

## PERIODICO DELL'ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

### IL SOMMARIO

- **In primo piano**  
**con le RUBRICHE:**
- **Sapori e suggestioni**  
L'Oliva d'Oro
- **LE MUSE**  
L'approdo, oltremare
- **Storia, tradizioni, curiosità**  
L'Epifania e la Befana
- **Questioni di stile**  
A chi si deve donare
- **Una ricetta per ... Natale**
- **Vita dell'Accademia**

### In primo piano

Soltanto guardandosi indietro si percepisce con maggiore coscienza la qualità e la quantità di quanto è stato svolto e se il tutto è stato fedele alle intenzioni. E' proprio questo l'aspetto che ci spinge ad essere critici, con lo scopo di crescere nel modo migliore. Perciò la serata del 22 novembre 2003, all'Hotel Torre S. Angelo di Tivoli, doveva cercare di essere il riassunto, non di tutto il programma dell'anno accademico appena conclusosi, ma di quello che si è costruito a livello umano, affettivo ed emotivo attraverso i percorsi artistici, culturali e culinari, per la cui realizzazione sono stati importanti anche i suggerimenti di alcuni amici che, penetratosi nello spirito dell'Accademia, hanno dato un valido contributo. E proprio gli amici hanno affollato oltre la capienza la sala della conferenza insieme alle numerose autorità religiose, politiche, militari e civili che ormai, conoscendoci già, ci confermavano piuttosto la loro solidarietà affettiva, confortata da una stima reciproca. Il tema della serata è stato "La cucina tra arte e letteratura" e la sua chiave di lettura è avvenuta attraverso l'intervento del giornalista, esperto di cucina, **Tony Cuman**, del critico d'arte prof. **Piero Adorno** e del giornalista scrittore **Franco Piccinelli**. Dopo il discorso introduttivo e l'apertura ufficiale dell'Anno Accademico 2003-04 da parte del presidente **Gianni Andrei** e l'intervento del sindaco dott. **Marco Vincenzi**, è stato consegnato il diploma di Accademico d'Onore al filosofo prof. **Lucio Saviani** e quello di Accademico ad alcuni associati. Poi, come molti hanno commentato, tutto è scivolato con grande armonia ed interesse. L'esperienza di Tony Cuman, nel campo dell'editoria culinaria, ci ha sollecitato a riflettere su temi di grande attualità come la globalizzazione. La profonda conoscenza dell'arte del prof. Adorno ci ha trasportato, attraverso la proiezione di alcune diapositive di affreschi e quadri, nella lettura del tema trattato, facendoci attraversare diversi secoli di storia attraverso la costruzione di una trama fortemente emotiva ed avvincente. L'affabilità nel trattare l'intimità dell'uomo attraverso le infinite pieghe affettive di Franco Piccinelli ci ha tuffato in un modo di profumi e ricordi che ci hanno scaldato il cuore. Tutto questo inframmezzato da brevi letture di brani, rigorosamente "culinari", tratti da "Amor ch'al cor gentil" di Carlo Mazzantini, "Con le radici al vento" di Franco Piccinelli, "Natale in casa Cupiello" di Eduardo de Filippo, sulle cui ultime battute ha fatto ingresso un canto tipicamente rinascimentale eseguito da "I Guitti del Borgo", un "Insieme vocale-strumentale" che ci ha deliziato con madrigali festosi, completando e chiudendo così la conferenza. Lungo il corridoio che ci avrebbe condotto alla grande "Sala Castello" per la conviviale, si sono sciolti i commenti, gli entusiasmi intorno ai relatori e per tutto ciò che si è particolarmente condiviso fino a calarci nell'effervescenza di una cena, durante la quale ci si è sentiti ancor più vicini grazie a quel parlare sciolto che avviene quando le pietanze ed il vino sono degli ottimi intrattenitori.

