



L'ACCADEMICO DELLE TRE ETÀ

AMELIA ATTIGLIANO LUGNANO IN TEVERINA

LIBERO FOGLIO DI
INFORMAZIONE INTERNA
EDIZIONE GRATUITA



Messaggio augurale del Presidente Nazionale UNITRE

Amici carissimi,
nell'imminenza delle prossime festività rivolgo a Voi e alle Vostre famiglie i più affettuosi e sentiti auguri per un sereno Natale e per un felice e prospero Anno nuovo.

Vi sento tutti particolarmente vicini per i forti legami di affetto e di stima che fra noi si sono instaurati in questi miei anni di Presidenza nazionale e Vi ringrazio tutti di cuore per la generosa e intelligente opera di volontariato che offrite nella nostra Associazione e per il messaggio di educazione permanente e di umanissima socialità che sapete portare all'esterno in un mondo che sempre con più attenzione ci guarda.

Grazie per il sostegno che finora mi avete dato e che sono certo vorrete darmi nel delicato passaggio che particolari disposizioni legislative ora ci impongono.

Per la cortesia dei Vostri inviti ho visitato per l'Italia tante Sedi nei momenti celebrativi e nel quotidiano delle loro attività formative e ludiche:

a contatto con il mondo variegato e straordinariamente operoso delle realtà territoriali bene ho sperimentato come qui veramente si vivano, nelle difficoltà e nelle gratificazioni quotidiane, i valori che ci guidano nel nostro essere UNITRE.

Questo è il primo Natale che passiamo senza la nostra amata Presidente Irma Maria Re: a Lei, e a tutte le amiche e gli amici che ci hanno lasciato nel tempo, un pensiero particolare di affetto e di riconoscenza.

Da parte mia desidero parteciparVi i sentimenti della mia gratitudine per i tesori immensi di amicizia e affetto, e di interiore soddisfazione che fin dall'inizio del mio incarico mi avete offerto.

Tutti Vi abbraccio augurandovi ogni bene.

Buon Natale, felice Anno Nuovo

Gustavo Cuccini

Presidente Nazionale UNITRE



I riti di fine anno

Tempo di auguri e di riflessioni... per chi crede questo è il momento di attesa per l'arrivo di una nuova vita che si manifesta con la nascita del Bambino; per coloro che non credono il calendario comunque impone di tirare le somme guardando indietro per riflettere e guardare avanti per sperare e progettare. Nella nostra comunità sociale abbiamo conosciuto il piacere di incontrarci e di consolidare amicizie.

Ci ritroviamo ogni anno, con rinnovato piacere, nella grande sala dove si svolgono lezioni e corsi, conoscendo temi interessanti e tanti docenti, che con generosità offrono il loro contributo culturale, coordinati dal prezioso e paziente lavoro del Prof. Edoardo D'Angelo. Fra di loro abbiamo inserito anche alcuni giovani, che si stanno cimentando in nuovi percorsi lavorativi e che spesso ci hanno stupito per le loro originali competenze.

Ci siamo collegati con altre Unitre, con il progetto Incontriamoci a..., in particolare con le sedi di Marino e Albano, e ci siamo avvicinati a nuove proposte didattiche partecipando ad alcune esperienze proposte nelle attivissime sezioni di Attigliano e Lugnano in Teverina.

Siamo stati oggetto di concreto apprezzamento da parte del Presidente Nazionale che ci ha voluto inserire attivamente nel percorso di ricerca sul cinema, Cinericordi, coordinato dalla Brookes University di Oxford, con una memorabile partecipazione al Centro Sperimentale di cinematografia di Roma e presto saremo di nuovo protagonisti di uno degli appuntamenti nazionali su questo tema.

Abbiamo dato seguito agli eventi che hanno avuto riscontro positivo da parte di un pubblico più ampio, come il Festival organizzato nel mese di settembre che, dopo la positiva esperienza sul Giappone, abbiamo dedicato all'Irlanda con la associazione InConnection e in collaborazione con molte associazioni locali, fra cui la Pro Loco e Oltre il visibile, con Sistema Museo.

Abbiamo dato il nostro contributo alla organizzazione degli appuntamenti più significativi nella nostra comunità cittadina, come il Palio dei Colombi e la Festa di Santa Fermina, con conferenze e visite guidate.

Ci siamo inseriti come partner nei progetti europei dell'Istituto Omnicomprensivo, con cui abbiamo portato a termine lo studio sulla Grande Guerra, e collaborato alle iniziative delle amministrazioni locali, in primis del Comune di Amelia.

Possiamo dire di avere un bel bagaglio sulle spalle: tutto questo è stato possibile grazie alla vostra partecipazione, che potrebbe portare maggiori frutti con un passaparola diffuso per portare ancora più soci, all'impegno del segretario, del tesoriere e dei rappresentanti che voi avete scelto, e alla disponibilità del personale della Biblioteca che ci ospita.

Grazie di cuore e auguri, nell'attesa di una nuova vita e di un nuovo anno.

