

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
con le RUBRICHE:
- **Questioni di stile :**
L'arte di servire il vino
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Un termine attuale...latino: piscina
Il cavallo nel terzo millennio
- **Una ricetta per ... l'autunno**
- **Sapori e suggestioni :**
Intorno a Ferragosto
- **LE MUSE :**
Il medioevo di Laura Mancinelli
- **Vita dell'Accademia**

Le Edizioni del Desco d'Oro

L'Accademia curerà l'edizione di libri. E' infatti stata ideata la collana **LE MUSE**, allo scopo di raccogliere le espressioni artistiche di quanti si riconoscono impegnati nel perseguire lo scopo principale accademico, e cioè quello di curare e divulgare la formazione e la promozione della cultura, con particolare riguardo a quella dell'amicizia. Vi potranno trovare ospitalità opere di carattere letterario, teatrale e poetico, saggi storici, filosofici e linguistici, tecnici e scientifici, così come studi e trattati sui costumi e sulle tradizioni, sulla cucina e sui prodotti tipici, sull'ambiente e sulla natura, nonché manifestazioni espressive delle arti visive, musicali e dello spettacolo.

In primo piano

Forse pochi sanno che l'antica piazzetta di Tagliacozzo è stata giudicata dai massimi critici d'arte una delle più belle d'Italia. Lì, in un ristorante all'aperto, si è svolto il prelibato convito a chiusura della manifestazione avvenuta nel pomeriggio del 19 luglio u.s. nella Sala Consiliare del paese: l'incontro-dibattito con lo scrittore **Franco Piccinelli**, con la presentazione del suo ultimo romanzo "Con le radici al vento", promosso dall'Associazione Culturale Marsicana in collaborazione con l'Accademia del Desco d'Oro. Per i due sodalizi hanno parlato i Presidenti prof. **Emanuele Nicolini** e ing. **Gianni Andrei**. La prof.ssa **Rina Giacobbe** ha letto alcuni passi del libro, riconfermandosi dotata di un talento recitativo capace d'incantare e commuovere. L'Autore ha infine illustrato il senso di questa sua opera (Priuli & Verlucca Editori, Ivrea 2002), incisivamente riassunto nel sottotitolo "l'utopia del passato in uno scontro esistenziale con la quotidianità del presente". E' noto che Piccinelli è un giornalista della RAI e di prestigiose testate giornalistiche. Trentatré sono i suoi libri pubblicati, tradotti in molte lingue, e vincitori di premi letterari di prim'ordine. La sua opulenta prosa classica, oggi inusuale, è anche arguta, e in questo romanzo rivela abile ed agile mestiere nella tecnica di passare in continuazione dalla scena in cui il protagonista, un vecchio contadino, è seduto davanti al fuoco, alle scene multiple della memoria, ripercorrendo il sentiero che dall'infanzia lo ha portato a tappe a queste ore di riflessione davanti a un cammino che sta lì da anni e anni ma che non è più quello della sua giovinezza, perché la mondanità e il benessere hanno trasformato, "ristrutturato" come si dice, la casa contadina in una efficiente dimora, densa di agi in cui sentirsi a disagio, nido vuoto da cui i figli ambiziosi ("i giovani d'oggi ultraquarantenni...") se ne sono andati, e lui rimane con ricordi e sogni "come puntelli" per sopravvivere, nelle stanze abitate da solitudine, indifferenza, spigoli e dispetti, abitate dal gomitolo delle insoddisfazioni e delle rassegnazioni, dove si staglia tuttavia l'irriducibile amore per la moglie Rosa, sposata per passione senza sensuale, al contrario delle abitudini dei vecchi tempi. Il fuoco è allora coprotagonista di un romanzo-monologo, o meglio dialogo, perché il fuoco silenzioso risponde illuminando la memoria, pur ingannevole, che addolcisce i ricordi o li inasprisce per non morire di rimpianti. E' comunque un tempo ritrovato alla maniera proustiana, perché "si perde semmai quello che non si ricorda più, che in noi non ha lasciato traccia". Ecco allora che il malinconico tempo della vecchiaia subisce in questo modo la metamorfosi alchemica diventando "senso della vita" per dirla con Alfred Adler, il prediletto tra gli allievi viennesi di Freud. La vecchiaia, come ci ricorda l'altro grande analista E.H. Erikson, non è più così stagnazione e disperazione, ma acquista significatività e rende possibile lasciare la propria orma in altre memorie alle generazioni future, da poter dire con pienezza "Io sono quello che sopravviverà di me", e da poter trascendere la dimensione e le radici individuali dove il vento, il mondo, diventano la propria appartenenza universale. Dalla regressione che fa tornare bambino il vecchio saggio, nasce anche un affresco storico dell'antico mondo rurale che trapassa in quello industriale e tecnologico. Era quello in cui ai bambini si raccontavano le fiabe che non si raccontano più, quelle che insegnano la sicurezza della vittoria nonostante i pericoli e il Male, la cui mancanza ha deprivato il nostro tempo di incanto e di speranza (si confrontino i mirabili lavori di Betheleim e di von Franz). Con accurata lucidità Piccinelli individua così il *focus* problematico della nostra era: il non riconoscersi più nel turbine dei cambiamenti, lo smarrimento dell'identità perché il nostro nuovo vivere non è più ciò che si è ma ciò che sembra, in una catena collettiva di specchi deformanti; smarrimento elargito dal Dio Denaro che assorbe e cancella esistenza, Umanità, sentimento, e genera inquietudine, depressione e altre malattie, come antropologi, sociologi e psichiatri ben osservano da circa un secolo, e che lo scrittore ci comunica, come monito e indicazione, con lo splendore assoluto della sua Arte. Alla fine del romanzo, sempre davanti al fuoco, il vecchio aspetta il ritorno di Rosa e forse, con sentimenti contrastanti ed annodati (serenità, paura, fascinazione, desiderio come liberazione) la Morte. Nell'avvicinarsi del compimento, l'ultimo pensiero torna alle origini, alla radice comune che è la Madre che consola, la cui voce riecheggia come Musica. Alcune pagine prima, protagonista era stato il vino profumato del patriarca che "scendeva come pioggia d'aprile su un bosco" e che "abbondava nei bicchieri". Come quello gustato nella piazzetta di Tagliacozzo dove, brindando, abbiamo augurato all'amico Franco altre creatività, altre numerose soddisfazioni.

