



LA VALANZA

di *Giorgio Rinaldi*

No, non è stato uno sbaglio pubblicare in rete Faronotizie.it

I numeri (oltre 3000 pagine visitate in un mese, in assenza di qualsiasi forma pubblicitaria, se non qualche locandina con l'indirizzo internet in alcuni esercizi pubblici paesani), i commenti ricevuti, l'interesse suscitato tra gli emigrati in diversi Paesi del Mondo, raggiunti dal solo "passa-parola" via e-mail, dimostrano che questa rivista merita -forse- di crescere ed arricchirsi sempre di più.



In questo secondo numero le rubriche aumentano con l'aggiunta di una sezione dedicata alla critica cinematografica e con un'altra dedicata agli eventi.

A tal proposito, i lettori che vogliono comunicare eventi meritevoli di segnalazione, saranno ospitati con piacere.

Sarà prestata anche particolare attenzione a specifici argomenti e interessi che i lettori vorranno indicare.

Gli articoli di questo mese sono veramente di grande interesse: una eccezionale scoperta a Siena di dipinti bizantini del '200; la dimenticata "lenticchia di Mormanno"; la straordinaria Grotta del Romito; il mondo-caffè; un esclusivo réportage dall'Australia sulla F1 e, ancora, tanti altri gustosi "pezzi".

Concludo questo breve editoriale che, per forza di cose, non poteva non fare il punto della situazione e valutare il "peso" che l'iniziativa editoriale ha (da qui il richiamo alla paesana "valanza", dal catalano "balanza": bilancia), con l'invito a digitare il proprio indirizzo e-mail nello spazio previsto alla fine del sommario, in fondo alla pagina.

In questo modo, sarà possibile alla redazione segnalare tempestivamente a tutti gli iscritti l'uscita di ogni nuovo numero o la pubblicazione di articoli, notizie di rilievo o eventi che cadono nel corso del mese.

Aggiungere Faronotizie.it tra i "preferiti", per un immediato e pronto contatto, renderà certamente più agevole e familiare la selezione di una "buona lettura".



LE RONDINI DI MORMANNO (seconda parte) Tra la fine del 1800 e il 1900 di Luigi Paternostro



Continuando il discorso sull'emigrazione sono stato tentato di anteporre ai *fatti* una nota introduttiva del fenomeno traendola dalla letteratura sull'argomento. Rimando il benevolo lettore ad altre fonti di studio o quantomeno al *web*, voce *emigrazione*.

L'assoluta mancanza di documenti mi ha spinto ad avvalermi di quanto noto e diffuso nella cultura popolare e maggiormente alle *tante memorie* che ho raccolto dialogando con i miei compaesani¹.

Qualche tempo fa commentando miei precedenti scritti², alcuni cari amici impegnati nell'odierna e complessa realtà cittadina, mi fecero notare che non avevo sottolineato con più attenzione la situazione del *popolo*, dal quale "*tu stesso provieni*", ricordando solo persone della borghesia e del clero, comunque *sciammeriche*³.

Nel periodo che voglio esaminare erano presenti a Mormanno, accanto ai resti di quello che era stato un clero numeroso⁴ e agli ultimi e sempre più impoveriti signorotti⁵, un'attiva laboriosa e nascente borghesia, una povera classe contadina in cui predominavano gli analfabeti, miseri braccianti, modesti artigiani, pochi impiegati comunali, qualche maestro elementare.

Sulla pelle del popolo, sotto molti aspetti abbandonato dal potere centrale, si stava compiendo l'unità d'Italia cui si concorreva solo con continue tasse, con il cambiamento della moneta⁶, con l'obbligo della leva, e tante altre operazioni non gradite che alla fine conducevano a nuovi patimenti. L'antica rassegnazione risorgeva più forte senza che si potesse più sperare in altre rivoluzioni.

I *Vittorio Emanuele*, i *Giuseppe Garibaldi*, tutte le imprese del Risorgimento, avevano avuto poco peso rispetto alle imposte sul macinato, ai contratti per il *pedatico*, a quelli per la tenuta delle *masserie*, che venivano puntigliosamente scritti finanche in atti notarili che come spade gravavano su *contadini*, *grazùni*, *furisi*. (dal latino *foras* = campagna, vedi il mio *VOCABOLARIO dialettale in Guida citata*).

¹ Possiedo un'ampia raccolta di interviste filmate a concittadini molti dei quali hanno da tempo lasciato questo mondo e che rappresentano una *reale memoria storica* che penso di divulgare dopo il placet degli eredi.

² [Mormanno un paese...nel mondo; Uomini illustri di Mormanno](#)

³ Vedi il significato del termine in Vocabolario dialettale mormannese www.paternostro.org/Vocabolario

⁴ Di cui molti prelati latineggiavano ad orecchio

⁵ Spolpati da una loro vita cittadina, per lo più napoletana o da rampolli rampanti e dilapidatori

⁶ Il passaggio da quella borbonica alla LIRA ITALIANA causò lo stesso trauma e gli stessi guai come il passaggio all'euro.

Generalmente si usava la formula del **mitè** cioè della corresponsione e del beneficio derivante a ciascuno dei contraenti, padrone e prestatore d'opera, della metà di ogni cosa che avesse procurato o prodotto frutto. Erano a **mitè** le raccolte dei campi, il bestiame e i loro figli.

I contratti però penalizzavano quasi sempre i contadini o i pastori.

I primi dovevano a volte provvedere *interamente* alla *simenta*, cioè alla semenza, o rinunciare al guadagno della vendita della carne degli animali da pascolo spesso accusati di mancanza di custodia quando qualcuno, specie durante le calure estive, *ammuscàtu*, infastidito da mosche e tafani, moriva precipitato in qualche forra o burrone per l'ansia di correre e di liberarsi da morsi e ronzii⁷.

I **grazùni** dovevano essere **cauzàti e vistùti**, calzati e vestiti, mentre i **furìsi** che accompagnavano le greggi alla fiera, ricevevano un compenso giornaliero consistente in pasta, pane e qualche lira.

Vi erano pure categorie di lavoratori che non ottenevano alcun contratto e che per sopravvivere chiedevano in prestito ai ricchi denaro o grano⁸.

La mancata restituzione comportava il pignoramento e l'incameramento dei pochi beni posseduti, quali la misera casetta o la vigna.

A tanta gente, ai suoi sospiri e alle sue pene è dedicato questo mio ricordo per sottolineare quell'onestà e quella condotta di vita tramandata, come un'onorificenza, alle loro generazioni.

Tra gli aneddoti paesani mio padre mi raccontava un contratto tra tale **Don Nicola**, signorotto e padrone, e il povero **Decio**.

Don Nicola, inforcati gli occhiali e armato della penna, che a Decio pesava, a suo dire, più della zappa, scriveva leggendo ad alta voce. Decio si impegna a dare a Don Nicola, oltre a quanto spettante, cinque capretti di latte a Pasqua, dieci ricotte fresche in aprile e dieci in maggio, cinque *paddracci*⁹ a giugno di mezzo chilo. Se muore una pecora, a Decio non spetterà tutta la lana e altre clausole vessatorie si che il foglio era tutto vergato. Decio guardava e seguiva in silenzio il discorso. Alla fine Don Nicola, porgendo la penna a Decio lo invitò a firmare. Prima di farlo, disse il povero malcapitato, posso aggiungere una sola parola? Senz'altro, rispose don Nicola. Al che Decio rivolgendosi allo stesso disse, *Don Nicò, scrivi: Dèciu cu don Nicola non ci vèni!* e si alzò allontanandosi da quella scrivania che gli era sembrata un patibolo.

Ma torniamo al popolo. Una sola costante era presente: la prolificità delle famiglie povere che speravano nel potere delle braccia che avrebbero potuto assicurare ai genitori una vecchiaia al limite della sopravvivenza. "A 'ddu ci su figghj, Diu ci vighja" ove sono figli Iddio veglia dicevano gli antichi!

Ma il più delle volte quest'occhio di Dio mancava sia ai giovani che ai vecchi.

Si sentiva intanto parlare della **Merica** (America) che cominciò ad essere la meta ideale, la nuova patria, quella terra che avrebbe dato vita e serenità, certezza e guadagno.

⁷ Personalmente ricordo che la carne si mangiava proprio in queste occasioni. Era comune la pecora e il capretto che non tutti potevano acquistare!.

⁸ I signori si comportavano come oggi fanno sotto molti aspetti le banche. **Nihil sub sole novi !!!**

⁹ Il *paddràcciu* si ottiene con la stessa pasta che diventerà poi formaggio. E' una prodotto fresca che sostituiva l'odierna mozzarella.