Mara Quadraccia

Presidente Unitre di Amelia - Consigliere Nazionale

Un libro per ricordare

Cento anni dopo la fine della cosiddetta Grande Guerra (o I Guerra Mondiale: 1914-1918) la città di Amelia celebra il ricordo dei suoi concittadini che vissero (o che *non vissero* per intero) quel terribile quinquennio.

E lo fa nella maniera più seria e duratura possibile: a parte le parate e le rievocazioni effimere, una vera e propria ricerca storica, effettuata su documenti praticamente tutti inediti e intonsi, che ha condotto a una raccolta di dati, oltre che impressionante, utilissima. Una ricerca pubblicata nel presente volume che rimarrà nel tempo e costituisce uno spaccato della storia anche sociale e culturale della città di notevole pregio.

L'aspetto che maggiormente colpisce chi scrive, che di professione esercita la ricerca storica a livello scientifico, è la composizione del tutto *sui generis* del "gruppo di ricerca": da un lato gli studenti (e i docenti: Carla Pernazza) degli Istituti di istruzione di I e II grado di Amelia presieduti da Graziella Cacafave; dall'altro l'Università delle Tre Età di Amelia, presieduta da Mara Quadraccia. Come dire: i due poli generazionali opposti che si uniscono per un traguardo comune. Operazione non comune, appunto.

Un forte richiamo alla storia della città viene fatto come detto attraverso una ricerca d'archivio vera e propria. E riemergono dal buio del tempo nomi, luoghi, eventi, famiglie, affetti, dolori, violenze, coraggio, solidarietà, odii, di una



comunità all'epoca tutta essenzialmente contadina, anche se il nucleo abitativo era rappresentato soltanto dal centro storico. Particolare rilievo, direi, rivestono i capitoli relativi al fenomeno dei profughi (e al problema della loro accoglienza), e poi quello dei reduci, con lo spinoso caso dei prigionieri di guerra, una sorta di onta da nascondere, anziché un'esperienza -per quanto drammatica- da condividere. E ancora una menzione merita un episodio particolare della "caccia" alle fonti portata avanti dal gruppo di lavoro: l'individuazione e l'utilizzo di un piccolo archivio privato, relativo a Lorenzo Mattorre (n. 1884), messo a disposizione da suo nipote Miracletto Mattore, che ha permesso di conoscere la vita di un giovane interventista amertino, appartenente ad un'agiata famiglia di Fornole.

La guerra è un evento che ormai in Italia molto pochi possono -per fortuna- dire di aver vissuto (solo chi è nato almeno prima del 1925). Noi non ne abbiamo conoscenza diretta. Gli attuali giovani ancora meno. E allora lavori come il presente forse possono contribuire a far comprendere che l'Italia e l'Europa, pur tra tanti errori, negli ultimi 70 anni hanno comunque evitato di commettere l'errore più grande. Almeno finora.

Prof. Edoardo D'Angelo

COLLABORAZIONE CON LE ALTRE ASSOCIAZIONI

La nostra Associazione è stata invitata a partecipare a un evento promosso dal Centro Integrazione e Riabilitazione di Porchiano il 2 dicembre scorso. Come prevedono le nostre norme statutarie, abbiamo accolto volentieri l'invito.

La collaborazione fra le associazioni è importante e doverosa, specialmente tra quelle che, come la nostra, producono servizi per la società. Per l'occasione ho avuto personalmente il piacere di rappresentare l'Unitre di Amelia. Emanuele Pasero, uno dei responsabili del centro mi ha mostrato una donazione dell'Associazione Lampeggiante Blu e successivamente mi ha inviato una relazione sull'avvenimento, relazione che vi propongo qui di seguito.

Giornata di festa il 2 dicembre presso il centro di integrazione e di riabilitazione di Porchiano Usl Umbria 2. In previsione della giornata Internazionale delle persone con disabilità, si sono dati appuntamento al centro di Porchiano l'Associazione Lampeggiante Blu Onlus e l'associazione Afd (associazione familiari persone con disabilità) che hanno condiviso un ottimo pranzo preparato per l'occasione dagli utenti del CIRP.

Due i principali motivi dell'incontro: L'associazione Lampeggiante Blu

Onlus ha donato ai ragazzi del centro uno spazio dotato di tutte le più efficaci terapie da quella dei colori per finire alle essenze in contesto appositamente strutturato per ottenere relax. Il centro viene così dotato di un ulteriore strumento che lo pone all'avanguardia nell'ospitalità delle persone con disabilità.

