebbe propriamente dalla frequentazione delle lezioni di Döbereiner, durante le quali Goethe apprese della *affinità* tra gli elementi chimici, in base alla quale le sostanze si legano a detrimento di altre. Con lo stesso principio di funzionamento oggi gli accendini si usano anche per altri scopi, oltre a quello di accendere le sigarette; per esempio nelle cucine, per mettere in funzione i fornelli o per azionare utensili da giardinaggio.

DENTRO UN PERCHÉ

Perché si starnutisce?

La *dinamica* dello starnuto è particolarmente interessante sotto il profilo scientifico. Da molto tempo gli studiosi e i fisiologi hanno condotto ricerche in merito, giungendo alla conclusione che si starnutisce perché il nostro apparato respiratorio dispone di recettori situati nelle fosse nasali in grado di intercettare la presenza di corpi estranei, pulviscolo, pollini o batteri. Entra così in atto un meccanismo di difesa per espellere con un colpo deciso, improvviso e incontrollato i piccoli elementi che provocano un'irritazione nelle mucose all'interno del naso. Talvolta gli starnuti si ripetono, a seconda della quantità dei minuscoli ma fastidiosi corpi da estromettere.

QUA LA ZAMPA!

Il linguaggio "non verbale"

Che *Micio* e *Fido* usino il loro differenziato linguaggio del corpo per comunicare con noi, è un fatto assodato. Etologi e operatori del settore lo hanno dimostrato da tempo, spiegandoci cosa può significare nella interazione con il proprietario la coda che *Fido* scodinzola o la schiena che *Micio* inarca all'improvviso. Se sentiamo qualcuno rivolgersi al suo cane come se fosse un simile, non dobbiamo riservargli un sorriso di compatimento, perché i due hanno stabilito un codice comunicativo al quale aderire. Se poi quel proprietario riferirà che al suo cane *manca solo la parola*, vuol dire che il codice instaurato fra loro funziona anche in base al linguaggio del corpo, che comprende sguardi, gesti, posture e vocalizzi. Qualche esempio: in condizioni normali, quando assume una posizione di rilassamento, *Fido* terrà la bocca leggermente aperta; fissandolo ci accorgeremo che non è possibile scorgere il bianco dei suoi occhi,



mentre le orecchie puntano in alto e non all'indietro. Lo stesso vale per *Micio*, ma ci dovremo preoccupare se la sua schiena sarà incurvata, un chiaro segno di aggressività latente. Ci sono inoltre indizi grazie ai quali le emozioni del gatto e del cane sono facilmente individuabili. L'ansia e lo stress di *Fido* la riconosceremo dall'abbondante salivazione, dalla coda posta tra le gambe o ripiegata a contatto con la pancia, oltre che da brividi e palpitazioni. Alle medesime condizioni di pericolo, *Micio* invece reagirà mantenendo i baffi all'indietro, le orecchie abbassate e un'evidente dilatazione delle pupille, a cui si aggiungono soffi simili a quelli di un rettile, alternati a fuoriuscite della lingua per leccarsi la bocca.

Chi avesse quesiti da porre per "Qua la zampa!" può inviare le sue richieste a questo indirizzo: gmscardini@gmail.com

QUESTO MESE

Novembre

Ognissanti e la *Commemorazione dei Defunti*: i primi 2 giorni del mese si caricano entrambi di significati spirituali. Del santo protettore molti di noi portano il nome, così come molti di noi portano il nome di un caro estinto, quale il nonno o un parente morto prima del dovuto. Fatto curioso, che ispira tenerezza: nei registri anagrafici del XIX e XX secolo, quando l'analfabetismo ancora imperava, diversi bambini nati il 2 novembre portavano come nome di battesimo *Comdef*. Non esiste un *san Comdef*, ma al 2 novembre, sul calendario, di lato, era stampigliato *Com. Def.*, abbreviazione di *Commemorazione dei Defunti*.



Eventi&Ricorrenze Giacomo Puccini

La scomparsa di Giacomo Puccini, avvenuta a Bruxelles il 29 novembre di 100 anni fa, causò sconcerto tra i suoi estimatori. Aveva 65 anni e altre opere avrebbe potuto aggiungere al suo nutrito catalogo. Nato a Lucca il 22 dicembre 1858 all'interno di una famiglia di musicisti, diede prova fin da giovane di grande talento musicale, benché dimostrasse, stando ai genitori, di non coltivarlo a sufficienza a causa di un carattere pigro e inoperoso. Fu l'ascolto a Pisa dell'*Aida* di Giuseppe Verdi a ridestarlo nel 1876 dall'indolenza, portandolo a

comporre dapprima la cantata *Juno* e in seguito l'opera *Le Villi*, rappresentata a Milano nel 1884 e con la quale ottenne favorevoli consensi. Un buon riscontro che si convertì in successo pochi anni dopo con *Manon Lescaut* e *La Bohème*, rispettivamente del 1893 e del 1896, a cui seguirono nel 1900 *Tosca* e *Madama Butterfly* nel 1904.

La nomea di erede di Verdi attribuitagli dal pubblico, lo rese ancora più prolifico: nel 1910 venne rappresentata al Metropolitan di New York *La fanciulla del West*, e nel 1917 *La rondine* al Grand-Théâtre di Montecarlo. La prima della *Turandot*, completata nell'ultimo atto da Franco Alfano alla morte di Puccini, andò in scena nel 1926 al Teatro alla Scala di Milano.

LUOGHI & STORIA

- **1° novembre 1745**
Pubblicazione dell'enciclica *Vix Perveni* di papa Benedetto XIV contro l'usura e i guadagni illeciti.
- **5 novembre 1935**
Il gioco da tavolo *Monopoly* è in vendita negli *stores* americani.
- **14 novembre 1851**
Esce il romanzo *Moby Dick* di Herman Melville.
- **20 novembre 2007**
Ritrovamento archeologico a Roma del Lupercale, la leggendaria grotta dove la lupa nutrì Romolo e Remo.
- **26 novembre 1942**
Proiezione del film *Casablanca* all'*Hollywood Theater* di New York.
- **30 novembre 1942**
Operazione *Overland*: alla Conferenza di Teheran gli Stati Uniti, l'Inghilterra e la Russia dichiarano di voler intervenire contro il regime nazista.

MODI DI DIRE

Togliere le castagne dal fuoco

Autunno, tempo di castagne. *Togliere le castagne dal fuoco* è un'espressione del nostro linguaggio colloquiale ben appropriata e in linea con il periodo dell'anno. Indica la furbizia di chi trova l'occasione per eliminare un problema che l'assilla trasferendolo intenzionalmente ad altri. Ne trae così un evidente vantaggio, a discapito di chi invece deve accollarsi il problema e i rischi che la cosa comporta. Un valido esempio lo ritroviamo nella favola *La scimmia e il gatto* di Jean de La Fontaine (*Favole*, 1699, Libro IX, XVII), che ha come protagonisti la scimmia *Topolone* e il gatto *Bernarda*. Qui *Topolone* riceve la severa punizione di una servetta, che giunge nel momento in cui, con un colpo deciso delle unghie, *Bernarda* toglie tre castagne dal fuoco per cibarsene, passando la colpa all'altro.

VERBA MANENT

Intra moenia

La locuzione latina si traduce *con tra le mura, o all'interno delle mura della città*. Nel Libro V delle *Historiae*, al paragrafo 11, Tacito narra di uno scontro armato fra Tito e i Giudei davanti alle mura di Gerusalemme: *donec adsiduis damnis intra moenia pellerentur* (finché le continue perdite li ricacciarono dentro le mura). Oggi l'espressione latina sottolinea la facoltà di un medico di erogare prestazioni all'interno degli ambulatori dell'ospedale dove svolge l'attività, purché questo avvenga fuori dall'orario di lavoro. La si riscontra anche in ambito museale, dove al percorso espositivo si affianca tutto ciò che serve alla comunicazione, intesa come comunicazione *intra moenia*: pannelli didascalici, informazioni sui servizi di biglietteria e *book shop*, locali igienici e uscite di sicurezza.