Cominciavano a risuonare nelle orecchie tanti nomi nuovi: **Bonsàriu**, Buenos Aires, **Caràcca**, Caracas, **Novaiòrca**, New York, **Rìu**. Rio de Janeiro da dove i vari *cùmpa* (compare) *Duminico di Murànu* (Morano Calabro) e *cùmpa Gisèppi di Papasidaru* (Papasidero) mandavano tanti soldi che avevano permesso alle loro famiglie di comprare una nuova casa, di accendere un libretto postale di risparmio!

(2-Continua ^{10.})

¹⁰ E' mia intenzione ripercorrere le tracce dell'emigrazione mormannese ricorrendo anche all'aiuto di chiunque voglia raccontare la storia di famiglia. Aspetto per e-mail (luigi@paternostro.org) tante documentazioni da aggiungere a quelle in mio possesso per poter completare una pagina di vita mormannese tra il 1800 e il 2000.



LA TORTA DI RISO CIBO DEVOZIONALE A BOLOGNA ?

di Antonio Penzo

Nella città di Bologna si è soliti effettuare una festa particolare, che ha origine antica ma che il cardinale Gabriele Paleotti (1566-1597) regolamentò, ed è quella degli addobbi. Tale festa, che viene svolta in maniera turnale ogni dieci anni fra le parrocchie urbane, circa quattro parrocchie ogni anno, per celebrare l'Eucaristia.

Infatti la "festa degli addobbi" corrisponde alla decennale eucaristica che ogni parrocchia di Bologna è solita celebrare, percorrendo con il SS.mo Sacramento, in processione, tutte le strade della parrocchia,



accompagnati dalla banda, dai canti e dalle varie congregazioni o confraternite della parrocchia. Con l'occasione ogni famiglia provvedeva a ridipingere la propria casa, ad effettuare pulizie straordinarie dell'appartamento ed ad ornare la strada e la via con drappi o "zendali", altarini e fiori. I drappi erano di proprietà della famiglia che li esponeva ed erano molto belli, spesso ricamati o addirittura dipinti

In questa giornata, le famiglie della parrocchia preparano la torta di riso, che viene offerta sia nei pranzi sia durante le varie visite pomeridiane che si scambiano le famiglie. Ciò viene a costituire un motivo di emulazione



per chi ha prodotto la migliore torta. La ricetta della torta di riso è più o meno diversa in quanto ogni massaia l'adatta al proprio gusto, al modo di cucinare e di cuocerla.

Con il tempo, la torta di riso è divenuta anche il dolce caratteristico del giorno dell'Ascensione di Gesù, giorno in cui la Madonna di S. Luca ritorna al Colle della Guardia, dopo essere scesa otto giorni prima nella cattedrale di S. Pietro. Nelle campagne era il dolce caratteristico della festa del santo patrono.

La consuetudine ha portato a considerare detto cibo come propiziatorio, per invocare la clemenza di Dio o l'intercessione della Beata Vergine e non solo celebrativo.

Durante queste feste, degli addobbi o della B.V. di S. Luca o del santo patrono, non si mangia solo bene e di solito in maniera diversa dal quotidiano, ma si fa ricorso a questo cibo particolare ed elettivo, tale da evocare simbolicamente il santo o la divinità che si festeggia.

Ecco due ricette di detto dolce.

1 litro di latte, 100 grammi di riso a grana piccola, 50 grammi di zucchero vanigliato, 250 grammi di zucchero, 150 grammi di mandorle tritate, 150 grammi di cedro candito tritato, 150 grammi di amaretti tritati finemente, 6 uova fresche, burro e zucchero per la teglia, liquore di mandorla amara. Mettete il riso a bollire nel latte per circa 15 minuti. A fuoco spento, aggiungete i due tipi di zucchero e mescolate bene per farlo sciogliere. A parte, mischiate le uova con le mandorle, il cedro e gli amaretti. Unite tutto al riso dolce già raffreddato, mescolate bene e mettete l'impasto in una teglia di circa 30 centimetri per 20, imburrata e zuccherata. Cuocete in forno a 180 gradi per 60-75 minuti. Levate la teglia e, a caldo, spruzzate abbondantemente la torta col liquore.

Latte litri 1, riso etti 1 e ½, zucchero etti 2 e ½, uova n. 4, mandorle etti 1, candito etti 1.

Bollire il riso nel latte con la metà dello zucchero e un po' di scorza di limone. Preparare un trito di mandorle, candito e l'altra metà dello zucchero. Aggiungere al latte e riso già freddi, poi aggiungere le uova e volendo un po' di liquore. Versare in una teglia imburrata e spolverizzata di pane grattato.

Mettere in forno. Deve risultare a cottura ultimata, piuttosto dorata. Poi bagnarla in superficie con un altro po' di liquore.

E' tradizione mangiarla così: a freddo tagliatela a piccoli rombi, su ognuno dei quali infilate uno stuzzicadenti.

PER UN PUNTO FUMANTE PERSE IL PORCO

di *Giorgio Rinaldi*



Per un punto Martin perse la cappa, e così via.

Un punto, un centimetro, un minuto, un grammo, una goccia, basta un segmento qualsiasi, in più o in meno, per fare la differenza.

Puoi lamentarti quanto ti pare, e dire che –comunque- v'era parità, che -però- la vittoria morale è tua, che non è giusto: chi ha vinto ha vinto, e chi ha perso ha perso, la regola è la regola, e questa è anche la regola di tutte le democrazie occidentali.

Solo chi è abituato a vivere senza regole, ovvero a darsene in corso d'opera, modellandole sul proprio esclusivo interesse, può reiteratamente lagnarsi di un risultato a sé sfavorevole.



Te lo immagini durante una partita di carte a "briscola", che hai vinto per 61 a 59, il tuo avversario che dice:

- a) hai imbrogliato (senza, però, dimostrarcelo);
- b) hai sbagliato a contare i punti (e vuole che sia uno straniero a ricontarli);
- c) la partita è stata giocata con le carte "napoletane" (che aveva scelto lui) mentre bisognava usare le "piacentine" (che inizialmente avevi suggerito tu);
- d) l'asso di bastoni è sbiadito e quindi vale due punti in meno;
- e) è necessario chiedere a qualche parente all'estero se per il gioco della "briscola" vengono usati mazzi da 40 carte;
- f) bisogna accertarsi alla "Modiano" (nota fabbrica di carte da gioco) se il mazzo che è stato usato è stato regolarmente prodotto in quella azienda;
- g) per evitare ulteriori e continue contestazioni, e che venga detto in giro che tu sei un imbrogliatore, ciascuno si paga il suo caffè (la posta in gioco) e amici come prima.

Penso proprio che tu tireresti di tasca il cellulare e ti metteresti a comporre il 118.

Purtroppo, quello che sta avvenendo nel nostro Paese all'indomani delle elezioni politiche non è cosa di tale leggera amenità, ma è cosa di eccezionale gravità.

Il non volere accettare il risultato, rifiutare il responso delle urne e dei successivi controlli imposti e predeterminati dalla legge e, per contro, richiedere l'applicazione di nuove regole che dovrebbero essere fatte apposta per ribaltare un risultato ottenuto con il rispetto delle regole preesistenti, è certo azione non soltanto esecrabile, ma avente anche una forte connotazione eversiva.

A tacere il ridicolo che copre non solo chi certe affermazioni le fa (in genere, vecchi arnesi politici senza più alcuna credibilità da almeno venti anni –se mai ne hanno avuta- e che l'ex premier ha rimesso in pista per la sua spasmodica passione di circondarsi di “nani e ballerine”) ma, soprattutto, l'Italia intera che, anche a tal cagione, all'estero viene ancora vista come un Paese di furbastri, opportunisti, suonatori d'organino e lustrascarpe!

Ci siamo, forse, già scordati di quali belle figure i nostri ex governanti ci hanno fatto fare in Finlandia, Francia, Germania, Olanda?
E delle corna esibite al G8 al momento delle foto-ricordo ?



E del famoso discorso di Berlusconi a Stasburgo davanti al Parlamento Europeo (l'Italia aveva la presidenza di turno) nel corso del quale offese gravemente un europarlamentare tedesco suscitando le proteste di tutti gli europarlamentari che si alzarono in piedi, come un sol uomo inveendo contro il nostro ex?

E della maglietta di Calderoni che in un solo attimo ci ha reso invisibili (e non solo!!!) a tutto il mondo islamico?

