

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

In primo piano

IL SOMMARIO

- In primo piano:

Note sull'amicizia

con le RUBRICHE:

- Questioni di stile :

L'ordine delle precedenze delle persone private nelle cerimonie

- Storia, tradizioni, curiosità:

Occhiali da sole, tappi e fumo

- LE MISE : Sergio Pacifici

"maestro" per l'Accademia

- Saperi e suggestioni:

Troppo vicina a Roma !

- Una ricetta per...uno mattina

- Vita dell'Accademia

NOTE SULL'AMICIZIA (come la nostra)

Non ero mai stato a Tivoli, prima di arrivarci una sera invitato dagli amici dell'Accademia del Desco d'Oro. Era nata una nuova amicizia, con persone che avrei quella sera visto per la prima volta. Ero, anzi, lì perché la nostra amicizia aveva scelto per noi. Per farci incontrare. Ricordo ancora l'incanto della città vecchia, il vento fuori dalle finestre, le strade strette in salita e la calda accoglienza, squisita, gentile dei miei nuovi amici. Da quella sera, per me, Tivoli rimane legata a quelle persone mie amiche. Lo sarà sempre, ci sarà la stessa associazione di pensieri ogni volta che parlerò di Tivoli o penserò a questa città. Quella sera parlai anche dell'amicizia, presentando l'ultimo libro di Franco Piccinelli, *La collina degli addii*. Così come parlai di amicizia quando, l'anno dopo, ancora ospite degli amici dell'Accademia, presentai un mio libro, *Poros*. Vorrei riprendere qui, ora, alcune note sull'amicizia, scrivendo per la prima volta sul periodico dell'Accademia. L'Accademia del Desco d'Oro ha nell'amicizia, nella cultura - cioè nel prendersi cura - dell'amicizia il suo senso più proprio. Così come la disciplina che è guida e orizzonte in cui si muovono i miei studi ha nel suo stesso nome l'amicizia, la *philia*, per lo studio e per il sapere. Come mi auguro potremo vedere insieme, i temi dell'amicizia, dell'altro e dell'ospitalità si legano in un rapporto fatto di intrecci, di rimandi, di riflessi e liberano la forza del nostro desiderio di capire. O di comprendere, proprio come si fa con un amico. *"Di tutti quei beni che la saggezza procura per la completa felicità della vita, il più grande di tutti è l'acquisto dell'amicizia"* (Epicuro). Entrando in un posto nuovo - o una nuova casa, una città nuova - estraneo, proviamo quasi sempre una *strana* inquietudine. Poi comincia il lento lavoro dell'addomesticamento dell'ignoto, del "fare casa". Per questo prima parlavo, a proposito del discorso filosofico, di familiarità e di "sentirsi a casa". All'irruzione dell'estraneo, dello strano, dello straniero, succede una *inedita* familiarità. Proprio perché familiarizza con l'inedito, lo accoglie e lo ascolta, la filosofia nasce dalla meraviglia e come *philia*. Tra i precursori del concetto di *philia*, quello che gli rimane più vicino è il concetto che traduciamo con simpatia: sentire con l'altro. La compassione è solo la traduzione latina del concetto greco di simpatia: *cum-pati* non è solo "soffrire", ma anche sentire, percepire, vivere *con* l'altro. Il sentimento di simpatia accoglie, apre la porta a una forma di comunità e alla convivenza tra uomini. La *philia* precisa molto di più questo primo passo di apertura verso gli altri; la *philia* è in primo luogo il cominciare a fare i conti con l'altro, che è presente e sta al mio fianco: nei testi omerici il *philos* è appunto colui che tiene conto degli altri. Nei primi testi in cui compaiono *philos* e *philia*, i termini connessi con la sfera dell'amicizia cominciano con il riferirsi a qualcosa di mio, di personale: ai vestiti. Ossia, qualcosa che mi appartiene, che è a tal punto mio da essere quasi attaccato al mio corpo. Ma è altrettanto *philos* colui che porta il mio sangue: i *philoï* erano, in principio, i parenti, i familiari non gli amici come li intendiamo oggi. *Philos* è fondamentalmente il consanguineo, quello di famiglia. Perché anche il vestito può essere qualificato come *philos*? Perché il vestito ha le pieghe del mio corpo, è diventato mio, è un po' la mia seconda pelle. (Il simpatico, o l'amico, è chi riesce ad entrare, a mettersi nei panni dell'altro, nei miei panni. E' una relazione di estraneità e di possesso insieme: l'abito non è il mio io ma è mio, è *philos*. E' *philos* anche la mia testa, le mie mani: ci sono testi in cui si dice che il mio cuore, il mio corpo è anche il mio primo *philos*. (continua a pag. 2)

