

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
Per il 3219° Natale di Tivoli
- **Sapori e suggestioni**
L'invecchiamento del vino
- **LE MUSE**
Richiamo – L'amicizia
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Il bariletto nascosto
- **Questioni di stile**
La cravatta, una questione di classe
- **Una ricetta per ... l'estate**
- **Vita dell'Accademia**

L'amicizia, una prova di maturità!

Quest'anno i 490.000 studenti italiani, impegnati nella prova più importante del loro percorso scolastico, hanno dato maggior preferenza a una singolare traccia proposta per lo scritto di Italiano: "L'amicizia, tema di riflessione e motivo di ispirazione poetica nella letteratura e nell'arte". Certo, perché i sentimenti dei ragazzi sono senz'altro più candidi e schietti dei nostri, sempre più sacrificati alle appartenenze, alle apparenze, alle convenienze. Dice la psicologa Maria Rita Parsi che "quando i giovani escono dalla famiglia, il primo nucleo a cui si appoggiano è proprio quello degli amici". Ma questi non sono proprio la nostra proposta e il nostro impegno?

In primo piano

Per il 3219° Natale di Tivoli

L'analisi che l'Accademia del Desco d'Oro ha affrontato l'anno scorso, in occasione dei festeggiamenti per il Natale di Tivoli, è stata di un interesse tale che ci si è resi conto, via via che il tempo ci consentiva di ritornare su con il pensiero e le emozioni, che aveva stimolato il desiderio di proseguire, senza che andassero persi gli atti di quella manifestazione, un percorso che stimolasse interventi di studiosi in merito a tutto ciò che Tivoli, con la sua storia e le sue caratteristiche potesse provocare. Quest'anno si è voluto buttare lo sguardo sul paesaggio per cercare di cogliere, attraverso segnali meno eclatanti a cui l'occhio assuefatto a fatica ne legge gli eventuali messaggi, tutte le potenzialità di una cittadina che comunque deve fare i conti, amministrativamente, civilmente e turisticamente, con quanto le viene consegnato dal passato e con le provocazioni del presente. La manifestazione, dal titolo "**Tivoli: dai tesori alla storia dei semplici**", si è svolta il 17 maggio presso la Sala d'angolo della Villa d'Este, aperta dal discorso introduttivo del presidente ing. *Gianni Andrei* che ha richiamato, ricreando nello stesso tempo, lo spirito dell'Accademia. I relatori, l'arch. *Costantino Centroni*, Soprintendente per i Beni Architettonici e per il Paesaggio del Lazio e la dott.ssa *Benedetta Adembri*, della Soprintendenza ai Beni Archeologici per il Lazio, ci hanno riportato al valore dei due grandi tesori, siti dell'UNESCO, aggiornandoci sugli ultimi studi ed interventi che ci hanno fatto riflettere su come è impegnativo e necessariamente coinvolgente la salvaguardia del nostro passato che comunque deve armoniosamente convivere con il presente. L'intervento del prof. arch. *Fabrizio Bertuzzi*, docente di "Storia del Paesaggio" al Politecnico di Milano, ci ha addentrato all'analisi del medesimo e a tutti quei segni che racchiudono in se storie apparentemente sfocate ma che, tra geometrie agresti e scenografie disegnate dalla prorompentezza di forze naturali, evocano trame emotive ispiratrici di versi, di architetture, di progetti, forse a volte un po' audaci, come quello dell'Accademia, di ricercare, in una condizione di condivisione di sentimenti e percorsi sia spirituali che operativi, terreni fertili dove poter operare. A conclusione, il dott. *Paolo Picchi* ci ha illustrato un suo studio effettuato sul territorio di Tivoli, entusiasmandoci attraverso una lettura originale del paesaggio. Non sono mancate le letture di brani che, emozionandoci, hanno ulteriormente caratterizzato la conferenza che ha raggiunto uno dei momenti più importanti con la presentazione della seconda pubblicazione della Collana "Le Muse", il libro "**Il Tesoro di Tivoli**", realizzato con il contributo del *Comune di Tivoli* e di *Euro Profil Print* di Castel Madama, che racchiude gli interventi dei relatori della manifestazione dell'anno precedente e quelli di quest'anno.