Maria Antonietta Coccanari de' Fornari

Questioni di stile

L'arte di servire il vino

di Lucio Napodano

L'abbinamento cibo-vino, il modo di apparecchiare la tavola e di servire i cibi e le bevande, i segreti della loro preparazione... L'enogastronomia è permeata da regole che solo apparentemente sono tali, ma in realtà si dimostrano, se considerate con l'occhio della cultura, ben lontane dal puro formalismo. Esse sono piuttosto utilissimi consigli, fondati su motivazioni legate al godimento del piacere ed alla valorizzazione delle tradizioni, anche se, naturalmente, mirano anche a mantenere il comportamento delle persone entro i limiti del "bon ton" e per questo possono essere scambiate per imposizioni da chi si limita ad applicarle senza comprenderle. Uno dei casi in cui ciò si verifica spesso è costituito dalla **scelta dei bicchieri**. Nell'uso familiare è molto diffusa la pratica di fornire ad ogni commensale un sol bicchiere, che utilizzerà indifferentemente per l'acqua, il vino ed eventuali altre bevande. Ciò risponde ovviamente soprattutto a criteri di praticità, quali la velocità nell'apparechiare e sparecchiare, la necessità di occupare il minor spazio nelle lavastoviglie, ecc., ma che cosa comporta? La prima conseguenza è che i residui della bevanda consumata in precedenza alterano il gusto di quella che viene versata successivamente nel bicchiere. Accade poi quasi sempre che la elevata frequenza d'uso dello stesso contenitore per tutta la durata del pasto fa sì che esso resti impregnato dagli odori della tavola e si depositino sulla sua superficie anche tracce di grasso, provenienti dalla mano che lo ha impugnato, o del profumo della persona che lo ha utilizzato. A fine pranzo, questo unico bicchiere sarà forse utile come memoria storica di ciò che si è bevuto, ma nel frattempo avrà privato di buona parte del piacere colui che lo ha usato. Per queste e per tante altre ragioni, esiste la regola (ma non sarebbe meglio considerarla un consiglio per il piacere dei commensali?) di tener ben distinto il bicchiere per l'acqua da quello per il vino e, a maggior ragione, di dotare ogni ospite di un bicchiere diverso per ciascun vino che si prevede di servire. Ma quali **caratteristiche** devono avere i bicchieri nei quali va servito il vino? Anche in questo caso le regole mirano soltanto ad offrire al commensale la massima possibilità di godere, con ogni garanzia igienica, del vino che, com'è noto, è capace di arrecare godimento alla nostra vista come all'olfatto ed all'odorato. Pertanto la **composizione**, la **forma** e le **dimensioni** del bicchiere più adatto a ciascun vino sono codificate ancora una volta solo per un raffinato scopo edonistico.