USI & COSTUMI

La prima colazione degli italiani

Le abitudini alimentari in Italia sono cambiate non solo in base al costume, ma anche in relazione a fattori critici. La lunga ondata della pandemia ha costretto gli amanti della colazione al bar a variare i loro *standard* quotidiani, inducendoli a consumarla in casa. Si pensi poi alle nuove tendenze dettate dai nutrizionisti, secondo cui la prima colazione non è il pasto più importante della giornata, così come per decenni si è sostenuto. Stando alle recenti statistiche, gli italiani oggi tendono a consumare la prima colazione a casa. Le percentuali: 21,8% a casa e 3,4% al bar. Rilevante e significativo è il tempo che vi si dedica: un buon 53% siede comodamente a tavola concedendosi almeno 10 minuti, il 27% va oltre i 10 minuti e il 20% si attesta sotto 5 minuti, in piedi e in modo sbrigativo.



CINEMA

Grande schermo d'autunno

Nelle sale l'attesissimo *Il Gladiatore 2* di Ridley Scott con Denzel Washington

È autunno, le notti si allungano, il sole entra nella costellazione australe dello Scorpione, brillante e meravigliosa come la rossa Antares, ma si corica sempre più presto, lasciando più spazio al buio.

A proposito di *darkness* (oscurità), in questo mese arriva in Italia *Freud. L'ultima analisi* del regista Matt Brown, con Anthony Hopkins che interpreta il padre della psicanalisi. Un film che si preannuncia interessante e che non sviluppa soltanto l'arte di calarsi negli abissi del nostro inconscio, ma si interroga sull'esistenza di Dio. È una produzione anglo-americana, ambientata alla vigilia della Seconda guerra mondiale.

Quanto a combattimenti (e crollo degli imperi), udite

udite a novembre arriva *Il Gladiatore 2*, regista chi se non il grande Ridley Scott? Non c'è più Massimo Decimo Meridio-Russell Crowe (un tantino sovrappeso) ma ci sarà un altro eroe, il figlio di Lucilla, Lucio Vero. Con Denzel Washington, Pedro Pascal, Paul Mescal.

D'altra parte, Massimo Decimo Meridio non era morto nell'arena? Chissà se la nuova versione prevede ancora la caduta dell'eroe... Non è che debba esserci sempre l'*happy end*, ci sono storie fantastiche che chiudono con la morte del protagonista. Come dicevano le nostre nonne: "Ho visto un film bellissimo, ho pianto tutto il tempo". Ciò che conta è morire vivi e non anestetizzati. Con l'empatia di un san Martino di Tours, che secondo la leggenda,

durante un giorno freddo e piovoso di novembre, vide per strada un mendicante seminudo e tremante; mosso da pietà, scese da cavallo e decise di donargli metà del suo mantello; improvvisamente il cielo schiarì e il sole iniziò a scaldare, come in estate. San Martino (11 novembre) è un valico verso l'inverno: l'autunno è scendere, ritirarsi, abbassarsi. La caduta è anche tema autunnale: autunno in americano si dice *fall*, perché nel Cinquecento si diffusero le espressioni *spring of the leaf* (lo spuntare della foglia) e *fall of the leaf* (la caduta della foglia) per riferirsi alla primavera e all'autunno. Col tempo prevalsero semplicemente *spring* e *fall*. Ed eccoci qua.

Carlo Grande

LIBRI - *Tracce profetiche*

Quella dello studioso Massimo Iiritano è una ricerca "religiosa" tanto complessa e inquieta quanto autentica. In questo suo ultimo libro, attraverso un intreccio di filosofia e di teologia, di filologia e di poesia, ma anche di cinema e della musica cosiddetta "leggera" (sempre più ricca di riflessioni profonde), l'autore prova a sbrogliare il filo "che finalmente ci metta nel mezzo di una verità" (Eugenio Montale) per quanto frammentaria, debole e precaria. Tra i suoi tanti compagni di viaggio alla ricerca di un senso della vita Gioacchino da Fiore, Fedor Dostoevskij, Rainer Maria Rilke, Sergio Quinzio, Massimo Cacciari, Wim Wenders e i Baustelle. (M.F.A.)

Massimo Iiritano

Fragilità di un Dio

Mimesis

pp. 146 - euro 12,00

DISCHI - *Affari d'amore pucciniani*

Nell'anno del centenario della scomparsa di Giacomo Puccini, non poteva mancare una interessante novità discografica, uscita a settembre con il titolo di *Love Affairs*.



Contiene le più celebri arie del compositore lucchese, rese straordinarie dalla voce potente del tenore tedesco Jonas Kaufmann, che già in passato ha detenuto magistralmente il ruolo di Mario Cavaradossi nella *Tosca* e quello del Cavalier des Grieux nella *Manon Lescaut*. Dodici brani tratti da *La Bohème*, da *La Fanciulla del West* e da *Madama Butterfly*, oltre che dalle citate *Tosca* e *Manon*. (G.M.)

Puccini

Love Affairs

Jonas Kaufmann - tenore

Sony Classical, settembre 2024

CD Audio euro 19,00

MOSTRE - *L'Arca di Biasiucci a Torino*

Per la rassegna La Grande Fotografia Italiana, Torino ospita la mostra *Arca* che vede protagonista Antonio Biasiucci (Dragoni, 1961), tra i maestri contemporanei più autentici e significativi.

Attraverso 250 scatti l'esposizione ripercorre i 40 anni di carriera dell'artista, dal primo progetto *Vapori*, dedicato al rito dell'uccisione del maiale, a quello magnetico di *Ex Voto* (nella foto), dalla evocativa serie *Corpo Ligneo* a quella recente intitolata *Sapienza*, dove le cancellature sulle lavagne continuano a produrre misteriosi linguaggi.

Visitando la mostra si accede ad un coinvolgente percorso di immagini che indagano il mistero della vita e cercano di cogliere l'essenziale (il primordiale, l'originario...) che continua ad essere presente davanti

ai nostri confusi occhi, consumati sguardi.

Quello di Biasiucci è un silenzioso, paziente e ostinato lavoro artigianale su figure e forme che affiorano dal nero profondo e che hanno ancora la forza di interrogarci, di scuoterci, di trasmetterci uno stato di inquietudine (positiva) che ci riporta poeticamente al centro di noi stessi, a ciò che siamo veramente, liberandoci dalle invisibili catene della comunicazione mediatica che quotidianamente inquina, degrada, svuota le nostre menti e le nostre anime. (M.F.A.)

Antonio Biasiucci - *Arca*

a cura di Roberto Koch

Torino, Gallerie d'Italia

fino al 6 gennaio 2025



Pensieri del mese

Il luogo giusto per mangiare è la cucina, il più funzionale e ricco di poesia.

Il mangiare in quest'amalgama di sapori, di odori e abilità culinaria è un porsi in comunione con le cose: tutta materia della vita, al servizio della vita.

Adriana Zarri
teologa e scrittrice



La verità è figlia del tempo; la giustizia è figlia della verità.

San Giovanni
Paolo II



La Musica aiuta a non sentire dentro il silenzio che c'è fuori.

J. Sebastian Bach
musicista



La difficoltà non è trovare nuove idee, ma liberarsi da quelle vecchie.

John Maynard Keynes
economista

La tradizione e i ricordi del passato ci consegnano di solito tranquille visioni bucoliche dell'autunno. Non fosse altro che per i colori della vigna e degli ultimi frutti sugli alberi a settembre, ma anche per i regali ritardatari nell'orto ad ottobre, per non dimenticare le castagne e il profumo di fungo che esce dai boschi, con le chiome degli alberi che ne fanno di tutti i colori.

Ma l'autunno ospita anche i mesi con la maggior piovosità dell'anno, soprattutto ottobre, che va spesso a pari merito con le piogge primaverili di maggio, cominciando a spingere i primi rovesci o temporali anche più a Sud, dopo la tradizionale penuria siccitosa estiva di queste terre. Il meteorologo a novembre prende nota delle giornate che si accorciano rapidamente, della temperatura che si abbassa con costante regolarità, della prima neve sulle Alpi a metà mese e delle prime brine e nebbie mattutine a fine novembre, in pianura al Nord ma anche nelle conche interne dell'Appennino. La statistica impietosa, ci obbliga però a ricordare che non sempre

ROSSO DI SERA

Speranza di un autunno mite



l'autunno è stato così aulico e piacevole come abbiamo provato a descriverlo, ma ha ospitato alcuni eventi meteorologici estremi, ancora ben vivi nella memoria collettiva. Parliamo quindi di eventi alluvionali diventati purtroppo famosi, come la tragedia di Firenze, che ebbe il suo culmine il 4 novembre del 1966, e che emozionò tutto il mondo anche per i gravi danni subiti dal patrimonio artistico della città. Oppure della gran pioggia del Piemonte, era il 5

novembre 1994, con oltre 70 vittime e danni estesi, che il Po amplificò fino al Polesine e al suo Delta. Ma anche i più giovani avranno memoria della recente tempesta Vaia, e degli immensi danni alle foreste del Nord-Est, erano gli ultimi giorni dell'ottobre 2018, quando i suoi venti a oltre 200 km/ora risalirono tutta l'Italia per andare a scaricare la loro energia a ridosso delle Alpi venete e friulane. Si tratta di situazioni estreme, quasi sempre innescate da calate



IL SOLE

Il primo di novembre sorge alle 6.45 e tramonta alle 17.00.
A metà mese si leva alle 7.02 e tramonta alle 16.45.
Il primo di dicembre sorge alle 7.21 e tramonta alle 16.35.

