

### IL SOMMARIO

- **In primo piano**  
A.A. 2005-06: è l'ottavo sigillo
- **Sapori e suggestioni**  
La vita del presepe
- **Questioni di stile**  
Come si sta a tavola
- **LE MUSE**  
Le imponenti Guardie del Re
- **Storia, tradizioni, curiosità**  
A proposito di dialetti
- **Una ricetta per ... Natale**
- **Vita dell'Accademia**

### Gli Annali 2004-05

Nuova la veste tipografica degli Annali 2004-05, un volume ancor più corposo del precedente, e nuova è la presentazione degli argomenti, molto esclusivi nei contenuti. Già dall'indice balza evidente la poliedrica vastità dell'attività svolta. Molte le manifestazioni e gli eventi culturali, tutte di alto profilo. Tra le principali, la Conferenza su *I futuristi e il gusto della contestazione*, tenuta in occasione dell'inaugurazione dell'A.A. 2004-05, la Conversazione su *Gli Enigmi della Memoria*, la straordinaria Tavola Rotonda sul tema *Il dialogo tra Occidente ed Oriente cristiano*, svolta a Subiaco nel monastero di S. Scolastica, la Conversazione d'arte e d'immaginario *"I Colori dei Sogni"*, l'incontro con la scrittrice Margaret Mazzantini, la presentazione dell'ultimo romanzo di Franco Piccinelli. E le Giornate culturali *a tema*, trascorse a Capua, nella Tuscia Farnesiana, tra Castelli e Borghi murati dell'Aquilano, a Montepulciano, a Segni. Infine, alcuni notevoli saggi di studiosi, scrittori e pensatori.

### In primo piano

### Anno Accademico 2005-06: è l'ottavo sigillo.

La tensione accumulata prima dell'inizio di ogni evento si scioglie presto nelle parole che escono ordinate in un percorso che sembra studiato meticolosamente. E' una sensazione di pace, nella soddisfazione di vedere tanti volti amici sorridere nella serenità di un appuntamento così importante ed atteso eppure familiare. Tantissimi i convenuti, molti i giovani, ad affollare la Sala Convegni della Tenuta di Rocca Bruna a Villa Adriana. Così, anche stavolta, l'inaugurazione dell'Anno Accademico mi ha visto pian piano distendermi in un discorso naturale, che, superando la traccia stabilita, ha scelto un itinerario estemporaneo per raggiungere tutti i capisaldi ed i momenti ufficiali definiti. Fino al colpo di martelletto, che ha sancito l'apertura del nuovo anno 2005-06, l'ottavo dalla fondazione dell'Accademia. E' stato qui che tutti gli eccellentissimi e autorevoli personaggi intervenuti, tra i quali *S.E. dom Mauro Meacci*, Abate Ordinario di Subiaco, *l'arch. Costantino Centroni*, Direttore regionale dei Beni Culturali e Paesaggistici dell'Umbria, *l'Assessore Provinciale ai LL.PP. dott. Piero Ambrosi*, il Sindaco di Tivoli *dott. Marco Vincenzi*, gli Assessori Comunali *Franca Capone*, *Ugo Innocenti* e *Giuseppe Tripodi*, lo scrittore *Franco Piccinelli* e tanti altri rappresentanti del mondo culturale ed artistico sono diventati come amici di vecchia data (e molti lo sono), tanto da stemperare in una gradevole intima fraternità l'atmosfera di ufficialità che l'evento imponeva. Se ne sono accorti anche il *prof. Elio Girlanda*, critico e docente di Storia e Critica del Cinema all'Università "La Sapienza" ed il *professor Lucio Saviani*, filosofo e docente di Storia della Filosofia all'Università "La Sapienza", che hanno svolto le loro relazioni su **"Il tempo: dal ritmo delle stagioni al ritmo caotico"** in modo talmente agevole da porgere al pubblico con scioltezza coinvolgente la loro sapienza e professionalità accademica. Le magistrali interpretazioni di *Rina Giacobbe* di brani letterari, teatrali e poetici hanno poi definitivamente abbattuto quegli steccati che, in occasioni come questa, inevitabilmente si creano tra chi parla e chi ascolta. Come tradizione, sono stati presentati gli Annali 2004-05, una pubblicazione di quasi duecento pagine che quest'anno è stata elaborata in una rinnovata e più snella veste tipografica, e sono stati rimessi i diplomi alle neo-accademiche ed ai neo-accademici. Tra di loro spiccano i nomi di due insigni personaggi, nominati Accademici d'Onore per l'impegno profuso nella valorizzazione dei sentimenti dell'amicizia, e più in particolare: la pittrice *Onia Anne Donnelly* "per l'esaltazione della vita nel creato attraverso le sue universali espressioni artistiche" e lo scrittore *Carlo Mazzantini* "per l'esaltazione dei supremi ideali della riconciliazione e della fratellanza attraverso le sue autorevoli opere letterarie". La conviviale di gala ha consentito l'incontro piacevolissimo di vecchi e nuovi amici, suggellato da squisite specialità gastronomiche, proposte con grande estro ed eleganza.

