

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
- con le RUBRICHE:**
- **Sapori e suggestioni :**
L'Accademia fa "sicurezza"
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Una cena del I sec. dopo Cristo
Breve storia del *trapezus* latino
- **LE MUSE :**
Il cortile
- **Una ricetta per...l'estate**
- **Questioni di stile :**
Mode, tendenze e ... buon gusto
- **Vita dell'Accademia**

Il Comune di Tivoli e l'Istituto Bancario SANPAOLO IMI

hanno contribuito con il loro determinante patrocinio alla realizzazione de "Il Tesoro di Tivoli", conversazione sul patrimonio storico, artistico, culturale e ambientale della Città di Tivoli, che ha avuto luogo il 30 aprile u.s.

L'Istituto Bancario SANPAOLO IMI è presente a Tivoli con l'accogliente Filiale di Viale Trieste n. 27.

Sono disponibili gli esclusivi splendidi distintivi dell'Accademia, interamente realizzati a mano, in oro o in argento smaltato. Richiedeteceli!

In primo piano

E' il secondo anno che l'Accademia del Desco d'Oro interviene alle Celebrazioni per il Natale di Tivoli, dando un suo contributo o, se vogliamo, una sua interpretazione di questa ricorrenza. Il tema individuato è stato sentito come una inesauribile necessità di approfondimento di quanto questa cittadina contiene a livello culturale, ancora da valorizzare attraverso un'analisi e diffusione adeguate e ben programmate. Quest'anno, in occasione del 3218° compleanno della città, sono stati coinvolti nella conversazione su "Il Tesoro di Tivoli" la dott.ssa **Maria Luisa Angrisani**, docente di Storia della Lingua Latina e di Storia del Libro, il prof. **Cairolì F. Giuliani**, Ordinario di Rilievo e Analisi Tecnica dei Monumenti Antichi, il prof. **Vincenzo Pacifici**, Ordinario di Storia Contemporanea e Presidente della Società Tiburtina di Storia e d'Arte, tutti della Università degli Studi "La Sapienza" di Roma. Mercoledì 30 aprile alle 17.00, presso il Complesso Monumentale dell'Annunziata, gli ospiti e tutti i partecipanti, via via che sopraggiungevano, venivano catturati dai magnifici progetti di studio di tutta la Valle dell'Aniene, con particolare riguardo a Tivoli, Villa Adriana e Bagni, dei neo-architetti *Patrizia Sabucci, Flavio Donati e Roberto Proietti*. La conferenza si è aperta con il saluto e la presentazione della manifestazione da parte del presidente ing. **Gianni Andrei**. Ha poi preso la parola il Commissario Straordinario del Comune di Tivoli, dott. **Antonio D'Acunto**, che ha manifestato il suo compiacimento per quanto programmato, parere che è stato condiviso anche dal Presidente del Tribunale cons. dott. **Raffaello Ciardi** che, nel suo intervento, ha riconosciuto il fascino intenso della nostra città che merita sicuramente ancora molta attenzione. Il prof. **Giuliani** ci ha fatto percorrere, dal punto di vista archeologico, un versante di Tivoli ignorato, ricostruendoci una visione fortemente emotiva e suggestiva. La dott.ssa **Angrisani** ha tracciato l'importanza del ruolo che ha svolto la nostra Tivoli, per quanto riguarda la nascita della regola gesuita con tutto quello che ne è conseguito a livello culturale, rappresentato prevalentemente dalla produzione di testi scritti, tra cui le preziosissime "cinquecentine". Il prof. **Pacifici** ha infine affrontato il tema degli archivi e delle documentazioni su Tivoli nell'età moderna e contemporanea. Molto interessanti sono poi stati gli aggiornamenti sui progetti finalizzati agli interventi di mantenimento e miglioramento della Villa Adriana, esposti con chiarezza dalla dott.ssa **Benedetta Adembri** della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Lazio. Ultimo passaggio della serata è stato il gradevole intrattenimento in piazza Campitelli per un cocktail, apprezzato ancor di più per quella luce preserale che andava lentamente scolorendo i contorni delle cose, creando così quell'accompagnamento gradevole ad un parlare meno ufficiale ma cordiale e vivace, tipico di quando si ha la certezza di aver trovato, o quantomeno trattato, una verità.

