

### IL SOMMARIO

- **In primo piano**  
Una "Piazza della Concordia"
- **Sapori e suggestioni**  
Il profumo del pane
- **Questioni di stile**  
Il saluto, per la strada
- **LE MUSE**  
Il singolare destino di Sensibile
- **Storia, tradizioni, curiosità**  
Tra le rovine di Segni
- **Una ricetta per ... l'autunno**
- **Vita dell'Accademia**

### Ricchi e ignoranti

L'ultimo censimento ha rilevato che in Italia c'è ancora 1 milione di analfabeti totali, 6 milioni che non hanno raggiunto la licenza elementare, e 17 che hanno solo quella. La quasi metà della popolazione ha un'istruzione prossima allo zero! Inoltre, in una società altamente tecnologica, che incoraggia alti livelli di vita, consumi e sprechi, l'insegnamento scientifico appare molto lacunoso. D'altro canto, altri Paesi lavorano e producono a costi trenta volte inferiori ai nostri. La discussione politica, sindacale, culturale e intellettuale si concentra sulla distribuzione della ricchezza e non su come viene prodotta. La logica del profitto, del successo "subito", del *carpe diem*, l'emorragia continua dei valori fondanti la nostra cultura, le immigrazioni, ci consentiranno di restare *ricchi-ignoranti*?

### In primo piano

#### Una "Piazza della Concordia" in ogni città e paese d'Italia.

Lo scrittore *Carlo Mazzantini*, in occasione del 60° anniversario della fine della guerra civile italiana, ha scritto al Sindaco di Tivoli una lettera in cui lancia una proposta concreta di pacificazione nazionale. L'idea interpreta pienamente l'alto messaggio che la nostra Accademia ha esteso a tutti, per un'amicizia da fondare sul rispetto, sul dialogo, sul confronto costruttivo. Per ciò riportiamo di seguito, consenziente l'Autore, alcuni passi della missiva, per stimolare in ognuno un giudizio critico ed intime riflessioni, ovvero per raccogliere eventuali adesioni al progetto.

«Caro Sindaco, anche quest'anno, nel 60° anniversario del 25 aprile, sono scoppiate polemiche sul valore e il significato della data celebrata, nelle quali si è inserito anche il mio libro "L'ultimo repubblicano"... Il dibattito e la polemica su vicende storiche ormai lontane, solo se non partono da scopi pretestuosi e strumentali alla politica quotidiana, e quindi non più corrispondenti alla realtà politica, agli schieramenti di questi tempi né ai problemi che il Paese dovrebbe affrontare con spirito nuovo e responsabile, sono utili alla comprensione di quegli avvenimenti ... Da quei tempi così calamitosi e ferini, in cui tutti fummo sconfitti, perché l'Italia uscì da quella esperienza di guerra distrutta moralmente e materialmente, lacerata da odi e incomprensioni, sono passati ben sessanta anni, due intere generazioni. Tutto è cambiato attorno a noi, in modo radicale, in Italia e nel mondo ... In questi sessanta anni gli Italiani, la stragrande maggioranza della gente comune, quella che lavora, produce, si appassiona per una partita di calcio, siede la sera alla televisione, hanno sanato la lacerazione che spaccò così drammaticamente il Paese quasi due terzi di un secolo fa. Rancori, rifiuti, negazioni ristagnano ancora, da una parte e dall'altra, in ambienti sempre più chiusi e lontani dalla opinione pubblica generale ... ci creano difficoltà di chiarezza nella visione delle problematiche attuali e intralci nella realizzazione dei progetti e dei programmi. Ora mi permetto di suggerire a te ... un atto formale, che abbia risonanza e sprone nell'intero Paese, cioè quello di intitolare una piazza della nostra città, che già possiede, a memoria di una millenaria vocazione, un antichissimo tempio della Pace, "alla Concordia Nazionale", come la Francia, patria della grande Rivoluzione, ed anche degli orrori di una spietata guerra civile, seppe fare appena dopo diciassette anni dalla morte di Napoleone, nel 1838, di trasformare Place de la Révolution, cioè la piazza che aveva visto la ghigliottina decapitare migliaia di francesi, in quella stupenda piazza che tutti conosciamo come Place de la Concorde. Intendiamoci, piazza della Concordia, non piazza della cancellazione della Memoria! Cioè il luogo ideale dove deporre i rancori, i rimproveri, le passioni che quella memoria ancora a volte suscita e riversa su generazioni assolutamente innocenti, e non certo i ricordi del passato, che sono nel bene e nel male, la spina dorsale di un nuovo e più vero sentimento di identità nazionale.» *Carlo Mazzantini*