Anno III

Un traguardo importante. Un viatico per fare ancora meglio. All'apprezzamento dei nostri aderenti e di quanti ci seguono con interesse e simpatia va la nostra gratitudine. A voi tutti, amici carissimi, è allora dedicato questo numero, reso ancora più esclusivo da un'affascinante e coinvolgente "riflessione" di un grande amico dell'Accademia: il filosofo **Lucio Saviani**, professore all'Università di Napoli, consulente di RAI Educational e membro del Collegio di Filosofia Sociale di Roma.

Gianni Andrei

(*continua da pag. 1*) Ma c'è un momento, nell'evoluzione della società greca, in cui il concetto di *philos* tende ad indicare non più il consanguineo ma l'altro, colui che non è della mia famiglia, e addirittura l'altro che magari non appartiene nemmeno alla mia tribù, ma che sta con me. Questa nuova accezione è legata all'esperienza della guerra: i compagni d'arme erano anch'essi *philoi*, perché la situazione di pericolo, di paura, li univa, li faceva sentire solidali. Ma l'amicizia della solidarietà dei soldati era fondata sull'utilità: comincia a emergere l'idea di favorire gli amici e in contrapposizione, in *pòlemos*, quello di recare danno ai nemici; questa amicizia, che dal *pòlemos* ci si affaccia in *politica*, è un sentimento che divide, è un'amicizia settoriale: i miei e gli altri. Per dire l'ospite e lo straniero usiamo due parole differenti, che indicano il grado più o meno alto di una civiltà. La civiltà che tratta lo straniero con ospitalità è da noi considerata più evoluta di quella che tratta lo straniero con ostilità. Ma è sempre stato così? In greco lo straniero è indicato con lo stesso termine, *xénos*, che serve ad indicare l'ospite. Mentre la parola "ospite" deriva dal latino *hostis* che più tardi porterà al senso classico di "nemico" e di "ostaggio". Per quale ragione uno stesso concetto - straniero - viene indicato con termini che poi sfociano in esiti semantici contrapposti, *polemici*, di "ospite" e "nemico"? A Zeus, che è un dio ospitale, sono cari gli stranieri. Lo *xénos* è rigorosamente distinto dal termine che indica il nemico, *ekthros* (da cui il nostro *extra*). *Ekthros* è il nemico che non è necessariamente straniero; può essere anche il vicino di casa. L'ospitalità, invece, è sacra; anche quando ci mette massimamente in pericolo. La stessa dialettica è quella che compare nei termini latini. *Hostis* in origine non ha significato negativo, avversativo: è colui che chiede ospitalità all'*hospes*. La stessa Roma - secondo un mito che è, appunto, fondativo - nasce dando asilo a stranieri: il primo tempio fondato sul territorio di quella che sarà Roma è dedicato al dio *Asilum*. Dunque, non una popolazione indigena che accoglie in sé stranieri. Roma nasce da stranieri: banditi, cacciati, esiliati, gente altrove trattata da nemica che si raccoglie intorno al recinto del dio *Asilum*. * Nel suo peregrinare identitario Abramo si ritrova ad aver bisogno di terra per la prima volta dopo l'uscita da Ur dei Caldei; ne fa richiesta ai residenti in una forma che suona paradossale: "Sono straniero ed abito con voi". La parola ebraica per residente è "Gher" che significa anche "straniero". Dio stabilisce i principi dell'anno santo in questi termini: "Mia è la terra, non c'è vendita permanente della terra, tu vi abiterai come soggiornante o residente, insieme allo straniero che godrà dei tuoi stessi statuti, ricordati che fosti straniero in terra d'Egitto, io sono il Signore! Davanti a me siete tutti stranieri!". Noi tutti siamo stranieri davanti a Dio e Dio è straniero davanti a noi. Perseguitare e umiliare lo straniero è come perseguitare e umiliare il divino. Isaac Singer scrive che "amerai lo straniero" è il più importante comandamento di tutta la Bibbia. A tale riguardo, Jacques Derrida ricorda che in alcuni paesi lo straniero che viene accolto diventa dio per un giorno. *E' precisamente in questo orizzonte che noi siamo chiamati a *coltivare l'etica dell'ospitalità*. E soprattutto a riflettere su questo aspetto della questione: non si può coltivare l'eti-

