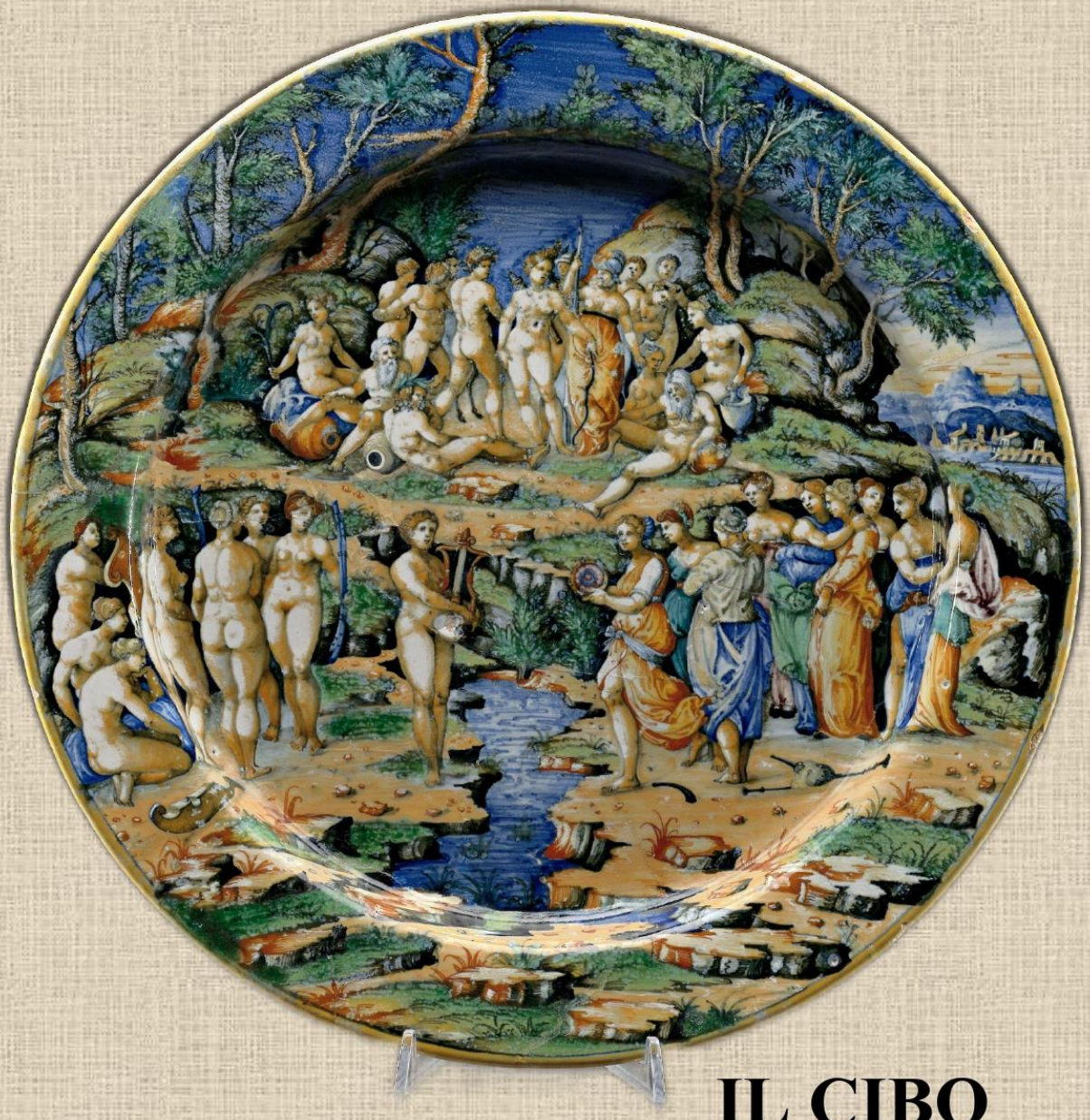
Università per la Terza Età APS di Modena

IL CORRIERE DELL'UTE

APERIODICO INFORMATIVO ON-LINE N.1 – OTTOBRE 2021



IL CIBO

www.utemodena.it

EVENTI UTE

Libero di dimenticare / Diario d'Alzheimer / **Festival Filosofia 2021** ***"Libertà"***

di e con: **Davide Bulgarelli**

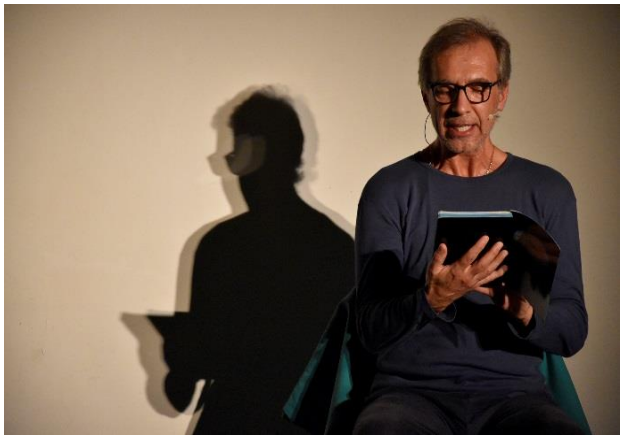
al pianoforte: Daniele Cocchi - Assistente: Sara Campedelli

Assistenza tecnica: Ermano Golinelli e Luciano Morselli

Produzione e cura di: Università per la Terza Età di Modena, con il contributo di BPER Banca.

Venerdì 17 settembre ore 21.00 in Sede UTE di Via Cardinal Morone 35, Modena.

C'era la gente delle grandi occasioni quel venerdì diciassette, in Via Cardinal Morone 35, per assistere allo spettacolo promosso e gestito dall'UTE. Gente rigorosamente vaccinata e mascherata, come se il virus fosse ormai un ricordo d'altro genere, non legato alla perdita della memoria, ma gestito al meglio in vista di un nuovo Anno Accademico. Il tema del festival, 'libertà', intersecava le nostre paure degli ultimi due anni e si sposava a un'idea di disciplina, di regole rispettate. Nello spettacolo allestito da Davide Bulgarelli il tema invece finiva per investire uno dei lati tipici di un'altra malattia, l'Alzheimer. Un contributo originale in forma di lettura e interpretazione teatrale. Nella presentazione "LIBERO DI DIMENTICARE" era stato presentato così: "*Rileggere mille volte la lettera che si è scritta a sé stessi per aggrapparsi ostinatamente al proprio passato e guardare le identiche immagini di una persona che non riconosci ma che ti assomiglia come in uno specchio… eppure sentirsi libero, nella malattia, di reinventarsi ogni giorno con una storia nuova e libero dai ricordi che avresti voluto dimenticare*".



(……..)

Quello che stai leggendo te lo sei scritto tu stesso. Su consiglio del tuo dottore.
Ti chiami Aldo, sei nato nel 1955, sei stato sposato e ora tua moglie è morta. Si chiamava Lina. Non avete avuto figli e insieme siete sempre vissuti in questa casa dove ti trovi adesso.
Da qualche anno hai una malattia che poco alla volta ti fa dimenticare tutto.
Quando ancora la malattia era agli inizi, il tuo medico, che si chiama Marco, ti ha aiutato a scrivere alcuni episodi della tua vita, così potrai cercare di ricordare rileggendo queste pagine. Insieme avete anche girato un video che puoi rivedere ogni volta che vorrai.
C'è una signora che si occupa di te e che ogni giorno viene a casa, si chiama Carla. La puoi riconoscere perché è un po' grassa, indossa sempre un grembiule, ha i capelli brutti e neri e mette un profumo che è un po' acido. Carla è buona perché ha tanta pazienza e fa un caffè molto buono e forte e dolce. Carla ride e prepara anche il minestrone.
Quando le dico che vorrei pagarla, lei mi risponde che la pago già ogni mese.
Marco mi ha detto di scrivere qui di non preoccuparmi per i soldi perché ho due pensioni e dei soldi in banca e che c'è un signore avvocato che li amministra per me e che devo stare tranquillo che non sono povero.
Marco dice che ho preferito restare a vivere nella nostra casa perché di fisico sto ancora bene e lasciare le mie cose non mi piaceva e che forse, vivendo in mezzo agli oggetti cari e conosciuti, la mia memoria se ne sarebbe andata più lentamente.
Io non mi ricordo tante cose e tante persone e se mi sforzo ho mal di testa e mi viene il nervoso.
Dicono che a volte piango, cioè tu, Aldo, piangi se non ti viene in mente una cosa.

(Da: **Libero di dimenticare, di Davide Bulgarelli**)

Le foto in questa pagina e nella precedente sono di Massimo Campioli …

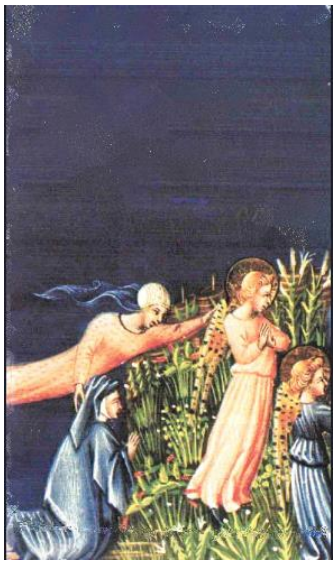
DANTE A TEATRO

Gruppo Teatrale L. RICCOBONI diretto da V. Borgatti

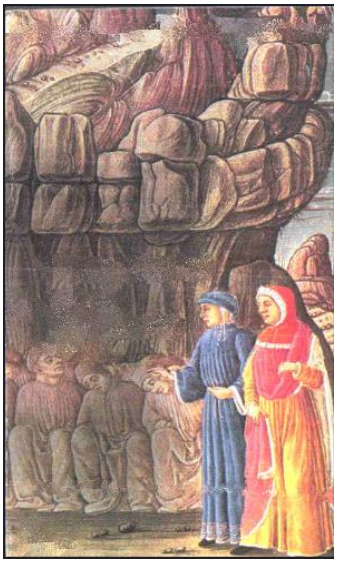
VALENTINO BORGATTI

La lettura drammatizzata di alcuni canti della Divina Commedia diventa il motore di questa officina teatrale che è la modalità operativa del Gruppo teatrale UTE "L.Riccoboni" . Si tratta di lettura e interpretazione di alcuni canti, ovvero di interventi che implicano operazioni molteplici sul testo e dal testo per confluire in una performance armonica ed esaustiva della figura di Dante, come uomo e poeta.
A differenza di altri eventi analoghi, il Gruppo Riccoboni ricostruisce la tipica bottega toscana dove la coralità e la collaboralità contribuiscono a creare un clima propositivo, riflessivo e soprattutto al di là del tempo.
La modalità di presentazione non cronologica, infatti, assicura un approccio flessibile, un raccordo ampio con le tematiche guida alla base di questo duplice profilo di Dante e consente di seguire i diversi incontri, quali unità singole e indipendenti.

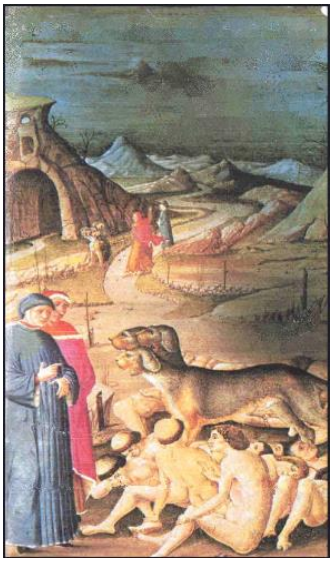
Divina Commedia di Virgilio



Paradiso



Purgatorio



Inferno

presso la sede di via Cardinal Morone n. 35
alle ore 15:00 con replica dello stesso testo alle ore 17:00

nei giorni di **sabato 30 ottobre 2021**, **sabato 13 novembre 2021**, **sabato 27 novembre 2021**.

INVITO

allo spettacolo, gratuito, aperto a soci, amici, parenti e a tutta la cittadinanza

previa prenotazione al numero **059/235326** dal lunedì al venerdì dalle ore 10-12 e 16-18
fino ad esaurimento posti secondo le misure di distanziamento dettate dalla normativa anti-covid.

