

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- In primo piano

con le RUBRICHE:

- **Sapori e suggestioni** :
Notte di luce
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Gesù Bambino nasce a Napoli
Cronaca di un caso realmente
accaduto, a Napoli
- **Questioni di stile** :
L'arte di fare i regali
- **LE MUSE** :
I pensieri
- **Una ricetta per...Natale**
- **Vita dell'Accademia**

In primo piano

Lo scopo che ci eravamo prefisso, e cioè di coniugare amicizia e cultura, è stato perseguito con successo! L'apertura dell'Anno Accademico 2001-02, il quarto dalla fondazione del nostro sodalizio, ha avuto luogo sabato 10 novembre u.s. a Tivoli presso il Centro Convegni "Gregorius" dell'Hotel Sirene. Il Sindaco di Tivoli e l'Assessore alla Cultura hanno trovato una sala gremita di accademici, di aderenti, di illustri ospiti, di personalità del mondo artistico, culturale e imprenditoriale, di autorevoli rappresentanti della stampa e di varie associazioni, e ancora di professionisti, docenti e studenti, richiamati certo dall'evento culturale ma altrettanto desiderosi di partecipare ad un incontro programmato all'insegna dell'amicizia. Il nostro Presidente, ing. Gianni Andrei, dopo aver illustrato i fini e le attività dell'Accademia del Desco d'Oro, ha presentato gli Annali dell'A.A. 2000-01, soffermandosi sul grande successo delle iniziative realizzate e dando particolare rilievo al periodico *Il Buon Gusto*, giunto al suo secondo numero. La cerimonia di consegna dei diplomi ai neo-accademici ha preceduto l'apertura solenne dell'Anno Accademico. Quindi, l'aspetto altamente culturale della manifestazione: la presentazione, in anteprima per il Lazio, del nuovo romanzo "La collina dell'addio" di Franco Piccinelli, Accademico d'Onore. Ha esordito il Sindaco dott. Vincenzi, che ha espresso il ringraziamento e l'apprezzamento per l'iniziativa dell'Accademia, che ha eletto la città di Tivoli a madrina di un evento di così alto spessore culturale. Subito dopo, il filosofo professor Lucio Saviani dell'Università di Napoli, consulente RAI e membro del Collegio di Filosofia Sociale di Roma, ha curato il commento critico letterario del romanzo, coinvolgendo ed emozionando l'uditorio. Un "fuori programma" molto gradito ha visto la vice Presidente, prof.ssa Rina Giacobbe, interpretare con sentimento la lettura di alcune *pagine forti* del romanzo. Infine, l'attesissimo intervento dell'Autore, che con le sue parole non ha mancato di affascinare ed entusiasmare i presenti. Poi, tutti stretti intorno allo Scrittore, che ha dispensato autografi e dediche sul suo volume. La serata è proseguita con una partecipatissima conviviale nelle prestigiose sale dell'hotel, molto curata nello stile e nella scelta del menù, durante la quale gli accademici e gli aderenti hanno ricevuto un piatto in ottone, sbalzato a mano, celebrativo dell'Anno Accademico, realizzato per l'occasione dal noto artigiano tiburtino Giuseppe Cialone, in serie limitata e numerata. Una particolare menzione merita, tra le altre, la partecipazione dei signori Di Bari, ideatori e produttori della famosa *pasta Taralloro*, che, accogliendo con entusiasmo l'invito dell'Accademia, sono appositamente giunti dalla Puglia. Tra il generale compiacimento, alimentato dall'atmosfera di schietta e cordiale convivialità, la serata si è conclusa con il tradizionale brindisi accademico "all'amicizia".

Silvana Flauto

Franco Piccinelli.

"La collina dell'addio"

Priuli & Verlucca, Editori

E' la vicenda di un Generale dei Carabinieri, di origine contadina, che combatte la battaglia più difficile della sua vita contro le insidie del male di cui ha coscienza, ma che, attraverso la ricerca della propria identità, perduta e ritrovata là dove nacque, scopre infine l'amore. Romanzo forte e autentico, avvincente quanto coinvolgente.