Gli orari hanno come punto di riferimento la Cascata delle Marmore (a 5 chilometri da Terni).

troppo veloci dell'aria fredda dalle latitudini settentrionali verso il Mediterraneo, così da impedire un regolare ed equilibrato ricambio termico stagionale, sia della massa d'aria che della temperatura superficiale dell'acqua del mare. Speriamo che l'evocare situazioni pesanti del passato possa portarci un tranquillo procedere meteo di novembre.

Roberto Regazzoni

DIARIO DI UN'ORTOLANA

Ultime fatiche di stagione



Anche la pulizia dell'orto in vista dell'inverno è un'operazione faticosa, oltre che poco entusiasmante perché si prova sempre un po' di tristezza a raccogliere cose secche, o ammuffite, anche se in parte serviranno a proteggere dal gelo le piante e gli arbusti interrati. Il resto lo ammucchio in un angolo e, poiché nella regione in cui abito c'è il permesso di allestire piccoli falò domestici, aspetto che tutto si secchi completamente;

poi, in una giornata senza vento, meglio se nuvolosa e foriera di pioggia, infilo sotto il mucchio un paio di giornali vecchi e do fuoco, rimanendo di guardia appoggiata al forcone a sorvegliare le fiamme. Il fuoco è sempre uno spettacolo affascinante, con i suoi scoppiettii, le sue fiammate improvvise, i suoi colori cangianti, e in poco tempo si divora tutto finché rimane solo un mucchietto di cenere pulita da spargere sulle aiuole, insieme al leta-

me, prima della vangatura autunnale.

Della grande pulizia fa parte, inoltre, anche quella di tutti gli attrezzi che ci sono serviti durante la bella stagione: zappa e zappette, rastrelli, secchi e secchielli, forbici da potatura, innaffiatoi e quant'altro, senza dimenticare il tosaerba elettrico che ha sostituito da tempo la vecchia falce di mio padre, diventata, col tempo, proibitiva per la mia vecchia schiena, ma che continuo a conservare affilata ed efficiente per non dimenticare quanto questo umile attrezzo sia stato importante per i miei antenati e quanto sudore sia loro costato durante le grandi fienagioni della mia infanzia. La macchinetta tosaerba va "strigliata" per benino, non lavata, per carità, e poi, ricoperta con un grande sacco di nailon, messa a riposare in un angolo sotto il terrazzo che mi serve da ripostiglio.

Anna Carisconi



La ricetta

Cavolfiore in padella

Ingredienti: 1 cavolfiore; 4/6 filetti di acciughe sott'olio; 1 peperoncino secco; 1 spicchio d'aglio; 4 cucchiaini di pangrattato; olio extravergine di oliva; timo possibilmente fresco; sale.

Dividete il cavolfiore in cimette, lavatele e tuffatele in acqua bollente per 3-4 minuti. In una padella antiaderente scaldate l'olio e lo spicchio d'aglio, poi eliminate l'aglio e rosolate i filetti di acciuga finché saranno sciolti. Aggiungete il peperoncino e le cimette e fate saltare il tutto per qualche minuto. In un'altra padella mettete un filo d'olio e il pangrattato, mescolando finché diventi dorato, e aggiungetelo alle cimette in modo da ricoprirle. Aggiustate di sale e di timo e servite questo piatto ben caldo.



La pianta da coltivare...

Albizia

Appartenente alla famiglia delle *Fabaceae*, che comprende un centinaio di specie tra alberi e arbusti, è una pianta originaria della zona tropicale di Africa, Asia e Australia. È chiamata così perché la introdusse in Europa da Costantinopoli il naturalista fiorentino Filippo degli Albizzi a metà '700. Bellissimi i suoi fiori, profumati, in spighe oppure a forma di piumino, dal colore che va dal bianco al giallo al rosato. L'Albizia vuole un terreno ben drenato e non troppo pesante in posizione soleggiata, e non richiede

troppa acqua, non esige grande manutenzione, ma va protetta dai venti forti e dai carichi di pioggia e di neve. Bisogna anche ricordare che è una pianta tossica per gli animali domestici.



...e quella da proteggere

Alliaria

Della famiglia delle *Brassicaceae* è una pianta presente ovunque in Italia, fino ai 1500 m di quota, nei luoghi umidi e ombrosi, meno presente al Sud e nella fascia costiera. È alta oltre 1 m, con un penetrante profumo di aglio. Ha un fusto eretto poco ramificato e foglie cuoriformi e dentate, mentre i fiori, presenti alla fine della primavera, sono bianchi riuniti in racemi terminali che danno vita a frutti contenuti in una stretta capsula che racchiude piccoli semi neri allungati. È una pianta che non necessita di cure particolari, la si

può anche coltivare facilmente perché sopporta senza problemi le temperature rigide, sotto lo 0. È una pianta spontanea commestibile ed è ricca di vitamine, acidi grassi omega-3 e minerali.



Amici della salute

Rosmarino / 2



Delle virtù del rosmarino per uso interno abbiamo già detto nel numero precedente della nostra rubrica. Per quanto riguarda il suo uso esterno, le foglie si impiegano, cotte nel vino, sulle articolazioni tumefatte, in seguito a storte, nelle slogature e nelle contusioni. Applicate molto calde come cataplasma possono far sparire il torcicollo. Il vino in cui le foglie sono state bollite si impiega fin dall'antichità sulle ulcere, sulle piaghe gonfie e nella rogna. I bagni cui sia stata aggiunta una decozione concentrata di questa pianta sono adatti per i ragazzi rachitici, per i debilitati e i traumatizzati. Come gargarismo, unito alla Salvia, è efficace contro le afte e contro il mal di gola. Infine, l'acqua in cui siano stati a macerare per una notte fiori e foglie di Rosmarino fortifica la vista e la memoria.

Ci volano vicino

Fringilla

Il nome scientifico della specie, *Fringilla coelebs*, in latino significa "celibe" perché le femmine migrano a Sud alla fine dell'autunno, lasciando i maschi da soli ad affrontare l'inverno. Sono uccelletti robusti, riconoscibili per forma e colorazione, con la testa quadrata e il becco conico. Nei maschi la fronte è nera, mentre vertice, nuca e spalle sono di colore grigio-azzurro, faccia e petto rosso ruggine



che sfuma nel rosa sul ventre e nel bianco sul sottocoda; i fianchi sono grigiastri, il dorso è rosso-bruno, le ali nere con una banda bianca che crea un disegno inconfondibile, la coda è nera con bordo bianco. Le femmine, invece, sono bruno-giallastre su gran parte del corpo, con i disegni bianchi su ali e coda. Alla fine della stagione riproduttiva il piumaggio sbiadisce specialmente nei maschi, e anche il becco diventa rosato. La specie rimane stanziale nei luoghi in cui l'isoterma di lu-

glio si mantiene fra i 12 e i 30 °C. In Italia è ben rappresentata ovunque, dove colonizza i boschi misti o decidui, la macchia mediterranea, i parchi, i campi coltivati e i frutteti. Solo d'inverno può spingersi anche nelle città. La dieta si compone di semi e granaglie, di bacche e germogli, di insetti, di larve e di piccoli invertebrati, tutto cibo che cercano preferibilmente al suolo. Le coppie che si formano persistono nel tempo, ma la riproduzione è a quasi totale carico delle femmine. Il periodo riproduttivo di solito va da aprile a giugno e si portano a termine tre covate. I maschi cantano per attrarre le femmine, che poi da sole costruiscono il nido, a forma di coppa, a qualche metro dal suolo, con fibre vegetali, piumino, muschio, licheni e ragnatele. La femmina depone 4-5 uova lucide, bluastre o rosate con macchie brune e le cova per 14 giorni. I pulli ciechi e nudi, vengono nutriti da ambedue i genitori e rimangono presso il nido per 3 settimane prima di disperdersi nel territorio circostante.