# Sapori e suggestioni

---

## IL PROFUMO DEL PANE

di Rina Giacobbe

Regolarmente, ogni volta che riparto dal mio paese d'origine, le zie provvedono alla preparazione e impacchettamento di quei prodotti che loro ritengono esclusivi, sia per la tipicità che per l'unicità. La frutta del giardino, gli ortaggi, le uova delle loro galline e poi formaggi e salumi sia freschi che conservati. A volte mi difendo, da quella generosità, in quanto mi sembra di vederle affaticate da queste manovre che le fanno andare avanti e indietro per la casa, ripetendosi continuamente se hanno dimenticato qualcosa. Ma quello che mi rende ogni volta impotente, è il trovarmi di fronte alla quantità di pane, del loro pane, che mi destinano. Chissà, penso tra me e me, se hanno presente il numero dei componenti della mia famiglia (quattro) e che, inoltre, la moderna civiltà ha assottigliato notevolmente il consumo del semplice pane, spesso a vantaggio di prodotti simili che promettono di non far ingrassare o rendere più stuzzicante il nostro spuntino. Espressione emblematica è quello venduto nei supermercati dove, in genere, giace ammonticchiato per categorie e rivestito da igieniche buste traspiranti che gli conferiscono un aspetto asfittico e l'aria malinconica di chi ha perso il ruolo autorevole e ammonitore, tipico di chi mette alla prova il senso del rispetto per quell'unico alimento che veramente sfama ed è, nello stesso tempo, il frutto più significativo dell'opera del contadino. Così, ogni volta sono tre filoni dalle dimensioni che metterebbero veramente a dura prova l'abilità del francese che, invece, riesce a tenere, si può dire, con due dita la sua aerea ed effimera baquette. Quelle volte che ho provato a difendermi dicendo: "Ma cosa ne faccio di tre filoni?" Loro in coro mi rispondevano: "Lo mangiate. Perché non mangiate il pane?" Già. Ma tre filoni! A parte la quantità, in effetti, che senso avrebbe cucinare intingoli se non ci fosse il pane? Quale salume potrebbe essere veramente gustato se non fosse raccolto tra due fette di pane fragrante? Probabilmente per loro, l'abbondanza del pane, è un modo di soccorrermi, di darmi un'autonomia alimentare nel caso scoppiasse un'improvvisa carestia. E' il loro modo per consegnarmi la parte più intima della casa, della famiglia; quella parte che, quando erano più giovani, le faceva svegliare di notte per affondare le mani, a pugni stretti, nella madia ricolma di farina, lievito, acqua. E poi un'altra notte per aspettare la giusta lievitazione, seguita dalla preparazione del forno. Un pane non sempre docile al morso, anche perché sarebbe dovuto durare tutta la settimana, ma sicuramente generoso nel gusto. Il fornaio di oggi, quello di cui nel nostro territorio possiamo

ancora godere, deve costantemente cercare di reggere la competizione di "quello" industriale, conquistandoci con la calda fragranza del suo aroma che si anticipa lungo le strade adiacenti e proponendoci il gusto della scelta estemporanea che asseconda le pietanze previste per la giornata. Ed inoltre è lì che, nello stesso tempo, ci serve, comparso e scomparso da una porta che nasconde il laboratorio dove tutto nasce bianco ma poi si trasforma in toni ambrati, dalle tonalità più o meno scure, che fanno bella mostra negli espositori. Siamo convinti che educare al gusto del pane, con tutto quello che può significare, costituisca un valore che non si limita alla semplice degustazione ma all'esaltazione di un sapere più profondo e ricco di emozioni.