E così si è realizzato un sogno!!! Concretizzando un'idea nata circa un anno fa quando Luigi, Paolo e Palmauro dell'associazione Lampeggiante Blu Onlus visitando il centro di Porchiano di fronte ad una stanza fredda e malmessa hanno immaginato uno spazio caldo, comodo, confortante, uno spazio relax. Interpretando al meglio il pensiero del centro di integrazione e riabilitazione di Porchiano, cioè la centralità ed il benessere dell'utente in tutti i suoi aspetti, i volontari del Lampeggiante Blu Onlus, con profonda generosità, entusiasmo e tanta volontà hanno prima progettato poi realizzato un ambiente innovativo, unico nel suo genere. Aromaterapia, cromoterapia, i benefici dell'acqua, massaggi sono nuove opportunità che la sala relax offre all'utenza del centro. Il tutto lasciandosi cullare da dolci armonie musicali ed immagini proiettate che richiamano al benes-

sere fisico, indispensabile per un benessere mentale, per cercare di alleviare momenti di disagio e rimettersi in pace con il mondo che ci circonda. In questi giorni abbiamo toccato con mano cosa significa la solidarietà fatta con il cuore, vedere il lavoro e la fatica dei nostri amici mossi solo dal sapere che in molti avrebbero tratto giovamento e sollievo dal loro impegno. Ed è per questo grande insegnamento di solidarietà che noi del CIRP vogliamo ringraziare con tutto il cuore i soci del Lampeggiante Blu Onlus, perché raramente, le buone azioni arrivano prima delle parole!

A ricevere il dono oltre ai ragazzi di Porchiano, l'AFD associazione dei familiari, che con l'occasione ha ricordato tutte le iniziative portate avanti in questi anni dalla casa famiglia, all'apertura dei "negozi" dove mostrare le produzioni dei laboratori artigianali del centro, ma soprattutto ha presentato il progetto dell'associazione per il prossimo biennio, che si svilupperà in due assi.

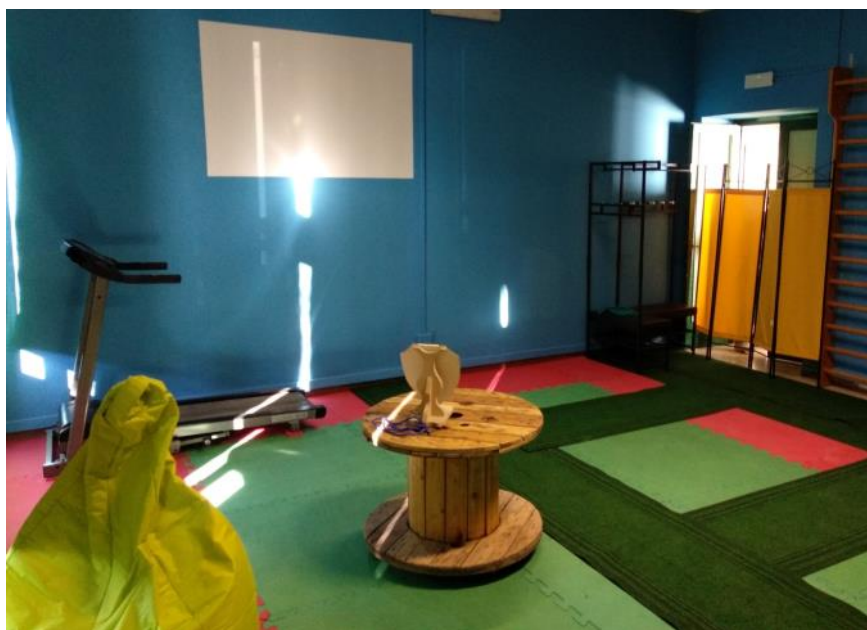
Sostegno all'autonomia delle persone con disabilità, con una serie, di progetti innovativi tra i quali iniziative sul co-housing e sostegno per il conseguimento della patente di guida.

Istituzione di uno sportello della disabilità che grazie alla disponibilità dell'amministrazione comunale verrà ospitato nella sede comunale. Lo sportello si pone l'obiettivo di essere un punto di ascolto, di orientamento, di rilevazione dei nuovi bisogni nonché di tutela per le persone con disabilità.

Oltre l'amministrazione comunale, rappresentata dall'assessore Sensini e il consigliere Galli, numerosa la presenza di altre associazioni del territorio alle quali il direttivo AFD in base alla considerazione che la perdita di autonomia, anche solo temporanea può riguardare ogni cittadino, ha lanciato un appello alla collaborazione per costruire un territorio capace di non lasciare indietro nessuno, soprattutto chi ha maggiore difficoltà.

Il direttivo Associazione AFD

(a cura di Giacomo Tramontana)



Sala Relax del Centro Integrazione e Riabilitazione di Porchiano.

Cibo & Cibo

in letteratura e nell'opera lirica

Con le prossime festività si chiude il primo scorcio del nuovo anno accademico della nostra Unire. Molti e interessanti sono stati i temi trattati nelle diverse lezioni. Tra quelli più recenti ne ricordiamo due in quanto collegati tra loro per il comune oggetto: il cibo.

Il prof. Edoardo D'Angelo ha trattato del cibo nella letteratura, accompagnando l'esposizione con la lettura da parte di Giancarlo Sgrigna di brani delle opere citate. L'argomentazione non poteva che partire dalla Bibbia, che per il mondo occidentale, al di là della intrinseca sacralità, costituisce la più antica e autorevole fonte letteraria (*Iliade* e *Odissea* al seguito). La Bibbia è un condensato di libri e il cibo vi è menzionato spesso, a cominciare da quando il Signore indica all'uomo le carni di cui può o non può nutrirsi (Levitico 11). L'esempio scelto dal prof. D'Angelo è tratto dal Vangelo di Marco, nella parte in cui egli narra

del significato più alto della fede cristiana.

