Università per la Terza Età APS di Modena

IL CORRIERE DELL'UTE

APERIODICO INFORMATIVO ON-LINE

NOVEMBRE 2021

IL CIBO ... *parte seconda*

www.utemodena.it

EVENTI UTE

UNICHE TRACCE EMOTIVE

(Giorgio Albertazzi tra Marienbad e Modena)
di Davide Bulgarelli

Assistenza tecnica: Ermano Golinelli e Luciano Morselli
Produzione e cura di: Università per la Terza Età di Modena, con il contributo di BPER Banca.
Sabato 23 ottobre ore 10.30 in Sede UTE di Via Cardinal Morone 35, Modena.

CARLA BERTACCHINI

Il cortometraggio di per sé presenta una serie di passaggi obbligati che ne rendono la realizzazione complessa e rischiosa. La tempistica che incombe certamente influenza e spesso ossessiona il regista che si trova costretto ad una serie di operazioni di semplificazione e sintesi dei copioni originali, tali da temere di incorrere nella superficialità di approccio o nella elementarizzazione dei messaggi.
Di conseguenza trama, dialoghi, inquadrature sono investiti di forti responsabilità, in quanto attraverso valenze metaforiche e simboliche, hanno il difficile compito di trasmettere messaggi, coinvolgere e stimolare anche lo spettatore più pigro o meno predisposto.
Il nostro cortometraggio...ha felicemente superato, grazie al regista, questo percorso accidentato e grazie alla originalità della narrazione proposta secondo più direttrici ci ha permesso una immersione completa nell' universo del ricordo.

La prima direttrice, ossia quella del luogo, dell'ambientazione ovvero Modena e la stessa UTE (Università per la Terza Età) si presta a fungere non solo da scenario ma da rivisitazione di luoghi ed istituzioni che nel tempo hanno evidenziato una tale forza evocativa da far sentire lo spettatore personaggio attivo.
La seconda direttrice è quella legata alla stretta correlazione tra il protagonista e l'attore famoso (Albertazzi) che rappresenta una specie di alterego.
In questo caso Albertazzi, ossia il protagonista del famoso film "l'anno scorso a mariernbad " e l'attore del corto si alternano in una sorta di altalenante rimando ad eventi ed incontri che travalicano spazio e tempo.
Le azioni e le emozioni dell'uno ricadono nella mente e nel cuore dell'altro.
La terza direttrice è quella del "non dialogo: il regista preferisce linguaggi altri...si lascia prendere la mano e si abbandona alla comunicazione visiva.
E così queste immagini che scaturiscono dalla sua mente arrivano sullo schermo e illuminano la nostra capacità di ricordare e di dare mille interpretazioni proprio come le scintille scoppiettanti che mutano in continuazione e danno calore ed energia.
Tra queste scintille, il riferimento all'Università per la Terza Età che appare nelle prime inquadrature ci suggerisce immediatamente il vero motore della storia: si tratta di un luogo di incontro e studio ritrovato, una officina dell'apprendere, un laboratorio dove tutti agiscono da docenti ed apprendenti, ma e soprattutto è luogo depositario del passato e stimolo per il futuro. Si tratta della filosofia del ricordo attivo e progettuale

che ha portato il docente e regista ad intraprendere un percorso finalizzato alla realizzazione di un prodotto/messaggio di forte impatto emotivo, pronto a fornire molteplici risposte ai quesiti fondanti la nostra esistenza, soprattutto se maturi.
Nella nostra università non ci sono barriere ,né generazionali, né culturali o comunicative: ci si appresta come abbiamo sottolineato , a suggerire una visione globale della vita, a interpretarla secondo modalità plurisensoriali e nel rispetto del pregresso: infatti appare ben chiara e giustificata la scelta del premio "L.Riccoboni" ad Albertazzi come pista di lancio per una narrazione a più voci, in cui la musica prevale e si armonizza perfettamente con la pellicola in bianco e nero, importantissimo paradigma educativo per corsisti adulti.
Il premio ad un attore così impegnato che nel lungo corso della sua esperienza teatrale ha affrontato tematiche complesse e fuori dagli schemi tradizionali, conferma lo spirito della nostra università che sa ben equilibrare due componenti apparentemente contrastanti, memoria e innovazione.

Questo primo cortometraggio sarà il capofila di una serie di brevi filmati che divulgheranno l'approccio alla cultura, tipico di UTE, portavoce di una didattica per la terza età esperita, validata e apprezzata da più generazioni: la didattica del fare e del pensare.

. DANTE A TEATRO

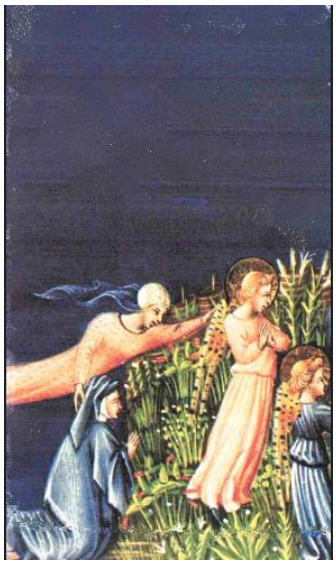
Gruppo Teatrale L. RICCOBONI diretto da V. Borgatti

presso la sede di via Cardinal Morone n. 35

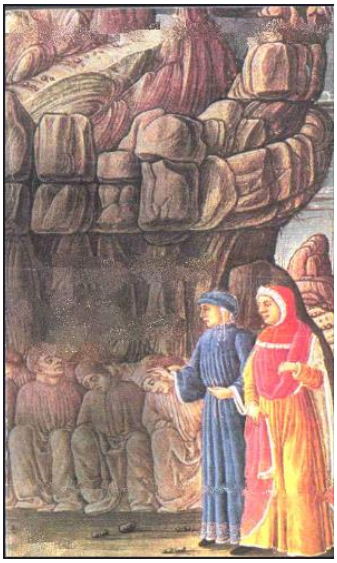
sabato 27 novembre 2021 ore 15 e ore 17

Il nostro viaggio "Dante a Teatro" prosegue con l'incontro successivo che conferma la finalità condivisa dal gruppo Teatrale "L. Riccoboni", ovvero di continuare la propria azione divulgativa e informativa nei confronti del sommo poeta e delle sue opere avvalendosi delle strategie della drammatizzazione, lettura ad alta voce e costante interazione con il pubblico. La risposta da parte del pubblico è stata incoraggiante e soprattutto ha segnalato una vivace curiosità per quanto riguarda questo approccio integrato, lontano dai canoni tradizionali che solitamente si sviluppano attraverso il commento e la parafrasi guidata. Il direttore, in collaborazione con il suo gruppo, attraverso la propria ed originale tecnica espressiva garantisce una attenzione e una motivazione costante da parte degli spettatori durante i diversi incontri.
Per assicurarsi la presenza all'incontro in calendario suggeriamo di effettuare prenotazione telefonica al nr. 059-235326.

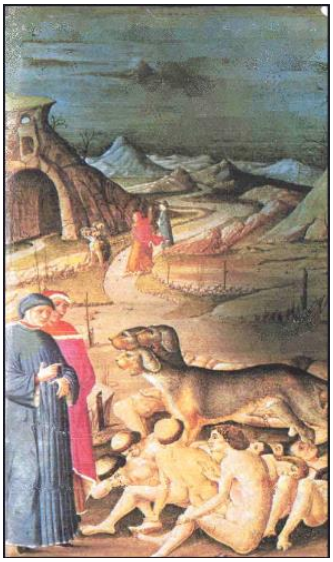
Divina Commedia di Virgilio



Paradiso



Purgatorio



Inferno

I GRANDI VIAGGI DI ISTRUZIONE
EXPO 2020 / 2021 – DUBAI E ABU DHABI

GIOVANNA GUARDASONI

Non si può non essere presenti a questo evento.
È lo sceicco Mohammed bin Zayed Al Nahyan che invita.
È il padrone di casa, di quella Dubai che oggi è diventata centro del mondo.
Chi avrebbe immaginato che un piccolo Emirato, tra mare e deserto, avrebbe ospitato EXPO 2020, l'evento globale del 2021. 192 Paesi partecipanti, ognuno con il suo padiglione, con opere architettoniche che sfidano le logiche della gravità e tecnologie innovative, culture antiche e moderne a confronto, eventi spettacolari, cucine di tutte le Nazioni.

Il tema scelto è: "CONNETTERE LE MENTI, CREARE IL FUTURO" con tre sotto temi: SOSTENIBILITÀ, MOBILITÀ, OPPORTUNITÀ.
Tutto concentrato in 4,38 kmq di area espositiva che offre meraviglie di ogni Paese.

Il logo incarna perfettamente il tema: un anello costituito da tanti piccoli cerchi concentrici che si uniscono per formare l'anello centrale. Simbolo di unità dei popoli, della continuità tra presente e futuro. Il disegno è ispirato ad un antico anello d'oro, di oltre 6000 anni fa, ritrovato recentemente durante degli scavi archeologici nel deserto del Saruq, fra Dubai e Abu Dhabi.
E questi due Emirati sono proprio un ponte fra passato, presente, futuro.

DUBAI - MUSEO DEL FUTURO

Durante il nostro viaggio scopriremo questa doppia anima tra antichi suk, vertiginosi grattacieli, villaggi dove il tempo si è fermato, quartieri dove il tempo scorre a mille all'ora, tra Moschee e affascinanti Musei come l'iconico museo del Louvre Abu Dhabi, progettato da Jean Nouvel che traduce al pubblico la filosofia di apertura delle culture superando confini geografici, nazionali, storici.
Vedremo a Dubai l'edificio più alto del mondo (Burj Khalifa 828m), e il Burj Al Arab: la vela che domina il mare, e le fontane danzanti, e le sue abitazioni fortificate, e i suoi suk, e il suo skyline illuminato durante una crociera serale.

Un itinerario dove si rimarrà abbagliati dal moderno e stregati dall'antico, dove la natura è poesia e l'intrattenimento un piacere esclusivo.