Sandro Mammi

Sapori e suggestioni

L'Accademia fa "sicurezza"

di Silvana Flauto

Si, avete capito bene. Alle tradizionali attività che riconducono alle amenità della tavola e al fascino delle espressioni artistiche, la nostra Accademia ha inteso affiancare l'impegno di fare sicurezza, ovviamente in modo speciale. Lunedì 24 marzo u.s. le sale dell'Appartamento Nobile della Villa d'Este in Tivoli hanno ospitato il Convegno Nazionale "La Sicurezza dei Beni Culturali, Architettonici ed Ambientali". Organizzato dall'A.I.PRO.S. - Associazione Italiana Professionisti della Sicurezza, l'evento ha avuto il patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, della Regione Lazio e della Provincia di Roma, e vi hanno partecipato più di duecento convegnisti, provenienti da molte regioni italiane. Tra i relatori, il nostro Presidente *ing. Gianni Andrei*. Numerose le autorità e le personalità presenti, tra le quali il *cons. dott. Raffaello Ciardi*, Presidente del Tribunale di Tivoli, l'*arch. Costantino Centroni*, Soprintendente per i Beni Architettonici del Lazio, il *dott. Andrea Napoleoni*, consigliere alla Provincia di Roma, ed alti ufficiali dell'Arma dei Carabinieri e della Guardia di Finanza. L'Accademia del Desco d'Oro ha curato l'organizzazione e il coordinamento dell'allestimento delle sale, del servizio di hostess e di un sontuoso e raffinato "lunch a buffet", servito dal Ristorante "Antiche Terme di Diana". Particolarmente apprezzato lo stand espositivo dell'Accademia, che ha messo a disposizione degli ospiti diversi opuscoli informativi su Tivoli e sull'attività accademica, insieme ad alcuni numeri del periodico *Il Buon Gusto*. Menzione speciale merita il servizio di accoglienza e assistenza nelle Sale effettuato da ragazze e ragazzi dell'Istituto Professionale Statale Tecnico per Servizi Turistici "Olivieri" di Tivoli che, seguiti con attenzione e solerzia dal *prof. Claudio Pappalardo*, si sono distinti per efficienza ed eleganza. La giornata si è conclusa con una esclusiva visita guidata alla Villa estense.

Accademia del Desco d'Oro:

ospitalità e amicizia, tra storia, arte e cucina !

LE MUSE

IL CORTILE

Nel cerchio di cielo
s'impiglia una stella
all'orlo sfrangiato
di nuvola bruna.
Abbaia il cane
al gatto fermo alla ringhiera
e parla parla ancora la fontana
ondeggia appena
al centro del cortile
l'albero di limone.
Inaspettato al vento
s'apre il turchino...
accarezza la luna
case bambine
pronte al girotondo.

Gabriella Carnevali

La dott.ssa Carnevali, neo-associata all'Accademia, è un'affermata e apprezzata poetessa dialettale tiburtina. Ha scritto a *Il Buon Gusto*: "Non riesco a scrivere poesie in italiano. I pochi versi che ho composto sono esclusivamente in dialetto. Credo di poter dar voce ai miei sentimenti soltanto con quelle espressioni che nella mia infanzia furono l'unico mezzo di comunicazione con i familiari, i coetanei, i vicini di casa". Poi, ha tradotto questa sua lirica...!!!

Una ricetta per ...l'estate

di Rina Giacobbe

IL GELATO "ACCADEMICO"

Ingredienti per 1,8 litri di gelato: gr. 250 di polpa di frutta fresca (a piacere) - gr. 250 di panna fresca - gr. 250 di zucchero (da regolare se si utilizza frutta molto dolce).

Passare la polpa al setaccio e mescolare gli ingredienti. Se si utilizza frutta poco succosa, aggiungere un poco di latte. Versare il tutto in una ciotola e mettere in freezer. Appena il composto si è rappreso in superficie frullatelo, riporlo di nuovo in freezer e ripetere l'operazione per due o tre volte. Volete anche le cialde? Contattateci !! All' e-mail: babbobabbi@yahoo.it !