Il bicchiere da vino deve essere di cristallo al piombo, perché non è solo un contenitore, ma anche un espositore che deve consentire alla bevanda di esprimere all'occhio umano il colore, la trasparenza, la limpidezza e tutte le altre qualità visive che fanno parte integrante dei piaceri che il vino sa dare, ma sono anche segnali importanti della sua qualità sia in termini di produzione che di conservazione. Un ospite che desideri offrire piacere ai suoi invitati, quindi, non impiegherà mai bicchieri colorati o incisi, che alterano e mistificano i messaggi del vino. L'importanza della tavola non dipende dalla decorazione dei bicchieri, ma dalla loro qualità e, soprattutto, da quella del loro contenuto! E la forma? Anch'essa deve osservare regole ben precise, sempre miranti a consentire al vino di esprimersi al meglio. Pertanto, iniziando dall'aperitivo (rigorosamente champagne o spumante brut), lo serviremo in un calice allungato - detto flute - che ci consentirà di apprezzare il "perlage", cioè la quantità, la finezza e la persistenza delle bollicine di anidride carbonica che si sprigionano dal liquido trasportando fino alle narici tutti gli aromi in esso contenuti e contribuendo poi, con la loro fresca acidità, a solleticare le nostre papille gustative. Come per tutte le altre caratteristiche del vino, anche il perlage fornisce significative

informazioni sulla qualità di ciò che stiamo bevendo. Mai utilizzare per l'aperitivo vini e spumanti abboccati o addirittura dolci, quale per esempio l'Asti Moscato, che resta invece il più adatto ad accompagnare, insieme ai Passiti, il dessert ed i dolci: l'elevato tenore zuccherino potrebbe dare un immediato senso di sazietà, che metterebbe il commensale nella peggiore condizione rispetto all'atteso piacere della tavola. Tutti i bicchieri da vino devono essere composti da una base di appoggio da cui parte un sottile stelo, che s'impugna comodamente per far ruotare leggermente il bicchiere al fine di apprezzare il colore e la fluidità del vino, per evitare di toccare la parte che lo contiene appannandone la trasparenza ed anche per non portare nelle vicinanze delle narici la nostra mano, che potrebbe essere impregnata di profumo, odore di cibo, fumo, ecc.. La tipologia di vino determina poi la **forma della parte superiore** del bicchiere destinata a contenerlo. Anche qui, le regole sono dettate dalla volontà di esaltare le qualità della bevanda:

- a tulipano, bombato al centro e rastremato in alto, per i vini bianchi giovani e profumati;
- di dimensioni maggiori e più aperto per i bianchi strutturati, magari maturati in legno, e per i vini rossi giovani, assicurando una maggiore possibilità di ossigenazione ed una più ampia zona di sviluppo e percezione dei profumi;
- per i rossi invecchiati e di corpo robusto, infine, quali Barolo, Amarone, Brunello di Montalcino, Taurasi, ecc., sono adatti bicchieri molto "panciuti", che consentono la più estesa superficie di contatto con l'ossigeno contenuto nell'aria, necessario per la rigenerazione dei profumi e la loro diffusione.