GRUPPO DI LETTURA “G. PEDERIALI”

AGNINI ANTONELLA – MENZA BEATRICE

Il giorno 25 settembre 2021 il Gruppo di Lettura “G.Pederiali” ha inaugurato la sua attività nella sede di Via Cardinal Morone con il libro “Il tesoro del Bigatto” di Giuseppe Pederiali.

L’incontro è stato aperto dal prof. Carlo Alberto Sitta, che a nome dell’UTE ha dato il benvenuto ai presenti, e ha poi ricordato la figura di Giuseppe Pederiali, grande amico dell’UTE.
Pederiali, nato a Finale Emilia nel 1937 e morto a Milano nel 2013, va annoverato nella schiera di quei modenesi illustri che, pur impegnati altrove, sono sempre rimasti fedeli alle proprie radici. Inesauribile raccontatore di storie, nella sua opera ha descritto la nostra terra con precisione e fantasia, attingendo alle “fole” tipiche della tradizione contadina.
È stato letto un riassunto del libro delineandone i temi contenuti.

Ciò ha dato lo spunto ad una piacevole discussione che ha coinvolto tutti i presenti, e che ha spaziato su diverse tematiche, quali la vicenda di Matilde di Canossa e quella degli altri personaggi storici del libro, le condizioni in cui si trovava la nostra pianura un migliaio di anni fa e la vita molto difficile che vi si conduceva. Sono stati letti alcuni brani del libro ed evidenziati termini dialettali ivi utilizzati non solo come nomi comuni, ma anche come nomi propri o soprannomi dei personaggi di fantasia. Sempre con riferimento al libro, alcuni hanno ricordato i nomi geografici citati che sono ancora in uso, oppure che certi personaggi del romanzo, quali gli orchi, le streghe e i bambini abbandonati, li avevano già incontrati durante le loro letture infantili. C’è chi ha accostato il tema della ricerca di un tesoro, che nel caso del nostro libro è un tesoro inestimabile anche se tale solo per i poveri, alla ricerca di tesori più “nobili” che costituisce il tema di tanta letteratura mondiale e di certi miti, come ad esempio il tema della ricerca del Sacro Graal.

Il prossimo incontro calendarizzato per sabato 23 ottobre con pensieri e emozioni trasmesse al lettore da “Il vecchio che leggeva romanzi d’amore” di Luis Sepulveda.

Antonio José Bolivar, ormai anziano, si è ritirato a vivere in solitudine in una modesta capanna sulle rive di un grande fiume, presso un villaggio di coloni, ai confini della foresta amazzonica ecuadoriana. Dopo aver trascorso anni segnati da fatiche, fallimenti e tragedie, nella capanna Antonio vive ore di incanto immerso nella lettura dei suoi amati romanzi d’amore. Ma il villaggio è in pericolo, minacciato da un pericoloso felino della foresta, un *tigrillo*, che tiene testa a tutti i cacciatori abituati a fare scempio degli animali selvatici con la prepotenza delle loro armi. Il *tigrillo* è in cerca di vendetta, perché qualche avido gringo gli ha ucciso i cuccioli. Solo Antonio sarà in grado di affrontare l’animale in un duello alla pari, perché lui, che ha vissuto per qualche anno nella grande foresta insieme agli indios *shuar*, ha appreso da loro quella sapienza che sola ispira modi di vivere e comportamenti in armonia con i ritmi e i segreti della natura.

23 ottobre ore 15,30 sede di Modena
via Cardinal Morone, 35
Adesione a gruppodilettura@utemoden.it

I viaggi UTE: MERAVIGLIE DEL MONFERRATO

ITINERARIO IN PROGRAMMA IL 30/11 – 1/12/ 2021

ROSSANA GOLLINI

Versanti collinari, cascine, rocche, enoteche, cantine scavate nel tufo: questo è il Monferrato.

E i colori, che cambiano a ogni stagione, dal verde giovane della primavera al rosso e al giallo dell'autunno, sotto il titolo di "Paesaggi vitivinicoli", sono stati inseriti, dall'Unesco, nella lista dei beni che costituiscono Patrimonio dell'Umanità.

Un po di storia: la leggenda vuole che, nell'anno 966, Alerano cavalcasse per tre giorni e per tre notti, percorrendo 400 Km, ottenendo così dall' imperatore Ottone una fetta di territorio che venne chiamato Monferrato e sempre la leggenda vuole che il nome derivi dalle due parole dialettali "mun" (mattone) e "frrha" (ferri) perché Alerano mise i ferri al suo cavallo con un mattone.
Giosuè Carducci, nella sua colossale opera "Cavalleria e Umanesimo", nel capitolo "Gli Aleramici" parla di questa tradizione popolare basandosi su cronache del XIV e XV secolo che lui stesso presenta come contrastanti e sommarie.
Oggi queste terre non sono solo degustazione di prestigiosi vini, eccellenti bontà tradizionali, ma anche laboratori culturali dove il museo a cielo aperto si fa percorso letterario (Pavese, Fenoglio, Lajolo, Alfieri…).
Tante piccole capitali come **Casale Monferrato**, già Municipium dei romani, che è città dal 1474 quando una bolla di Sisto IV istituì una Diocesi e le diede il titolo di borgo. Il suo Duomo è stato consacrato nel 1108 su una struttura risalente all' VIII secolo e riferibile al re longobardo Liutprando. Il suo centro storico ha antichissimi portici e botteghe d'epoche.
E **Asti**, anch'essa Municipium romano, che ha avuto il suo massimo splendore nel periodo vissuto come libero Comune tra il XI- XIV secolo. Oggi camminare per le sue vie regala un senso di tranquillità tipico dei piccoli borghi ma c'è stupore quando ci si trova di fronte alla Cattedrale di Santa Maria Assunta. Per la Collegiata di San Secondo la tradizione vuole che sia stata costruita sul luogo del martirio e della sepoltura del Santo.
Nel suo interno sono conservate 10 bandiere di seta risalenti al 1600, e 15 palli databili fra il 1700 e il 1870.

Monferrato

due giorni magici fra borghi e sapori, fra letteratura e percorsi devozionali, in una terra che trasmette serenità e autentica gioia per il palato.

ARTE E SOCIALITÀ

PAOLO SIGHINOLFI

Bisogna fare un salto nel tempo e tornare all'anno accademico 1996/1997 per rievocare l'inizio del (dei) corso/i di scultura dell'UTE, fortemente voluti dall'indimenticato artista modenese ERIO BARACCHI.
Mi onora ripensare alla reciproca stiva che ci legava da una conoscenza e frequentazione più che decennale (allora).
La sede dei primi corsi era locata in via Emilia Est, organizzata in maniera a dir poco pioneristica. I locali dovevano ospitare anche i corsi di pittura (come laboratori d'arte). Quindi, come tutte le attività appena nate, se perseguite con entusiasmo, anche questa è cresciuta grazie alla passione di tutti: insegnanti, allievi e volontari UTE.

Ma il grande salto di qualità è avvenuto col trasferimento della sede del corso (dei corsi, dirò) nei locali di via Cardinal Morone, dove una grande aula dotata di cavalletti e trespoli è diventata un vero e proprio atelier d'arte (dicesi laboratorio) per tutte le discipline artistiche.

Per promuovere l'immagine dell'UTE sono state organizzate nel coro degli anni molte iniziative: dalla consueta mostra interna di fine anno accademico ad altrettante iniziative esterne collegate alle manifestazioni associative di "oltre gli anni" organizzate presso la "chiesa del voto" e del "paradisino".
Menzione particolare meritano due mostre organizzate solo dall' UTE: al forum Monzani per il decennale e presso il "cortile del leccio" per il trentesimo anno di vita dell'UTE.

Devo aggiungere, infine, e non per ultima considerazione, l'importanza che questi corsi hanno acquisito nel corso del tempo come valore di aggregazione fra gli allievi. La classe (se così si può ancora chiamare…) ha assunto nel tempo sempre più il significato di piccola comunità. Non sono mancati, nell'arco di questi venticinque anni momenti difficili che hanno testimoniato intenza solidarietà nei confronti di chi ha dovuto attraversare situazioni pesanti. Sono queste ragioni delle quali essere fieri.

L'aspetto socializzante, che si viene creare nel frequentare l'Università per la Terza Età, non è affatto secondario.

Aprile 2015 - il Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli e il Presidente UTE Carlo Sitta all'inaugurazione mostra Arti Visive al Paradisino.

“IL TURISMO SPAZIALE”

LUIGI BORGHI
borghiluigi23@gmail.com

Introduzione

Mi sembra doverosa una presentazione: sono Luigi Borghi, docente di astrofisica ed astronautica alla UTE e presidente dell’associazione di divulgazione scientifica APS “Il C.O.S.Mo.” Sono felicissimo di poter commentare su questa rubrica le vicende contemporanee, virali o fondamentali della scienza e della tecnologia. Ringrazio l’UTE che mi ospita ed in anticipo anche tutti coloro che vorranno partecipare a questa nuova iniziativa, interagendo con me. Sappiamo che la divulgazione scientifica o anche il semplice commento ad un evento, ha maggior successo se sviluppato in presenza, perché consente un dialogo. Quindi è molto meglio della carta stampata di queste pagine che però hanno il vantaggio di essere consultabili in qualsiasi momento; pertanto, non obbligano ad impegni di calendario.

Allora ho pensato, con questa rubrica, di risolvere in parte il problema della mancanza di interattività tra discente e docente aprendo una finestra di dialogo attraverso la mia mail. Non lo faccio solo per voi, rendendo più interessante questo angolo di scienza, ma lo faccio anche per me, perché i vostri quesiti indirizzeranno meglio gli argomenti della rubrica, che pertanto non sarà solo mia, ma nostra. Io cercherò di soddisfare tutte le richieste nei tempi che gli altri impegni mi consentiranno. Lo farò comunque sempre su questa rubrica o anche direttamente, nel caso lo ritenga più opportuno ed efficace.

In questo primo numero, inizierò con un argomento che sembra poco scientifico e pure molto criticabile:

“Il turismo spaziale”

Certamente è un turismo per pochi e facoltosi eletti! I “biglietti” più economici costano approssimativamente $ 200.000 e portano un manipolo di avventurosi passeggeri (da 4 a 6) ad un volo suborbitale di una decina di minuti a 100 km di altezza (una quota che viene chiamata linea di Kármán, una linea immaginaria oltre la quale, per convenzione, si è stabilito che si è “nello spazio”). Queste brevi vacanze spaziali sono offerte dalla Virgin Galactic del magnate inglese Richard Branson che, con il suo SpaceShipTwo, porta 6 passeggeri nello spazio, partendo da un aeroporto e tornando sulla stessa pista. Piu o meno come fare un check-in per un volo di linea! Negli Stati Uniti vi sono già 12 “spazioporti” da cui è possibile andare nello spazio, ma presto ne avremo uno anche in Italia: lo spazioporto di Grottaglie (Taranto), locazione scelta da Branson per il mercato europeo.

Poi c’è la Blue Origin del fondatore di Amazon Jeff Bezos, che ha scelto il metodo classico per raggiungere gli stessi obiettivi: la mancanza di gravità per pochi minuti. Bezos carica quattro persone su una navicella posta in vetta al suo razzo New Shepard. Si sale poi in verticale oltre la linea di Kármán per tornare, sempre restando “comodamente” seduti nella navicella, a toccare il suolo aggrappata ad un paracadute!

Chi non si accontenta di un “saltino” nello spazio di dieci minuti ed ha anche qualche decina di milioni di dollari in più da spendere, può permettersi una vera vacanza spaziale con un volo orbitale a oltre 540 km di quota, di diversi giorni. Lo propone la SpaceX di Elon Musk, che è anche fondatore e CEO di Tesla. La procedura è la stessa di Bezos: si parte in verticale e si arriva con il paracadute, questa volta nell’oceano.

Nella sua navicella Crew Dragon la SpaceX può ospitare fino a 7 persone mentre nel primo volo erano solo 4.

Attraverso la cupola di vetro ed a quella altezza, si può apprezzare la nostra meravigliosa Terra, che ci ospita, in tutto il suo splendore, con i suoi colori e le sue bellissime luci notturne!

Rendering della passeggera Hayley Arceneaux della missione Inspiration4 della SpaceX nella cupola panoramica.