Gianni Andrei

# Sapori e suggestioni

## LA VITA DEL PRESEPE

di Rina Giacobbe

Da una cantina di un sottopassaggio, tipico dei quartieri storici di Tivoli, una tintura azzurrina mi distolse, giorni fa, dalla solita fretta. Immaginando che il proprietario fosse all'interno, anche se non visibile, chiesi ad alta voce di chi fosse quella cantina. Un signore anziano mi invitò ad entrare scavalcando una specie di barriera posta di traverso sull'uscio, per scoraggiare un eventuale libero ingresso. Alla fine di un angusto, breve corridoio, si apriva sul lato sinistro un'ampia grotta che racchiudeva, come in un abbraccio protettivo, un paesaggio in miniatura animato dalle arti più tradizionali, al ritmo di una melodia flautata. La capanna della natività è la protagonista, fissa nella sua staticità, rassicurata dall'avvenimento più atteso. Ma interessante è lo sforzo dell'artista nel riuscire a rendere l'idea del movimento e dello scorrere del tempo. E allora che cosa c'è di più veritiero dell'acqua di una fontana che riempie una conca o si getta da un'altura per inabissarsi in un...circuito elettrico? Le luci delle cassette, in lontananza, fanno intravedere la vita familiare tra quelle pareti domestiche che fanno di antico, dove la ritualità non è mai fine a se stessa ma incoraggia, integrando di contenuti, alla speranza di una nuova vita che comunque, la si ricostruisce sempre al passato. E così, il nuovo e l'antico stanno insieme, vicini, come la notte ed il giorno che, anche se collocati sulla volta della grotta, in modo tale che un meccanismo possa farli alternare, sembra che si guardino imbarazzati. Ed insieme stanno il presente ed il passato quando, dopo essere andati per un anno alla ricerca di nuovi o esotici sapori ed emozioni, a Natale ricerchiamo la forza rassicurante di un passato attraverso quella simbologia che non ci ha mai tradito, neanche quando l'incantamento cominciava a lasciare il posto ad una realtà dove, a volte, si fatica a trovare un senso. Forse è nell'abbandono a quell'ingenuo stupore che meglio ci avviciniamo a quel mistero gioioso ritmato dalla prevedibile melodia flautata.

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

*Il Nobile Consiglio Direttivo ha fissato le quote di adesione all'Accademia per l'A.A. 2005-06, e cioè:*

**€ 40,00 per le coppie - € 30,00 per single**

*La quota dà diritto a ricevere l'esclusivo oggetto-ricordo dell'A.A. 2005-06, appositamente realizzato da un maestro artigiano fiorentino, i numeri de "Il Buon Gusto" e gli sconti per partecipare alle giornate culturali e per acquisti nei negozi convenzionati. Per il versamento e per il "bollino 2006" per la tessera, si potrà contattare il prof. Sandro Mammi (0774 / 333230).*

