

# Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

## In primo piano

### IL SOMMARIO

- **In primo piano**
- con le RUBRICHE:**
- **Sapori e suggestioni :**  
Pompei, tra antico e moderno  
La bottega della rugiada
- **Storia, tradizioni, curiosità**  
L'agape
- **LE MUSE :**  
Stefania Guidi *scultore e incisore*
- **Questioni di stile :**  
Il lunch e il cocktail
- **Una ricetta per...l'autunno**
- **Vita dell'Accademia**

### I consigli di Giovanni Paolo II per chi torna dalle vacanze

-----  
Al suo primo Angelus di settembre il Pontefice ha detto:

“Non è facile fare i conti con i ritmi della vita normale. Per questo è necessario condividere le esperienze fatte con le famiglie e gli amici, recando nella vita d'ogni giorno entusiasmo, serenità e gioia”.

A Tagliacozzo, la vicenda umana attraverso l'opera di un grande scrittore. Un incontro, un'intesa entusiasmante nel nome di un cammino esplorativo nel campo culturale. La voglia di riconoscersi e di consolidare i propri ideali attraverso l'entusiasmo degli altri ha fatto sì che nascesse un forte legame tra l'Accademia del Desco d'Oro e l'Associazione Culturale Marsicana di Tagliacozzo (AQ). Un progetto che ci ha visti immediatamente operare in comunità, a dimostrazione di come l'intesa potesse essere subito tradotta in senso operativo. Nasce così, da uno stesso slancio, la serata culturale del 25 agosto scorso che è stata vissuta a Tagliacozzo presso il chiostro di San Francesco. Ad introduzione della conferenza, il prof. **Emanuele Nicolini**, presidente dell'Associazione Culturale Marsicana, ha presentato gli ospiti e la nostra Accademia, il cui presidente, ing. **Gianni Andrei** ne ha illustrato lo spirito e le finalità, sottolineando il valore della collaborazione e di quella stessa serata che aveva come protagonista lo scrittore **Carlo Mazzantini**. L'Autore, nel tema “L'umana vicenda segnata dalla storia, fra ideale e amore”, ha presentato le sue opere attraverso le quali sono emerse pagine di storia decisamente inedite. Gli avvenimenti riportati, a cui tutti sapevamo far riferimento, si sono caricati di una umanità che ai testi di storia è sempre sfuggita e che nei film, anche se trattata, ha avuto sempre delle connotazioni troppo semplicistiche e riduttive. Il “fatto” piano piano ha lasciato il posto ad una storia che ha reso tutti più partecipi delle vicende dell'uomo, quelle caratterizzate da ripiegamenti, ideali spezzati, delusi, da amori fortemente discreti, capaci di sostenere il cammino impervio della ricerca di se stesso. Il silenzio della platea era intriso di meditazione, di stupore e di confronto critico che hanno fatto percepire la validità del tema, la grandezza di chi ha saputo guidarci per una strada già conosciuta, facendoci, però, continuamente sussultare ad ogni passaggio. Carlo Mazzantini, nei momenti più toccanti, ha lasciato spazio alla lettura di alcuni brani dei suoi testi che hanno dato visione e forza a scenari unici, brani eseguiti con sensibile passionalità dalla prof.ssa **Rina Giacobbe**. Ogni spettatore ha trovato sicuramente una sua commozione, ha afferrato il lembo di un lontano ricordo emotivo compresso da tempo. Non si può proprio dire che serate come queste si concludano, perché ciò che si vive con tale intensità ha per forza un seguito, una specie di fermentazione che a tratti riporta zaffate esplosive di impulsi, associazioni emotive. Terminata la conferenza, il pubblico ha trattenuto l'Autore sia per condividere esperienze personali che per proporre interpretazioni e quesiti o per complimentarsi, come ha fatto il prof. **Leonardo Saviano**, docente di Storia delle Dottrine Politiche, la prof.ssa **Maria Luisa Angriani**, docente di Storia della Lingua Latina e la senatrice **Claudia Ioannucci**. In seguito, passo dopo passo, gli amici di Tagliacozzo il prof. **Emanuele Nicolini**, il prof. **Alberto Girolami** e l'avv. **Silvio Giovagnorio** hanno guidato i nostri sguardi verso palazzi, stradine, piazzette, balconcini, creando così una morbida via di uscita dal chiostro per condurci verso Piazza Corradino di Svevia dove, intorno ad un tavolo imbandito, è proseguito il dibattito ma questa volta su temi ... culinari. Nel brindare all'autore Carlo Mazzantini, al sodalizio culturale e alle future iniziative, l'ing. Andrei ha donato al prof. Nicolini il piatto ricordo dell'Apertura dell'A.A. 2001-2002 della nostra Accademia, con l'augurio di una proficua collaborazione futura.