Tre giorni in orbita nello spazio significa vedere 48 albe ed i suoi relativi tramonti.

E si capisce pure che la Terra è sferica, con buona pace per i terrapiattisti.
La nota di pregio per tutte e tre le aziende è che quasi tutto l'hardware necessario alle imprese (razzi, navicelle, ecc.), viene recuperato e riutilizzato una decina di volte.
Ribadisco, è un turismo per pochi privilegiati, come lo è anche l'affitto di uno yacht di lusso con equipaggio che supera il mezzo milione di USD al giorno o una camera d'albergo a Manhattan, vista Central Park, per migliaia di dollari… colazione inclusa. In tutti i casi le cospicue entrate servono a coprire le spese sostenute dal fornitore del servizio, lasciandogli ovviamente ampi margini di guadagno. La differenza fondamentale sta nell'obiettivo a lungo termine che è fondamentalmente diverso tra le varie proposte di turismo facoltoso.
I "guadagni" del turismo spaziale sono reinvestiti nella ricerca di orizzonti più ambiziosi dell'offerta e che di conseguenza stimolano la ricerca producendo nuove soluzioni, nuovi percorsi, nuove tecnologie e tantissimi posti di lavoro altamente specializzati.
I soldi spesi su uno yacht o in un albergo produrranno solo altri yacht e altri alberghi, che comunque sono sempre altri posti di lavoro, ma l'orizzonte è molto meno ambizioso.
È eclatante il fatto che alcune aziende private, quasi tutte americane, dopo il via libera di Barak Obama durante il suo primo mandato, hanno cominciato a rispondere alla richiesta dell'amministrazione USA di occuparsi del servizio taxi da e per la Stazione Spaziale Internazionale. Quindi si è passati dai voli per i soli addetti ai lavori, astronauti professionisti, ai comuni civili; da viaggi spesso in condizioni veramente traumatiche, come la gloriosa tre posti Soyuz russa, piena di spie ed interruttori, veterana del trasporto umano nello spazio, alla scintillante Crew Dragon della SpaceX, dove all'interno vi è ampio spazio, fino a sette persone. C'è pure una cupola di osservazione, gli schermi touch screen e il bagno che è collocato sul soffitto della navicella, la zona che ospita la cupola panoramica che permette di ammirare lo spazio. È garantito anche un minimo di doverosa privacy durante l'esercizio fisiologico!

Nelle due immagini, a sinistra tre astronauti in volo sulla Sojuz russa (che ha ormai 50 anni) non riutilizzabile e a destra quattro "passeggeri" all'interno della nuova Crew Dragon della SpaceX, riutilizzabile fino a 10 volte, in volo verso la stazione spaziale internazionale (ISS).

Questi progressi sono stati fatti con gli introiti che la SpaceX ha ottenuto dal contratto Commercial Crew Program (CCP) stipulato con la NASA, ma sicuramente riceveranno in futuro ulteriori risorse dal turismo spaziale che quindi non rimane fine a sé stesso, ma ha le credenziali per diventare il "motore" della esplorazione spaziale umana. Le perplessità sul facoltoso turismo spaziale potrebbero essere più profonde: cosa ci andiamo a fare nello spazio? "Fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza!" L'esplorazione dello spazio ha radici profonde che possono essere spiegate anche solo dal fatto che l'essere umano è un esploratore a cui l'ignoto induce molta più passione e adrenalina che la paura!
Australia, America, Antartide, ecc. sono state conquiste dell'ignoto. Si potrebbe obiettare che attraversare l'Atlantico non è come andare sulla Luna. Ebbene, io credo infatti che sia stata molto più pericolosa la missione di Cristoforo Colombo nel 1492, piuttosto che una missione umana sulla Luna oggi. Certamente quest'ultima è decisamente più costosa, ma con meno incognite. Non c'è solo l'adrenalina che forse, da sola, esaurirebbe la corsa allo spazio in fretta. Ora vi è anche una necessità! Presto non vedremo solo dei "facoltosi turisti" ma vedremo pure dei superspecializzati "minatori" che andranno a prelevare risorse dalla Luna e dagli asteroidi, per portarle sulla Terra. La nostra "civiltà" ormai consuma molte più risorse di quelle che nostra madre Terra ci regala. Sembra un po' scomodo, ma prelevare migliaia di tonnellate di litio, oro, terre rare e altri minerali necessari su Psyco, Ida e Gaspra, asteroidi della fascia principale (che si trova tra Marte e Giove), oggi non è più una impresa impossibile. *Pare addirittura economica!*
Alla prossima

PREMIO RICCOBONI: PAOLO POLI

Archivio UTE

Il 23 maggio 2021 Paolo Poli avrebbe compiuto 92 anni: uno dei grandi interpreti della commedia italiana che ha fatto divertire generazioni di italiani.

Attore, regista, cantante, grande interprete, interprete di commedie brillanti, surreali, oniriche spesso rivestendo il ruolo, che in gergo teatrale si definisce *en travesti* (che significa interpretare personaggi di sesso opposto).
Paolo Poli, ci ha fatto dono per decenni del suo talento unico e inimitabile dove si impastavano la creatività, il candore disarmante, la ferocia e l'irriverenza dello sguardo critico, la sterminata cultura dissimulata all'ombra delle cantilene e del 'birignao'. Fin da quando, negli anni '60, si presentò al grande pubblico alla 'TV dei ragazzi', stretto in una calzamaglia nera, raccontando favole surreali, spesso cattivissime, con quel particolare andamento narrativo che subito conquistava la complicità dei piccoli ascoltatori.
Nella sua irripetibile originalità ha saputo mettere in luce e demistificare tutto un filone melodrammatico e pseudo-romantico della cultura e della mentalità italiane, cogliendo nel loro scardinamento una vertiginosa via di fuga dall'ipocrisia, dal moralismo, dal perbenismo borghese che ben conosceva e che aveva a lungo respirato.

Applausi! …. entra Paolo Poli!

Alle 16 in punto del 21 novembre 2012 è entrato nella sede UTE di via Cardinal Morone 35, Paolo Poli. Alto eretto elegante e con molto charme è salito sul palco… dove le ombre di grandi interpreti del teatro Italiano, già assegnatari come lui del Premio teatrale "Luigi Riccoboni" lo attendevano artisticamente mentre …….. immediatamente ammaliando il numerosissimo pubblico presente.
Sono state due ore di "teatro del mondo", riflessioni, storie personali autobiografiche, momenti di una straordinaria carriera, esibizioni attoriali, con poesie e brani, citazioni, aneddoti, una cascata ricca di cultura, simpatia, umana corrispondenza che si è riversata su chi ascoltava, rapito da tana arte. Mi chiedevo …….. "grazie Paolo", dal tuo Valentino Borgatti.

STUDIAVO LA GEOGRAFIA GIORNO E NOTTE[1] …

CARLA BERTACCHINI

Enzo Cambi, il famosissimo campione del programma televisivo più seguito in Italia negli anni 50/60 «Lascia o raddoppia» così spiegava in una intervista, rilasciata qualche tempo dopo la sua grande vittoria, rivelando la passione per questa disciplina e aggiungendo: «mi è sempre piaciuto guardare le cartine e imparare tutto su laghi, fiumi, montagne e città».
Uno studio matto e disperatissimo che lo ha gratificato nel cuore, nell'animo e gli ha permesso di conquistarsi un posto importante nell'universo del mondo televisivo e della informazione, allora dominato dalla figura moderna e di grande impatto comunicativo, ossia da Mike Bongiorno.
L'idea della divulgazione, della diffusione di contenuti culturali che arrivassero alla quasi la totalità degli spettatori dei suoi programmi televisivi basati sui quiz, con buona pace del grande Eco, fu davvero vincente e contribuì al progetto educativo di massa di quegli anni del dopoguerra, affiancando trasmissioni come ad esempio "Non è mai troppo tardi" del maestro Manzi e "L'amico degli animali" di Angelo Lombardi.
Bongiorno aveva importato in Italia l'idea del quiz ossia della domanda secca alla quale si doveva rispondere con altrettanta precisione, una modalità tipica del mondo anglosassone, tutta basata sulla oggettività, senza ambiguità o equivoci di sorta: difficile per noi cresciuti all'ombra di una cultura aulica, ridondante e oggetto di mille interpretazioni. Il quiz era relegato nelle riviste passatempo come la settimana enigmistica, al massimo era visto come un momento di mero relax e certamente una cultura con la c minuscola.
Con Lascia o raddoppia e con la coppia Bongiorno&Cambi la cultura fatta di informazioni, di collegamenti, di capacità di concentrazione e mnemoniche si rivela ai telespettatori: strategie di studio, tecniche per ricordare assumono un loro ruolo e una loro funzione nel mondo dell'apprendimento per coloro che dopo gli anni bui si rimettevano in gioco anche come studenti.
Cambi aveva al suo attivo la forte motivazione e l'amore per la geografia che lo incoraggiavano a continuare questa sfida non solo con la televisione, ma e soprattutto con sé stesso! Dopo gli onori della cronaca Cambi ha iniziato un percorso di studio e scoperta sul campo: viaggi, escursioni, visite nei paesi da lui tante volte studiati nei libri, gli hanno consentito di raggiungere un profilo professionale completo, profilo grazie al quale per anni ha operato nella nostra UTE quale docente di Geografia, conferenziere e soprattutto compagno di viaggi.
La nostra UTE ha dunque avuto il previlegio di annoverare nella sua galleria di personalità di spicco, accanto al prof. Romolo Cappi, Enzo Cambi altrettanto innovativo e grande comunicatore: la resilienza di chi vuole ricostruire. «Si la vita è tutt`un quiz e noi giochiamo e rigiocchiamo perché noi non ci arrendiamo [2]fino a quando non vinciamo….. »

1https://gazzettadimodena.gelocal.it/modena/cronaca/2019/02/02/news/e-scomparso-enzo-cambi-il-mito-di-lasc
2Testo Si la vita è tutta un quiz di Renzo Arbore (toptesti.it)

CIBO: ESSERE NEL DIVENIRE, DIVENIRE NELL'ESSERE

Bottega faentina di Virgilio Calamelli, vasetto della tavola nuziale di Alfonso d'Este II e Barbara d'Austria. Ceramica "bianca di Faenza" con stemma nuziale d'Este Ungheria. 1565. Museo Civico di Modena
(Foto C. Vannini)

(Immagine per gentile concessione del Museo Civico di Modena)

CHE COSA BOLLE IN PENTOLA?

CARLA BERTACCHINI

L'alimentazione è il tema del nostro viaggio culturale che verrà affrontato e che ritroverete tra le pagine di questo periodico con l'obiettivo di illustrarne contenuti, opinioni, idee riprese da diverse prospettive, ma tutte con la stessa finalità: avvicinarci al concept (concetto) di cibo alla luce di un approccio inclusivo, condiviso e ricco di riferimenti non solo storici, sociali ed antropologici, ma anche le riflessioni medico-scientifiche e soprattutto educative. In questo modo intendiamo sensibilizzare e soprattutto rivalutare le scienze dell'alimentazione, tali da diventare patrimonio culturale comune e pronto ad essere integrato, acquisito e fatto proprio dalla comunità, preservandolo e difendendolo da speculazioni di marketing e operazioni pubblicitarie! Il cibo e l'alimentazione concorrono da sempre ad un duplice obiettivo: da una parte definire e rafforzare l'identità di un paese, di una regione, di una nazione, dall'altra acquisire quella flessibilità tale da accogliere e inserire nei propri canoni modalità, abitudini tradizioni "dell'altro", i n un continuum affascinante e in eterna evoluzione. Nel nostro piccolo: da Giuditta Fini a Bottura continuità e discontinuità hanno fatto di Modena una delle perle della nostra gastronomia nel mondo.