Storia, tradizioni, curiosità

Una cena del I secolo dopo Cristo

di Maria Luisa Angrisani

Alla corte di Nerone visse un signore raffinatissimo, Petronio Arbitro, che l'imperatore consultava sempre quando doveva fare delle scelte che richiedessero buon gusto; da qui il soprannome onorifico che gli era stato dato: *elegantiae arbiter*. Petronio scrisse un romanzo, il *Satyricon*, che non ci è giunto per intero. La parte centrale dei libri che possediamo, la *Cena Trimalchionis*, descrive saporosamente la cena di un ex liberto che si era arricchito a dismisura, come capitava di frequente in quel periodo; la cena di un ricco, non di un signore, composta da un numero illimitato di portate, curiosamente elaborate, grossolanamente fantasiose. Durante il pranzo il padrone di casa, senza complimenti, *ad lasanum surrexit* (XVI, cap.41): "si alzò per andare sul pitale" e lasciò quindi liberi i convitati, in gran parte ex liberti come lui, che diedero la stura a chiacchiere sul più e sul meno. La lingua parlata da questi convitati ha ormai perduto tutta la raffinatezza del latino: Petronio ci trasmette così la parlata popolare, già in uso nelle classi umili del I secolo dopo Cristo, lasciando un documento unico di quel linguaggio da cui si è sviluppato il volgare italiano. Termini come *iadtralipta* ("massaggiatore"), *gausapa* ("panno") ci introducono nell'ambiente dei bagni. Il linguaggio dei cuochi è presentato al cap. 31 con *bisaccium* in cui riconosciamo l'antenato dell'italiano "bisaccia", *promulsidar* ("vassoio per antipasti"), *tomacula* (una specie di salsiccia), *craticula* ("graticola"). E ascoltiamo la remota voce del convitato *Dama*, rappresentante *blasée* di un trito epicureismo (cap. 41): "Richiesta una ciotola più capace così sospirò: il giorno è fatto di nulla: mentre tu ti volti, sopravviene notte. Perciò non vi è nulla di meglio che, appena giù dal letto, andare dritto alla mensa. E abbiamo avuto un freddo pizzicorino, a me appena il bagno è riuscito a riscaldarmi, e per la verità una bevanda calda vale quanto un vestito di lana. Ne ho tracannato tutta una filxa e, a dirla chiara, sono bello e cotto. Il vino mi è ormai salito al cervello" ... e così trascorreva la notte...

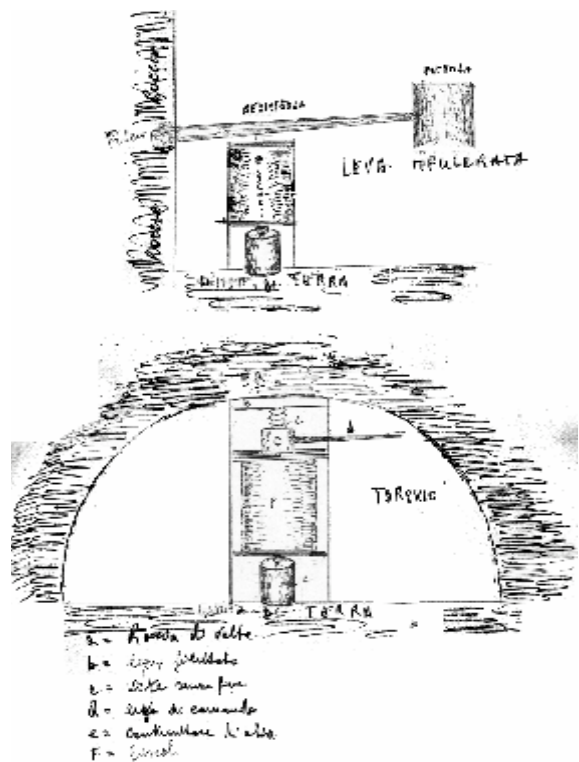
Breve storia del *trapetus* latino

di Osvaldo Paladini

Per un errore di valutazione di alcune fornaci di calce, la R.A.F. britannica nel novembre del 1940 sganciò alcune bombe sulla periferia di Lecce, nel tenimento di Surbo. L'emozione del momento fu tale che le autorità locali fecero svuotare alcuni sotterranei abbandonati per adibirli a ricoveri antiaerei; fu così che vennero alla luce dei vecchi primordiali oleifici, i *trapetus* di origine romana. L'idea di saperne di più fu generale e, attingendo notizie tra i manoscritti degli archivi di alcune sagrestie, si venne a conoscenza che la penisola salentina era stata sempre facilmente raggiungibile da imbarcazioni orientali, non escluse quelle corsare anche in epoche più recenti. Per questo motivo, la dislocazione dei *trapetus* era intensa