*Sandro Mammi*

## Pompei, tra antico e moderno

di Lucio Napodano

Arrivando a Pompei, la prima cosa che colpisce è l'imponenza della Basilica, il cui profilo domina il panorama e sembra voler dire che, come in tanti altri luoghi del mondo occidentale, il cattolicesimo ha prevalso sulle civiltà preesistenti. Anche se ci sei venuto solo per recarti agli "scavi", noti subito che tutto è pieno di vita e quasi cominci a dubitare della scelta che ti ha portato fin qui per fatti del passato, che riguardano uomini e donne ormai morti da due millenni. La folla, il traffico, le architetture contemporanee, la religione, persino le bancarelle dei souvenir sembrano volersi appropriare di te in ogni modo, richiamare l'attenzione, la coscienza ed i sentimenti, perché la nuova realtà, potente e vitale, tende a ricoprire tutto, come fecero le ceneri del Vesuvio. Perché in giro c'è tanta animazione? La risposta è semplice: siamo nel regno della fede popolare. Qui, insieme ai turisti attratti dalla storia, accorre la gente, il popolo che ha bisogni materiali da soddisfare, con problemi economici o di salute per i quali non gli resta che ... pregare la Madonna di Pompei! Tra le tantissime iniziative che nascono continuamente in questo multiforme e complesso ambiente, ve n'è una molto particolare, curata da una *prestigiosa azienda vinicola*, l'**Azienda MASTROBERARDINO**, che ha fatto ritornare la vita negli scavi di Pompei. Dopo quasi duemila anni, in una piccola area del sito archeologico, la *vitis vinifera* dà nuovamente i propri frutti, coltivata secondo i criteri seguiti dagli antichi Romani. La vera cultura imprenditoriale, che guarda al futuro con una ottica umana e non esclusivamente commerciale ed è rappresentata in campo vitivinicolo da tanti esempi illustri, ha arricchito questo immenso museo a cielo aperto di due elementi che mancavano ed era inutile ricercare nel sottosuolo: la vita e la bellezza della natura. Ne scaturisce il messaggio che le cose belle possono convivere: il nuovo non deve necessariamente sopraffare, stravolgere o eliminare l'antico, ma può integrarsi, dandogli vitalità e ricevendone fascino e prestigio. Quante occasioni simili sono state perse in passato, quante civiltà, religioni e forme di vita sono dovute sparire di fronte al progresso! A Pompei invece, questa importante casa vinicola campana, da sempre votata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni che rischiano anch'essi di essere sopraffatti e soppiantati da nuove realtà, valide ma prepotenti sul piano commerciale e sostenute dall'imperante gusto "moderno", omogeneo e internazionale, è riuscita a dimostrare che è possibile rivitalizzare ciò che non è ancora perduto. Essa, grazie anche alla sensibilità dimostrata dalla Soprintendenza Archeologica, utilizzando in maniera intelligente, con cultura, la propria capacità di ricerca, ha ricostruito antiche tecniche di coltivazione, realizzando un singolare "abbinamento" fra antico e moderno, natura e tecnologia, tradizione e piacere, per produrre un vino che ha il sapore di millenni di storia.