SPAZIO ARTE, COLORI E ……

ATELIER ARTI VISIVE UTE “ERIO BARACCHI”

Foto archivio UTE

PREMIO RICCOBONI: ANTONIO FAVA

"La Commedia continua. Quella dell'Arte. Quella Umana. L'evoluzione dei modi di porci di fronte all'arte come di fronte a noi stessi produce formule nuove ed aumenta, moltiplica, accelera i contatti di tutti con tutti. Ma la necessità di capire e approfondire resta, anzi, cresce insieme a tutto il resto. In tutti i campi. Anche in questo mondo della finzione vivente, il Teatro, apparentemente destinato all'estinzione, cancellato dalla tecnologia e dal frastuono globale. Apparentemente: un guasto tecnico e quel mondo virtuale e rumoroso si spegne, lasciando, ai suoi assidui, un angoscioso silenzio ed un improvviso senso di abbandono. Ma il Teatro non si spegne. I materiali di cui è fatto siamo noi. Ci sarà sempre. E ci sarà sempre la Cultura Umana di cui è fatto e della quale esso si nutre. Benvenuti."

ANTONIO FAVA

ARCHIVIO UTE

Era l'anno 2014 – il 22 febbraio – sabato … Pioveva a dirotto

all'UTE viene premiato un personaggio della commedia dell'arte, quel gigante che è Antonio Fava barba occhi penetranti personalità che non lascia dubbi sulla sua capacità di comunicare. La sala si riempie e comincia una lezione magistrale. Mentre racconta dei suoi spettacoli itineranti in tutto il mondo, i riferimenti ai testi, agli autori, ai grandi scrittori, ci fanno attraversare un secolo di cultura. I Pulcinella, gli Arlecchino, non sono che portatori di conoscenza dell'essere umano, ricerca nelle sue tante sfaccettature, analisi delle sue debolezze e dei suoi pregi.

Poi Antonio Fava ha mimato la storiella del "piducchiuso" intervallandola con aneddoti e riferimenti personali. Quanto abbiamo riso!

Nelle due ore che è rimasto all'UTE non si è certo risparmiato ed infine è stato ricompensato con il Premio Teatrale "Luigi Riccoboni" in riconoscimento alla sua straordinaria carriera artistica.
E a noi tutti non resta che dire grazie per quello che ci ha regalato, per la tua grande capacità di far ridere e riflettere.

Grazie Pulcinella.

EDUCAZIONE AL FEMMINILE:
PICCOLE DONNE CRESCONO ALL'UTE

CARLA BERTACCHINI

Osservando e riflettendo sulla tipologia di corsista standard UTE, viene spontaneo chiedersi quanta strada sia stata fatta nel lungo viaggio di crescita delle donne, dalla vecchia pedagogia dell'ignoranza che le relegava ad un ruolo marginale, subalterno e poco razionale, soprattutto nella loro maturità, quando veniva a mancare il loro ruolo procreativo!

Il percorso in salita della scolarizzazione femminile ben lo conosciamo e le presenze di donne nel secondo dopoguerra nelle scuole superiori si attestava intorno al 35% del totale della popolazione scolastica, lasciando a percentuali minime la presenza femminile nelle università, tuttavia con un certo interesse verso facoltà tradizionalmente ad appannaggio maschile, quali medicina e giurisprudenza.

Con i movimenti femminili e i venti di riforma la donna conquista un suo riconosciuto diritto alla educazione e formazione professionale e culturale che travalica o dovrebbe travalicare ostacoli legati alle differenze di genere.

Ecco dunque che negli anni questo diritto si espande e viene difeso ben oltre la cessazione del proprio ruolo cosiddetto attivo nella società, mettendo in luce l'importanza di istituzioni come la nostra UTE la quale offre un panorama di attività, di corsi, visite e viaggi che in realtà rappresentano un modo variegato, dinamico e socializzante anche per una utenza femminile.

UTE: Elsa e Fernanda complicità al femminile

Le nostre Piccole Donne che hanno potuto fruire di una educazione moderna quasi sempre al di là delle differenze di genere nella loro maturità possono dunque continuare, approfondire, integrare i loro bisogni e le loro necessità culturali e formative.

L’UTE ha compreso infatti che la sua mission educativa deve contemplare con particolare attenzione questo universo femminile che diventava sempre più sensibile ed esigente nella richiesta di progetti pedagogici alternativi, di occasioni di confronto e di incontro con discipline e laboratori innovativi, dando vita ad una educazione permanente per tutti.

Vi è una significativa presenza femminile anche nel corpo docente, nello staff amministrativo, negli organi dirigenziali della nostra università che conferma e garantisce un agire attento e puntuale nei confronti di questa utenza che tanta forza ed energia può offrire.

Tra le testimonianze che abbiamo con piacere reperito nella nostra Biblioteca della Memoria, non possiamo tralasciare fotografie e scritti delle nostre corsiste e promotrici che nel tempo hanno adottato una strategia informativa nei confronti di altre donne, coinvolgendole e interessandole alle nostre iniziative, una divulgazione preziosa e discreta che ha rafforzato il nostro profilo.

Riportiamo le immagini di Elsa e Fernanda due presenze femminili quali ritratto, simbolo e voce costante dell’UTE.

UTE: Elsa e Fernanda quando serenità e ottimismo non invecchiano

Foto archivio UTE

IL CIBO: IN TAVOLA E NEL CUORE

ERMANDO OTTANI

Un luogo comune (assai diffuso nella società civile) vuole che la presunta astrattezza teoretica dei filosofi faccia loro scordare i beni materiali e soprattutto le esigenze del corpo. Senza considerare i pensatori (Nietzsche, Schopenhauer, Feuerbach, ecc.) che hanno trattato direttamente della questione, le biografie dei protagonisti della filosofia occidentale dimostrano esattamente il contrario, nonché l'intimo legame tra l'elaborazione del pensiero e le loro scelte gastronomiche. È quello che ci suggerisce Michel Onfray nel suo I filosofi in cucina – Critica della ragione dietetica (Milano 2011). Il cinico «Diogene sarebbe stato il critico dei costumi che fu senza la sua passione per il polpo crudo? Il Rousseau del Contratto sociale avrebbe fatto l'apologia della frugalità se la sua dieta non fosse stata composta quasi solo di latticini? Sartre, i cui incubi sono pieni di granchi, non ha pagato, nella sua vita teorica, l'avversione per i crostacei? In questo saggio, Michel Onfray restituisce dignità filosofica a merluzzi e minestre, all'orzo e al vino, ai salumi e al caffè aromatizzato che … segnano i cammini imprevedibili della gaia scienza», della trattazione filosofica e della creatività artistico-letteraria (pensate, per esempio, al Caravaggio o ad Arcimboldo). Nei passaggi della storia umana, come ci ricorda anche lo storico israeliano Yuval Noah Harari nel suo Sapiens – Da animali a dèi (Milano 2017), i modi di accaparrarsi il cibo, di cucinarlo e, quindi, di nutrire il nostro corpo hanno catturato lo spirito, condizionandone il percorso evolutivo e la definizione delle sue leggi.

Da parte mia, più modestamente, posso solo osservare che il cibo accompagna e colora le relazioni umane, abbraccia e racconta i vissuti personali e le storie familiari.

Credo di averlo ben compreso nella mia vita, perché sono nato a Pesaro nelle Marche, mamma, papà e fratelli erano tutti modenesi, ho lavorato per tre anni ad Ancona e ho insegnato a Rimini per altri otto, i miei figli risiedono uno a Bologna e l'altro a Firenze, e negli ultimi 30 anni ho vissuto in Puglia. Potete immaginare, quindi, quale stupendo e ineguagliabile itinerario gastronomico ho avuto la fortuna di seguire nel mio viaggio esistenziale.

Le meravigliose tagliatelle (cucinate in tutti i modi, anche al tartufo, come nei ristoranti della Gola del Furlo) e i prelibati ravioli pesaresi, con le grigliate di pesce dell'Adriatico e gli spiedini gustati caldi, caldi, al tramonto, sul moletto del porto di Pesaro (seduto in bicicletta con mio padre); il brodo e il bollito, la pasta al forno, il minestrone, la polenta, il purè di patate, il fricandò, magistralmente cucinati da mamma; il profumo inebriante dello gnocco fritto, delle tigelle e della stria con salumi modenesi a casa dei nonni materni Nina e Alberto; i tortellini, il vitello tonnato, le crostatine e le brioche, i dolci e i gelati realizzati, con arte e maestria, da papà Oscar e dai miei fratelli, Marco e Lucio, straordinari ed eccezionali pasticceri e gastronomi di cultura modenese, ma pienamente integrati nella realtà pesarese; le deliziose fritture di pesce gustate nell'osteria anconetana di Natalina (che si scordava del conto … ma mai di chiederci se i suoi piatti ci erano piaciuti e se stavamo bene); le mangiate di strozzapreti, passatelli e piadina al Lurido di

Rimini o alla Sangiovese di Santarcangelo di Romagna, dopo le partite di calcio o di basket, insieme a colleghi e studenti; le lasagne verdi e i superbi salumi bolognesi, come le carni fiorentine (in primo luogo, la famosa bistecca con la carne chianina).

Ma che dire poi della stratosferica cucina pugliese: le orecchiette con cime di rape o polpettine al sugo come quelle di zia Maria; l'indimenticabile frittata di patate e mozzarella di nonna Italia; gli spaghetti con pomodori e fagiolini; i paccheri con sugo d'astice e il carpaccio di spigola di Monopoli; le ricche pietanze di pesce di Mola di Bari e lo scorfano al forno di Polignano; la fragranza del pane e dei taralli della Murgia; il provolone inestimabile e le gustosissime mozzarelle di Gioia del Colle; le cartellate con il vin cotto e i pasticciotti leccesi; l'aroma raffinato del caffè barese.