La cucina del castello di Fratta

DIETA D'AUTUNNO:
I CIBI PER AFFRONTARE L'ARRIVO DEL FREDDO

ALESSANDRA BORELLI

Siamo ormai in autunno, la stagione che porta al raccoglimento, al progressivo rallentamento delle attività estive all'aperto e alla necessità di adeguare il nostro organismo ai cambiamenti climatici tipici di questa stagione. È un momento dell'anno in cui per proteggere il corpo, rinforzare l'organismo ed evitare i malanni stagionali è indispensabile mettere in atto una prevenzione che può iniziare anche a tavola.
In fondo mangiare è un atto tanto piacevole quanto necessario e scegliere i cibi da inserire nella propria dieta in prossimità del cambio di stagione può diventare una delle migliori medicine. Vivere questo periodo dell'anno come una preparazione all'arrivo dell'inverno e del freddo è una strategia vincente, alla portata di tutti ed è particolarmente utile per anziani e bambini, che sono le categorie più esposte alle aggressioni del clima autunnale.
Dopo l'abbondanza di frutta, verdura e cibi freschi che l'estate ci ha offerto, è il momento di rivolgersi ad alimenti che per loro natura contengono minori quantità di liquidi, maggior concentrazione di vitamine, fibre e zuccheri e che devono spesso essere consumati previa cottura. Sono i prodotti dell'autunno, vegetali che contengono tutti i nutrienti necessari per affrontare al meglio l'arrivo del freddo come la famiglia dei cavoli, le cosiddette brassicacee (cavoli, broccoli, verze..), assieme alla zucca, al radicchio rosso e invernale, ai legumi, ai tuberi e a frutti come i cachi, le castagne, l'uva, il kiwi, le mele e le pere…
In questo periodo infatti devono essere abbandonati tutti gli alimenti che potrebbero rinfrescare eccessivamente l'apparato digerente: bevande fredde, latticini, frutta acquosa e zuccheri semplici (in particolare i gelati) risultano particolarmente sconsigliati per difendersi dal freddo umido autunnale.
Questo è, anche secondo la medicina orientale, il modo migliore per aumentare la propria energia di difesa dalle invasioni esterne del freddo.

In realtà tutti noi istintivamente cerchiamo cibi più riscaldanti. Per molti l'autunno richiama il tempo da trascorrere tra una tisana calda e profumata, la copertina sul divano, un buon libro o un film, ma anche una zuppa o un minestrone serale o la frutta cotta, per concludere la giornata con una coccola al nostro stomaco!
L'importante è prima di tutto scegliere solo verdure di stagione, perché, anche se lo abbiamo dimenticato, in realtà ogni periodo dell'anno ci offre gli alimenti che vanno in assonanza con le nostre necessità.
Ad esempio, i vegetali che maturano in autunno possiedono specifiche proprietà, idonee a dare un sostegno al nostro apparato digerente e al sistema immunitario.
Tra ottobre e novembre abbiamo disponibili verdure che arrivano dalla tarda estate ed altre che maturano in questi mesi pre-invernali, come aglio, bietole, broccoli, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, funghi, indivia, insalate, lattughe, melanzane, patate, peperoni, porri, porcini, puntarelle radicchi, rape rosse, ravanelli, scalogni, sedani, spinaci, topinambur, zucche. Tra i frutti che maturano in questi mesi troviamo: arance, cachi, giuggiole, castagne, cedri, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, melagrane, mele, pere, uva. È il periodo di maturazione anche di avocado, banane, datteri e pistacchi, ormai sempre disponibili nei nostri negozi, ma decisamente non a "kilometro zero"!

Quali sono i nutrienti che possono aiutarci?
In ordine alfabetico troviamo per prima la vitamina A, o meglio i carotenoidi, micronutrienti dotati di un elevato potere antiossidante, contenuti – come suggerisce il nome - nelle carote, nella zucca, nel melagrana, ma anche in vegetali estivi come il melone, le albicocche, i pomodori e i peperoni rossi e gialli.
Il betacarotene è il principale tra i carotenoidi ed è un elemento liposolubile (= che si solubilizza nei grassi) con differenti gradi di assimilazione e accumulo nell'organismo, che a sua volta lo

trasforma in vitamina A. Uno dei vegetali autunnali in cui lo troviamo in quantità è la zucca. Il tipico colore giallo-arancio delle zucche ci suggerisce infatti che siamo davanti a un alimento ricco di carotenoidi, il cui quantitativo è pari a 599 µg vitamina A retinolo eq; ma anche di vitamina C, presente in 9 mg per 100 gr.
Tra le proprietà fondamentali della vitamina A c'è la regolazione del funzionamento oculare della retina, la funzione di preservare la pelle dall'invecchiamento e la capacità di rinforzare le strutture anatomiche del sistema immunitario (ad esempio le mucose delle vie respiratorie). Recenti scoperte scientifiche hanno dimostrato che la vitamina A ha anche capacità antitumorali.
Sempre a proposito della zucca, un'altra sua proprietà è quella di essere povera di zucchero (solo 2,5 gr/hg). Si tratta quindi di un alimento ideale per chi soffre di diabete o ha problemi di glicemia elevata. Il suo elevato contenuto di acqua, inoltre (ben 94,6 g su 100 g di parte edibile), insieme al buon contenuto di sali minerali, aiuta e stimola la diuresi contrastando la ritenzione idrica. Questo permette all'organismo di sgonfiarsi e farci sentire più leggeri.
Troviamo la vitamina B nei funghi, altro vegetale tipico di questa stagione, che sono rappresentate da vitamina B1 (tiamina) vitamine B2 (riboflavina), B3 (niacina) e B5 (acido pantotenico) e minori quantità di vitamine B6 (piridossina), B7 (colina), B9 (acido folico) e B12 (cobalamina). Nonostante il contenuto di vitamina B12 sia basso, la sua biodisponibiltà è molto alta poiché la forma è molto simile a quella della vitamina B12 presente nella carne (il che può risultare molto importante per i vegani). I funghi sono inoltre una fonte di ergosterolo, il quale viene convertito in vitamina D2 durante l'esposizione ai raggi solari. Un altro dato che fa eccellere i funghi è la presenza di ergotioneina, un amminoacido solforato presente soltanto nei reni, nel fegato, nei fagioli, nella crusca d'avena ed in alcuni batteri. Sono infine un'eccellente fonte di rame, selenio, fosforo e hanno un contenuto molto buono di potassio, zinco, manganese.
Quello che potremmo definire un superalimento!

Dunque:

COSA EVITARE?

- i cibi pesanti: carne rossa ed elaborata, formaggi, salumi, pizza, patate fritte, yogurt e creme fredde (tutti questi alimenti generano tossine che sono difficili da metabolizzare e affaticano il sistema immunitario);
- tutte le bevande fredde;
- grassi cotti e trasformati, come burro, margarine e olio di semi vari, scegliendo sempre l'olio a crudo, soprattutto extravergine di oliva e i grassi sani dei semi oleosi (noci, mandorle, nocciole, girasole, sesamo…).
- l'abuso di alimenti tossici come caffè e alcol poiché indeboliscono il fegato, organo che lavora in sinergia con l'apparato digerente e un suo eventuale sovraccarico funzionale, altera direttamente la capacità assimilativa del tenue.

COSA MANGIARE

- comporre pasti bilanciati: colazione calda e nutriente, pranzo suddiviso equamente tra proteine, carboidrati, grassi e verdure, cena leggera e preferibilmente vegetale;
- scegliere cibi che "riscaldano", anche aggiungendo spezie come peperoncino, cannella, cumino, curcuma e zenzero.

- Zuppe di legumi e cereali, minestroni di verdure, minestre con brodo di pollo e pane raffermo, creme di riso aromatizzate con rosmarino, timo, origano e salvia. Usare tutti i cereali integrali in chicco, soprattutto riso, orzo e grano saraceno, ottimi depurativi e tonificanti.
- Tanta acqua, oppure tisane e succhi di frutta fresca, in particolare melograno e agrumi, sia come spremute che come centrifugati.
- Verdure cotte a volontà.
- Frutta cotta con aggiunta di semi di finocchio e anice, o, se gradite, anche cannella e chiodi di garofano.

E per concludere, avere cura della salute in senso più ampio significa nutrire sia il corpo che la mente con un atteggiamento positivo.
È essenziale imparare ad ascoltarsi, dedicarsi alle proprie passioni, godere del proprio tempo libero e imparare a gestire le emozioni, lasciando andare i pesi emotivi. In questo modo eviteremo di accumulare tossine psichiche che rischiano di trasformarsi in un affaticamento del corpo.

UCCI UCCI, SENTO ODOR DI CRISTIANUCCI…...

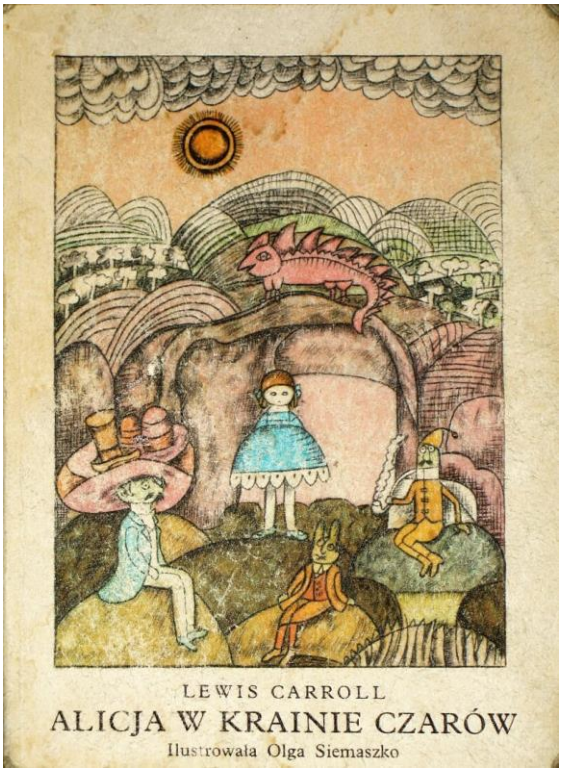
CARLA BERTACCHINI

La frase la dice l'orco, nella fiaba di Pollicino, rientrando e avendo l'impressione di aver sentito odore di bambini (pollicino e i fratelli nascosti dalla moglie dell'orco). Nella tradizione popolare fatta di favole, fiabe e filastrocche[1] il tema del cibo è molto frequente e ha una duplice funzione socio-antropologica: quando incontriamo tavole riccamente imbandite, che si presentano come vere e proprie esposizioni di carni[2] pregiate, di prelibate cacciagioni , di bottiglie di vino di grande qualità ...tovaglie ricamate, tovaglioli di pizzo….subito ci aspettiamo di essere ospiti di nobili, regnanti, ricchi proprietari terrieri, mentre quando scorgiamo tavoli traballanti quasi vuoti, con pochi pezzi di pane nero e maleodoranti minestre di verdura, la nostra mente corre alle classi sociali più povere e sfruttate. È lo scenario fedelmente ripreso dal mondo medievale in poi in cui il cibo e la sua abbondanza dettavano i canoni del benessere psicofisico: l'idea di sazietà era connaturata a quella della felicità, della soddisfazione, mentre sul piano estetico le forme abbondanti erano simbolo di una bellezza opulenta e armoniosa. Quella famosa cucina del castello di Fratta che Ippolito Nievo nel suo capolavoro **Le memorie di un ottuagenario** descrive è una magnifica rappresentazione letteraria che tanto ha in comune con le cucine narrate dai Grimm : "La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine: oscuro anzi nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate……. In questa atmosfera tra il magico, il fantastico tante storie e favole e leggende si snodano e si sviluppano conferendo al cibo e alla sua preparazione un valore rituale e spesso misterioso: pozioni, dolci, frutta elaborata rappresentano il tramite tra la realtà e il sogno, tra l'azione e il sonno profondo; dove aspiranti stregoni fanno strani esperimenti. La famosa mela di **Biancaneve** preparata dalla strega col proposito di avvelenarla, la casetta di pan di zucchero che attira i piccoli **Hansel e Gretel** nella trappola, i pezzettini di mollica di pane che **Pollicino** erroneamente utilizza per ritrovare la strada di casa sono esempi del difficile rapporto tra adulti e bambini: si tratta di piccoli che a causa di gravi carestie vengono abbandonati nel bosco e rischiano di essere divorati da orchi e streghe, tragiche conseguenze che si verificano proprio quando il cibo si rivela il vero motore della storia. Altre volte la situazione si fa drammatica, i protagonisti delle storie diventano loro stessi "cibo" come **Cappuccetto rosso** divorata dal lupo, **Geppetto** e **Pinocchio** inghiottiti dalla balena...anche se, grazie a coup de theatre la maggior parte di loro riesce a ritornare in pista per una serie di azioni inaspettate quali: il cacciatore che taglia la pancia al lupo o la balena che tramite uno starnuto espelle il burattino e il suo babbo... La drammaticità e la paura vengono così esorcizzate, fermo restando il profondo legame tra cibo e comunità, tra comunità e ospitalità: l'ospite è sacro dalla notte dei tempi e proprio il mancato invito rivolto ad una fata per la festa di battesimo della piccola Rosaspina, la futura **Bella addormentata**, sarà la vera causa del lungo sonno che congelerà tutto il palazzo per un secolo! Quanti gratuiti riferimenti alla mitologia! In altri contesti cibi semplici come i legumi sono il filo rosso dell'intera storia, basti pensare alla **Principessa sul pisello** o **Jack e la pianta di fagioli** in cui i protagonisti interagiscono e nel primo caso evidenziano le nobili origini, mentre nel secondo riescono a migliorare le proprie condizioni di vita. La cacciagione che nel passato significava opulenza diventa per il **Gatto con gli stivali** un ottimo biglietto da visita: farà infatti passare per il Marchese di Carabas il povero figlio del mugnaio, portando in dono conigli, fagiani e pernici al re - Il rapporto col cibo è, dunque, una componente fondamentale nella vita di tutti, in quanto bene primario,