E dell'omaggio del vassallo italiano al principe statunitense, pateticamente contrabbandato dai media italiani al mondo (sorridente) come manifestazione di grande considerazione (il vassallo disse al principe ciò che il principe voleva sentirsi dire) del Congresso Americano nei confronti del nostro Paese e del suo (megalomane) ex presidente?

Il pressappochismo, il diletterismo, l'incapacità congenita a gestire la macchina dello Stato, hanno avuto il culmine, questa volta in maniera molto divertente, con la pervicace approvazione di una legge elettorale che ha poi finito con il favorire gli avversari, e con il voto degli italiani all'estero che in grandissima misura ha, invece, premiato gli antagonisti di Tremaglia!

Quando Fumante perse la partita, il porco passò di mano, e tutto sarebbe finito lì se lo sconfitto avesse accettato il risultato e avesse taciuto l'episodio, anziché inveire in ogni dove contro il mondo intero, la mala sorte, l'immeritata fortuna del vincitore, etc., etc., etc..

Come gli ultimi borbonici che non si rassegnarono alla vittoria del Risorgimento o, più prosaicamente, come un innamorato che vuole a tutti i costi una donna che non lo ama, l'ex presidente –direttamente o per bocca dei suoi valletti- vuole a tutti i costi rientrare nel gioco politico nelle vesti di una carica istituzionale di grande caratura. Dimentica l'Ex, però, che il porco è già stato trasformato in salumi.



LE SACRE RAPPRESENTAZIONI NEL MELFESE

di Paola Saraceno



Durante la Settimana Santa, in tutta la Lucania e, principalmente nel Melfese, area nord della bellissima regione del Sud, si risvegliano echi ed emozioni di un'antichissima religiosità popolare. Realtà etnologica e spirituale profondamente intima e suggestiva, alla quale ancora oggi sono legatissime le popolazioni alto Potentine.

Differenti le radici storico-culturali delle sacre rappresentazioni quaresimali: arbereshe a Barile e Maschito, vetero-giudaiche a Venosa, latino-medioevali a Melfi ed Atella. Un panorama sociale e culturale stratificato stabilmente nel tempo, che è andato avanti fino a metà degli anni '60.

Ad Atella, ad esempio, la sacra rappresentazione della Passione di Cristo, fu ripristinata nel 1967 ad opera dei giovani di Azione cattolica. Toccò a Benedetto Carlucci il compito difficile ed esaltante di riprendere una tradizione che risale al 1600. E che, con ogni probabilità, radicata com'è nella tradizione della popolazione angioina di Atella, si avvia a continuare a vivere anche ben oltre la 40° edizione (quella del 2006).

E' questo l'augurio emerso da un convegno sul "Quarantennale della Via Crucis di Atella", cui sono intervenuti il vescovo di Melfi-Rapolla-Venosa padre Gianfranco Todisco ed il prof. Angelo Lucano Larotonda, docente nell'Università della Basilicata. A Benedetto Carlucci, giornalista ed animatore culturale molto attivo nel comune angioino, una prima domanda.



Perché nacque la Via Crucis di Atella?

Era il 1967 un anno cruciale di entusiasmo giovanile, nel quale cercavamo vie nuove sulla scia del Concilio ecumenico Vaticano II. Poiché la Processioni del venerdì Santo di Barile, Rionero e Maschito si limitavano a raffigurare i «quadri» della Passione in maniera fissa e ripetitiva, scegliemmo di rappresentare la “nostra” Passione di Cristo il giovedì Santo «come in un film». Ricordo che i primi interpreti del Cristo e della Madonna, quell’anno furono Federico Capobianco e Giovanna Pace... Oggi come oggi, non c’è casa di Atella in cui non siano conservate foto di interpretazioni antiche o recenti delle sacre rappresentazioni di questi quarant’anni.



E questa cosiddetta

competizione teatrale tra Atella e Barile come andò a finire?

Beh, quella che lei definisce una «competizione» tra Atella e Barile finì come doveva finire. Barile proseguì per la sua strada, giungendo al duplice onore di un’udienza in Vaticano nel 1983 e poi in un secondo incontro con Giovanni Paolo II. Atella non ambì mai ad un tale onore. Ma raggiunse, lo stesso, anno dopo anno, una fama meritata ben oltre i confini localistici e regionali.

Una cosa è certa. Le sacre rappresentazioni del Vulture toccano l’anima ed il cuore.

AUDI Q7: UN VERO MOSTRO

di Stefano Ferriani



Si chiama Q7 il nuovo Sport Utility Vehicle di casa Audi.

5086 mm di lunghezza per 1983 di larghezza, queste le ragguardevoli dimensioni che ne determinano un peso di 23 quintali circa.

Un mezzo di tali dimensioni, a nostro avviso, non può essere bello ma, grazie alle forme morbide e armoniche, può risultare gradevole alla vista.

Due motorizzazioni: un 4.2 benzina e un 3.0 diesel; entrambe si avvalgono del supercollaudato ed efficientissimo sistema di trazione integrale ideato da Audi e denominato "Quattro".



Il bagagliaio enorme nasconde (nella versione 7 posti) due sedili incastrati nel pianale.

Gli interni sono curati, eleganti ma non sfarzosi, i sedili non comodissimi - soprattutto quelli posteriori- il

cruscotto è del tutto simile a quello della A6, così come il sistema di controllo dell'autoradio e degli altri apparati elettronici: l'apparecchio denominato MMI, e posizionato sul tunnel centrale dietro la leva del cambio, è decisamente complicato, per utilizzarlo occorre prima studiarsi un manuale di circa 300 pagine.

La nostra prova l'abbiamo effettuata in una bella giornata di sole, condizione ideale quindi per sfruttare appieno i 233 cv del del 6 cilindri 3.0 Audi, e dobbiamo dire che, nonostante il peso rilevante, l'accelerazione è buona.

Il motore risulta piuttosto rumoroso agli alti regimi, il cambio automatico a 6 rapporti è dolce e veloce nei cambi di marcia, di particolare rilevanza è il programma sportivo del medesimo che consente di tirare le marce al limite dei giri.

Ottima la velocità di punta: oltre 210 KM/h.

Particolarmente apprezzabile è la tenuta di strada (caratteristica di tutte le Audi Quattro), bisogna però stare molto attenti a non perdere il controllo, perchè se questo avviene, è difficilissimo recuperarlo.

E' sconsigliata caldamente, quindi, la ricerca del limite di tenuta: il rischio è alto!

Non ci è stato possibile provare la Q7 in montagna e sulla neve, ma l'esperienza ci insegna che probabilmente anche la Q7, come tutti i SUV di

grandi dimensioni, sarà poco agile nei percorsi tortuosi e quasi inguidabile sulla neve e sul ghiaccio, così come è facile ritenere che sarà pressoché inutilizzabile nei percorsi fuoristrada.

Il prezzo è in linea con quello delle dirette concorrenti: 53.000 Euro per il 3.0 diesel, 70.000 Euro per il 4.2 benzina.

Per allestirla "ALLA MODA", sarà però necessario aggiungere almeno 10.000 Euro di optional.

Brevissima considerazione finale: perché non li chiamano "SPORT INUTILITY"?





C'ERA UNA VOLTA... LA LENTICCHIA DI MORMANNO

di Nicola Perrelli



Recita un vecchio adagio, oramai dimenticato:
Coltura-Cultura.

Ed e' proprio vero.

La cultura è inevitabile, per qualunque collettività essa non è un supplemento facoltativo ma è la condizione necessaria senza la quale la sua stessa esistenza sarebbe impossibile.

In questa accezione, tutto ciò che ha a che fare con l'alimentazione è un fatto sociale che rispecchia e interpreta l'ambiente, l'economia, le caratteristiche delle popolazioni, la storia. Del resto, comunque la si affronti, è sempre in un modo o nell'altro storia di cose da mangiare o....della loro mancanza.

Pensiamo ad esempio al valore rituale di certi cibi, ai tabù alimentari di molte religioni e così via, fino alle funzioni terapeutiche. Tanto che in molti paesi della nostra Calabria, i reumatismi venivano curati avvolgendo l'infermo in una coperta di lana e coprendolo di pane appena sfornato; le contusioni con un unguento di sugna lavata e prezzemolo pesto, le scottature con olio sbattuto con acqua o raschiatura di patata cruda, ecc. Tuttavia, è altrettanto vero che il procedere dello sviluppo economico e sociale delle moderne economie ci ha allontanato dalle tradizioni alimentari e dalle colture dei nostri luoghi. Prodotti un tempo ampiamente diffusi e utilizzati per l'alimentazione sono quasi dimenticati.

