

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
- con le RUBRICHE:**
- **Sapori e suggestioni :**
L'algoritmo della fede
- **Storia, tradizioni, curiosità**
L'arte dei cuochi dell'antica Roma
Villa "La Mortella" a Forio d'Ischia
- **Questioni di stile :**
Il decoro floreale
- **LE MISE :**
Lo gnomo
- **Una ricetta per...l'estate**
- **Vita dell'Accademia**

"POROS. Idee di Napoli e variazioni sul tema del Mediterraneo"

a cura di Lucio Saviani

Edizioni Marco Valerio

Il volume raccoglie le esplorazioni "nel profondo" da parte di alcuni eminenti studiosi alla ricerca delle potenti energie compresse negli ambiti fisici, psichici e mentali, letterari, storicistici e filosofici, che Lucio Saviani ha coeso in un'armonica struttura filosofico-letteraria, e che Mimmo Di Laora ha illustrato con opere intense e suggestive.

A Tivoli, il libro è disponibile presso la Libreria "Villa d'Este", in Piazza Garibaldi, 7.

In primo piano

Quando le note dell'ouverture dalla Suite in fa maggiore della "Musica sull'acqua" di G. F. Handel hanno permeato la stupenda Sala del Trono di Villa d'Este, si è avuta la conferma che quello del 17 maggio u.s. sarebbe stato un pomeriggio memorabile. Gli ingredienti c'erano tutti: la manifestazione inserita nelle Celebrazioni per il 3217° Natale di Tivoli, il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura e dell'Istituto Bancario SANPAOLO IMI, la partecipazione annunciata di prestigiosi ed illustri personaggi. Il maestoso sottofondo barocco ha così creato l'atmosfera più appropriata per ospitare un evento culturale esclusivo, ideato e realizzato dall'Accademia del Desco d'Oro: **"Tivoli e Napoli unite nel profondo"**, e cioè la presentazione, in anteprima assoluta per l'Italia, del libro **POROS**, curato dal filosofo prof. **Lucio Saviani** e l'esposizione delle opere grafiche e pittoriche che lo hanno illustrato, realizzate dal prof. **Mimmo Di Laora**. La manifestazione ha offerto un singolare suggestivo percorso culturale, che ha consentito ai partecipanti di addentrarsi dapprima nelle viscere di Napoli e Tivoli, entrambe fondate su caverne, alla scoperta di riferimenti archeologici, storici, fisici e metafisici e, subito dopo, di continuare l'esplorazione attraverso le sensuali suggestioni proposte dalle opere esposte. Presenti molte autorità e personalità del mondo accademico, artistico, culturale e imprenditoriale, tra cui l'arch. Centroni, Soprintendente per i Beni Ambientali e Architettonici del Lazio, l'arch. Barisi, Direttrice della Villa d'Este, l'on. Napoleoni, consigliere provinciale; per il Comune di Tivoli, il Sindaco dottor Vincenzi, il vice Sindaco e Assessore alle Attività Produttive dott.ssa Ventura, l'Assessore alla Cultura prof. Tripodi, l'Assessore all'Urbanistica dott.ssa Capone. E poi alcuni illustri personaggi che vivono e lavorano a Tivoli, consacrati dalla critica internazionale tra gli artisti più insigni: Stefania Guidi, la massima rappresentante della scultura contemporanea, il maestro Michele Paradiso, musicista e compositore, Carlo Mazzantini, scrittore e poeta, Anne Donnelly, pittrice celebrata in prestigiose esposizioni. All'intervento iniziale del nostro Presidente, ing. Gianni Andrei, hanno fatto seguito quelli preziosi e coinvolgenti del Soprintendente e del Sindaco. Ancora l'ing. Andrei ha poi approfondito le affinità tra Tivoli e Napoli, entrambe poggiate su grotte e cunicoli, rivisitando il territorio tiburtino nei suoi luoghi storici, mitologici, archeologici e fisici, con un suggestivo metodo fisico-filosofico, fuori dai rigidi schemi storico-archeologici, arrivando, infine, al parallelismo delle due definizioni: Napoli "porosa e flegrea", Tivoli "porosa e sulfurea". La prof.ssa Rina Giacobbe, vice Presidente dell'Accademia, ha quindi curato, con avvincente intensità, la lettura di alcuni brani del libro. Poi, gli attesi affascinanti e stimolanti interventi di Lucio Saviani e di Mimmo Di Laora. L'incontro con l'Autore e con l'Artista è stato suggellato da un cocktail in loro onore, mentre uno dei famosi spettacolari tramonti di Tivoli per un attimo faceva provare ai presenti, dalla loggia del palazzo estense, le stesse profonde emozioni provate dal Cardinale Ippolito II° d'Este. Successivamente, una raffinata conviviale presso il Ristorante SIBILLA, a cui ha preso parte con la consorte anche Serafino Caucci, patron della Tivoli Calcio 1919 neopromossa in serie C2, ha accomunato accademici, amici, autorità e illustri ospiti nello spirito di cordiale amicizia e nello stile proprio dell'Accademia del Desco d'Oro.