# Questioni di stile

## COME SI STA A TAVOLA

a cura di Gianni Andrei

La rigosità con cui si devono rispettare le regole del modo di stare a tavola dipende molto dalla tipologia dei commensali. Una cena in famiglia può richiedere un livello meno rigoroso, ma questo comunque non può esonerare dal rispetto delle regole più elementari. Se a tavola sono presenti poi degli ospiti esterni, allora c'è bisogno di un maggior rigore. In primis, è necessario riservare molta attenzione alla postura: sulla sedia non ci si deve sedere in modo "troppo comodo" ovvero non si deve stare appoggiati allo schienale per troppo tempo e non si devono mai appoggiare i gomiti sulla tavola ma soltanto le mani. La conversazione tra i commensali deve essere portata avanti sempre con la bocca priva di cibo: è assolutamente vietato parlare con la bocca piena per evitare all'interlocutore di non capirvi o, peggio, la sgradevole vista di ciò che state masticando. Quando si mastica, inoltre, lo si deve fare in modo da produrre il minor rumore possibile: sono severamente vietati i gorgoglii, specialmente quando si beve il brodo! Bisogna poi sempre ricordare che è il cibo che va alla bocca e non il contrario; quindi il capo resterà fermo quando si mangia e sarà la mano ad avvicinarsi alla bocca per introdurre il cibo. Quando si sta bevendo una minestra e si devono raccogliere le ultime cucchiainate di brodo, per agevolare l'operazione si solleva il piatto verso il centro tavola e non verso se stessi. Se si sta mangiando del cibo che deve essere tagliato, questo dovrà essere tagliato mano a mano che si mangia e non andrà "preparato tagliato". Non è consentito raccogliere il sugo che resta nel piatto con il pane (quella che viene chiamata "scarpetta"). Non è consentito nemmeno infilzando il pane con la forchetta! Quest'ultima operazione è ammessa solamente se si è in compagnia dei familiari più stretti. Qualsiasi cosa che deve tornare dalla bocca verso il piatto dovrà tornare con lo stesso mezzo con il quale è stato portato alla bocca. Dal piatto di portata non si prende il cibo con la propria forchetta ma sempre con le posate offerte sul piatto stesso. Bisogna anche ricordarsi di non prendere mai una quantità eccessiva di un cibo che si pensa non possa piacere. Il galateo infatti insegna che non va mai lasciato nulla nel piatto a fine pasto. Se la distanza per raggiungere una qualsiasi cosa sulla tavola è eccessiva, bisognerà evitare di esibirsi in allungamenti da circo. Sarà bene, allora, chiedere al proprio vicino la cortesia di avvicinarli, per evitare di rovesciare bicchieri o altro. Ed infine, ricordiamo che la donna giovane si serve sempre dopo una più anziana, un uomo sempre dopo una donna, prescindendo dall'età.

## LE IMPONENTI GUARDIE DEL RE

di *Silvana Flauto*

Credo che ognuno, almeno una volta, si sia chiesto se le sagome immobili, statuarie e splendenti dei Corazzieri che, nelle uniformi scintillanti e dagli elmi così solenni e maestosi, accompagnano tutti gli eventi ufficiali del Quirinale, siano da comprendere solamente nella storia militare italiana e nella solennità del cerimoniale. Un complesso e lungo lavoro di ricerca, raccolta ed accurata selezione ci restituiscono oggi, in una splendida opera editoriale, le immagini fotografiche di uomini, dalla statura imponente, che dell'appartenenza a un Reggimento "eletto" dei Carabinieri hanno fatto un motivo di orgoglio della propria vita silenziosa, incarnando con la loro immagine la dignità della carica del Capo dello Stato. *Ulderico Piernoli*, capo redattore di RAI TG2, ed *Andrea Alessandrini*, appassionato studioso dell'Arma, il 20 dicembre scorso hanno presentato nelle Scuderie Estensi a Tivoli il I° volume della "**Storia dei Corazzieri**" (Zauli Editore). Presenti molte autorità civili e militari, tra le quali diversi alti ufficiali dell'Arma dei Carabinieri, e numerosi rappresentanti del mondo accademico, associativo e culturale, il nostro Presidente *Gianni Andrei* ha introdotto la manifestazione che, nei suoi aspetti storici e di costume, si è snodata lungo un suggestivo, affascinante ed esclusivo percorso di immagini, di cui molte inedite, relative alla vita quotidiana come a fulgidi episodi e ad eroici personaggi delle "*Guardie del Re*", dal 1868 al commiato dal Quirinale e dall'Italia di Re Umberto II. Fatti, aneddoti, curiosità arricchiscono questa storia dello "Squadrone a cavallo", impreziosita da un toccante messaggio olografo di *S.A.R. la principessa Maria Gabriella di Savoia*, ad immortalare nella storia d'Italia e del mondo i Corazzieri, fedeli ed inalienabili custodi del Palazzo del Quirinale, dalla monarchia sabauda alla repubblica.