Partendo da questo dato di fatto, e con l'intenzione di far riscoprire o almeno far ripensare a vecchie colture paesane, e' stato chiesto a diversi *mormannoli* cosa ricordano della apprezzata, fino a qualche decennio fa, *lenticchia di Mormanno*.

Poco per la verità: gli under 65 hanno solo vaghi ricordi, gli over qualcosa di più. Serbano ancora per il legume una grande considerazione, sicuramente per l'episodio biblico in cui Esaù cedette il diritto di primogenitura al fratello Giacobbe proprio per un piatto di lenticchie, ma ancor di più per la qualità della pianta, a loro dire una vera rarità, e per la gustosità dei semi.

E non sbagliano, *la Mormanno*, denominata proprio così, la Leonessa, la Fucino, la Villalba e la Ustica sono le principali varietà di piante coltivate in Italia. Non è infatti per caso che le lenticchie di Mormanno sono citate in letteratura insieme a quelle di Altamura, di Villalba e alle D.O.P. di Castelluccio d'Umbria.

La coltivazione, ci conferma *Pippinu di puttaneddra*, classe 1924, agricoltore in servizio permanente effettivo in contrada Pantano, era localizzata in prevalenza in questa zona, di eccellenza per la produzione di legumi e, marginalmente, in quella di contrada Procitta.

La tecnica di coltivazione, immutata da secoli, prevedeva: l'aratura all'inizio della primavera, la semina tra marzo e maggio, lo sfalcio e la raccolta ad agosto.



Ultimata la raccolta, le lenticchie venivano sottoposte alla vagliatura per separarle dalle impurità (semi, grano, sassolini, ecc.) e a questo punto, ormai pulite, destinate all'autoconsumo e alla vendita al mercato. Che, ricordiamo a chi l'ha rimosso dalla mente e a chi non ha l'età, si svolgeva con cadenza regolare in Via L. Romano, in un brusio di voci, un confuso andirivieni di gente e... intermittenti ragli.

Senza dimenticare che il mercato paesano, insieme alla dimensione economica, aveva per il complesso dei rapporti che facilitava, anche ad un'importante funzione socializzante.

Proporre quindi qualche riflessione che ci aiuti a rivivere o almeno a ricordare il nostro rapporto con le produzioni tipiche locali, è senza dubbio uno stimolo a valorizzare il nostro territorio in tanti suoi aspetti: da quelli agronomici a quelli storici rappresentati dal legame con gli usi e le tradizioni, da quelli nutrizionali a quelli economici.

Anche le piante, se adeguatamente riscoperte, incentivate, studiate e valorizzate, come pare un agronomo di Mormanno stia facendo in collaborazione con l'Università di Bari, potrebbero rilevarsi un volano di crescita ed emancipazione.

E' già avvenuto quasi 30 anni fa, con altri prodotti tradizionali di Mormanno: gli squisiti bocconotti e gli apprezzati salumi con la *lacrima*: perché non anche con le lenticchie?



FIRENZE CAPITALE DELL'ARTIGIANATO

di *Monica Rigo*

Dal 21 aprile al 1° maggio Firenze è stata ancora una volta capitale mondiale dell'artigianato di qualità, ospitando presso la Fortezza da Basso la settantesima edizione di ART, la Mostra Internazionale dell'Artigianato che ha accolto quest'anno oltre 800 espositori, in rappresentanza di 48 paesi e cinque continenti, e la loro gamma infinita di oggetti di ceramica artistica e di design d'avanguardia, di complementi di arredo, di gioielli, abbigliamento, accessori e tessuti di altissima qualità.

Organizzata da Firenze Fiera con la collaborazione di Artex (Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana) ed il patrocinio del Ministero delle Attività Produttive, della Regione Toscana, della Provincia e del Comune di Firenze e della Camera di



Commercio, ART si è svolta su una superficie espositiva di 55 mila metri quadrati attraverso otto percorsi tematici: dalle idee regalo provenienti da tutto il mondo di **Artigianato e dintorni** alle collettive italiane e straniere (**Territori**), passando per i prodotti tipici della cucina regionale italiana e internazionale (**Il Gusto**) e le fragranze e gli aromi delle **Armonie del Benessere**.

Seguivano poi le suggestioni degli **Scenari di moda** (abbigliamento e accessori) esposti al Padiglione delle Ghiaie e all'Arsenale e le **Scene d'Interni**, esaltazione della casa e dell'arredamento.

Al settore della gioielleria e bigiotteria e accessori moda è stata, infine, dedicata la sezione **Scenari preziosi - Scenari di moda**, mentre l'artigianato d'autore, d'innovazione e ricerca è stato rappresentato in **Visioni**, presso il Padiglione Cavaniglia.

La Mostra Internazionale dell'Artigianato rappresenta non solo l'appuntamento d'eccellenza per un settore trainante l'economia regionale, ma anche un evento che ha consolidato una sua posizione strategica e di prestigio a livello nazionale ed internazionale. Nel 2005 questa manifestazione ha, infatti, registrato oltre 165.000 presenze, con una crescita del 25% rispetto al 2004.

I 70 anni di ART sono stati raccontati, anche da iniziative ed eventi collaterali. Fra questi la Galleria dell'Artigianato (realizzata da Artex, a cura di Unioncamere Toscana in collaborazione con CNA Federazione Regionale Toscana e Confartigianato Imprese Toscana), spazio d'eccellenza dedicato alla presentazione e vendita di opere di alto livello qualitativo dell'artigianato artistico toscano.



ART si è dimostrata, insomma, ancora una volta fondamentale per esaltare le innovazioni e le tendenze delle cosiddette arti minori, per confrontare le varie forme di creatività applicata dalle diverse culture agli oggetti di uso quotidiano, per rimarcare l'importanza di quelle tante realtà imprenditoriali italiane in cui si ritrova la vera essenza del MADE IN ITALY: il gusto e la genialità.





ENERGIA EOLICA: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE *(seconda parte)*

di Nedo Biancani

L'energia eolica deriva dall'esperienza di progettazione, realizzazione, sperimentazione e dimostrazione dei prototipi installati a partire dalla fine degli anni '70. Le odierne turbine eoliche sono realizzate con tecnologia avanzate, sono modulari e si collocano nel sito i tempi molto brevi. La potenza degli aerogeneratori varia da alcuni watt (microgeneratori) a 4.500 kW (un prototipo già operativo ed altri due in fase di completamento in Germania), con dimensioni delle turbine comprese tra meno di un metro ed oltre 100 metri. Sono considerati di piccola taglia gli aerogeneratori di potenza fino a 100 kW; di grande taglia quelli di potenza superiore a 1.000 kW; di media taglia quelli di potenza intermedia, anche se tale suddivisione deve intendersi soggettiva ed è stretta mente correlata allo sviluppo della tecnologia.

Gli attuali aerogeneratori, che pure possono essere oggi ritenuti tecnologicamente maturi, soprattutto se comparati con altri sistemi di produzione di energia da fonti rinnovabili, sono oggetto di costante processo di ricerca e sviluppo, che ha come obiettivo il miglioramento dell'affidabilità, la riduzione dei costi e la compatibilità ambientale. I principali risultati dell'evoluzione tecnologia in questo settore sono riconducibili ad un forte abbattimento dei costi (di un fattore superiore a 4 negli ultimi 25 anni) e alla simultanea crescita della potenza unitaria. Anche in Italia questa evoluzione è stata significativa: infatti, si è passati dall'installazione di macchine di produzione nazionale di potenza tra 200 e 350 kW, a quella di aerogeneratori di 500 e 850 kW prodotti, con tecnologia danese, in Danimarca ed in Germania.

A partire dall'Agosto 2002 si è avviata l'installazione di macchine di grande taglia; in particolare, in Sardegna, sono già state installate 7 macchine di produzione danese da 1,75 MW, mentre in Campania ed ancora in Sardegna sono in corso di completamento centrali eoliche con aerogeneratori di potenza pari a 1 MW (di produzione tedesca) e 2 MW (di produzione spagnola).

Le macchine di piccola taglia sono generalmente a servizio di un'utenza isolata. Per le macchine di media e grande taglia, invece, l'applicazione tipica è nelle "centrali eoliche", dove sono installate in gruppi (cluster), in genere collegati alla rete di potenza o ad una rete locale, cui sono connessi anche sistemi



Diesel. Il tipo di aerogeneratore oggi più diffuso è quello di media taglia (500 - 900 kW), in grado di soddisfare il fabbisogno di 500 famiglie. L'altezza della torre è di circa 50 metri, con 1, 2 o 3 pale di 20 - 25 m ed un diametro variabile da 40 a 50 metri. La tendenza degli ultimi anni dimostra come la taglia media delle macchine installate sia in continua crescita e si stiano affermando sempre più sistemi di grande taglia.