Silvana Flauto

Sapori e suggestioni

L'algoritmo della fede

di Gianni Andrei

La Val Venosta è una delle più grandi valli dolomitiche dell'Alto Adige, aperta, solatia, ricca di colture e frutteti, verde di prati, popolata di mandrie di mucche, disseminata di castelli vetusti e di chiese e abbazie antiche, punteggiata di pittoreschi borghi, taluni con singolarissime testimonianze del loro passato, ma tutti pieni di carattere, raggruppati attorno agli alti, possenti campanili a cuspide, con le vecchie case fiorite e spesso dalle facciate dipinte, ornate di fantasiose insegne; rare le note di modernità. Tutti caratteri che si ritrovano accentuati nell'Alta Val Venosta, dominata dal Gruppo dell'Ortles e dal Gran Zebù, e nella sua gente, custode intransigente della propria cultura e vita contadina e della spiccata grande religiosità. Lo testimoniano i lavori in legno delle sere invernali, come i crocefissi, posti ai limiti dei campi o all'ingresso delle stalle e delle case, riparati da caratteristiche pensiline spioventi. La capitale è Malles Venosta, a 1050 m. slm., famosa per avere, oltre il castello (in rovina), sette chiese e altrettanti campanili. Per il resto, mucche e stalle tra le case. In posizione panoramica e strategica, domina la città murata di Glorenza ed è protetta dalla grandiosa bianca abbazia di Monte Maria, appena sotto il lago di Resia, al confine austriaco, dalle cui acque gelide emerge il singolare campanile, unico superstite del vecchio paese di Curon, sommerso dalle acque della diga artificiale negli anni cinquanta. Valli mitiche la circondano: la Val Monastero, la Valle di Solda, la Valle Slingia e la Val Trafoi, con la salita allo Stelvio. L'aria sottile e il silenzio immenso stuzzicano lo spirito e l'appetito. E' qui che una grande insegna di un grifone in ferro battuto dorato, posta a bandiera su una casa antica segnala di essere arrivati all'Hotel GREIF. Gestito totalmente dalla famiglia Sagmeister, ha ambienti caldi e caratteristici, una cucina biologica superba e curatissima, con menù esclusivi ognuno accoppiato con uno specifico vino. Non a caso il ristorante è dal 1996 selezionato da Gambero Rosso ed è uno dei pochi altoatesini con "contrassegno biologico". Piatti prelibati quanto delicati, sempre presentati con estro ed eleganza, tutti ideati ed elaborati in casa, dal pane ai dolci, dalla pasta alle carni, dagli ortaggi alla frutta, dai formaggi allo speck. E poi i vini e le grappe. Dopo le delizie, una sera, passeggiando in solitudine in compagnia del

