

IL SOMMARIO

- **In primo piano**
Un poeta *all'estero*
- **Sapori e suggestioni**
La Sfettuccinata di G. Faldella
- **Questioni di stile**
L'educazione in viaggio
- **LE MUSE**
Roma, 'na donna
- **Storia, tradizioni, curiosità**
Il diavulillo, la chitarra e le virtù
- **Una ricetta per ... l'autunno**
- **Vita dell'Accademia**

LA SINDROME DA ANONIMATO

Un'indagine ha scoperto che il 20% degli italiani della "società del benessere" è soggetto a forte depressione causata da attese deluse, mancanza di autostima e peso schiacciante dell'anonimato. Di questo, solo un quinto sostiene che la medicina migliore contro la depressione siano gli amici e, poi, la carriera nel lavoro e lo star bene in famiglia. E pensare che: « Alessandro Manzoni, quando si recò al vecchio Teatro Re per assistere alla recita del *Travet* di Bersezio, il pubblico ruppe in applausi per salutarlo; ed egli, mai più sognandosi che quei battimani fossero per lui, ma credendoli diretti agli attori e alla commedia, si mise anch'egli ad applaudire; della qual cosa, avvertitolo chi lo accompagnava, arrossì tutto confuso ».

(da *"Il Libro degli Aneddoti"* narrati da Adolfo Padovan - ediz. 1924)-

In primo piano

Un poeta *all'estero*.

Più di vent'anni fa Silvana ed io avemmo il piacere di ospitare a Tivoli delle persone che poi si rivelarono grandi amici: erano i fratelli Enrico e Roberto Adduci, con le rispettive consorti. Roberto e Carmela li apprezziamo da tempo per il loro impegno nell'Accademia. Enrico invece vive da tanti anni in Piemonte, ma ciò non mi ha impedito di coltivare con lui una robusta amicizia a distanza. Enrico Adduci è un notevole affermato poeta, ambasciatore della romanità in una terra già di per sé ricca di anime nobili. La vita non gli ha risparmiato grandi dolori, ma Enrico ha trovato proprio nei versi lo stimolo per continuare comunque a camminare, guardando avanti. Questa sua corrispondenza ha destato in me una commozione ed un'emozione tali da spingermi a proporla integralmente sul nostro periodico (tralasciando, ovviamente, la mia risposta). In modo che l'amicizia tra me ed Enrico si estenda, come lui vuole, a tutti gli appartenenti all'Accademia. A lui, dunque, un grazie affettuoso per le parole e i sentimenti di cui ci gratifica. **Gianni Andrei**

ROMANI E TIBURTINI. Una sera di qualche anno fa mi ritrovai, per una cena tra amici, in un bel ristorante di Tivoli di cui non ricordo il nome ma che certamente era uno dei migliori ristoranti della zona, anche perché ricordo che si mangiò benissimo. C'era, tra i commensali, anche il mio amico Gianni Andrei, tiburtino DOC, che praticamente passò la sera a spiegarmi come, quando e perché i Tiburtini, prima che Roma diventasse ROMA, avevano certamente fatto meglio e di più di quello che avrebbero fatto poi i Romani quando divennero grandi. Io ricordo di aver studiato un po' di storia di quell'epoca a scuola, ma è successo tanto tempo fa e ora non sono in grado di scendere nei dettagli, come non fui in grado quella sera di confutare le argomentazioni di Gianni, ma sono sicuro che lui potrebbe parlare per ore ed ore su questo tema, proprio come fece quella sera. Io, da parte mia, neanche adesso voglio mettermi a discutere quanto mi disse, citerò soltanto una data - 338 a.C - ed una località - Pedum - e penso che a Gianni questo possa bastare, non voglio infierire! Forse in quella occasione feci anche mostra di essere convinto e di accettare per buono quello che mi diceva, non ricordo, ma certamente ricordo che feci questa considerazione: è inevitabile che il luogo in cui si nasce o dove ci si forma nel primo periodo della nostra vita resterà per sempre, in ogni individuo, sicuramente quello che (malgrado l'evidenza che non vogliamo vedere) ha tanti punti in più rispetto a qualsiasi altro posto. E' una cosa che ci resta nel DNA dovunque il destino ci abbia portato a vivere la nostra vita, ed alla fine ci si stupisce pure che gli altri non riescano ad essere d'accordo sulle nostre posizioni. E' per questo che posso comprendere Gianni e essere d'accordo con lui (ovviamente non su Tivoli e sui Tiburtini, ma sulla considerazione che ho fatto). Io, però, ho su di lui un vantaggio che considero fondamentale, e cioè quello di essere nato a Roma e perciò di avere molti più motivi di lui per vantare le qualità del popolo a cui mi è toccato in sorte di appartenere e quelle della città in cui sono nato. E su questo credo che non ci piove. Ho detto che l'attaccamento alle nostre origini resta un punto fermo qualunque destino abbia poi avuto la nostra vita. Io non vivo più a Roma da quasi cinquant'anni, eppure il mio attaccamento a Roma, anziché diminuire, si può dire che sia andato aumentando con gli anni e non sono mai riuscito a liberarmene (anche perché, in realtà, non ho mai voluto liberarmene). Sono sicuro che, se Gianni fosse vissuto per un così lungo periodo diciamo, non so, a Parigi, parlerebbe allo stesso modo della sua Tivoli e sosterebbe che i Tiburtini sono stati (o sono?) un popolo molto più importante ... (continua a pagina 2)