Chi semina raccoglie

A cura di Fratemarco

In città bel tempo, in campagna siccità.

(Valeriu Butulescu)

Mettete a dimora arbusti, siepi, piante ornamentali, alberi da frutto. Mettete in funzione gli impianti di copertura. Continuate a concimare e vangare i terreni rimasti liberi dalle coltivazioni. Verificate le conserve e i prodotti messi da parte in dispensa o in magazzino. Concludete l'interramento dei bulbi a fioritura primaverile. Non vi fate sorprendere da brinate anticipate. Raccogliete le olive e portatele al frantoio senza

farle stare più di 2-3 giorni nei recipienti di raccolta.

NELL'ORTO

In terreno aperto seminate aglio, cipolle, fave, spinaci. Raccogliete i carciofi prima che induriscano. Predisponete un ambiente adatto per la forzatura a caldo dei radicchi. Continuate nell'imbianchimento di cardi, finocchi, sedani, radicchi, indivie. Un occhio alle tradizioni che derivano dal nostro

orto! Il 2 novembre, giorno dedicato ai Morti, su tante nostre mense appaiono le fave, sia in forma di pasta dolce di mandorle croccanti, sia nelle naturali spoglie di fave secche, lessate e condite con olio e cipolle. E c'è chi non dimentica di lasciarne un piattino e un bicchiere di vino fuori dalla finestra per qualche povera anima di passaggio!

IN GIARDINO

Svasate i crisantemi, tagliateli al colletto e riponeteli sotto sabbia. Ricordate di dare aria e acqua alle vostre piante in vaso riposte al

coperto per l'inverno. In caso di abbondanti nevicate (sempre più rare, in verità!) scuotete i rami delle piante da giardino affinché il peso della neve non le schianti.

VIGNA E CANTINA

Seguite la fermentazione del mosto senza far mancare le

necessary colmature. Appena finita la grande ebollizione, cambiate il vino liberandolo dalla feccia e rimettetelo nella botte ben lavata, facendo attenzione a riempirla bene con un po' di vino fatto fermentare a parte. Giorni adatti per i travasi: dal 17 al 30 del mese.



SUPPLEMENTO AL N. 10/2024 DEL PERIODICO MENSILE FRATE INDOVINO

VOCE

SERAFICA › ASSISI

PERIODICO FRANCESCO
OTTOBRE
WWW.FRATEINDOVINO.EU

IO › 2024

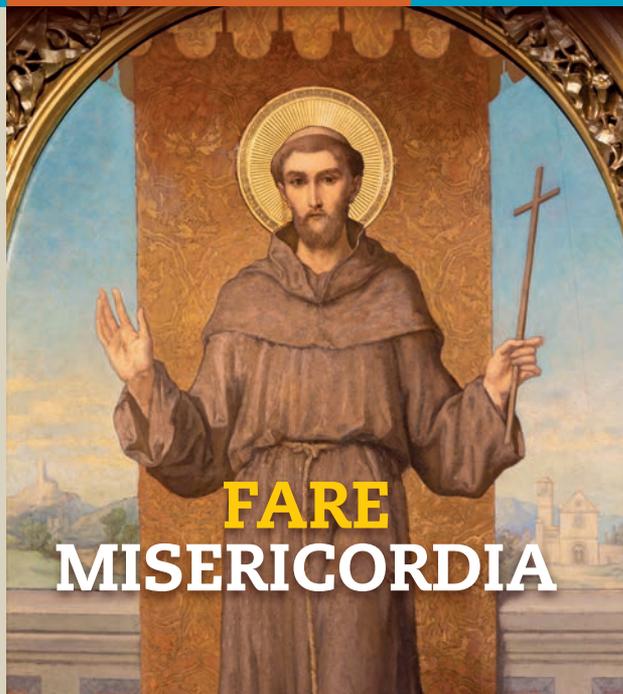


FARE
MISERICORDIA



fr. Simone Calvarese

In copertina
S. G. Rudl,
San Francesco d'Assisi,
1895, olio su tela.
Praga, Basilica dei Santi
Pietro e Paolo.
Papa Francesco ci ricorda
che alle radici della
spiritualità francescana
sta l'incontro con gli ultimi
e con i sofferenti,
nel segno del
fare misericordia:
"Dio ha toccato il cuore
di Francesco
attraverso la misericordia
offerta al fratello,
e continua a toccare
i nostri cuori
attraverso l'incontro
con gli altri,
soprattutto con le persone
più bisognose".



- 03 LE STIMATE DI FRANCESCO
DA GUARITO A GUARITORE.
UN DONO CHE CONTINUA**
Pietro Maranesi
- 04 QUELL'INDICIBILE AMORE
FRANCESCO E LA VERGINE MARIA**
Maria Luisa Rinaldi
- 06 COINVOLGERE I DONATORI
PER SOSTENERE IL PROGETTO**
Marco Briziarelli
- 08 FRANCESCANAMENTE**
a cura di Giacomo Melli
- 10 LA TOMBA DI SAN FRANCESCO**
Vito Isacchi
- 12 SAN FRANCESCO E IL CIBO**
Luca Casalicchio
- 14 LA SALUTE VIEN MANGIANDO**
- 15 IL CUCINIERE**
a cura di Domenico Liggeri



Francesco, rinnovato dalla grazia di Dio, si rende strumento di misericordia divina a vantaggio della salvezza universale. Lo testimoniano i suoi scritti, i suoi racconti biografici, il Magistero di papa Francesco: quest'ultimo indica l'Assisi come la persona umana pienamente riconciliata (cfr. *LS 10*). Ci troviamo immersi – in questo preciso tempo storico – nella celebrazione degli ottocento anni di vari eventi: l'approvazione della Regola, la prima rappresentazione del presepe di Greccio, la stigmatizzazione della Verna, la nascita del *Cantico di frate Sole*, la morte di Francesco. Il Santo di Assisi indica anche alla nostra contemporaneità e alla Chiesa la via di Dio, del Vangelo, della gioia, della riconciliazione e della pace.

Nell'imminente Giubileo lo sguardo della nostra fede può attingere luce dalla sua esperienza divina per coglierne quella speranza che «non delude» (*Rm 5,5*), e sulla quale possiamo immettere i nostri passi concreti e quotidiani.

Francesco è stato un cristiano ricco di speranza, una virtù sulla quale ha radicato la personale ricerca del volto del Signore e il proprio cammino, primieramente trovandosi di fronte alle grandi sfide incontrate sul percorso: l'incarnazione della vocazione minoritica (rispetto alla vita clericale o monastica), l'accoglienza dei frati "compagni" e della esperienza di Chiara e delle sue sorelle, i frutti della vita spirituale nei fratelli e sorelle della penitenza, il bisogno di pace e di riconciliazione nella *civitas* a lui contemporanea. Egli si consegna all'Altissimo (cfr. Francesco d'Assisi, *Lodi di Dio Altissimo*, *FF 261*) e gli "restituisce" tutti i doni e la grazia ricevuti, diventando – in tal modo – una pietra angolare del Regno e della Chiesa, «edificio di Dio» (*1Cor 3,9*).

Anche noi possiamo attingere – a piene mani – al suo vissuto: cristiano, umano, ecclesiale, fraterno.



fr. Pietro Maranesi

LE STIMMATE DI FRANCESCO

DA GUARITO A GUARITORE. UN DONO CHE CONTINUA

Davanti al volto glorioso del Figlio, gli occhi di Francesco si erano riaperti: avevano perso la loro tristezza e acquistato quella nuova luce. E Leone, al rivedere Francesco, si accorse subito che era diverso da quando lo aveva lasciato. Arrivati a La Verna, infatti, si erano separati per vivere ciascuno da solo quel tempo di ricerca. Di tanto in tanto si incontravano ma poi ritornavano nella solitudine. Quella volta, però, Leone capì che qualcosa era accaduto nel suo Francesco: in lui ammirava di nuovo quel volto che lo aveva affascinato quando lo conobbe. Al contempo, Francesco conosceva bene Leone, e comprese che il suo amico e fratello era ancora immerso nei dubbi e nelle rabbie, impresse nella sua anima, come ferite dolorose, dagli eventi della Porziuncola. Erano saliti insieme alla Verna condividendo la stessa sorte. Mentre, però, Francesco era guarito, Leone non ancora!