Rina Giacobbe

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

### IL NOBILE CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente: **Gianni ANDREI**  
Gran Cancelliere: **Sandro MAMMI**  
Vice Presidente per la formazione e la  
qualificazione: **Silvana FLAUTO**  
Vice Presidente per i rapporti con l'esterno  
e con i soci: **Rina GIACOBBE**

Consiglieri:

**Roberto ADDUCI**  
**M. Antonietta COCCANARI**  
**de' FORNARI**  
**Carmela DE GREGORIO**  
**Emilia MOLLE**  
**Lucia PALADINI**  
**Osvaldo PALADINI**  
**Sergio PIRO**  
**Girolamo VACCARELLO**

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

# Sapori e suggestioni

## L'Oliva d'Oro

di Gianni Andrei

Se gli antichi Romani riuscirono a conquistare il mondo allora conosciuto evidentemente erano ottimi soldati ma ancor più un popolo con un grande senso pratico e con un notevole fiuto per tutto ciò che poteva migliorare ed arricchire la qualità della vita. Non a caso, la "nobile" stirpe trovò origine dalla Sabina, terra ubertosa e fertile, ma soprattutto la terra natia di quelle donne così belle e feconde che furono elette, loro malgrado, a divenire le "madri di Roma". Eppure i Romani non furono attratti in Sabina solo dalla leggiadria delle abitanti, ma certamente anche dalla ricchezza dei prodotti di questa terra, in primis quei frutti preziosi che, come gemme lucenti, festosamente agghindano i rami degli ulivi secolari, fino a fletterli pesantemente verso terra. Ce ne siamo accorti domenica 26 ottobre u.s. quando, tra le verdissime pieghe collinari che si dilatano al di là della Salaria, abbiamo scoperto l'amenissimo paese di Poggio Nativo, popolato da qualche centinaio di abitanti, un numero cioè di gran lunga inferiore alla marea degli alberi d'olivo che stringono le case tutt'intorno. E' stato come sentirsi tra amici conosciuti chissà da quanti anni, anche se con loro si condivideva per la prima volta la gioia di vivere una cerimonia senza tempo, quasi un rito arcano dove la terra e l'uomo si sublimano in quest'unico frutto succoso e saporito, nutrimento del corpo e linfa dell'anima. A Franco Piccinelli, eccelso cantore dei sentimenti contadini, è stato consegnato in premio l'*Oliva d'Oro*, a suggello dell'incorrotta schiettezza e genuinità comune a questa terra e a questa gente. Così come a tutti noi, amici tra stessi fratelli, è stata offerta la condivisione di un generoso e sontuoso desco sabino, insieme ad un ulivo in miniatura, d'argento, carico di verdi chicchi, simbolo di una perenne ospitalità: quella del cuore.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Il Nobile Consiglio Direttivo ha fissato per l'A.A. 2003-04 le seguenti quote di adesione:

€ 35,00 per le coppie - € 20,00 per single

La quota dà diritto a ricevere il vassoio-ricordo dell'A.A. "numerato", d'artigianato fiorentino decorato a mano, e tutti i numeri del periodico *Il Buon Gusto*, nonché ad ottenere sconti per partecipare alle Giornate culturali e per gli acquisti nei negozi convenzionati.

Per il versamento e per avere il "bollino 2004" per la tessera, si può contattare il professor Sandro Mammi, Gran Cancelliere (0774 / 333230).