Per non parlare poi di ciò che si può bere per accompagnare il buon cibo, dei vini in particolare: dal Lambrusco emiliano al Primitivo pugliese, dal Sangiovese romagnolo al Verdicchio di Jesi. Per citare solo poche etichette.

Ma lo sapete che in tutto il mondo l'unico McDonald's, che ha chiuso i battenti poco tempo dopo la sua inaugurazione, si trovava ad Altamura (BA)?

Ancora oggi gli esperti di marketing americani vengono nella cittadina pugliese per capire come sia potuto accadere. Molti dicono che non c'era partita, perché gli Americani avevano sbagliato location, aprendo l'esercizio proprio di fronte ad uno dei migliori panifici di Altamura: i ragazzi preferivano, di gran lunga, gustose focacce e panzerotti tradizionali rispetto a burger standardizzati e indigesti.

Può sembrare un po' retorico, ma, secondo me, non c'è dubbio che siamo un paese meraviglioso (come recitano i cartelloni pubblicitari dell'autostrada) anche per questo: per il nostro cibo, per la nostra cucina e per l'amore che ci mettiamo.

Non ci stanchiamo di provare e di inventare per vivere gioiosamente e per dare felicità con il cibo: per esempio, l'estro sperimentale e l'arguzia culinario-gastronomica di Rossini vengono dopo solo della musica. Pensate alla pizza (conosciuta da Gioachino nel suo fortunato periodo napoletano), che il musicista pesarese condì con uova sode e maionese, una prelibatezza incredibile … Non sono un grande ballerino e non mi piace andare in pista, ma chissà perché quando mangio davvero bene mi viene voglia di ballare e di cantare …

Parlare del cibo è come ricordare sé stessi e la propria storia: nella mia, credo di aver capito che mangiare bene rappresenti la sorpresa del gusto squisito nei momenti radiosi passati con chi ti vuole bene, con la felicità che ti scorre dentro e che puoi leggere negli occhi di chi ti sta vicino.

DUE ISOLE, 4 SECOLI IN UN SOL BOCCONE...ANZI NO
CIBO E LETTERATURA

MARIA ASSUNTA DEVOTI

L'aveva sentenziato un tedesco, Feuerbach, che "l'uomo è ciò che mangia".
L'aforisma sul cibo più citato di sempre, ma un inglese vissuto un paio di secoli prima avrebbe potuto ribattere di non essere totalmente d'accordo, mangiare sì, ma c'è anche il suo opposto, essere mangiati.
Siamo nei primissimi anni del 600 e William Shakespeare, suddito fedele di Elisabetta I, fa pronunciare queste parole al protagonista della sua forse più famosa tragedia: Amleto Principe di Danimarca.

Claudio*: "E così, Amleto, dov'è Polonio?"*
Amleto*: "A cena"*
Claudio*: "A cena? dove?"*
Amleto*: "Non dove si mangia, ma dove si è mangiati;*
Amleto - Atto 4 Scena III

Splendido esempio di ironia verbale condita d'humour nero, non certo il piatto che possiamo raccomandare per un evento conviviale (anche se la cucina inglese non gode certo di buona reputazione, gli inglesi non sono mai giunti a tanto…).

Shakespeare è uno degli autori che maggiormente ha giocato con metafore, similitudini e allegorie. I suoi giochi di parole e le sue allusioni sono da sempre motivo di grande interesse per spettatori e critici, che hanno cercato di studiarli, definirli, comprenderli. Le considerazioni di Shakespeare in natura di cibo non sono quindi per nulla notazioni casuali o coloristiche, al contrario. Le metafore basate sul cibo sono tra quelle più utilizzate e più intriganti. Nelle sue opere, infatti, gli alimenti presentati sono raramente scelti a caso: ogni piatto viene nominato per una ragione precisa e tale scelta ne sottende scopo non solo descrittivo ma un chiaro riferimento comico, politico, sociale, erotico.

GLOBE THEATRE DI LONDRA

Al contempo il suo teatro, ambientato in luoghi ed epoche storiche diverse, offre una ricca quantità di informazioni sulla dieta dei contemporanei di tutti gli strati della società, come variano i consumi a seconda della classe e della nazionalità di appartenenza, quali proprietà vengano ad essi attribuite e che cosa avrebbe dovuto pensare il pubblico teatrale di determinati riferimenti al cibo. Ogni piatto o bevanda viene nominato per una ragione precisa. Un pasticcio può sottintendere la vendetta; un banchetto l'amore o l'intrigo, il complotto o l'alleanza; nel Macbeth il vino accompagna, risveglia, favorisce e dà vigore alle gesta malvagie. Il vino che in apparenza ha un valore positivo, in quanto induce a una benevola sonnolenza, diventa in questa tragedia un terribile stimolante che porta il protagonista al delitto più efferato, l'assassinio del re. E nei banchetti della classe dominante, che eredita il gusto medievale per feste interminabili, vengono privilegiate le portate a base di carne, per lo più arrostita, piccioni e cinghiali abbondantemente innaffiati da birra e vino.

Ne "Il Mercante di Venezia" si ha la prova di come nel '600 la carne di piccione fosse considerata una pregiata leccornia, degna dei palati più raffinati: "ho qui un piatto di piccioni che offrirei a Vossignoria" (*Atto 2, scena II*), mentre Falstaff si sarebbe addirittura venduto l'anima e per lo più di Venerdì Santo per un bel pezzo di cappone freddo "….come siete rimasti tu e il diavolo con la tua anima, ch'hai barattato con lui lo scorso Venerdì di Pasqua in cambio d'un boccale di Madera ed un cosciotto di cappone freddo?" (*Enrico IV Atto 1 scena II*).

Secondo gli autori dei "dietaries" dell'epoca (potremmo definirli gli antenati dei nostri dietologi) la carne, era considerata non solo salutare ma dotata di proprietà a dir poco miracolose. Dio stesso benedicendo Noè e i suoi figli dopo il diluvio aveva detto loro: "Quanto striscia sul suolo e tutti i pesci del mare sono messi in vostro potere. Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo". Era opinione comune che la carne desse forza ed energia, spronasse all'azione e aumentasse il coraggio. E così, prima della battaglia di Azincourt, il re Enrico consiglia di dare alle truppe "grandi quantità di carne e ferro e acciaio" perché in questo modo "mangeranno come lupi e combatteranno come diavoli". (*Enrico V, Atto 3, scena VII*)

Niente frutta e verdura cruda (lasciamole ai poveri) perché si credeva che potessero fare male. Nelle opere di Shakespeare e dei suoi contemporanei trapela una netta diffidenza verso frutta e verdura mitigata dal consiglio di consumarle, sì, ma con parsimonia. In Amleto, Polonio fa riferimento alla moda francese di mangiare la frutta al termine del pasto: «Prima gli ambasciatori. Le mie notizie / Saranno la frutta di quel grande banchetto» (*Amleto, Atto 2, Scena II*). Apparentemente solo una notazione descrittiva ma ancora una volta mirata e per nulla casuale. Il consumo della frutta a fine pasto (usanza straniera, recente raffinatezza proveniente dalla Francia) nasconde un chiaro riferimento: sembra che Shakespeare stia suggerendo che, proprio come la frutta consumata a fine pasto, le notizie di Polonius non saranno salutari (in effetti, Polonio sosterrà di aver scoperto la causa della pazzia di Amleto).

La frutta fa male, eccezion fatta forse per le fragole che nell' Enrico V diventano non solo cibo delle fate ma anche una metafora della virtù del re, emersa inaspettatamente e quasi miracolosamente dalla dissolutezza della sua giovane età: "La fragoletta germoglia e matura sotto l'ortica, e bacche salutari si sviluppano e crescono più belle vicino ad altre di specie inferiore..." (*Enrico V, Atto I, Scena I*)

Facciamo un salto nel tempo e lasciamo ora le brume del Nord e la sua cucina di cui un famoso detective, Hercule Poirot (nazionalità belga ma madre inglese, Agatha Christie) ha una opinione piuttosto modesta: "Gli inglesi non hanno una cucina, hanno solo del cibo!" e trasferiamoci nel profondo Sud, al sole della Sicilia contemporanea, seguendo le riflessioni a tavola di Salvo Montalbano. Quello tra Montalbano e il cibo è un connubio imprescindibile nei romanzi di Andrea Camilleri: tante sue pagine costituiscono una sorta di Guida Michelin, un ricettario Artusi contemporaneo della Sicilia a tavola.

GLOBE THEATRE di ROMA ora intitolato a Gigi Proietti

Il cibo è il protagonista trasversale di tutte le storie di Montalbano, come di quelle di tanti suoi "colleghi" nordici, da Maigret a Sherlock Holmes. Personaggi diversi come diverso lo stile dei loro creatori. Il Commissario è un goloso, affetto da uno smisurato appetito e deliziato dal profumo delle pietanze, che descrive con aggettivi altisonanti: struggente, leggiadro, divino, tenero e malizioso, ammettendo, spesso, che le parole non gli bastano a descrivere il suo stato di interiore letizia. Mangiare diventa un rito, che il commissario compie con reverenza quasi religiosa "Fai quello che vuoi. Ma non parlare, te lo dico come un fratello e nel tuo stesso interesse, non parlare per nessuna ragione al mondo. Se m'interrompi mentre sto mangiando questo nasello, sono capace di scannarti" (*A. Camilleri "Il ladro di merendine,"*) ed è fonte di una personalissima interpretazione letteraria "Addio, triglie di scoglio ancora sciaurose di mari fritte da Enzo in modo tali che ti elevavano al cielo! Addio …" (*Un covo di vipere*)

"Mangiare o non mangiare? Questo era il problema: era più saggio sopportare le fitte di un "*pititto vrigognoso*" oppure "*futtirisinni*" e andarsi a riempire la panza da Enzo?" (*Il giro di boa*)

Ma per Salvo Montalbano la buona tavola è soprattutto il rifugio dell'Io indagatore che vuole il suo spazio, rigorosamente privato, per rimuginare una verità intravista, ma non ancora pienamente intuita. Solo dopo aver gustato a fondo gli arancini della cuoca Adelina, rispettando la sacralità del suo pasto, scatterà alzando il telefono e apostroferà i suoi interlocutori: "Montalbano sono!".