## La bottega della rugiada

di Rina Giacobbe

Marisa avanza dondolandosi, facendo così ondeggiare l'abito lungo ed ampio che docilmente asseconda un corpo massiccio ma non per questo privo di grazia. Non è una delle prime ad aprire il suo banco nel mercato coperto de La Maddalena ma con lei la gente è paziente. La cuffietta bianca ed un grembiulone dello stesso stile dei suoi abiti indica l'inizio del suo servizio. Lentamente sistema la sua merce andando avanti e indietro lungo due tavoli che delimitano uno stretto passaggio dove lei sembra quasi scivolare: mazzolini di mirto, maggiorana, timo, menta, basilico e ancora ... ancora. Sono intrisi di rugiada, sono freschi, teneri, delicatamente annodati con un filo d'erba e, poggiati con grazia, invitano l'avventore. Cos'è questo? ... e questo? Se ne vuole indagare l'aroma, confrontarlo, risalire a qualche ricordo di cui ci sfuggono però i contorni. E mandiamo giù il profumo ... ancora un poco; ritorniamo su un altro mazzolino. Hanno tutti foglie piccole, a cuore, a bottoncino, a pennino, alcune gonfie e un po' accartocciate. Le tocchi e già ti appartengono; con la mano vai a cercare il portafogli in borsa e senti che l'aroma ti segue, a tratti ritorna mentre afferi il giorno per le sue cadenze. Acquisti soddisfatta. Hai catturato il profumo della terra, ti porti a casa una scia, un'attrazione, una carica emotiva quasi cerebrale. Guardi e riguardi la piccola entità e, soddisfatta, senti che il contatto con la vita può stare lì, sul palmo di una mano, in un sacchetto di carta, in un vasetto di vetro, in un sughetto che sfrigola, in un piatto allampanato che cerca di far poesia.

P.S. – Potremmo anche aggiungere che, per gli interessati, siamo in grado di fargli pervenire aromi della Sardegna di tutti i tipi, comprese le bacche di mirto per realizzare il famoso liquore di cui disponiamo la ricetta.

**Franco Piccinelli**, nostro Accademico d'Onore, ha terminato e dato alle stampe il suo nuovo attesissimo romanzo *"Con le radici al vento"*. In libreria è previsto per i primi di ottobre. Auguri cordialissimi e affettuosi!

## L'agape

di Maria Luisa Angrisani

Un termine colto per indicare il banchetto è "Agape". In realtà l'accezione è greca e significa "l'affetto che viene da Dio e che i cristiani devono condividere nell'amore fraterno". San Paolo compose un celebre elogio dell'agape nella prima Lettera ai Corinzi (XIII 1-13). Nella comunità pagano-cristiana, il vocabolo, al singolare, indicava un pasto predisposto per le persone assistite, in segno di affetto e di benevolenza. Per un certo tempo l'eucaristia rimase associata, specialmente nelle comunità giudaico-cristiane, a un vero e proprio *pasto* e quando esso veniva separato dalla *fractio panis*, quest'ultima era spostata al mattino. Ciò si faceva in Asia Minore già al tempo di Plinio il Giovane (61/62 -113 d. Cr.). I cristiani agiati, che vivevano in terra pagana, iniziarono ad invitare, anziché persone del loro ambiente, i poveri della comunità, "gli allievi della fede", come li chiamava Tertulliano (II sec. a. Cr.) che ce ne fornisce una descrizione particolareggiata; fu questa la cosiddetta *agape di elemosina* e si svolgeva dapprima nelle basiliche stesse, successivamente in luogo non sacro. Si trattava di un pasto distinto e autonomo rispetto all'eucaristia, ed intendeva concretizzare la lezione di fraternità compartecipe. La gerarchia, invitata, faceva in modo di mantenerne il controllo, rimuoverne gli abusi, conservarne il carattere religioso, evitando soprattutto ogni confusione con l'eucaristia. A partire dal IV secolo, l'agape tenderà a scomparire e a poco a poco farà posto ad altre forme assistenziali. Il termine *agape* viene allora adoperato per dei *pasti monastici*. Non bisogna confondere l'agape con altri pasti religiosi in onore dei *morti*, più tardi dei *martiri (refrigerium)*, la cui origine è diversa, anche se assumono un significato sociale. La *Tradizione Apostolica* non li chiama mai *agape* mentre il *Sacramentarium Gelasianum* ci ha conservato delle preghiere speciali di una Messa "per coloro che fanno l'Agape".