# LE MUSE

## L'approdo, oltremare

Forse si doveva proprio aspettare la nascita delle *Edizioni del Desco d'Oro* per poter finalmente avere tra le mani e sfogliare un libro annunciato ormai da molto tempo. Si tratta della prima opera letteraria pubblicata da **Gianni Andrei**, una raccolta di poesie, racconti, riflessioni e preghiere concepita dal 1985 al 1999, e conclusa, quindi, al traguardo dei suoi cinquant'anni. **L'approdo, oltremare** è una lunga lirica che dà il nome all'intero libro, ma che, rappresenta il punto di partenza della traversata successiva, "fino all'ultimo ..." - dice l'Autore - "... forse prossimo naufrago". **Franco Piccinelli** ha voluto curare la splendida prefazione, dove ha acceso di forti tinte le icone delle emozioni e delle passioni dello scrittore, tutte distillate da umane vicende e da spirituali riflessioni. "Gianni Andrei - scrive Piccinelli - offre a ognuno il suo squisito sentire, il suo tormento non irrisolvibile, il suo dubbio insinuante che guarda all'antidoto, alla medicina, messi sul comodino quale viatico, se si preferisce quale portolano per sfuggire agli scogli del navigare. E si rivela per poeta eccellente, calibrato, lontano dall'enfasi essendo spontaneo il suo confessarsi con la dignità di chi è consapevole di scaricare volutamente ben più del dovuto. Così si è certi di non sbagliare in omissioni prudenziali, strumentali, pudiche. Si è certi di fare fino in fondo il proprio dovere di uomo". Venerdì 12 dicembre u.s. nell'Aula Magna del Convitto Nazionale di Tivoli sono convenuti personaggi illustri, docenti, artisti, giornalisti, studenti, amici e tante persone care. L'intervento del dottor **Piero Ambrosi**, Assessore ai LL.PP. della Provincia di Roma, e del professor **Roberto Habel**, Ordinario di Fisica all'Università di Cagliari, hanno reso ancor più importante l'evento, dove le poesie e i brani interpretati da **Rina Giacobbe** e **Andrea Andrei** (il figliolo minore), hanno incorniciato le parole di Franco Piccinelli, suscitando in ognuno quelle sensazioni, suggestioni, sentimenti ed emozioni che, nel desiderio dell'Autore, "lo possa aiutare a trovare uno spiraglio di Luce, o almeno che lo incoraggi a cercarla".

Silvana Flauto

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Il libro **L'approdo, oltremare**, il n. 1 della collana **LE MUSE** per le *Edizioni del Desco d'Oro*, è stato stampato con un contributo di:

**RAS** - Agenzia di Tivoli, Via V. Pacifici, 20.

"**L'approdo, oltremare**" è una buona idea per un piccolo regalo di Natale. Tra gli altri, infatti, contiene il lungo racconto "**Il Natale del sessantuno**", vissuto a Tivoli. Il libro si può trovare a Tivoli, alla Libreria "Villa d'Este" di Piazza Garibaldi e alla "Libreria dello Studente" di Via Colsereno, oppure può essere richiesto all'Autore.