continua nel prossimo numero

L'HOBBY DELLA CUCINA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

MARIA ROSA ZANASI

Sempre più amata, non solo dalle donne non più giovanissime come da tradizione, ma anche dal sesso maschile non solo come opportunità lavorativa, oggi la passione per la cucina coinvolge un po' tutti. Il bombardamento dei media che propinano lezioni e ricette a tutte le ore con alto indice di ascolto, il lungo lockdown con la forzata clausura che ha fatto riscoprire a tanti l'arte della cucina, perché di vera e propria arte si tratta se esercitata con passione, hanno innegabilmente alzato l'asticella del valore del cooking (far cucina). Il tema dell'alimentazione, *ovvia conditio si ne qua non*, per la sopravvivenza, ha da anni catturato l'attenzione sull' importanza delle abitudini alimentari. Queste sono condizionate da molti fattori: geografico-ambientali, familiari, economico-socioculturali, religiosi etc. e si radicano sin dai primi anni di vita. "Se i genitori mangiano tanta verdura e sulla tavola la frutta non manca mai, se in casa i dolci non esistono, allora le tendenze alimentari dei bambini si comporteranno di conseguenza" affermava il Prof. Umberto Veronesi convinto vegetariano. Alla fine del 2020 l'assegnazione per il Premio Nobel al World Food Programme (WFP), ha catturato l'attenzione sul fatto che la sicurezza alimentare cioè la garanzia di cibo, la pace e stabilità vanno di pari passo. Senza pace è impossibile pensare di arrivare ad un mondo "a fame zero". Purtroppo nel XXI secolo tanti hanno troppo cibo e tanti muoiono ancora di fame! Nel settembre 2021 l'Active Edition di RiminiWellness nel FoodWell Expo, con lo spazio dedicato all'healthy food, pone l'accento sullo stile di vita che inizia dalla tavola, dalle corrette abitudini alimentari per coniugare l'armonia del corpo e della mente. "*Mens sana in corpore sano*" la locuzione latina tratta da un capoverso delle satire di Giovenale nel I secolo d.C è valida a tutt'oggi. Tanti sono i messaggi in questa direzione. La storia della cucina iniziata agli albori della civiltà è in continua evoluzione come la storia dell'uomo. Cucinare con passione può rivelarsi un hobby vero e proprio: nel tempo libero, nel fine settimana, in vacanza, ma anche nella quotidianità.

È fonte di svago rilassante, gratificante e utile per combattere lo stress. Cucinare per i propri cari o per gli amici poi è un valore aggiunto. Cimentarsi in nuove ricette partorite dalla fantasia creativa e dalla voglia di stupirsi e di stupire, è appagante e migliora senz'altro l'umore. Quando si parla di cucina tradizionale che cosa si intende? Sicuramente seguire alla lettera una "ricetta della nonna", rivisitare un piatto, ma anche usare un prodotto tipico della tradizione in chiave moderna per realizzare un piatto moderno. Rispettando le specificità territoriali, utilizzando materie prime e ingredienti della regione di origine del piatto, conservandone i sapori intensi. E forse oggi con minor spreco di tempo e di energia merito degli utensili di ultima generazione, che certamente snelliscono certi "passaggi" della lavorazione, anche se incantano sempre le "**rezdore**" che tirano la pasta con il mattarello.

Chi ha l'hobby della cucina, come la sottoscritta da quando ha sospeso l'attività lavorativa, possiede spesso un cospicuo numero di ricette cartacee e non. Che fascino ha un quaderno di cucina tramandatoci dalla nonna! Anche quando le pagine si scollano, si scolorano e sono ridotte a brandelli, lo si conserva con rispetto. Oggidì una miriade di ricette che sgorga da Google corredate di video è fonte di inesauribile arricchimento. Nuovi menù da sperimentare subito. Inoltre basta digitare, su un qualsiasi sito web, il nome degli ingredienti che abbiamo a disposizione ed eccoci una ricetta già pronta! Le video ricette

condivise ad esempio su Facebook, su Instagram, su Tic Toc, invogliano la sperimentazione, il confronto, la divulgazione. Ma chi ha l'hobby della cucina, vuole impegnarsi in proprio, cucinare con attenzione, concentrazione, immaginazione. Inoltre, chi ha l'immensa gioia di avere dei nipoti, come la sottoscritta che ha due gemelle di 10 anni, condivide dei momenti dolci e divertenti. Come in un gioco curioso esse attentissime apprendono rapidamente; inoltre interagiscono con osservazioni e suggerimenti che ogni volta mi stupiscono. La preparazione degli ingredienti, a volte acquistati insieme, la tavola con gli utensili: bilancina, dosatori vari, ciotole, posate, tritatutto, sbattitore elettrico (anche se esse preferiscono le fruste a mano per dimostrare la loro forza!), planetaria, setaccio spargi zucchero etc. le incantano. Quando prepariamo un dolce al forno sono attente a ricordarmi il timer e al rintocco presenziano alla "prova dello stecchino" e sono loro che spargono uniformemente lo zucchero a velo. I dolci al cucchiaio senza cottura, soprattutto quelli a base di nutella, sono i nostri preferiti in estate al mare, anche per la velocità di preparazione senza la necessità di accendere il forno che surriscalderebbe l'ambiente già provato dalla calura estiva. Un esempio:

Dolce con biscotti, nutella e farina di cocco.

Ingredienti per 8 persone: Un pacchetto standard di biscotti Oro Saiwa 250 gr. (48 biscotti), un vasetto di nutella di 450 gr. 1 bicchiere abbondante di latte, 100 gr di farina di cocco.
Procedimento: Polverizzare nel mix i biscotti, porli in una ciotola, mescolare con ½ bicchiere di latte, aggiungere la nutella, poi 80 gr di farina di cocco amalgamando il tutto con il rimanente latte. Ottenuto un impasto omogeneo distribuirlo in un pirottino rotondo qualsiasi del diametro di circa 20 cm. Vanno benissimo le vaschette di alluminio. Spolverizzare con il rimanente cocco.
In frigorifero per almeno tre ore.

Inoltre, amiamo molto le cheesecake!

Molto divertente è anche il momento di appallottolare le polpette. Come sono veloci le loro manine molto più agili delle mie, allenate a creare capolavori con la plastilina e il pongo!
E poi a tutti i bambini piace pasticciare e modellare con le mani!

continua nel prossimo numero

CINEMA E CIBO

MARIA LAURA MARINACCIO

"L'uomo è ciò che mangia" recita il celebre aforisma di Feuerbach, usato spesso impropriamente, che ritroviamo nella recensione per il Dell'alimentazione, del medico e fisiologo olandese Jakob Moleschott. L'assunto vuole dimostrare che il pensiero comincia dalla pancia e poi arriva alla testa, chiarendo: "Perché tu introduca qualcosa nella tua testa e nel tuo cuore è necessario che tu abbia messo qualcosa nello stomaco", una novità di grande impatto nel panorama filosofico del tempo, che invece poneva le idee all'origine di tutto.
La finalità di Feuerbach e di Moleschott è tratteggiare l'importanza del cibo come nutrimento della mente e le ricadute in ambito culturale e sociale. Entrambi ritengono che alla base del progresso delle nazioni non ci siano le belle orazioni, che disseminano la vita di principi, ma la equa e corretta distribuzione del carburante; d'altra parte sostiene Moleshott che se il nutrimento ha trasformato il gatto selvaggio in gatto domestico perché dovremmo meravigliarci se si afferma che l'alimentazione influenza la natura dell'uomo e delle istituzioni?
Teorie di sicuro impatto per la società del tempo e che risuonano oggi come incredibilmente lungimiranti e di grande attualità. Il cibo, sia nella fase preparatoria che in quella successiva di consumo, rappresenta un importante strumento di convivialità che rinsalda i legami familiari e amicali, crea alleanze e rapporti di potere: si pensi alle cene aziendali, ai pranzi di lavoro. Ma il cibo è anche portatore di uno status sociale (J. Louis Flandrin) che veicola idee, messaggi e valori, mutando nel tempo e nello spazio. Anche i cambiamenti culturali ed etici determinano un diverso impatto in termini di consumo degli alimenti, si pensi ai vegeteriani o ai vegani.
Il cibo è anche racconto, narrazione, e in particolare il cinema e la televisione lo hanno sempre portato in scena, oggi sono numerosissime le pellicole e i programmi tv ad esso dedicati, basta sintonizzarsi su un canale qualsiasi (tv, youtube, instagram) per trovare indicazioni delle ricette più disparate o viaggi nei percorsi enogastronomici. Il connubio cinema/tv e cibo esploso negli ultimi anni, in realtà è molto "antico" e risale ai primordi della televisione italiana, quando Mario Soldati intellettuale poliedrico (scrittore, regista, sceneggiatore) confezionò il primo reportage enogastro-enomico: Alla ricerca dei cibi genuini - Viaggio nella valle del Po (1957), una delle trasmissioni più fortunate e feconde della televisione italiana, un documento di importanza entro-antropologica con cui, tra l'altro, nacque la figura del giornalista enogastronomico televisivo, tanto in voga ai nostri giorni.

Istituto Italiano Cultura - Barcellona -
Alla ricerca dei cibi genuini - Viaggio nella valle del Po – 1957 -

Passando poi al cinema, uno degli esempi più illustri del connubio di cui si diceva è Amarcord, capolavoro di Fellini (1973), in cui ricostruisce il pranzo della tradizione contadina della provincia romagnola, evidenziando le ritualità di una famiglia patriarcale riunita attorno alla tavola, che diviene luogo di incontro e di scontro.

Il cibo, i piatti caserecci costituiscono un legame che tiene unita la famiglia anche nei momenti di difficoltà.