[1] *Per approfondimenti Corso di Letteratura fantastica primo bimestre*

[2] *Faremo riferimento alle versioni di Perrault,fratelli Grimm, Andersen…e alla tradizione europea*

rivisitato e re-interpretato dai diversi autori o a livello popolare in un equilibrio armonico tra fantasia e realtà. **L'aspetto dark** è comunque presente con toni cruenti quando si parla di lupi famelici, orchi che si nutrono di bambini, streghe che mettono i piccini all'ingrasso in grandi gabbie prima di cucinarli al forno…ma ricordiamoci che in realtà questi elementi funzionavano da deterrenti e consentivano di ridimensionare e contenere le paure dei bambini nei secoli passati, i quali accettavano di buon grado che tutto ciò si risolvesse poi con un effetto speciale seguito dal famoso lieto fine. Il cibo è quella grande metafora che ci induce poi a ripensare ai valori dell'inclusione, dello stare insieme, del condividere, dell'accettare e rinnovare le proprie tradizioni….Il cibo raccontato nelle favole dell'antichità (Esopo, Fedro) ha addirittura dato vita a degli stereotipi popolari, quali ad esempio la famosa uva irraggiungibile da parte della Volpe o la doppia vendetta a pranzo tra la Volpe e la Cicogna, favole che hanno il grande pregio di sdrammatizzare e ironizzare sul rapporto tra commensali. n tempi più vicini questo approccio ironico viene amplificato da alcuni scrittori come ad esempio L.Carrol che consente alla sua protagonista **Alice** di interpretare il mondo che la circonda in modo fantastico, bevendo sciroppi, mangiando strani pasticcini o funghi giganteschi : di nuovo il cibo come mediatore che questa volta intacca le proprietà sensoriali della protagonista che si muove in una sorta di quarta dimensione. Spazio e luogo sono fluidi e tutto ha una **non configurazione** precisa, come del resto il tempo scandito da un ' incredibile festa di non compleanno! Nei romanzi classici per adolescenti il cibo ha continuato a rappresentare una componente determinante nel processo di crescita e di graduale conquista verso una autonomia e indipendenza che sono alla base della evoluzione in ogni bambino : passiamo dagli episodi struggenti come quello di **Oliver Twis**t che coraggiosamente rompe le regole disumane della charity school dove alloggia per conquistarsi una doppia razione di minestra, fino alle curiose ed esilaranti descrizioni di strane, per noi, abitudini alimentari nei paesi lontani, esotici, nei romanzi d'avventure. vissute soprattutto con la fantasia: è il caso del Barone di **Munchausen**e di **Tartarino di Tarascona.** Se poi ci avviciniamo ai giorni nostri le storie di R.Dahl sono un inno alle ghiottonerie riportando un vero e proprio repertorio di insolite ricette alimentari e dove sono di casa strane medicine per nonne malvagie, dove si parla di una fabbrica di cioccolato gestita come una prigione e in cui personaggi come **Mathilda**, **Augustus** e **Violetta** sono in costante rapporto conflittuale con il cibo e con la mancata consapevolezza del nutrirsi in modo corretto. Certo è che rileggere le favole e le fiabe, ritrovandone le ricette, consente una operazione di vera e propria ricerca socio/antropologica: gli autori del passato e la tradizione popolare trasferiscono nei loro testi procedure, strategie, suggerimenti utilissimi nel momento della preparazione delle diverse specialità. Oggi parliamo di educazione alimentare, di prevenzione di modalità scorrette che possono causare anoressia, bulimia, obesità, fin dalla scuola per l'infanzia: il bambino cresce e si deve appropriare di un corretto codice alimentare, lasciando agli eroi della fantasia la libertà di fare scorpacciate pantagrueliche, a favore di una dieta salutare e genuina. In quest'ottica la fiaba diventa depositaria di una cultura gastronomica che nel passato metteva a confronto status sociale e corpo robusto, in una sfida che non si limitava a quanto e cosa si mangiava, ma teneva conto di come si stava a tavola, di come ci si rapportava con gli altri, rivelando tanto di noi stessi e scoprendo tanto degli altri commensali.



Questo è il percorso che dobbiamo adottare: tutti a tavola serenamente per nutrire corpo e spirito!

Bibliografia di approfondimento
Chiaromente R Il cibo nelle fiabe , Tricase Youcanprint, 2015
Miliotti A Le fiabe per parlare di intercultura, F. Angeli ,2013
Zanotti C Il pane di ogni giorno CNE.2015
Boroni C Le nostre favole, Giammarò 2020 Boroni C Fiabe e favole golose La compagnia della stampa,2009
Sandro Bellei , Fiabe, fole, filastrocche, leggende di altri tempi Edizioni CDL 2 016
Maria Cristina Citroni , Leggende e racconti dell'Emilia Romagna 1983 ed Newton Compton

IL CIBO, VIAGGIANDO

DARIO GHELFI

È noto come la cucina faccia parte della cultura di ogni popolo, la cui alimentazione non può che essere legata a quelle specificità che connotano il territorio che lo ospita. Ma abbiano anche casi, come l'Italia, laddove non esiste una cucina nazionale, ma tante cucine regionali (con le loro varianti provinciali e, addirittura, sub provinciali: storia, geomorfologia, clima estremamente differenziati). C'è, poi, da porre una premessa. Coloro che hanno viaggiato, da giovani, nel secolo passato, con il loro budget "studiatissimo", non sempre incontravano le autentiche cucine nazionali. Si accontentavano, spesso, del "cibo di strada" (allora non di moda). Personalmente, mi rifugiavo in quella che consideravo una cucina sicura, che si trovava (si trova) ovunque: i ristoranti cinesi, con i loro piatti dai prezzi accessibili. A Parigi le brasseries (che non offrivano i menù di oggi) per le steack frites o per l'omelette. Ho saputo di gente che si è fatta Parigi a baguettes e nutella. Per quanto mi concerne, solo nei viaggi della maturità, magari in compagnia di mia moglie, ho incontrato la vera cucina francese (celeberrimo un pranzo, pesce + carne, ospiti in un Liceo alberghiero).

Nei miei viaggi, devo confessarlo, il cibo non era annoverato tra le priorità (anche se ai pasti cercavo sempre vino o birra). Comunque, ho sempre rifuggito da due "estremismi". Da una parte la nostalgia per la cucina di casa (in Giappone niente ricerca di spaghetti "mit/with meatballs") o prostrazione (esterofilia culinaria incomprensibile per un italiano) nei confronti della cucina locale (il pesce servito semicrudo, sempre in Giappone, non mi piaceva) e caccia per "assaporarne" le particolarità gastronomiche (da raccontare, poi, vantandosi, al ritorno; ma ho assaggiato la tartaruga e il canguro). Detto questo, ecco alcune situazioni, che mi sembrano degne di nota, vissute in più di 50 anni di viaggi in tutti i continenti (vedi anche i pezzi di chi scrive in: Dario Ghelfi, a cura di, I nostri viaggi. I nostri ricordi, Verona, QuiEdit, 2021).

Paesi Baltici e Finlandia: attenti alle "cose bianche". Non amo il latte, lo yogurt, la panna e il burro (in questa sequenza di non gradimento). Precedenti esperienze nell'ex Unione Sovietica mi avevano avvertito della onnipresenza dello yogurt; lo mettono dappertutto (nella preparazione del cibo e, nel finale, in aggiunta!). Così scioccamente (lo ammetto) avevo preparato alcune frasi (in lettone, in lituano, in estone, in finlandese; Google traduttore) con le quali avrei dovuto accertarmi (con i camerieri) se quelle "cose bianche" ci fossero o meno nei piatti, che avrei poi scelto dal menù. Non avevo fatto i conti con l'internazionalizzazione dell'offerta, con la diffusione della pizza e dei ristoranti simil-italiani, con il meticciato culinario (di cui è campionessa la cucina australiana: vedi la "loro" parmigiana). In conclusione. Nei Paesi Baltici ho mangiato benissimo (senza mai interrogare i camerieri) e per trovare dei piatti tradizionali (in molti dei quali non c'era il temuto yogurt) ho dovuto fare un'accurata ricerca e li ho incontrati quasi esclusivamente nei supermercati con rosticcerie e posti a sedere per il consumo diretto.

Argentina: pasta e asado. Tagliatelle (le famose tallarines), ravioles, canelones, lasana, noquis (gnocchi): sembrava di essere in Italia. E l'asado, con l'agnello, l'onnipresente cordero; arrostito alla brace, cucinato en cruz (in croce) o legato ad una sorta di treppiedi, con la carne cotta lentamente per irraggiamento del calore. Ci sono ristoranti dove si paga una quota fissa (bevande a parte) e ci si alza dal tavolo per andare alla cucina, che è aperta e dà sulla sala, e si chiede il pezzo di carne che si vuole. Si continua finché si è in grado di alzarsi da tavola e di chiederne.

Brasile: churrasco e cucina del mare. Qualcosa di simile ai ristoranti citati, ma con la carne che era servita direttamente sul piatto, dai camerieri che giravano tra i tavoli con i loro tipici spiedoni, da cui tagliavano pezzi con il coltello. Continuavano a portare carne (di diverso tipo) e non riuscivamo a tenere il ritmo, finché abbiamo capito che dovevamo voltare al "rosso" la "fiche", che avevamo sul tavolo; se lasciavamo il verde, i camerieri, implacabilmente ci avrebbero servito. Ma c'è anche una cucina litoranea in Brasile e il piatto tipico è il "camarão na moranga"; d'effetto, È un piatto tipico, gustoso e di grande effetto, per le occasioni speciali. E occasione speciale fu, il mio compleanno, che naturalmente aborro ricordare. Ma eravamo in riva all'Oceano, al sole e al caldo (qui in Italia era pieno inverno), in quel paradiso che è l'isola di Florianapolis e Quinto mi ha forzato a festeggiare.

