

PERIODICO DELL'ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
con le RUBRICHE:
- **Sapori e suggestioni**
Un ideale di città e di cucina
- **LE MUSE**
Simona Padovani, pittrice
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Gli animali non parlano; ma comunicano!
- **Questioni di stile**
Il biglietto di augurio
- **Una ricetta per ... Pasqua**
- **Vita dell'Accademia**

IL NOBILE

CONSIGLIO DIRETTIVO

nella riunione del 20 febbraio u.s. ha approvato le linee programmatiche per il 2004. In particolare si è deciso di effettuare diverse Giornate culturali (*Pienza e Val d'Orcia*, 28 marzo – *Subiaco, "San Benedetto e i luoghi dello spirito"*, fine aprile – *L'Aquila, "sulle orme di Celestino"*, fine maggio – *Orvieto e Civita di Bagnoregio*, fine giugno – *Carpineto Romano, VI Giornata "I colori, i sapori e i sentimenti dell'autunno"*, in ottobre), la manifestazione **"Tivoli: dai tesori alla storia dei semplici"** per il 3219° Natale di Tivoli (12 maggio) e la Iª edizione del Premio Imperatore Adriano per l'impegno culturale (in settembre). La cerimonia di apertura dell'Anno Accademico 2004-05 è prevista a fine novembre. Infine, la collana **LE MUSE** curerà l'edizione di altri due libri.

In primo piano

Si fa presto ad organizzare un bel pranzo ed a convocare intorno ad una tavola imbandita dei commensali, certamente grati per l'invito e stimolati ad assaporare chissà quali delizie per il palato ed a gustare inusuali armonie di sapori. Magari un po' diffidenti e sospettosi di confrontarsi con nuovi compagni di tavola, e perciò preparati a sottoporsi ad un giudizio di gradimento per il modo con cui si presenteranno, per lo stile degli abiti scelti, per la disponibilità alla cordialità e alla conversazione. Proprio a questo proposito **Franco Piccinelli**, nostro primo ed amato Accademico d'Onore, su queste pagine (n. 4 – marzo 2002 de *Il Buon Gusto*) dichiarava: << ... Ci vuole ben altro a fare un desco. Ci vuole domesticità, familiarità, amicizia. Ci vogliono delle persone che facciano piacere, in compagnia delle quali si stia bene. E, attorno a un vero desco, nascono proposte, si verificano opinioni, si scambiano idee. Esso diventa quindi veicolo di conoscenze, di cultura, di riflessioni, oltre che scambio di simpatie nascenti o consolidate >>. Oh, come è vero! L'essenza dell'Accademia del Desco d'Oro sta proprio qui, nel fare cultura dell'amicizia, una cultura rivelatasi vincente perché propone uno stile di vita improntato ad un rapporto umano aperto, scevro da preconcetti, arroganze, ipocrisie, gelosie, rifiuti, effimere appartenenze esclusive. E chi aderisce all'Accademia del Desco d'Oro sa, come già sottolineai nella premessa agli Annali 2002-03, che deve farsi carico di mantenere sempre alto il vessillo dell'amicizia, di difenderlo, rinvigorirlo, perpetuarlo. Un concetto che il filosofo **Lucio Saviani**, nostro recente Accademico d'Onore, ha espresso in modo straordinario su *Il Buon Gusto* (n. 8 – marzo 2003): << 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) >>. Forse i tempi che ci apprestiamo a vivere, con un diffuso senso di crescente preoccupazione per il futuro nostro e dei nostri figli, cercheranno di relegare anche l'amicizia tra i valori impolverati del passato, custoditi nella memoria nostalgica di una vita serena, ormai consegnata alla storia. Ecco perché ora più che mai, amiche ed amici cari, dobbiamo operare secondo l'impegno che abbiamo assunto, quel singolarissimo impegno culturale e sociale che sappiamo avere un carattere di universalità, e, per questo, capace di far superare anche i momenti difficili e bui, nella tolleranza, nel dialogo, nella pacifica convivenza tra tutte le creature mandate a vivere insieme nel mondo.