Sapori e suggestioni

Notte di luce

di Rina Giacobbe

Profumo di mandarini; vetri appannati dove si disegna il proprio nome; mandorle tostate; pani lievitati arricchiti di canditi e frutta secca; vini robusti dietro bicchieri ombrati da impronte di pranzi lunghi, dove gli arrostiti trionfano dopo l'ingresso dei primi, farciti e sostenuti da sughi lenti. Pigra la "tavolata" scorre tra parole ingombrate da bocconi avidi, entusiasmi per piatti ben acconciati di fronte ai quali, dopo una prima educata e modesta perplessità, si avvanza studiando il primo boccone per meglio accogliere tutto il resto. E' questa una sfida alla notte, al buio, intrattenendo il tempo per giorni con danze studiate e pozioni veramente magiche. Una danza in cui l'ombra è secondaria e il passaggio del sole sottolinea solo il momento dell'accensione dei fornelli, che suggeriscono motivi familiari alle cuoche del caso, che sanno intuire il momento della giusta densità e dello sfrigolio della giusta cottura. Mestoli e cucchiari sollecitano, incalzano, accarezzano e poi ... sapientemente distribuiscono con accortezza. Accorgersi che la notte ci sorprende a tavola e che un susseguirsi di dolcetti e cioccolato ci accompagneranno al dopo, confondendoci e quasi disorientandoci, ci fa sentire presi da un canto prolungato che cammina su echi di cori di chiesa, di presepi moventi dove la fissità è solo un'illusione, perché in questo periodo la magia riesce sempre.

Giungano a tutti gli auguri di vero cuore per un Santo Natale di pace e serenità e per un Nuovo Anno all'insegna del successo, della prosperità e dell'amicizia.

LE MUSE

I pensieri

**Chiudi gli occhi
e lascia che i pensieri
volino leggeri
s'intreccino e danzino
come libellule
sul confine che separa la fantasia dalla realtà.**

**Chiudi gli occhi e lasciati trasportare
su questa scia, quanto ti pare
vola felice,
vola contento
conquista di nuovo ciò che hai avuto per un momento.**

**Librati in volo
pensa che non sei lì da solo,
sono in tanti,
sono i pensieri che si rincorrono volentieri,
abbandonati a loro
non indugiare,
pensa soltanto a rimembrare.**

**Il tuo cammino non sempre è sereno,
è la vita che scorre, e il destino è pur vero,
percorsi infelici, lieti, raggianti,
speranze, promesse, illusioni son tante,
rincorri festante le vie che agogni
ecco, sei giunto, ma no, son solo dei sogni.**

**Ritornano i pensieri, ritornano alla mente
s'impongono, ti avvincono, prepotentemente,
quando giunge la sera, il buio t'invita,
questo serve a te solo
per sopravvivere alla vita.**

Anna Maria Onorato

**L'Accademia del Desco d'Oro
è stata fondata a Tivoli (RM)
il 29.09.1998 (Atto del 12.03.2001,
registrato il 24.03.01 al n.1692)**

**ed ha sede in
Via San Bernardino da Siena, 2
00019 TIVOLI**

Questioni di stile

L'arte di fare i regali

a cura di Gianni Andrei

Natale è tempo di regali, testimonianze di affetto e di riguardo. Più di settant'anni fa fu pubblicato "Il libro delle convenienze" (Istituto Hermes Editore - 1930), tramandato da mio padre, con tante considerazioni e indicazioni validissime ancora oggi. Eccone alcune. << La parola "regalo" ha qualche cosa di lieto, di festoso, è un premio o una testimonianza di affetto, è il segno di una allegrezza, quasi sempre, o almeno un regalo porta seco l'allegria. Con un regalo spesso si saldano delle discordie Il regalo è un segno di ricordo, e non bisogna dimenticare che un piccolo regalo mantiene l'amicizia Una illusione, molto comune, è quella di credere che basti, per ben fare un regalo, di non guardare alla spesa, e si offre un oggetto di gran prezzo. Spesso il successo è minimo. Vi sarà chi ha speso meno, ma che ha fatto meglio. Quello che più è accetto è il sacrificio del donatore; sacrificio di denaro, anche, ma più specialmente sacrificio di tempo, quello che più commuove è quando il donatore indovina ciò che è più gradito Il caposaldo dell'arte di fare regali è dunque questo: studiare con opportune e discrete indagini che cosa può giovare o cosa può piacere a colui al quale intendete di fare un'offerta >>. Allora, auguri !!!