L'energia prodotta dipende dall'intensità del vento: per l'avviamento della macchine è necessario che la velocità raggiunga una soglia minima d'inserimento (tipica di ciascuna macchina, ma prossima a 3 m/s). la velocità del vento definita come "nominale" (12 - 15 m/s) è quella in grado di far erogare alla macchina la potenza di progetto. Nel caso di elevata velocità del vento (>25 m/s), l'aerogeneratore è posto fuori servizio per motivi di sicurezza.

E' la tipologia che fornisce alla rete nazionale i contributi più significativi in termini di energia elettrica prodotta; è anche quella che si è più sviluppata sul piano tecnico e per la quale si sono determinati i maggiori successi di penetrazioni nel mercato. La potenza dei singoli aerogeneratori è molto variabile, ma generalmente non inferiore a 600 kW, in Italia, attualmente, si stanno affermando i modelli da 880 kW (tra 1 e 2 MW a livello mondiale). Anche la potenza complessiva di una centrale eolica è funzione di vari parametri, con valori massimi che in Italia superano i 30 MW e nel mondo i 200 MW. Le centrali eoliche possono differire tra loro per disposizione e densità d'installazione delle macchine.

Quanto all'assetto, vi possono essere diversi schemi (su reticolo quadrato o romboidale; su un'unica fila; su file parallele; su file incrociate).

Sistemi isolati:

- aerogeneratori a servizio di multiutenze (macchine alimentanti piccole comunità);
- aerogeneratori a servizio di un'utenza isolata (anche aeropompa azionante un motore elettrico);
- aeromotori in servizio isolato (aeropompa, in genere lenta).

Sistemi ibridi:

- wind-Diesel;
- wind-idroelettrico;
- con accumulo elettrochimico;
- per la produzione di idrogeno.

Quando la rete elettrica è lontana o comunque difficile da raggiungere, si può fare ricorso a batterie alimentate con l'energia prodotta da turbine generalmente di piccola taglia. Tali sistemi si mostrano particolarmente idonei per l'alimentazione di piccola apparecchiature che richiedono moderati prelievi di energia, quali, ad esempio, ripetitori radio, rilevatori, impianti per segnalazione e per la protezione catodica di gasdotti, illuminazione di zone costiere, viadotti, strade collinari e di montagna. Sistemi ibridi eolico-Diesel o eolico-cella a combustibile possono sostenere reti elettriche locali ed indipendenti con potenza complessiva variabile da pochi kW a qualche MW.

Insedimenti produttivi, aziende agricole, piccoli nuclei abitati possono autoprodurre l'energia elettrica necessaria, a costi competitivi, con sistemi eolici di potenza nominale unitaria fino a qualche MW, abbinati a generatori Diesel di taglia medio-piccola.

La sfida della moderna tecnologia del vento risiede nel produrre, in modo economicamente vantaggioso e nel rispetto dell'ambiente, turbine eoliche in grado di produrre energia elettrica di ottima qualità alla frequenza di rete, anche in condizioni di forte variabilità della fonte. Per conseguire tali obiettivi, e raggiungere nel contempo i target economici, una moderna turbina eolica deve funzionare per almeno 20 anni come una minicentrale

non presidiata, indipendente, controllata automaticamente e sufficientemente robusta da sopportare, con la minima manutenzione possibile, le particolari sollecitazioni cui i suoi componenti sono sottoposti.

Una prima classificazione sulla tipologia può essere fatta con riferimento all'asse di rotazione, che può essere verticale o orizzontale; tuttavia, gli aerogeneratori di asse verticale, perlomeno di media e grande taglia, sono stati ormai definitivamente abbandonati. Invece, il modello ad asse orizzontale che si è imposto sul mercato è quello a tripla pala di concezione danese che, oltre ad essere il più efficiente dinamicamente e aerodinamicamente, gode della percezione comune, diffusa sia a livello politico, sia di opinione pubblica, di armoniosità visiva.

Un'ulteriore alternativa progettuale, che caratterizza la varie turbine in commercio, riguarda il sistema di controllo che può essere di "pitch" (variazione del passo) (1) o di stallo (2). La scelta tra i due sistemi riguarda più che altro le macchine di media e grossa taglia, con netta tendenza a privilegiare il controllo della variazione del passo, soprattutto per le macchine di taglia minore. Per le piccole (<30 kW), la questione è di rilevanza relativa in quanto i sistemi passivi (nessun controllo o semplice controllo di imbardata (3) e distacco del carico con vento di velocità elevata) fanno sì che esse lavorino bene lo stesso.

Un ulteriore sviluppo tecnologico ha introdotto la configurazione a velocità variabile (del rotore). Questa soluzione consente di estrarre maggiore energia dal vento, soprattutto nei siti a bassa ventosità; ulteriori vantaggi derivano da una riduzione delle sollecitazioni cui è sottoposta la macchina e da una maggiore compatibilità ambientale, che deriva dalla riduzione del numero di giri della pale, con una conseguente riduzione del rumore aerodinamico.

Le centrali eoliche sono costituite da un numero altamente variabile di aerogeneratori ed arrivano a superare potenze di centinaia di MW. In Italia, gli impianti di maggior dimensione, localizzati nello stesso Comune, hanno una potenza di circa 30MW. Con la realizzazione di aerogeneratori con diametro del rotore superiore a 100 metri, la tecnologia delle pale ha assunto un ruolo particolare e di maggior rilievo.

Superata la fase sperimentale, con l'utilizzo di materiali quali legno e metalli, la scelta si è orientata verso i materiali compositi laminati (resine poliestere e fibre di vetro), mentre l'aspetto innovativo principale è costituito dal sempre maggiore utilizzo di fibre di carbonio. Le attività di ricerca nel settore eolico, inizialmente rivolte in massima parte allo sviluppo di prototipi ed al miglioramento delle efficienze di conversione, si sono poi interessate anche ad altri aspetti, come la riduzione del rumore meccanico ed aerodinamico prodotto dal funzionamento delle macchine eoliche, la connessione alla rete elettrica, l'impatto sociale ed ambientale.

L'abbattimento dei costi di generazione del kWh, la potenza crescente delle macchine, il ridotto impatto ambientale e la creazione di nuovi posti di lavoro, sono fra le ricadute più evidenti del successo sinora conseguito dalle attività di ricerca.

Il mercato prevede una molteplicità di applicazioni per le macchine fino ad una potenza di 50 - 100 kW, che possono funzionare sia come connessione alla rete elettrica, sia in applicazioni isolate. Per le piccole

stazioni di generazione si sta diffondendo l'utilizzo di aerogeneratori a magneti permanenti, grazie ai quali si può ottenere una buona efficienza con ridotta manutenzione.

Le prestazioni delle macchine di piccola taglia sono comunque inferiori a quelle delle macchine di taglia maggiore, soprattutto per la ragione che solitamente sono prodotte in serie limitata da piccole aziende, talvolta artigianali, che non hanno la possibilità di effettuare le attività di ricerca e sviluppo necessarie.

Le turbine con potenze comprese tra 100 kW e 600 - 900 kW hanno assunto un ruolo dominante sul mercato, specialmente quelle con configurazione tripla. L'evoluzione tecnica si è manifestata soprattutto con l'adozione della velocità variabile e, anche per questo motivo, con un maggiore ricorso all'elettronica ed all'utilizzo di generatori di nuova concezione. Una particolare attenzione viene presentata nella fase di progettazione alle problematiche ambientali, quali il rumore e l'impatto visivo, attraverso una scelta opportuna dei colori, della forma della navicella, dell'insonorizzazione e della riduzione della velocità di rotazione delle pale.

L'adozione di macchine di grande taglia consente, a parità di potenza, di ridurre sensibilmente il numero di aerogeneratori installati in una centrale eolica, determinando generalmente riflessi positivi sul piano economico ed ambientale. In concomitanza con l'aumento dell'affidabilità, si stanno diffondendo sempre più nei Paesi pianeggianti del Nord-Europa, dove la taglia media della macchine installate dal 2000 in poi è salita costantemente. Nel primo semestre 2003, la media della potenza unitaria in Germania è stata di 1.558 kW, mentre le più recenti installazioni offshore sono state effettuate con aerogeneratori di potenza uguale e superiore ai 2 MW.