Gianni Andrei

Sapori e suggestioni

Un ideale di città e di cucina

di Sandro Mammi

<< Nessuno, pena la scomunica, deturpi il candore delle pareti. Nessuno ci appenda altri quadri. Nessuno aggiunga altari o apra nuove cappelle. Nessuno attenti in qualcosa alla bellezza della chiesa, che deve restare com'è >>. Sono le parole di una singolare bolla del 1462, firmata da Enea Silvio Piccolomini, papa con il nome di Pio II, e si riferiscono alla cattedrale da lui fatta costruire e corredare (con opere d'arte, scelte una per una) a Corsignano, suo borgo natale, nel senese, ribattezzato poi con il nome di Pienza, dichiarata città e sfarzosamente trasformato con la costruzione di palazzi, case e piazze. Avrebbe dovuto essere la "città ideale" del Rinascimento ma, da un lato, con la morte di Pio II, la realizzazione del piano di totale rinnovamento architettonico venne interrotta, e dall'altro, Bernardo Rossellino, l'artista che tra il 1459 e il 1462 lavorò al progetto, aveva ritenuto giusto rispettare in parte l'impianto viario del vecchio insediamento medievale. Quello che si può certo dire è che Pienza resta una "città d'autore", uno spazio urbano nato da un puro sogno di bellezza. Gastronomicamente, la tradizione della provincia senese è quella della semplicità nelle preparazioni e del rispetto dei sapori naturali. Sovrani sono lo *spiedo*, la *griglia*, l'*olio d'oliva extravergine* "nostrale". I profumi sono quelli delle erbe aromatiche, primo il *rosmarino*. Dei piatti non si può che dare una silloge, troppo ristretta. A stuzzicare l'appetito viene il *crostino*, spalmato di milza di vitello insaporita in padella con cipolla, acciuga, capperi e pepe. Poi si ha da scegliere tra *ribollita* (minestrone di fagioli e cavolo nero, preparato, lasciato riposare e rimesso a cuocere il giorno dopo; niente formaggio, ma solo un filo d'olio crudo quando è già nel piatto) e *pappardelle "sulla" lepre* (l'ingotolo deve venire da una cottura della lepre in una marinata arricchita di vino rosso, olio e pomodoro). E se è vero che Caterina de' Medici ha portato in Francia la cucina toscana, non c'è nulla di meglio che iniziare i nostri incontri nella sua terra.

"L'approdo, oltremare" di Gianni Andrei, il n. 1 della Collana **LE MUSE**, si può ancora trovare a Tivoli, alla Libreria "Villa d'Este" di Piazza Garibaldi e alla Libreria "Bonacci" di Via Colsereno, oppure può essere richiesto all'Autore.

LE MUSE

Un profilo di un'artista, amica dell'Accademia del Desco d'Oro.

Simona Padovani, pittrice

Capita a ciascuno di noi di perdersi, talvolta, tra i ricordi della nostra fanciullezza o tra i sogni di ogni età. E chissà in quante altre occasioni: tutte le volte, penso, che qualcosa, o qualcuno, suscita in noi forti emozioni o tenerezze di ogni specie. Capita. Ed è capitato anche a me! Rivivere nel sogno le mie avventure più emozionanti. Ricreare i personaggi della mia fantasia ed interpretarne le gesta come fossero parte dell'altra realtà. Ma mai avrei pensato di imbartermi, nella vita reale, in una raffigurazione frutto della rappresentazione mista di sogno e di schietta realtà. Mi è capitato! Mi è capitato guardando i quadri di Simona Padovani. E forse è proprio il quadro uno dei pochi strumenti in grado di esprimere in una unica icona questa apparente dicotomia. Intanto perché il quadro è una rappresentazione visiva che a dispetto della sua staticità più lo si osserva e più acquista dinamicità. Più acquista dinamicità e più ti trasporta dentro di esso. In un quadro parla tutto, il tipo di 'tela' su cui è dipinto e le figure anche appena accennate, ma proprio per questo invogliano i tuoi sensi a completarne contorni e carattere. Ma più di ogni cosa il quadro si esprime con la disposizione delle emozioni e delle cose dipinte ed il sapiente impiego e la distribuzione dei colori. E nei quadri di Simona Padovani è proprio il colore ad essere, di per se, un attore di primo piano all'interno del dipinto.

