

MAGAZINE DEL QUOTIDIANO CALABRIA.LIVE FONDATA E DIRETTA DA SANTO STRATI

N. 44 - ANNO VI - DOMENICA 30 OTTOBRE 2022

CALABRIA

Domenica • **LIVE**

IL SETTIMANALE DEI CALABRESI NEL MONDO

GIOVANE DONNA IN CARRIERA, MANAGER DI GRANDE CARISMA

ANNA MADEO

IL SUCCESSO DI UNA GRANDE FILIERA AGRO-ALIMENTARE

di PINO NANO



ANNA MADEO
Manager di successo
guida una grande
filiera di salumi
tipici calabresi
apprezzati
in tutto il mondo
di PINO NANO



PONTE SULLO STRETTO
Lo scivolone verbale
di Francesco Boccia:
«Non si deve mai fare»
Ma parla per sé
o a nome dei Dem?
di ROBERTO DI MARIA

In questo numero



JORGE SEVERINO
Il tanghero calabrese
di Buenos Aires
di GERARDO SEVERINO

ANTONIO ARICÒ
Il Design arriva dal Sud
di GIUSY STAROPOLI CALAFATI



ARBËRESHË
Con la
Calabria nel
cuore
di DEMETRIO
CRUCITTI



TEMPLARI IN CALABRIA
Il Monaco,
la Croce, la Spada
di GIUSEPPE SPINELLI



Lasciano a dir poco perplessi la dichiarazioni di Francesco Boccia, (PD) rilasciate durante in una intervista a *Radio Immagina*, una webradio a diffusione nazionale: «Non venga in mente a nessuno di togliere le risorse da una finalità e spostarle su un'altra. Non si tolgono le risorse dalla transizione ecologica per metterla sul Ponte sullo Stretto, per dire una cosa nemmeno tanto a caso. Su questo niente scherzi, patti chiari e amicizia lunga».

La prima considerazione, a caldo, è che questo Ponte sullo Stretto sia diventata veramente un'ossessione, per il partito di Boccia.

Una sorta di mostro da tirar fuori all'occorrenza, per lisciare il pelo alla parte più estremista del proprio schieramento politico, contrario, da sempre, alle Grandi Opere, di cui il Ponte è l'emblema più significativo. Un simbolo da ostacolare in ogni modo, come ci hanno chiaramente dimostrato le iniziative dei Ministri delle Infrastrutture degli ultimi due governi, esponenti del Pd o ad esso riconducibili.

Ma quello che ci meraviglia di più è il

PONTE SULLO STRETTO SCIVOLONE (?) DEL PD LE PAROLE DI BOCCIA: «NON SI DEVE FARE!»

di **ROBERTO DI MARIA**

tono dell'ultimatum, degno di miglior causa.

In particolare, ci risulta incomprensibile la conclusione "patti chiari, amicizia lunga".

Qualcuno avverta Boccia, che il suo partito è all'opposizione, ovvero in una condizione in cui parlare di "amicizia" peraltro "lunga", appare quanto meno fuori luogo. Ed è pertanto incomprensibile che venga messa in dubbio un'amicizia che non ha motivo di esistere, a meno di clamorosi accordi sotterranei, ignoti non solo a

chi scrive, ma anche agli stessi iscritti del PD.

Nel merito, ovviamente non ci risulta nulla di vero in quello che vuol far credere l'esponente dem, ovvero che il governo mediti di finanziare il Ponte togliendo risorse alla transizione ecologica.

Appare, casomai, come l'ennesimo tentativo di offuscare l'immagine dell'Opera, sulla quale è stato detto di tutto, soprattutto a sinistra. Concen-

▶ ▶ ▶



Ponte / Roberto di Maria

trandosi sull'aspetto che può destare maggior sdegno: il danno ambientale.

Peccato che Boccia ed i suoi suoi colleghi di partito dimentichino che proprio sotto il profilo ambientale la realizzazione del Ponte porterebbe con sé indubbi vantaggi. Innanzitutto per la drastica riduzione del traffico navale tra una sponda e l'altra, con abbattimento di tutte le emissioni inquinanti: per la sola CO₂ è stata stimata una riduzione di 140.000 tonnellate l'anno pari al 93% di quella attuale. Ma sarebbe soltanto l'effetto più immediato.

Come è noto, le merci dalla Sicilia al continente e viceversa viaggiano quasi esclusivamente su gomma. Infatti, la necessità di traghettare i treni pone praticamente fuori mercato il trasporto delle merci su ferro, a causa dell'incidenza sui costi delle operazioni di sbarco ed imbarco. Occorre, inoltre, fare i conti con il limitato numero di traghetti disponibili e di approdi sulle due sponde.

Non a caso, il trasporto merci su ferro è ormai pressoché scomparso dalla rete ferroviaria siciliana, essendo



Francesco Boccia, deputato PD

limitato alla tratta Messina-Bicocca che conta una o due coppie di treni al giorno.

La presenza del Ponte e l'eliminazione della "rottura di carico" dello Stretto, comporterebbe il trasferimento su ferrovia di una quota significativa di

merci, riattivandone il traffico nell'intera isola.

Il che non rappresenta un optional, ma un obiettivo di sostenibilità ambientale che la UE ha fissato da tempo, dandosi dei termini precisi: il 30% delle merci, su tutto il territorio europeo, deve viaggiare su ferrovia entro il 2030. Tale quota deve salire fino al 50% entro il 2050. Due obiettivi che, se non rispettati, non soltanto comporterebbero danni all'ambiente, ma anche pesanti sanzioni a carico del nostro Paese.

Quindi, almeno per i due effetti sopra rammentati, potremmo tranquillamente affermare che il Ponte sullo Stretto rappresenta un elemento fondamentale per la transizione ecologica. E, qualora fosse vero quanto paventato da Boccia, non ci sarebbe alcuna riduzione delle somme ad essa destinate.

Si rilassi, quindi, l'ex ministro per gli affari regionali e le autonomie, e pensi piuttosto a far recuperare credibilità al suo partito. Quella dell'opposizione alle grandi opere, soprattutto al Sud, non ci sembra una strada che abbia fruttato grandi consensi. Da uomo del Sud, dovrebbe comprenderlo molto bene. ●



Oltre 200 persone hanno firmato la petizione promossa da me e dal docente universitario Gianluca Passarelli, petizione che chiede di intitolare l'aeroporto di Lamezia Terme a Corrado Alvaro.

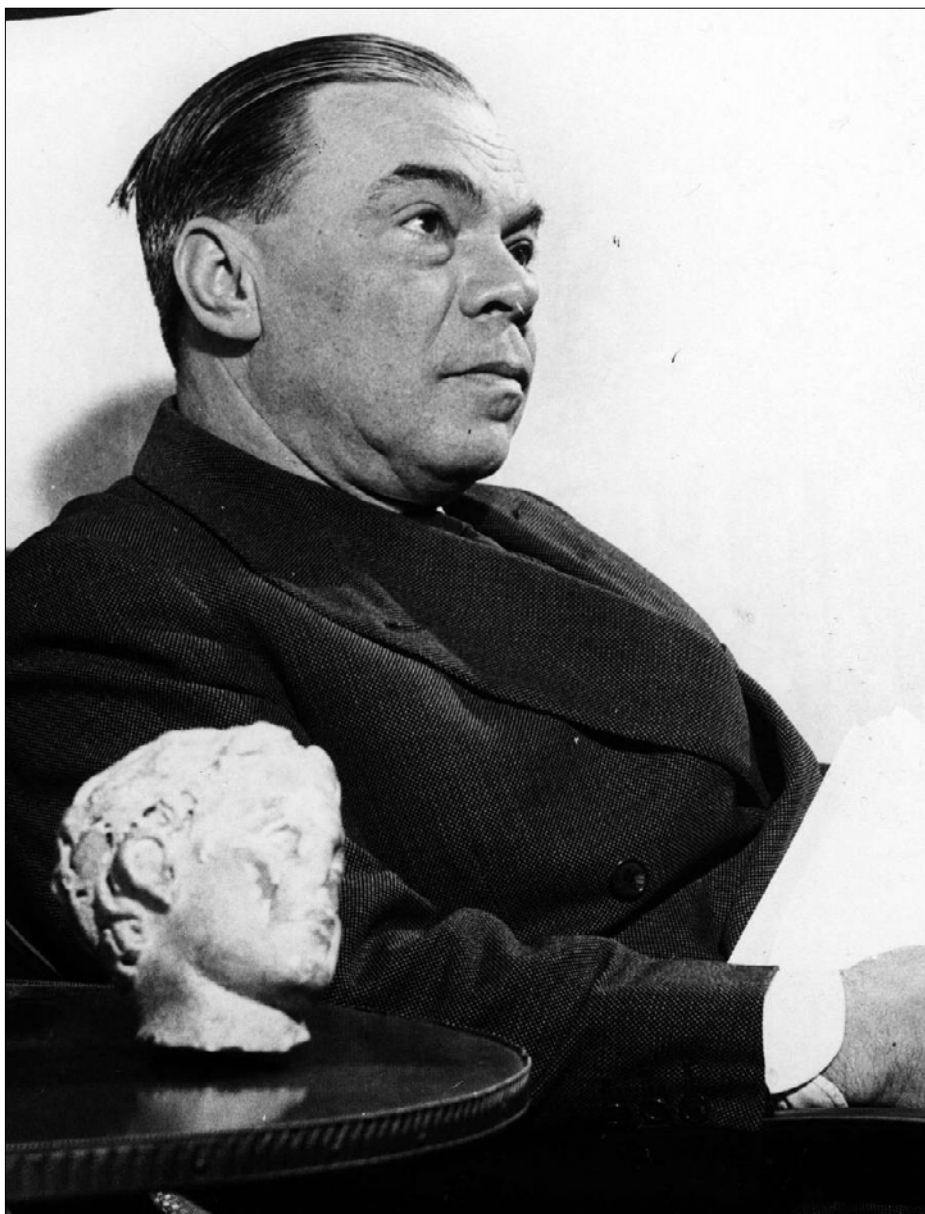
L'aeroporto è intitolato a Santa Eufemia, e con il rispetto che si deve ai santi, ci sembra in realtà più che una scelta che tiene conto di un sentimento di fede, un omaggio legato al quartiere dove fu realizzata la struttura. Una dicitura iperlocalista e mai entrata nell'immaginario collettivo di calabresi e viaggiatori che ignorano il suo toponimo.

La Calabria ha bisogno di segni simbolici unificanti per superare campanilismi che hanno sempre diviso la nostra Regione.

Abbiamo espresso la nostra idea di Alvaro nel nostro appello. Ci conforta che l'idea sia sostenuta dal sindaco di San Luca Bruno Bartolo, dai giornalisti Matteo Cosenza e Filippo Veltri, da Vito Teti uno dei migliori interpreti di Alvaro nella modernità, dal cantautore Peppe Voltarelli, da Tonino Pernà, il quale ha dichiarato: «Credo che Corrado Alvaro rappresenti non solo il più grande scrittore calabrese ma anche un uomo che ha saputo essere fino in fondo calabrese e cittadino del mondo»

Auspichiamo che prosegua la mobilitazione e che sia utile ad un confronto su Corrado Alvaro e sul nostro essere calabresi del XXI secolo. I luoghi esprimono simboli e quindi significati, identità e storie. Gli aeroporti, come le stazioni dei treni, sono spesso "non-luoghi", dove lo spaesamento individuale è accentuato. In assenza di riferimenti storico-sociali-culturali definiti, identificati, riconosciuti e riconoscibili, la a-spazialità accentua processi di depauperamento civico e sociale.

L'atopon, un luogo di ciò che è senza luogo, diventi toponimo di una co-



CORRADO ALVARO AIRPORT?

INTITOLARE LAMEZIA AL GRANDE SCRITTORE DI SAN LUCA, È SEGNO D'IDENTITÀ CULTURALE

di **PARIDE LEPORACE** e **GIANLUCA PASSARELLI**



Alvaro e Lamezia Airport

munità spaesata, ma che cerca riferimenti collettivi.

Non si tratta di mera metonimia, di maquillage, di marketing dei luoghi. Viceversa, l'intento è proprio sottrarre al vuoto dei codici, delle etichette campaniliste o delle sigle fantasiose, quanto dovrebbe richiamare immediatamente, ossia senza intermediazioni e subito, il senso di appartenenza e la comune identità. Da rivendicare con orgoglio, senza chauvinismo, tanto più essa sia capace di

sto, un prete, giovani professionisti, avvocati attempati e vecchi notai che andavano alle loro visite settimanali della clientela di provincia, qualche coppia di sposi, di cui una vestita di nero, la donna stretta in una guaina che faceva risaltare la pelle d'un bianco di camelia.»

Basta sostituire treno con aereo per vedere con gli occhi e con l'immaginazione il grande traffico di persone, storie, cose che transitano quotidianamente in aeroporto.

Secondo Alvaro «... il calabrese "vuole essere parlato". Bisogna parlargli

come a un uomo che ha sentimenti, doveri, bisogni, affetti: insomma, come a un uomo.»

Anche la Calabria ha un particolare bisogno di essere parlata, e vuole che si parli di Lei attraverso il suo figlio più prodigioso.

Confidiamo che presto il nome di Alvaro viaggi da e per l'aeroporto principale quale veicolo di cultura, identità. ●

**CHI VUOLE PUÒ FIRMARE
DA QUI LA PETIZIONE**

All'idea lanciata dal sindaco Fiorita di modificare il nome dello scalo aggiungendo la parola Catanzaro (subito respinta "con sdegno" dai lamezzini) si aggiunge la proposta del giornalista Paride Leporace e del prof. Gianluca Passarelli. Chi meglio del grande scrittore di San Luca potrebbe affermare nel mondo l'identità culturale della Calabria? Sarebbe un onore per Lamezia e per tutti i calabresi vedere dovunque il nome di Corrado Alvaro



“viaggiare nello spazio e nel tempo”. Corrado Alvaro, i suoi scritti, le sue parole, rappresentano il più alto esempio di quella “calabresitudine” alta da riaffermare. Consacrare un luogo quale l'aeroporto principale della Regione, alla figura nobile, prestigiosa e illustre di Alvaro, rappresenterebbe un segnale assai positivo. Scrivendo della sua Calabria, Alvaro descriveva un luogo di transito, una stazione ferroviaria: «Ci trovavamo sul marciapiedi della stazione d'una linea secondaria, in attesa del treno, cioè dell'elettro treno, come si chiama. C'era qualche studente che tornava a casa dall'esame sbrigato pre-

E c'è chi propone Ulisse

Mi sembra più appropriata l'idea del professore Armin Wolf di intitolare l'Aeroporto dell'Istmo a ULISSE il Primo Viaggiatore della Storia del Mediterraneo.