# Storia, tradizioni, curiosità

## L'Epifania e la Befana

di Maria Luisa Angrisani

L'Epifania, intesa come celebrazione della manifestazione del Signore, è sicuramente di origine orientale: così S. Agostino che in una sua Omelia, ne dà la derivazione dall'*Orientalis Ecclesia* dove in un primo tempo si identificò con il Natale stesso. Un ulteriore collegamento fu fatto con il Battesimo di Gesù dove venne particolarmente esaltata l'Adorazione dei Magi e i loro doni. In questa seconda forma fu introdotta in Occidente, anche se S. Agostino continua a riferirsi a due feste distinte (*geminata solemnitate*). In Oriente si conservò la forma più antica del Natale, così da permettere l'applicazione in ambito liturgico di un fenomeno tipico del dominio linguistico: in terra straniera una parola importata conserva la sua forma e il suo significato antico, mentre è soggetta ad un'evoluzione nella propria. In Gallia, accanto al termine di *epiphania* troviamo soprattutto quello di *theophania* (lo stesso termine usato in Oriente per la denominazione del Natale) e anche, in diverse regioni, quello di *apparitio* (est della Francia e Sacramentari gallicani). Il dominio di *apparitio* si estende verso Sud, ben al di là dei Pirenei, tanto che la liturgia mozarabica impiega spesso questo termine. Ci si domanda se l'Epifania romana e africana, che si concentra sull'Adorazione dei Magi, non conduca in italiano all'espressione *I tre re* o *I tre re magi* dove, più che la persona fisica, è privilegiato il valore simbolico dei doni. Dei vocaboli latini *manifestatio* e *apparitio* con cui veniva tradotto il greco *epiphaneia*, non è rimasta traccia nei dialetti italiani, che invece conoscono esiti di *theophania*. Insieme col letterario *epifania*, i più antichi testi toscani ci danno la forma *befania*, che può dirsi centromeridionale. La forma toscana odierna è invece *befana* e presuppone una pronuncia *epifània* richiesta anche dagli esiti dei dialetti corsi (*epivania*, *ebivania*) e di alcuni dialetti italiani settentrionali (notevole il *bafanna* di Badi) e ladini (grig. *bavania*, *buania*, trident. *boagna*, *bagna*). Parimenti, una pronuncia *tefània* invece di *teofania* è richiesta da esiti veneziani (*tofania*), ladini centrali e orientali (od. Trident. *Tofana*; od. Friul. *Tafania*) e siciliani (*tufania*). In molti dialetti italiani, come in molti neolatini, l'*Epifania* è "la festa dei re Magi" e le locuzioni "giorno dei tre re Magi", "festa dei re" e "i tre re" si incontrano in punti anche lontani tra loro, in una parte del Piemonte, nel Canton Ticino e in Sicilia: piem.: *la festa di tre re magi*; tic.: *ul dì di ra mec*; cat.: *i tri rre*. Strettamente connesso con *festa dei Magi* è "il giorno della vecchia" donde la *vecchia* (il riferimento è alla tradizione della Befana) dei dialetti settentrionali, specialmente emiliani, il siciliano *strenna* e il sardo *la buona strenna*: Tintoria (bologn.) *al de d-la vece*; Comacchio (ferrar.) *la veca*; sirac. *strina*; Ozieri (sa.) *sa boni l'rina*. In qualche dialetto siciliano e calabrese l'Epifania è il Battesimo di Gesù: *u vattisimu*. La commemorazione epifanica dell'arrivo dei Magi nella grotta di Betlemme ha determinato la nascita di una figura popolare tipicamente italiana: la *Befana* dispensatrice di do-

ni. La leggenda narra di una vecchia che cercò di raggiungere i Magi lungo la strada verso Betlemme, ma arrivò troppo tardi e non poté vedere il Santo Bambino. Da allora, nella notte tra il 5 e il 6 gennaio, vola su una scopa con un sacco sulle spalle per portare ai bambini buoni i doni prima destinati a Gesù, e ai cattivi il carbone, residuo del passato e dunque malaugurio per il nuovo anno. Tuttavia la *Befana* conserva un tratto ambiguo, quasi da strega, da ricollegare alla tradizione dei popoli celtici, che bruciarono in piazza il fantoccio di una vecchia per festeggiare la fine dell'anno: un simbolo della ciclicità del tempo che continuamente finisce e ricomincia. Non a caso un'altra ipotesi sulla sua origine riallaccia il suo culto al mito della Dea genitrice primordiale, signora della vita e della morte, e della rigenerazione della natura: sarebbe questa la ragione della sua diffusione in varie aree del mondo, dalla Persia alla Normandia, dalla Russia all'Africa del Nord. La *Befana* resta comunque una tradizione puramente italiana, come testimonia la sua stessa denominazione. Il termine è infatti l'esito volgare della parola latina *epiphania* con aferesi della vocale iniziale, sonorizzazione della labiale sorda, esito in *-e* della *i* breve iniziale e indebolimento della *i* finale: *befana* da (*e*)*piphanìa*. Altra conferma della origine italica della Befana è il genere di doni distribuiti dalla vecchia. Nelle calze si trovano dolci, fichi secchi, ma anche cipolle, castagne, patate, mele, noci e altri prodotti della nostra terra. La stessa calza di lana non è un indumento scelto a caso, ma rientra nel guardaroba classico del contadino: lo aiuta a proteggersi dal freddo e ad affrontare il duro lavoro dei campi nella stagione invernale.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

## Questioni di stile

### A chi si deve donare

di Miranda D. Ginevra Weilenmann von Hofstetten

La N.D. dottoressa Miranda Weilenmann von Hofstetten, amica dell'Accademia, ci ha concesso in anteprima questo esclusivo brano da un suo prezioso libro in materia, ancora inedito.