ca dell'ospitalità, per il semplice fatto che *l'ospitalità è la cultura stessa* e non un'etica tra le altre. In quanto tocca l'*ethos*, la dimora, il modo di rapportarsi a sé e agli altri, ai *philoi* e agli estranei, *l'etica è l'ospitalità*. Non è ospite solo colui che accogliamo nel nostro *ethos*: siamo anche noi ospiti, anche noi accolti dal mondo. Anche l'abitare, lo stare a casa propria, l'*ethos*, è un effetto della legge dell'ospitalità. Anche l'ospite che offre ospitalità è uno che è stato accolto dall'*ethos* senza dover dire chi fosse e che diritto avesse di venire a prendere dimora. Noi veniamo al mondo e il nostro ospitare è un ricambiare l'ospitalità ricevuta. All'etica appartiene dunque un originario essere aperti, che ci rende estranei a noi stessi, ospiti nella nostra stessa casa, clandestini nel nostro stesso mondo. *Vorrei concludere con delle parole di Edmond Jabés, che allo straniero e alla condivisione ha dedicato libri fondamentali, lasciandoci un tesoro prezioso. Abbiamo cominciato con l'immagine della casa e del sentirsi a casa. Jabés ci ricorda che quando progettiamo, immaginiamo, pensiamo una casa la pensiamo necessariamente con porte, finestre, che sono chiusura e apertura, necessario passaggio tra il dentro e il fuori. Sono le vie di accesso (come i porti, i pori), i *poroi*, dal nome di Poros, il dio che insieme a Penia, la mancanza, generò Eros, l'amore; ma, come ci ricorda Platone nel *Simposio*, generò in questo modo anche la filosofia, essendo Eros filosofo, secondo le parole di Diotima. Scrive Jabés: "La condivisione forse non ha altro obiettivo che sollevare un lembo dello spesso sipario di notte della nostra solitudine". Infine: "Ci sarà sempre, nel deserto, più sabbia di quanta ne potrebbe sollevare il vento e, nelle nostre mani, più cenere di quanta esse ne possano contenere".

Lucio Saviani

Questioni di stile

L'ordine delle precedenze delle persone private nelle cerimonie

di Giovanni Mascioli

Argomento di estrema delicatezza è quello della precedenza delle persone private nelle cerimonie, ovvero di coloro che, pur essendo notoriamente portatori di meriti e valenze individuali, non ricoprono cariche pubbliche o quantomeno richiamate nei protocolli del cerimoniale. Orbene, la prassi è quella di consentire motivate deroghe alla rigidità dei cennati protocolli, favorendo l'inserimento in essi, al di là dell'ordine gerarchico degli incarichi ricoperti, anche di soggetti che, per i loro specifici meriti professionali, artistici, culturali e scientifici abbiano conseguito una chiara fama. Discorso a parte è quello, poi, dei titolati nobiliari, per i quali, pur se sul territorio dello Stato non sono previste precedenze, è prassi ugualmente garantirle, e ciò sia per generali motivi ed obblighi di ospitalità, sia perché, molto spesso, i titoli nobiliari sono stati conferiti da Autorità Sovrane, riconosciute dalla Repubblica Italiana ad ogni effetto di legge. In merito a tali aspetti sembra opportuno, però, rammentare che sempre più invaluente un sentimento, quasi nostalgico, che spinge alle passate espressioni dell'aristocrazia e che, pur essendo di fatto antitetico con le moderne idee, trova oggi fertile humus, creando non solamente gravi inconvenienti per l'identità storica delle famiglie, ma anche facendo dimenticare che il simbolico riconoscimento gentilizio è tale solo perché altamente nobili e profondamente morali sono stati gli atti compiuti dalle precedenti generazioni o da colui che del riconoscimento è stato direttamente insignito.