Stando alla ricostruzione del professore tedesco, Ulisse sarebbe approdato dopo il naufragio nel Golfo Lametino alla foce del Fiume Lamato per poi ripartire alla volta di Itaca dal Golfo di Skilleton dalla foce del Fiume Corace. L'attraversamento a piedi dell'Istmo nell'ipotesi proposta dal prof. Wolf è l'unica soluzione del paradosso che consente a Ulisse di raggiungere Itaca ma di non passare lo Stretto tra Scilla e Cariddi per la terza volta.

Ipotesi avvincente e plausibile.

(Manuela Minervino)

Mentre plaudo con forza a quanti criticano e denunciano alle pubbliche autorità di Polizia locale, alle Forze di Polizia dello Stato e Autorità Giudiziaria, il crescente degrado ambientale, facendo impattare il palmo delle mie resistenti mani per fare più forte e intenso il battito di consenso, non ritengo affatto ne sento l'obbligo morale, di dover fare cosa analoga, verso coloro oramai in verità tantissimi, i quali si sono da tempo appassionati alla fotografia istantanea e paesaggistica, alla cinematografia e scenografia ambientale, rappresentando solo il lato più brutto, conveniente, triste, denigrante, soddisfacente e forse anche appagante della parte che più non va bene della Calabria. Non mi convince affatto la mitragliatrice mediatica, che senza esclusione di colpi, spara sul web senza riserva alcuna, migliaia di immagini e centinaia di filmati a dritta e manca, facendo apparire la Calabria, come se fosse non la nostra Regione, da rispettare, amare e far amare, ma una grande discarica abusiva maleodorante incontrollata.

Non sono proprio d'accordo con quanti sia pure in assoluta buona fede, continuano a limitarsi a far girare e diffondere il degrado esistente e persistente, in alcune e solo per fortuna in alcune, aree territoriali urbanizzate e non della Calabria.

E le tante bellezze e paesaggi mozzafiato incantevoli della Calabria dove sono?

Tutto il resto, il bello, l'affascinante, l'unicità dei luoghi e paesaggi incantevoli ben curati e mantenuti, che sono pure tanti da far vedere, fotografare, filmare, far conoscere con l'orgoglio di essere figli di quella terra di Calabria, viene fatto ignorare, non conoscere, omesso, vietato, escluso,

L'OPINIONE / EMILIO ERRIGO



CARMINE VERDUCI

Reputazione e immagini negative della Calabria Servirà una strategia per la comunicazione

ininfluente, ritenuto inconsistente, credo che potrebbe rivelarsi utile per comparare il pensiero e il giudizio costruttivo con quello distruttivo per l'immagine della Calabria e dei Calabresi.

E no miei fotografi, cine operatori, scenografi, che siano professionisti o dilettanti poco importa, così facendo non creiamo massa critica positiva, propositiva e riflessiva

convergente. Così ci si limita solo a rappresentare parzialmente, l'esistente, il vero, le aree degradate, abbandonate e tante cose ancora, ma a me appare poca utile cosa.

Vorrei più strategia e più tattica, nelle vostre buone azioni di rappresentazione del vero, ritenendo le vostre azioni, poco incisive e determinanti.





Reputazione / Emilio Errigo

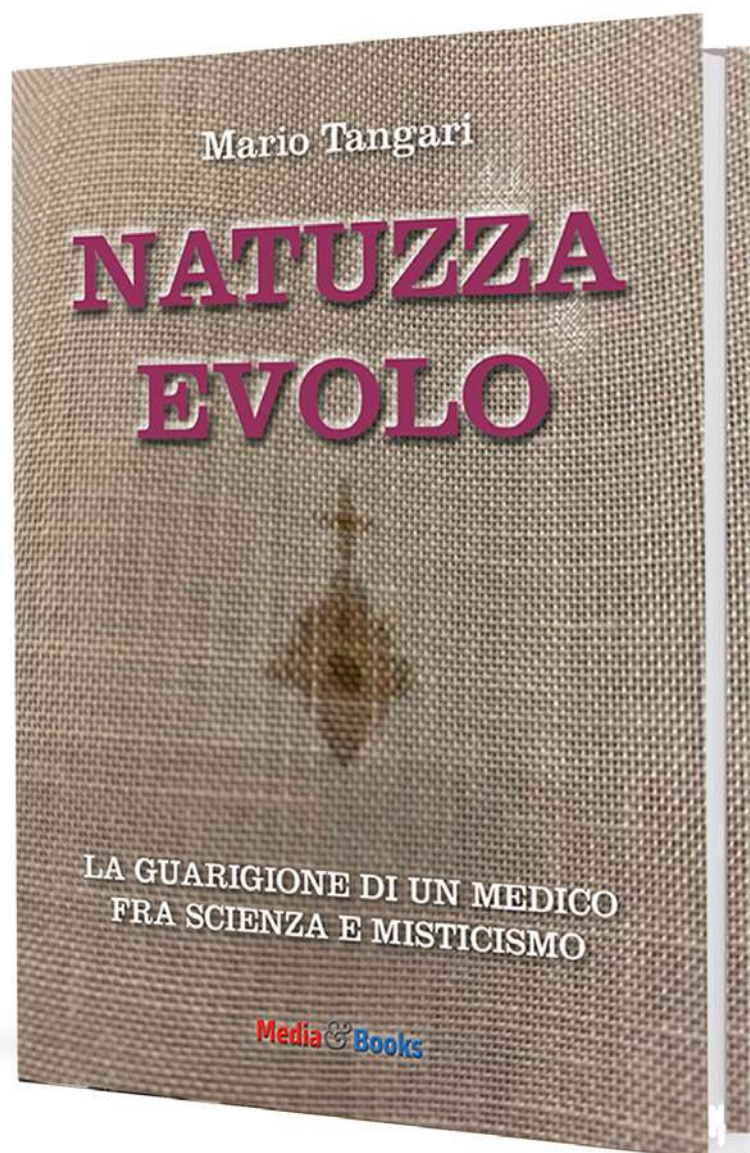
Le vostre immagini contro i misfatti e crimini ambientali che danneggiano lo stato dei luoghi, inquinano il mare i fiumi, rendono l'aria irrespirabile, tossica e nociva per la salute pubblica, vanno denunciate a chi ha la competenza e l'obbligo di intervenire.

Non solo foto e video riprese, da far vedere sul web, ma foto e filmati, considerati in diritto processuale penale atti irripetibili, in quanto datati, con orario e luogo, del rilievo fotografico, e della ripresa filmata eseguita quando e da chi.

Limitarsi a continuare a far vedere il brutto è puro autolesionismo. Cosa credete che in altre città e province d'Italia, non esistano aree degradate, deturpate, coste cementate, poco manutenzionate, non tanto pulite, micro e grandi discariche di rifiuti industriali e materiali vari abbandonati, vaste zone incurate, inquinate da monossido di carbonio e altre particelle nocive?

Mica lo rendono pubblico sul web, si guardano bene dal farlo, zitti per carità altrimenti i turisti il prossimo anno se ne andranno in Calabria!

Occorre denunciare, denunciare e denunciare, una o cento volte, ogni scatto o più scatti assieme, così facendo il rigore della legge presto o tardi arriverà e sanzionerà, così come sta accadendo a Reggio Calabria, chi con il proprio disdicevole e inaccettabile comportamento, non solo lede e abbruttisce, l'immagine della propria bellissima città in cui vive, ma attira l'interesse di quanti potrebbero con una puntuale strategia e tattica, tentare senza riuscirci, ad allontanare il più possibile, i milioni e milioni di visitatori culturali e turisti ambientali che ogni anno sempre in gran numero arrivano e arriveranno nella nostra amata e amabile Terra di Calabria. ●



Media & Books

Mario Tangari **NATUZZA EVOLO** La guarigione di un medico tra scienza e misticismo

ISBN 9788889991886
112 pagg. 16,00 euro

Media & Books

Non so se faccio parte di un disegno di Natuzza Evolo, da quando, nel 1983, mi profetizzò la laurea in medicina e la mia futura carriera, aggiungendo che sarei stato un "medico bravissimo". Vero è che, impressionato da questo incontro, ho dedicato la mia vita e le mie competenze alla gente umile.



Mario Tangari

SU AMAZON E NEI PRINCIPALI STORES LIBRARI
oppure richiederlo a: mediabooks.it@gmail.com

STORIA DI COPERTINA / MANAGER DI SUCCESSO HA SPOSATO TECNOLOGIA E TRADIZIONE



Ancora una storia emblematica, di una giovane donna di Calabria. Donna protagonista, donna in carriera, donna dal carisma internazionale, donna che ha girato il mondo, donna che parla correntemente l'inglese e la lingua di casa propria, donna che governa i social e soprattutto donna che si è fatta da sola, vincendo diffidenze ataviche e pregiudizi secolari, donna che sa ancora commuoversi e raccontare la storia di famiglia con l'amore trasmesso dai nonni e dalle nonne.

Tutto questo ci è capitato appena ieri, quando da Bruxelles Anna Madeo ha risposto alle nostre domande. Il racconto che ci arriva dal Palazzo di Vetro, sede del Parlamento Europeo, dove la sua filiera è stata premiata, unica in Italia, per un modello di business sostenibile, etico e rispettoso dell'ambiente, delle persone e del benessere animale.

Nata ai piedi del Pollino, e laureata-

ANNA MADEO

Con l'azienda di famiglia ha fatto apprezzare i tipici salumi calabresi in ogni parte del mondo

di **PINO NANO**

si prima alla Bocconi di Milano e poi all'America University of Dubai, un misto di tradizione e modernità, un'icona dell'industria agroalimentare del Mezzogiorno d'Italia.

«Sono cresciuta in una famiglia numerosa - ci racconta Anna - pensi che mia madre ha dodici fratelli e mio

► ► ►

>>>

Anna Madeo / Pino Nano

padre quattro, ho tantissimi cugini, e i nonni e la loro casa erano il microcosmo dei Madeo. La domenica era sacra per tutti noi, perché dopo la messa ci ritrovavamo tutti insieme a casa dei nonni per il pranzo tradizionale, e guai a non esserci. Era come se ogni domenica fosse il giorno di Pasqua o di Natale, ma per noi era semplicemente la domenica, un rito a cui nessuno di noi è mai venuto meno. Consideri che le sto parlando di una casa piccolissima, con un grande camino, che ancora è lì dove è sempre stato, e dove noi riuscivamo a starci tutti insieme anche in trenta.

Mi perdoni l'emozione di questo racconto, ma questa è stata la mia infanzia e la mia adolescenza nella casa di famiglia. Nel mio nucleo familiare siamo invece quattro fratelli, io sono la più grande, poi ci sono tre fratelli più piccoli, stiamo ancora tutti insieme, anche loro lavorano in azienda, ognuno fa una cosa diversa, ognuno di noi ha studiato, ha preso una laurea, lauree diverse, e questo ci permette di completarci a vicenda. Le dirò di più, anche se i tempi sono completamente cambiati e l'era dei nonni in campagna sembra oggi lontanissima e remota, noi abbiamo fatto di tutto per mantenere vive le vecchie tradizioni di famiglia. Naturalmente lavorando tutti insieme nella stessa azienda, alla fine ci ritroviamo a pranzo ogni giorno ed è l'occasione per parlare di lavoro, per parlare di noi, della nostra vita, e della vita dei nostri collaboratori aziendali, che sono per noi parte della nostra famiglia».

Anna Madeo è un turbine, un fiume in piena, una forza della natura, istintiva, passionale, diretta, senza veli e senza rete, consapevole di essere un moderno capitano d'industria, anche se al posto delle navi o delle macchine la sua azienda di famiglia produce salumi tipici calabresi.

Nasce il 3 maggio 1988 a San Demetrio Corone, siamo in provincia di Cosenza, storia la sua di una saga, quella

dei Madeo, donna lei di grandi passioni e grandi ambizioni personali. 30 anni dopo Anna è oggi una manager in carriera proiettata verso traguardi importanti in Italia e all'estero.

«Milano? La Bocconi? Una scelta per me stessa e per l'azienda, un'università e una città che mi hanno accolta e mi hanno formata con una visione internazionale e cosmopolita che ho riportato nell'azienda di famiglia. Dopo i primi tre anni alla Bocconi ho poi scelto la American University of Dubai dove sono entrata in contatto con un altro mondo, completamente diverso da quello occidentale, con po-

istituzionali importanti all'interno di diverse associazioni di categoria. È Consigliere nazionale dell'Associazione Industriali delle carni Assica, è nella Giunta della Federazione Nazionale Agroalimentare Agrocepi, e la società di cui è amministratrice, Agriomad srl, è stata recentemente selezionata come *Sustainability Hero* per l'Italia e premiata mercoledì scorso 26 Ottobre a Bruxelles, come modello di business sostenibile e per i migliori standard di corporate welfare attuati nel settore. Attenzione, la valutazione è firmata dal Comitato scientifico Internazionale SME EnterPRIZE, il che



poli e culture differenti. E anche questo mi è servito a conoscere meglio un'altra parte del mondo, e un'altra anima del pianeta. Da una parte, la cultura musulmana, dall'altra parte un contesto accademico e universitario americano, un mix unico».

Partiamo dai suoi ruoli ufficiali, che Anna Madeo ricopre in questo particolare momento della sua vita.

Questa giovane donna è oggi Presidente della Filiera Agroalimentare Madeo, è Amministratore delegato di Agriomad Srl, ed è titolare dell'azienda Agricola Sant'Anna di San Demetrio Corone.

Ma c'è di più. La giovane manager calabrese riveste anche incarichi

vuol dire il massimo del sistema di controllo internazionale.

Un curriculum d'eccellenza, di quelli che ti fanno pensare a quante cose oggi un giovane della sua età che abbia voglia di fare possa fare, e nel suo caso specifico per giunta anche con grandi risultati finali.

«Da studentessa universitaria, mentre studiavo, ho continuato a stare accanto a mio padre, mio mentore, l'ho accompagnato e seguito in tantissimi viaggi di affari, di promozione, di ricerca di nuovi mercati, abbiamo lavorato una accanto all'altro come fossimo veri e propri soci in affari, con

>>>



Anna Madeo / Pino Nano

una mission comune, forte condivisa e inseguita come la propria ombra. E poi ho continuato a inseguire le mie passioni di sempre, i libri, la musica, il teatro, mi piaceva la politica, mi affascinavano i movimenti di aggregazione giovanile, facevo parte di un movimento giovanile universitario, facevo i corsi di orientamento per i giovani che volevano avvicinarsi al campus e alla filosofia della Bocconi, ho fatto il giro dell'Italia, dalla Calabria alle Dolomiti per raccontare quella che era stata la mia esperienza e le

di formazione utile prima di tutto alla gestione dell'azienda di famiglia e poi alla propria terra di origine.