Alle fantasie più vivaci, alle immaginazioni più ardenti, ai temperamenti più sensibili e più curiosi, alle anime più nobili e più inquiete, alle buone, deliziose e talvolta perfide creature che hanno tutto in sé, e quindi più aspettano, più desiderano, più invocano il dono, ai bambini e alle donne e anziani, questa tenera e sapiente legge umana che viene dall'alto criterio della grandezza e della piccolezza di chi deve proteggere e di chi deve essere protetto. Tenera e savia legge, nelle nobili mani degli uomini, che sanno pensare, sanno lavorare, sanno amare anche la sorgente delle gioie infantili e muliebri. E' un'idea schietta, un'idea semplice: l'uomo deve donare alle donne e ai fanciulli. E' lui che provvede al necessario, egli deve provvedere al superfluo, è lui che dà la forza, egli deve dare la gioia. Così sempre è stato, così sempre è, così sempre sarà. Al diritto nobile e sacro, al diritto di fare la felicità delle persone che si amano, chi vorrà, chi saprà mai rinunciare? Vedere il tremore di emozioni delle manine dei piccoli e il luccicare degli sguardi femminili davanti al dono è un diletto dell'anima così squisito che tutti i buoni e onesti cuori degli uomini lo pregustano con delizia. E' così raro un minuto di felicità, il mistico minuto, di cui parla Faust, che il poterlo dare, il poterlo vedere, il poterlo sentire, felicità della felicità, fa segretamente benedire all'uomo più scettico la nascita del piccolo Figlio di Maria, che offrì all'uomo il dono estremo della sua vita.

## Una ricetta per ... Natale

di Rina Giacobbe

### LA LEGGENDA DEL PANFORTE

Un bimbo infreddolito tornava a casa in piena notte. Tutto era imbiancato da una fitta nevicata. All'improvviso il cielo si rischiarò, e da una voce si sentì dire: "E' nato il Redentore!..." Tutti si avviarono allora verso una capanna splendente e così fece anche il bambino. La gente che accorreva numerosa portava dei doni, mentre lui non aveva niente di degno da donare. In fondo alla bisaccia trovò un unico pezzo di pane; c'erano anche delle mandorle, ma quelle le aveva sgranocchiate golosamente una ad una. Allungò quel pezzo di pane a S. Giuseppe il quale ne staccò una piccola briciola che un passerotto portò via, poi restituì con dolcezza il pane al bimbo. Tornato a casa raccontò l'accaduto alla nonna, mentre una grande commozione lo pervadeva nel ricordare i suoi genitori deceduti. A quel punto si ricordò del pane; nell'andare a prenderlo risentì i canti degli Angeli e rivide sua madre e suo padre. Sentì le loro voci e, come per incanto, la stanza si illuminò e la tavola si ricoprì di cibi squisiti e nel mezzo il suo pezzo di pane pieno di mandorle e odoroso di miele e di droghe. E' per questo che di fronte al natalizio panforte, tutte le care figure dei nostri più intimi sogni, tutte le persone amiche di ieri e di oggi tornano con noi nel giorno della Festa per aiutarci, consolarci, renderci più sereni per i giorni futuri.