★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

### *Il Buon Gusto*

Periodico dell'Accademia del Desco d'Oro


Anno V – n. 19 ( dicembre 2005 )

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

 Finito di stampare in proprio il 21.12.2005

Accademia del Desco d'Oro

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

 0774/331814 - 333230 - e-mail: [segreteria@accademiadeldescodoro.it](mailto:segreteria@accademiadeldescodoro.it)  
[www.accademiadeldescodoro.it](http://www.accademiadeldescodoro.it) - [www.ilbuongusto.org](http://www.ilbuongusto.org)

## A PROPOSITO DI DIALETTI

di *Patrizia Recchia*

Domenica 6 novembre scorso, nell'atmosfera calda e raccolta della trattoria "La Saracena" di Segni, la nostra amica Maria Vittoria Vittori ci ha inteneriti mentre leggeva con voce commossa alcune poesie del padre Luciano scritte in dialetto signino. Maria Vittoria ha giustamente sottolineato l'importanza del dialetto, di come queste "lingue" siano immediate e colorite e la loro peculiarità comunicativa serva ad esprimere immagini e concetti. Tra i commensali si sottolineava però con rammarico che ormai i dialetti sono andati in disuso. Peraltro la nostra stessa letteratura è fatta di dialetti. In Italia per molti secoli la maggioranza della gente parlava non italiano, bensì "lingue" particolari diffuse regionalmente che noi chiamiamo dialetti. Lo stesso italiano quale lo parliamo noi oggi, non è altro che un dialetto limitato alla zona di Firenze, impostosi sugli altri perché in grado di esprimere una civiltà e, soprattutto, una letteratura di altissimo valore. A tutt'oggi sono però ancora vivissime parlate locali e regionali con strutture linguistiche particolari. Ben vengano dunque testi in dialetto, in quanto occasione non tanto di onorare un libro, ma la dignità della lingua nella quale il libro è stato scritto. Una lingua che sa esprimere sogni, che si fa messaggera d'inquietudine, sospiri, turbamenti, che propone il dolore quotidiano e le gioie sperate. La mia origine è pugliese, sanvitese per la precisione. San Vito dei Normanni, in provincia di Brindisi, è infatti il paese natale dei miei genitori. Io sono in grado per lo più di "tradurre" alle mie figlie le parole, i modi di dire, le espressioni idiomatiche che, spesso, mia madre si lascia sfuggire nei momenti di maggiore intimità familiare. Mi rammarico, però, di non saper scrivere nella mia lingua d'origine. Voglio tuttavia omaggiare il dialetto sanvitese proponendovi una poesia di uno dei suoi illustri figli: il dott. Giuseppe Di Viesto.

### Nc'era na vota

Nc'era na vota...E Natali è nu cuntù,  
fattu ti stelli, ti mogghia e di uelu...  
fattu ti terra, fattu ti cielu  
fattu tlu cori di tuttu lu munnu.

Nc'era na vota... E lu cuntù è Dicembri...  
lu friddu ca torna e ca rossa li recchi,  
lu vientu a timpesta, ca ceca li uecchi,  
lu nviernu tlu cori ti tannu e di sempri.

Nc'era na vota... E Natali è nu cantù,  
fattu tli noti tna vecchia zampogna,  
quannu nu cantu allu cori bisogna  
cu no si botta chiù forti ti chianti.