Durante gli anni accademici, approfondisce le materie di gestione della forza vendite, organizzazione del personale, marketing e comunicazione d'impresa, e poi quelle più tecniche relative all'analisi economico-finanziaria. Decide poi di frequentare un corso formativo extracurriculare di "Pari Opportunità" presso la stessa Università Bocconi di Milano, che le darà un'altra idea, certamente più suggestiva e più visionaria, di un'impresa basata non solo su freddi dati

lavoro di front office; quindi, in prima linea nel raccontare i nostri progetti e la nostra mission spesso e volentieri si è trovato di fronte il muro della diffidenza di imprenditori non più giovani e forse anche superati dai tempi. Manager troppo spesso sopraffatti da pregiudizi e questo mi ha costretto a lavorare il doppio rispetto alle necessità obiettive del mercato, per conquistare la loro fiducia e per dimostrare che ero la portatrice di una storia aziendale che meritava e merita attenzione e rispetto.

Dopo qualche anno di duro lavoro, ho finalmente superato pregiudizi e preconcetti e ho conquistato finalmente la loro fiducia. E sa come ho fatto? Dando loro le risposte tecniche più specifiche e più esigenti del settore, dimostrandogli di conoscere la materia almeno quanto loro. Serietà, compostezza, conoscenza, approfondimento, sono queste le doti di un successo programmato, e che poi è diventato il brand di una azienda di successo. Oggi sono fiera di poter dire che i miei competitor mi guardano con assoluto rispetto, e spero anche con qualche timore concorrenziale per la qualità dei nostri prodotti».

Ve lo dicevo prima, un turbine di parole, a suo modo filosofa della modernità.

Nel 2010 Anna Madeo prosegue la collaborazione per le attività di orientamento con l'Università Bocconi, partecipando a dicembre di quell'anno a tutta una serie di spot promozionali sulle reti televisive nazionali e locali, per promuovere in prima persona i prodotti dell'azienda di famiglia, esperienze che completeranno il suo corso formativo. E sempre nel 2010, significativa è l'esperienza di *Campus abroad* presso l'American University of Dubai, dove approfondisce attraverso il corso di *Management of Cultural Institutions and Urban creativity* come il valore di un territorio e la competitività globale accrescano in correlazione allo svi-



offerte formative del campus milanese, ma ho viaggiato molto anche per il mondo e questo mi ha aperto il cuore e la mente proiettandomi in paesi e tra popoli che non conoscevo prima».

Anna prende la maturità classica al Liceo di San Demetrio Corone, poi decide di partire. Come tantissimi altri giovani della sua età e dei paesi limitrofi al suo. Perché per loro "partire" sta per "crescere", per "recuperare un futuro", per "costruirsi le ali giuste" per il decollo migliore. Tutto questo non è retorica è un dato di fatto. E quale università migliore della Bocconi di Milano per studiare economia, e nel caso di Anna poter tornare a casa dopo gli studi, con un bagaglio

statistici o finanziari, ma intesa anche come grumo di emozioni e di uomini e donne che insieme possono lavorare sempre meglio.

«Mi sono laureata nel novembre del 2010, e il giorno in cui ho lanciato per aria il mio cappello universitario, come da tradizione, è stato lo stesso in cui ho cominciato a lavorare a tempo pieno per l'azienda di famiglia. Pensi che il pomeriggio di quella per me indimenticabile giornata ho presieduto la conferenza stampa di presentazione della prima linea del suino nero al mondo pensato e realizzato per l'alta ristorazione.

I primi anni di lavoro in azienda le confesso non sono stati facili, il mio





Anna Madeo / Pino Nano

luppo e alla valorizzazione delle eccellenze locali, che siano esse culturali o enogastronomiche.

Tutto questo la trasforma nel carattere e nel modo di vivere il resto della sua vita, la rende forte delle proprie conoscenze, consapevole di un ruolo che le proviene da una formazione e da esperienze e confronti avuti in questi anni fuori casa.

Non a caso, forse, la prima cosa che si coglie in questa giovane donna manager calabrese è il senso della fierezza, dell'appartenenza alla sua terra, questo eloquio molto sobrio, curato, e con cui racconta suo padre e la generazione dei suoi antenati.

«Il mio nucleo familiare? Sono sposata dal 2016, mio marito è il mio compagno di vita dal 2010, l'anno scorso sono diventata mamma della mia prima bimba, Diana, che il 17 novembre compie un anno, e che, quando posso, porto sempre in giro con me per evitare di lasciarla troppo spesso da sola. Anche lei è già un pezzo d'azienda, nel senso che vive in azienda e gioca con tutto quello che vuol dire un'impresa come la nostra»

Forte come sua madre, appassionata come sua nonna, Anna Madeo è oggi l'immagine plastica di una Calabria che pareva scomparsa ma che invece è ancora tutta qui, radicata nel cuore di chi la vive, motivata da una tradizione della terra che ha imparato a coltivare da bambina, meravigliosamente piena di vita, carica di energia, stakanovista e innamorata delle cose più semplici dei borghi di provincia come quello dove oggi vive, San Demetrio Corone.

«I nonni sono stati una parte integrante e determinante della mia vita. Io sono praticamente cresciuta con i nonni perché i miei genitori, ancora giovanissimi, quando sono nata io hanno aperto la loro prima macelleria. Era il 1986, inizi del 1987, ed erano letteralmente presi da questa azienda che stava allora per nascere e che aveva necessità assoluta di una guida

e di una presenza costante e attentissima. Io sono quindi cresciuta nel piccolo borgo di Macchia Albanese, una frazione di San Demetrio, dove di fatto vivevo in mezzo agli altri bambini del vicinato. I miei nonni badavano a me e badavano anche ai miei cuginetti. Ricordo un'infanzia meravigliosa, coccolata da ogni parte, e piena di dolcezze, di sorrisi, cosa che solo i nonni riuscivano un tempo a dare. Ricordo di aver vissuto anni bellissimi, in maniera genuina, a contatto con la terra, con il mondo contadino, con l'affetto e le carezze di tutti quelli che vivevano attorno a noi, una sorta

faceva mancare proprio nulla, produceva tutto quello che era possibile far crescere davanti casa, e il borgo era il suo piccolo mondo antico, ma era anche la nostra casa e il giardino delle nostre favole. Aveva una filosofia di vita che ha poi tramandato a tutti noi. Secondo lui la vera ricchezza veniva dalla terra e da quello che ognuno di noi sarebbe stato capace di produrre con le proprie mani. Ricordo il giorno in cui portava a casa il primo vino della stagione, era una festa generale, ma era una festa ancora più bella andare nelle grotte e spillare il vino appena spremuto, cose che i nostri



di vita in comune, piena di attenzioni e di garbo. Ricordo un nonno meraviglioso, che spesso seguivo in campagna e rendendomi conto del perché la gente del borgo lo considerasse e lo chiamasse maestro, perché con le sue mani riusciva a realizzare tutto quello che in natura si poteva realizzare. Aveva le mani magiche, e non c'era erba, albero, o ramo secco che con lui non riprendesse vita e vigore. Pensi che io lo guardavo e lo seguivo prima ancora di andare all'asilo, e tutta la mia infanzia è stata una magia. Fabbriava e costruiva dei camini bellissimi, era un maestro nel fare il vino di casa, e come figlio e patriarca della terra che coltivava mio nonno non si

figli forse non vedranno mai. Indimenticabile anche la festa del maiale, oggi ci griderebbero tutti contro, ma l'uccisione del maiale era un rito quasi sacro, che si celebrava rispettando delle regole e delle abitudini che si tramandavano allora da un secolo all'altro, perché la festa dell'uccisione del Maiale era la festa della casa, era il giorno in cui si metteva da parte e sotto sale la carne per l'inverno. Ho imparato prestissimo che del maiale non si butta niente, perché tutto serviva al sostentamento della famiglia. Si aspettava che arrivasse gennaio, e il giorno presta-



>>>

Anna Madeo / Pino Nano

bilito per la festa a cui tutti dovevano presiedere, perché era la festa corale di una intera comunità. Per mio nonno, l'animale sacrificato andava onorato e rispettato, lui lo allevava personalmente per un intero anno, gli dava da mangiare, lo seguiva giorno per giorno e lo accudiva fino all'ultimo. Non c'era davvero nulla di violento in quel rito, se non il trionfo della civiltà contadina e del benessere di quegli anni e di quelle famiglie. ricordo che il nonno tenne in vita questa tradizione fino ad un anno prima di morire, perché per lui era davvero una festa sacra per tutta la famiglia.

Era un rito altrettanto sacro anche la raccolta delle olive, e anche per questo ci voleva a tutti i costi tutti presenti, in campagna, a dare ognuno di noi per quello che poteva una mano. E alla fine della raccolta la famiglia si ritrovava tutta assieme a tavola per consumare delle pietanze tipiche della nostra terra, una forma di ringraziamento per quello che la terra ci aveva donato.

Mi ricordo tutti noi seduti sulle reti sotto gli alberi felici come una Pasqua. E poi c'era la nonna, che era l'angelo del focolare, la vera padrona della casa, la donna che trasformava tutto quello che il nonno portava a casa dalla campagna in conserve e leccornie di ogni tipo e di ogni genere. Creava e realizzava dei sott'oli fantastici, le bastava una melanzana, una zucchina, una cicorietta, un peperoncino e un filo d'olio. Pensi che ho un ricordo indelebile di quegli anni, ed è il ricordo di nonna in cucina, una donna che teneva la cucina sempre aperta, dove c'era sempre un posto a tavola per chiunque arrivasse anche all'ultimo momento, una sacralità dell'ospitalità che forse non esiste più da nessuna parte al mondo, con la macchinetta del caffè che era sempre sulla finestrella aperta e pronta per l'uso.

Le dico ancora di più, per chiunque al mattino passasse davanti casa di non-

na c'era l'invito continuo a entrare in casa e a prendere il caffè. Una donna di una bontà infinita, e di un'operosità che non ho mai dimenticato.

Oggi Anna Madeo è mamma di una bambina di appena un anno, ma tra una parentesi e l'altra di questa sua nuova missione a Bruxelles ci racconta anche del suo Diploma in Danza moderna, di un Premio per il "Miglior Costume" al Concorso di "Miss Arbereshe", dei vari attestati di partecipazione a manifestazioni sportive organizzate dal Liceo Ginnasio Statale di San Demetrio Corone, della sua partecipazione diretta a rappresenta-

"personalità del territorio che si distingue con il proprio operato nei vari settori economici, sociali e professionali, contribuendo fattivamente alla promozione della cultura delle comunità arbëreshë presenti in Calabria". Ma compare sulle pagine del sito web della stessa Università Bocconi, come ospite al Salone della CSR (Responsabilità Sociale dell'Impresa) e dell'innovazione sociale alla tavola rotonda "L'impresa al centro della comunità: dalle parole ai fatti", per testimoniare come i modelli di responsabilità sociale possano essere realmente attuati nelle realtà imprenditoriali italiane.

E infine la chicca finale, che deve farci riflettere tutti: sul suo curriculum ufficiale, Anna Madeo dichiara che le lingue straniere parlate sono due, ottima lingua inglese, e poi una seconda lingua, l'arbëreshe, che è la lingua dei padri, la lingua degli albanesi d'Italia, la sua seconda lingua madre, che la riporta con la memoria e nei fatti alle origini di San Demetrio



Anna Madeo premiata a Bruxelles da Paolo Gentiloni

zioni teatrali e recital musicali organizzati dalla Parrocchia di San Demetrio Megalomartire e dal suo stesso Liceo Ginnasio, con la messa in scena di opere importanti quali "Didone" del Libro IV dell'Eneide, "Antigone" di Sofocle e "Casa di bambola" di Henrik Ibsen.

Vincitrice del "Premio Arbëria" conferitole dai Lions, in qualità di imprenditrice, viene raccontata come

Corone, paese costruito sul finire del XV secolo da esuli albanesi costretti all'esilio dal dominio incombente turco-musulmano nei Balcani. "I suoi fondatori - si legge nei libri di storia locale - vi giunsero dall'Albania nel 1471, più tardi vi giunsero gli Arvaniti, erano greco-albanesi della seconda diaspora e Greci dalla città di

>>>



Anna Madeo / Pino Nano

Corone in Morea, Greci anche questi, tra il 1532 e il 1534”.

Un inno alla sua terra d'Arberia e alle sue origini, una dichiarazione d'amore come poche, affidata ad un curriculum che, finito in rete, fa il giro del mondo. È davvero bellissimo.

- Anna, da dove vuole partire?

«Dall'inizio. Dal racconto di come è nata la nostra filiera agroalimentare, oggi la Filiera Madeo. Grazie all'intuizione e alla forza di volontà del fondatore, Ernesto Madeo, mio padre che insieme alla sua famiglia, a uomini e donne che hanno creduto nel suo progetto e lo hanno seguito, ha avviato questa impresa a San Demetrio Corone».

- Di cosa parliamo dottoressa?

«Di prodotti che provengono da questo sistema integrato, realizzati con materie prime del territorio, dai cereali per i suini fino alle spezie che insaporiscono i nostri salumi».

- Una rivoluzione rispetto alla tradizione?

«Molto di più, il nostro è un ecosistema intelligente che mette la natura al centro. Un modo di fare impresa etico, sostenibile e innovativo».

- La vostra ricetta vincente?

«Il segreto della nostra ricetta sono gli ingredienti, il nostro patrimonio è il territorio. Coltiviamo i nostri campi in regime biologico, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici e fitofarmaci. L'acqua delle rigogliose colline e l'aria dei due mari di Calabria, lo Jonio e il Tirreno, risorse naturali della nostra terra, conferiscono poi profumi e sapori caratterizzanti. Produciamo tutti le materie prime contenute nei nostri salumi: la crema fresca di peperoncino, l'olio extra vergine di oliva e le carni dei nostri allevamenti. Insomma, dalla terra alla tavola».

- Qui ormai arrivano tanti imprenditori stranieri, qual è la prima cosa che racconta loro?

«Che da due generazioni alleviamo e valorizziamo la razza autoctona del Suino Nero di Calabria e del Suino

Bianco DOP, allevati all'aperto nel rispetto del benessere animale e senza l'utilizzo di antibiotici dalla nascita. Che Produciamo salumi tipici calabresi, seguendo antiche ricette e metodi della tradizione familiare».

- Storia, insomma, di una grande famiglia di agricoltori, almeno all'origine?

«Non parlo solo della nostra storia familiare. Parlo di una tradizione secolare che si è preservata negli usi e costumi domestici dei nostri paesi dell'entroterra calabrese e che noi abbiamo ripreso e valorizzato, creando una filiera che oggi da lavoro a più

risale all'epoca della Magna Grecia e sono diversi gli storici romani che attestano la produzione di salumi in Calabria. Ma proprio per questo la Filiera Madeo in tutti questi anni ha vinto diversi premi per il benessere animale, conferiti dalla *Compassion in world farming*, ente internazionale no profit.