Enrico Adduci

ROMA, 'NA DONNA

Roma, come fossi 'na donna un po' leggera,
quanno vengo da te, le poche vorte,
ciò 'na voja de fatte un po' de corte
e me te godo, specie verzo sera.

E poi, de notte, sei 'na meravigja:
co' l'abbito da sera e ben truccata,
me lasci senza fiato, sei 'na fata,
nessun'artra città t'arissomija.

E pure se 'gni tanto, in certi posti,
li difetti che ciai sartano fori,
che tentà d'aggiustalli so' dolori
e cerchi de tenelli un po' nascosti,

io, quanno te rivedo, ancora adesso,
pure se la tua età nun se cancella,
tu dentro ar core mio sei sempre bella,
come 'na moje, e a me piaci lo stesso.

Enrico Adduci (2 marzo 1995)

Enrico Adduci è nato a Roma, nel rione Regola, qualche lustro fa. Le vicende della vita lo hanno portato a stabilirsi in Piemonte, nella fertile provincia delle risaie. Ha pubblicato diversi libri di *poesie romanesche*, tra i quali "Un po' pe' ride e un po' pe' fa' sur serio" (1985), "Aridaje!" (1989), "Vate se nasce" (1992), "Piazza Farnese" (1995). Ha vinto importanti premi letterari, anche in Piemonte!

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Acquista cosa nella tua gioventù che
ristori il danno della tua vecchiezza.
E se tu intendi la vecchiezza aver per
suo cibo la sapienza, adoprati in tal
modo in gioventù, che a tal vecchiezza
non manchi il nutrimento.

Leonardo da Vinci

IL DIAVULILLO, LA CHITARRA E LE VIRTU'

di Sandro Mammi

Il diavulillo o il diavoletto è il peperoncino, tutto fuoco. Nella cucina d'Abruzzo si mette su ogni cosa, salvo dolci e frutta. La chitarra non è uno strumento musicale ma un telaietto di legno nel quale sono tirati fittamente fili d'acciaio; la sfoglia di pasta all'uovo vi si preme sopra col mattarello e ne escono striscioline compatte a spigolo vivo: sono, appunto, i maccheroni alla chitarra. Le virtù, la teologia insegna che sono sette. Nel folklore gastronomico della regione, le virtù sono una minestra densa e ricca, piatto rituale primaverile preparato con i primi legumi e ortaggi freschi e con quanto restava nella madia di casa delle provviste invernali. Una celebrazione gioiosa quindi dell'avvenuta "saldatura" tra le due annate agricole, momento critico, tanto spesso in passato, segnato dalla carestia. Non sorprende che il numero magico sette vi domini: sette qualità di carni, sette di legumi, sette di ortaggi e di condimenti, e di pasta, cotte infine per sette ore. Qualcosa della realtà contadina della vita abruzzese è rievocato anche nel "parrozzo" pescarese (il nome viene da *pane rozzo*): è un dolce tondo che per forma e colore imita l'antico pane rustico contadino, in cui un impasto caratteristico di farina, burro, uova, zucchero e mandorle è rivestito di cioccolato. Gabriele d'Annunzio gli dedicò dei versi, anche in dialetto, come quelli in cui si dice che cuocendo in forno "duvente a poche a poche / chiù doce de qualunqua cosa ddoce."

❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖

"L'APPRODO, OLTREMARE" di Gianni Andrei e "IL TESORO DI TIVOLI", rispettivamente i volumi nn. 1 e 2 della Collana **LE MUSE**, si possono trovare a Tivoli, alla Libreria "Villa d'Este" in Piazza Garibaldi e all'Antica Libreria "Bonacci-Fournier" in Via Colsereno, oppure possono essere richiesti direttamente all'Accademia del Desco d'Oro.