"toscano", notai un'enigmatica espressione algebrica, scritta con il gesso bianco, ripetuta, sempre la stessa, su tutti gli architravi delle porte di ingresso a case e stalle. Sì, anche all'ingresso dell'Hotel Greif identica scritta: **20 x C x M x B x 02**. Una breve indagine e la soluzione dell'enigma algebrico si è rivelata molto più semplice ma sorprendente di quanto avessi cercato di capire. Bastava penetrare la cultura contadina, dove ogni azione della vita quotidiana è scandita dall'immensità dell'assoluto, dove Dio, pur non visibile, è compagno di tutte le attività. E' un algoritmo speculare, dove i numeri estremi rappresentano l'anno (= 2002) e le lettere non sono altro che le iniziali dei nomi dei Re Magi, Gaspare, Melchiorre e Baldassarre, ma in idioma tedesco. Nella notte dell'Epifania, la tradizione impone ai capofamiglia di scriverlo come un segno di accoglienza, di condivisione dei doni al Celeste Bambino, una richiesta della Sua benedizione. Un'altra spiegazione rimanda alla frase "Cristo mentionem benedictam", e cioè sempre una richiesta di benedizione per la casa. Il fumo del sigaro mi sembrò elevarsi d'improvviso verso l'alto, e costrinse i miei occhi a seguirne le volute fino allo spettacolo delle cime innestate, sfavillanti e fosforescenti nella notte abbagliate dalla luna. Un'immagine e un'emozione indelebili che, ogni qualvolta le riconduco alla vacanza trascorsa a Malles, mi consolano: il paradiso, in fondo, costa poco !

N.B. Un assaggio è al sito: www.hotel-greif.com

LE MUSE

LO GNOMO

Il deforme errante
chiese
all'aruspice sacro
di fuggire
l'incantesimo.

L'abbraccio
fiaccato nell'animo
fu vano.

Solo ora
la pietra si spacca
e libera
il mito
fossile.

Gianni Andrei (12.08.1990)

Storia, tradizioni, curiosità

Pubblichiamo con piacere un singolare contributo in-
viatoci dalla professoressa Maria Luisa Angrisani,
docente di Storia della Lingua Latina all'Università degli
Studi "La Sapienza" di Roma, amica dell'Accademia.

L'arte dei cuochi dell'antica Roma

di Maria Luisa Angrisani

De re coquinaria libri decem: è il titolo di una mo-
numentale opera di **Marco Gavio**, soprannominato
Apicio, dal nome di un famoso ghiottone, vissuto
nell'età di Augusto e di Tiberio. Questo trattato è
molto divertente: ci dà - sotto forma di ricette,
interessanti anche dal punto di vista linguistico, che
è quello popolare degli schiavi - informazioni sulla
gastronomia dei Romani, passando in rassegna tutte
le portate, dal **gustum** ("antipasto"), alle **mensae
secundae** (il "dessert"). Uno degli ingredienti
base della cucina romana era il **garum**, detto anche
liquamen, una salsa di origine greca che, dalle men-
se dei ricchi, si diffuse rapidamente: era a base di
pesce macerato in salamoia e con aromi. I Romani
erano ghiotti e lo mettevano dovunque, talora
anche sui dolci. Ecco allora qualche ricetta tra le
più semplici che facilmente potranno essere
realizzate ... sui nostri fornelli.

Leporem madidum

*In aqua praecoquitur modice, deinde compositur in
patina, ac coquendus oleo in forno, et cum prope sit
cactus ex alio oleo. Pertangito de conditura infra
scripta: teres piper, satureiam, cepam, rutam, apii
semen, liquamen, laser, vinum et modice olei.
Aliquotiens versatur, in ipsa percoquitur conditura*

Lepre in umido

"Si cuoce prima un po' nell'acqua, poi si mette in
un vassoio e si cuoce con olio nel forno e, quando è
quasi cotta, si bagna con altro olio. Vi si versano
anche le seguenti droghe: trita pepe, peverella, ci-
polla, ruta, seme di sedano, brodo, laser (è il succo
del silfio o *laserpicium*, pianta oggi scomparsa),
vino, ed un po' d'olio. Volta a più riprese la lepre e
lascia che finisca di cuocere in quel condimento".