Nc'era na vota... E lu cuntù si perdi  
cret'a nu filu ti voci luntanu,  
mienz'allu verdi, mienz'allu cranu...  
mienz'alli cosi ca vuè ti ricuerdi...

Nc'era na vota... e ti traevi piccinu...  
nu sciucarieddù ti zuccuru e panna  
ca si va ccuccia ntlù cori tla mamma:  
ieri na rosa... e li spini lu tinnu.

Nc'era na vota... e lu cori si spezza  
sott'allu pisu tlu primi dolori,  
quannu nu vientu sni porta l'amori  
filatu cu l'anama cret'a na rezza...

Nc'era na vota... e lu cori ti lassa!  
Ieri na cosa... e no sinti chiu niente:  
picca paroli, ca mancu li senti...  
La vita è nu cuntù... nu cuntù ca passa.

## Una ricetta per ... Natale

di Alessandra Filippini e Marco Cocucci

### LE "OSTIE" DELL'AGRO MOLISANO

In un paese dell'Alto Molise, Agnone, posto a circa 800 m.s.l.m., il 24 dicembre ha luogo una manifestazione suggestiva quanto spettacolare: la *'nducciata*. Lungo il corso principale del paese sfilano 400 uomini vestiti con le tradizionali "cappe" (i mantelli a ruota) che portano sulle spalle le *'ndocce*, fiaccole alte circa due metri a rimembrare l'antica usanza dei contadini che, nei giorni di Natale, si incamminavano lungo i viottoli bui di campagna per raggiungere il centro di Agnone e partecipare alla vita sociale del paese. Durante lo svolgimento della manifestazione, tra gli uomini che assumono tratti misteriosi, abbracciati dalle lunghe "cappe" scure, e che a volte sembrano Dei di fuoco illuminati dalle fiamme delle *'ndocce*, si scorgono alcune fanciulle che indossano graziosi abiti di merletto, con in mano un canestro impagliato e che offrono agli spettatori le Ostie, un dolce tipico dell'Agro Molisano, il cui segreto si perde nella notte dei tempi. Ve ne offriamo l'antica ricetta, con la speranza di farvi assaporare il gusto di una terra antica ricca di tradizioni e dai sapori ancora genuini.

IL RIPIENO (è sufficiente per circa 120 ostie)

**Ingredienti:** 1,5 kg di miele (duro), 2,5 kg di noci pulite, ½ kg di mandorle pulite e abbrustolite, 600 gr. di cioccolato fondente, un pizzico di cannella, un po' di liquore per dolci, 100 gr. di cacao amaro, 150 gr di zucchero.

**Preparazione:** sciogliere il miele con lo zucchero per circa 10 minuti e aggiungere tutto il cacao con il cioccolato. Portare ad ebollizione, aggiungere cannella e liquore, poi le mandorle, poi le noci e girare sempre. (Mettere a contatto con la fiamma una retina per diffondere meglio il calore e usare preferibilmente una pentola di alluminio). Il gas deve essere sempre acceso fino alla fine, ma al minimo; nel frattempo si riempiono le ostie e si gira ogni tanto.

### LA PREPARAZIONE DELLE OSTIE

**Ingredienti:** un litro di acqua, farina q.b., un pizzico di sale, un pochino di olio.

La pastella deve essere fluida e compatta e soprattutto bisogna passarla in un colino per togliere eventuali grumi. Si mette un po' di pastella nel ferro quando è pronta si ritaglia con le forbici la parte che avanza dando così una forma rotonda.

N.B.: le ostie si possono anche acquistare già pronte oppure si acquista il ferro adatto.