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

## Questioni di stile

---

### IL SALUTO, PER LA STRADA

a cura di Gianni Andrei

Nel correre come facciamo, affannosamente attraverso la vita, ci accorgiamo che migliaia di maglie si collegano a tutte le esistenze umane ... Questo lo si avverte da quei cenni di saluto, di cortesia che sempre si sono usati, da quello scambio di convenzioni che nessuno osa trascurare, sapendo che gli toccherebbe una patente d'asino o di villano ... Tutti con un sol gesto pagano il tributo doveroso che tiene avvinto un uomo a tutto il resto della società umana ... Sempre e dovunque si saluta. Specialmente nelle grandi città tutta una folla di piccole "convenienze", ossia di piccole gentilezze, scompaiono in mezzo al caos della vita. Chi cammina per le vie, passa, va, poco si cura di chi incontra; un tempo un uomo lasciava il passo alla signora ... oppure aspettava che fosse passata; oggi chi ha fretta fa il proprio comodo. E' più semplice anche la forma del saluto ... però non si può, anche passando in mezzo alla folla, trascurare di salutare un conoscente. Basterà un saluto amichevole, pur senza fermarsi ... Se un uomo incontra un altro uomo accompagnato da una signora, qualunque sia il suo grado, dovrà salutare per primo. Se due gruppi si incontrano, e tra questi vi sono due, tre persone che si conoscono e si salutano, tutte le altre persone devono salutare con un saluto meno accentuato. L'iniziativa di fermarsi per la via è riservata alla persona più anziana, o che ha in società un grado superiore. Un sottotenente non ferma un capitano, un uomo non ferma una signora ...

[da: "Il libro delle convenienze" - Istituto Hermes Editore - Milano, 1930].

## LE MUSE

### IL SINGOLARE DESTINO DI SENSIBILE, MAESTRA ELEMENTARE

di Silvana Flauto

La storia umana di Sensibile Piacentini è al centro del 35° romanzo di **Franco Piccinelli**, dal titolo “**L'incompiuto destino di una maestra di scuola**”. E' la storia di una delle infinite maestre che onorarono la scuola elementare italiana in tempi remoti, fra difficoltà d'ogni genere non esclusa l'indifferenza delle famiglie ai richiami e ai messaggi dell'istruzione, nei decenni che videro il culmine di popolarità del mondo rurale esaltato dalla retorica di regime, il declino del fascismo, la guerra civile. Franco Piccinelli, da quel grande cantore di memoria contadina che è, narra una vicenda umana che si snoda in un ampio arco di tempo, che è poi quello della vita della protagonista, dipingendo icone ora drammatiche, ora poetiche, ora rudemente veristiche, sempre affascinando e coinvolgendo il lettore. E' così che Sensi, come amava farsi chiamare l'insegnante, alterna l'ardore con cui affronta gli avvenimenti incalzanti dei repentini cambiamenti della società con l'arrendersi a passioni e sentimenti. Fino alla vecchiaia, dove la bellezza e la prosperità lasceranno il posto alla forza della memoria, a volte dolce, a volte aspra, e ... Ma la conclusione è bello e giusto trovarla nella lettura delle pagine del romanzo, robuste e sode, affascinanti e seducenti, a volte solenni e commoventi. Con un largo sorriso Franco si è rivolto, sabato 17 settembre u.s., a quanti gremivano l'Aula Magna del Convitto Nazionale “Amedeo di Savoia duca d'Aosta” di Tivoli: tanti insegnanti e docenti, molti ammiratori ed aderenti all'Accademia, e poi autorità come il **dott. Piero Ambrosi**, assessore provinciale ai LL. PP., personaggi illustri come lo scrittore **prof. Carlo Mazzantini**. Con un fiume di parole, sgorganti purissime dal cuore e dalla memoria, l'Autore ha ripercorso la sua esperienza personale, figlio di una maestra delle Langhe (che sarebbe potuta essere collega di Sensibile), fino ad oggi, dove l'ardore dei suoi sentimenti ha dovuto improvvisamente cedere il posto ai ricordi, colmi di dolcezza per una presenza tuttora percepita, eppure pervasi da un velo di mestizia. L'affetto per il nostro Accademico d'Onore, sottolineato dalla **prof.ssa Rina Giacobbe** con un'interpretazione magistrale di alcuni brani del romanzo, ha così avuto modo di trasfondersi in una celebrazione, volta a fissare un anniversario ma soprattutto a rendere eterna la gratitudine agli insegnanti ed ai docenti di tutti i tempi. Il 50° della *prima* I elementare del dopoguerra al Convitto di Tivoli ha visto succedersi al microfono il Presidente dell'Associazione ex-Alunni,