Rina Giacobbe

Sapori e suggestioni

L'INVECCHIAMENTO DEL VINO

di Lucio Napodano

Spesso ci si chiede quale sia il vino migliore per accompagnare un determinato piatto: Bianco o Rosso? Giovane o Invecchiato? La scelta, ovviamente non semplice, va effettuata in base alle caratteristiche organolettiche sia del cibo che della bevanda. Per esempio, un vino correttamente invecchiato si abbina perfettamente con primi piatti elaborati, arrostiti importanti, cacciagione, formaggi stagionati e dessert particolari, per esempio a base di cioccolato. I vini di ottima produzione, adeguatamente maturati in bottiglia, acquistano infatti profumi evoluti di spezie, minerali e confetture, nonché particolari caratteristiche di morbidezza e forza alcolica che li rendono adatti a tali abbinamenti. Ma cosa si intende per "Invecchiamento del vino"? Per comprenderlo è necessario accennare a cosa è, in generale, il vino (bianco, rosato, rosso, spumante, ecc.). La definizione più semplice, che tiene conto esclusivamente delle caratteristiche chimico-fisiche, è quella di una soluzione idroalcolica contenente, in proporzioni variabili secondo tipologia di vitigno, ambiente, produzione e conservazione, centinaia di sostanze organiche (per esempio enzimi e zuccheri) o inorganiche (acidi, sali), il tutto in un meraviglioso e gradevole equilibrio che consente di apprezzare colore, profumo e sapore del "nettare degli dei". Ma questo equilibrio, purtroppo, non è stabile, soprattutto se il vino è prodotto con metodi che prescindano dall'impiego massiccio di mezzi e lavorazioni industriali; in tal caso esso è una sostanza viva, frutto della natura e del lavoro dell'uomo, non un semplice miscuglio di elementi chimici inerti, quindi, come tutti gli esseri viventi, risente delle condizioni ambientali in cui si trova. In particolare, le componenti che maggiormente influiscono sulla sua conservazione sono temperatura, umidità, illuminazione e vibrazioni, che fungono da catalizzatori delle reazioni chimiche (organiche ed inorganiche) che governano il fenomeno di cui stiamo parlando. Senza entrare in dettagli tecnici del tutto inadatti a questa sede, analizziamo brevemente l'influenza di ciascun parametro sul corretto invecchiamento del vino. TEMPERATURA. La temperatura ideale è ovviamente quella di cantina, inferiore ai 10°C ma soprattutto costante, priva di escursioni significative fra giorno e notte e fra le stagioni. Ogni brusca variazione, anche di pochi gradi, può accelerare l'azione degli enzimi e le altre forme di reazio-

ni fra elementi chimici (ossidazione, polimerizzazione, trasformazione di acidi e zuccheri, ecc.), determinando variazione o decadimento del colore, intorbidamento, sviluppo di profumi e sapori indesiderati o addirittura spiacevoli, ecc.. UMIDITA'. Un eccesso di umidità agevola lo sviluppo di muffe ambientali, quindi scarsa igiene che provoca il decadimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Viceversa una lunga carenza di umidità può danneggiare i contenitori in legno ed i tappi, favorendo l'ossidazione precoce del vino. ILLUMINAZIONE. Una forte illuminazione, soprattutto se dovuta al sole quindi accompagnata da un innalzamento della temperatura, determina un notevole incremento degli inconvenienti di cui innanzi. VIBRAZIONI. Possono essere dovute al trasporto o alla conservazione in luoghi in cui avvengono lavorazioni complesse con presenza eccessiva di persone e mezzi; producono il rimescolamento di eventuali sedimenti e l'innescio di reazioni chimiche. Dalle brevi considerazioni di cui innanzi si perviene rapidamente alle conclusioni: il vino deve essere conservato in ambienti a temperatura bassa e costante, con presenza non eccessiva di umidità, semibui e silenziosi. Non state pensando alla vecchia, cara cantina dei nonni? Un ultimo particolare va assolutamente curato. È la classica domanda che si rivolge a "chi se ne intende": come deve essere riposta una bottiglia che si vuole conservare a lungo, in verticale o in orizzontale? La risposta giusta è una terza: inclinata! Il motivo sta nel fatto che l'elemento più importante ai fini del corretto invecchiamento del vino è il suo contatto, nella dose giusta, con l'ossigeno contenuto nell'aria, che deve avvenire attraverso il tappo (sempre di sughero e di elevata qualità), quindi in maniera lenta e naturale. Il modo migliore per ottenere ciò consiste nel mantenere sempre parzialmente bagnato il tappo, conservando la bottiglia opportunamente inclinata, affinché il vino lo lambisca nella parte inferiore senza coprirlo completamente. In queste condizioni e nell'ambiente giusto, i grandi vini bianchi (Gavi DOCG, Fiano di Avellino, Alzariani, ecc.) possono maturare fino ad oltre 10 anni, mentre i classici rossi importanti raggiungono i 15 anni, come nel caso dell'Aglianico (Taurasi DOCG), o i 20-25 che sono alla portata del Nebbiolo (Barolo DOCG).