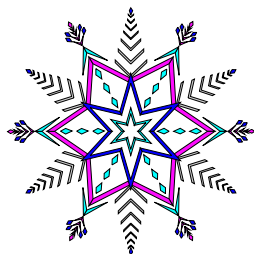
### RICETTA TRATTA DA UN LIBRO DI UN'ANTICA SPEZIERIA SENESE

**Ingredienti:** gr. 200 di zucchero; gr. 150 di canditi misti; gr. 200 di mandorle; gr. 70 di farina; gr. 30 di spezie miste (cannella, pepe, chiodi di garofano)

Portare a ebollizione lo zucchero con un poco di acqua fino a che non faccia il filo. Togliere dal fuoco e aggiungere immediatamente i canditi. Rimettere sul fuoco, far riprendere il bollore e toglierlo per aggiungere le mandorle e gli altri ingredienti continuando a mescolare. Quando la massa risulterà omogenea se ne farà un pane utilizzando la farina, affinché non si attacchi al tavolo da lavoro. Si formeranno delle porzioni a misura della cialda che si intende utilizzare. Si inforna a 180° per un tempo proporzionato alla grandezza del dolce e al grado di morbidezza gradito.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Che la pace, la gioia e la serenità*



*possano riempire tutti i cuori !!!*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

## Vita dell'Accademia

- Giovedì 23 ottobre u.s., nell'Aula Magna dell'Istituto Comprensivo di Villa Adriana, ha avuto luogo l'inaugurazione del nuovo anno accademico della **Libera Università per Adulti**. La preside dell'Istituto *prof.ssa Maria Luisa Viozzi* ed il Rettore dell'Università *prof. Massimiliano Iannilli* hanno accolto i numerosi ospiti, tra i quali il Sindaco di Tivoli *dott. Marco Vincenzi*, l'Assessore alla Cultura *dott. Stefano Coccia*, lo scrittore *Carlo Mazzantini* e la pittrice *Anne Donnelly*. Per l'Accademia erano presenti il *prof. Sandro Mammi*, Gran Cancelliere, la *prof.ssa Rina Giacobbe*, vice Presidente e docente presso la stessa Università, e diversi altri accademici. E' seguito un applauditissimo concerto musicale dell'*Orchestra degli strumenti a plettro di Roma*, presentato dall'accademica *Anna Maria Onorato*.
- Un singolare e suggestivo mercatino a Tivoli è stato inaugurato domenica 7 dicembre 2003 dal Sindaco *Marco Vincenzi*, alla presenza di autorità e di rappresentanti del mondo dell'arte, dell'imprenditoria e della cultura, tra cui tutti i membri di Presidenza dell'Accademia. Ideata e realizzata da *Renato Chioccia* e da *Caterina* del **CTS**, Centro Turistico Studentesco di Tivoli, la prima edizione di "**Natale in Piazza Campitelli**" occupa la piazzetta e diversi locali dello storico palazzo "Mauro Macera", riaperto dopo diversi decenni. Tra le molte opere esposte da artigiani ed artisti, spiccano le esclusive decorazioni natalizie realizzate dalla sig.ra *Simonetta Dominici*, nostra aderente.
- Per l'invito dell'eccellentissimo *dom Mauro Meacci*, Abate Ordinario di Subiaco, lunedì 8 dicembre u.s. la Presidenza dell'Accademia ha assistito alla "**Serenata all'Immacolata**": un'ora di soavità trascorsa nella Cattedrale di S. Scolastica, per un toccante concerto di brani famosi dedicati alla Beata Vergine, eseguito dalle Corali riunite di Marano Equo e di Arsoli.
- Venerdì 12 dicembre, subito dopo la presentazione del primo libro de LE MUSE, diversi accademici hanno assistito nella Villa d'Este al tradizionale **Concerto di Natale**, per voci e pianoforte, eseguito dal *Quartetto "Accademia della Voce"*, diretto dal m° *Antonio Pirozzi*. Il Soprintendente arch. *Costantino Centroni* e la Direttrice arch. *Isabella Pasquini Barisi* hanno accolto la nostra Accademia, in particolare rappresentata dallo scrittore *Franco Piccinelli*, dal Presidente *Gianni Andrei*, dal Gran Cancelliere *Sandro Mammi* e dalle vice Presidenti *Silvana Flauto* e *Rina Giacobbe*.

### 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 15.12.2003