Altro esempio, in totale antitesi col primo, è stato quello tratto dalla letteratura latina e riferito al *Satyricon* di Petronio Arbitro, in particolare alla celebre cena di Trimalcione,

movente di tutta la grande narrazione (7 volumi) della sua "Ricerca del tempo perduto". Che ad ogni buon conto si conclude con l'ultimo titolo, "Il tempo ritrovato". E' a quel biscotto che il racconto rimane fatalmente legato, come incipit di un minuzioso



(sopra) La cena di Trimalcione dal *Satyricon* di Petronio. (a sinistra) Le maddalene di Marcel Proust.

dell'ultima cena di Gesù che pronuncia le parole ancora oggi recitate dal sacerdote durante la Messa, nel momento dell'elevazione: *E mentre mangiavano, prese il pane e recitò la benedizione, lo spezzò e lo diede loro dicendo – Prendete, questo è il mio corpo ...* Una cena frugale, ma carica

episodio che ancora oggi si cita quando si vuole intendere un pasto smodato, esagerato per varietà, quantità e sfarzo.

I biscotti certamente più famosi della letteratura mondiale sono le maddalene di Proust, che nel suo altrettanto famoso romanzo-fiume le assume a

ricordo in cui "il mio tempo di adulto –scrive Proust- tornava bambino". E ancora oggi si parla di sindrome di Proust quando qualche particolare della vita quotidiana –un sapore, un profumo, un colore- scatena in noi una valanga di ricordi.

L'oratore ha poi proposto altri esempi di cibo nella letteratura, non escluso quel monumento della letteratura latina che è l'*Eneide*. Qui ne segnaliamo ancora due. Il primo si trova nel romanzo di Tomasi di Lampedusa "Il Gattopardo", laddove si parla della cena offerta dal principe di Salina agli ufficiali dell'esercito piemontese giunto in Sicilia. Il principe decide di far servire come primo piatto il timballo di maccheroni anziché il classico potage di rigore –una brodaglia secondo lui- nei pranzi di gala. E qui il piatto di maccheroni, a fronte del brodo, dà proprio il senso di separazione tra due

mondi, il siciliano e il piemontese, e due culture.

L'ultimo esempio ci riporta al gran padre Dante, nell'episodio che apre il 33° canto dell'*Inferno*, con il celeberrimo verso "La bocca sollevò dal fiero pasto". E' il conte Ugolino che, imprigionato in una torre e privato del cibo, finirà col nutrirsi della sua stessa carne.

Chi scrive ha tenuto la seconda lezione a cui si fatto riferimento, sul cibo nell'opera lirica. Cibo e bevande nell'opera sono più presenti di quanto si possa immaginare, come brindisi trascinanti o memorabili cene. Tra i

Don Giovanni, per colmo di scherno, invita a casa sua la statua dell'uomo che lui stesso ha ucciso. Così, mentre sta gustando fagiano arrosto accompagnato da vino Marzemino (vino di pregio prodotto in Trentino), ecco che si presenta alla porta il convitato di pietra: "Don Giovanni, a cenar teco mi invitasti e son venuto. Rispondimi: verrai tu a cenar meco?" Don Giovanni accetta l'invito e questa sarà per lui l'ultima sfida.

Di tutt'altro spirito la cena di quattro giovani squattrinati che vivono nel quartiere latino a Parigi. Siamo nella *Bohème* di Puccini –Giacosa e Illica.

conto a qualcun altro.

Infine l'oratore ha proposto ai presenti una cena con menu ispirato all'opera lirica: un primo, un secondo e dessert. Si apre con pasta alla Norma, di origine siciliana come l'autore dell'opera omonima, il catanese Vincenzo Bellini. Nell'opera naturalmente non si mangia pasta, ma la dedica si deve a un critico musicale che dopo aver assistito alla rappresentazione, assaporando la pasta la proclamò degna della Norma.

Il secondo piatto è dedicato a Gioachino Rossini che era noto per essere un grande buongustaio. A Parigi uno chef ideò per lui un piatto a base di filetto di manzo, foie grasse, tartufo nero e salsa di vino Madeira. Sono gli ingredienti dei *tournedos* alla Rossini: il piatto deve essere stato eccellente, tanto da figurare ancora oggi nel menu dei grandi ristoranti.

Per il dessert la carta prevede un omaggio a Mozart, con un vassoio delle famose palle di Mozart, praline di cioccolato -di cui il nostro era ghiotto- composte da un cuore di marzapane al pistacchio, uno strato di cioccolato alla gianduia e uno finale di cioccolato fondente. Si devono a un pasticcere di Salisburgo (città natale di Mozart) la cui pasticceria detiene ancora oggi l'esclusiva.