\* \* \* \* \*

Accogliamo con gioia la Luce del Cielo e diffondiamola con la nostra serenità e la nostra amicizia, per dilatare la concordia e l'amore fra tutti gli uomini. *Buon Natale!*

## Vita dell'Accademia

- Domenica 27 novembre, presso l'Hotel Ristorante "Il Maniero" di Villa Adriana, il **Lions Club Tivoli d'Este** ha proposto una simpatica e partecipatissima serata a scopo benefico dal titolo "*Pane e olio (e fantasia)*". Vi hanno partecipato tutti i membri della Presidenza e numerosi aderenti all'Accademia, squisitamente accolti dalla solerte Presidente del Club *signora Maria Adelaide Maviglia*.
- Nell'Aula Magna dell'Istituto Comprensivo "V. Pacifici" di Villa Adriana si è svolto, venerdì 2 dicembre, l'interessante Convegno "*L'eretico Ignazio Silone e il credente Igino Giordani*". Ottimi relatori il nostro *prof. Carlo Mercuri* e il *dott. Piero Ambrosi*, Assessore provinciale ai LL. PP. Tra i numerosi partecipanti, molte autorità e docenti, tra cui il *prof. Sandro Mammi*, Gran Cancelliere dell'Accademia.
- Una giornata ricolma di importanti eventi quella di sabato 3 dicembre, ai quali hanno presenziato alcuni membri della Presidenza accademica. A Tivoli, la nostra acc. *prof.ssa Maria Antonietta Coccanari de' Fornari*, presidente dell'**Associazione Medici Cattolici** di Tivoli, è magistralmente riuscita nell'arduo compito di coniugare scienza e fede, organizzando il Convegno "*Dolore del corpo, dolore dell'anima*". Tra gli intervenuti, l'on. *prof. Di Virgilio*, Sottosegretario al Ministero della Salute, *S.E. mons. Benotto*, Vescovo di Tivoli, il *dott. Vincenzi*, sindaco di Tivoli, le massime autorità dell'AMCI, il *prof. Manzi*, professore emerito di Fisiologia Umana, e molti illustri clinici e cattedratici. A Subiaco, nell'Abbazia di S. Scolastica, ha avuto luogo il Convegno di studio "*Cento anni de Il Santo di Fogazzaro*". Dopo il saluto di *S.E. rev.ma dom Meacci*, Abate Ordinario di Subiaco, sono intervenuti il *dott. Romanzi*, Presidente della X Comunità Montana ed il *prof. Boldrighini*, Presidente della sezione di Italia Nostra. Particolare interesse hanno destato le relazioni del *chiar.mo prof. Franco Lanza*, professore emerito all'Università Cattolica, dei *professori Marco Testi* e *Luigi Martellini*, e del critico letterario e scrittore *prof. Sabino Caronia*.
- Nella mattinata dell'8 dicembre, è stata consacrata da *S.E. mons. Benotto*, vescovo di Tivoli, la restaurata chiesa di Licenza, intitolata al co-patrono San Rocco. Il restauro è stato curato dall'*arch. Costantino Centroni*, che ha così coronato il sogno giovanile di restituire alla popolazione il vetusto tempio. Al pomeriggio, nel monastero benedettino di S. Scolastica in Subiaco, la **Fondazione Sublucense Vita e Famiglia** ha presentato il volume "*L'Europa nella crisi delle culture*", contenente l'ormai famoso discorso tenuto il 1° aprile 2005 dall'allora *card. J. Ratzinger*. Al termine, il Padre Abate *dom Meacci* ha invitato i numerosi presenti al suggestivo *Concerto Mariano*, tenuto nella Cattedrale monastica dall'ottimo **Coro Polifonico di Subiaco**.
- L'*arch. Anna Maria Affanni*, Soprintendente per i Beni Architettonici e per il Paesaggio del Lazio, e l'*arch. Isabella Barisi*, Direttore della Villa d'Este in Tivoli, hanno accolto le massime autorità cittadine e selezionatissimi ospiti, tra i quali i membri della Presidenza ed alcuni aderenti della nostra Accademia, al *Concerto di Natale* che ha avuto luogo il 14 dicembre u.s. nella Sala del Trono della Villa estense. Un affascinante repertorio di melodie classiche napoletane è stato eseguito, con straordinaria valentia, dall'Ensemble "**Le Voci Italiane**", il celebre gruppo vocale che ha raccolto notevoli apprezzamenti e successi in Italia e all'estero.