- Qual è la vera novità oggi della Filiera che dirige?

«La parola chiave è la “sostenibilità”, essere un'impresa sostenibile oggi significa avere un futuro. Questo si traduce anche nell'essere rispettosi dell'ambiente in cui operiamo, tutti i



La Filiera Madeo vista dall'alto: è stata fondata da Ernesto Madeo

di 150 persone del territorio, anche interi nuclei familiari, e che esporta in 23 paesi nel mondo. La nostra forza è sintetizzata dalle parole chiave che accompagnano il marchio: famiglia, territorio, tradizione, persone, sostenibilità e innovazione. Soprattutto, vorrei soffermarmi sulle persone, perché è anche grazie all'impegno e alla passione di tante persone che hanno condiviso il progetto imprenditoriale di mio padre, il motivo per cui oggi siamo una bella realtà, che tramanda da generazioni gli antichi mestieri della nostra terra».

- Di che tradizioni parla?

«Molti non lo sanno, ma l'allevamento del maiale nero, come quello che noi lavoriamo e produciamo oggi,

nostri siti produttivi utilizzano energie green per autosostentarsi, circa 1 mW di energie rinnovabili, termica ed elettrica, prodotte da impianti fotovoltaici e biogas».

- Perché va così fiera del vostro modello d'impresa?

«Perché siamo custodi di un patrimonio di biodiversità. Le faccio vedere l'azienda e capirà da solo!».

- Innovare a tutti i costi, mi pare di capire?

«Me lo hanno insegnato prima i miei docenti universitari, ma poi ho avuto modo di approfondire il concetto di innovazione confrontandomi con altre culture in giro per il mondo. Sono





Anna Madeo / Pino Nano

stata in Canada, in America, in Giappone, in Cina e poi in quasi tutti i paesi di Europa. Ho traslato il concetto di innovazione su quello che vede qui a San Demetrio Corone».

- Me lo traduca in termini più semplici, per favore

«Vede, innovare per noi significa adattare i prodotti alle nuove esigenze dei consumatori, ma sempre nel rispetto della tradizione. Migliorare il packaging per garantire il servizio, nel rispetto dell'ambiente e per contrastare lo spreco alimentare, ma soprattutto sperimentare nuovi abbinamenti delle materie prime della nostra filiera per esaltarne i sapori autentici».

- Qual è stato l'ultimo riconoscimento ufficiale ottenuto?

«Nel 2020 alla presenza del Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte, per il quinto anno consecutivo, abbiamo ricevuto il riconoscimento prestigioso di *Welfare Index PMI* che ci ha premiato come *Welfare Champion* e come *Menzione Specials* per la Resilienza al Covid-19. Poi quest'anno, l'inaspettato ulteriore riconoscimento Europeo come *Sustainability Hero d'Italia* a Bruxelles».

- Perché in piena pandemia voi avete continuato a produrre?

«Il 2020 è stato un anno impegnativo, difficile per tutti. Noi abbiamo continuato a lavorare in sicurezza e a garantire il rifornimento della filiera produttiva. Facciamo parte del settore primario, dovevamo assicurare che i prodotti alimentari raggiungessero anche i consumatori impossibilitati a spostarsi da casa, ai quali consegnavamo direttamente anche attraverso il servizio di *e-commerce*. In poche parole "senso di responsabilità"».

- Che significato va dato a questi riconoscimenti?

«Questo è importantissimo per la storia di una azienda, qualunque sia il prodotto finale o la mission di origine. Vedere che il nostro impegno, e

il nostro modo di fare impresa etico e sostenibile, viene riconosciuto all'esterno da grandi osservatori economici, tutto questo è particolarmente significativo per noi, e alimenta la convinzione che fare le cose con passione porta sempre dei risultati. Le ripeto, prima di essere un'impresa siamo una grande famiglia, una comunità che condivide gli stessi valori».

- Lei non fa che parlare di una azienda-famiglia?

«Per noi, da sempre, la comunità è al centro dell'impresa. Mio padre non fa che ripeterci che "abbiamo sempre

- Come traduce poi in pratica questa filosofia?

«Semplice, alla base del lavoro che svolgiamo c'è la qualità dei nostri prodotti, che significa rispettare il consumatore, quindi noi stessi, perché anche noi siamo consumatori. Questo risultato si ottiene dal lavoro quotidiano dei nostri collaboratori. Pertanto, il loro benessere è fondamentale, perché ognuno si senta appagato e con passione realizzi prodotti di qualità. Questo aspetto è importante tanto quanto lo è il legame con il territorio».

- Non capisco...



Ernesto Madeo, il capostipite della Filiera. Oggi è il sindaco di San Demetrio Corone

applicato gli insegnamenti tramandati dai nostri padri e guardiamo al futuro con la speranza di mantenere un ambiente di lavoro positivo in cui siano fondamentali i valori di condivisione e rispetto reciproco, come avviene in una famiglia».

- Una bella filosofia di vita mi pare?

«La chiave di lettura è semplicissima, il lavoro è inteso non come sacrificio, ma come senso di benessere nel realizzare e nel sentirsi realizzato. Nella nostra azienda ogni persona quotidianamente si impegna con passione per costruire un progetto comune. Lo vedrà da solo, l'approccio generale è assolutamente positivo ed entusiasmante».

«Traduco, la maggior parte dei nostri dipendenti proviene dalle zone limitrofe all'azienda».

- Lavorare, dunque, a due passi da casa?

«Non solo questo, ma in molti casi si dà la possibilità a entrambi i coniugi di lavorare insieme, in modo da garantire loro una stabilità economica, e l'iniziativa si estende poi successivamente anche ai figli, permettendo così non solo la continuità del lavoro, ma di tramandare gli antichi mestieri alle nuove generazioni e prevenire l'emigrazione dai piccoli borghi delle aree interne del sud Italia, come il no-



▶ ▶ ▶

Anna Madeo / Pino Nano

stro».

- Questo basta a rendere l'azienda sempre più competitiva?

«È uno dei tanti aspetti che ci distinguono e che fanno accrescere la reputazione dell'azienda. Oggi, per essere competitivi, non bisogna solo avere un giusto rapporto qualità-prezzo, ma garantire solidità, fiducia e serietà ai consumatori. Agrimad offre ai propri dipendenti e alle famiglie, molteplici iniziative di welfare, anche a supporto della tutela della salute dei lavoratori».

- Mi fa un esempio pratico?

«Ai nostri dipendenti assicuriamo la possibilità di effettuare check-up attraverso fondi di assistenza sanitaria integrativa, attività di prevenzione, contatti continui e informazioni con il medico del lavoro aziendale, da quest'anno anche con il nutrizionista e lo psicologo, ci curiamo dell'assistenza a famiglie con anziani e bambini attraverso l'agevolazione e la flessibilità negli orari lavorativi, adeguati alle esigenze familiari, e abbiamo messo in piedi l'attivazione di un servizio di fattoria didattica per i bambini non solo dei dipendenti, ma dell'intera comunità che ci circonda».

- Vedo molti giovani qui al lavoro...

«L'azienda pone grandissima attenzione ai giovani. L'obiettivo è quello di trasmettere ai nostri ragazzi la passione per il lavoro agricolo, ma soprattutto garantire stabilità economica per le risorse più giovani».

- Di che target parla?

«Oltre il 40% dei dipendenti aziendali sono giovani al di sotto dei 35 anni».

- Qual è l'approccio iniziale?

«Il percorso dei nostri giovani incomincia attraverso i corsi di forma-

zione che sono a carico dell'azienda. Sono corsi di formazione disponibili non solo per i nostri collaboratori tradizionali, ma anche per i figli dei nostri dipendenti, in modo da favorire sempre di più il trasferimento delle competenze dei loro padri nello stesso ambito e raggiungendo anche l'obiettivo di far sentire ciascuno di loro elemento fondamentale della filiera. Diversi sono i tirocini formativi curriculari attivati in sinergia con gli istituti scolastici locali, sia Licei che Istituti professionali, extracurricula-

aperti anche ai giovani della comunità su tematiche quali: *team building*, *problem solving*, corsi di sommelier olio e vino, corsi di taglio al coltello, di alta macelleria, galateo. L'obiettivo è quello di mantenere sempre viva la comunità aziendale anche al di fuori degli impegni lavorativi, creando momenti aggregativi e di confronto, coinvolgendo le nuove generazioni, risorsa vitale per il futuro dell'azienda».

- Sbaglio o oggi il vostro fiore all'occhiello è la cultura del Suino Nero?



La grande famiglia della Filiera Madeo a una cena aziendale con familiari e bambini (foto Gianni Liguori)

ri per gli studenti delle Università, e gli stage per tutti i giovani che intendono avviarsi alla professione. Infine, ogni anno vengono organizzati incontri che uniscono la condivisione di risultati e obiettivi, a momenti conviviali che coinvolgono tutta l'azienda».

- Un bel traguardo mi pare?

«Francamente lo credo anch'io. Di recente abbiamo anche costituito un "Comitato Giovanile Madeo" che si occupa dell'organizzazione di iniziative rivolte alla comunità aziendale e non solo. Nel 2022, tra le attività promosse dal Comitato, ci sono gli eventi di "Filiera aperta", tornei di calcio, serate a tema e karaoke, la festa di Natale. Inoltre, l'azienda ha promosso diversi corsi di formazione facoltativi

«Il merito di tutto questo è di mio padre, Ernesto Madeo, che già nel 1990 aveva iniziato un lavoro di ricerca sul suino Nero di Calabria razza autoctona, nelle aree della Sila Greca e dell'Aspromonte. Dopo un lungo percorso di selezione e recupero della genetica originaria che si era estinta, nel 2010 deposita un brevetto italiano sul processo di lavorazione che preservava il pigmento nero sui tagli di carne e salumi, quali il Prosciutto. Noi diventiamo così l'allevamento di suino nero autoctono più importante d'Italia e capofila della Filiera nazionale del Suino Nero Italiano. Oggi rappresentiamo un modello di im-

▶ ▶ ▶



Anna Madeo / Pino Nano

presa unico e sostenibile sull'intero territorio calabrese, che combina le tradizionali tecniche di produzione alle più moderne tecnologie di sistema».

- Qual è la situazione attuale dell'azienda, alla luce anche di una guerra che è appena dietro l'angolo?

«La situazione geopolitica internazionale ha inciso su tutto il settore agroalimentare italiano, con effetti pesantissimi. La mancanza di materie prime, cereali per l'alimentazione dei suini in particolare, e aumenti considerevoli dei fattori di produzione, energia, imballi, trasporti, in generale prodotti ausiliari e sussidiari».

- In queste condizioni se ne esce con le ossa rotte?

«Noi siamo riusciti a far fronte alla crisi in atto, grazie ai consolidati rapporti di partnership con i fornitori integrati nella filiera, grazie alla collaborazione attiva con i clienti e grazie ai mercati che hanno assorbito parte dei costi della filiera produttiva. In situazioni come questa, però, l'importanza di essere filiera a ciclo chiuso, verticalmente integrata e autosufficiente come la nostra è una garanzia di solidità per i mercati, che insieme alla qualità dei prodotti rappresentano surplus che differenziano e rendono unici».

- Anna, posso chiederle come fa ad essere così serena, nonostante tutto?

«Perché non sono sola. Perché ho alle spalle una famiglia bellissima, che crede in me e crede in chi lavora oggi per noi e con noi. E poi perché io ho la fortuna di lavorare dove sono nata e dove sono cresciuta. Tanti ragazzi vengono a visitare la nostra azienda e mi chiedono qual è il segreto del successo? È il senso della famiglia, è il senso della globalizzazione, è il senso della innovazione, è il senso della sfida imprenditoriale, e noi qui coltiviamo tutto questo insieme». ●



LA SPECIALITÀ CALABRESE DEL SUINO NERO

La Filiera Madeo - questo a Bruxelles l'altro giorno è stato spiegato con mille dettagli diversi - da sempre punta alla valorizzazione delle eccellenze del territorio, e tra queste ci sono le produzioni D.O.P. e la razza di Nero di Calabria. Il territorio garantisce le condizioni ottimali per l'allevamento della razza autoctona che in questi ambienti ha trovato, infatti, il suo habitat ideale. I suini grufolano serenamente allo stato brado e semi-brado alla ricerca di erbe, radici e olive che in aggiunta a verdure di stagione, mais, orzo e favino prodotti all'interno della filiera, costituiscono la fonte di alimentazione. Il tasso di accrescimento e la riproduzione dei suini è in sintonia con i tempi dettati dalle leggi naturali.

Per sua stessa natura, il Suino Nero di Calabria può essere allevato allo stato brado e semibrado, ha una morfologia particolarmente adatta all'ambiente di montagna e sotto il profilo sanitario e particolarmente resistente anche a temperature rigide, che gli consentono di vivere all'aperto senza alcun problema alle vie respiratorie. Tra le caratteristiche proprie della razza si distinguono: il forte vigore del verro e l'elevata attitudine materna della femmina. Elemento distintivo del Suino Nero è il mantello nero dal pelo ispido e corto, con dimensione e peso medio di circa kg 200 per il maschio e di circa kg

160 per la femmina. La morfologia è quella tipica del suino mediterraneo, con profilo nasale rettilineo e grandi orecchie pendenti rivolte in avanti a coprire gli occhi.

Anna Madeo lo spiega in perfetta lingua inglese: «Nel 1990, abbiamo avviato un lungo percorso di recupero e selezione della genetica della razza autoctona, rintracciando alcuni esemplari di suini neri, maschi e femmine nelle aree della Sila Greca e dell'Aspromonte. Oggi siamo una delle filiere di razza autoctona calabrese più importante d'Italia, che valorizza le carni di suino attraverso un nutrimento sano ed una costante attenzione al benessere degli animali, come dimostrato dai diversi studi di ricerca condotti in sinergia con le Università di Cosenza, di Reggio Calabria e la più recente in collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna».

«I dati rilevati dallo studio eseguito sugli allevamenti della filiera, - spiega Anna Madeo ai suoi interlocutori stranieri - attestano che la dieta dei suini e l'allevamento estensivo sono indispensabili nel conferire alle carni e al lardo proprietà nutrizionali desiderate, tali da renderli alimenti ad elevato potere salutistico, utili nella prevenzione di malattie cardiache e cardiovascolari e ideali a far parte di un regime alimentare bilanciato indicato per tutte le fasce dei consumatori». ●

Abbiamo incontrato l'arch. Atanasio Pizzi Basile che è nato a Santa Sofia di Epiro, in provincia di Cosenza, ma ormai da diversi anni vive a Napoli. Lui come tanti altri calabresi ha il cuore e la passione che pulsa all'80% per la Calabria tutta, ma in particolare per gli Arbëreshë, e per il 20% per la Campania dove ci sono anche tracce del popolo arbëreshë.