(sopra) Don Giovanni sotto la statua del Commendatore. (a destra) La presentazione del Tournedos alla Rossini.

brindisi, due in particolare vengono subito alla memoria: il brindisi arcinoto della *Traviata* di Verdi-Piave, che attacca con il famoso verso "Libiam ne' lieti calici" e che dà il via alla struggente storia d'amore tra Violetta e Alfredo, chiusa con la morte di lei; e poi il brindisi forse altrettanto conosciuto che canta "Viva il vino spumeggiante/ nel bicchiere scintillante/ come il riso dell'amante": si brinda così nella "Cavalleria Rusticana" di Pietro Mascagni, poco prima del tragico finale suggellato dalle parole "Hanno ammazzato compare Turiddu". Storia d'amore, tradimento e vendetta, la *Cavalleria* è l'opera simbolo della corrente verista nel repertorio lirico italiano.

Anche per quanto riguarda le cene, gli esempi sono piuttosto famosi: la cena terribile di Don Giovanni dall'opera omonima di Mozart-Da Ponte, in cui



E' la vigilia di Natale. I quattro, pur non avendo un soldo in tasca, decidono di uscire a cena in un ristorante del quartiere, pieno di gente in festa. Vogliono una cena prelibata e ordinano cervo arrosto, tacchino, aragosta senza crosta, vino del Reno e crema per Mimì. E alla fine riescono anche a farla franca, lasciando il

Per il vino è d'obbligo la scelta del cosiddetto vino di Mozart, cioè proprio quel Marzemino che stava bevendo Don Giovanni. A questo punto, con buona pace del galateo, non resta che augurare il classico "Buon appetito".

Roberto Scaloni

IL PANPEPATO FRA TRADIZIONI E TRADIMENTI

La tavola, un rito che rinsalda i legami e allontana la paura della fame, assume ulteriori significati nel momento del Natale, festa della nascita e dell'inizio della vita.

Secondo la tradizione pagana in questo periodo si celebrava il solstizio d'inverno, cioè il risorgere del sole e della natura che la tradizione cristiana ha interpretato come momento della nascita di Cristo, nuovo sole e nuova vita.

I pani dolci, ricchi di semi, di canditi e di uvetta sono augurio di fertilità e di ricchezza e la tavola diventa ostentazione di abbondanza, luogo in cui per un giorno si riducevano le distanze fra ricchi e poveri.

Il dolce è ritenuto il migliore dei sapori "adatto ad ogni temperamento, stagione o età", come è annotato in un testo di scuola salernitana, sapore gratificante che sottende la bontà di un'esperienza.

All'inizio il dolce si poteva ottenere principalmente con il miele poi nel Medioevo gli arabi introdussero lo zucchero e fino al Rinascimento tutta la cucina ne fu contaminata, persino la pasta, con la convinzione che il dolce aggiusta ogni sapore e nella cucina di élite si affianca al piccante che "assottiglia, morde, infiamma, scioglie le parti solide". Nel Medioevo le spezie piccanti, ritenute quindi digestive, sono merce preziosa usata in quantità proporzionali al rango.

"Contraria contrariis sanantur", i contrari si sanano con i contrari, cioè come per la salute anche in cucina l'equilibrio si ottiene con gli ingredienti opposti.

Nel 1787 Goethe scriveva: "... per Natale la città diventa una specie di paese della cuccagna. Lungo le strade sono sospese ghirlande di cibi e si ammirano corone di salsicce legate con nastri rossi..."

S. Francesco che amava sorella Povertà avrebbe detto ai suoi compagni "Semmai potrò parlare all'imperatore lo supplicherò di emanare un editto generale che imponga a tutti coloro che ne hanno le possibilità di spargere per le vie frumento e granglie, affinché in un giorno di tanta solennità gli uccellini e particolarmente le sorelle allodole ne abbiano in abbondanza".

Il Natale si trasforma in un banchetto che riunisce tutti gli esseri dell'universo, ricchi e poveri, animali e umani.

Della forma e degli ingredienti

La piccola semisfera del pan pepato era in origine di colore giallo, visto che il cacao venne introdotto in Europa solo dopo la scoperta dell'America mentre la prima notizia della preparazione di questo dolce risale al 1205, data di una pergamena senese in cui si parla di pan melatos e pepatos presso il monastero benedettino di

Montecellesi.

A Ferrara se ne ha notizia nel 1565 quando Borso d'Este chiede al maggiordomo di mettere un ducato d'oro in un panpepato da offrire ai commensali: il nome venne trasformato in pan papato, attribuendo al dolce un valore tale da poter essere donato alla più alta autorità ecclesiastica ma richiamando anche la tipica papalina dei più alti prelati.

In seguito l'aggiunta del cioccolato ha conferito il caratteristico colore scuro. Solstizio d'inverno: metà emisfero in piena luce e metà nel buio. Tradizione o tradimento?

Il Panpepato Ternano viene preparato dall'8 dicembre, all'inizio delle festività, fino al 14 febbraio, festa del patrono della

presente presso l'Archivio di Stato, in cui si riferisce di questi dolci portati come tributo al Monastero benedettino di Montecellesi, Siena.