Sarà stato Leone a chiedere aiuto a Francesco o fu il Santo a prendere l'iniziativa? Ambedue le ipotesi sono possibili e si intrecciano, perché si conoscevano e si volevano bene. E la scrittura della benedizione rappresenta la testimonianza della grande confidenza che regnava tra di essi.

Quando, alla Porziuncola, Francesco chiamò Leone, chiedendogli di scrivere cosa fosse "la vera e perfetta letizia", gli chiese, senza paura di mostrarsi fragile davanti all'amico, di essergli accanto per condividere la sua situazione: "Leone aiutami, ascoltando le mie paure e rabbie e condividendo con me lo smarrimento del cuore!". Adesso stava avvenendo l'inverso; fu Leone a chiedere a Francesco di essere consolato per poter guarire le proprie ferite: "Francesco aiutami,

perché non riesco ad alzare gli occhi dal mio dolore!". Oltre tutto, nel biglietto che aveva ricevuto qualche anno prima, il Santo gli aveva promesso che, qualora avesse avuto bisogno "di un'altra consolazione per la sua anima", poteva ritornare da lui. Era giunto il momento di affidarsi nuovamente alla cura di Francesco per esser "con-solato", così da superare la sua solitudine.

E Francesco volle consolare Leone in un modo speciale: riprese la cartula, dove aveva scritto le *Lodi del Dio Altissimo*, e ne fece dono all'amico. Era un oggetto speciale per il Santo in quanto molto personale e tale doveva rimanere: memoria sacra di un tempo di grazia. Eppure, comprese che doveva regalarlo al suo amico. Ma non solo: per fargli sentire quanto grande fosse la cura nel visitarlo e consolarlo della sua solitudine, Francesco, dalla parte rimasta ancora vuota, vi aggiunse "di sua mano" qualcosa di molto prezioso: prima la benedizione tratta dal *Libro dei Numeri* e personalizzata per l'amico, poi un grande Tau la cui asta passava attraverso il nome di Leone.

Francesco, rappacificato con se stesso e ritornato nella lode di Dio, si prese cura di Leone, e, in tal modo, iniziò anche a curare la sua terza ferita, relativa alle relazioni con i fratelli. Quella cartula donata a Leone fu il segno di una gratuità e di una generosità che liberava Francesco dal rischio di isolarsi, smarrendo la misericordia per coloro che Dio gli aveva messo accanto. Il guarito diventerà guaritore dei suoi fratelli. E poi, quanto fatto a Leone con la cartula, lo estenderà anche agli altri frati con il *Testamento*.

Michele Rocca (1666-1771),
*San Francesco riceve
le stimmate* (particolare), 1695,
olio su tela.
Roma, Chiesa di San Paolo
alla Regola.





Maria Luisa Rinaldi

Quell'indicibile amore Francesco e la Vergine Maria



1

In questi mesi abbiamo provato a tratteggiare i contorni, morbidi e originalissimi, del rapporto che san Francesco d'Assisi ebbe con le donne del suo tempo e con il femminile. Ma quale fu il suo legame con la Vergine Maria, la donna “umile e alta più che creatura”, colei che per Dante nobilitò l'umana natura tanto “che il suo fattore non disdegnò di farsi sua fattura” (Par XXXIII)?

DALLE FONTI

Per Bonaventura Francesco ebbe per la Madonna una devozione immensa. Non un sentimento passeggero o obbligato, scontato, potremmo dire, ma duraturo, intimo, difficile da contenere entro limiti linguistici e forse anche temporali. Un affetto eterno dal sapore di paradiso. Bonaventura parla, infatti, di “indicibile amore”. Nelle fonti (FF 1165) possiamo leggere: “Circondava di indicibile amore la Madre del Signore Gesù, per il fatto che ha reso nostro fratello il Signore della



2

Maestà e ci ha ottenuto la misericordia. In Lei, principalmente, dopo Cristo, riponeva la sua fiducia e, perciò, la costituì avvocata sua e dei suoi”.

COSA CI HA LASCIATO FRANCESCO

Secondo gli storici, e in particolari i filologi, che hanno il compito di vegliare sull'autenticità e l'attribuzione dei testi antichi precedenti alla stampa, sono due i testi che Francesco scrisse per la Madre di Cristo e della Chiesa: il Saluto alla beata Vergine Maria e l'antifona mariana composta per l'Ufficio della Passione del Signore. Vediamo di seguito il primo di questi straordinari testi, una preghiera accorata quanto magnifica.

IL SALUTO ALLA BEATA VERGINE

*Ave Signora, santa regina,
santa genitrice di Dio, Maria,
che sei vergine fatta Chiesa
ed eletta dal santissimo Padre celeste,
che ti ha consacrata*

*insieme con il santissimo
suo Figlio diletto
e con lo Spirito Santo Paraclito;
tu in cui fu ed è
ogni pienezza di grazia e ogni bene.
Ave, suo palazzo,
ave, suo tabernacolo,
ave, sua casa.
Ave, suo vestimento,
ave, sua ancella,
ave, sua Madre.
E saluto voi tutte, sante virtù,
che per grazia e illuminazione
dello Spirito Santo
venite infuse nei cuori dei fedeli,
perché da infedeli
fedeli a Dio li rendiate.
(FF 259-260)*

IL CANTO DI UNO SGUARDO INNAMORATO

Non si può rimanere indifferenti davanti alla bellezza di queste parole. Mentre si legge questo inno, sembra quasi di ve-



Non fu solo una devozione, ma un vero sentimento, un moto perenne di ammirazione, un amore a cui tendere per “umanizzarsi”. Per tutta la vita terrena, la Madonna fu il riferimento costante e salvifico per il santo padre Francesco, da lui definita, in uno dei suoi testi più belli, la “verGINE fatta Chiesa”.

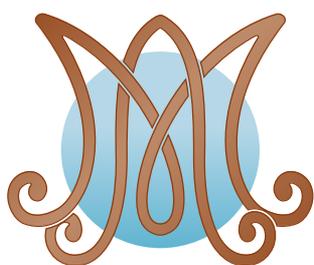
dere lo sguardo di Francesco: la luce nei suoi occhi, l'abbraccio alla “verGINE fatta Chiesa”, fatta casa per tutti, palazzo, dimora, rifugio. Come è stata per lui e per i suoi frati sin dagli inizi. Sono parole che portano in alto, parole alate, ma che planano sempre nell'abisso poi dell'umanità: è un cercare Lei per trovare Noi. Vediamo ora il secondo testo di Francesco.

FIGLIA E ANCELLA

Santa Maria Vergine, nel mondo tra le donne non è nata alcuna simile a te, figlia e ancella dell'altissimo sommo Re, il Padre celeste, madre del santissimo Signore nostro Gesù Cristo, sposa dello Spirito Santo; prega per noi con san Michele arcangelo e con tutte le potenze angeliche dei cieli e con tutti i santi, presso il tuo santissimo diletto Figlio, Signore e maestro.

(Ufficio della Passione del Signore, 281, Antifona)

Anche in questo caso colpisce la semplicità ma allo stesso tempo l'estrema eleganza con cui Francesco guarda Maria: Lei è figlia e allo stesso tempo “collaboratrice” del Re della Storia. Tanto ancora ci sarebbe da dire, ma lo vedremo nel prossimo numero.



3



4

1 Domenico Zampieri (detto il Domenichino), *Madonna col Bambino e San Francesco*, 1621-25, olio su rame. Parigi, Museo del Louvre.

2 Piero Lorenzetti, *Madonna col Bambino, San Francesco e San Giovanni* (particolare), 1310-19, affresco. Assisi, Basilica inferiore di San Francesco. Sotto la grande Crocifissione della Basilica inferiore, il pittore raffigurò i santi Francesco e Giovanni Evangelista accanto alla Madonna col Bambino, affacciati a una finta balaustra senza ricorrere ad archi e cornici di separazione. Francesco, con un gesto elegante, si porta una mano stigmatizzata al petto come ad accogliere quella muta chiamata. Giovanni, dal lato opposto, regge il Vangelo scritto da lui. Purtroppo, per varie vicissitudini, è andata persa l'altra mano di Francesco, nella parte sinistra dell'affresco: gli studiosi pensano stesse rivolgendo un cenno al committente devoto, rappresentato in un riquadro appena sotto.