Essendo un cultore della storia del popolo arbëreshë non si ferma ad analizzare solo gli aspetti linguistici, soprattutto per quel che riguarda i problemi irrisolti per l'istruzione. Ma anche per le comunicazioni di massa: radio, carta stampata, televisione e nel mondo digitale non c'è ancora una propria coscienza, una vera e propria filiera produttiva che sappia creare opportunità di lavoro per i giovani.

Atanasio s'interessa anche degli aspetti sociali della popolazione, un tema a lui caro, essendo un architetto "passionario", è quello della mancata valorizzazione del "Patrimonio Costruito".

- Ci vuole descrivere a grandi linee come ha vissuto da bambino nell'età scolare in Calabria, in un paese Arbëreshë?

«Sono nato a Santa Sofia d'Epiro, un centro con popolazione di origine e parlante Arbëreshë, in provincia di Cosenza, il 21 di Ottobre del 1954, nel quartiere della parte alta del paese denominato *lëmi lëtirith* (limite dei contadini) quello storicamente noto per essere stato abitato esclusivamente da gente della diaspora Arbanon. Il cognome Pizzi, ha radice tipica arbëreshë della zona del *thema* di Durazzo (n.d.r. *thema* come provincia allargata); il nome Atanasio basato su origini Greche da *thanatos*, "morte", combinato con un'alfa privativa, vuol dire "immortale". Mio padre, dopo i mestieri di pastore, fabbro, meccanico, alla fine della seconda guerra mondiale fu assunto come guardia campestre e manutentore dell'acquedotto civico, perché esperto conoscitore del territorio; mia madre l'ulti-



Cuore Arbëreshë e passione Calabria

Atanasio Pizzi Basile

di **DEMETRIO CRUCITI**

nofoni degli anni Cinquanta, del secolo scorso, nel 1961, in grado di esprimermi solo in lingua arbëreshë, sono stato bocciato, in prima elementare dal maestro non assoggettato alla legge degli alloggi, che mi riteneva muto. Chiarito il curioso equivoco che lasciò perplesso un intero rione, vista la mia vivacità in tutte le forme, mio padre ritenne opportuno affidarmi alla guida di un maestro locale più attento e inizia così il mio percorso di studi, diplomandomi nel 1975».

- Chi sa quante ragazze e ragazzi si sono trovati nella stessa sua

condizione di essere bocciati o rimandati a scuola. Grazie per questa Sua testimonianza che ci permette di capire ed offrire agli Amministratori Regionali di oggi elementi per non ripetere gli errori del passato. Proprio il 19 Ottobre 2022 Papa Francesco, nel corso della Udienza Generale, ha messo in risalto l'importanza del discernimento partendo dalla lettura della propria vita, e quindi anche della

► ► ►

▶▶▶

Arbëreshë / Demetrio Crucitti

propria società. La lettura della Catechesi del Papa, ci aiuta a superare momenti scuri e come li chiama Papa Francesco superare gli argomenti tossici che hanno il sopravvento sul discernimento. Ma a illustrarci il suo percorso di studi:

«Intraprendo gli studi all'Università di Reggio Calabria, dove il primo esame superato brillantemente porta la firma del Architetto Ludovico Quaroni, mi sono poi trasferito, in seguito dopo altri esami, il 18 gennaio del 1977 a Napoli, sempre iscritto alla Facoltà di Architettura. Nel corso degli studi per il conseguimento della laurea, impiego il tempo libero, acquisendo in Archivi e Biblioteche, Musei, documentandomi sui luoghi degli avvenimenti salienti della storia, con documenti e cartografie, focalizzandomi sui protagonisti anche sulle figure storiche della minoranza arbëreshë. La prima richiesta di documenti, in forma di platee, capitoli e catasti per l'analisi di paesi arbëreshë, risale al marzo del 1977.

Nella carriera professionale ho sempre mirato sull'architettura storica e del rilievo preparatorio a progetti di restauro, cui collaboro già dai tempi in cui ero ancora studente, per questo trovo facilità e passione nell'approfondire i percorsi della diaspora balcanica con protagonisti gli arbëreshë accolti in Calabria».

- Architetto ci vuole spiegare meglio questo approccio che ha utilizzato per comprendere il popolo arbëreshë, nei confronti del quale, da come ne parla, tradisce passione e rispetto.

«Nel corso delle indagini oltre a identificare le fondamentali caratteristiche della minoranza, ovvero, lingua che conosco e parlo in maniera eccellente, metrica del canto di cui ho consapevolezza dei significati, le consuetudini, il costume ereditati come forma di tradizione dai miei genitori come la religione greco bizantina,

sono stati gli elementi precursori per definire il rapporto tra ambiente naturale e le cose degli uomini arbëreshë, che dà vita al *genius loci* in ben circoscritte macro aree.

Avendo conoscenza dei luoghi e presa visione, quale esperto, delle stratificazioni edilizie dei circa cinquanta centri antichi Calabresi, avendo cura di trattare anche quelli che dal XVI secolo nascono anche in provincia di Reggio Calabria, ho potuto rilevare,



Chiesa di S. Sofia d'Epiro (CS): risale all'875

in tutti i centri antichi delle aree investigate, le caratteristiche di crescita urbana dei quattro rioni tipici».

- Ma esattamente quando si parla dei quattro rioni tipici, a cosa dobbiamo riferirci, e qual è il rapporto tra la minoranza storica arbëreshë, la Calabria e il Mediterraneo?

«La ringrazio per la bella domanda, articolata ma allo stesso tempo concatenata, ma prima di risponderle, devo fare una premessa. Sulla base del principio che una minoranza linguistica storica solidamente radicata nel territorio è un modello culturale che va ben oltre l'esclusivo lascito idiomatologico, giacché il modello comprende insieme di specificità che si trovano quando, ambiente naturale

e uomo possono convivere per il reciproco rispetto. Ration per la quale ho esaminato e indagato i valori geologici, climatici dei luoghi di insediamento, confrontando le vicende della storia delle terre natie, con quelle ospitanti, inizia così un percorso di ricerca che analizza le vicende ai tempi dei romani quando la capitale era Costantinopoli.

Per quanto sopra, ho iniziato ad acquisire dati e cartografie storiche

▶▶▶



Arbëreshë / Demetrio Crucitti

ben accolti e difesi, dagli altri, come avvenne dal 1443 per Giorgio Castriota detto Scanderbeg figlio di Giovanni da cui aveva ereditato il titolo di appartenenza. È da allora che storiche gesta in battaglia rende tutto il popolo Arbanon nello scenario Adriatico il protagonista di eccellenza a difesa dei valori civili e religiosi in cui credevano.

All'indomani della dipartita dell'eroe nel 1468, la moglie Donica Arianiti Comneno, è accolta nel capitale del regno, che allora comprendeva sette regioni del meridione, seguita dopo breve tempo nel 1470 dal suo popolo, sino al 1502, la migrazione storica degli arbanon. Un numero considerevole di profughi si stabilì in predefinite arche del regno partenopeo, con prevalenza nelle terre in Calabria, occupando esclusivamente quelle aree a impatto bizantino, senza andare a sovrapporsi a quelle che erano state segnate dalla grecità o di altre minoranze. Infatti, escludendo due eccezioni quali: Caraffa di Bruzzano e Moticella, nessuna famiglia allargata Arbanon si stabilì in quello che all'epoca dei fatti, era definito il ducato di Calabria.

Il Mediterraneo nella storia rappresenta il bacino che unisce, uomini, civiltà, consuetudini, religioni e pratiche di vita differenti.

Le terre a esso prospicienti, in particolare quelle dell'odierna Italia meridionale, sono state le più ambite da tutte le popolazioni in movimento del vecchio continente, non per essere conquistate e distrutte ma per essere vissute.

Ragion per cui vi trovarono approdo Greci, Arabi, Bizantini, Normanni, Longobardi, Francofoni, Ispanici e tante altre popolazioni o dinastie di rilievo; ognuna di essi ha depositato temi unici e indissolubili.

Il valore aggiunto di questa lingua di terra mediterranea, è racchiusa nel fatto che essendo stata stesa alla luce del sole, quando esso viaggia da est a

ovest, mitiga i territori e il mare che accarezzati in questo bacino.

Per questo, la storia, li considera, quale luogo ideale d'incontro e confronto di religioni, gruppi sociali e nuove tendenze, questi popoli, attraverso le proprie attività materiali in campo urbanistico e architettonico, unitamente ai valori immateriali, partecipano in diversa misura, resero queste "terra irripetibile".

In questo breve trattato di thema, si vuole mettere in luce anche il contributo dalla minoranza storica identificata come "Arbëreshë" un tempo Arbëri e ancor prima Arbanon; i discendenti del modello d'integrazione diffusa più solido e vivo del mediterraneo.

Di estrazione Arbanon, gli Arbër/n sono la dinastia che proviene degli Stradioti (i soldati contadini), ancora presenti nel meridione italiano, con

tativi, sociali ed economici, la minoranza Arbëreshë, si può ritenere tra i pionieri italiani della "città diffuse" o "impianti urbani Aperti", da ritenersi modelli proto metropolitani.

La minoranza, che da ora in avanti saranno appellati Arbër, nel corso del XV secolo, s'insediarono in questa lingua di terra multietnica, prevalentemente ripopolando casali disabitati posti nei pressi di chiese e a media distanza dai Borghi amministrativi del potere politico, religioso e scambio mercatali.

Si disposero in sette regioni del meridione secondo "Arche strategiche" con finalità ben programmata, realizzando così quella che oggi è identificata come "La Regione storica diffusa Arbër", sedici macro aree, di cui fanno parte oltre cento agglomerati urbani tra paesi (*Katundë in arbër*) e frazioni (*kushëth in arbër*) tutte territorialmente distanti dalle

aree paludose (*Fushëth in arbër*).

La caratteristica che contraddistingue questi agglomerati apparentemente disordinati, è racchiusa nella toponomastica e nell'aggregazione del modulo abitativo di base, che si articola lungo lingue di terra secondo sistemi, prima articolati e poi in seguito lineari, non prima di averne intercettato la solidità geologica.

Quattro sono gli elementi toponomastici storici dei centri antichi Arbër: l'ambito del credo, ovvero, la chiesa (*Kishia in arbër*); il promontorio o luogo di osservazione (*Bregu in arbër*); l'ambito circoscritto di primo insediamento il Rione

(*Sheshi in arbër*); gli spazi delle attività ed espansione (*Katundi in arbër*).

Sono sempre quattro i toponimi ricorrenti in tutti agli odierni "centri



le stesse modalità identitarie caparbiamente conservate e sostenute, secondo la sola forma orale, ritmata dalla consuetudine, la metrica del canto e la religione Greco Bizantina. Per quanto attiene agli aspetti abi-





Arbëreshë / Demetrio Crucitti

antichi”, l'identico sistema urbanistico aperto, adottato sin anche nelle terre di origine balcaniche, prima della diaspora del 1468.

La conferma di ciò giunge, anche dagli studi e le metodologie, adottate nello schema aggregativo del modulo base *Kaliva* o *Katoj*, (modulo abitativo primario in Arbër) che gli architetti di Re Calo III° adottarono per accogliere le famiglie di quanti prestarono servizio nelle famosa armata Real Macedone Partenopea dalla metà del XVIII secolo insediando i familiari e la prole in Abruzzo.

Di sovente i *Katundë* (paese in arbër) sono comunemente confusi con “Borghi Medioevali”, anche se gli Arbanon, Arbëri e infine Arbër, quando vivevano nella propria terra di origine, in questa epoca medioevale non hanno fatto mai uso di tali apparati perché sistemi urbani chiusi o città murata; essi realizzavano i propri sistemi abitativi a stretto contatto con il territorio agreste, in cui il modello *Katundë* esigeva la misura diretta con il territori circostanti, risorsa indispensabile, che si rinnovava ogni anno e senza barriere o confinamenti di sorta.

Infatti, la difesa, qualora cene fosse stato bisogno, era racchiusa nell'articolazione degli elevati delle abitazioni, le strette vie e gli spazi aperti senza uscite di comodo, ragion per la quale era lo stesso rione con il suo articolarsi a diventare una rete per gli ignari i malintenzionati.

Oltre cento tra paesi, frazioni e casali furono ripopolati dalla fine del XIV secolo, ben oltre gli spazi dei centri di potere che trovava ancora sede nei borghi, da cui dipendevano per quanto attiene il controllo delle attività civili e penali.

I *Katundë* possono essere riassunti come una tessitura urbana identificabile nel rione romano, dal punto di vista espansivo, mentre per quanto riguarda le architetture e gli aspetti sociali attingeva della radice greca,

La differente mentalità nel modo di insediarsi rispetto agli indigeni locali, non sempre, dagli storici è stata intercettata con successo, infatti, comunemente si confonde il modello sociale di mutuo soccorso generico, “il Vicinato” con quelli dei cinque sensi e di ricerca dell'antico ceppo familiare arbër, detto la *Gjitionia*; oltremodo ritenendoli identiche, equipollenti o addirittura simili.

Il Vicinato e la *Gjitionia*, sono due mo-

specifico ruolo, secondo capacità e forza di corpo e d'animo, i cui diritti e doveri sono finalizzati per la sostenibilità dei gjitoni, in armonia e nel pieno rispetto del territorio.

La *Gjitionia* non ha confini fisici in quanto trova ragione in essere in quegli spazi ideali che come cerchi concentrici partono dal fuoco domestico della regina della casa e si espandono in ogni dove si riesce a generare l'armonico sentimento dei cinque sensi condivisi.



delli sociali ben distanti e pur se coabitando ambiti mediterranei sono diametralmente opposti:

Il Vicinato, genericamente interessa la fascia mediterranea che da Est a Ovest comprende l'Abruzzo sino alla punta più a sud della Sicilia; coinvolgendo tutte le popolazioni della Grecia più ad Est, sino alla punta più estrema della penisola Iberica; unendo in questo ambito individui di radice multi locale, in cooperazione sociale genericamente sotto il controllo del “commarato del semplice mutuo soccorso”;

La *Gjitionia* è composta da gruppi familiari allargati, che s'insediano nelle stesse aree, secondo precise e storiche disposizioni; macchina sociale precostituita, in cui ogni elemento o gruppi di elementi assumono uno

Diversamente dai valori spaziali dell'identità Arbër che si contrappongono ai nuclei urbani degli indigeni, questi pur se apparentemente simili, mostrano una sostanziale differenza, distinguendo quanti s'insediarono in fuga dalle terre d'oltremare e chi già in quelle terre dimorava.

Per questo, i *Katundë arbër*, denotano le vicende di un periodo medio breve di confronto e scontro, con gli indigeni locali; solo dopo aver tracciato con senso, i valori, le cose materiali e immateriali oltre il *genius loci*, iniziarono a edificare le prime case in muratura con senso della terra di origine e di quanto delineato dai trascorsi storici del luogo.