La leggenda vuole che proprio in questo Monastero nacque il panpepato. Niccolò de' Salimbeni, pentito per la sua vita dissoluta, aveva regalato alle suore del convento tutte le spezie. Un giorno una novizia, Suor Leta, nel mettere in ordine il *cellario* scoprì che i sacchetti delle spezie, quelli della farina, delle mandorle e dei canditi erano stati lacerati e il loro interno si era sparso, mescolandosi. Pensò di mettere tutto al fuoco con il miele sperando di ottenere qualcosa di gustoso da regalare ai poveri. Mentre era intenta alla preparazione si avvicinò un gatto nero



Il Panpepato di Terni.

città, San Valentino. Almeno uno deve restare incartato fino al giorno di Pasqua o addirittura dell'Assunzione (15 agosto), come prova della capacità di mantenersi a lungo senza conservanti.

Quella senese?

Agli inizi del XIII secolo iniziò l'importazione dall'oriente delle spezie che, per i prodigiosi poteri guaritivi furono introdotte nelle *spezierie*.

Nei conventi venivano portate dai pellegrini di ritorno dai viaggi, per ringraziare i Santi per gli scampati pericoli.

Si scoprì poi l'utilità delle spezie anche in cucina, per il loro potere di conservare e mascherare processi di maturazione. Niccolò de' Salimbeni, detto il Muscia, principale animatore della Brigata Spenereccia e molto sensibile ai piaceri della tavola, introdusse l'uso del pepe, della cannella e dei chiodi di garofano: risalgono a questo periodo le prime notizie sui *panes melatos et pepatos* come attesta una pergamena datata 7 febbraio 1205,

che strusciandosi alla tonaca invece di miagolare profferì delle parole. Suor Leta capì di avere di fronte il diavolo e lo mise in fuga tirandogli il composto bollente. Il trambusto non passò inosservato e fece accorrere Suor Berta, l'abbadessa, che, dopo aver ascoltato il racconto della novizia, assaggiò il composto, trovandolo eccellente e denominandolo Panpepato.

Quella ferrarese?

I primi riferimenti al prodotto possiamo trovarli nel Libro della Interada della Casa Estense dove si racconta che il Duca Borso d'Este, in data 11 novembre del 1465, consegnò ad un suo maggiordomo "un ducato d'oro da mettere dentro un panpepato che sarebbe poi stato offerto agli invitati". 13 Contemporaneamente operava presso la Corte di casa d'Este uno dei più famosi cuochi dell'epoca, Cristoforo da Messisbugo, creatore di piatti unici che tuttora rappresentano in modo superbo l'espressione culinaria delle risorse alimentari locali. Grazie al suo trattato di

scalcheria del 1594, ovvero una raccolta delle preparazioni gastronomiche offerte alla corte, veniamo a conoscenza dell'esistenza di Panpepati di zucchero. A darne notizia è lo storico toscano Righi Parenti, il quale ci lascia testimonianza di un'ulteriore dettaglio rilevante ai fini della presente relazione storica, descrivendo la forma come identica a quella attuale, ovvero: "a forma di cupoletta, come lo zucchini degli alti prelati, reso bruno da un'abbondante glassa di cioccolato che gli donava una certa aristocrazia in quel tempo quando il cacao era alimento prerogativa dei signori" 16. Il passaggio del dolce dal Convento del Corpus Domini di Ferrara alla Corte Estense, viene confermato dal particolare legame che quest'ultima aveva con il monastero. Infatti, all'interno del Convento, sono presenti le tombe in cui hanno avuto sepoltura alcuni appartenenti alla famiglia d'Este.



Beata Lucia da Narni.

Nel '600 le monache del Monastero del Corpus Domini di Ferrara, traendo ispirazione da un'antica ricetta del grande cuoco rinascimentale Cristoforo da Messisbugo, creano un dolce da inviare alle grandi personalità dell'epoca. Il cacao, appena giunto in Europa nelle mani di Cortes, era un bene di lusso, destinato a pochi e viene aggiunto come fosse un gioiello, polvere preziosa. A forma di zuccotto è impreziosito da mandorle o nocchie finissime, da gustosi canditi, è insaporito con spezie profumate; la calotta è ricoperta infine di cioccolato fondente. Così il ricco dolce diventa il Pan del Papa. Facile comprendere a chi era dedicata questa meraviglia! Una lingua antica, poetica e perduta lo trasforma in Pampapato e Pampapato. Da secoli i due nomi convivono e la sostanza non cambia. E' il dolce del Natale, delle feste, è il dolce che meglio rappresenta la ricchezza e la raffinatezza di Ferrara. pare infatti che, allorché vennero attribuite proprietà afrodisiache al cacao, il nome del dolce sia stato corretto da Pampapato a Panpepato, in riferimento alle spezie impie-

gate, e, per non incorrere in accuse di eresia, le ricette custodite nei monasteri e nelle canoniche.

Il dolce ricevette la forma tipica attuale in onore del cardinale Ippolito II d'Este, ed in occasione del grande banchetto che pare abbia avuto luogo a Ferrara nel 1566, quando il nipote Alfonso gli succedette nel governo del Ducato.

Quella ternana/narnese?

Beata Lucia da Narni

Figlia di Bartolomeo Broccadelli e Gentilina Cassio nasce a Narni il 13 dicembre 1476 e sin da bambina da prova della sua grande spiritualità con le visioni del Bambino Gesù, il Cristarello.