Storia, tradizioni, curiosità

Occhiali da sole, tappi e fumo

Vi è mai capitato di vedere un appassionato d'arte visitare una mostra di pittura o un museo indossando un bel paio d'occhiali da sole? A me no. Ma se accadesse, penserei certamente all'incontro con uno sciocco. Occhiali da vista sì, per apprezzare meglio la finezza del disegno, i particolari delle pennellate, i dettagli delle figure, ma quelli da sole....! Snaturare completamente i colori guardandoli attraverso un cristallo scurito, confondere le sfumature, alterare il giallo Van Gogh, il blu Picasso, il rosso Tiziano, la Polinesia di Gauguin, le nature morte dei Fiamminghi, le luci radenti di Caravaggio, privarsi del piacere di cogliere la magia dei capolavori del Rinascimento, tutti questi atti, compiuti per giunta dopo aver pagato un biglietto d'ingresso che spesso equivale almeno ad un pasto in un ristorante, potrebbero portare l'autore direttamente di fronte ad uno psicanalista per essere curato quanto meno per autolesionismo. E cosa pensereste di un abbonato alla Scala che si recasse ad un concerto sinfonico dopo essersi infilato un bel tappo in un orecchio, squilibrando completamente la propria capacità uditiva? Forse immagino cosa pensereste. Dovrebbe essere, più o meno, ciò che mi viene in mente, e sempre più spesso esterno ai diretti interessati, a proposito delle persone che, appena entrate in un ristorante, apprestandosi a godere di piaceri spesso non meno intensi, vari, raffinati e... costosi di quelli che offrono le Arti, non trovano di meglio da fare che accendere una "bella sigaretta" (!), la quale altererà completamente il loro gusto per ore. Subito dopo, tutti allegramente ad ordinare pietanze da decine di euro a piatto e vini ancora più costosi, dei quali ben poco sarà effettivamente goduto! Il capolavoro, però, lo compiono coloro che, presi dalla paura di recuperare durante il pasto un minimo di capacità sensoriale, fumano anche fra le varie portate. Con le seguenti aggravanti rispetto al comportamento dell'ipotetico frequentatore di musei e sale da concerto: 1) chi fuma a tavola non danneggia solo sé stesso, ma anche tutti i presenti, compresi familiari, amici, vecchi, bambini e malcapitati non fumatori; 2) il fumo nuoce alla salute di tutti i commensali, compresi familiari, amici, vecchi, bambini e malcapitati non fumatori (c'è scritto anche sul pacchetto delle sigarette!); 3) il fumatore, con il suo gesto, dà chiari segni d'insensibilità verso gli altri ed agisce contro il loro diritto ad apprezzare il piacere della tavola, a tutelare la propria salute, a godere pienamente la contropartita di quanto spendono. Ecco perché penso che coloro che guardano i quadri attraverso gli occhiali scuri o ascoltano la musica con un tappo in un orecchio sono persone molto strane, come quelle che fumano a tavola. E penso anche che gli appartenenti a questa ultima categoria offrono di sé l'immagine di persone non civili, spesso inconsapevolmente. Fino ad un attimo fa... Un'ultima considerazione la meritano coloro che, pur coscienti del fastidio e del danno che arrecano, ritengono di avere il diritto di fumare nei ristoranti poiché non c'è ancora una legge che lo vieta. Ebbene stanno per essere accontentati, fra poco (speriamo) la norma ci sarà; ma ho un dubbio: trattandosi di gente strana, non cominceranno poi ad indossare gli oc-

chiali da sole alle mostre di pittura ed a tapparsi le orecchie ai concerti, visto che non è vietato?

Lucio Napodano, ex fumatore



LE MUSE

Sergio Pacifici "maestro" per l'Accademia

Era appena uscito di stampa il n. 7 de *Il Buon Gusto* che giovedì 12 dicembre u.s. mi giungeva la feroce, dolorosissima notizia della dipartita improvvisa di Sergio Pacifici, dirigente del *Consorzio Olivicoltori della Sabina Romana* e grande estimatore ed amico dell'Accademia. La sera prima ci eravamo incontrati a Tivoli in Piazza Santa Croce e, indugiando nella piacevolezza di una calorosa stretta di mano, avevamo confermato il mutuo intendimento di una joint-venture tra l'Accademia e il suo C.O.S.A.R.. Sergio era stato uno dei primi a conoscerci, a condividere l'esigenza di diffondere la cultura dell'amicizia e, soprattutto, ad intuire la potenzialità di uno degli scopi accademici, e cioè quello di operare per la promozione e la valorizzazione delle risorse culturali, ambientali e produttive. Instancabile nel diffondere in tutto il mondo, con simpatia e professionalità, i prodotti delle terre tiburtine, è stato l'alfiere del "nostro" olio extravergine, esclusivo con il marchio D.O.P. Un "maestro" per l'Accademia, di cui ci sentiamo fieri ed eredi, almeno nell'impegno di riscoprire e divulgare i valori, le tradizioni e i sapori di Tivoli e del suo territorio. Sergio sarà ancora al nostro fianco, a spronarci con il suo sorriso schietto e generoso, che ora è rimasto scolpito nell'eternità.