"IL TESORO DI TIVOLI", il n. 2 della Collana **LE MUSE**, si può trovare a Tivoli, alla Libreria "Villa d'Este" di Piazza Garibaldi e all'Antica Libreria "Bonacci-Fournier" di Via Colsereno, oppure può essere richiesto direttamente all'Accademia.

Richiamo

Un canto nella notte
si perde ...
insieme a un dolce ricordo
che mi riempie
il cuore di gioia...
Sei tu!...
Mia visione d'incanto
a ridarmi la vita...
In un sentiero di glicini
in fiore...
il mio cuore ti chiama
nell'attesa
infinita...aspetta...
il tuo richiamo
mentre un canto
nella notte si perde...

Mimma Azzari

(Dal libro "Voci profonde lungo viali solitari")



L'amicizia

L'amico è come il sole,
che tu lo veda o no
c'è sempre.
Per aiutarti nei momenti
più brutti
e trascorrere con te quelli
più belli
così è la vera amicizia
senza bugie e inganni
solo con schiettezza.
Solo così può nascere
una amicizia
bella come
la sincerità

Serena Mevi

Serena, 10 anni, è la figlia minore dei nostri aderenti Danilo e Monica Mevi. Da pochi giorni ha conseguito la licenza elementare alla Scuola Statale Giovanni Giovacchino Belli di Roma. Complimenti e auguri!

Il bariletto nascosto

Un certo Esilarato fu mandato dal suo padrone a portare due bariletti di vino a San Benedetto. Durante il viaggio ne nascose uno. Giunto in monastero, il Santo gli disse: "Stai attento, figlio, a non bere a quel fiascone che hai nascosto; inclinalo con cautela e vedrai cosa c'è dentro". Tornato sul posto, Esilarato inclinò il bariletto e subito ne uscì un serpente! (da una raccolta di episodi della vita di San Benedetto da Norcia, curata da **dom Mariano Grosso OSB**).



Questioni di stile

La cravatta, una questione di classe

di Gianni Andrei

"Un uomo di gusto si guarderà dal presentarsi in un salotto con una cravatta variopinta, né parteciperà a un matrimonio con una cravatta nera, mentre la cravatta bianca è di rigore quando si è vestiti elegantemente o si presenzia a qualche cerimonia. ... Nonostante la cravatta a fondo bianco a righe, a quadri, a pois valorizzi maggiormente il volto, gli uomini che optassero per la cravatta nera, diventata di uso quasi generale, o per quelle a fondo nero con quadri, righe o minuscoli disegni di vivacissimo colore, ricordino che questi tipi di cravatte, oltre a un colorito bianco e animato e a una barba fatta di recente, esigono biancheria candida e colli di camicia in armonia; in caso contrario la cravatta nera darà alla persona un aspetto più che trascurato". Così il Conte Della Salda nel suo fondamentale Trattato del 1827. Eppure, niente di più attuale! E già, perché sulla cravatta si è scritto e disquisito assai, almeno dal XVIII secolo, ed essa è stata oggetto delle definizioni più contrastanti: frivola, elegante, effimera, inutile, espressione di fascino, vanitosa, segno di potere, simbolo di uno status, una convenzione anacronistica, testimone di nobiltà, decadente, chic, retrò, ... Ma credo che, più semplicemente, la cravatta sia una questione di classe, dove lo stato d'animo deve sempre coniugarsi con il buon gusto di una scelta oculata del colore e della trama, in abbinamento all'abito e alla circostanza. Non un'ostentazione di chissà quale rango o condizione, ma solo l'espressione schietta di un sentimento raffinato. La studiata liturgia con cui annodiamo la cravatta, precedentemente scelta con cura, deve permetterci di misurarsi allo specchio più per quello che siamo che per quello che vorremmo far intendere di essere. Ecco perché l'eleganza ha poco a che fare con la moda. Lo stile interpreta una cultura e la forza di questa interpretazione è quella che fa l'uomo elegante. Con la cravatta giusta, s'intende.