All'inizio forme elementari e mode-





Arbëreshë / Demetrio Crucitti

ste, ben delineate e definite in cui gli elementi fondanti erano: il recinto, la casa e l'orto botanico, un micro ambito circoscritto idoneo a soddisfare le esigenze dal gruppo familiare allargato e dei suoi animali domestici, da lavoro e trasporto.

È in questo spazio "micro stato" che avviene il miracolo di *Gjitionia*, è la conseguente mutazione della "famiglia allargata", in "urbana diffusa" e poi, in tempi più recenti parte integrata del sistema, "metropolitano/multimediale".

Il modello sociale cambia nel tempo la sua funzione secondo le mutazioni dei processi economici e sociali svoltisi dal XV al XVIII secolo, mutano gli aggregati abitativi, ora non sono più semplici moduli abitativi quadrangolari a piano terra.

Questi sono sovrastati da un piano superiore, oltre la lamia di copertura, poi il frazionamento ereditario, conseguenza della sopraggiunta "famiglia urbana", richiede l'utilizzo dei noti profferli, di estrazione latina, per disimpegnare la proprietà superiore da quella inferiore.

Il terremoto del 1783, e le disposizioni regie, dettano nuove regole per l'innalzamento e il posizionamento dei nuovi fabbricati da recuperare, in oltre grazie all'abolizione di Cassa Sacra e la conseguente acquisizione di territori molte famiglie migliorano il proprio stato sociale.

Nasce da adesso una nuova classe sociale che per le risorse economiche incassate, si distingue elevando i noti palazzotti nobiliari, con segni dell'architettura del rinascimento. Nonostante la crescita economica e l'insinuarsi dei nuovi presupposti sociali e della comunicazione, oggi rimangono poco meno di cento *Katundë Arbër*, i cui centri antichi conservano interessanti episodi della sintesi di sviluppo architettonico.

Edifici, sonorità linguistiche, artistiche e religiose, sono il patrimonio che resta alle nuove generazioni, se-

condo precisi e antichi principi del vivere insieme e accogliere amici parenti e indigeni locali e della breve permanenza.

A noi che studiamo e archiviamo notizie per stilare progetti spetta il compito di vigilare come avviene il passaggio di resilienza verso le nuove generazioni e nulla dell'antica consuetudine, dell'idioma, della metrica e della religione sia travisato o deposto non il linea con la "PROMESSA DATA" da quanti hanno preceduto le nostre azioni.

La ringraziamo per queste sue considerazioni frutto di anni di studi e ricerche che ci permetteranno di contrastare una incresciosa defini-



zione data da un Ministero sul fatto che per fare istruzione e promuovere l'insegnamento hanno trovato nelle dislocazioni territoriali diverse una discriminazione, e questa sua articolata risposta ci permetterà di trovare e proporre soluzioni per far crescere la reputazione del popolo calabrese in cui sono presenti in maniera cospicua realtà di minoranze linguistiche storiche come gli Arbëreshë, i Grecanici e gli Occitani.

- Secondo Lei dove si dovrebbe intervenire con la Legge Regionale sulla tutela, visto che le altre regioni d'Italia anche quelle a Statuto Ordinario hanno approvato leggi migliorative rispetto alla Legge Nazionale 482/99, come la stessa Legge Nazionale prevede che rimane una importantissima Legge di tutela, visto che riconosce n. 12 Mi-

noranze Linguistiche Storiche in cui tre sono presenti in Calabria?

«Per concludere vorrei lasciare alla riflessione dei lettori l'importanza nella ricerca sarebbe quello di poter attrezzarsi con sistemi GIS (Sistemi informatici geografici) e l'implementazione di (RDBMS) per dettagliate ricerche riferibili a momenti storici di zone ben identificate, inquadrandone l'evoluzione e gli aspetti che hanno caratterizzato l'insediamento delle popolazioni albanofone così distribuite Calabria: Provincia di Cosenza, (Macroarea della Cinta Sanseverinense suddivisa in sub m.c. del Pollino, delle Miniere, della Mula, della Sila Greca); Provincia di Crotona, (Macro area del Neto); Provincia di Catanzaro, (Macroarea dei Due Mari); Provincia di Reggio Calabria, (Macroarea dei Caraffa di Bruzzano); Abruzzo: Provincia di Pescara, (Macroarea della Strada Trionfale); Molise: Provincia di Campobasso, (Macroarea del Biferno); Campania: Provincia di Avellino, (Macroarea Irpina); Lucania: Provincia di Potenza, (Macroarea del Vulture, del Castello e del Sarmento); Puglia: Provincia di Lecce e Taranto, (Macroarea del Limitone e della Daunia); Sicilia: Provincia di Palermo, (Macro-area del Primo Maggio). Va rilevato inoltre che, nel Mediterraneo, i nuclei insediativi e i loro contesti naturali ricadenti in questi macro-sistemi abitativi essendo ritenuti "preziosi frammenti dell'umanità non replicabili", vanno considerati oggetto di studi privilegiati e necessari per garantirne una corretta tutela». (*)

Quanto prima è importante integrare quanto riferito negli articoli 3 - 6 e 9, accogliendo e pianificando nel rispetto dei contenuti delle leggi nazionali e regionali; prima inizieremo a difendere questi lasciti irripetibili, e prima potremmo sedere soddisfatti e fieri nel veder echeggiare con le stesse armonia tangibili e intangibili, le minoranze storiche di Calabria: Arbëreshë, Grecanici e Occitani». ●

39 anni e uno stile mediterraneo che nel mondo del designer tutti hanno imparato a riconoscere.

Antonio Aricò, un creativo di successo internazionale, con base familiare a Reggio Calabria.

“Calabrian designer” si legge nella sua biografia, il marchio non scritto delle sue collezioni. Un mood di cui chiediamo proprio ad Antonio di raccontarci la storia.

- Al termine storia, il vocabolario italiano associa la ricostruzione ordinata di eventi. Come e dove comincia quella di Antonio Aricò?

«Mi presento. Sono Antonio, nato a Reggio Calabria il 29 marzo del 1983. La mia famiglia è un mix incredibile di personalità legate all'idea del “far da sé”. Nonno Saverio falegname, zia Grazia sarta, zio Fedele cuoco, zia Angelita estetista (ora aiuta zio nel ristorante di famiglia), papà Giuseppe ferroviere e mamma Chiara insegnante alla scuola materna. Ah, dimenticavo, nonna Vittoria catechista.

A 19 anni al Liceo Scientifico Leonardo da Vinci di Reggio Calabria, nella fase di orientamento universitario, delle diverse proposte che ci vengono presentate di una rimango particolarmente affascinato: Disegno Industriale.

Da piccolo sono sempre stato il bambino dei disegni originali. All'oratorio vengo scelto da Suor Gilda come suo braccio destro nella realizzazione di scenografie e costumi vari.

La formazione scientifica del Liceo e la palestra creativa di casa mia, sono state decisive per affrontare il Politecnico di Milano e gli erasmus che si sono succeduti. (Scozia, Australia, Spagna). Oggi sono un professionista che lavora con grandi aziende come il Gruppo Barilla - Mulino Bianco, con una grande passione per la sperimentazione e la ricerca creativa,



ANTONIO ARICÒ

Stile Mediterraneo

Storia di un successo esportato da Sud a Nord

di **GIUSY STAROPOLI CALAFATI**





Antonio Aricò / GSC

con artigiani artisti di tutta Italia. Mi piace molto comunicare, raccontare e far parlare per me i disegni. Gli oggetti che realizzo non sono che uno strumento per poter fare tutto questo».

- La Calabria nelle varie statistiche di sviluppo economico e culturale risulta sempre in coda al resto del paese. Un designer di successo internazionale può nascere a Reggio Calabria?

«Certo che sì. E credo possa considerarsi già un successo. Dopo il percorso eclettico e molto interessante del Politecnico di Milano, dove a nessuno è interessato particolarmente dove sono nato, ricevo varie proposte di lavoro. Comincio in un "tipico" studio di design. Una bella avventura, tante responsabilità, ma i modi di fare, di lavorare, e di vivere e di disegnare non mi rappresentano particolarmente. Decido di fare un salto... Andare a Berlino o tornare a casa e provare a farmi aiutare dalla mia famiglia e dal nonno?

Torno a Reggio, disegno i primi pezzi e li presento a Berlino, e poi realizzo tutta una collezione intera che presento a Milano alla Design Week del 2012. 'Back Home' il mio trampolino



di lancio.

Tutto ha inizio da qui. A Milano ho la mia piccola casa studio (sono ufficialmente residente a Nolo) ma trascorro tantissimo tempo a Reggio perché è la mia casa, quella più intima e autentica».

- Hai mai pensato di non farcela? Se sì, vuoi raccontarci questa esperienza?

«Non credo di avercela mai fatta. Nel mio ambiente lavorativo sono stato definito come il designer artista, il poeta che ogni tanto si ribella alle regole del gioco. Mi piace essere onesto, la mia natura creativa ha mille facce che vengono rappresentate in un lavoro sempre eclettico e mutevole.

Se però la domanda si riferisce al fatto che io mi sia potuto qualche volta scoraggiare pensando di non riuscire a realizzare alcuni dei miei sogni..., beh certo, tanti si sono realizzati ma altrettanti sono anche falliti. E spesso ho dovuto

ricominciare tutto daccapo».

- Come si arriva a essere i creativi di un marchio come Mulino Bianco o Dolce e Gabbana?

«Sacrifici, pazienza, investimenti, sogni, ottimismo, umiltà, impegno.

Quando ringrazio ad esempio chi mi chiamò per il mio primo lavoro in Barilla mi viene risposto che mi è solo stata data un'opportunità che io ho saputo cogliere. Lavorare con alcune aziende è difficilissimo, ci sono designer che nell'arco di tutta la loro carriera non sono riusciti mai a collaborare con un'azienda come Alessi. È necessario studiare, imparare la tecnica e aver quel *quid* in grado di farti uscire fuori, di farti notare.

Per Dolce & Gabbana sono stato proposto da una curatrice di Milano molto brava insieme a una selezione di nomi provenienti da tutto il mondo e sono stato selezionato insieme ad altri nove designer internazionali. Oggi nel gruppo sono Antonio di Reggio





Antonio Aricò / GSC

Calabria, come lo sono sempre stato».
- Ci sono persone e/o situazioni che ti hanno ispirato in questo tuo ambizioso progetto?

«Nonno Saverio. Lui le rappresenta tutte».

- La Calabria che ruolo ha in un processo di successo così importante come il tuo?

«La Calabria rappresenta la mia intima storia... lontana dal mondo patinato del design e della moda ma ricca di una cultura sottovalutata. Io mi impegno tutti i giorni non per pura ambizione o riscatto ma per dignità, perché aspirare al bello è quello che l'uomo dovrebbe saper fare meglio e la Calabria merita questa elevazione».

- Reggio Calabria ha dato i natali a grandi creativi. Gianni Versace per la moda, Giacomo



Triglia per il video, Antonio Aricò per il design. Secondo te ha un ingrediente segreto la città dello Stretto?

«Sì, la Luce»..

- Ti definiscono il designer mediterraneo. Cosa c'è di mediterraneo nelle tue creazioni, è un'influenza naturale o è ricerca?

«È una scelta, quella di accentuare le note più belle del Sud, il calore, l'empatia, l'umanità e la ricchezza culturale, e portare tutto questo nel mondo dell'industria che negli ultimi decenni sta diventando molto freddo e impersonale».

- Quali sono le esperienze più belle, importanti e significative che hai fatto fino ad ora?

«Sono quelle che mi hanno portato a contatto con culture diverse dalla mia. Le esperienze internazionali hanno ricamato il mio punto di vista, quello che mi fa sentire ospite straniero a casa e che mi fa vivere i miei luoghi in maniera esotica e fantasiosa».

- Qual è stata la tua prima creazione. Quella con cui ti sei fatto conoscere? Quella che non rifaresti?

«La mia primissima creazione è stato un innaffiatoio/teiera disegnato nel 2011 e oggi ancora prodotto da Se-





Antonio Aricò / GSC

letti. Ma la Collezione che mi ha fatto conoscere al pubblico è sicuramente Back Home, quella realizzata con nonno Saverio nel 2012 in Calabria e presentata a Milano.

Quella che non rifarei? Sono varie e sono state fatte perché per ingenuità o inesperienza seguendo alla cieca il brief dell'azienda. Oggi, grazie alla mia maturità quando è necessario riesco ad impormi con il mio punto di vista ben saldo al mio modo di lavorare».

- C'è un brand per cui ancora sogni di lavorare?

«Una volta erano tanti. Il mio primo colloquio di lavoro è stato in Vitra. Ricordo ancora l'incontro con il responsabile delle risorse umane e con il Ceo. Non assumevano designer interni però li avevo incuriositi e mi avevano aggiunto nel loro database. Oggi sogno di lavorare sui temi del Nuovo e del Bello in maniera trasversale e non per forza con brand conosciuti ma con realtà simili alla mia, quindi non ho più brand dei sogni nel cassetto se così si può dire».

- Sei ricercatissimo per il tuo stile, in Italia e nel mondo, ma il tuo sguardo resta sempre a Reggio Calabria. In Calabria, a Campicello, pensi di realizzare una residenza-Studio. Di cosa si tratta?

«Il mio sguardo è qui, sì... Sto lavorando a un progetto a lungo termine che mi permetta di avere un luogo speciale immerso nella natura dove poter disegnare, creare e ospitare collaboratori provenienti da tutto il mondo. Ancora è un progetto un po' intimo e "segreto" ma inizierò a svelare qualcosa presto!»

- Antonio si è sempre pronti per il successo? E quando non arriva? Cosa ti senti di dire ai giovani che hanno un sogno da realizzare?

«Sarei ipocrita nel dire che non ho mai cercato il successo, posso dire però che negli anni la mia idea di successo ha cambiato completamente forma. Per me oggi il vero successo è riuscire a lavorare con gente sensibile e rispettosa di alcuni temi per me fondamentali. Il successo è provare a circondarsi di una vita genuina e semplice. Mi piace l'idea di poter ispi-

rare i giovani e mi piace soprattutto disegnare oggetti che possano stuzzicare l'immaginazione di tutte le persone.

Un consiglio per i giovani? È quello di credere molto in se stessi... i giovani hanno il "Genio" della creatività e della genuinità nelle loro mani e quindi: preservate e tutelate questi valori, cercate di portarli con voi fino alla maturità».

Aricò racconta una bella storia di impegno, passione, successo e resilienza. Conferma che l'Italia è un paese di creativi. Da Sud a Nord. ●



Lo abbiamo letto e sentito tante volte: la Calabria dispone di tante risorse da utilizzare per un rigoglioso sviluppo socio-economico e per creare nuova e qualificata occupazione.