nell'abitato, mentre nelle antiche aziende latifondiste venivano collocati lontano dalle masserie, in aperta campagna, confusi con la macchia mediterranea. Altri motivi tecnici erano da ricercare nel fatto che, dopo la normale frangitura delle olive fatta con una rudimentale macina a trazione animale, la pasta oleosa veniva sottoposta a premitura che, all'epoca, si otteneva mediante un torchio a vite fornito di piastra circolare nella parte inferiore e pressante verso il basso a mezzo di una grande leva di legno azionata a mano. Per questa operazione occorre un punto fermo parallelo alla linea di terra che veniva realizzato dall'enorme peso della volta del complesso sotterraneo. Questo sistema, applicato in epoca più recente, era stato preceduto da quello a leva infulcrata, consistente in una leva con il fulcro in un punto fisso normale al piano di base, avente un grande contrappeso come "potenza", mentre la "resistenza" ricadeva sulla pila di dischi in fibra vegetale (*fiscoli*) contenenti la poltiglia oleosa. Il prodotto così ottenuto veniva depositato nel chiarificatoio (camera di decantazione), dove si praticava la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione, che sistematicamente finiva in un apposito pozzo ivi ricavato, chiamato "inferno".

L'accademico prof. Osvaldo Paladini, a completamento della sua "Breve storia del *trapetus* latino", ha inviato questi disegni da lui vergati a penna, che svelano anche la sua indole artistica.



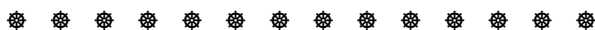
*L'amicizia è
la ricchezza dei semplici,
l'illusione dei presuntuosi,
l'utopia degli ipocriti.*

Questioni di stile

Mode, tendenze e ... buon gusto

di Gianni Andrei


La persona di classe, donna o uomo che sia e a prescindere dal censo e dallo status sociale, si riconosce da come si muove, dall'armonia e dall'eleganza con cui si porge e parla agli altri. La schiettezza e la genuinità nella misurata pacatezza dei comportamenti fanno sempre trasparire una serenità dei sentimenti, una disponibilità verso gli interlocutori, pur conservando inalterate riservatezza e dignità. E' esattamente l'opposto dello stereotipo che oggi trionfa, e che prevede che la classe si coniughi con l'arroganza, l'effimero trionfi insieme al virtuale, dove, infine, la ricerca spasmodica dell'apparire e dell'eccellere sugli altri sembra l'unica via per guadagnare consensi e ammirazione, ma anche le invidie altrui. Ed invece chi è conscio e forte della propria "signorilità" sa bene che non deve dimostrare alcunché, né al prossimo né tanto meno a se stesso. Vogliamo provare ad individuare gli atteggiamenti che davvero ci possono distinguere dai comuni mortali? Innanzitutto contenere gli eccessi nell'esprimersi, nei gesti, nel tono e nelle parole, come nel muoversi, finanche nella guida dell'automobile: di "spacconi" ce ne sono fin troppi ! Poi, adattarsi agli ambienti che si frequentano, nel lavoro, nella scuola, nelle attività sociali, tra amici stessi, specialmente riguardo agli eccessi nel vestire (troppo eleganti o troppo sportivi), nella falsa modestia o nello sfoggio di cultura, nel lamentarsi o nel lodarsi troppo. E poi, non cedere al fascino irresistibile delle mode e delle tendenze, che obbliga ad ostentare con forza gli status symbol che "rendono esclusivi": telefonini dell'ultima generazione (spesso inutilizzati nelle loro potenzialità), gioielli o "simil-gioielli" vistosissimi, orologi e automobili costosissime, conquistate con chissà quali sforzi e follie finanziarie. Andrebbe tutto bene se però questi "maniaci dell'effimero" non fossero facilmente identificabili. E' grottesco, e forse patologico, che, per distinguersi dagli altri, essi finiscano per rimescolarsi tutti nella stessa continua e scellerata gara al rialzo "a chi appare di più". Di converso, non basta seguire le convenzioni, le buone maniere e l'etichetta, ma invece è solo la coerenza alla schiettezza e alla sobrietà dei propri nobili sentimenti che può consentire di esprimere stile e buon gusto. Non c'è infatti, amici cari, pericolo di confondersi o di mescolarsi con chi riteniamo essere, semmai, ad un livello più basso del nostro. Perché una persona di classe si impone sempre e dovunque, anche se rimane silenziosa.