Un piatto splendido: calamaroni giganti in “moranga”. Non capivamo cosa mai fosse, questo/a “moranga” ed eravamo diffidenti, finché il proprietario del ristorante non ci ha portato una zucca. Una zucca che poi avremmo rivisto cotta e ripiena di calamaroni. Un’opera d’arte, una delizia per il palato.
Cile: pesce e asado. A Puerto Montt al mitico Mercato Ittico di Angelmo, con annessa una serie infinita di pescherie e di piccoli ristoranti, dove abbiamo mangiato di tutto (erizos de mar e concato). Asado come in Argentina.
Thailandia: cibo sconosciuto. Un villaggio, dalle parti di Chang Mai. Passiamo davanti ad una grande casa e notiamo che molte persone stanno pranzando, ma è chiaro che quell’edificio non è un albergo, con annesso ristorante. Esce un uomo anziano che a gesti (parla solo thai) ci invita ad entrare. C’è una grande sala e ci invitano a sedere ed a mangiare. Il pranzo è costituito da moltissime portate, piccoli piatti con carne tagliata a piccoli pezzi. Qualcuno (in inglese) ci spiega: il signore anziano che ci ha invitati è il padre di un giovane morto in un incidente in moto l’anno prima. Quello è il pranzo in onore del figlio e noi due stranieri, siamo stati chiamati lì, per ricordarlo.
USA: birra e salse. Colazioni e cene. Una premessa doverosa. Gli Stati Uniti sono un grande Paese, estremamente differenziato ed un conto è essere in Florida a mangiare ostriche o pesce al Fisherman’s Wharf di San Francisco, o nelle grandi città dove puoi trovare di tutto (le innumerevoli tavole calde che abbiamo

conosciuto anche nei film e i **carrettini degli hot dog**), o negli Stati Centrali. Ricordiamo, poi, come, in genere abbiamo sempre (nei nostri numerosi viaggi) evitato i “ristoranti con le tovaglie ed i tovaglioli”, per motivi di “economia”. Comunque, alcune situazioni sono da raccontare. La guerra della birra. USA centrali. Siamo di fronte ad un locale e alla ragazza sulla porta chiediamo se si può avere birra. Alla sua risposta positiva entriamo e ci sediamo. Rivediamo la giovane cameriera all’interno e le ordiniamo la bevanda. Lei ci dice un no e noi, stupiti e seccati, ci alziamo per uscire. Ci ferma; c’è stato un equivoco: la birra c’è ma non la può portare lei, perché è minorenne! Al supermercato prendiamo un plateau di birra. La mettiamo al carrello, ma siamo stoppati alla cassa: la vendono solo a partire dalle 10 ed erano le 9! Niente plateau! Le salse. Ti inondano (specie con le Newman; apprezziamo l’attore ma non le sue salse); se non stai attento sei finito, ma noi siamo sempre pronti con un “NO SALSINE” (testuale, e capiscono). In Italia faccio colazione solo con il caffè. Qui ti offrono solo una broda nera e mi lascio tentare ed ordino una fetta di torta al cioccolato: mi portano mezza torta! In una piccola cittadina, al mattino presto, un forno. Odore di pane appena sfornato. Ci precipitiamo. Ci dicono di attendere; devono finire di scongelarlo.
Perù: pesce con chili. Cena in un buon ristorante, tra noi compagni occasionali del viaggio. Nel pesce abbonda il “chili”. Terribile. Ho immediati disturbi intestinali ed ho paura per il volo, che ha in programma una sosta a Chicago (mai presentarsi “ammalati” in USA). Ma il tutto rientra e viaggio senza problemi.
Cina: pane. A Pechino c’è il pane, molto buono; mangiamo sempre pane. Il riso è dominante appena si scende verso il sud.
Africa: pollo. Quasi sempre ed ovunque baguettes e pollo! Credo di aver mangiato quasi esclusivamente pollo nei miei viaggi africani (esclusa ovviamente il maghreb arabo).

NOTE DI ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

ENZO CAPIZZI

Mangiare e bere sono un fatto naturale, una necessità per la sopravvivenza fisica di ciascun individuo. Ma come e cosa si mangia e si beve (o non si può mangiare e bere, perché costituisce un tabù) è un fatto culturale. Magari condizionato da fatti esterni (le materie prime disponibili nel territorio in cui una comunità umana vive) o interni (alcuni ingredienti posseggono tassi di tossicità che nessun organismo è in grado di tollerare). Considerare solo la dimensione funzionale del cibo, come preposto al sostentamento materiale e alla sopravvivenza biologica, è riduttivo, significa coglierne solo un aspetto. Non a caso il rapporto dell'uomo con il cibo e l'alimentazione costituisce uno degli oggetti di studio dell'antropologia culturale, che è particolarmente attenta alla dimensione simbolica di una comunità umana, nonché alla sua struttura e organizzazione sociale. E lo è perché nutrirsi, oltre a costituire un'esigenza primaria di ogni organismo vivente, ha forti valenze culturali. Intanto, rappresenta per ogni individuo la prima esperienza di interazione con un altro individuo della propria specie e la prima forma di rapporto sociale. Basta pensare a un neonato: poppare al seno materno non è solamente un atto nutrizionale, una mera somministrazione di cibo; è instaurare un intimo rapporto, fisico e affettivo, tra la madre e il figlio, la prima diade sociale: il soddisfacimento delle funzioni vitali per il sostentamento del singolo si intreccia con il soddisfacimento delle funzioni vitali per costituire e mantenere l'equilibrio del sistema sociale, condizione indispensabile alla sua persistenza nel tempo e nello spazio.

Si può mangiare e bere da soli o insieme ad altri. Anche se mangiare è sempre un fatto comunitario, dato che, anche se si mangia da soli, si mangiano i cibi che una collettività di cui si è parte prepara, permette o prescrive. L'uomo – secondo una celebre definizione attribuita ad Aristotele - è "un animale sociale" e la convivialità è, eminentemente, espressione di socialità. Quando si ha tempo, quando i ritmi asincronici imposti da impegni familiari ed esigenze di lavoro non lo impediscono, si preferisce mangiare e bere insieme ad altri (i familiari, gli amici, gli ospiti).

Come attestato da innumerevoli testimonianze iconografiche e letterarie, i Greci e Romani avevano istituzionalizzato la pratica del simposio, che faceva seguito al banchetto e ne costituiva parte integrante. Il termine latino *symposium* è un calco del greco *συμπόσιον*, composto. di *σύν* «con» e *πόσις* «bevanda». Come spiega Wikipedia, i commensali, adulti e maschi, si trasferivano in un'ala separata della casa. Durante il simposio, a differenza di quanto avveniva nel banchetto, si beveva abbondante vino accompagnato da assaggi della tipica alimentazione greca: formaggio, olive, frutta secca o esotica, assaggi di stuzzichini salati o piccanti. Oggi, nell'uso comune, si parla di simposio, per intendere una riunione conviviale, un banchetto tra amici e colleghi, specialmente come occasione per ritrovarsi e discutere di argomenti di comune interesse. Nell'antichità (greca, romana, ma anche etrusca), il simposio assumeva le caratteristiche di un rituale, cui presiedeva un simposiarca, nominato o estratto a sorte, cui spettava il compito di scandire il ritmo delle varie fasi e di assicurarne il successo. Veniva fatto girare un recipiente di vino (mescolato ad acqua dai coppieri; nella miscela l'acqua era in misura maggiore; un vino troppo ubriacante era considerato un'usanza barbarica) in modo che ciascuno potesse riempire la propria coppa e berne per poi offrire una libagione a Dioniso, accompagnata dall'invocazione del suo nome. A questo punto si cantava un inno al dio, il peana: una forma lirica greca dedicata alla celebrazione del culto di Apollo e Artemide. Il suo uso si diffuse in tutto il mondo greco che lo destinò al culto di tutti gli dèi olimpici, per poi estenderlo ad altri usi, come la celebrazione degli uomini illustri. I partecipanti bevevano secondo le prescrizioni, intonavano canti conviviali e si dedicavano a intrattenimenti di vario genere: la

PAESTUM - l'importanza del simposio nelle scene della tomba del Tuffatore.

conversazione arguta (e talvolta filosofica, come nel *Simposio di Platone*), la recita di carmi, l'intonazione di canti, la soluzione di indovinelli ed enigmi, ma anche giochi e danze. Il tutto quasi sempre allietato dalla presenza di bei ragazzi e di ragazze compiacenti (le etere, uniche donne ammesse), che davano vita a spettacoli acrobatici o alla rappresentazione di miti. Il simposio, che non poteva aver luogo prima del tramonto, nello spirito greco, condensava ed esprimeva quei valori che rendono nobile l'uomo, era un'importante componente nella vita della *polis*, perché rafforzava lo spirito comunitario, compensava – data l'ebrezza del vino, dono di Dioniso - degli affanni della vita, poteva avere valore propiziatorio (specie se celebrato prima d'una battaglia, come nei Persiani di Eschilo).
Un carattere meno ludico ebbe, invece, l'agape per i cristiani delle origini, tra il I e il IV secolo: si trattava di una pratica consistente in un banchetto comunitario ed era espressione del legame di una comunità umana riunita insieme e vincolata dall'amore fraterno. Il termine greco *ágape* significa amore disinteressato, fraterno, smisurato. Verrà tradotto in latino con *caritas*, termine utilizzato da autori e filosofi cristiani per indicare lo slancio, l'entusiasmo dell'amore verso un coniuge, la famiglia, o una qualunque particolare attività, a differenza della *philia*, sentimento di amicizia di carattere generalmente non sessuale, e in contrasto con *eros*, l'attrazione carnale. Viene utilizzato nella teologia cristiana per indicare l'amore di Dio nei confronti dell'umanità, che trova la sua massima espressione nel dono del corpo (rappresentato dal pane) e del sangue (rappresentato dal vino) del proprio figlio. Per questo durante lo svolgimento del banchetto doveva essere previsto il rituale dell'eucarestia: la comunione dei fedeli si fondava sulla comunione con Dio, che veniva, simbolicamente "mangiato". Col tempo, man mano che cresceva il numero dei fedeli, questo legame col banchetto sacro tese a dissolversi, con una conseguente diversificazione dei due riti, accentuata quando la Chiesa Cattolica (a differenza di quella ortodossa) adottò l'uso dell'ostia consacrata. Qui il carattere culturale prevale nettamente sul carattere funzionale del cibo. Del resto, molto spesso sono le prescrizioni religiose che stabiliscono il grado di "purezza" di un ingrediente, vietando – come fa, ad esempio, il Levitico, uno dei libri del Deuteronomio - di mangiare cibi ritenuti "impuri" o non cucinati secondo le regole kosher. O il veganesimo, che non è di per sé una religione, ma discende da premesse ideologiche di religioni quali il Buddismo o il Giainismo, esprime l'idea che tali religioni hanno e predicano dei rapporti tra l'uomo e la natura.
Si potrebbero fare tanti altri esempi, che le dimensioni di un articolo non consentono.

Oggi si diffondono ristoranti etnici e, nei supermercati, si trovano sempre più bevande e cibi esotici, cioè provenienti da paesi e culture "altre". Si può vedere questo fatto in maniera negativa. Come una tattica commerciale, come una moda o come un tradimento alla più "sovranista" dieta mediterranea. L'antropologia culturale è interessata a indagare quella che Parson chiama la "struttura latente" delle comunità e delle società umane, cioè i pilastri, più o meno evidenti, che ne costituiscono le fondamenta. Oggi le nostre comunità – piaccia o no – sono ampiamente globalizzate, e, quindi, multietniche e multiculturali. Il "Noi" è fatto di molti "Altri", ciascuno portatore di proprie idee, abitudini, gusti. Né la cultura è statica; la sua sopravvivenza implica anche l'evoluzione, lo sviluppo, la contaminazione. Possiamo entrare in un ristorante etnico perché è di moda. Meglio se ci andiamo per curiosità. La curiosità ci induce ad uscire dalle nostre abitudini e dai nostri schemi ed è la premessa dell'incontro e dell'interazione. Ed è per questo – per sottolineare il carattere simbolico del cibo e del mangiare insieme, le loro valenze culturali – che spesso mi piace concludere i miei corsi di antropologia con un "rinfresco" etnico. I partecipanti ai Corsi degli anni scorsi ricorderanno, ad esempio, la "cerimonia del caffè" officiata da una signora modenese di origine etiope, o il cannolo mangiato dopo una lezione sulla Sicilia, o la cena presso un ristorante persiano.

a termine del corso di Antropologia - Etiopia, cerimonia del caffè

Se il cibo costituisce un elemento della cultura di un popolo, mi pare giusto – oltre che "gustoso" - sperimentarlo e sollecitare ad esplorare, insieme con altri elementi esposti nelle lezioni, questo ulteriore aspetto di comunicazione nel contesto di una comunità globale.

LA LANTERNA DI DIOGENE

In un vecchio casale sotto l'argine del Panaro un gruppo di ragazzi trasforma in pietanze l'amore per la terra. Dal seme alla pianta, dall'ortaggio alla zuppa, il rispetto per i ritmi della vita si concretizza nell'armonia di un lavoro e di una quotidianità rispettosa dell'uomo e delle sue diverse esigenze.