Storia, tradizioni, curiosità

**"NAPOLI è città di
tradizioni e sentimenti forti"**

Gesù Bambino nasce a Napoli

di Sandro Mammi

Uno degli elementi che maggiormente contribuiscono da decenni a creare l'immagine di Napoli città poliedrica è la quantità incalcolabile di piccoli mestieri, di minuscole imprese delle quali da sempre la città è piena ad ogni angolo di strada; ma l'angolo di Napoli più suggestivo è quello dei presepi di Via San Gregorio Armeno. Sotto Natale pullula di negozi e bancarelle che vendono qualsiasi cosa si possa desiderare per un presepio all'altezza di quello di Eduardo in "Natale in casa Cupiello". Perché il presepe è Napoli e Napoli è il

il presepe, l'uno non può esistere senza l'altra e viceversa, i pastori sono rappresentazione del popolo napoletano, le case, le osterie, il paesaggio sono partenopei. Gesù Bambino nasce a Napoli, come nel mondo intero, ma a Napoli, città così ricca di leggende, storia e folklore, la nascita divina non poteva essere come il resto del mondo, "u Piccirillo", nato in una mangiatoia, viene ad essere il simbolo di una dere-litta plebe che vede nella fede, forse bigotta, forse permeata di paganesimo, un riscatto alla propria reietta condizione. Per questa ragione il presepe a Napoli, nel corso dei secoli, è diventato parte integrante della città stessa, ha affascinato ed affascina ogni ceto, rappresenta e rappresenterà sempre la parte più reale e più viva del popolo napoletano, colto nelle sue poliedriche e infinite sfaccettature.

Cronaca di un caso realmente avvenuto, a Napoli.

di Osvaldo Paladini

In una mattina di un autunno di quasi dieci anni fa, stavo per dare inizio al mio lavoro quotidiano di veterinario quando giunse trafelata una giovane signora, tenendosi stretto al seno un cucciolo di pastore tedesco; era preoccupata per quanto accaduto e mi chiedeva di intervenire con tempestività al fine di scongiurare il peggio. Fu così che mi riferì di aver investito la piccola bestia senza avvedersene, in quanto, transitando in colonna per il Viale Colli Aminei, aveva notato soltanto la madre che, con felicità, riuscì ad evitare. Sentito il mio parere dopo una prima visita sommaria, limitata al sistema osseo, si scusò ed andò a tenere la sua lezione in un liceo, quale docente di lettere. Mi assicurò, comunque, che sarebbe tornata a completare la sua opera buona, mentre mi pregava di trovare una possibile sistemazione per le due creature da affidare in adozione. Durante tutto il tempo degli accertamenti in ambulatorio, il cane pastore che aveva seguito la figlia, senza mai perderla di vista, restò immobile davanti alla porta del mio studio. Il cucciolo, opportunamente curato, tornò alla sua buona condizione ante sinistro e riprese a giocare con la madre, la cui gioia era tanto evidente perché incontenibile. Alle ore tredici giunse la signora investitrice e benefattrice che, con aria molto serena mi disse: << Con i miei familiari abbiamo deciso di rendere felici queste due anime che Dio ci ha mandato e le terremo sempre unite nel nostro giardino di casa >>. A questo punto fui pervaso da un sentimento altamente significativo e mi arrogai l'adozione di entrambi per l'assistenza medica e profilassi annuale, fino al giorno del mio trasferimento.