Gianni Andrei (13.12.2002)

L'Accademia del Desco d'Oro ha per voi
SELEZIONATO per il 2003 a Tivoli
per *cortesia, professionalità,
qualità e garanzia dei prodotti* :

- **Gioielleria LOLLI Paolo** Via del Trevio, 16a
- **Libreria "Villa d'Este"** Piazza Garibaldi, 7
- **Salumeria BRUGNOLI** Via del Trevio, 20

ACQUISTARE QUI E' UN PIACERE !!

Carlo Sanzolini, nostro aderente, è a disposizione per consulenze gratuite su opportunità di investimenti finanziari <cell. 339 - 7503306>

Sono stati elaborati artigianalmente per signore e signori i **distintivi dell'Accademia**, in argento laccato. Possono essere richiesti alla *Gioielleria Paolo Lolli* in Tivoli.

Sapori e suggestioni

Troppo vicina a Roma !

di Rina Giacobbe

Con questa affermazione si chiude spesso la critica o il commento nei confronti di una cittadina che la sa troppo lunga a livello storico-architettonico e archeologico, per proporre aspetti misteriosi in grado da sollecitare ulteriori curiosità. Tivoli è una specie di signorotta la cui scontata visibilità con-quista e appaga velocemente. Ma Tivoli è anche fiume, zolfo, orridi vegetativi, e salti d'acqua, raccolta da orticelli ignari della sua aggressività. Proprio quegli orticelli ombrosi e pregni di umori garantiscono agli ortolani la possibilità di arricchire i banchi di legno che la mattina presto invitano anche la casalinga più frettolosa ad indugiare. Non c'è ordine, non c'è strategia di vendita, ci sono solo cassette gonfie di erbe a mazzi, a cusci- no, ruvide e ruspose, setose e grosse dal gambo candido; cioc- che di erbe aromatiche e peperoncini sparsi tra piccole cataste di patate bitorzolute. Immane è la cassetta delle erbe mi- ste dove le più selvatiche ostentano costoni e pelurie inquietanti; queste saranno degli ottimi contorni, se non piatti unici, quando si accompagnano a salsicce, pancetta, spuntature o pizza di granturco. Non andranno mai a farcire ravioli; la pasta è quasi sempre rossa di pomodoro, di carne o rigaglie oppure, se è bianca, sa di aglio, di peperoncino e soprattutto di olio, quello che, il contadino per sostegno o il cittadino per stuzzi- care, con generosità cospargono sul pane. Tivoli inoltre è una terra che è caratterizzata da una scia di paesi famosi chi per il pane, chi per le ricotte, chi per l'allevamento di animali di pic- cole o grandi taglie. E chi l'ha detto che non si possono citare norcini, fornai, cioccolatai, pasticciere e artigiani di vario ge- nere solo perché non ci appartiene storicamente una di queste tradizioni alimentari? Ci sono trattorie sparse dove si mangia solo ciò che la stagione e il tempo propongono. Certo, spesso sono locali dalle ampie sale, un po' sgombre, ma questa è una terra di comunioni, battesimi e anniversari che riempiono le tavole di cibi rossi e bruni, tostati croccanti, di vino che scorre tra strofe beneauguranti e tanta tanta allegria!! Infatti allegra, ricca e completa si è presentata la tavola imbandita dall'*Accademia* presso la Fontana dell'Ovato in Villa d'Este per il servi- zio realizzato dalla RAI per **uno mattina**, che ha visto il mae- stro chef **Vissani** non solo come esaminatore ma conduttore del collegamento insieme al giornalista **Barlozzetti**, andato in onda l'11 marzo alle ore 10,00. E' stata una circostanza in cui artigiani e produttori si sono fatti avanti dando prova di professionalità e fiducia nel proprio lavoro che, se non fosse sostenuto dalla passione e fedeltà alla qualità, non avrebbe fatto trionfare quei prodotti che per l'occasione sfidavano lo scena- rio armonioso e solenne delle fontane estensi. Grazie, quindi, ad Anna Carli e al Ristorante *Antiche Terme di Diana*, al for- naio Palmiro Petrini, a Emanuele Lolli, Luigi Giansanti, e a Salumeria Brugnoli, forno Zampaglioni, macelleria Bernardini, Giuseppe Cialone e al suo rame.