3 Gentile da Fabriano, *Madonna col Bambino tra San Francesco e Santa Chiara*, 1388-1390 circa, dipinto (intonaco staccato/applicazione su tela). Milano, Museo dei Cappuccini.

La tavola giunse ai Musei Civici di Pavia nel 1892 dal monastero pavese delle Clarisse di Santa Chiara. Il soggetto, realizzato nella fase giovanile di Gentile da Fabriano, pone l'accento sulla vicinanza del secondo Ordine (le clarisse) con il primo Ordine francescano (i frati che osservano la Regola di san Francesco d'Assisi) quasi fossero congiunti e benedetti da Maria nelle figure dei fondatori. La piccola tavola di pioppo, dipinta a tempera e oro, riporta l'iconografia della Madonna col Bambino seduta in posizione elevata come su un trono di nubi. Il fondo in oro rappresenta l'eternità e il tempo senza tempo di Dio, dell'amore fuori dalla corruzione dei corpi. Il tempo eterno delle anime benedette.

4 Cimabue (attribuito a), *Madonna col Bambino in trono, due angeli e i santi Francesco e Domenico*, 1295-1300, tempera su tavola e fondo oro. Firenze, Galleria degli Uffizi.



don Marco Briziarelli

Coinvolgere i donatori per sostenere il progetto



La mensa “don Gualtiero” fa del suo respiro internazionale una caratteristica peculiare che anima non solo l'accoglienza ai fratelli e alle sorelle in difficoltà, ma anche il servizio dei tanti volontari che ogni giorno donano il loro prezioso tempo. Vivere l'esperienza dell'integrazione tra culture e abitudini culinarie tanto diverse dei nostri volontari ci permette di aprire lo sguardo e di farci sentire sempre più una grande famiglia ricca di particolarità. In questa nuova puntata incontriamo Fumiko, una signora di origine giapponese che si occupa di fundraising e presta servizio presso la nostra struttura...

Ciao Fumiko, raccontaci qualcosa di te! Sono nata e cresciuta in Giappone. Quando studiavo in Inghilterra, ho

incontrato uno studente italiano di Perugia e ci siamo sposati. Da allora sono passati 48 anni. Come passa il tempo! Insieme a lui ho vissuto in Giappone, in Inghilterra, in Italia e negli USA. Abbiamo avuto la fortuna di avere due figli ed esperienze professionali interessanti e soddisfacenti. Siamo rientrati a Perugia da qualche anno per stare vicino alla famiglia d'origine di mio marito. Uno dei miei figli abita negli USA con sua moglie e due piccoli nipotini. Ho anche un fratello in Giappone. Così faccio un po' di viaggi per stare insieme a loro in questi paesi lontani. Mi dispiace un po' lasciare il mio servizio in Caritas in questi periodi, ma sono contenta di poter dedicare un po' di tempo di qualità alla mia famiglia.

Come sei arrivata a diventare volontaria Caritas? Cosa ti ha spinto? Come ti trovi e cosa fai nella nostra realtà?

Mi occupo di *fundraising*, ossia di quell'insieme di attività, processi e strumenti che promuovono la cultura del dono creando e sviluppando relazioni significative con i donatori per renderli protagonisti del conseguimento e della sostenibilità di un dato progetto e di una data causa. Ho iniziato ad occuparmi di *fundraising* dal 2015, ma è dal 2018 che seguo questa attività a tempo pieno. Si tratta di una funzione essenziale e strategica per la sostenibilità di una organizzazione *non profit*.

Di cosa ti occupi quando fai servizio alla mensa “don Gualtiero”? Cosa ti



Storie, testimonianze, esperienze di vita, raccolte presso il punto di ristoro per chi vive difficoltà materiali e umane, dedicato al card. Gualtiero Bassetti, gestito da Caritas e sostenuto da Frate Indovino.



piace di più di questa attività?

Di solito faccio servizio due volte a settimana e mi metto a disposizione per fare quello che è necessario: a volte mi occupo del lavaggio delle stoviglie della cucina, oppure lavo e preparo le verdure per i cuochi, sistemo e preparo le postazioni per il servizio. Mi rendo disponibile a collaborare con i coordinatori della mensa e con gli altri volontari per tutte le varie attività. Mi piace rendermi utile e più di tutto mi piace lo spirito di collaborazione che si respira in mensa. Rimango sempre colpita da quello che i volontari in cucina riescono a creare, con tante attenzioni, tanta creatività e passione, considerando che spesso i piatti devono essere improvvisati in base agli ingredienti che vengono donati o raccolti dal servizio di recupero delle

eccedenze alimentari. È una fase creativa molto delicata ma è meraviglioso vedere cosa si riesce a elaborare ogni giorno!

Come te la cavi in cucina? Preferisci cucinare italiano o giapponese? Quali sono i tuoi piatti preferiti?

A casa mi piace cucinare un po' italiano, un po' dei miei piatti preferiti sia giapponesi - come il *maki sushi** - che cinesi. Mi piace molto sperimentare, sempre cose semplici, ma adoro cercare e studiare ricette in internet e andare a trovare ingredienti internazionali nei negozi a Perugia.

Ti piacerebbe organizzare una cena a mensa con un menù che rispetchi la tua identità? Cosa cucineresti?

Purtroppo non sono una cuoca, non

riuscirei mai a preparare una cena per così tante persone. Ma mai dire mai! Con il passare del tempo e con l'aiuto di qualche volontario più esperto in cucina della mensa "don Gualtiero" potremmo anche provarci! Intanto io continuo a venire in servizio e a divertirmi rendendomi utile agli altri!

* Il *maki sushi* è tipo di *sushi* di forma cilindrica in cui il riso, insieme a ingredienti come pesce, verdure o altri condimenti, viene avvolto (il termine *maki* significa "avvolgere") in alga Nori. L'ingrediente base è naturalmente il riso ma a chicco corto o medio, che viene cotto a vapore e poi condito con un po' di zucchero, sale e aceto. I maki si portano alla bocca sia con le bacchette che con le mani. Il consiglio per assaporarli meglio? Mangiarli in un sol boccone.



Francescanam

a cura di Giacomo Melli

*Nulla al mondo
è delicato
come una foglia
che cade.*

ANSELMO BUCCI

ente





Vito Isacchi

La tomba di san Francesco

Un episodio straordinario legato a papa Niccolò V



come era in uso nella chiesa primitiva per i sepolcri dei santi. La cella-sepolcro di san Francesco, dunque, non aveva ingressi con corridoi sotterranei da nessun lato. Questo dato si può evincere dal confronto con il sepolcro di santa Chiara d'Assisi, una cella sotterranea a volta senza ingressi sotto l'altare maggiore nella quale la santa è stata deposta nel 1260.

Un episodio straordinario, legato alla tomba di san Francesco, è la visita di papa Niccolò V (fig. 1) del 1449. Egli era accompagnato da Pietro da Noceto, il suo segretario, dal cardinale Astorgio Agnesi, da un vescovo francese, da padre Francesco Smeraldi, Guardiano del Sacro Convento, e da altri tre frati. Il Papa avrebbe contemplato il corpo di san Francesco incorrotto, rizzato in piedi e con le stimmate dei piedi sanguinanti. (Il riferimento alle stimmate sanguinanti è proprio della sensibilità del XV secolo. Esse non vengono percepite come segni del passato, ma di un presente vivo capace di aprire vie d'uscita in tempi difficili).

Questo avvenimento eccezionale, reso noto nel 1557 nelle *Croniche* di fra Marco da Lisbona, francescano della Regolare Osservanza, è stato poi raccontato da numerosi scrittori, disegnato e dipinto da incisori e pittori, tra cui Laurent de la Hyre (fig. 2).

Vissuto nella prima metà del XVII secolo, De la Hyre è stato un artista colto, affascinato dalla matematica, dalla geometria e dalle proporzioni architettoniche. Questi suoi interessi prendono

forma nelle tele e nelle stampe che hanno come tema sia soggetti mitologici poco rappresentati, sia la pittura di paesaggio. Dal 1630 in poi, De la Hyre è uno dei pittori parigini più ricercati e realizza grandi pale d'altare per le maggiori chiese della capitale del regno e delle città vicine, tra cui *La discesa dalla croce* per il convento dei Cappuccini di Rouen (fig. 3). Egli nel 1648 fonda, insieme ad altri artisti, l'*Académie royale de peinture et de sculpture*, massima istituzione di Belle Arti in Francia.