In ogni caso, nessun bicchiere va riempito per più di un terzo della sua capacità. Al termine del pasto, l'eventuale spumante dolce (quasi certamente il già citato Moscato d'Asti) sarà servito in una **coppa**, sempre di cristallo, di grande ampiezza per favorire lo sviluppo dell'aroma, che costituisce certamente il maggior pregio di questo vino. Nel caso venga servito un vino passito, utilizzeremo i bicchieri **da liquore**, diversi a loro volta da quelli che si usano per i distillati. Per questa ultima grande famiglia, esistono i bicchieri adatti alle grappe, di dimensioni piuttosto piccole e dalla forma leggermente allungata, e quelli da utilizzarsi per whisky, brandy e cognac, detti "ballon", simili a quelli adatti ai vini rossi importanti ma con lo stelo più corto, perché si usa riscaldare nella mano la parte che contiene il liquido. Infine, le **temperature di servizio** ideali, cioè quelle che consentono il miglior sviluppo dei profumi e la massima percezione dei sapori, sono da 8 a 10 °C per i vini frizzanti, da 10 fino a 12 °C per i bianchi leggeri, da 12 a 13 °C per quelli più strutturati ed i rossi giovani, 15 - 16 gradi per i rossi di corpo. Temperatura ambiente per i distillati, con l'eccezione della vodka che va servita molto fredda, come la sua terra d'origine.

I prossimi appuntamenti dell'Accademia:

- Va giornata "I colori, i sapori e i sentimenti dell'autunno" (domenica 19 ottobre, a Stroncone -TR)
- Manifestazione per l'inaugurazione dell'Anno Accademico 2003-04 (sabato 22 novembre, a Tivoli)

Il Buon Gusto

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro

Via S. Bernardino da Siena, 2 - 00019 Tivoli (RM)
☎ 0774/331814 o 333230 - e-mail: andreigax@libero.it

Direttore editoriale: Gianni Andrei
Comitato di redazione: Gabriella Carnevali, Silvana Flauto,
Rina Giacobbe, Sandro Mammi