Una ricetta per ... uno mattina

(sintetizzata dall'Accademia per la realizzazione in TV)

FRITTELLI DI BORRAGINE

Ingredienti: borragine: gr. 500 - acciughe: gr. 100 - olio extra- vergine d'oliva per friggere: q.b. - pastella (farina: gr. 300 - 2 rossi d'uovo - lievito di birra: gr. 5 - un pizzico di sale - acqua tiepida: 2 dl)

Esecuzione: Lavare e asciugare le foglie di borragine - Impa- stare gli ingredienti per la pastella, ottenendo così un composto molto morbido - Lasciar riposare per un'ora - Avvolgere nelle foglie di borragine un filetto di acciuga dissalata - Immergere l'involto nella padella - Tuffarlo nell'olio caldo, lasciandolo dorare - Salare solo a frittura avvenuta.

Vita dell'Accademia

- Il 18 dicembre u.s., su invito del Soprintendente per i Beni Architettonici del Lazio, arch. **Costantino Centroni**, i membri della Presidenza dell'Accademia, insieme ad alcuni accademici, hanno assistito all'esclu- sivo "Concerto di Natale", tenuto dall'**Ensemble da camera Roma Classica** nella Sala del Trono di Villa d'Este a Tivoli. A due **Sonate** di **Antonio Vivaldi** è se- guita la straordinaria esecuzione di **Amore e Virtù**, cantata a due voci con strumenti del Cavaliere **Alessandro Scarlatti, Roma 1706, scritta e dedicata al Principe Ruspoli**. Grande suggestione e intensa atmosfera hanno ac- compagnato la difficile quanto apprezzata interpre- tazione del soprano **Fabrizia Carboeci** e del contralto **Flavia Caniglia** che, indossando magnifici costumi settecenteschi realizzati dal famoso stilista **Giovanni Gobbi**, presente in sala, si sono magistralmente esibite davanti alle autorità comunali e provinciali e ad un pubblico selezionatissimo, appassionato e competente.
- Il 19 dicembre u.s. sono stati inaugurati i locali della grande Biblioteca dell'Istituto Comprensivo di Villa Adriana. Alla presenza delle autorità, di rappresen- tati del mondo scolastico e culturale e di diversi nostri accademici, la pittrice **Anne Donnelly** ha ricordato i suoi incontri con **Margherite Yourcenar**, la famosa scrittrice innamorata di Tivoli e della Villa adrianea. Nella serata, all'Hotel Torre S. Angelo, si è svolto il "Gala di Natale" della **Delegazione tiburtina dell'Ordine Equestre del S. Sepolero**, presenti innumerevoli autorità religiose, civili e militari, unitamente ai membri del Consiglio Direttivo di Tivoli e accademici. Ha in- corso un programma letterario, lirico, concertistico, pro- posto con la partecipazione di **Giovanni Maiale**, nostro acca- demico, **Walter Maestrosi**, e di capellani artisti e del- l'Orchestra pianistica di **Michele Paradiso**, pre- sentemente promosso, del **maese** guidato da sua magnifi- ca discepola **Onofra** che ha eseguito una splendida **sonata** **op. 8 n. 4** con quattro mani, insieme all'accademico **dott. Guido Cipollari**.
- L'Accademia è stata ufficialmente invitata dall'ecce- llentissimo **don Mauro Meacci**, abate e abate emerito e l'Accademico d'Onore, alla presentazione degli **Acta** delle **Celebrazioni Benedettine 1999-2001** del 21 dicembre celebrato nella granita Cattedrale di S. Scol- astica. Nella granita Cattedrale di S. Scol- astica hanno partecipato, in rappresentanza della Presi- denza, il prof. **Maurizio Rossi**, **Giovanni Gioiella**. Agli in- terenti del giornalista **dott. Gianni Moneta**, Es. cov. di Cerveteri e Segretario del Supremo Tribunale della Segreteria Apostolica, è seguito uno splendido Concerto in Canto Gregoriano.

Chiuso in stampa il 16.03.2003

Chiuso in stampa il 16.03.2003
Accademia del Desco d'Oro

Via S. Bernardino da Siena, 2 - 00019 Tivoli (RM)

0774/331184 e-mail: andrea@libero.it

Via S. Bernardino da Siena, 2 - 00019 Tivoli (RM)

0774/331184 o 333230 - e-mail: andreigax@libero.it