Simona Padovani nasce a Roma nel 1959. Frequenta il liceo artistico di Via Lungro, dove si avvale degli insegnamenti di due apprezzati artisti quali Frascione e Rizzato, per poi iscriversi alla facoltà di architettura a Fontanella Borghese. Nel 1983 si trasferisce nella campagna ciociara, ad Alatri, dove la quiete ed il contatto con la natura la convincono a farne la sua residenza di vita e di lavoro. I suoi dipinti nascono da ricordi lontani e suggestive emozioni, si confrontano con l'attuale per arrivare infine a raffigurare una interpretazione personale delle proprie inquietudini. Ma più di tutto nelle sue opere risalta l'esasperata ricerca di un pensiero lineare e lucido in tutta la sua crudezza, accostato alla sua irrinunciabile passione per il sogno. Le sue tele sono vere e proprie finestre di un mondo che rivendica un autonomo diritto ad esistere e lo fa con colori prorompenti e forme che ne addolciscono il messaggio, quasi a ricercare nello spettatore la condivisione del medesimo sogno. (MOLAROGI)

Esposizioni personali e partecipazioni a mostre di Simona Padovani:

Biennale - Alatri (già a 16 anni - 1975) - Collettiva giovani artisti (Roma 1978) - Collettiva giovani artisti (Roma 1980) - Personale (La saletta - Alatri 1981) - Collettiva artisti (Alatri 1984) - Personale (La saletta - Alatri 1986) - Estemporanea (Alatri 1987) - Estemporanea (Monteporzio 1989) - Collettiva (Accademia Italia Francia - Roma 1990) - Estemporanea (Alatri 2001) - Personale (Castello di Tecciana 2002) - Estemporanea (Arce 2002) - Collettiva (Alatri 2002) ... e più recentemente: Personale - Teatro e danza (Città di Frosinone, giugno 2003) - Collettiva (Roma, settembre 2003 - Itala Arte) - Collettiva (Modena, dicembre 2003 - Itala Arte) - Personale (Casa della cultura - Frosinone, gennaio 2004).

Laboratorio: Alatri (FR), Via A. Moro, 74 - Tel. 0775 / 44.26.38

Gli animali non parlano;
ma comunicano!

di Osvaldo Paladini

L'uomo, volutamente privilegiato da Dio con intelligenza e favella, nel corso dei secoli ha potuto mettere a frutto il suo operato esternandolo con i mezzi che gli sono propri. Gli animali, privi di queste facoltà, nel loro ambito, apprendono a loro spese e non possono fissare i concetti che purtroppo si perdono con la loro esistenza. Ciò non toglie che nell'arco della loro vita vissuta non ci sia il modo di comunicare con i loro simili attraverso suoni gutturali e possibili cenni dettati dall'istinto. A conferma di tanto, voglio riportare un fatto realmente accaduto, rilevato su un autorevole quotidiano tedesco. In un Comune della Germania occidentale esercitava la professione un medico veterinario, il cui ambulatorio era ubicato al piano terra della sua abitazione. Una sera, all'ora della chiusura, ha notato la presenza di un cane pastore accovacciato a ridosso della serranda; uscito per sincerarsi, ha scoperto che la povera bestia presentava un arto fratturato. Con molta prudenza, l'ha preso e operato, trattenendolo in osservazione fino alla rimozione del bendaggio gessato, dopo di che il cane è andato via, tornando alla vita di sempre. Passato un anno circa, in una mattina di lavoro ritorna in ambulatorio il pastore tedesco ex paziente. La sorpresa è grande e festosa, platealmente espressa con effusioni di gratitudine, quando è stato notato un secondo cane, sul limitare della porta, con una vistosa frattura ad una zampa. Anche questa volta il veterinario è intervenuto sul nuovo paziente che, stoicamente, non ha emesso un solo guaito di dolore durante l'intervento, mentre l'amico accompagnatore, immobile davanti all'uscio, ha atteso fino a quando non ha avuto la certezza del bendaggio avvenuto. Dopo di che, è sparito nel nulla. Il fatto si commenta da solo!