A 14 anni venne data in sposa al conte Pietro di Alessio, giovane avvocato, con il quale ebbe un matrimonio spirituale Lucia, nel 1494 a Narni, ricevette l'abito delle ter-



Ercole I d'Este.

ziane Dominicane; venne dapprima mandata a Roma poi a Viterbo dove nel 1496 ricevette le sacre stimate. Ercole I d'Este, chiese al papa Alessandro VI di mandare la santa donna nella sua città, forse per attirare personaggi importanti o per compiacere lo stesso papa, impegnandosi di fondare per lei un monastero. Ma gli abitanti di Viterbo si opposero fermamente tanto che Lucia venne nascosta in una cesta di panni e portata su un carro a Narni. Da lì, scortata da Alessandro Fiorano, alabardiere di Ferrara, seguita dalla madre Gentilina e da una giovane cugina Orsola venne portata a Ferrara dopo 23 giorni di viaggio attraverso il ducato di Urbino. Il duca di Ferrara, Ercole I d'Este l' accolse con tutti gli onori e il 2 giugno 1499 venne posta la prima pietra del monastero, davanti alla chiesa domenicana di Santa Maria degli Angeli, e trovò per la piccola comunità delle suore un alloggio nei pressi perché Lucia potesse prendersi cura del cantiere.

La madre Gentilina, prima di entrare in

clausura, tornò a Narni per congedarsi dal resto della famiglia.

La personalità di Lucia attira intorno a se giovani anche di altri ordini e il 29 maggio 1501 Ercole I ottiene da Alessandro VI una Bolla con cui il Monastero del Terzo Ordine Domenicano di Santa Caterina da Siena in Ferrara viene riconosciuto e posto sotto il Vicario Generale dei Predicatori di Lombardia. Lucia resterà consigliera del Duca, fino alla sua morte avvenuta nel 1505. Fu fondatrice e superiora dei monasteri di S. Domenico di Viterbo (1496) e S. Caterina da Siena della città di Ferrara (1501). Trascorse gli ultimi trentanove anni della sua vita sopportando grandi sofferenze. Morì il 15 novembre del 1544.

Lucrezia Borgia nasce il 14 aprile 1480 da Vannozza e Rodrigo Borgia, poi papa Alessandro VI; Nel 1493 viene data in sposa a 13 anni a Giovanni Sforza, signore di Pesaro. Dopo 4 anni il matrimonio venne annullato dal papa e nel 1498 viene data in sposa al Duca Alfonso di Aragona, di Bisceglie che viene assassinato a 20 anni dopo che Lucrezia gli ha dato un figlio, Rodrigo. Dopo due mesi viene promessa in sposa ad Alfonso e il 30 dicembre 1501 il giovane principe di 25 anni sposa Lucrezia nella sala paolina del Vaticano. Lucrezia lascia Roma il 6 gennaio ed arriva a Ferrara il 2 febbraio con una ricca dote e doni personali fra cui 11 suore per il convento di Suor Lucia.

Fra i libri che Lucrezia portò da Roma a Ferrara (quando nel 1501 andò sposa ad Alfonso d' Este, figlio del Duca Ercole I) troviamo le Epistole di santa Caterina da Siena. Nei mesi in cui fu governatrice a Spoleto (1499), fece venire presso di sé suor Colomba da Rieti, una terziaria domenicana che a Perugia godeva fama di santità. Alcune delle lettere di Lucrezia di carattere religioso, che soltanto ora vengono lette con attenzione, attestano una devozione particolare per il monastero delle Clarisse del Corpus Domini di Ferrara, dove amava ritirarsi per risollevarsi dalle malattie o dalla perdita di congiunti. E dove incontrava donne colte dell'alta aristocrazia, che amavano anch' esse ritirarsi regolarmente in convento per vivere una più intensa vita religiosa.

Quella di Strettura?

Gli abitanti di Strettura, lungo la Via Flaminia, raccontano che in occasione del passaggio di papa Giulio II da Spoleto verso Terni alcuni speciali ternani crearono un piccolo pane speziato per omaggiare il pontefice denominato in suo onore pan papato. Ma qualcuno che non amava questa suntuosità aggiunse del pepe. Il papa tuttavia gradì l'omaggio ma sostenne che un popolo che si nutriva di questo strano alimento non era degno di benedizione. Da allora il dolce vien chiamato panpepato.