A Squillace, suggestiva destinazione turistica della provincia di Catanzaro, da alcuni anni, è in atto un'azione di programmazione concreta centrata su progetti che scommettono sulla bellezza e sulla creatività, quali risorse identitarie e strategiche. Di recente infatti il comune di Squillace è superato la selezione nazionale che ha visto un ristretto gruppo di comuni calabresi beneficiari dei fondi dei CIS (contratti istituzionali di sviluppo), propri per progetti centrati su tali linee di azione. In particolare con il progetto, denominato "Bio parco creativo per un turismo ecosostenibile", in un'area verde del borgo antico, verranno realizzati interventi innovativi tra cui una palestra all'aperto per il mantenimento delle capacità cognitive ed una Calabria in miniatura dove sarà possibile scoprire le principali località turistiche della Calabria riprodotte con l'utilizzo di installazioni in ceramica ed altre forme di artigianato artistico.

Rientra in questa visione dello sviluppo locale e delle relazioni comunitarie, la scelta di alimentare il pensiero creativo territoriale attraverso iniziative integrate e differenziate quali: presentazioni di libri, concerti, mostre d'arte, rappresentazioni teatrali, degustazioni enogastronomiche in siti storici.

Tra le diverse iniziative finora realizzate, alcune della quali sostenute dalla regione Calabria- dipartimento del turismo, uno spazio di significativa importanza è ricoperto dalla mostra d'arte (pittura e scultura), realizzata in collaborazione con l'associazione di volontariato denominata Jonathan. In un contesto dotato di grande fascino, la casa di Cassiodoro, ubicata ai piedi del castello Normanno, la mostra, giunta alla terza edizione, è



SQUILLACE

Lo sviluppo passa dalla bellezza alla creatività

di **FRANCO CACCIA**

diventato uno spazio creativo particolarmente atteso dalla popolazione locale, dai turisti e da studenti. Il format utilizzato dall'associazione Jonathan privilegia non solo la bellezza e l'originalità delle opere artistiche ma soprattutto la relazione con le autrici (sono in prevalenza donne le espositrici), da cui trarre utili momenti di conoscenza e di confronto, umano ed artistico. La riuscita di quest' importante evento è, senza dubbio, merito della passione e della disponibilità di Paola Quattrone e Franco Noto, prin-

cipali animatori dell'associazione Jonathan, persone dotate non solo di competenze non comuni ma, soprattutto, di una squisita disponibilità e sensibilità umana. Sono certo che la collaborazione con gli amici dell'associazione Jonathan proseguirà nel tempo e nel prossimo futuro si arricchirà di nuove proposte capaci di aumentare l'attrattività turistica della città di Squillace e stimolare la creatività individuale e comunitaria. ●

(Franco Caccia è Assessore comunale Programmazione e Turismo)

L'Associazione Jonathan, che ha sede a Catanzaro in località Giovino, dopo gli appuntamenti della domenica mattina "Caffè al Chiosco", con la discussione di argomenti importanti dai Test di Medicina, alla Riforma del Terzo Settore, volge lo sguardo anche al campo dell'arte. Con il nome "Arte al Chiosco", è stato creato uno spazio espositivo animato dalla presenza di artiste al femminile. Nel corso degli anni le mostre sono diventate sempre più importanti e itineranti. Nasce in questo contesto e con queste motivazioni la collaborazione instaurata con l'amministrazione comunale di Squillace grazie alla quale, per il terzo anno consecutivo, ha luogo una collettiva d'arte nella splendida Casa di Cassiodoro, nelle immediate vicinanze dello splendido Castello di Squillace. Tutto questo è stato possibile grazie all'attenta disponibilità che abbiamo trovato nell'amministrazione tutta ed in particolare nell'assessore alla Programmazione e Turismo del Comune di Squillace, il sociologo Franco Caccia. L'edizione 2022 ha avuto luogo venerdì 23 e sabato 24 settembre, con il tema "Arte, Cultura, Bellezza... a casa di Cassiodoro", l'Associazione Jonathan ha ancora una volta catturato l'interesse degli appassionati d'arte e non solo, con i protagonisti delle due giornate: Rosa Amerato, Lia Antonini, Anna Rita Aprile, Maria Casalanguida, Eugenia Ciampa, Ornella Cicuto, Rosalba Cioffi Rubino, Maria De Stefano, Raffaele Iorno, Yvonne Leone, Anna Perani, Marco Raffaele e ZEUS_OCZB. La novità di quest'anno è stata che oltre alla pittura, con l'arrivo nel gruppo storico di amici di nuovi artisti, si sono potute ammirare anche splendide opere di scultura. Una scelta sapientemente ricercata da parte di Jonathan, per raccogliere il consenso di un pubblico più vasto. Grande interesse ha avuto la tavola rotonda che si è svolta prima dell'inaugurazione della mostra, presso la Sala Convegni del Castello Normanno di Squillace.



JONATHAN

Quell'impegno sociale a Giovino (Catanzaro)

di **PAOLA QUATTRONE**

"Curiosità e creatività, alla scoperta della bellezza di ogni età" è stato il titolo dell'incontro con la presenza di relatori quali: Norma Aleni Caroleo - Docente italiano e latino, scrittrice, conduttrice Radio Ciak; Gianpiero Menniti - Scrittore e critico dell'arte e Salvatore Mongiardo - Direttore Centro Studi Prima Italia, che hanno affrontato con il loro consueto coinvolgimento, i temi della creatività e della bellezza. Fra le tante riflessioni generate dai relatori anche dei punti comuni: la creatività non ha età, colori, limiti, spazio, tempo... Essere creativi predispone ad un atteggiamento

positivo verso la vita. La creatività è un bene comune da coltivare ed incentivare in contesti comunitari. Il processo creativo è presente in tutte le fasi dell'età dell'uomo e non si esprime solo attraverso forme intellettive più elevate come l'arte e la scienza, ma anche in ambiti di vita quotidiana accessibili a tutti. La creatività è la curiosità, la capacità di stupirsi e lanciarsi in nuove sfide, non appartiene ad un'età anagrafica, non diminuisce con l'avanzare dell'età. Un tema su cui non mancheranno nuove iniziative. ●

(Presidente associazione Jonathan)

La Calabria non finisce mai di stupire, terra di una bellezza unica mista a problemi che ben conosciamo, nonostante questo la Cultura, l'Arte hanno sempre fatto emergere Donne e Uomini impegnati a darle un volto che merita.

La voglia di continuare a proporla mi ha condotto in una Calabria poco esplorata, la fortunata conoscenza, quasi per caso, del prof. Giovanni Cristofalo, mi ha accompagnato alla scoperta di un percorso ancora non terminato, il quale sicuramente affascinerà anche voi.

Si definisce uomo di cultura prestato alla politica, ricercatore e sognatore, autore del saggio *Il Monaco La Croce e La Spada*, un libro documento sull'Ordine dei Templari.

L'interesse giornalistico, mi è scattato quando ho scoperto che il libro è al centro di uno studio di tanti addetti a questo filone storico, specialmente in campo internazionale che ha attratto la curiosità di molti studiosi, i quali continuano a seguirne l'evoluzione.

Attorno ai Templari sono fiorite nel corso dei secoli varie leggende.

Ma in realtà chi erano i Cavalieri Templari? Sicuramente uno degli ordini religiosi cavallereschi medievali più antichi d'Europa che riuniva i "Poveri compagni d'armi di Cristo". Nacquero intorno all'anno mille, all'epoca delle crociate, per difendere il cammino dei pellegrini dalle scorrerie dei predoni musulmani e preservare i luoghi sacri della cristianità a Gerusalemme.

I suoi membri fecero voto di povertà ma, nel corso degli anni e grazie alle donazioni di principi e potenti, divennero invece ricchissimi, e questo attirò su di loro l'invidia del re di Francia Filippo il Bello nel 1307, che li accusò di eresia, sodomia, tradimento, avidità e idolatria. Centinaia di Templari furono fatti arrestare, torturare e condannare al rogo. L'Ordine fu sciolto dopo un drammatico processo, tra il 1312 e il 1314, Papa Clemente V fu l'autore della bolla Ad



Il Monaco, la Croce e la Spada: la Calabria dei Templari che pochi ancora conoscono

di **GIUSEPPE SPINELLI**

Providam, la quale ne determinò l'emarginazione sociale e strutturale in ogni sua componente.

- Prof. Cristofalo, il suo Libro-Documento appassiona tanti per molti aspetti, qual è stata la scintilla che le ha dato la voglia di scriverlo?

«Prende spunto da una croce bivalente reliquario del XI secolo prodotta in Terrasanta e rinvenuta all'interno di una tomba monumentale nella necropoli di Pauciuri, piccola contrada situata nel comune cosentino di Malvito, dove molto probabilmente venne sepolto un personaggio di grande rilievo religioso e storico».

- Perché parla di Croce Templare, da cosa lo deduce?

«Da alcuni simboli. Nella croce sono visibilmente stilizzati epigrafe e figure che rimandano in modo inconfutabile alla cultura templare. Ad esempio, si legge il nome Giovanni, scritto in alfabeto greco bizantino, che si richiama al culto che i templari nutrivano per San Giovanni Battista. L'oggetto sacro modellato in Terrasanta presenta uno schema di "Croce Greca", a profilo diritto e con l'asse trasversale più corto e mostra su una faccia l'incisione della "Croce Paten-

► ► ►



Templari / Giuseppe Spinelli

te" che è stata interpretata pure come "Croce di Malta" con una forte connotazione, quindi, alla simbologia dei Crociati e nello specifico ai Templari. Come è noto la Croce Patente è uno degli emblemi sacri più cari ai templari e fu adottata dai Monaci Cavalieri su concessione di Papa Onorio III. Posso ancora dire che la croce di Pauciuri sul recto è incisa con un motivo "a spina di pesce" il cui alveolo, dov'era riposta la reliquia di un pezzettino della Vera Croce di Cristo, porta intarsiato quattro foglioline che la qualificano come una "Croce fogliata", cioè rientrante nell'iconografia dell'Albero della Vita che è un elemento tanto caro ai vari ordini templari. Oltretutto il Prof. Leonardo Iozzi, decano degli storici calabresi, in un suo saggio ci informa dell'esistenza di una presenza templare a Malvito attorno all'anno 1200 dell'Ordine di San Giovanni di Gerusalemme e che proprio detta presenza portò alla nascita del Casale di Hospitale. Gli adepti di questo Ordine assistevano ed ospitavano i pellegrini diretti in Terrasanta».

- Assodato, da quello che dice, che possa trattarsi di una Croce

templare cosa lo ha spinto a credere che la tomba possa appartenere proprio al monaco Ursus, che secondo molti è un personaggio più leggendario che storico? Qualcuno sostiene anche che la croce risale al VII-VIII secolo e che sia appartenuta ad un vescovo della scomparsa diocesi di Malvito. Cosa risponde?

«Iniziamo dal monaco Ursus che non è affatto un personaggio leggendario, semmai è un personaggio poco conosciuto. Ci sono diverse testimonianze che convergono sulla storicità di questo personaggio ad iniziare dalle carte latine pubblicate dal Pratesi, precisamente nel documento n° 2 datato 31 marzo 1065, dove il monaco al seguito del vescovo di Malvito Lorenzo si sottoscrive come *eius Urso* che è una variabile di Ursus. Ursus probabilmente fu Priore di un Monastero di Malvito. Altra testimonianza preziosa è quella di Giles D'Orval, uno storico francese che visse nella prima metà del tredicesimo secolo. Giles attingendo su documenti antecedenti narra che un gruppo di monaci calabresi guidati da un certo Ursus fondarono l'Abazia Cistercense di Orval in Belgio. Gli elementi architettonici di questa Abazia, guarda caso, sono simili a quella della Matina dove probabilmente si formò Ursus. Gli stessi monaci trasmigrarono poi in Terrasanta e furono i precursori del famigerato "Priorato di Sion" Inoltre non può essere una casualità la lettera "U" lievemente incisa sulla croce rinvenuta nella tomba monumentale di Pauciuri, quasi come se qualcuno avesse voluto frettolosamente dare una identità all'inumato. Altri importanti indizi ci vengono forniti dalla Platea di Santa



La croce bivalente trovata a Pauciuri (Malvito)



Giovanni Cristofalo

Maria della Consolazione di Altomonte del 1486 dove i monaci Domenicani rivendicano una proprietà terriera nella vicina Malvito chiamata appunto "Ursus Bauczuri" dove Bauczuri sta per Pauciuri. È significativo sottolineare inoltre che nello stesso convento Domenicano di Altomonte, nel 1588, venne esiliato il grande filosofo ed eretico Tommaso Campanella che essendo a conoscenza di qualcosa che doveva essere molto importante (e che non fece in tempo a svelare) conìò la celebre frase sibillina *Propeter Sion non tacebo* (su Sion non tacerò). Ed è significativo che nella Chiesa di Santa Maria della Consolazione di Altomonte è conservata la scultura di un piccolo Orso proveniente dal Convento Domenicano. Potrei parlare di tante altre cose che rafforzano la pre-





Templari / Giuseppe Spinelli

senza e la storicità, direttamente o indirettamente, di questo personaggio nel territorio bagnato dal fiume Esaro, ad iniziare da Boemondo, figlio di Roberto il Guiscardo, cresciuto a San Marco Argentano che partecipò alla prima Crociata e che fu poi insignito del titolo di Principe di Antiochia, che guarda caso è proprio l'area geografica da dove proviene la Croce rinvenuta a Pauciuri. Così pure potrei parlare del Monastero di Santa Maria de Ligno edificato a Malvito dove si custodiva e si venerava una preziosa reliquia della Vera Croce. Questo Monastero, tra l'altro, era prospiciente alla cosiddetta località "Timpa dell'Orso", nella cui cavità venne ritrovata negli anni 40 un grosso macigno bianco con inciso un graffito di una croce dipinta in rosso ocre. Contigua alla Timpa dell'Orso" troviamo la località oggi denominata "Peiorata" ma che agli inizi del secolo scorso in documenti dell'archivio comunale figurava con il nome di "Priorato" oppure con l'appellativo di "Terra del Priore." Per quanto riguarda La croce di non è del VII-VIII secolo bensì del XI-XII sec. Un grossolano errore. È vero che questo oggetto sacro prodotto in Terrasanta porta stilizzato la figura di un importante personaggio ecclesiastico che, comunque, non ha niente a che vedere con un vescovo della scomparsa diocesi malvitana, indicato addirittura con il nome di Giovanni. Nella cronotassi dei vescovi malvitani non compare nessun presule che porta questo nome. Poi mi chiedo: perché andare a seppellire un vescovo a Pauciuri e non nella Cripta della Chiesa vescovile dov'erano sepolti tutti gli altri vescovi malvitani? D'altronde, se dovessimo accettare questa datazione, neppure esisterebbe la diocesi malvitana in quell'epoca. Il primo documento che la menziona, infatti, è un privilegio di Benedetto VII, sottoscritto dal pontefice nel giugno del 983 come viene riportato dal "Regesto Vaticano per la



Il Portale dell'Abbazia della Matina a San Marco Argentano (CS)

Calabria" redatto da Padre Francesco Russo. Il nome Giovanni impresso sulla croce, sempre a mio modestissimo avviso, dovrebbe richiamarsi invece al culto di San Giovanni Battista, un santo molto caro ai Templari come ho già avuto modo di dire. Se non basta la mia parola che ha, perdonatemi l'immodestia, titoli e competenze per poterlo affermare consiglio la lettura del saggio scritto dall'insigne storico dell'Arte Prof Giorgio Leone Le

testimonianze figurative: gli encolpi cruciforme. Atti del Convegno (Rende 23-25 novembre 2000), a cura di Giovanna De Sensi Sestito. Soveria Mannelli, Rubbettino, 2008, pp. 639-702 che non lascia ombre di dubbio sulla precisa datazione del reperto riaffiorato a Pauciuri. Se poi non si è ancora convinti si può consultare la corposa relazione eseguita prof.