Una ricetta per ... l'estate

di Rina Giabobbe

FLAN DI AMARENE

Ingredienti: pasta brisée (300 gr. di farina, 150 gr. di burro, acqua fredda q. b. per amalgamare il briciolame che si ottiene intridendo il burro freddo con la farina); 350 gr. di amarene snocciolate; 150 gr. di latte; 150 gr. di panna fresca; 100 gr. di zucchero; 2 uova e 2 tuorli; legumi secchi per la cottura in bianco.

Esecuzione. Stendere la pasta brisée, ricoprire uno stampo per crostate, bucherellarla. Ricoprirla con un foglio sagomato di carta da forno e ricoprirla di legumi secchi. Infornare a 200°C per 20 mm. Sforzare e svuotare. In una ciotola mescolare le uova, i tuorli insieme ad un cucchiaino di farina, il latte, la panna fresca, lo zucchero e le amarene ottenendo una pastella che si verserà nello stampo con la pasta cotta. Ripassare in forno a 180°C per 45'. Sforzare, lasciare intiepidire e servire spolverizzato abbondantemente di zucchero a velo.

L'Accademia vi consiglia di realizzare porzioni monodose: il risultato e la presentazione sono più raffinati.

Amicum an nomen habeas, aperit calamitas.

Se tu abbia un amico, o solo uno che tale si dice, te lo chiarirà la sventura.


Publilio Siro, *Sentenze*

Il Buon Gusto

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro


Anno IV – n. 13 (giugno 2004)

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

 Finito di stampare in proprio il 26.06.2004

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 23 aprile u.s., la nostra aderente **Mimma Azza-ri**, affermata poetessa tiburtina, ha presentato il libro **“Voci profonde lungo viali solitari”**, una raccolta di liriche e prose, in vernacolo e in italiano, dove la forza penetrante del lessico permette alla passione dell'Autrice per la natura e per le sue creature di fondersi in un'armonia di sensi e di sentimenti.
- Giovedì 29 aprile, la Presidenza dell'Accademia ha partecipato nella Villa d'Este a Tivoli al *Convegno per la valorizzazione dei siti UNESCO*. Le autorità politiche e i numerosi sindaci provenienti da tutta l'Italia sono stati accolti dall'arch. **Costantino Centroni**, Soprintendente per i Beni Architettonici e il Paesaggio del Lazio. Di lì a qualche giorno, con nostro sommo compiacimento, si è appreso che il Ministro **Giuliano Urbani** ha nominato l'arch. Centroni *Soprintendente per i Beni Architettonici e il Paesaggio dell'Umbria*. Ad maiora!
- L'Accademia ha consolidato un gemellaggio con l'**Associazione Culturale “Studio Arte 99”**, che, con sede a Poggio Nativo, nella Sabina reatina, è impegnata nella valorizzazione e diffusione della cultura pittorica. Il *cav. Vito Masci*, grande e appassionato scopritore di nuovi talenti artistici, ne è il fondatore e il presidente. Molti e prestigiosi i riconoscimenti avuti, sia a livello nazionale che locale, per l'attività svolta anche attraverso esclusive mostre e rassegne espositive. Nel 2003, il Presidente della Repubblica **Carlo Azeglio Ciampi** ha insignito l'Associazione Culturale “Studio Arte 99” di una Medaglia al merito.
- Il *dott. ing. Sergio Piro*, dirigente ENEL e membro del Nobile Consiglio Direttivo dell'Accademia, il 28 maggio u.s. è stato insignito dell'onorificenza di “Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana”. Felicitazioni e auguri carissimi!
- **Michele Castelmani**, apprezzato scultore e neo aderente all'Accademia, espone dal 26 giugno al 4 luglio p.v., nell'ex Chiesa di San Michele a Tivoli, le sue ultime opere in una *personale* dedicata all'Arte Sacra. Al fascino del legno l'Artista sa aggiungere un grande vigore espressivo, riuscendo a coniugare sensualità e suggestioni in un profondo percorso dell'anima.

Nella notte tra il 20 e il 21 giugno 2004, **Vanna Piccinelli**, consorte adorata di **Franco**, nostro Accademico d'Onore, si è incamminata verso la Luce, lasciando desolati il suo sposo e i suoi figli. Accomunati dal grande dolore e fidenti nella resurrezione, a tutti Loro siamo vicini con la preghiera e con il cuore.