Il costo per kW installato e conseguentemente del kW generato, di queste macchine si sta avvicinando a quello degli aerogeneratori di media taglia, determinando una loro maggiore diffusione anche nei Paesi dove lo sviluppo eolico è allo stato iniziale.

(2-segue)



VIETATO NON TOCCARE

di Ferdinando Paternostro



E' stata aperta per tutto il mese di aprile presso il Museo di Preistoria di Firenze l'esposizione "Vietato non toccare - Viaggio nella Preistoria", riuscitissima iniziativa di alto contenuto culturale e sociale, organizzata dall'Università di Firenze, dall'Università di Siena e dall'Istituto Fiorentino di Preistoria.

Il percorso di mostra ha avuto come temi base l'archeologia delle origini, dal Paleolitico all'Età del Bronzo, le trasformazioni anatomiche del genere Homo, gli elementi artistici ed artigianali che hanno consentito di riconoscere, nei vari stadi, i mutamenti culturali dell'evoluzione.

L'obiettivo dell'esposizione era quello di sensibilizzare sul problema della fruizione di beni culturali da parte dei disabili visivi (da qui la collaborazione all'iniziativa dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Firenze e dell'Unione Italiana Ciechi) e di individuare nuove modalità nella realizzazione degli spazi dedicati all'arte e alla cultura, come d'altra parte da tempo propone il progetto "Vietato non toccare" dell'Università di Siena.

I temi della mostra sono stati perciò proposti al visitatore attraverso esperienze tattili e multisensoriali su utensili, opere d'arte, resti ossei in originale ed in replica, con l'accompagnamento di personale specializzato. I vedenti hanno potuto seguire lo stesso percorso bendati e, in piccoli gruppi, accompagnati, esplorando con il tatto, percependo con l'olfatto e con l'udito, con quei sensi che "normalmente" ampliano le esperienze della vista.

Una corposa sezione del Museo Fiorentino di Preistoria è dedicata alla Grotta-Riparo del Romito di Papasidero (CS), uno dei più importanti giacimenti paleolitici italiani che ha restituito, grazie agli scavi del Prof. Graziosi negli anni '60 e del Prof. Martini in anni recenti, una importante sequenza delle culture del Paleolitico superiore e del Neolitico, attraverso sepolture, manifestazioni di arte rupestre e mobiliare.

Così, mentre bendato
riaccarezzavo il Toro di
Papasidero, mi sono ritrovato
al Romito... in un viaggio a
ritroso nel tempo, in luoghi
ancora "vergini", alla ricerca di
un altro mondo...ma questa è
un'altra storia!

(1- segue)





IL CAIMANO - regia di Nanni Moretti

visto da Carla Rinaldi



Non è una storia d'amore, non è un omaggio al cinema, non è un film politico, non è niente. E' solo l'ultimo film di Nanni Moretti, "Il Caimano", che commercialmente ha fatto benissimo ad uscire sotto le elezioni per rimpinguare le povere casse del cinema.

Nel sollevare vespai ci è riuscito benissimo, con consapevole meraviglia, nel sancire che gli italiani amano discutere del nulla perché più rilassante anche.

Cercando di raccontare trent'anni d'Italia, anzi d'Italietta, e trent'anni d'amore finiti male, alla fine si attorciglia e dà più spazio alle scalciate vicende amorose di un nostalgico produttore di pellicole di serie B che, suo malgrado, si imbatte nella realizzazione di un film-bomba su Berlusconi scritto da una giovane esordiente.

Le poche scene bizzarre al punto giusto, come bizzarro e surreale è proprio il nostro ex Presidente del Consiglio, si perdono dopo neanche dieci minuti in citazioni facili e noiose, in constatazioni che sia Topo Gigio sia Pollianna avrebbero esposto con maggiore sagacia.

Eppure, Moretti è un bravo regista, è un ottimo sceneggiatore e non è neanche male come attore. In "Ecce Bombo" descriveva perfettamente la crisi ideologica di sinistra e che giravano attorno alle vicende dei singoli come corollario del periodo storico, erano gli anni '70, il sussulto delle coscienze esplodeva e si facevano i conti con il crollo della teoria quando si scontrava con la pratica. Ricordate la battuta di Michele Apicella quando incontra un'amica e le chiede "ma come vivi? Cosa fai nella vita?" e lei immobile risponde "Faccio cose, vedo gente". In una battuta la sintesi del tempo: si eludeva la realtà per esserne poi vittime. E in "Caro diario", quando urla a D'Alema di dire qualcosa di sinistra? Ecco, nel Caimano non c'è nulla di tutto questo, si passa senza ritmo da una situazione ad un'altra e, quando si ci avvicina all'acme del processo su Berlusconi, non fa che fare ripetere ai vari attori che lo interpretano, le stesse parole che il Cavaliere ha usato. I momenti migliori riguardano infatti proprio gli stralci delle apparizioni in televisione dell'ex premier, quasi a dire che più cinematografico di lui neanche una storia inventata è in grado di superare. E poi, la crisi matrimoniale di Silvio Orlando con Margherita Buy non fa che ricordare le miriadi di crisi che le tante pellicole contemporanee affrontano, meglio.

E' chiaro che Berlusconi ha detto che è un brutto film e non l'ha neanche spazientito, forse è l'unica cosa giusta che ha detto negli ultimi cinque anni. Nel cinema, per fare un buon film, vige una regola fondamentale, giocare di sottrazione, dare spazio alle immagini, non appesantire, e lasciare che da un dettaglio fuoriesca un sentimento portante; nel Caimano avviene l'esatto opposto, si addizionano le parole e le immagini trovano poco spazio. Questa è la sua pecca, imperdonabile per Moretti, uno dei primi a lavorare con la steadycam, uno dei primi a capire che si può creare uno stile personale non facendo sforzi eccessivi. E infatti il suo è un cinema intelligente, non è di parte come tanti pensano, però questa volta il desiderio di dire e non di raccontare lo ha relegato negli ultimi posti della sagacia rappresentativa, non scuote. Non intristisce neanche quando la storia d'amore si chiude per sempre, anzi si esulta perché ha sottratto tempo alla storia parallela dedicata al processo dell'ex premier.

Ma l'autogol più mortificante per il regista romano avviene quando la giovane esordiente gli chiede di interpretare Berlusconi. Lui, sardonico, inizia uno sproloquio beffardo, ammonendola che già si è detto tutto e si è visto tutto. Ma come, allora lo sapeva che aveva la possibilità di dire qualcosa di nuovo e ha sprecato l'opportunità? I conti non tornano, ha trascorso anni a raccogliere materiale e mostra solo alcuni frammenti televisivi. Altro errore, mai mostrare la tv al cinema, potrebbe far venire voglia allo spettatore di stare già sul divano con il telecomando in mano, e in questo caso perfino io che non la guardo, ho desiderato di essere non sul divano di casa mia, ma su quello di Moretti mentre sullo schermo passava Viva Zapatero, che a lui non piaceva perché, mi avrebbe detto, "non dice niente di nuovo, già si è visto e si è detto tutto". Viva viva quella massima che dice "a volte il silenzio vale più delle parole".



A SIENA, UNA TRACCIA DEI CONTATTI TRA ORIENTE E OCCIDENTE NEL '200

di Camillo Tarozzi

Il Medioevo - età 'di mezzo' tra antichità ed epoca 'moderna'- spesso collegato all'idea dei 'secoli bui'- è invece un momento di fioritura, di rapporti e scambi tra mondi e culture diverse.

Nel '200 Europa e Mediterraneo costituivano una realtà 'aperta', i cui contatti politici, sociali, commerciali erano molto stretti. Il mare, malgrado scontri e guerre, era più spesso un tramite che un ostacolo agli incontri: le città rivierasche avevano naturale bisogno di dialogare con la sponda opposta. Allora in Occidente fioriva la cultura delle cattedrali, e in Oriente Costantinopoli, l'antica, colta, ricca e potente capitale dell'Impero 'romano' d'Oriente - l'Impero 'bizantino' - restava centro di riferimento anche per l'altra sponda del mare. All'inizio del secolo, nel 1204, durante la quarta crociata, una 'diversione' promossa soprattutto dal doge veneziano Enrico Dandolo portò alla conquista della città, che restò assoggettata fino al 1261, e al frazionamento dell'antico Impero in staterelli, in parte dominati dai 'latini'- soprattutto veneziani e francesi- in parte ancora da principi greci 'bizantini'.