## STEFANIA GUIDI *scultore e incisore*

Stefania Guidi è nata a Roma. Ha partecipato ad oltre 200 importanti mostre collettive nazionali e internazionali. È invitata dal 1960 a tutte le Quadriennali di Roma, Triennali di Milano, Biennali del Bronzetto di Padova, etc. Nel 1973 ottiene il 1° Premio assoluto per la Scultura alla Biennale Internazionale del Mediterraneo. Ha al suo attivo 40 personali in gallerie private e pubbliche in Italia e all'estero. Nel 1974 partecipa con i più grandi scultori italiani ( Greco, Fazzini, Manzù, Marino Marini, Messina ) alla "Mostra degli scultori italiani contemporanei" in Giappone. Le mostre personali più recenti: 1989 Tokyo (Contemporary Sculpture Center) - 1991 Museo di Roma (Palazzo Braschi) - 1993 Pisa (Palazzo Lanfranchi per il Premio Internazionale G. Galilei) - 1994 Roma (Sucursale FIAT). Nel 1993 lo scultore Emilio Greco, che per oltre 20 anni ha realizzato il bronzetto per il Premio Galilei dei Rotary Italiani, indicò al prof. Tristano Bolelli il nome di Stefania Guidi per proseguire tale impegno. Nella Chiesa degli Artisti a Piazza del Popolo in Roma si trova la *Pietà* scolpita in un tronco di olmo (cm. 330), considerata dalla critica un capolavoro del nostro tempo. In un suo scritto Mons. Ennio Francia, fondatore della Messa degli Artisti, avvicina la *Pietà* di Stefania alla "Rondanini" di Michelangelo. I volumi michelangioleschi di quest'opera sono anche evidenziati da Fortunato Bellonzi, pisano, Segretario della Quadriennale Romana per oltre 30 anni, nel suo libro "Scultura figurativa italiana del XX secolo" (De Luca edizioni d'arte). Ha realizzato più di 500 opere in bronzo, terracotta, pietra, cemento, gesso, legno e mosaico. Ha un'opera incisoria di oltre 250 titoli tra acqueforti e litografie. Nel 1994 per la RAI DSE ha realizzato due ore di trasmissione televisiva in 4 puntate *Una tecnica per ogni arte*, replicata per sei volte. Nel 1999 è stato pubblicato da Electa - Mondadori un volume di 360 pagine che comprende l'opera omnia di Stefania Guidi, scultore e incisore.



Stefania Guidi riesce stupendamente a coniugare le sue intense espressioni artistiche con le innate e squisitissime doti di grande cordialità nei rapporti umani. Proprio per l'impegno profuso nella valorizzazione del sentimento dell'amicizia attraverso le sue opere universali è stata nominata Accademica d'Onore del nostro Sodalizio. ( G.A.)

## Questioni di stile

### Il lunch e il cocktail

di Giovanni Mascioli

Sia il lunch che il cocktail sono forme di ricevimento in particolar modo indicate nel caso in cui il numero degli invitati partecipanti non sia perfettamente prevedibile e, quindi, non ci si possa riferire all'applicazione di un rigido protocollo, lasciando così maggiore libertà e scioltezza alla riunione conviviale. Il lunch viene, di solito, approntato dalle ore 13,00 o dalle ore 13,30, mentre il cocktail può essere predisposto dalle ore 18,00 sino alle ore 21,00, ma può venire anche prolungato sino alle ore 23,00. Il ricevimento, in tale ultimo caso, potrà essere intervallato da parentesi artistiche, culturali e musicali. Per il lunch, se offerto in occasione di ricorrenze ufficiali, è previsto per l'uomo il *tight* o l'abito scuro e, per la signora, il vestito elegante con cappello e guanti; nelle altre occasioni, per l'uomo è indicato l'abito scuro e, per la signora, l'abito da passeggio. In caso di cocktail, invece, l'uomo indosserà sempre l'abito scuro e la signora quello elegante. Gli inviti dovranno essere diramati nelle solite forme e tempi.