**Buon gusto è la facoltà di reagire
continuamente all'esagerazione.**

Hugo von Hofmannsthal, *Il libro degli amici*

Il biglietto di augurio

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 tratto da un suo prezioso libro in materia, ancora inedito.

Voi sicuramente direte con un moto sprezzante del vostro labbro sdegnosetto: "il biglietto d'auguri?". "Se ben ricordiamo li mandavano i soldati alle serve!". Certo, è meglio ricevere un ricco e squisito dono che un modesto biglietto! Ci si risparmiano così sforzi d'immaginazione per chi sente qualche cosa e non lo sa esprimere per iscritto. Invece, per quanto banale possa essere, il biglietto dice sempre che qualcuno ha pensato a voi con tenerezza. Povero biglietto d'auguri, è vero che se ne servivano i nostri cari soldati per mandare i loro teneri pensieri alle loro belle, ed è proprio per questo che noi non possiamo guardarlo senza una certa commozione. E poi, questo costume del biglietto d'auguri viene dall'Inghilterra, sì, dalla elegantissima, dalla squisitissima Inghilterra, dal paese di tutte le supreme eleganze. Come per tutte le lettere, sono importanti l'esatto titolo della persona, l'affrancatura e l'invio per tempo. Non firmare di proprio pugno gli auguri è estremamente maleducato. Mandare un biglietto di augurio è una bellissima tradizione che non bisognerebbe mai dimenticare.

In elegante custodia personalizzata, sono disponibili le videocassette delle *giornate culturali* e dei principali *eventi accademici*: **Altopiano di Navelli** (07 ottobre 2001) - **Montefiascone** (10 marzo 2002) - **Tagliacozzo** (27 ottobre 2002) - **Apertura dell'A.A. 2002-03** (23 novembre 2002) - **Tivoli a uno mattina** (11 marzo 2003) e **Sulmona** (20 marzo 2003) - **Amatrice** (11 maggio 2003) - **Lago di Bolsena** (29 giugno 2003) - **Stroncone** (19 ottobre 2003) - **Apertura dell'A.A. 2003-04** (22 novembre 2003) e **Presentazione del libro "L'approdo, oltremare"** (12 dicembre 2003). Possono essere richieste al prof. Mammi - tel. 0774 / 333230 (rimborso spese = € 4,00 l'una).

Una ricetta per ... Pasqua

di Rina Giacobbe

LA TORTA PASQUALINA

Piatto tipico della tradizione genovese, ha origini databili intorno al XIV secolo. Questo piatto, come si evince dal nome, si prepara in occasione delle feste di Pasqua. La sua confezione originale vuole che siano 33 il numero delle sfoglie sottilissime da utilizzare, così come quanti sono gli anni di Cristo. E' ovvio che la valutazione odierna del tempo, ha danneggiato la tradizione, per cui è sempre più raro trovare nei ristoranti e nelle famiglie la vera torta pasqualina.

Esecuzione:

Realizzare con 500 gr. di farina, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale ed acqua calda un impasto omogeneo ed elastico che si farà riposare sotto una pentola calda. Preparare la farcia con 500 gr. di ricotta; 700 gr. di bietole private delle coste, tagliate fine e scottate; un cucchiaino di maggiorana; 50 gr. di parmigiano; sale. Ricavare dall'impasto quante più sfoglie possibili sottilissime. Imburrare una teglia e ricoprirla con una parte le sfoglie che, nel sovrapporre verranno di volta in volta spennellate con l'olio. Sistemare la farcia, ricavarne 6 incavi con un cucchiaino e lasciarvi cadere una alla volta le uova, salarle e posarvi una scheggia di burro. Ricoprire il tutto con le restanti sfoglie, sempre unte e facendo anche incorporare dell'aria. Pennellare con olio ed infornare a 200 °C per 50 minuti.