Il conflitto non impedì, anzi ampliò le ragioni culturali del contatto. Molte botteghe artistiche delle capitali bizantine in cerca di opportunità, divenute itineranti, lavorarono per committenti sia orientali che occidentali, mentre artisti occidentali operavano negli Stati latini di Oriente, in uno scambio fruttuoso. Proprio negli anni drammatici in cui l'Impero era spezzato, tra 1220 e il 1270, raggiunse il culmine la 'rinascenza' culturale bizantina del '200. A conferma della propria identità e per riconquistare la grandezza perduta, gli



Stati 'greci' utilizzarono anche l'arte, tornando a privilegiare, anche in deroga alla tradizionale lettura ortodossa dell'immagine, le forme classiche e i modelli dell'antichità.

In quel momento di debolezza dell'Impero alcune realtà dei vicini Balcani, che fino allora ne dipendevano, ebbero buon gioco a svincolarsi dall'antico dominio. Tra queste si sviluppò, tra la costa dell'attuale Montenegro e le regioni interne, la Serbia: al

confine politico, religioso e sociale tra Oriente e Occidente, affacciato sull'Adriatico con importanti città come Cattaro, Antivari, Scutari, il nuovo Stato, pur legato alla cultura di Costantinopoli e al cristianesimo ortodosso, mantenne forti rapporti con il cattolicesimo, maggioritario sul litorale, e con gli Stati occidentali, anche tramite patti matrimoniali. Così Stefano, il primo re incoronato di Serbia, sposò la veneziana Anna Dandolo, nipote del conquistatore di Costantinopoli, e nel 1217 ricevette la corona direttamente da papa Onorio III. E a metà secolo un suo discendente, Uros I, prese in moglie Elena, imparentata con la dinastia francese degli Angiò che dominava l'Italia meridionale e proteggeva il papato, le città guelfe e l'ordine francescano, e tendeva ad estendere il suo potere nei Balcani e in Ungheria.

Fin dall'inizio il nuovo regno, per la sua posizione geografica e politica nell'Europa del tempo, assunse una funzione anche per il passaggio di idee e suggestioni tra Oriente e Occidente.

I grandi monasteri – centri religiosi, politici e sociali dello Stato- eretti dagli esponenti della dinastia e della Chiesa ortodossa, tra cui spiccano Mileseva (1222- 1228) e Sopocani (1263- 1268), furono costruiti da architetti che probabilmente venivano dalla costa e ben conoscevano l'architettura romanica diffusa in Italia, mentre le splendide pitture al loro interno richiamano la più alta arte della 'rinascenza' nei maggiori centri bizantini, rielaborata autonomamente dai colti committenti serbi.

Pur se spesso ignorati da una lunga tradizione storiografica occidentale che ha dato al termine 'bizantino' solo un significato negativo, ignorandone i grandi valori, molti sono gli esempi che confermano la presenza di queste suggestioni in Italia, che la posizione 'centrale' nel Mediterraneo poneva in diretto confronto con quelle realtà.

Le ricerche recenti consentono di rileggere da questa angolatura, pur nell'ambito di un linguaggio che si rinnova, anche vari momenti dell'arte toscana del '200. Conferma questi 'passaggi' la riscoperta, nella 'cripta', sotto il Duomo di Siena, di importanti pitture datate intorno al 1260, rese pubbliche nel 2003, in occasione della mostra su Duccio e sugli inizi della scuola artistica senese.

Eccezionali per la splendida conservazione, la *Crocifissione*, il *Compianto su Cristo morto* e la *Deposizione* ripropongono iconografie di origine bizantina, molto diffuse negli affreschi e nelle icone d'Oriente e nelle loro riprese occidentali. Ma qui c'è qualcosa di più. Alcune cadenze della *Deposizione*, nelle *Pie donne* o nel *Niccodemo*, evidenziano veri e propri prestiti formali – quasi tratti da uno stesso disegno- da un illustre prototipo 'orientale', di quasi cinquant'anni precedente: la *Discesa dalla Croce* che un grande maestro aveva affrescato proprio in Serbia, a Mileseva.



Il dipinto del Duomo non è certo opera bizantina. Oltre alla condizione conservativa (a Mileseva parte della scena è andata perduta), vi si differenziano rispetto al prototipo l'uso della linea- che qui tende già al più ampio movimento 'gotico'- e l'impostazione cromatica. Nel dipinto serbo, dove le figure si stagliavano su uno splendente fondo oro, si impone sugli armonici accostamenti di toni freddi il blu intenso della veste della Vergine, drammatica nella rigida fissità del corpo. A Siena sulla base azzurra di rara conservazione prevalgono toni caldi: rossi sono gli abiti della Madonna e dell'ultima figura a destra, e l'oro illumina solo il perizoma di Cristo. Pur nel confronto con una diversa cultura l'artista 'moderno' vuole qui adeguarsi all'armonia stilistica e compositiva del grande modello di cui il dipinto di Mileseva resta squisito testimone.

Dopo il 1261 con il ritorno a Costantinopoli della dinastia greca dei Paleologi, gli scambi non si interruppero, ma il loro livello perse di intensità.

La nuova rinascenza bizantina detta paleologa, tra fine '200 e primi decenni del '300, assunse altre forme, e l'arte d'Oriente, pur rimanendo altissima, si divise sempre più da quella di Occidente – anche per l'approfondirsi della frattura tra le due letture del Cristianesimo- tendendo all'assoluta spiritualizzazione, secondo la visione teologica che trionfò a Costantinopoli alla metà del secolo. In Italia invece, con lo sviluppo delle città, già all'inizio del '300 l'arte si avviava verso una sempre maggiore ricerca di contatto con il 'reale', che in Giotto trovò il suo più straordinario rappresentante.

Le immagini si riferiscono ad affreschi del monastero di Mileseva, antecedenti al 1230



IL CAFFÈ ESPRESSO: UN BUSINESS DA 10 MILIARDI

di Angelo Lo Rizzo

In Italia si stimano in oltre 150.000 gli esercizi pubblici che preparano caffè e circa 35 milioni le tazzine di caffè che si consumano ogni giorno. Il business complessivo messo in moto da questa bevanda è stimabile in circa 10 miliardi di euro all'anno. Non c'è da sorprendersi! Il caffè ha un giro d'affari che lo rende seconda commodity a livello mondiale subito dopo il petrolio e scusate se è poco!

Nel nostro Paese quando si parla di caffè si intende, quasi sempre, parlare di caffè espresso quello cioè che frutto della creatività tutta italiana, è famoso in tutto il mondo, tanto che è concupito dalle grandi multinazionali per evidenti motivi di business: si diffondono, infatti, sempre più catene internazionali di franchising che vorrebbero chiamare il caffè che servono col nome di espresso italiano, ma il più delle volte i consumatori si trovano a fronteggiare tazzine che con l'espresso nulla hanno a che vedere.

Ma che cos'è l'espresso italiano? E' il modo migliore per ottenere dai chicchi di caffè, sapientemente tostati, tutto il piacere che sono in grado di donare. Più prosaicamente l'espresso è la bevanda in tazza ottenuta facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda sottoposta ad idonea pressione. Naturalmente il caffè per la preparazione dell'espresso non deve contenere additivi o aromatizzanti. Val la pena, inoltre, di ricordare che dietro l'espresso italiano c'è tutta una sapiente tradizione di creazione delle miscele, ci sono delle persone che si tramandano i modi di preparazione da generazioni, c'è, in sostanza, una cultura profonda ed irripetibile.

Prima che i chicchi diventino deliziosi ed aromatici sorsi devono, quindi, attraversare diverse fasi: torrefazione o tostatura, miscelazione, macinazione e preparazione delle bevande. Ed a queste operazioni è stato dedicato addirittura un Forum Scientifico che si è svolto recentemente al quartiere fieristico di Rimini all'interno della manifestazione "Pianeta Birra-Espresso & Hot Drinks", organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori di caffè e dal Centro Studi Assaggiatori. con la partecipazione di docenti universitari, esperti fra cui anche il Prof. Jonathan Morris, docente di Storia europea moderna all'Università di Hertfordshire, che si è occupato del tema "Il marketing dell'espresso italiano in Inghilterra: oggi ed ieri".