📖 Finito di stampare in proprio il 22.09.2003

Storia, tradizioni, curiosità

Un termine attuale ... latino: piscina

di Maria Luisa Angrisani

In questa torrida estate molti di noi hanno cercato un po' di refrigerio nelle fresche acque di una *piscina*. Ma attenzione: entrambi i termini - *refrigerium* e *piscina* - arrivano nella nostra lingua da molto lontano, addirittura dal *sermo Christianus* il primo e dal *sermo cotidianus* il secondo. La parola *piscina* indicava nel latino classico "*lacus et stagnum in quo vivi pisces coercentur*", cioè una *peschiera* (così in Cicerone, Columella, Tacito, Gellio). Varrone distingue due tipi di piscina, una di acqua dolce, riservata alla plebe, l'altra di acqua salata per i nobili. L'utilizzo traslato del termine riguardava fundamentalmente l'identità di coloro che nella piscina nuotavano: da vasca per i pesci a vasca utilizzata dagli uomini (S. Agostino). L'accezione classica rimane nel latino cristiano che però, con l'accostamento dell'aggettivo *divinus*, viene ad indicare "*il luogo in cui si svolgeva il rito battesimale*" (Optatianus). Questa specificità fu possibile dal momento che il termine apparteneva al *sermo cotidianus* ("*vivaio ittico*") e veniva quindi usato nella "*lingua di mestiere*"; la lingua cristiana indicava il luogo dove avviene il *baptisma* (rito che sarà sempre indicato con il grecismo), con un termine che non conteneva al suo interno alcun elemento nobilitante e ciò anche per il carattere universalistico della nuova religione che comportava il suo radicamento negli strati più bassi della società, portatori di un proprio gergo e di un proprio vocabolario. Riflettiamo inoltre sulla esigenza da parte del cristianesimo di differenziazione dalla cultura classica, funzionale a sottolineare la diversa *Weltanschauung* da proporre agli uomini di buona volontà. L'utilizzo di un linguaggio non gerarchizzato realizzava, a livello linguistico, una radicale frattura con gli schemi retorici della letteratura precedente, vettore dell'idea stessa di universalità contenuta nella dottrina (evidenziabile nella diversità della lingua usata da S. Agostino nelle opere scritte prima e dopo la conversione). Possiamo, a questo punto, collegare l'accostamento *piscina* / *fonte battesimale* ad un tipo di rappresentazione iconografica molto presente nel cristianesimo delle origini, per cui *piscis* è costantemente riferito a *Christus*. Questa associazione simbolica (per cui Cristo viene ad essere rappresentato attraverso una *metafora marina*), che può aver influito sull'opzione linguistica, ha una spiegazione di origine paleografica: in greco infatti il termine è *IXTHUS*, le cui lettere sono le iniziali dell'espressione "*Iesus Christos Theou Uios Soter*" / "*Gesù Cristo Salvatore Figlio di Dio*". All'interno di molte catacombe, accanto alle iscrizioni sepolcrali sono presenti assai spesso i simboli dell'*ancora* e del *pesce*. Giova sottolineare come, per quanto il pesce fosse un animale che prestava sicuramente caratteristiche adatte alla rappresentazione di Cristo - basti pensare all'importanza che assume la dimensione acquatica all'interno della religione cristiana -, attraverso il rito del battesimo o, più direttamente legato all'immagine del pesce, il fatto stesso che Pietro fosse un pescatore, la sua scelta sia da ricercare soprattutto in motivazioni linguistico-paleografiche.

Il cavallo nel terzo millennio

di Osvaldo Paladini

Giovanni Arduino, grande studioso del XIX secolo, dopo approfondite ricerche, ha diffuso una sua nomenclatura delle origini fossili degli animali risalente all'era "cenozoica" (65 milioni di anni fa). Tra le tante scoperte ha evidenziato quella dell'*eohippus*, ritenuto progenitore del cavallo. Trattasi di fossile ritrovato nell'America Centrale, la cui grandezza riflette quella di una volpe con piedi a quattro dita e la bocca avente denti molari bassi e bunodonti (caratteristici per evidenti tubercoli sulla corona). L'*eohippus*, riproducendosi e ricalcando gli adattamenti ambientali nel tempo, si sviluppa sempre più in dimensioni e trasmigra in Europa passando per l'Asia. Le notevoli modifiche morsologiche, quindi, passano per diversi stadi ed i piedi a quattro dita diventano monoungulati per il grande sviluppo del terzo dito e l'atrofia delle altre tre, mentre la tavola dentaria assume la forma di dentatura erbivora. A questo punto il cavallo, a seconda delle attitudini e le zone abitate, prende fattezze differenti fino a distinguersi in soggetti dolicomorfi (da sella o tiro veloce) e brachimorfi (da lavoro o tiro pesante). Attualmente bello per le sue forme armoniche, intelligente per la capacità di inserirsi nel vortice dell'odierna civiltà e docile per l'attaccamento alla vita domestica, trionfa nelle nobili manifestazioni e di abilità, prendendo parte a rappresentazioni di alto prestigio (parate militari), competizioni sportive (corse e concorsi ippici), nonché locomozione collettiva ed individuale, mentre in un'area vastissima della Terra continua la sua opera di grande lavoratore in agricoltura e su strada. Lo sviluppo del motore termico nelle nostre regioni ha decimato la popolazione equina ma altrove, ed è la parte più grande del nostro pianeta, conserva incontrastato le sue attività al servizio dell'uomo, sempre avvinto da sentimenti di reciproco attaccamento in ogni settore della vita viva e attiva.