Papa Niccolò V nel 1449 si fa aprire la tomba di san Francesco d'Assisi (fig. 4) è una tela dipinta per la cappella di Saint-François nella chiesa del convento dei Cappuccini del Marais, a Parigi. Interessante è il commento a questo dipinto di Guillet de Saint-Georges, nel corso della cerimonia in memoria di Laurent de la Hyre all'*Académie royale de peinture et de sculpture*, nel 1691: «Nella cappella di Saint-François, egli [La Hyre] rappresentò questo serafico Padre nello stato in cui il suo corpo fu trovato molto tempo dopo la sua morte da Papa Niccolò V. Ciò avvenne nel 1449. Questo papa si trovava nella città di Assisi, e volendo soddisfare una santa curiosità, scese nei sotterranei della chiesa dove era rinchiuso il corpo di San Francesco. Lo trovò integro e senza corruzione, fermo e diritto in piedi, con gli occhi semiaperti e rivolti verso il cielo. Nel dipinto vediamo che il papa solleva un po' il fondo della veste del santo, e che

La tomba che dal 1230 accoglie le spoglie mortali di san Francesco ha sempre avuto, nel corso dei secoli, un fascino particolare. Il sepolcreto è una cella sotterranea scavata nelle viscere del Colle Paradiso cominciando dalla superficie, da dove poi è stato calato dall'alto il sarcofago, ingabbiato tra due inferriate, contenente il corpo del santo. Quindi per una ventina d'anni il sarcofago, protetto probabilmente da una lapide orizzontale, era visibile nella Basilica inferiore, finché nel 1253 non venne eretto un altare in pietra

1



2



3



4

1 Pieter Paul Rubens, *Ritratto di Papa Niccolò V*, 1612-1616, olio su tela. Anversa, Plantin-Moretusmuseum.

2 Antoine-Joseph Dezallier d'Argenville, *Ritratto di Laurent de la Hire*, incisione su rame (dal volume *Abrégé de la vie des plus fameux peintres*, Parigi, 1762).

3 Laurent de la Hire, *La discesa dalla croce*, 1655, olio su tela. Rouen (Francia), Museo delle Belle Arti (proveniente dal convento dei Cappuccini di Rouen).

4 Laurent de la Hire, *Papa Niccolò V nel 1449 si fa aprire la tomba di san Francesco d'Assisi*, 1630, olio su tela. Parigi, Museo del Louvre.

trova i suoi piedi segnati da stimmate, o ferite sacre, il cui sangue è ancora molto rosso. È in questo dipinto che M. de La Hire si dipinse con naturalezza, e poiché il papa era poi accompagnato dal cardinale Astorgius, un vescovo, il suo segretario, il guardiano del convento e tre religiosi, M. de La Hire lavorò a queste figure e fece il suo ritratto rappresentando questo segretario».

Pietro da Noceto, segretario di Niccolò V, è il personaggio che si trova appena sopra il papa, rivolto verso il cardinale Astorgio. La scena si svolge in un ambiente interno ben proporzionato e illuminato dalla fiaccola tenuta dal frate in primo piano a destra. L'artista, oltre a eseguire il proprio ritratto, appone la firma sulla predella dove poggiano i piedi di san Francesco.



fr. Luca Casalicchio

San Francesco e il cibo

I tanti episodi significativi nella vita del Poverello



È nota a tutti la richiesta che fece il Poverello di Assisi morente a Iacopa de' Settesoli di portargli dei dolci che gli piacevano tanto: “[Fate sapere a Donna Iacopa che mi] mandi anche di quel dolce che a Roma preparò per me più volte”. Questo dolce romano è diventato così famoso da essere chiamato oggi “mostacciolo di san Francesco” e per realizzarlo si ricorre alle più svariate ricette. Questo episodio addolcisce la rigida penitenza che il Santo di Assisi scelse per custodire la santa Povertà e solleva il velo su un aspetto poco noto della sua vita.

Fin dagli inizi della conversione, Francesco, abituato al cibo prelibato che gli permetteva la propria condizione sociale, si ritrovò a

dover mendicare il pane e, in una ciotola, raccoglieva gli scarti che gli erano dati talvolta con disprezzo. S. Bonaventura descrive con estremo realismo cosa provò il Poverello di Assisi da questa esperienza: “Così, se ne andò per Assisi, chiedendo di porta in porta qualche cibo cotto. Quando vide la scodella piena dei più diversi rimasugli, da prima sentì un brivido di orrore; ma, poi, ricordatosi del Signore, vinse se stesso e mangiò quel guazzabuglio con gaudio dello spirito. Tutto lenisce l'amore e rende assolutamente dolce ciò che è amaro”. Quando a lui si aggiunsero dei fratelli, capitò, in quel di Rivotorto, un episodio particolare. Ascoltiamo l'anonimo autore della *Legenda Perugina* al riguardo: “Una volta, sulla mezza-

notte, mentre tutti riposavano sui loro giacigli, un frate gridò all'improvviso: «Muoi! muoi!». Tutti gli altri si svegliarono stupefatti e atterriti. Francesco si alzò e disse: «Levatevi, fratelli, e accendete un lume». Accesa la lucerna, il Santo interrogò: «Chi ha gridato: Muoi?». Quello rispose: «Sono io». Riprese Francesco: «Che hai, fratello? di cosa muori?». E lui: «Muoi di fame». Francesco, da uomo pieno di bontà e gentilezza, fece subito preparare la mensa. E affinché quel fratello non si vergognasse a mangiare da solo, si posero tutti a mangiare insieme con lui”.

Un'altra volta alla Porziuncola bussò la mamma di un frate, chiedendo l'elemosina per poter mangiare. Non avendo nulla da darle,



3



di sua, di accettarli e poi di invitarli a non fare più del male. Essi furono tanto colpiti da questo gesto da cambiare vita e uno di essi si fece anche frate.

Tutti questi episodi ci fanno comprendere come anche il cibo, dono di Dio e frutto del lavoro dell'uomo, può essere a servizio della comunione tra gli uomini. Del resto i cucinieri francescani si reputarono sempre le mamme dei confratelli a cui preparavano il cibo quotidianamente. È un saggio insegnamento per ciascuno di noi.



4

Francesco stabilì che le si desse il libro dei Vangeli che serviva alla preghiera dei frati, allora un bene prezioso, affinché, vendendolo, la povera mamma potesse ricavare di che vivere.

Quando ormai era ammalato e ricoverato presso il palazzo vescovile di Assisi il Santo esprime talvolta il desiderio di mangiare alcune prelibatezze di pesce. Fu così che la Provvidenza fece arrivare per lui un cesto con la carne di squalo arrostita e con dei pasticci di gamberi che gli piacevano tanto.

Come notiamo la carità, sia di chi chiedeva sia di chi donava, era la chiave di lettura che guidava san Francesco nel rapporto con il cibo. Ci sono ancora due episodi molto belli al riguardo. Un giorno il Pove-

rello invitò a mangiare il medico di Rieti, che lo aveva in cura. I frati lo scongiurarono perché in dispensa c'era poco o nulla. Ma egli insistette. E la Provvidenza anche questa volta non si smentì ed arrivarono ceste piene di ogni ben di Dio per imbandire la mensa all'illustre ospite.

L'altro episodio è ancora più affascinante, perché Francesco, attraverso il cibo, convertì dei briganti. Siamo a Montecasale. Tre briganti, ben noti nella zona, bussarono un giorno alla porta del convento per chiedere del cibo. Il guardiano li cacciò via. Giunto san Francesco in quel luogo e saputo dell'episodio, rimproverò il malcapitato e gli intimò di andare in cerca dei briganti, di offrire loro il pane e il vino che aveva questuato, di pregare, da parte

1 Giotto (1267-1337), *Morte del cavaliere di Celano*, 1295-1299, affresco. Assisi, Basilica superiore di San Francesco.

2 Giotto (1267-1337), *Morte del cavaliere di Celano* (particolare), 1295-1299, affresco. Assisi, Basilica superiore di San Francesco.

3 Silvia Fugnoli, *Cena mistica di san Francesco e santa Chiara a Santa Maria degli Angeli*, tempera su muro. Assisi, Domus Laetitia.