Una ricetta per ... l'autunno

di Rina Giacobbe

Dopo i gelati ed i semifreddi che ci hanno gratificato durante l'estate, con questa ricetta si ritorna al gusto di una preparazione che, pur essendo delicata e di raffinata presentazione, ci riporta alle creme-zabaione ed alla montatura tipica della pasta biscotto, che si sposa felicemente con la granella di nocciole, per deliziarci durante le prime giornate autunnali.

BISCUIT DE SAVOIE

Ingredienti:

6 uova – 170 gr di zucchero a velo – 65 gr di farina – 65 gr di fecola – un limone.

Per la crema: 3 tuorli – 50 gr di zucchero – un dl di vino moscato – 100 gr di nocciole tritate – 250 gr di panna fresca.

Esecuzione.

Montare con una frusta elettrica i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone fino a farli diventare chiari e spumosi. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e, con movimenti delicati, aggiungerli ai tuorli montati alternandoli con la farina e la fecola fatte scendere da un setaccio. Versare l'impasto in una teglia rettangolare (da 22 ÷ 24 cm) foderata con carta da forno e livellarla delicatamente. Cuocere a 170 °C per 40 ÷ 45 minuti. Lasciare intiepidire. Per la crema, lavorare i tuorli con lo zucchero, unire il vino e cuocere a fuoco basso sbattendo con la frusta. Dopo 3 minuti togliere dal fuoco. Una volta raffreddata, incorporare la panna montata e due terzi delle nocciole. Tagliare a metà la torta e farcirila con la crema lasciandone da parte un terzo. Ricoprirla e spalmare il resto della crema sulla quale si distribuirà il resto delle nocciole tritate. Se tagliate il dolce in piccoli quadratini potranno essere serviti come dei delicatissimi pasticcini. Le nocciole di copertura potranno essere sostituite con delle trame leggere di cioccolato fuso.

E' meglio ingannarsi sul conto dei propri amici, che ingannare i propri amici.

J.W. Goethe

Vita dell'Accademia

- Il 25 giugno u.s., nelle Sale dell'Appartamento Nobile di Villa d'Este in Tivoli, sono stati presentati i nuovi volumi su *Villa d'Este* e *Villa Adriana*, editi nella Collana "Il Bel Paese" dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Presenti autorità, studiosi, appassionati e numerosi nostri accademici. Nell'occasione, la Presidenza dell'Accademia ha avuto modo di intrattenersi con il Direttore del Poligrafico dott. **Antonio Licordari**, il quale ha manifestato grande interesse ed apprezzamento per gli scopi e l'attività culturale, editoriale e formativa del nostro Sodalizio.
- Anche quest'anno i membri della Presidenza e innumerevoli aderenti della nostra Accademia hanno assistito alle Grandi Terme di Villa Adriana agli esclusivi eventi musicali, operistici e teatrali dell'edizione 2004 del **Festival Euro Mediterraneo**, ideato e diretto con grande maestria e passione dal *Presidente m° Enrico Castiglione*. Straordinaria la serata inaugurale, che ha visto il *m° Lorin Maazel* dirigere la Filarmonica Arturo Toscanini nell'esecuzione indimenticabile della *Sinfonia n. 9 "Dal Nuovo Mondo" di A. Dvorak* e delle "Fontane di Roma" e dei "Pini di Roma" di O. Respighi.
- Il 28 luglio, su invito del Soprintendente arch. **Costantino Centroni**, e della Direttrice arch. **Isabella Pasquini Barisi**, la Presidenza dell'Accademia ha presenziato all'inaugurazione dell'**illuminazione notturna della Villa d'Este**, rinnovata negli impianti e riaperta al pubblico dopo decenni. Presenti il Sottosegretario ai Beni e Attività Culturali on. **Nicola Bono**, il Comandante del Nucleo Tutela Patrimonio Culturale dei Carabinieri gen. **Ugo Zottin**, il Sindaco di Tivoli dott. **Marco Vincenzi**, Assessori e Consiglieri regionali e provinciali.


Il Buon Gusto

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro

Anno IV – n. 14 (settembre 2004)


Direttore Editoriale: *Gianni Andrei*

Comitato di Redazione: *Gabriella Carnevali, Silvana Flauto, Rina Giacobbe, Sandro Mammi*

 Finito di stampare in proprio il 17.09.2004

Accademia del Desco d'Oro

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

 0774/331814 o 333230 - e-mail: andreigax@libero.it
www.accademiadeldescodoro.it - www.ilbuongusto.org