*avv. Sandro Mattoni*, l'ex Rettore *prof. Nicola Sacchetti* e il *dott. Mario Leonardi*, vice Rettore proprio nel 1955 e poi Rettore. L'ing. *Gianni Andrei* ha allora risposto all'appello, insieme a molti di quegli alunni di cinquant'anni fa, qui convenuti per la gioia di ritrovarsi in un abbraccio fraterno.

~~~~~

## Storia, tradizioni, curiosità

### TRA LE ROVINE DI SEGNI

di Sandro Mammi

Da Colleferro si sale, a svolte, verso l'arduo colle che culmina con la cittadina di Segni, una tra le più antiche d'Italia e tra le più rimarchevoli del Lazio dal punto di vista archeologico e per il panorama incantevole che abbraccia tutta la Ciociaria e gli altri monti che la cingono. La cittadina appartenuta ai Volsci e divenuta colonia romana grazie a Tarquinio il Superbo, era nota ai tempi antichi per i suoi vini astringenti. Essa conserva larghi tratti delle sue superbe mura datate tra il VI e il V sec. avanti Cristo. Nella sua visita non si possono trascurare la Porta Saracena e l'Acropoli. La prima risale in realtà al secolo V a. C. ed è veramente particolare per la sua forma ad arco gotico, ottenuta sovrapponendo massi che sporgono sempre di più verso l'interno, dal basso in alto. Il suo nome si deve ad una invasione di pirati saraceni, respinti in questo luogo. Sulla cima dell'Acropoli si trova un grande buco rotondo, di perfetta regolarità; ha più di ventuno metri di diametro e due metri e mezzo di profondità; anche i massi che lo recingono sono perfettamente regolari. Si è supposto che fosse una cisterna o una piscina, oppure lo si è immaginato collegato ai riti sacri dei Volsci. In realtà nulla si sa ancora di preciso sull'origine della sua destinazione. Segni tuttavia, è anche famosa perché dette nome all'*opus signinum*, cioè il più economico e utilitaristico sistema di costruzioni, qui inventato prima di Cristo e poi divenuto di largo uso nel Medioevo: si trattava semplicemente di costruire mura o altro, utilizzando frammenti eterogenei di costruzioni più antiche, rovine varie e materiali disparati.

~~~~~

(Domenica 6 novembre p.v., Segni ospiterà la **VIIª giornata “I colori, i sapori ed i sentimenti dell'autunno”**, il tradizionale appuntamento con la letteratura e le espressioni artistiche che la nostra Accademia propone ogni anno. Per dettagli e prenotazioni ci si può rivolgere ai recapiti telefonici e di posta elettronica dell'Accademia del Desco d'Oro).

## Una ricetta per ... l'autunno

di Rina Giacobbe

### ANCORA UN PO' DI SOLE E ... POMODORO

Un'estate sfuggita frettolosamente tra l'illusoria attesa di giornate di sole che ci avrebbero ripagato, anche se fuori tempo, di ciò che riteniamo che ci sia dovuto, ci induce ormai, visto le piogge insistenti, al ricordo ma non certamente alla malinconia. Essendo la nostra tradizione culinaria ricca di procedimenti di conservazione, propongo una ricetta adatta ad essere servita come antipasto o come sostegno di quelle cenette "sfiziose" di cui i giovani vanno matti.

### Muffin e Crostini di pomodori secchi

(per 4 persone)

#### Ingredienti per i muffin:

100g. di farina; 8 cucchiaini di latte; un uovo; un cucchiaino di grana grattugiato; un rametto di maggiorana; un rametto di timo; 12 pomodori secchi; un cucchiaino di lievito istantaneo; olio extravergine di oliva; sale.

**Preparazione:** tagliare a dadini i pomodori secchi, metterli in una ciotola, unire la farina, il lievito, l'uovo, il latte, un cucchiaino di olio, il grana, le erbe aromatiche tritate, un pizzico di sale e mescolare bene; versare il composto in 12 stampini da muffin del diametro di cm. 4,5 e cuocerli in forno a 180°C per circa 15 minuti. Servire tiepidi, e decorare con un pezzetto di pomodoro incastrato in una piccola incisione effettuata sul dorso del muffin (ottimo se accompagnato anche da una fettina di avocado).

#### Ingredienti per i crostini:

4 fette di pane tipo francese; 4 pomodori secchi sott'olio; 50 gr. di mozzarella di bufala; 4 filetti di acciuga sott'olio; peperoncino piccante in polvere; sale.