Item aliam ad eam impensam

*Cum prope tolli debeat, teres piper, dactylum, la-
ser, uvam passam, caroenum, liquamen, oleum. Suf-
fundes, et, cum bullierit, piper asperges et inferes*

Un altro ripieno per la lepre in umido

"Quando quasi si deve togliere, trita pepe, datteri,
laser, uva passa, vino cotto, brodo, olio. Poni la lepre
in questo sugo, e, quando avrà bollito, spruzzavi
pepe e porta in tavola".

Villa "La Mortella" a Forio d'Ischia

di Rina Giacobbe

Saper leggere, in uno scontato azzurro di mare,
una infinita storia d'amore, che avrebbe offerto
come cuore una bruna pietraia vulcanica, ha
dell'incredibile. L'acqua zampilla con discre-
zione, a Villa "La Mortella", ma la sua presen-
za è generosa nel raccontare una vita quasi
impossibile. Bisogna saper guardare in basso,
sotto l'ombra di floridi alberi per scovare mi-
racolosi cromatismi che gareggiano in una
stravaganza di forme e di vita. Seguire questo
filo cromatico significa predisporre ad una
nuova filosofia. Avanzare è salire, salire tra
schegge di mare che sbirciano tra rami e cespugli,
tra echi di melodie che lasciano le porte
aperte al visitatore, come aperto e libero è il
cuore della signora Susanna Walton che propo-
ne, all'avventore, un incantesimo dove lui si
sente comunque protagonista di emozioni in
cui riconosce il senso del suo viaggio, della sua
ricerca verso l'evasione, lo stupore, la meravi-
glia. Porte sensibili all'incedere del passo si
aprono silenziosamente proiettandoci in un cli-
ma esotico dove, tra una vegetazione strisciante
e avvolgente, si incontra il volo del colibrì e di
altri uccelli dai toni sgargianti. La trama di un
ruscello ci guida alla cascata del cocodrillo e da
quella alla "pagoda" dove, circondati da uno stagno,
da ninfee, da una cascata di rose e da cespugli
aromatici, si incontra l'ampia congiunzione tra
cielo e mare. Si è raggiunta così la meta più alta,
premiati da un abbraccio su Zaro (nome della località)
dove, a quella vista, si ha la certezza che la vita non
è un vago andare ma una sfida nel riuscire a dare
forma anche ai palpiti più impercettibili del cuore.

SANPAOLO IMI

ha contribuito con il suo determinante
patrocinio alla realizzazione della ma-
nifestazione "Tivoli e Napoli unite nel
profondo" del 17 maggio u.s. .

La Banca **SANPAOLO IMI** è pre-
sente a Tivoli con l'accogliente Filiale
di Viale Trieste n. 27 .