### Una ricetta per ...l'autunno

di Rina Giacobbe

#### SCRIGNI ALLA CREMA DI FICHI

Ingredienti:

- 300 grammi di farina
- 300 grammi di zucchero
- 200 grammi di burro
- 1 tuorlo
- 8 fichi freschi

Lavorare in una ciotola il burro con 100 gr. di zucchero e il tuorlo. Unire poco alla volta la farina, un pizzico di sale e una grattatina di buccia di limone. Impastare rapidamente, farne una palla, coprirla con la pellicola e riporla a riposo in frigorifero per un'ora. Cuocere i fichi con il resto dello zucchero ottenendo una fresca marmellata. Stendere la pasta e rivestire degli stampini, distribuirvi un po' di marmellata e coprirli con la pasta, sigillando bene i bordi. Infornare a 180 °C per 20 minuti. Servire gli scrigni spolverizzati di zucchero a velo.

## Vita dell'Accademia

a cura di Gianni Andrei

- In data 7 luglio u.s. lo *scultore e incisore Stefania Guidi* e il maestro *Michele Paradiso* sono stati nominati **Accademici d'Onore**. Nella circostanza, il maestro Paradiso ha dedicato e donato "agli Amici cari e affettuosi dell'Accademia del Desco d'Oro" lo spartito autografo della sua ultima imponente opera per violoncello e pianoforte, dal titolo "*In forma di sonata*".
- Su invito della Provincia di Roma, nella persona del *cons. Andrea Napoleoni*, il Nobile Consiglio Direttivo ha avuto l'opportunità esclusiva di prendere parte a due appuntamenti prestigiosi del "Festival Euro Mediterraneo" a Villa Adriana: il 6 luglio u.s., per il Gala Inaugurale, il grande maestro *Lorin Maazel* ha diretto la **Philharmonia Orchestra** di Londra nelle sinfonie n. 40, K 550 e n. 41, K551 "Jupiter" di W.A. Mozart, e, il successivo 18 luglio, il maestro *Boris Brott* ha stupendamente diretto l'Orchestra del Mediterraneo Unito, con *Giuseppe La Licata* al pianoforte, in alcune affascinanti opere sinfoniche di Sergej Rachmaninov e nei "Pini di Roma" di Ottorino Respighi. Lo stesso *Boris Brott* nella giornata seguente ha accordato ad alcuni Consiglieri dell'Accademia un lungo cordialissimo incontro privato.
- Il 27 luglio u.s. alcuni membri del Consiglio Direttivo hanno preso parte alla IV edizione del "Premio Nazionale di Cultura Altipiani di Arcinazzo", dove hanno avuto modo di intrattenersi cordialmente con il Presidente del Premio *On. Prof. Carlo Taormina*, con il *Prof. Enrico Garaci*, Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità, e con la vincitrice del Premio 2002, la scienziata e ricercatrice *dott.ssa Barbara Ensoli*, che ha definito un vaccino contro l'AIDS e studiato nuove terapie anti-tumore.
- Il 3 settembre u.s. diversi membri del Direttivo e alcuni soci della nostra Accademia, su invito del *dott. Andrea Napoleoni*, consigliere alla Provincia di Roma, hanno assistito al Canopo di Villa Adriana alla stupenda rappresentazione teatrale *Animula vagula blandula* da "Le Memorie di Adriano" di M. Yourcenar, per l'affascinante stupenda interpretazione di *Giorgio Albertazzi*, dove la regia di *Maurizio Scaparro* ha offerto spettacolari suggestioni di luci e suoni. Al termine, gli stessi hanno avuto l'opportunità di incontrare lo straordinario interprete e l'attrice *Eleonora Brigliadori*, ospite d'eccezione tra il pubblico.