"La Lanterna di Diogene" è una cooperativa sociale nata dai sogni di alcune persone per dare risposta al desiderio che tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che piace, che dia soddisfazione, fatto insieme a persone con le quali si sta bene.
Volevamo costruire un'attività dove potessero lavorare anche persone con problemi, (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile, autismo), dove il lavoro fosse costruito insieme cercando di andare incontro agli interessi dei collaboratori.
Così abbiamo iniziato a pensare cosa ci piacesse fare: coltivare la terra, allevare gli animali e trasformare tutto questo in piatti da offrire ai clienti in una osteria. Nel 2003 è nata la cooperativa, la fattoria con allevamento di animali (galline, maiali, pecore, capre) e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Nel 2006 inaugura l'osteria dove tutto quello che ci dà la terra viene trasformato in piatti da offrire agli avventori, la nostra cucina è quella tipica emiliana, semplice e genuina, con sapori ormai dimenticati, un luogo legato alle tradizioni e allo scambio dove incontrare la diversità. I prodotti che non provengono dalla nostra azienda vengono selezionati tra agricoltori vicini che con passione producono salvaguardando il territorio.

Cosa succede oggi alla lanterna?

Di giorno in giorno accadono tante cose qui: arrivano persone nuove, si rompe qualcosa e bisogna cambiare i programmi, oppure... è tempo della raccolta dell'uva che poi si fa la festa del mosto, oppure bisogna fare un giro all'acetaia. L'erba è da tagliare? Sta per nascere un capretto! Inizia il corso sulle erbe selvatiche commestibili. E così via, fino a sera...

La Lanterna di Diogene
via Argine, 20, 41030 Solara di Bomporto (Modena)
Telefono: 059 801101

IL MUSEO È UN LUOGO SEMPRE NUOVO

ALESSIA PELILLO

Il Museo Civico di Modena nasce nel 1871 e celebra quest'anno i 150 anni dalla fondazione; è situato nel settecentesco Palazzo dei Musei e l'assetto espositivo ottocentesco è una rara e preziosa testimonianza museografica nella quale si susseguono raccolte d'archeologia, arte, artigianato artistico ed etnologia.

Appuntamenti al Museo Civico

Mostre in corso

PRIMORDI. La riscoperta della raccolta del Paleolitico francese del Museo Civico di Modena. 15 maggio 2021 – 19 giugno 2022 *Ingresso gratuito*
La raccolta, costituita da strumenti in pietra del tutto simili a quelli scoperti nel 1850 dal pioniere degli studi preistorici Boucher de Perthes, è stata "riscoperta" grazie alle più moderne tecnologie di indagine e valorizzata in un'esposizione che coniuga la dimensione ottocentesca della ricerca a quella contemporanea. Il titolo "Primordi" evoca molteplici richiami alle origini: le origini dell'uomo, le origini della Preistoria come disciplina scientifica, le origini di musei, come quello di Modena, la cui fondazione ricevette un impulso fondamentale proprio dai dibattiti sull'antichità dell'uomo.

UN PROGETTO PER DANTE. Il monumento di Giacomo Masi e Giuseppe Graziosi 28 ottobre 2021 – 6 gennaio 2022, presso la Gipsoteca "Giuseppe Graziosi" *Ingresso gratuito*
Uno sculture e un architetto, Giuseppe Graziosi e Giacomo Masi, progettano tra il 1895 ed il 1900 un monumento al genio e alla gloria di Dante. Un'opera ambiziosa, mai realizzata, che il Museo Civico, propone allo studio e all'esposizione del bozzetto e dei disegni preparatori in Gipsoteca, con un video che ne illustra la complessa elaborazione progettuale.

Eventi in programma

Sabato 6 novembre, ore 17 inaugurazione della mostra CONNESSIONI. Gigi Mariani per i 150 anni del Museo Civico 6 novembre 2021 – 6 gennaio 2022 *Ingresso gratuito*
Una collezione esclusiva di gioielli che un maestro dell'oreficeria contemporanea ha dedicato ai 150 anni del Museo della sua città, coniugando opere e reperti del passato al presente e guardando al futuro. Ed è proprio in questa commistione fra materie e tecniche dell'antichità e della contemporaneità che l'immagine del patrimonio museale si connette con il presente, rinnovandosi e rendendo viva e vitale quella spinta al dialogo con l'oggi e il domani che ha animato negli ultimi anni l'azione del Museo Civico.

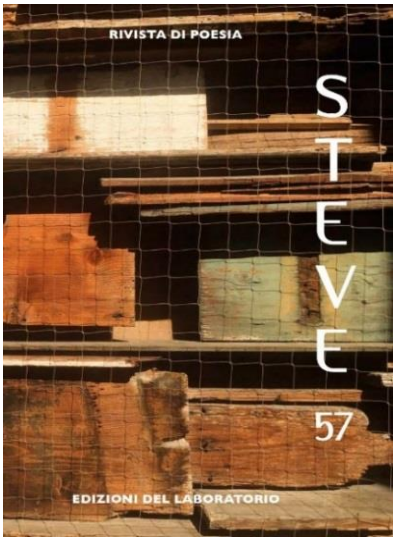
Sabato 13 novembre, ore 17 nell'ambito della rassegna *Primordiali* di appuntamenti collegati alla mostra "Primordi" GIORGIO MANZI. Il grande racconto dell'evoluzione umana. *Ingresso gratuito*
Una delle figure più autorevoli in campo scientifico e una delle voci più note nella divulgazione per parlare di evoluzione umana alla luce delle più recenti scoperte fra Pleistocene medio e superiore, fino ai *Neanderthal* e oltre.
(Giorgio Manzi - *Docente di Antropologia presso il Dipartimento di Biologia Ambientale della Sapienza Università di Roma, autore di circa 200 pubblicazioni e di libri per il grande pubblico, collabora anche con periodici, quotidiani, radio, TV e siti web*.)

➔ Palazzo dei Musei, Largo Porta Sant'Agostino 337, Modena
Informazioni: +39 059 203 3101; Infopoint Palazzo: +39 059 203 3125
museocivico@comune.modena.it www.museocivicomodena.it ---
Facebook / Instagram: museocivicomodena

Orari di apertura: dal martedì al venerdì, ore 9 - 12; sabato, domenica e festivi ore 10 - 19
Ingresso gratuito. (Obbligo di green pass dai 12 anni).

LABORATORIO DI POESIA APS
Via Fosse 14 - 41121 Modena Italy

Il LABORATORIO DI POESIA RIAPRE IL 5 NOVEMBRE 2021

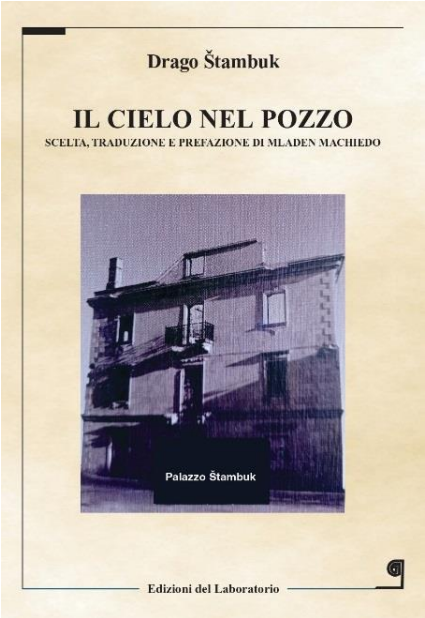


Venerdì 5 novembre, alle ore 18, il Laboratorio di Poesia riapre al pubblico a 42 anni di distanza dalla prima volta (1979).

Per l'occasione verrà presentata la Rivista STEVE, n. 57/2021, con poesie inedite di Mario Moroni, Sotirios Pastakas, Fabio De Santis, Marco Fregni, Giovanni Infelìse, Gualberto Alvino, Carlo Alberto Sitta, Giorgio Terrone, Drago Štambuk, Nino Majellaro. Antonello Borra. Completano il numero interventi critici di Giancarlo Cavallo, Carlo Alberto Sitta, Giovanni Infelìse, Mladen Machiedo, Raffaella Terribile.

Non ho fatto un favore al blu. / Non mi è stato dato il blu/ sulla punta delle mie dita/ per continuare il cielo/ di San Francisco. (Sotirios Pastakas)

Leggono Carlo Alberto Sitta, Antonello Borra, Fabio De Santis, Marco Fregni, Giovanni Infelìse.



Nello stesso incontro verrà presentata una novità assoluta

IL CIELO NEL POZZO
di **Drago Štambuk**, tradotto e presentato da **Mladen Machiedo**
(Edizioni del Laboratorio, 2021)

Tutti/ coloro che/ prima di me/ giacquero in questo/ letto,/ o vivi o morti,/ incavavano/ con il peso del loro corpo/ lo stesso nido. (Drago Štambuk)

Drago Štambuk è uno dei maggiori autori croati viventi. Non solo poeta, ma diplomatico e viaggiatore poligrafo. Ha conosciuto alcuni fra i più importanti scrittori viventi e celebri personalità delle istituzioni.

L'incontro avverrà in Via Fosse 14, a Modena.
L'accesso è libero secondo le norme sanitarie vigenti.

RECENSIONI

VALERIE PERRIN, TRE,

DARIO GHELFI

Avevo incontrato per la prima volta, la Perrin con “I quaderni dell’amore perduto”; avevo notato che era rimasta parecchio (e lo è ancora) nei titoli segnalati nella classica settimanale della “Lettura”, del Corriere della Sera. Volume possente in quanto a numero di pagine. Avevo faticato nelle prime 200, non avvezzo all’intricarsi dei filoni delle storie raccontate e al loro continuo scorrere, avanti e indietro, nella linea del tempo. Superato l’empasse iniziale, ho apprezzato il romanzo. Il secondo libro della Perrin, “Cambiare l’aria ai fiori” mi ha conquistato, uno dei più bei libri, a mio parere, usciti in questo ultimo decennio. Per cui non potevo mancare al terzo appuntamento: Valerie Perrin, Tre, Roma, e/o, 2021. E, ancora una volta, non sono affatto rimasto deluso. La Perrin è veramente grande.
Il “quadro dell’opera”: anche qui non si scherza: 616 pagine. I personaggi fondamentali: Nina, Adrien ed Etienne. Tutto ruota attorno a loro. Ma i loro ritratti non appartengono alla categoria dell’immobilità, che tutto continuamente cambia.
I capitoli si alternano e fanno riferimento a delle “tappe temporali”: si inizia il dicembre 2017 (*il presente,* con Virginie, che si esprime in prima persona e Nina, con voce narrante) e si torna indietro, all’inizio del tutto, al luglio 1987 (*il passato*, voce narrante, che racconta, anno dopo anno, ciò che accade ai tre amici, sempre assieme: Nina Beau, Etienne Beaulieu e Adrien Bodin). Dalla fanciullezza al Liceo, alla vita professionale, in un groviglio di accadimenti e di situazioni. Capitolo dopo capitolo l’affresco prende consistenza. I capitoli del presente iniziano poi, pian piano, ad offrire indizi, a far intuire, quello che era successo nel passato; i capitoli del passato via via diventano più espliciti nel raccontare i fatti. Il puzzle va a comporsi lentamente. Ed è bravissima la Perrin a “colpire” il lettore; capitoli che si chiudono con una (o poche righe) che annunciano un dramma, un fatto eclatante, ma tutto non viene immediatamente chiarito nelle pagine successive, ma è rimandato, spostato in avanti. Ti viene la tentazione di scorrere, di saltare le pagine per vedere QUELLO CHE È SUCCESSO. Quello che va assolutamente sottolineato è che niente è quello che appare, che tutto si modifica, via via nel racconto. Qui sta il fascino della storia; un rovesciamento continuo delle situazioni, i lettori che perdono continuamente i punti di riferimento. Fino alle ultime pagine. Grande è la capacità dell’autrice di costruire impianti narrativi di grandissima portata. La Perrin è maestra anche nel tratteggiare le figure di contorno, da quella del maestro Py (perfetta immagine di un *non-maestro)*, a quella del marito di Nina, Emmanuel; da Lili, la buona samaritana che recupera Nina, al nonno di lei, il postino, Pierre Beau; da Marion, alla fedele Louise, a Romain. Anche con pochi tratti, con poche righe. Ed è una umanità amara quella che presenta, vite difficili e spesso disperate, ma la speranza non muore e molti possono farcela. In poche parole: ogni suo libro è un capolavoro.
E poi mostra anche una buona dose di ironia, come quando scegliendo i tre ragazzi, per essere assegnati alla stessa classe, il tedesco come lingua opzionale (in genere non ambita), si giustificano con il fatto che se incontrassero mai Claudia Schiffer potrebbero parlare nella sua lingua. O come quando descrive le serate televisive della versione francese de “The price is right” (negli USA a partire dal 1956, in Italia “OK Il prezzo è giusto” dal 1983), “Le juste prix” dal 1987.