Questioni di stile

Il decoro floreale

di Maria Gabriella Daniele

La scelta dei fiori, delle loro tonalità e la disposizione degli stessi è elemento di grande rilevanza nell'organizzazione dei ricevimenti. Lo scopo del decoro floreale è quello di rendere omogenei e assonanti i colori dei fiori con i tovagliati, i tendaggi ed in genere i toni dell'ambiente e ciò o per uniformità di sfumatura o per contrasto. Tutti i fiori possono essere usati, anche i crisantemi, ed anche le varietà di foglie. La loro allocazione ideale è come trofei sulle consoles o all'interno di piccoli vasi sui trumeaux. Il *decoro della tavola*, invece, deve essere sempre approntato con fiori bassi e di lieve ingombro e deve essere, sempre, in sintonia con il tovagliato. Per quanto riguarda l'accostamento dei decori, particolarmente indicati al *bianco* sono i gladioli e i garofani rossi, le petunie rosse e rosa, le rose rosse, rosa e bianche, i tulipani e le camelie rosse, i rami di ciliegio fiorito, i rami e le foglie verdi; indicati al *giallo* sono le ginestre gialle, le ortensie e gli iris lilla, le gerbere gialle e le foglie di edera verdi; indicati al *rosso* e al *rosa* sono le dalie viola, gli anemoni lilla, le azalee rosa, le rose rosse e rosa, i rami di ciliegio, i tulipani rossi, le camelie rosse; indicati al *verde*, i garofani ed i narcisi gialli, i gladioli gialli, i rami di pino; indicati all'*azzurro*, le azalee bianche e rosa, la genziana celeste, i mughetti bianchi e i tulipani gialli.

Una ricetta per ...l'estate

di Rina Giacobbe

LIQUORE DI AMARENE

Ingredienti:

- 500 grammi di amarene
- 300 grammi di alcool
- 300 grammi di zucchero
- 1 baccello di vaniglia

Snocciolare le amarene e raccogliere con 100 gr. di zucchero, il baccello di vaniglia e l'alcool. Lasciare macerare per una settimana. Bollire per 3 minuti lo zucchero rimasto in ½ litro di acqua, versarlo nel vaso delle amarene e lasciare in infusione per un'altra settimana. Infine filtrare e imbottigliare il liquore.

Vita dell'Accademia

a cura di Gianni Andrei

- L'Accademia, dopo alcune visite effettuate dal Nobile Consiglio Direttivo al prestigioso **Sacher Café** di Innsbruck, famoso per la deliziosa alta pasticceria internazionale, ha iniziato con la Direzione Sacher di Vienna una corrispondenza tesa a concretizzare l'auspicata e condivisa proposta di una collaborazione in ambito culturale e gastronomico.
- L'occasione per un tè in cordiale compagnia si è rivelata memorabile. Nel pomeriggio di sabato 11 maggio u.s., alcuni membri del Direttivo, accompagnati dall'amica **Daniela Caucci**, hanno avuto l'onore di essere ospitati nella dimora dello scrittore e poeta **Carlo Mazzantini** e della pittrice **Anne Donnelly**, sua consorte. Il maestro ha inteso regalarci delle forti emozioni, recitando alcune sue stupende intensissime liriche. La visita allo studio della pittrice ci ha consentito di completare delle straordinarie altissime espressioni artistiche. È stato così che le finestre dello studio di Anne Donnelly si sono per incanto moltiplicate e spalancate verso panorami ed orizzonti infiniti, segnati solo dal volo purissimo dei suoi bianchi gabbiani.
- In occasione della manifestazione "Tivoli e Napoli unite *nel profondo*", **Cesare Cuscianna**, medico e psicologo, ha donato all'Accademia il suo primo libro di poesie "*Spietate purezze*", edito da Cierre Grafica, la cui prefazione è stata curata da **Lucio Saviani**. Si tratta di un affascinante percorso poetico scandito dall'interpretazione profonda dei sentimenti, colpiti dallo stimolo della realtà e delle sue superficiali apparenze.

ULTIM'ORA. Su invito del Comune di Tivoli, sabato 8 giugno u.s. tutti i membri del Nobile Consiglio Direttivo hanno avuto l'onore di presenziare, tra autorità e illustri ospiti, alla storica inaugurazione del nuovo "Ponte della Pace" e del Lunganiene "G. Impastato". Il Presidente, in una lettera inviata al Sindaco, ha sottolineato tra l'altro che il significato altamente simbolico delle opere realizzate ha concretizzato proprio lo scopo principale dell'Accademia, e cioè l'amicizia tra la gente, tra i popoli, tra le culture e le religioni.