AMARCORD - Federico Fellini 1973

La sequenza del pranzo in famiglia è la summa socio-antropologica del prototipo di famiglia italiana del dopoguerra, intorno al desco si sviluppano Il cibo è il collante generazionale e sociale, attraverso il quale si trasmettono valori, tradizioni e convenzioni, ma soprattutto è una modalità di espressione affettiva, in un tempo in cui esternare sentimenti e far trasparire le emozioni era un tabù perché manifestazione di fragilità. Il cibo ricuciva rapporti, creava ponti e risolveva le naturali scaramucce quotidiane, tra genitori e figli, tra marito e moglie, tra fratello e sorella. E il cinema sapeva raccontare tutto questo.
Altro celebre esempio, sempre del cinema "made in Emilia Romagna", è la saga di Don Camillo e Peppone, in cui troviamo numerosissimi riferimenti al cibo e alla tavola. Il rapporto di Guareschi col cibo è carnale e spirituale insieme, che si sostanzia davanti a un piatto di tortelli verdi al burro, a una pasta asciutta (le tagliatelle in bianco col parmigiano) o alle salsicce arrosto, specialità della moglie di Peppone, accompagnate da un bicchiere di lambrusco. Il cibo con riferimento alla simbologia evangelica diviene l'espressione di incontro, condivisione e fratellanza, ma in un momento storico in cui l'ateismo di matrice sovietica è ancora molto forte, è anche l'espressione del dissenso ad un sistema politico-ideologico, si ricordi l'episodio del digiuno di Don Camillo per protesta al gemmellaggio con una città sovietica voluto da Peppone.

Guareschi così come Fellini e Soldati si fanno portatori di questa doppia valenza del cibo che è la metafora stessa di un mondo agli antipodi, irrimediabilmente binario, in eterna lotta ma che intorno a una tavola ritrova l'unità. Forse!

OGGI CUCINO IO….MA COSA ? 😳

CLAUDIA FORNI

La televisione è invasa da programmi di cucina, i ristoranti sono oggetti di ricerca, di sondaggi e di progetti, il cibo è parte integrante della nostra quotidianità e caratterizza ogni paese che visitiamo in quanto sintesi gastronomica di prodotti tipici, di clima, di caratteristiche geo fisiche e di scelte sociali, etiche ed economiche. Ma il cibo, con le sue ricette, racconta, anche, la storia del nostro paese perché rappresenta una testimonianza di periodi in cui eventi particolari come carestie o guerre hanno fatto sì che per vivere e sopravvivere le ricette dovessero essere rivisitate con i cibi a disposizione, variandone così l'assetto originale, creandone di nuove. Se si pone l'attenzione a questo aspetto, la cucina può diventare parte di quelle fonti che aiutano a comprende l'evolversi degli eventi e dei fatti storici locali e nazionali.

Il cibo, sia se lo si cucini sia se lo si studia, implica, così, ricerca, tempo e pazienza. Se si vuole apprendere la storia enogastronomica di qualunque paese, questi tre elementi diventano predominanti di un percorso che include incontri di narrazioni e relazioni; narrazioni che avvengono attraverso libri e testimonianze orali e relazioni che nascono quando si va a cercare i protagonisti delle principali fonti storiche come i nonni, gli anziani, gli "chef" o i pasticceri del paese. Se lo si cucina, invece, la ricerca di una buona materia prima è d'obbligo perché non basta un pomodoro per fare la conserva ma ci vuole quel specifico pomodoro e se è anche biologico e a km zero, ancora meglio: ci vuole tempo per amalgamare gli ingredienti, per cuocerli al punto giusto e ci vuole tempo anche per assaporarli veramente, senza fretta. Infine, ci vuole pazienza perché cucinare implica ricerca e tempo ma ha bisogno, anche, dell'attesa per la lievitazione della torta o della pizza, del cibo che si insaporisce grazie alle spezie e ci vuole tempo per il profumo che, piano piano, invade con la sua leggera fragranza le stanze della casa. Inoltre la cucina richiede un equilibrio di sapori e odori, richiede tentativi ed errori per arrivare ad un risultato, implica la conoscenza e la collaborazione tra chi coltiva le materie prime e chi le trasforma come quando vado dal mio fruttivendolo e chiedo come posso cucinare quella verdura che puzza ma che è così colorata e invitante.

Infine non possiamo dimenticare che la cucina contemporanea nasce dalla tradizione, da ricette antiche e da lunghe ore passate in cucina ad osservare le nostre nonne o le nostre mamme impastare, cucinare, tagliare, decorare e diventa difficile pensare che nessuno abbia un cibo, una ricetta, un sapore che non sia legato ad un ricordo profondo, personale e affettivamente coinvolgente. Possono essere le lasagne di mia suocera che solo lei riusciva a farle con il giusto equilibrio di morbidezza e di croccantezza, di ragù e besciamella, di strati di pasta o lo zabaglione che mi faceva mia zia nei mesi invernali importanti per evitare che io mi ammalassi…. una vera bomba calorica a cui adesso non oso neppure pensare. Perché il cibo è anche questo; è un insieme di prodotti che fanno nascere ricordi, emozioni e sentimenti profondi e intensi.

Le attuali famiglie, però, sono, perlopiù, caratterizzate da tempi veloci dove il rito del cucinare è stato sostituito dal cibo surgelato, dal take-away, e, comunque, da pasti semplici e frugali grazie ai quali è possibile fare anche altre cose, "senza perdere tempo". Ma è possibile unire l'esigenza di un tempo più veloce con quella di una cucina di qualità, fatta per esaltare i sapori e i prodotti del territorio? La risposta a questa domanda potrebbe arrivare dall'esperienza e dalla conoscenza a partire dalla scuola o dall' extra-scuola che, nel tempo, si trasforma nella scelta di uno stile di vita preciso come quello raccomandato dalle *Linee Guida per una Sana alimentazione revisionate nel 2018*[1]. Pensare a progetti in cui i nonni e le nonne portano la propria esperienza

[1] *Dopo più di dieci anni dall'ultima revisione, viene pubblicata la revisione delle Linee Guida per una sana alimentazione: documento sulla sana alimentazione rivolto ai consumatori che raccoglie e aggiorna consigli e indicazioni alimentari, elaborate da un'apposita commissione scientifica. Le Linee Guida italiane per una sana alimentazione si basano sul modello alimentare mediterraneo: obiettivi delle Linee Guida sono la prevenzione delle malattie cronico-degenerative, la promozione di salute e longevità, la sostenibilità sociale ed ambientale. Pubblicate dal Centro di Ricerca alimenti e nutrizione.*

di conoscitori dei prodotti della terra, delle tipicità del luogo quasi introvabili nei supermercati o nei negozi alimentari, in quanto possessori di ricette antiche, potrebbe essere un primo passo verso nuove consapevolezze in grado di unire le esigenze di vita attuali con la valorizzazione del territorio locale. Lo testimoniano i tanti libri di cucina che, negli anni, le scuole hanno prodotto dove i nonni e le nonne si sono divertiti a stupire con ricette come quella del castagnaccio, tipica della stagione autunnale, dei camini accesi delle regioni del nord Italia in cui la nebbia e il freddo penetrante delle serate venivano scaldate dalla dolcezza della castagna oppure dalle diverse versioni della torta di cioccolata, con o senza marmellata, alcune derivanti dalla Sacher altre, invece, originarie di un paese o, addirittura, di una pasticceria precisa.

La cucina è anche la scoperta delle possibili varietà di uno stesso prodotto, le verdure ne sono una testimonianza concreta; ad esempio i "Cioccapiatti" ovvero il ricercato radicchio selvatico che "*la natura donava […] chiamato ciocapiat, che veniva cercato nei campi, lungo le cavedagne, dove cresceva spontaneamente, Veniva raccolto servendosi di un coltello, ma per trovarlo bisognava avere la pazienza di camminare per parecchio tempo, scrutando gli argini dei fossi o i sentieri tra i filari dei frutteti o della vite, perché crescevano sporadicamente qua e là. Dopo la raccolta, i cioccapiatti venivano pazientemente puliti e bolliti. Poi si passavano in padella con panna e formaggio, oppure potevano essere mangiati, dopo la cottura, conditi solo con olio e sale. A volte venivano scaldati assieme a una fetta di pancetta."*[2]. La prima volta che ho sentito parlare di cioccapiatti è stato quando avevo venti/venticinque anni entrando in un piccolo negozio del mio paese dove Antonella, la proprietaria, li stava insacchettando per una signora non troppo giovane entusiasta di averli "finalmente" trovati, dato che non poteva più andare per fossi.

I nonni e le nonne possono, così, diventare fonte di conoscenza per non perdere e disperdere i beni di un territorio ma anche i modi di dire e i nomi di oggetti che oggi non usiamo più perché scomparsi dalle nostre case e dal nostro fare quotidiano come la grama, attrezzo usato per mescolare l'impasto o la madia mobile sul quale venivano riposte le pagnotte ancora calde[3]. Ma la cucina è fatta anche di ritorni perché il passato insegna, sempre. *"Di mestiere faccio la parrucchiera, ma oggi è lunedì e ho fatto l'assassina: sì, ho tirato il collo a dodici polli.Mia figlia mi ha detto "Mamma stai lontano che fai una puzza di gallina!" Lei preferisce le cosce di pollo della Coop, poverina! Sarà ben meglio un galletto che razzola nel cortile e non si nutre di polverine e di veleni.[…] Fra galline in brodo e galletti alla cacciatora, noi sì che sappiamo cosa mangiamo"*[4]. Eh sì, direi che sarebbe molto meglio sapere cosa si mangia e si porta a tavola, infatti sempre più medici e nutrizionisti consigliano di leggere le etichette, di cercare la provenienza di un prodotto, di andare dal contadino a comprare frutta e verdura. E tutto questo non è un bene solo per la singola persona ma lo è e lo diventa anche per la comunità e per il nostro pianeta che ha bisogno di rispetto per poter continuare a donarci le meraviglie che, poi, mettiamo sulla nostra tavola.