E per finire, piacciono a me personalmente, le righe che dipingono chi sceglie di non viaggiare: “… non è tanto una questione di soldi, quanto il fatto di interrompere le abitudini, uscire da …, guidare a lungo verso l’ignoto, perdersi, interpretare carte stradali, vedere facce nuove….”

APPUNTAMENTI UTE

- L'UTE al Duomo di SIENA **13 ottobre visita al fantastico pavimento del Duomo di Siena** e alla città

- **GRUPPO DI LETTURA "G.Pederiali"**

Secondo incontro **23 ottobre ore 15,30 nella sede di Modena via Cardinal Morone, 35** dove si parlerà del libro **"Il vecchio che leggeva romanzi d'amore" di Luis Sepulveda**.

Nel mese di novembre precisamente **sabato 23 novembre ore 15,30** sempre in via Cardinal Morone,35 ci sarà il terzo incontro dove si parlerà del libro ***Frankenstein***
di Mary Wollstonecraft Shelley

per partecipare si chiede l'adesione per mail a gruppodilettura@uteodena.it

- **30 ottobre –** visita programmata a fine 2020 poi sospesa causa pandemia. Finalmente l'UTE farà visita al Museo del Cenacolo Vinciano – **L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci** patrimonio mondiale dell'Umanità. **Visita riproposta anche nel mese di novembre**.

- **DANTE A TEATRO: DANTE ALIGHIERI** la verità dell'uomo e del poeta nel settecentesimo anniversario della morte. Lettura drammatizzata di parti della "Commedia" non presentati in ordine cronologico.

Primo incontro: sabato 30 ottobre 2021
Incontri successivi **sabato 13 e 27 novembre 2021**

ore 15,00 con replica ore 17,00 in Modena via Cardinal Morone, 35

prenotazione obbligatoria al 059-235326 dal lunedì al venerdì dalle ore 10-12 e 16-18
fino ad esaurimento posti secondo le misure di distanziamento dettate dalla normativa anti-covid

- **12 Novembre** accompagnati da Susanna Lodi, architetto e docente UTE e che ci farà da guida, andremo a visitare la **Biennale di architettura 2021 a Venezia**

- Dicembre... proponiamo una giornata a **Parma**, capitale della cultura 20-21, che diventa **capitale della street art con Bansky,** ma non solo…..

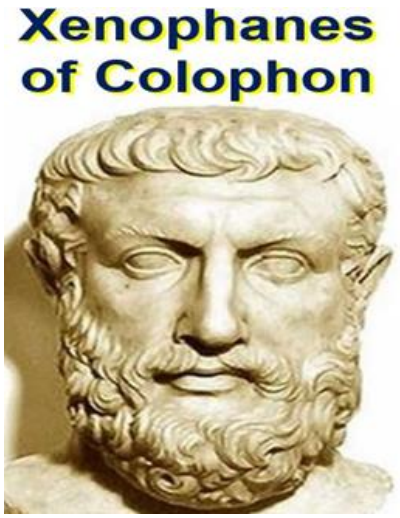
- **TEATRO PICCOLO di Milano** – "**teatrodarte pertutti**" **– stagione teatrale 2021/22**

PICCOLO
TEATRO DI MILANO • TEATRO D'EUROPA

DOPPIO SOGNO al Teatro Studio Melato **sabato 4 dicembre 2021**

ARSENICO E VECCHI MERLETTI al Teatro Grassi
venerdì 17 dicembre 2021

PINOCCHIO al Teatro Grassi **sabato 8 gennaio 2022**



IL CORRIERE DELL'UTE

Aperiodico informativo on-line
N. 1 - ottobre 2021

Direzione: Carla Bertacchini
Redazione: Franca Baldelli, Luigi Borghi, Davide Bulgarelli, Giuseppe Campana, Pierluigi Cassano, Luca Cavazzuti, Roberto Rigo, Carlo Alberto Sitta
Collaboratori: Dario Ghelfi, Maria Assunta Devoti, Maria Laura Marinaccio, Giovanna Guardasoni, Giuliana Costarella
Segreteria di redazione: Elena Barbieri
Grafica: Letizia Maugeri - **Credito fotografico:** Alessandro Fornili
Contatti: stampa@utemodena.it – **Sito Web**: www.utemodena.it
Facebook- Instagram-Youtube: Università per la Terza Età Modena

UNIVERSITÀ PER LA TERZA ETÀ DI MODENA APS

Associazione di promozione sociale operante senza fini di lucro per l'educazione e il miglioramento delle condizioni di vita degli adulti. Fondata a Modena il 16 maggio 1988
Via del Carmine 15, 41121 Modena CF 94015200366

Presidente: Carlo Alberto Sitta - **Rettore**: Franca Baldelli - **Vicepresidente**: Enzo Vaccari
Tesoriere: Vanna Fontana - **Amministrazione:** Valentina Colombini -
Segretario Generale: Rosannamaria Sotgiu
Collegio dei Revisori dei Conti: Ornella Margheritini (presidente)
Sede Legale - Ufficio Viaggi/Istruzione: Via del Carmine 15, 41121 Modena. Tel. 059/221930
Sedi didattiche: **Via Cardinal Morone 35**, 41121 MO tel. 059/235326 (Cultura generale e Arti Visive)
Via Emilia Est 429, 41122 MO - tel. 059/366980 (Lingue e Informatica)

Gruppo Teatrale "L. Riccoboni": Direttore: Valentino Borgatti - valentino.borgatti@gmail.com
Corale Estense: Direzione: M° Marco Bernabei - ute@utemodena.it
Mutina Swing Orchestra: Direttore: Oreste Peri - orchestra@utemodena.it
Gruppo di Lettura "Pederiali": gruppodilettura@utemodena.it

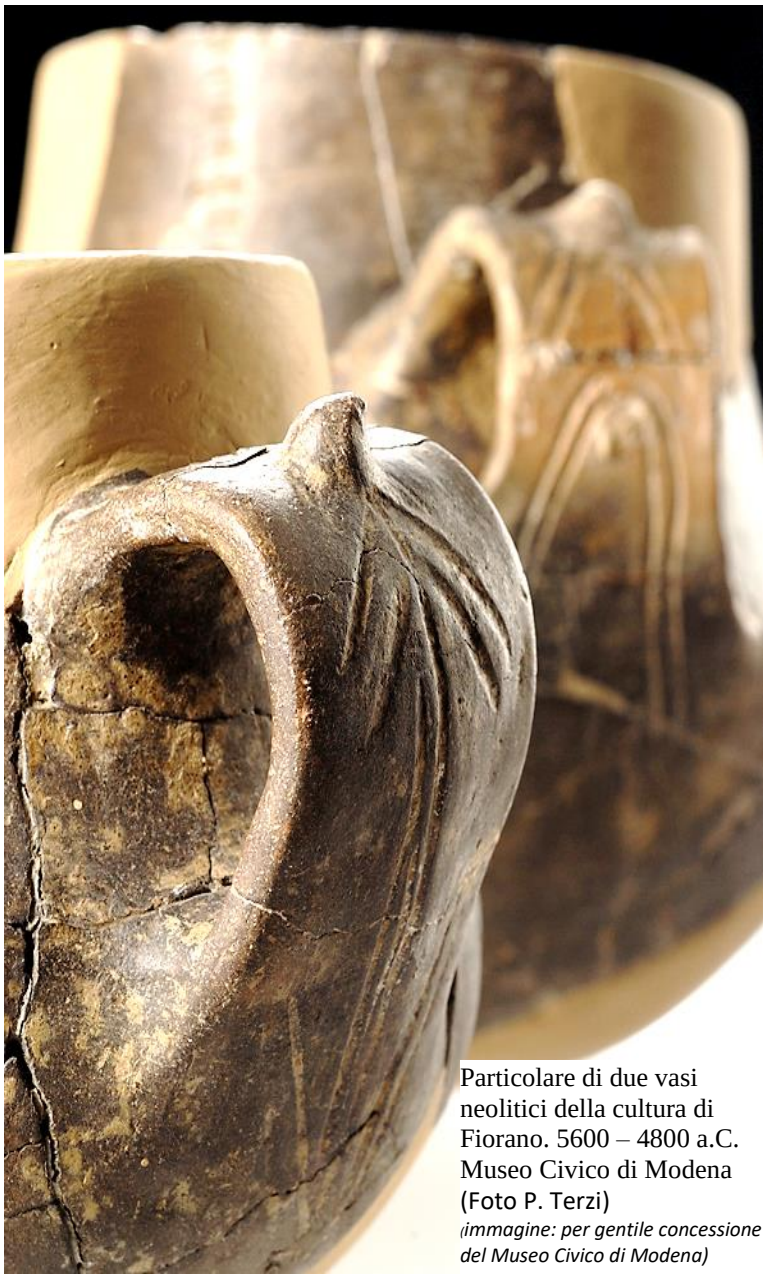
Immagine di copertina: Maestro urbinate della Bottega di Orazio Fontana, *Piatto da parata istoriato*, 1550 circa, maiolica dipinta. Museo Civico di Modena (Foto C. Vannini)
(Immagine per gentile concessione del Museo Civico di Modena)

La segreteria di Via del Carmine 15 è aperta al pubblico ogni giorno, escluso il sabato, dalle 10 alle 12. Le segreterie delle altre sedi sono aperte negli orari delle lezioni.

Ai destinatari del CORRIERE DELL'UTE

I Vs. dati sono acquisiti, conservati e trattati nel rispetto della Legge 675/96 e successivi aggiornamenti. Il titolare dei dati potrà richiederne in qualsiasi momento la conferma dell'esistenza, la modifica o cancellazione come previsto dall'articolo 13. In ottemperanza al D. Lgs. n. 196 del 30/06/03 in materia di protezione dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate ed esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona responsabile di rimetterlo al destinatario). Vogliate tener presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio sono vietati. Sperando che Lei gradisca le nostre comunicazioni, Le assicuriamo che il Suoi dati saranno trattati con la necessaria riservatezza e non verranno divulgati. Le informative hanno carattere periodico e sono comunicate individualmente ai singoli interessati anche se trattate con l'ausilio di spedizioni collettive. In ogni momento sarà possibile chiedere di essere rimossi dall'elenco dei destinatari inviando una e-mail con scritto "CANCELLAMI" nella casella dell'oggetto

Eventi UTE
Festival Filosofia
1
Valentino Borgatti:
Dante a teatro
3
Antonella Agnini e Beatrice Menza
Gruppo di lettura "G. Pederiali"
4
I viaggi UTE
Meraviglie del Monferrato
5
Paolo Sighinolfi
Arte e Socialità
6
Luigi Borghi
Il turismo spaziale
7
Premio "Riccoboni": Paolo Poli
9
Carla Bertacchini
Studiavo la geografia giorno e notte…
10
Cibo: essere nel divenire,
divenire nell'essere
11
Carla Bertacchini
Che cosa bolle in pentola?
12
Alessandra Borelli
Dieta d'autunno
13
Carla Bertacchini
Ucci Ucci, sento odor di cristianucci…
15
Dario Ghelfi
Il cibo, viaggiando
17
Enzo Capizzi
Note di Antropologia nell'alimentazione
19
La lanterna di Diogene
21
Alessia Pellillo
Il museo è un luogo sempre nuovo
22
Il laboratorio di Poesia
23
Dario Ghelfi
Recensioni: Valerie Perrin, Tre
24
Appuntamenti UTE
25



Particolare di due vasi neolitici della cultura di Fiorano. 5600 – 4800 a.C. Museo Civico di Modena (Foto P. Terzi)
(immagine: per gentile concessione del Museo Civico di Modena)