La scoperta d'un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta d'una nuova stella


Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*

Il Buon Gusto

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro


Anno V – n. 12 (marzo 2004)

Direttore Editoriale: Gianni Andrei
Comitato di Redazione: Gabriella Carnevali, Silvana Flauto,
Rina Giacobbe, Sandro Mammì

 Finito di stampare in proprio il 19.03.2004

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

- Il Gruppo Folkloristico per le Tradizioni Tiburtine si è brillantemente esibito il 18 dicembre 2003 su Rai Uno, ospite di **uno mattina**. Tra le ormai famose "tamburellare", che indossavano gli storici abiti tradizionali impreziositi da splendide antiche oreficerie e affascinanti parure di collane e orecchini di corallo, si sono ben distinte le signore **Mimma Azzari** e **Gabriella Carnevali**, nostre aderenti.
- Domenica 18 gennaio 2004 alla Presidenza dell'Accademia è stato concesso un grande quanto raro privilegio: quello di essere ammessi alla mensa dei monaci benedettini di Santa Scolastica in Subiaco. Ma non è tutto. Il menù per la memorabile occasione, raffinato quanto sobrio, è stato ideato e interamente realizzato nelle cucine abbaziali dalle vice Presidenti **Rina Giacobbe** e **Silvana Flauto**. S.E. l'Abate Ordinario **dom Mauro Meacci** ha accolto nel refettorio monumentale e presentato alla numerosa comunità monastica il nostro Sodalizio e gli ospiti, e cioè il Presidente **Gianni Andrei**, il Gran Cancelliere **Sandro Mammì**, lo scrittore **Carlo Mazzantini** e la pittrice **Anne Donnelly**, il generale **Tarcisio Lusi** e la sua consorte. Al termine del convivio, l'ing. Andrei ha avuto l'opportunità di ringraziare il Rev.mo Padre Abate per il privilegio e per l'ospitalità accordati, e per uno splendido volume sui monasteri benedettini sublacensi, donato all'Accademia dall'eccellentissimo Presule "a ricordo di una giornata di amicizia e buon gusto".
- Grande partecipazione e simpatia in una singolare serata di beneficenza organizzata dal **LIONS CLUB Tivoli d'Este** domenica 15 febbraio u.s., presso l'Hotel Maniero di Villa Adriana. "**Cioccolata e Caffè ...**" ha proposto molteplici degustazioni di cioccolata, di dolci elaboratissimi quanto squisiti e di vini, selezionati per l'occasione dai Sommelier dell'A.I.S. tiburtina. La Presidente **Maria Adelaide Maviglia** ha ricevuto unanimi apprezzamenti, in particolare dai membri della Presidenza della nostra Accademia e dai molti altri accademici intervenuti.
- "La tradizione, la qualità e la professionalità di sempre risplendono di nuova luce!" Con questo slogan, sabato 21 febbraio 2004 la **Gioielleria Paolo Lolli** ha inaugurato la rinnovata sede di Via del Trevio 16/a in Tivoli, ampliata ed arredata con molta eleganza. A fare gli onori di casa anche gli accademici **Tersilio e Giovanna Lolli**, genitori di **Paolo**, visibilmente commossi per i calorosi auguri dei tanti accademici presenti.
- Per i tipi delle Edizioni Universitarie Romane la **dott.ssa contessa Maria Antonietta Coccanari de' Fornari**, membro del Nobile Consiglio Direttivo, ha pubblicato le "**Lezioni di Psicoterapia Psicodinamica**". La presentazione del pregevolissimo lavoro scientifico è stata curata dal **prof. Bruno Callieri** giovedì 26 febbraio u.s., in una serata all'Hotel Cavalieri Hilton in Roma, davanti a eminenti cattedratici e numerosi studiosi. Dall'Accademia del Desco d'Oro il più affettuoso "**ad maiora!**".