Templari / Giuseppe Spinelli

Francesco Mallagni, paleoantropologo docente universitario presso il dipartimento di Scienze Archeologiche di Pisa e Siena ed uno dei maggiori esperti a livello mondiale in questo campo, dal titolo *La necropoli medievale di Pauciuri* (Malvito, CS). Studio paleo biologico dei resti scheletrici umani. Secondo il noto cattedratico i resti scheletrici ritrovati a Pauciuri sono, allo stato attuale, tutti classificabili tra il IX e XII secolo d.C. Appare pertanto irrazionale e bizzarro pensare che nella tomba monumentale di Pauciuri sia stata prima deposta la croce e successivamente, (molto successivamente quasi trecento anni dopo) il defunto.

- Il monaco, la croce... e perché la spada?

Perché Papà Urbano nel novembre del 1092 incontra presso l'Abazia della Matina il vescovo ed il clero malvitano per annunciare "la prima Santa Crociata in Terrasanta" con lo scopo di liberare Gerusalemme dagli infedeli musulmani." La Prima Crociata, secondo le cronache dell'epoca, provocò la morte di oltre 70.000 persone. Probabilmente un ruolo importante lo ebbe anche Ursus che fu sicuramente precettore di Boemondo, che, come ho ricordato, divenne dopo la



Il Castello di Malvito



conquista di Gerusalemme Principe di Antiochia. La spada assurge quindi a simbolo del potere temporale e denota il carattere militare che fu uno degli aspetti sicuramente non marginali dei monaci guerrieri.

La sua disamina storica fa emergere una verità certamente ancora da approfondire, ma reale.

Ha comunque dimostrato che la Calabria è veramente tutta da scoprire, "forse" con una maggiore attenzione a questa terra darebbe tante belle soddisfazioni, l'esempio del suo lavoro dimostra che la materia prima esiste, bisogna solo crederci. ●

Chi fra noi ricorda la figura del grande Astor Piazzolla, scomparso trent'anni orsono, non può fare a meno di associarlo alla storia del Tango, inteso come musica, che il grande artista di origini pugliesi ha immortalato in tutto il mondo. La sua storia, in realtà, è anche quella dei tanti italiani emigrati in Argentina, dei loro sacrifici lontano dall'Italia, ma anche del loro riscatto.

Rimanendo a parlare della musica e, in particolare del Tango, in pochi sono a conoscenza del contributo concreto che i nostri connazionali hanno generosamente offerto sia alla stessa nascita che all'evoluzione del Tango, e questa volta sia come genere musicale a sé che come celebre ballo di coppia. Quella che vi presentiamo oggi è la biografia di uno tra i più grandi musicisti, chitarristi e bandoneonisti, porteño: il poco conosciuto, purtroppo solo in Italia, Maestro José Arturo Severino, un uomo dalla vita intensa, seppure breve, la cui famiglia si spinse oltre Oceano partendo proprio dalla Calabria. La sua, fu un'esistenza, non priva di misteri, se non altro riguardo al nomignolo che lo contraddistinse, *La Veja*, e, soprattutto ai suoi primi passi nella Buenos Aires di fine Ottocento.

Jorge Arturo Severino, ancora oggi celebre in Argentina e in tutta l'America Latina col nomignolo di *La Veja* ("La Vecchia"), nacque a Buenos Aires il 16 marzo del 1892, nell'odierno quartiere del Parque Patricios, figlio di Don Vicente, un abile calzolaio trentenne e di Concezione Pugliese, entrambi originari di Rossano, già genitori di tre figli (ai quali se ne aggiungerà un'ultima, Rosa Teresa, nel 1895).

Nell'affollato quartiere porteño ove era stato battezzato, presso la Chiesa di Nuestra Señora de la Inmaculada, visse la fanciullezza, così come mosse i primi passi in ambito musicale, ben presto maturati con gli studi sulla tecnica e sulla strumentistica in generale. Ai suoi tempi, infatti, egli fu riconosciuto dalla critica come uno dei suonatori di chitarra e bandoneon con l'istruzio-



JORGE ARTURO SEVERINO

Il calabrese diventato il principe del tango

di **GERARDO SEVERINO**

ne musicale più raffinata, tanto che molti pensano che sia stato il primo a usare gli abbellimenti con la mano sinistra, come confermerebbero alcuni suoi biografi, secondo i quali il suo primo strumento era stato per l'appunto la chitarra. Severino aveva iniziato a

suonarla grazie ad un grande amico, El Pardo Ágape, che per vivere accendeva i primitivi lampioni a gas collocati nel popoloso quartiere e strimpellava una chitarra nel tempo libero.

► ► ►

▶▶▶ *Il principe del tango / Gerardo Severino*

José Arturo studio tale strumento, così come prese privatamente lezioni di musica - e lo fece seriamente - tanto da affiancarsi, in seguito, a grandi e talentuosi musicisti, quali Arturo Bernstein, Juan Maglio, Gennaro Esposito e Eduardo Arolas. Nella sua ultima fase, Severino fece parte di quella che è considerata la prima stagione per quanto riguarda il bandoneon nel tango argentino, anche se in quel frangente storico non raggiunse mai quella popolarità che obiettivamente meritava, e ciò a causa del suo attaccamento al quartiere natio, lo stesso che lo aveva consacrato come idolo locale. Fu Sebastián Ramos Mejía, considerato come il massimo Maestro di tale strumento, a convincerlo a cambiare la chitarra per il bandoneon. Quest'ultimo artista, infatti, insegnò a José Arturo Severino tutto ciò che sapeva, il che non era molto, soprattutto se pensiamo che suonava a orecchio. Ma una volta padroneggiata la pulsantiera, il Severino seppe applicare tutte le conoscenze tecniche che aveva sin lì maturato, tanto da ottenere uno stile altamente sviluppato, almeno per quel tempo. Nel 1908 José Arturo debuttò, quindi, come professionista, in un bar di Garay e Deán Funes, affiancato dal chitarrista Marino García, celebre compositore della melodia di "Mis harapos". Il duo diventò, poi, un quartetto, quando si aggiunsero Luis Adesso (violino) e Félix Camarano (chitarra), esibendosi così in un locale sito dalle parti del Garay e Rincón, lo stesso ove era stato lanciato Riccardo Brignolo. Successivamente, il quartetto si trasferì al 2300 di Avenida San Juan e successivamente presso il famoso Almacén de Benigno, su La Rioja 2177, capace di contenere un'enormità di spettatori. Verso il 1911, José Arturo Severino si stabilì al Pavón, tra Jujuy e Alberti e lì fondò la sua Accademia di Musica, ove avrebbe insegnato a suonare il bandoneon. Il suo primo discepolo, fra i tanti, fu

Juan Bautista Guido, il quale apprese così rapidamente dai suoi insegnamenti tanto che di lì a poco avrebbe fatto parte del Gruppo come secondo bandoneon, peraltro ad appena undici anni d'età. In un periodo storico nel quale dominavano i piccoli gruppi, al massimo i quintetti, il Severino introdusse sulla scena artistica di Buenos Aires un'orchestra di dieci elementi, generando un'importante novità attraverso la presenza di 3 bandoneon, 3 violini, 3 chitarre e un flauto. E fu proprio quello il debutto artistico del grande Guido. José Arturo Severino e la sua orchestra suonarono, poi, anche nei quartieri vicini e si esibì-



rono pure presso il Teatro Cervantes. Di tanto in tanto non mancarono loro esibizioni presso il Pabellón de las Rosas, poi in Avenida Alvear e al Tagle, così come al Petit Parissien, su Alvear e Sánchez de Bustamante. La sua scarna biografia ci ricorda, infine, che il Severino ebbe un ingaggio anche presso la famosa orchestra di Francisco Canaro, ma fu di breve durata, in quanto egli sapeva e sentiva di essere un vero leader, quindi un musicista indipendente, tanto da ritornare a suonare in gruppo presso il caffè El Caburé, in Entre Ríos 1253. Fu allora che la famosa Compagnia di Registrazione "Victor" gli propose di far parte del suo staff. Ma le sue registra-

zioni furono poche, solo otto brani in quattro dischi. In seguito fece alcune apparizioni insieme a Guillermo Barbieri, prima che quest'ultimo passasse nell'orchestra di Carlos Gardel, anche se, poi, nel 1918 fu uno dei primi a formare la primitiva Sociedad Nacional de Autores, Compositores y Editores de Música. Erano, quelli, anche i tempi nei quali il Severino aveva composto uno dei suoi più celebri tanghi, "El trompito numero 2". Negli anni Venti il Severino entrò a far parte dell'orchestra del Teatro Nacional, nella quale, tra gli altri, militavano anche altri importanti musicisti d'origine italiana, quali il bandoneonista Nicolás Primiani, Juan D'Arienzo e Alfredo Mazzeo, violinisti e Ángel D'Agostino, pianista. Nel 1923 iniziò a suonare nella sala da ballo Rodríguez Peña insieme a Mario Brugni (violino), Fidel Del Negro (piano) e José Galarza (flauto). Quest'ultimo, tempo dopo, avrebbe ospitato José Arturo Severino in alcune registrazioni ad opera di diversi gruppi. Nel 1924 il nostro protagonista fece il suo debutto anche alla radio, esattamente a "LOY Radio Nacional" (poi "Belgrano"). Nel frattempo, il Severino continuò l'insegnamento, tanto che Nicolas Blois, compositore del valzer "Idilio trunco" fu suo allievo, per poi divenire il suo secondo bandoneon. Terminò queste brevi note ribadendo il fatto che il Maestro José Arturo Severino fu tra i migliori interpreti del Tango del suo tempo, anche se purtroppo non ne ebbe molto per eccellere ulteriormente, come meritava. José Arturo Severino si spense, infatti, prematuramente nella sua amatissima Buenos Aires il 30 gennaio del 1934, ad appena 42 anni, pianto dal fratello Francisco Antonio e dalle sorelle Carmen, Francisca Maria e Rosa Teresa, precedendo di circa un anno il grande Carlos Gardel, suo straordinario estimatore, anche lui morto prematuramente, a causa di un incidente aereo, in Colombia, il 24 giugno del 1935. ●

(Gerardo Severino è un colonnello della GdF e direttore del Museo Storico della Guardia di Finanza di Roma)

POLENTA NORD-SUD E PECORINO CON IL VINO TERRE DI COSENZA

Questa domenica voglio preparare con voi una ricetta un po' particolare: realizzeremo una polenta al vino Terre di Cosenza dop e poi prepareremo degli gnocchi di vino.

È una ricetta fantastica, veloce da preparare ma molto gustosa e particolare. L'abbinamento polenta tipico piatto del nord incontrerà un gustosissimo vino del sud un connubio davvero azzeccato.

Quindi in struttura la preparo, in un primo momento sono un po' scettici ma poi quasi sempre mi chiedono il bis.

Il tutto poi lo abbiniamo al pecorino crotonese così da avvolgere i nostri gnocchi e donare un po' di sprint in più.

Il tutto poi saltato in padella con un po' di burro e della polvere di guanciale, sentirete che gusto in bocca.

PREPARAZIONE

Iniziamo preparando la nostra polenta. L'unica differenza sarà sostituire l'acqua con il vino Terre di Cosenza dop poi la mettiamo su una teglia e la facciamo ben raffreddare e solidificare. Procedimento che vi consiglio di fare il giorno prima, poi schiacciando con una forchetta la polenta al vino ben fredda. Dopo di che, mescoliamo con 3 uova, con la farina di grano tenero e con il pecorino crotonese grattugiato. Saliamo e pepiamo.

Dobbiamo ottenere un impasto bello liscio ed omogeneo uguale all'impasto dei gnocchi classici di patate

A questo punto, tagliamo il nostro impasto a pezzi e formiamo dei lun-



ghi cilindri di un paio di centimetri di diametro e quindi degli gnocchi di 3-4 centimetri. Cuociamo in acqua bollente salata e, quando saranno venuti a galla, scolateli e saltiamo con il burro che avevamo fatto sciogliere in precedenza in padella. Dividiamo in 4 piatti di portata e poi inseriamo la nostra polvere di guanciale.

Vi domanderete come si realizza la polvere di guanciale semplicissimo, si passano in padella le fettine sottili di guanciale quando risulteranno

PIERO CANTORE

il gastronomo
con il baffo



belle croccanti con le mani si polverizzano.

Un'altro abbinamento che vi posso consigliare e abbinarli con una fonduta semplice di pecorino crotonese stagionato così da avere la giusta sapidità è un gusto inconfondibile che sia bina perfettamente ai nostri gnocchi.

INGREDIENTI

Per gli gnocchi:

- 500 grammi di polenta fredda al vino
- 220 grammi di farina di grano tenero
- 250 grammi di pecorino crotonese
- 3 uova
- sale e pepe.

Per il condimento:

- 5 noci di burro
- 6 fettine di guanciale croccante polverizzato

instagram <https://www.instagram.com/chefpierocantore>

facebook <https://www.facebook.com/Chefpierocantore>

6.000 PAGINE

**QUELLE CHE DA GENNAIO 2022 A OGGI
ABBIAMO PRODOTTO PER I NOSTRI
LETTORI SPARSI IN TUTTO IL MONDO
(DOVUNQUE CI SIA UN CALABRESE)**

**GRATUITAMENTE, COME FREE-PRESS
CON IL SOSTEGNO DI CHI CI APPREZZA**

**PER UN ABBONAMENTO SOSTENITORE
(365 NUMERI L'ANNO + 52 DOMENICALI + 25 SPECIALI)**

BASTANO 100 EURO

CON UN BONIFICO A FAVORE DI

CALLIVE SRLS - IBAN: IT17B0538716301000043087016