Una ricetta per ... l'autunno

di Rina Giacobbe

LA TARTE TATIN

Dietro questo nome ci sono diverse storie ma quella che preferisco è questa. Caroline e Stéphanie Tatin dirigevano un albergo (tuttora esistente) a Lamotte-Beuvron, in una regione della Francia. Le sorelle disponevano di una grande cucina, dove arrostitavano la selvaggina per i cacciatori di passaggio, ma non di un forno dove avrebbero potuto cuocere le torte di mele, frutto di cui era ricca quella regione. Si provarono a cuocerle mettendo una teglia coperta sul fuoco con risultati decisamente deludenti poiché la pasta bruciava prima che le mele cuocessero. Pensarono così di capovolgere la torta. La fama di questa torta arrivò fino a Parigi e Chez Maxim's ne fece una specialità del ristorante.

Esecuzione Base: gr 300 di farina - gr 150 di burro

Farcia: 4 mele - gr 90 di zucchero - gr 90 di burro più un po' per lo stampo.

Intridere la farina con il burro ottenendo del briciolame, formare una fontana e versarvi al centro gr 75 di acqua; unite un pizzico di sale e impastate il tutto velocemente. Mettete a riposare l'impasto in frigo avvolto nella pellicola. Cuocete nella padella il burro con lo zucchero e quando il tutto inizierà a prendere colore, unitevi le mele facendole leggermente appassire nel caramello. Trasferite il tutto, compreso il sughetto in uno stampo a bordi bassi ben imburrato, sistemandole in un solo strato. Tirate la pasta a mm 3 di spessore, bucherellatela, stendetela sulle mele nello stampo ricoprendole e ricalzandole ai bordi. Passate in forno a 180° per 30' circa, sfornatelo e subito dopo capovolgetelo sul piatto da portata. Servite la Tatin leggermente tiepida.

Sapori e suggestioni

Intorno a Ferragosto

di Rina Giacobbe

C'è il tempo in cui l'uomo si riappropria delle strade e delle piazze per trasformarle in scenari di sfide, che tengono sospese per generazioni rivendicazioni di appartenenza a rioni, quartieri, contrade. E' questione di colori, di simboli che racchiudono una forza inesauribile e una vitalità che si esalta nella dimostrazione di maggior coraggio e capacità. A Siena le bandiere, caratterizzate dai colori e dal simbolo che le contraddistinguono, delimitano i confini delle contrade dove le lunghe tavolate, allestite per i festeggiamenti del Palio, nel proporre consumazioni rapide e facilmente improntabili, fanno subito immaginare il corposo numero di persone che condivideranno le rustiche pietanze che, fin dalla prima mattinata, abili ed agili cuochi sfornano da cucine allestite per l'occasione dietro portoni apparentemente oscuri e misteriosi. Pentoloni di trippa al sugo vengono lasciati sui tavoli ad una gestione libera, fin dalla prima mattinata. Quanta verità in questa sferzante provocazione! Quanta schiettezza e riappropriazione di benessere che non è fatto di problemi gastroenterici ma di testa, di passione, di storia che riaffiora di tanto in tanto per riappropriarsi di quell'uomo un po' selvatico, dando la sensazione di vivere un miracolo capace di liquefare ciò che è spesso ormai scolpito, pietrificato da codici e postille che imbavagliano i sentimenti. Nella calura ferragostina tra i colori delle bandiere mosse a fatica da un flebile venticello che privilegiava solo certe altezze e i rullii dei tamburi che si preparavano a dare il tempo agli sbandieratori, Siena gonfiava il suo cuore. Nel sorteggio per l'assegnazione del cavallo da cui sarebbero dipese le sorti della contrada, boati di esultanza si liberavano, subito seguiti da canti dalle parole indecifrabili, tanto erano gridati o strillati. Un corteo di gente ansimante dalle fatiche emotive e organizzative fa festa al proprio cavallo guidato per le strade fino a raggiungere il proprio territorio dove, sostenuti da vivande sostanziose consumeranno l'attesa della grande sfida.