**Preparazione:** tostare leggermente le fette di pane, distribuire sopra i pomodori secchi sgocciolati la mozzarella tagliata a bastoncino, i filetti di acciuga scolati e un pizzico di peperoncino. Condire con un filo di olio, salare poco e passarli sotto il grill per circa un minuto finché la mozzarella inizia a filare.



### Il Buon Gusto

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro

Anno V – n. 18 (settembre 2005)

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

Finito di stampare in proprio il 30.09.2005

Accademia del Desco d'Oro

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

☎ 0774/331814 - 333230 - e-mail: segreteria@accademiadeldescodeoro.it  
www.accademiadeldescodeoro.it - www.ilbuongusto.org

## Vita dell'Accademia

- Il 10 luglio u.s. è stato inaugurato il restauro della chiesa del '600 di S. Anatolia a **Percile**, situata nel borgo antico. Dopo la benedizione del Vescovo di Tivoli *mons. Giovanni Paolo Benotto*, l'arch. **Alessandra Centroni** ha illustrato i passaggi essenziali del lavoro di restauro svolto in collaborazione con l'arch. **Claudio Giustizi**. Molte le autorità presenti, tra cui l'Assessore alla Cultura della Provincia di Roma *prof. Vincenzo Vita* ed il sindaco della cittadina *dott. Vittorio Cola*.
- Uno straordinario evento musicale dal titolo "**Perle d'Amor stillate**", patrocinato tra gli altri dalla Regione Lazio e dal Comune di Tivoli, ha avuto luogo nelle Scuderie Estensi il 6 settembre u.s. L'**Ensemble Seicentovecento** ha eseguito brani vocali e strumentali di Frescobaldi, Carissimi, Kapsberger e Colusso, in una atmosfera coinvolgente. Presenti per la nostra presidenza il *prof. Sandro Mammi* e la *prof.ssa Rina Giacobbe*, unitamente a diversi altri accademici.
- Nella ex Chiesa dell'Annunziata a Tivoli si è svolta, dal 26 al 29 settembre u.s., una **Collettiva dei Pittori della Libera Università "Igino Giordani"**, con il coordinamento artistico del *m° Carlo D'Amore*. Tra le interessanti opere esposte, quelle molto apprezzate del nostro accademico *dott. Emilio Annunziata*.
- Molti gli eventi musicali, letterari ed espositivi a cui l'Accademia è stata invitata durante l'estate. Tra gli altri quelli di grande successo organizzati dall'**Associazione Culturale "I Cavalieri di Santo Stefano"**, nella ex Chiesa di S. Stefano ai Ferri a Tivoli.

### FRANCESCO ANGELLA SI E' INCAMMINATO VERSO LA LUCE

Il caldo umido ed afoso della notte incipiente del 2 agosto è stato improvvisamente annichilito dalla notizia che Francesco stavolta non era tornato indietro. La lunga malattia, in un'alternanza di attese, di ricadute, di speranze, lo aveva man mano trasformato nel fisico e segnato nel viso. Ma non nel sorriso, conservato intatto ed incorrotto. Meno di un mese fa lo risentii al telefono. La voce svigorita non riusciva a spegnere il piacere del ricordo di alcuni momenti passati insieme, memorabilmente sereni. Una pausa del male ci regalò la sua presenza a Tagliacozzo. Era la fine di ottobre del 2002 e Francesco, assieme alla famiglia dell'inseparabile fratello Paolo, mio amico e collega, al suo fianco fino all'ultimo con la premura e l'amore di un padre, si compenetrò con ardore professionale nello spirito della giornata accademica, dedicata alle espressioni artistiche autunnali. Architetto, di qualche anno più giovane di me, era un grande appassionato di fotografia, di quella studiata ed impegnata alla ricerca di volti ed espressioni da cogliere nell'eternità di uno scatto e di un sentimento. Quel giorno ne fece molti, ed alla fine nel suo sguardo, seppur malcelante la stanchezza fisica, trovai la soddisfazione e la felicità di essere ridivenuto, anche se per un giorno, il Francesco di sempre. Così lo ricorderò, così lo ricorderemo tutti, perché forse avremo affidato anche a lui, con il viatico di una commossa preghiera, il compito di illuminarci la strada verso l'Assoluto, alfiere del sentimento immortale dell'amicizia.

Gianni Andrei (3 agosto 2005)