Infine, un' ultima riflessione. Quando viaggiamo scopriamo cibi e sapori nuovi che spesso vorremmo rubare per portarceli a casa con noi ma una volta rientrati i sapori cambiano e le prelibatezze che tanto abbiamo assaporato hanno un gusto diverso. Sarà il clima ? Il viaggio che hanno fatto? L'aria ? o forse semplicemente anche loro sono legati alla loro terra, al loro territorio, al loro clima ed è proprio lì, in quella terra specifica che riescono a dare il meglio di sé. In fondo essere un cittadino consapevole e rispettoso del pianeta vuol dire anche saper viaggiare per trovare meraviglie, anche culinarie proprio perché se *tutti gli uomini si nutrono, pochi sanno distinguere i sapori.*

[2] Trombelli M., *Si gustavano una volta. Ricette e tradizioni perdute da riscoprire insieme, Ed.* Associazione Proloco San Giovanni in Persiceto, Castel Bolognese (Bo), 1998, pag. 16

[3] Cfr. Trombelli M., *Si gustavano una volta. Ricette e tradizioni perdute da riscoprire insieme, Ed.* Associazione Proloco San Giovanni in Persiceto, Castel Bolognese (Bo), 1998, pag. 21

[4] Garuti M., *Donne e ricette,* Ed. L'Artiere, Bentivoglio (Bo), 2000, pag. 33

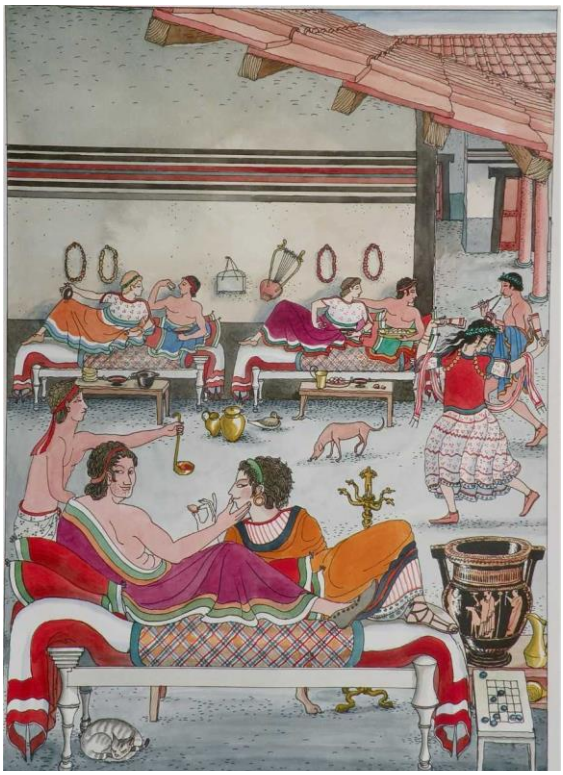
LE ORIGINI DELL'ALIMENTAZIONE NELLE RACCOLTE ARCHEOLOGICHE DEL MUSEO CIVICO

CRISTIANA ZANASI,
Curatrice della sezione di archeologia e etnologia del Museo Civico di Modena

La tradizione culinaria a Modena ha radici secolari, ma se possiamo contare anche su fonti scritte per i periodi storici, dall'età romana all'età moderna, è ai soli reperti archeologici che ci dobbiamo affidare per conoscere la dieta dei nostri antenati nella preistoria.
Le raccolte archeologiche del Museo espongono reperti della città e del territorio che coprono un arco cronologico dal Paleolitico al Medioevo. Fra questi non mancano i contenitori per cuocere, conservare e consumare cibi e bevande. Assenti nel Paleolitico, epoca in cui probabilmente erano realizzati in materiali deperibili, come il legno, sono ampiamente rappresentati nei periodi successivi, a partire dal Neolitico. È proprio a questo periodo, databile nel nostro territorio dalla metà del V al IV millennio a.C., che si attribuisce l'introduzione dei primi contenitori in ceramica. La cosiddetta "rivoluzione neolitica", è caratterizzata da un nuovo rapporto fra l'uomo e l'ambiente: sono infatti testimoniate le prime forme di agricoltura e allevamento che aprono scenari inediti sul fronte dell'alimentazione. Le coltivazioni di cereali e legumi, unitamente al consumo di animali allevati, determinano una maggiore varietà nella dieta, alla quale corrisponde la necessità

Vasellame etrusco in ceramica dalla fattoria di Baggiovara, Case Vandelli. V secolo a.C.
Museo Civico di Modena (Foto P. Terzi)

di una maggiore varietà di contenitori. A un cambiamento economico corrisponde dunque un cambiamento tecnologico, con l'introduzione della modellazione dell'argilla per realizzare contenitori che, cotti in fornaci, diventano forme ceramiche. Fin dalle prime produzioni è possibile identificare forme più grossolane, per conservare e cuocere gli alimenti, e forme più raffinate, per consumare cibi e bevande, la cosiddetta "ceramica da mensa".
Le forme nel corso del tempo risentono di influenze, mode e modelli che circolano insieme agli individui fra Mediterraneo e Europa, attraversati da scambi e commerci soprattutto nella successiva età dei metalli, che in regione vede l'affermarsi delle terramare (1650-1170 a.C.). Sapienti agricoltori e abili allevatori, gli abitanti di questi villaggi dell'età del bronzo probabilmente avevano una dieta ben equilibrata fra le proteine e i carboidrati di cui disponevano, e che erano alla base di ricette preparate su focolari, con l'utilizzo di fornelli e spiedi, o all'interno di forni. Fra le bevande non è esclusa una birra derivata dalla fermentazione dei cereali che circolava in tutta Europa, ma soprattutto è testimoniato fin da allora, grazie anche al ritrovamento di vinaccioli, il consumo del vino.



Ricostruzione di un banchetto etrusco. Disegno R. Merlo
(Immagine per gentile concessione del Museo Civico di Modena)

Il "banchetto" assume il carattere di un'occasione sociale, oltre che religioso, presso gli Etruschi, che depositano ritualmente nelle sepolture tutti gli elementi del simposio, come è ben rappresentato dalle tombe della necropoli della Galassina di Castelvetro (V secolo a.C.).

Della "*splendidissima Mutina*" di duemila anni fa, così citata da Cicerone per la sua prosperità, il Museo conserva non solo una straordinaria testimonianza degli ambienti nei quali si consumava il cibo, quali il triclinio della *domus* di via Università, ma anche raffinate ceramiche da mensa e soprattutto resti di pasto, emersi dagli scavi di una *domus* in via Albinelli: ossa di animali allevati e cacciati, avanzi di pesci d'acqua dolce e di mare e persino ostriche. E poi cereali, legumi, olive, pinoli, frutta fresca e secca e anche grani di pepe importati dall'Oriente.

La bonifica con anfore di Via Albinelli durante i lavori di edificazione della sede della Cassa di Risparmio nel 1964
(foto tratta dal sito www.mutinaromana.it)

(le Immagini presenti sono per gentile concessione del Museo Civico di Modena)

L’ARTE DI METTERE IN TAVOLA NELLE RACCOLTE DI ARTIGIANATO ARTISTICO DEL MUSEO CIVICO

CRISTINA STEFANI,
Curatrice della sezione di arte e artigianato artistico del Museo Civico di Modena

Composta da oltre duecento esemplari integri e da circa quattrocento frammenti ceramici, la raccolta di ceramiche del Museo si è costituita gradualmente nel corso dei decenni, a partire dagli anni immediatamente successivi la fondazione dell'Istituto avvenuta nel 1871, grazie all'afflusso di materiali provenienti da ristrutturazioni edilizie e, in seguito, dall'abbattimento delle mura, ma anche attraverso donazioni di privati cittadini e acquisti mirati, indirizzati soprattutto all'acquisizione di manufatti prodotti nel modenese. Tra i doni più importanti occorre ricordare i cinque “bianchi” faentini con stemma estense prodotti nella bottega faentina di Virgiliotto Calamelli donati da Picaglia nel 1895, il grande piatto istoriato nella bottega urbinate di Guido Fontana proveniente dalla nobile famiglia Molza (1945) e il nucleo di ceramiche donate nel 1961-62 dal poeta Ferruccio Cambi in memoria del figlio.

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)

L'attuale fisionomia della raccolta, originariamente esposta nel grande salone dell'archeologia, si deve a Luigi Alberto Gandini, che nell’ambito del riallestimento da lui curato nel 1900 le destinò una sala e si adoperò affinché essa risultasse rappresentativa dell'intera produzione italiana. Ciò nonostante la raccolta del Museo continua a documentare soprattutto la produzione locale, a partire dal Rinascimento fino all'Ottocento avanzato, quando l'intero distretto sassolese si convertì all'economia

della piastrella. In tempi recenti, la raccolta si è arricchita di altri importanti esemplari tra i quali si ricordano una bellissima Zuppiera proveniente dalla Fabbrica della Majolica di Giovanni Maria Dallari donata dall' Accademia Nazionale della Cucina.
Un gruppo di ceramiche graffite, scodelle, piattelli, fiasche, boccali, documenta la produzione delle botteghe modenesi dalla fine del Quattrocento a tutto il Settecento; a queste si affianca una discreta campionatura di maioliche italiane dei secoli XV-XVIII riconducibili a fabbriche faentine, venete, lombarde, liguri e umbre. Forme e motivi decorativi della produzione ceramica nel ducato estense, dalla metà del XVIII alla seconda metà del XIX secolo, sono rappresentati da un gruppo di maioliche e terraglie uscite dalle manifatture di Sassuolo.