Una ricetta per ... Natale

di Silvana Flauto e Rina Giacobbe

Si sa che il periodo delle festività natalizie è il più propizio per realizzare e gustare, insieme alle persone care, specialità tipiche e caserecce secondo la tradizione. Fatte in casa o create da artigiani professionisti. Ne abbiamo scelte due.

Il **salame cotto** è un tipico prodotto artigianale di antica tradizione norcina. Il metodo di produzione prevede le seguenti fasi:

1. è necessario selezionare e tritare carne di prosciutto particolarmente magra e di alta qualità
2. il tritato di carne viene condito con sale, pepe e tradizionali aromi naturali
3. il composto così ottenuto viene impastato manualmente per circa 30 minuti
4. l'impasto viene poi insaccato in budelli naturali (si ha il salame crudo)
5. i salami così formati vengono asciugati, con stufa a carbone, per circa dodici ore
6. dopo l'asciugatura, i salami vengono fatti riposare per ventiquattro ore
7. l'ultima fase è la cottura, che avviene con la bollitura dei salami per circa un'ora.

Alcune fasi della preparazione del **torrone** sono invece gelosamente e segretamente tramandate da generazioni nelle famiglie degli artigiani. Infatti questo è un dolce dagli ingredienti semplici: mandorle, zucchero, miele, ma dalla realizzazione alquanto elaborata; richiede lunghi tempi e molta pazienza per sciogliere ed amalgamare gli ingredienti ed una notevole abilità per valutarne la cottura. E, naturalmente, il tocco del maestro!

Chi non potesse o non riuscisse a realizzarle, le potrà trovare, insieme a tante altre specialità tipiche, tradizionali ed esclusive, dai seguenti artigiani di Tivoli, che l'Accademia ha selezionato con molta cura e attenzione:

Salumeria BRUGNOLI – Via Trevio, 20

Laboratorio Dolciario ROSSI con vendita presso il Bar Rossi – Via Empolitana, 125

(Durante la conviviale del 10 novembre per l'apertura dell'A.A. 2001-02, il Laboratorio Dolciario ROSSI ha offerto a tutti i partecipanti la degustazione di alcuni suoi prodotti, riscuotendo unanimi consensi ed apprezzamenti)

Vita dell'Accademia

- Durante una lunga cordialissima udienza al Monastero di S. Scolastica di Subiaco, il Nobile Consiglio Direttivo ha formulato gli auguri a **dom Mauro Meacci**, Abate Ordinario di Subiaco e "Accademico d'Onore", in occasione del suo genetliaco.
- Domenica 18 novembre u.s., si è svolta a Rocca di Botte, ospiti degli accademici Romano e Maria Grazia Migliorini, la tradizionale giornata annuale "**I colori, i sapori e i sentimenti dell'autunno**". I partecipanti hanno potuto gustare le innumerevoli appetitose specialità tipiche elaborate dalle "accademiche" e, infine, hanno inteso suggellare con il buonumore i momenti dedicati alla musica, al canto ed alla poesia.
- Sabato 24 novembre u.s., su invito del mensile LA CUCINA ITALIANA, alcuni membri del Nobile Consiglio Direttivo hanno partecipato al pomeriggio di "Degustazione degli Oscar Qualità/Prezzo" dell'Almanacco del Berebene e di Spumanti d'Italia 2002, organizzato da **Gambero Rosso** presso l'Hotel Cavalieri Hilton di Roma. L'occasione è stata resa fausta dall'incontro, davvero cordiale, con il giornalista **Toni Cuman** che ha molto apprezzato la conoscenza e le attività dell'Accademia del Desco d'Oro.
- A seguito dell'invito ricevuto durante la conviviale per l'apertura dell'A.A. 2001-02, sabato 1° dicembre molti aderenti hanno visitato la vastissima quanto esclusiva esposizione di "Oggetti Inglesi d'epoca in Argento e Sheffield", curata dalla **Gioielleria Paolo Lolli** nell'Hotel Torre S. Angelo di Tivoli.