Ma quali sono le regole d'oro per un buon espresso? Per preparare un espresso italiano ci vogliono circa 7 grammi di miscela macinata. La macchina deve portare l'acqua il più vicino possibile a 88 gradi, ed immetterla con una pressione di circa 9 bar. Il tempo di preparazione ideale è lungo, ma non troppo, per la precisione 25 secondi: solo così si trasmette la parte migliore delle sostanze presenti nel chicco di caffè (glicidi, proteine, grassi ed aromi). La bevanda, intorno ai 25 millimetri crema compresa, deve offrirsi al consumatore ad una temperatura di circa 67 gradi e in una tazzina di porcellana bianca priva di decori interni. L'espresso così preparato si presenta con una crema color nocciola, tendente al testa di moro e con riflessi di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato. Queste sensazioni rimangono in bocca anche dopo che lo si è bevuto per decine di secondi, a volte anche per minuti. Il gusto è rotondo, consistente e vellutato, l'acido e l'amaro risultano bilanciati senza che vi siano prevalenze dell'uno sull'altro.

L'espresso è uno degli ambasciatori della cultura e della creatività italiana all'estero. E come spesso accade a prodotti di questo genere, a volte viene svilito da cattive preparazioni che provocano lo sdegno del consumatore, invece di dargli qualche attimo di piacere. Per questo l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, sin dal 1998, si è impegnato a difendere l'espresso di qualità attraverso una certificazione riconosciuta dal Csqa (certificato di conformità n.214 del 24/09/1999) che prevede esclusivamente l'impiego di miscele certificate, macinadosatori e macchine qualificate nonché operatori abilitati.

Alla base della certificazione il profilo dell'Espresso Italiano Certificato, elaborato con la partnership dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffé e con il know-how del Centro Studi Assaggiatori. Grazie ad una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori, si sono definite le preferenze del pubblico in materia di espresso e confrontate con il giudizio degli esperti. Da questo processo è nato il profilo dell'Espresso Italiano Certificato che ha permesso di individuare una volta per tutte l'espresso perfetto, quello che non tradisce le aspettative del consumatore.



TUTTO QUELLO CHE DOVRESTE SAPERE SULLE AUTOMOBILI USATE

di Stefano Ferriani



Quello dell'usato è un mercato che in Italia conta circa 4 milioni di auto vendute, si tratta di un numero di grande rilevanza se lo rapportiamo a quasi 2.5 milioni di auto nuove che vengono vendute nello stesso periodo.

La prima domanda che è lecito porsi è: queste vetture usate da dove provengono e a chi vanno?

La maggior parte delle vetture usate viene ritirata in permuta del nuovo dai concessionari, le restanti transazioni avvengono tra privati e una parte residua di auto viene importata ed esportata in Europa.

Iniziamo col parlare delle vetture ritirate in permuta dai concessionari. Le auto ritirate vengono a loro volta rivendute a due diversi destinatari: commercianti e privati.

Le auto vendute a commercianti vengono cedute solitamente in blocchi a prezzi sottostimati, senza alcuna garanzia, in pratica col metodo viste e piaciute.

Quelle vendute a privati vengono ricondizionate e rivendute a prezzi di mercato (vedi quotazioni delle principali riviste del settore) con una garanzia minima di anni uno.

Le vendite da privato a privato avvengono, invece, tramite annunci, principalmente via internet oppure su riviste dedicate.

Di fatto, in questo tipo di compravendita può succedere di tutto: si passa indifferentemente dal grosso affare alla grossa fregatura.

L'elemento fortuna è determinante, poiché manca una componente fondamentale: il professionista, cioè colui che è in grado di periziare sia sotto il profilo tecnico, sia sotto l'aspetto del valore economico la vettura.

(1 - continua)



Redazione e
amministrazione:
via S.M. delle Grazie, 12
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Autorizzazione del
Tribunale di Castrovillari
n°02/06 Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



F1 BACK NEWS

di Stefano Ferriani



Con la vittoria di Alonso davanti a Raikonen e Ralf si è concluso anche il terzo dei 18 Gp di formula 1 del 2006 a Melbourne, una gara spettacolare ricca di colpi di scena, il mondiale di quest'anno sembra essere più interessante di quello degli anni passati dove una volta partiti si poteva anche fare un bel pisolino per poi svegliarsi a pochi minuti dalla fine e trovare che poco è cambiato, ma questo articolo non punta a descrivere la gara bensì a svelare le cose curiose che ci girano attorno.

Qua nel REDBULLETIN, la rivista della Red Bull che oltre ad avere 2 team in Formula 1 si porta dietro anche una completa redazione e sala stampa per la rivista citata che esce il venerdì, sabato e la domenica, troviamo un articolo divertente: lo

sapevate che nel 2000 Jenson Button vicino a Montpellier in Francia con una BMW serie 3 Diesel è stato fermato ai 230 kmh e ha pagato 750 euro di contravvenzione ? Anche Juan Pablo Montoya, sempre in Francia con una X5 nel 2003, è stato "beccato" ai 204 kmh e si è cuccato ben 1000 euro di multa e il divieto di guida in Francia per 2 mesi. Un po' meno sensazionale la velocità rilevata a Ralf Shumaker in Austria nelle vicinanze di casa sua, si è fatto ritirare la patente e 630 euro di multa ai 127 kmh, l'unica cosa è che era in centro abitato... proprio come Fisichella che a Roma in zona limite 60 kmh faceva i 148 con il suo 360 Modena

Ragazze a parte, che devo dire dal vivo hanno una resa completamente diversa, pubblichiamo il calendario di F1 2006 con i siti ufficiali dei Gp e i circuiti per i più curiosi:



12 MARZO BARHAIN, BIC
www.bahraingp.com.bh
19 MARZO MALESIA, Sepang
www.malaysiangp.com.my
02 APRILE AUSTRALIA,
Melbourne
www.grandprix.com.au
23 APRILE SAN MARINO,
Imola
www.autodromoimola.com
07 MAGGIO EUROPA,
Nurburgring
www.nuerburgring.de
14 MAGGIO SPAGNA, Barcellona
www.circuitcat.com
28 MAGGIO MONACO, Monte Carlo
www.acm.mc
11 GIUGNO INGHILTERRA, Silverstone
www.silverstone-circuit.co.uk
25 GIUGNO CANADA, Montreal
www.grandprix.ca
02 LUGLIO USA, Indianapolis
www.usgpindy.com
16 LUGLIO FRANCIA, Magny-Cours
www.gpfrancef1.com/gpf1
30 LUGLIO GERMANIA, Hockenheim
www.hockenheimring.de
06 AGOSTO UNGHERIA, Budapest
www.hungsaroring.hu
27 AGOSTO TURCHIA, Istanbul
www.formula1-istambul.com
10 SETTEMBRE ITALIA, Monza
www.monzanet.it
01 OTTOBRE CINA, Shanghai
www.sic.sh.cn
08 OTTOBRE GIAPPONE, Suzuka
www.suzukacircuit.co.jp
22 OTTOBRE BRASILE, Interlagos
www.gpbrasil.com.br





Parco Nazionale del Pollino, Parco d'Italia e d'Europa. Meraviglia naturalistica che come un mantello a ruota avvolge Mormanno. Paesaggi da cartolina, pini loricati stagliati verso il cielo di un azzurro che ricorda quello di Grecia. Pini come quelli che ho trovato ai confini dell'Epiro dove inizia la Tessaglia...Meraviglia della natura abbandonata al suo destino... altra opportunità mancata. Cosa si percepisce tra le mute pietre? Come in un fumetto di Tex di altri tempi, in cielo solo cerchi di rapaci che volteggiano in attesa dell'ultimo rantolo di una preda morente. Metafora forse esagerata perché comunque esprime azione, movimento. Ente: struttura organizzata per fini determinati...viene spontaneo chiedersi quali? E di metafora in metafora si scorge l'azione di incalliti bracconieri con il laccio sempre pronto a mieter prede, illudendole in eterne vigilie elettorali, con la promessa di una panca, strapuntino o anche sgabello nel carrozzone che lento accompagna, come un funebre corteo, un territorio intero nella sua lenta agonia. Rimane la natura, quella sì bella, ancora sostanzialmente integra e fortunatamente quasi illesa dall'inerzia che a danno non ne aggiunge per fortuna altro. Sì ma quella, paradossalmente, poco c'entra e poco ha a che vedere con ciò di cui si parla. Restano, vaghe e fugaci come bianche nubi, le speranze degli illusi, magari bravi, studiosi e competenti che naufragheranno sugli scogli dell'arroganza di chi, dovendo scegliere, come cieco adotterà altri criteri seminando piante restie a dare buoni frutti, pensando che il futuro sia qualcosa di lontano da venire e soprattutto che riguarda ogni altro al di fuori della propria (ahimè futile e vana) assai presunta onnipotente immortalità.

francesco aronne