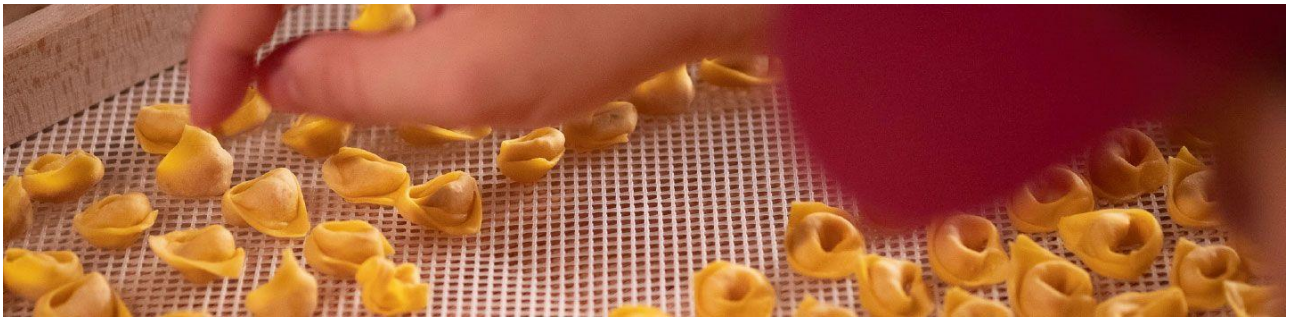
Manifattura Ferrari-Moreni. Crespina, 1836-1854, terraglia dipinta. Museo Civico di Modena (Foto C. Vannini)

Nel 1836 la "Fabbrica della Majolica e Terraglia" di Sassuolo, viene rilevata dal conte Giovan Francesco Ferrari Moreni, il cui stemma compare al centro di alcune stoviglie decorate con bande o festoni floreali azzurri. L'accostamento di bianco e azzurro, i colori di Casa d'Este, costituiscono uno dei tratti distintivi della ceramica sassolese della Restaurazione, che deriva forme e moduli decorativi dalle terraglie inglesi settecentesche prediligendo per i capi più raffinati l'impasto duttile e leggero della terraglia "ad uso di Inghilterra". Intorno alla metà del secolo, la fabbrica passa in gestione a Giovanni Maria Rubbiani che le imprime un nuovo impulso introducendo nuovi aggiornamenti sotto il profilo sia tecnico che formale, ne sono esempio la zuppiera e il piatto decorati con motivi floreali e scenetta risorgimentale riprodotti meccanicamente.

(le Immagini presenti sono per gentile concessione del Museo Civico di Modena)

IL TORTELLANTE
L'ASSOCIAZIONE CON LE MANI IN PASTA

Tortellante è un progetto unico al mondo nel suo genere, capace di cambiare le cose in modo positivo e virtuoso, permettendo per la prima volta di tracciare il futuro dei ragazzi autistici attraverso la produzione di un'eccellenza della tradizione gastronomica modenese: la pasta fresca.



Una pasta piena di cultura, bellezza, condivisione, relazione, crescita sociale.

Siamo una comunità collaborativa, un progetto culturale innovativo. Una squadra in cui ognuno porta un contributo, si diverte, è attivo, si relaziona e ha un ruolo importante.
Siamo un esempio unico, originale, replicabile, un modello sostenibile.
Realizziamo una rete di relazioni virtuose. Spingiamo famiglie, istituzioni, team scientifico, volontari a lavorare tutti insieme.
Esprimiamo la ricchezza della diversità. Costruiamo la nostra identità.
Siamo una scuola di autonomia. Costruiamo la nostra libertà e indipendenza: un progetto di vita futura.
Siamo un'opportunità e una risorsa per le nostre famiglie, per la società, per le istituzioni.
Siamo ambasciatori della gastronomia modenese. Facciamo del bene a tutta la città.
Sprigioniamo l'energia creativa delle nonne che ci insegnano e ci trasmettono una cultura di tradizioni secolari.

Diamo sostanza al valore universale della solidarietà.

{ fatti con le mani e con il cuore
TORTELLANTE }

Modena, via Borelli angolo via Tagliazucchi

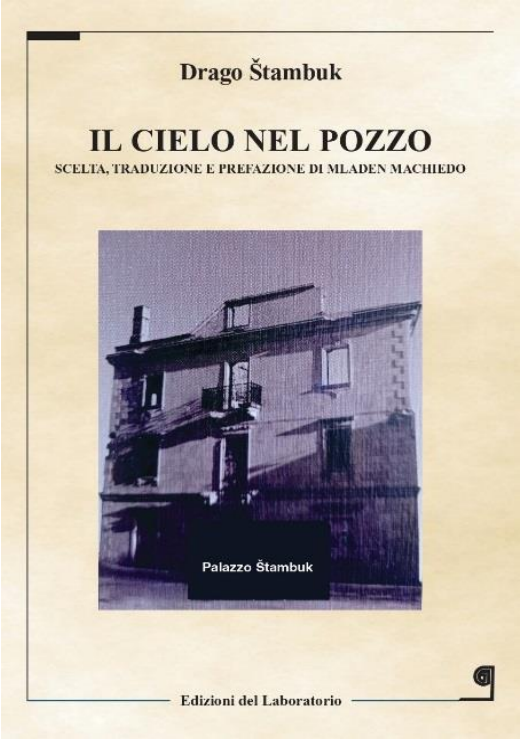
a cura Simona Gozzi

CIBARSI DI POESIA

L'autore di queste poesie, tradotte da Mladen Machiedo, è una figura di rilievo nel panorama internazionale. La sua notorietà viene non solo dalla letteratura.
Favorito dalle circostanze esterne, ma pure dalla sua curiosità verso il nuovo e il diverso, nonché dalla disponibilità comunicativa, Drago Štambuk è – tra i poeti croati – un esemplare uomo di mondo.
Fra le sue conoscenze vanno menzionati personaggi quali Madre Teresa e il Dalai Lama in India, l'imperatore Akihito in Giappone, Margaret Thatcher e Lady Diana in Inghilterra, accanto ad una schiera di scrittori quali Ishiguro, Carver, Doris Lessing…

Ecco una sua poesia, da lui letta davanti all'Imperatore Akihito...

Elléboro (*Kukurijek*)



La mano nera /
risolleva la neve.
La calotta cranica vivificante/
sbocciando tenera/
cancella la caduta di Cristo./
Hellebores, hellebores!
Fiore modesto/
degli umidi boschi/
figlio dei burroni croati./

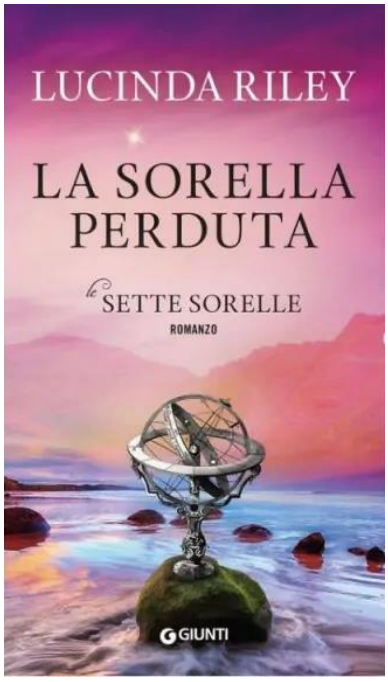
Miracolo dell'humus buio,/
Come pronto germoglia/
nei vasi di Tokyo/
odorando di paese natìo.

Fiore scuro, beltà di veleno.
Scelta giapponese d'amore,/
a quella che esala/
cedendo ai petali/
il suo ultimo respiro.

La Biblioteca di Poesia Contemporanea è aperta per lettura e consultazione previo appuntamento.