4 Antoni Viladomat i Manald (1678-1755), *Cena mistica di san Francesco e santa Chiara a Santa Maria degli Angeli*, 1724, olio su tela. Barcellona, Museu Nacional d'Art de Catalunya.

LA SALUTE VIEN MANGIANDO

RICETTE, INFORMAZIONI, SUGGERIMENTI
DAI NOSTRI CONVENTI E DA NONNE ALL'ANTICA
PER APPREZZARE LE ERBE MEDICINALI
ANCHE SOTTO L'ASPETTO GASTRONOMICO



PARIETARIA **Origine del nome:** il nome scientifico *Parietaria officinalis* deriva dalla sua capacità di crescere sulle pareti o sui muri insieme al suo essere dotata di molte interessanti proprietà utilizzate in farmacologia. **Nomi popolari o dialettali:** *canigea, erba corona, gamba rossa, jerba murale, palataria, pigulona, spaccapietre, urceola, vedraggina*. **Descrizione:** è una pianta erbacea perenne dotata di un lungo rizoma superficiale da cui si innalzano numerosi fusti erbacei. Le foglie sono ovali. I fiori sono molto piccoli, verdi. Fiorisce da maggio a ottobre e produce una grande quantità di polline inodore. **Habitat:** esistono due varietà molto simili fra loro, ma con diverso ambiente di crescita. *Parietaria officinalis* var. *judaica* vive sui muri, macerie e rupi, mentre la varietà o sottospecie *erecta* preferisce boschi e siepi. Molto comune in pianura e media collina, cresce fino a 900 metri di altitudine. **Coltivazione:** è molto comune e non è oggetto di coltivazione. **Parti usate:** la parte aerea della pianta; in cucina si usa la pianta intera prima della fioritura, dopo sono consigliabili soltanto le sommità più tenere. **Raccolta:** germogli, apici vegetativi e foglie si possono raccogliere da maggio a settembre. La parietaria è pianta assai generosa. **Conservazione:** per scopi culinari si usano solo parti fresche. Per scopi medicinali può essere essiccata al sole e conservata in contenitori di vetro. **Proprietà:** antireumatiche, antiartritiche, diuretiche, depurative, espettoranti, emollienti e sudorifere. Il suo polline è uno dei maggiori responsabili delle cosiddette "allergie da fieno". **Uso in cucina:** i germogli e le giovani foglie primaverili private del gambo e dei fiori ascellari e lessate (10 minuti) vengono impiegati come gli spinaci. Sono altresì ottime per ripieni, frittate, minestre, come contorno insieme ad altre erbe di campo conferendo al miscuglio un bel colore verde intenso.

LE RICETTE

TORTINO DI PARIETARIA CON CIPOLLA, PATATE E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di cime di parietaria
- 2 patate
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- olio evo
- sale

Sbollentare la parietaria. Tagliare a fettine la cipolla, i pomodori e molto sottili le patate sbucciate. Coprire il fondo di un tegame con olio evo, distribuire le fettine di cipolla, poi una parte di parietaria e le patate. Ricoprire con la rimanente parietaria e le fettine di pomodoro. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti.

MACCHERONCINI CON PARIETARIA

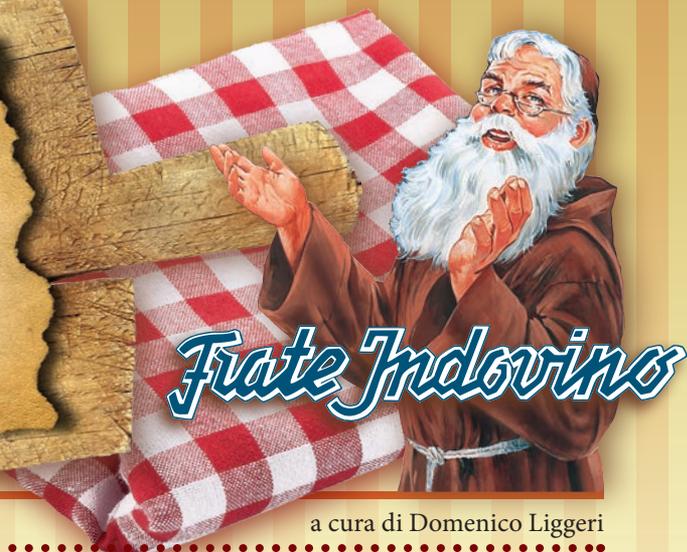
Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di maccheroncini
- 200 g di foglie di parietaria
- 125 g di yogurt bianco intero
- formaggio grana grattugiato
- peperoncino rosso in polvere
- olio evo
- sale

Lavare le foglie di parietaria e appassirle con una presa di sale. A cottura ultimata, passarle nel frullatore. Mettere il frullato in un tegame sul fuoco con olio evo, farlo asciugare, aggiungere la pasta cotta al dente e lo yogurt. Rimescolare sul fuoco, insaporendo con peperoncino piccante e formaggio grana grattugiato prima di servire in tavola.

(Fonte di tutti i testi: *Curarsi a Tavola. Ricette per tutti i giorni con erbe officinali*, Edizioni Frate Indovino)





a cura di Domenico Liggeri

Il cuciniere deve amare e servire i propri Confratelli come fosse la loro madre (Fr. Egidio Pisanu)



PANCETTA È un taglio di carne ricavato dal ventre del maiale che viene lavorato in diversi modi per ottenere prodotti diversi ma tutti molto saporiti. C'è, infatti, la pancetta tesa (cioè condita lasciando il pezzo disteso), arrotolata e affumicata, oltre eventuali varianti. La pancetta "di Calabria" e quella "piacentina" hanno ottenuto la DOP. Bacon indica, in inglese, la pancetta affumicata e salata.
(da *In cucina non tutti sanno che...*, Edizioni Frate Indovino)

MACCHERONI A LA FRANCESCA

Fate sciogliere in una casseruola un cucchiaio di pancetta e uno di cipolla tritata. Lasciate che il battuto prenda un colore dorato e aggiungetevi un ciuffo di prezzemolo tritato, 5 cucchiaini di salsa di pomodoro, sale e pepe quanto basta. Allungate con un po' d'acqua o di brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti. Passate al setaccio e condite 500 g di maccheroni (appena scolati).
(da *La Buona Cucina Casalinga*, Edizioni Frate Indovino)



PANCETTA DEI BUONGUSTAI

Per la dose considerate 2 fette di pancetta e 2 uova a persona. Mettete in casseruola le fette di pancetta e lasciatele rosolare a fiamma viva con foglie di salvia e un po' di prezzemolo. Rompete le uova sopra le fette di pancetta, lasciando che la chiara si rassodi; condite con qualche goccia di limone e servite senza bisogno di aggiungere sale, perché già contenuto nella pancetta.
(da *La Buona Cucina Casalinga*, Edizioni Frate Indovino)



DONARE CON UN LASCITO TESTAMENTARIO

Donare fa sentire più felici
noi stessi e gli altri; donando si creano legami
e relazioni che fortificano la speranza
in un mondo migliore.

PAPA FRANCESCO

PERCHÉ DESTINARE UN LASCITO ALLA FONDAZIONE ASSISI MISSIO ETS

Il dono non è un concetto astratto, ma un atteggiamento e un'azione che hanno le proprie radici nel messaggio del Vangelo. I lasciti e le eredità a favore della Fondazione Assisi Missio ETS contribuiranno anche nel futuro a dare valore a quanto hai sempre voluto sostenere. Un lascito solidale è un dono che contribuirà a trasmettere ragioni di vita e di speranza anche dopo la morte.

Se desideri sostenere le opere sociali e di evangelizzazione dei Frati Minori Cappuccini con un lascito:

- › puoi contattare il nostro ufficio telefonicamente allo **075 5069 369**
- › puoi scrivere una e-mail a lasciti@assisimissio.org chiedendo delle informazioni più approfondite
- › puoi fissare un colloquio con **fr. Carlo Maria Chistolini OFM Cap, Presidente di Assisi Missio.**



**ASSISI FRATI MINORI
MISSIO CAPPUCCINI
ETS**

Fondazione Assisi Missio ETS
Sede legale Via San Francesco 21
06081 Assisi (PG)

Sede operativa
Via Marco Polo 1bis
06125 Perugia

Codice Fiscale 941 493 905 47
Tel. 075 5069 369

e-mail lasciti@assisimissio.org
web www.assisimissio.org