( Chiuso in stampa il 12.06.2003)

Accademia del Desco d'Oro

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

 0774/331814 o 333230 - e-mail: andreigax@libero.it

Vita dell'Accademia

- Giovedì 15 maggio 2003 il Presidente *ing. Andrei* ha presenziato al **Convegno regionale della Croce Rossa Italiana**, organizzato a Tivoli nella Villa d'Este dalla dott.ssa **Maria Luisa Angrisani**, presidente del locale Comitato Femminile CRI e nostra aderente. Nello stesso pomeriggio, il *prof. Mammi* e la *prof.ssa Giacobbe* hanno rappresentato l'Accademia alla cerimonia di chiusura dell'A.A. della **Libera Università per Adulti** di Villa Adriana, presenti lo scrittore **Carlo Mazzantini** e il giornalista del GR 2 **Augusto Giordano**.
- L'Accademia, domenica 25 maggio u.s., ha organizzato una giornata di visita a Tivoli per un folto gruppo di turisti speciali di **Latina**. Il Presidente *ing. Andrei*, insieme ad alcuni membri del Consiglio Direttivo, ha accolto gli ospiti appartenenti al **Comitato Femminile Provinciale della Croce Rossa** e al **Lions Club "Latina Mare"** del capoluogo pontino, presentando gli scopi e le attività dell'Accademia. Dopo la visita guidata alla Villa d'Este e una conviviale con un menù molto apprezzato nel Ristorante "Antiche Terme di Diana", il gruppo ha proseguito per la Villa Adriana. Molto cordiale l'incontro con la signora **Raffaella Guatino**, Presidente del Comitato Femminile CRI, e con il dott. **Aldo Errico**, Presidente del Lions Club, conclusosi con un brindisi augurale, a suggello della promessa di incontri futuri.
- Una grande soddisfazione per il proseguimento di un sogno e un rinnovato ringraziamento e augurio a **Serafino Caucci**, patron della **Tivoli Calcio 1919** e amico dell'Accademia. Con tali sentimenti i nostri aderenti hanno salutato la conferma nella serie C2 della squadra tiburtina, vittoriosa domenica 1° giugno 2003 della gara di play-out.
- Per il coordinamento tecnico-scientifico del nostro Presidente, sabato 7 giugno si è svolta a Tivoli la **cerimonia di inaugurazione del busto bronzeo in onore del grande tiburtino Emilio Segrè**, Premio Nobel per la Fisica. Scoperto il busto, mirabile opera del m° **Elverio Veroli**, sono convenuti nell'Aula Magna del Convitto Nazionale "Amedeo di Savoia Duca d'Aosta" le autorità, i rappresentanti del mondo scientifico, tra cui i professori **Vincenzo Grasso** e **Roberto Habel**, docenti, imprenditori, appassionati e diversi aderenti all'Accademia. Hanno parlato l'On. **Nitto Palma**, Presidente dell'Associazione ex-Alunni del Convitto, promotrice dell'evento, il *prof. Antonino Zichichi*, il *prof. Giuseppe Franco Bassani*, Presidente della Società Italiana di Fisica, il *prof. Gianfranco Pizzi*, Rettore del Convitto, e l'avv. **Sandro Mattoni**, vice presidente degli ex-Alunni. L'*ing. Andrei* e la consorte *prof.ssa Flauto* hanno avuto l'opportunità di presentare l'Accademia agli illustri ospiti e di donare al *prof. Zichichi*, che lo ha molto gradito e apprezzato, il CD con il **Galileo**, lo splendido Oratorio per Cori e Orchestra del m° **Michele Paradiso**, Accademico d'Onore.