LE MUSE

Il medioevo di Laura Mancinelli

Laura Mancinelli (1933) vive a Torino, dove ha insegnato Letteratura alto-tedesca all'Università. Molti i romanzi di successo pubblicati da Einaudi, tra cui *Il fantasma di Mozart*, *Il mistero della sedia a rotelle*, *Persecuzione infernale*, *Attentato alla Sindone*. Ma la esclusività della scrittrice è negli splendidi romanzi di ambientazione medievale: *I dodici abati di Challant*, *Il miracolo di Sant'Odilia*, *Gli occhi dell'imperatore*, *I tre cavalieri del Graal*, *Il principe scalzo*. In essi, all'emozionante coinvolgimento del narrare, ha saputo unire una straordinaria sensibilità nel descrivere sentimenti e natura, raggiungendo altissimi livelli di lirica poetica.

In una lettera all'Accademia, Laura Mancinelli ha tra l'altro scritto: << Non so dire quanto mi abbia commosso l'invito all'Accademia del Desco d'Oro ... Ho sfogliato con grande piacere gli Annali ... Mi consola il sapere che mi leggete e questo fa di voi tutti dei carissimi amici. ... Vi ringrazio ancora augurandovi sempre maggior successo nel sostenere il "buon gusto". >>

Vita dell'Accademia

- Nell'ambito della 14th General Assembly e dell' International Workshop "Integrated systems with focus on Fire and Security" dell'EUSAS - European Society for Automatic Alarm Systems, svoltisi a Roma, l'Accademia del Desco d'Oro ha curato l'organizzazione a Tivoli del **Social Event & Dinner** di domenica 15 giugno 2003. Più di cinquanta convegnisti provenienti da tutta Europa sono stati accolti dal Presidente e dal Gran Cancelliere per la visita guidata alla Villa d'Este. Successivamente, in una raffinata conviviale all'Antico Ristorante SIBILLA, l'ing. *Andrei* e il prof. *Mammi* hanno illustrato agli ospiti le amenità di Tivoli, suscitando grande entusiasmo e compiacimento quando hanno distribuito ad ognuno una bottiglia dell'esclusivo olio extravergine d'oliva "TIBURTINI", prodotto dalle famiglie tiburtine *Bulgarini* e *Lolli di Lusignano*.
- Giornata storica quella del 18 giugno u.s., quando il Ministro per i Beni e le Attività Culturali, *on. prof. Giuliano Urbani*, alla presenza delle massime autorità cittadine, ha inaugurato il ripristino del funzionamento dell'Organo Idraulico e del meccanismo musicale della Civetta nelle rispettive fontane della Villa d'Este in Tivoli. Tra gli invitati alla manifestazione, il Soprintendente arch. *Costantino Centroni* e il Direttore della Villa d'Este arch. *Isabella Pasquini Barisi*, hanno voluto comprendere anche i membri della Presidenza del nostro sodalizio e alcuni altri accademici.
- Non è passata inosservata la giornata culturale del 29 giugno u.s. che l'Accademia ha organizzato a Bolsena e all'Isola Bisentina, connotata peraltro dal cordialissimo incontro con il dott. *Andrea Monorchio*, Presidente di Infrastrutture Spa e già Ragioniere Generale dello Stato, e con l'*on. Gianfranco Saraga*, deputato al Parlamento. Il giornalista dott. *Impero Gianlorenzo*, festeggiato dagli accademici per il prestigioso riconoscimento conferitogli dall'Ordine dei Giornalisti "per i dieci anni di attività professionale e per i diecimila articoli pubblicati", ha firmato un reportage sul **Corriere di Viterbo** circa la nostra visita in terra falisca.
- Il 27 agosto u.s. a Vicovaro (RM), l'*acc. dott.ssa Maria Luisa Angrisani*, docente di Storia della Lingua Latina all'Università "La Sapienza" di Roma, ha tenuto una dottissima coinvolgente conferenza su **Marcantonio Coccio Sabellico**, insigne storico e umanista nativo della cittadina. L'Assessore alla Cultura del Comune, prof. *Virginio Coccia*, ha accolto molto cordialmente i membri della Presidenza dell'Accademia, convenuti tra numerosi studiosi, docenti e studenti.

Accademia del Desco d'Oro:
ospitalità e amicizia,
tra storia, arte e cucina.