Mara Quadraccia

La mia gita a Praga

e il battesimo dell'aria

Più che dire della gita vorrei parlare della mia prima esperienza del viaggio in aereo, come si suol dire "il battesimo dell'aria", un'esperienza che desideravo da molto tempo ma che, per vari motivi, ho dovuto sempre rimandare. Dopo aver raggiunto con la comitiva dei gitanti l'Aeroporto di Fiumicino abbiamo eseguito tutte le operazioni d'imbarco, che a mio avviso sono quasi più lunghe del viaggio stesso, dato che la meta era vicina, infatti il volo è durato due ore circa. Salito sull'aereo che non era tanto grande, ho occupato il posto vicino al finestrino, cedutomi gentilmente da una signora della nostra comitiva, che mi ha detto: - Giacché è la prima volta che viaggi in aereo, goditi il panorama! - Mi sono un po' sentito il Fantozzi della situazione, perché sono capitato proprio dove si vedeva l'ala, comunque dopo un lungo rullaggio sulla pista l'aereo è decollato e ho potuto vedere uno scorcio del variegato panorama terrestre

che si allontanava sempre di più fino a quando mi sono trovato circondato da bianche nuvole che sembravano batuffoli di ovatta e allora mi è passata quell'apprensione che avevo avuto al momento del decollo.

Il viaggio di andata è stato abbastanza tranquillo. Giunti all'aeroporto di Praga (non mi dite come si chiamava perché le scritte erano tutte incomprensibili) ho realizzato, sagacemente, che non stavamo più in Italia. Dopo sistemati nelle varie camere dell'albergo, è arrivata la nostra guida, Giorgio, un signore italiano di origine romagnola che ci ha fatto fare una prima escursione della città e già nel crepuscolo della sera abbiamo scoperto che era una città veramente bella. Nel via vai della gente c'è stato qualche urto, ma abbiamo capito la situazione, cosa potevamo fare erano "Cechi".

Nella serata siamo andati a mangiare in una tipica birreria e sarà stata forse la giornata trascorsa, quasi a digiuno, tranne qualche panino, abbiamo gustato avidamente le tipiche pietanze locali.

Anche se non le conoscevamo, le abbiamo mangiate, ma penso che l'appetito non abbia frontiere di sorta, il tutto accompagnato da capienti boccali di buona birra. In sala c'erano dei suonatori che hanno allietato la nostra cena. Il secondo giorno, sempre accompagnati dalla nostra guida abbiamo visitato la Cattedrale di San Vito di stile gotico, con meravigliose vetrate e abbiamo visto il vicino castello che per ragioni di tempo non abbiamo visitato. Dalla collina abbiamo ammirato, sopra



Cattedrale di San Vito - Praga.

un'altra altura, una miniatura (si fa per dire) alta 70 metri, della Torre Eiffel e sotto il panorama della città sovrastato dal quartiere moderno detto Måla Strana dove son dislocate varie Ambasciate compresa l'italiana e curiosamente un Bar club della Ferrari. Dopo pranzo, abbiamo continuato la visita del centro città. Abbiamo ammirato il Ponte Carlo che divide la città nuova (Måla Strana) da quella vecchia e sotto è attraversato dal fiume Moldava. Oltre le diverse chiese di vari culti -quasi tutte al mattino vengono usate per riti sacri e alla sera per incontri profani (che per me non sono tali in quanto l'arte è sacra in tutte le sue espressioni) con concerti musicali vari. Interessanti palazzi in vari stili e variegati colori. Bello il palazzo (come ci ha raccontato la guida) che sulla facciata ha un orologio meccanico che ogni ora mostra un carosello storico: purtroppo non abbiamo potuto vederlo perché era in corso di restauro. Il sabato abbiamo pranzato su un battello che ha percorso una tratta del fiume ma si è

perso del tempo da dedicare al panorama poiché il ristorante era una tavola calda ed ognuno si serviva da solo. Ma quando siamo saliti sul ponte abbiamo potuto ammirare gli stupendi palazzi che si affacciavano (curiosi) sul lungotevere della Moldava per vedere il nostro passaggio. Nel pomeriggio abbiamo abbandonato la nostra guida e abbiamo approfittato per comprare vari souvenir, anche per dimostrare che eravamo stati a Praga, se no chi ci credeva! L'ultima serata abbiamo gustato un'ottima cena in una caratteristica birreria accompagnati da un fisarmonicista che ci ha deliziato con tutte canzoni italiane che qualcuno ha tentato pure

di cantare con la speranza che gli altri commentatori, tutti stranieri, non avrebbero capito. Domenica mattina abbiamo visitato alcune cose che non avevano visto, specialmente una chiesa dove era esposto un Gesù Bambino tutto dorato. Nell'immediato pomeriggio appena mangiato, siamo partiti per l'aeroporto di Praga e ci siamo imbarcati per Roma. Io, ormai tranquillo, sono salito e mi sono seduto, non sull'ala come all'andata ma nel sedile dietro. Però

a differenza dell'andata che è andato tutto bene, prima di atterrare a Fiumicino abbiamo avuto l'occasione di incontrare un signor "vuoto d'aria" non tanto simpatico e spero nell'avvenire di non incontrarlo mai più. Sbarcati, abbiamo preso il nostro pullman e siamo ritornati a casa. Devo dire che è stata una bellissima esperienza, ho avuto il piacere di viaggiare con fantastici compagni, tanto è vero che una sera abbiamo suggellato il ricordo di questa gita con una gustosissima cena, questa volta "all'italiana".

Giacomo Tramontana

In Redazione

Mara Quadraccia
Eduardo D'Angelo
Roberto Scalon
Giacomo Tramontana
Impaginazione
Tecnograph snc