RECENSIONE

LA SORELLA PERDUTA

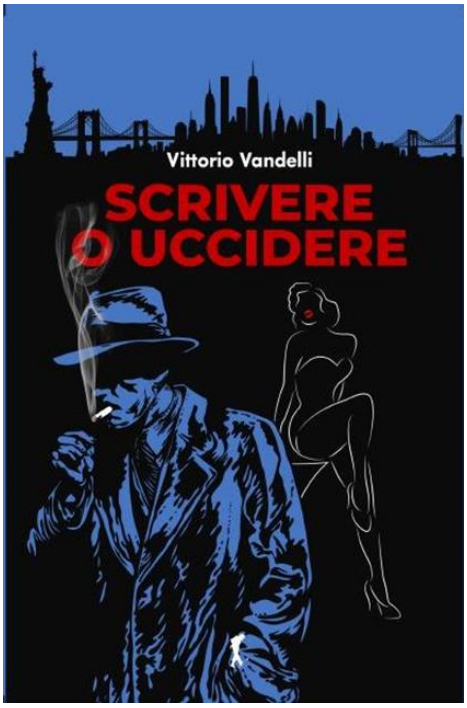


DARIO GHELFI

Introduzione. Ho sempre amato la narrativa e seguo l'inserto domenicale "Lettura" del "Corriere della sera", con le sue classifiche settimanali della letteratura italiana e della letteratura straniera. Ed è proprio da una classifica de la "Lettura" che ho individuato, Lucinda Riley. Non conoscevo l'autrice ed ho scoperto che nella sua produzione annovera, tra l'altro, una saga, quella delle "Sette sorelle". Sono volumi che richiedono impegno nella lettura: tanto per chiarire, "La sorella perduta" è di 846 pagine.
Ero perplesso, anche perché la vicenda delle sette sorelle non mi intrigava e, anche alla fine, terminata la lettura, non ho capito bene tutta la faccenda (la Ridley, in nota, scrive che la saga sarebbe terminata nel 2022, con un ottavo titolo, che avrebbe chiarito tutti i misteri). Fortunatamente la questione delle ricerche della sorella mancante, tutto sommato, mi è apparsa "secondaria", rispetto a quello che mi ha coinvolto nella lettura in una storia che si gioca su un accavallarsi di piani temporali (il presente; il passato che ritorna ad intervalli diversi, un correre continuo sulla linea del tempo), di vicende che sembrano distanti l'una dall'altra, per poi compattarsi nel finale; i colpi di scena non si contano! Sono stato, altresì, indotto a considerare la storia una sorta di moderno romanzo d'appendice, anche perché la conclusione di tanti capitoli mi sembra richiamare la "suspence" delle chiusure delle varie puntate, che dovevano indurre all'acquisto del numero successivo della rivista che lo ospitava. Fortunatamente, verso la fine della storia, ci viene presentato un albero genealogico delle due famiglie che sono al centro dell'intrecciarsi degli avvenimenti, e così, anche a noi lettori, oltre che ai protagonisti del libro, è dato di fare chiarezza. Capita che alla fine del capitolo si preannunci una memoria che chiarirà un mistero, ma il (la) protagonista è stanco/a e si rimanda al giorno dopo. Ma il capitolo successivo "rilancia" un altro dei fili della vicenda (con altri misteri) e bisogna aspettare che si riprenda il discorso sospeso e così via via lungo tutto il percorso della narrazione. Qui poi, oltre alle sette sorelle adottate, è tutto un groviglio di adozioni, con continue agnizioni. Ma non è in questo che ho trovato il piacere di leggere, bensì nel fatto che tutto il ricordo dei vari protagonisti rimanda alla guerra d'Indipendenza degli irlandesi e alla "loro" tragica guerra civile, di cui fu vittima l'eroe nazionale Michael Collins. "La sorella perduta" diventa, pertanto, un vero e proprio romanzo storico: ed è la stessa Riley a scrivere " … di questo libro. Che, lo ricordo, è come sempre un'opera di fantasia, ma arricchito da figure storiche realmente esistite e ambientata nel periodo del conflitto – fin troppo reale – con gli inglesi per la conquista della libertà …" (pag. 845). Personalmente, avevo qualche conoscenza delle vicende irlandesi, della lotta di quel popolo per affrancarsi dagli inglesi, a partire dall'insurrezione di Berlino della Pasqua del 1916. Letture appoggiate anche dai media: Hugo Pratt che affronta la questione con quella che assieme alla "ballata" considero la sua più bella storia, "Concerto in O' minore per arpa e nitroglicerina" ed il film del 1996, "Michael Collins" di Neil Jordan, con Liam Neeson e Julia Roberts. Per un motivo o l'altro i protagonisti della storia, tornano ad un loro non tanto poi lontano passato, nel corso del quale rivivono le madri, i padri, i mariti, i fratelli, quasi tutti contadini, collettivamente impegnati in una dura guerriglia contro le forze speciali inglesi. Sono persone del popolo, in genere povere o poverissime, che tutto sacrificano alla lotta, ma che sanno anche mantenere dei caratteri di profonda umanità, nei confronti di chi appartiene alla categoria degli avversari Uomini e donne (in tutta a storia eccellono le figure femminili), che svolgono un ruolo insostituibile nella lotta anti-inglese e che in questa sembrano superare ogni disparità di genere (in una società contadina essenzialmente patriarcale). Poi il dramma; la spaccatura, che avviene a tutti i livelli, dai dirigenti ai militanti. Il "Trattato" con gli inglesi, firmato da Collins, l'eroe nazionale, divide gli irlandesi in Pro Trattato e Anti-trattato. Poi la guerra civile; nel libro si legge che negli scontri Collins abbia ricevuto aiuto dagli inglesi, per battere gli anti-trattato. Ed alla fine Collins muore in un'imboscata, nei pressi della sua città natale (un episodio che la stessa storiografia irlandese non ha mai ben chiarito).
Uno dei protagonisti dichiara di essersi ritirato all'ultimo minuto dal gruppo che poi partecipò all'agguato, ma dopo alcuni giorni viene ucciso, anche egli, sempre in un agguato. Le morti che dividono le famiglie, un passato che non si cancella.

UCCIDERE O CUCINARE

VITTORIO VANDELLI



Introduzione al romanzo:

Nell'America immaginaria del *noir* classico, un critico cinematografico di successo viene incaricato di scrivere un reportage sui detective privati nella realtà. Si trova così a seguire un investigatore, dagli apparenti modi da 'duro', durante una indagine riguardante il delitto di un collega del critico. L'ambiguo rapporto che si stabilisce tra l'uomo d'azione e l'intellettuale mondano è il filo conduttore della storia. Combinando la classica ricerca del colpevole al romanzo d'azione vero e proprio, e grazie alle varie tecniche narrative utilizzate, il romanzo sviluppa una trama serrata e ricca di colpi si scena: ci sono quasi tutti i personaggi e le situazioni del poliziesco americano, tra cui una avvenente *dark lady*, vera e propria protagonista al femminile, e l'immancabile mistero della camera chiusa (che per l'occasione è un cinema). Questo romanzo è un omaggio, in parte ironico e nostalgico, al genere in questione e al cinema *noir*, ma ci parla pure di molti aspetti del mondo in cui viviamo.

Ai lettori la sentenza.

Buona lettura

Biografia autore

Vittorio Vandelli è un insegnante di lingua e letteratura inglese. Ha frequentato l'università a Bologna durante gli "anni di piombo", laureandosi in letteratura americana con una tesi su R. Chandler e il romanzo *hard-boiled*. Ha pubblicato i romanzi noir *Runaway - fuga a Venezia* (2003) e *Dark City* (2013). Ha inoltre dato alle stampe la cosiddetta *Saga del professore Bingo*, opere che hanno come protagonista l'irriverente professore: i romanzi *Il professor Bingo* (2000) e *Il professor Bingo e il nuovo che avanza* (2001), la raccolta di racconti *Questa scuola non è una azienda!* (2006), la raccolta di articoli *Le pillole del prof. Bingo 2000/2010 - dieci anni vissuti pericolosamente all'interno della scuola italiana* (2010) e la pièce teatrale *La fabbrica dei cretini* (2018). Nel 2015 è stato il primo autore italiano finalista al premio *The Write Stuff* della *London Book Fair* con il volume *'Silvio Berlusconi's Italy – a Portrait of the Country and its Godfather'*. Inoltre Vandelli ama la musica folk e rock, si definisce un *amateur* folk-singer e ha tenuto vari corsi e conferenze-spettacolo.

APPUNTAMENTI UTE

- L'UTE al Cenacolo di Leonardo – Milano- **30 ottobre 2021 -**
  Visita riproposta nella data del 9 Gennaio 2022

- **12 Novembre** accompagnati da Susanna Lodi, architetto e docente UTE, visita alla **Biennale di architettura 2021 a Venezia**

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

  Terzo incontro **sabato 20 novembre** dove si è parlato del libro ***Frankenstein***
  di Mary Wollstonecraft Shelley

- **ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI**

  È convocata l'assemblea annuale in prima convocazione alle 23 del 18 novembre e in seconda convocazione alle ore 10,30 del 20 novembre 2021 presso la sede di Modena via Cardinal Morone,35

- **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.

  Terzo e ultimo incontro: sabato 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

- 15 Dicembre... proponiamo una giornata a **Parma**, capitale della cultura 2020-21 e che diventa **capitale della street art con Bansky,** ma non solo…..

- **CORALE ESTENSE --** La Corale Estense ha ripreso la sua attività nei pomeriggi del mercoledì, come è consuetudine da più di vent'anni. Gli incontri si terranno alle ore 16,00 nella nuova sede: Teatro della parrocchia B. V, Addolorata, in Modena via Rangoni n. 26.

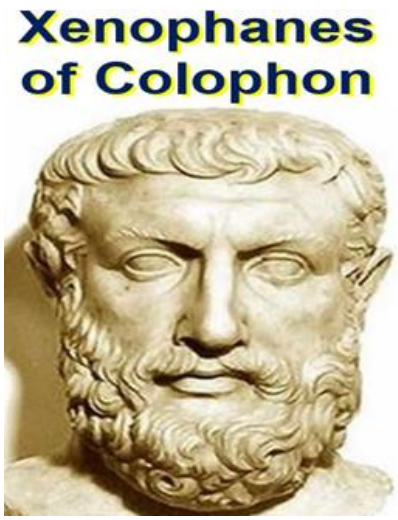
- **TEATRO PICCOLO di Milano** – "**teatrodarte pertutti**" **– stagione teatrale 2021/22**

  PICCOLO
  TEATRO DI MILANO • TEATRO D'EUROPA

  DOPPIO SOGNO al Teatro Studio Melato **sabato 4 dicembre 2021**
  adesioni entro il 25 novembre 2021

  ARSENICO E VECCHI MERLETTI al Teatro Grassi
  venerdì 17 dicembre 2021 **- biglietti esauriti -**

  PINOCCHIO al Teatro Grassi **sabato 8 gennaio 2022**
  adesioni entro 17 dicembre 2021



IL CORRIERE DELL'UTE

Aperiodico informativo on-line
N. 2 - Novembre 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: Zuppiera proveniente dalla fabbrica della Majolica di Giovanni Maria Dallari, attiva a Sassuolo dal 1749 al 1785. Dono dell'Accademia Nazionale della Cucina. 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

Carla Bertacchini: *Uniche tracce emotive*
1
Dante a teatro
3
I viaggi UTE
Giovanna Guardasoni*: Expo 2020 / 2021-Dubai e Abu Dhabi*
4
Spazio Arte, Colori e ….
5
Premio "Riccoboni": Antonio Fava
6
Carla Bertacchini: P*iccole donne screscono all'UTE*
7
Ermando Ottani: *Il cibo: in tavola e nel cuore*
9
Maria Assunta Devoti: *Due isole, 4 secoli in un sol boccone…*
11
Maria Rosa Zanasi: *L'hobby della cucina*
13
Maria Laura Marinaccio: *Cinema e cibo*
15
Claudia Forni: *Oggi cucino io …ma cosa?*
17
Cristiana Zanasi: *Le origini dell'alimentazione ….*
19
Cristina Stefani: *L'arte di mettere in tavola*
21
Lo sguardo dell'Altro: Il Tortellante
23
Cibarsi di Poesia: Il laboratorio di Poesia
24
Dario Ghelfi: *Recensioni: La sorella perduta*
25
Vittorio Vandelli: R*ecensioni: Uccidere o cucinare*
26
Appuntamenti UTE
27

Vasellame etrusco in ceramica dalla fattoria di Baggiovara, Case Vandelli. V secolo a.C.
Museo Civico di Modena (Foto P. Terzi)