

N. 51 - ANNO IX - DOMENICA 21 DICEMBRE 2025

CALABRIA DOMENICA . LIVE

IL SETTIMANALE DEI CALABRESI NEL MONDO

DIRETTO DA SANTO STRATI

LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

SAPORI DI CALABRIA

di SANTO STRATI e PINO NANO



MICHELE AFFIDATO



NAYRA
LINEA TRINITY



VOGLIA DI CENTRO, OCCHIUTO RILANCIA

di **SANTO STRATI**



LA SMART CITY DI TRENTO DA UN'IDEA NATA IN CALABRIA

di **MARIA CRISTINA GULLÌ**



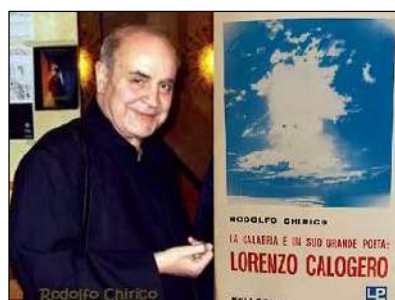
UN DOCUFILM DI LAZOTTI CI RACCONTA LA VERA ANIMA DI MIMÌ

di **SERGIO DRAGONE**



BERGAMOTTO DI REGGIO C. LA STORIA IMPOSSIBILE DELL'IGP (CHE SI FARÀ!)

di **ANTONIO MARINO**



RODOLFO CHIRICO E LORENZO CALOGERO

di **NATALE PACE**



COVER STORY

PROFUMI E SAPORI DI CALABRIA LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO

di **SANTO STRATI**

E **PINO NANO**



**DOMENICA
CALABRIA.LIVE**

51

2025

21 DICEMBRE

SUPPLEMENTO SETTIMANALE DEL QUOTIDIANO CALABRIA.LIVE

ROC N. 33726 - ISSN 2611-8963 - REG. TRIB. CZ 4/2016

direttore responsabile: **Santo Strati**

calabria.live.news@gmail.com

whatsapp: +39 339 4954175

STORIA DI COPERTINA / LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO



SAPORI E PROFUMI DI CALABRIA

SANTO STRATI

Quanta Calabria c'è nel riconoscimento della Cucina italiana come patrimonio immateriale dell'Unesco? Tanta, tantissima, perché – diciamolo bene –, al di là delle sue meravigliose coste, dei suoi meravigliosi parchi naturali, del suo inestimabile patrimonio archeologico, la Calabria ha un altro patrimonio ugualmente inestimabile, quello enogastronomico. La cucina calabrese ha conquistato da tempo il mondo intero con le sue specialità: Francesco Mazzei il superchef di Cerchiara ha fatto innamorare della nduja gli inglesi, Mimmo Monardo ha conquistato Canada e Australia con i suoi straordinari mostaccioli, Enzo Barbieri ha fatto scoprire e assaporare i gusti unici di una terra generosa, solo per fare qualche nome, e basta guardare le file agli eventi internazionali dove ci sono stand della Regione Calabria per rendersi conto che la cucina è un asset strategico in chiave di crescita e sviluppo del territorio.

Certo, occorre rimproverare una modesta e scarsa comunicazione da parte della Regione sulla infinita ricchezza agro-alimentare (andrebbe fatta una food-strategy com-



segue dalla pagina precedente

• STRATI

munication adeguata), ma, in compenso, le nostre specialità le tipicità alimentari, a volte davvero uniche, e la qualità eccelsa raggiunta da molti nostri vini a livello internazionale, giocano un ruolo determinante a far conoscere e apprezzare i prodotti della terra calabrese.

Accanto ai vacanzieri del mare e della montagna, non andrebbe, quindi, trascurato il turismo esperienziale dell'enogastronomia: basta prendere a modello le altre regioni, anche gli altri Paesi esteri, e far propria la loro best-practice.

Tour nelle cantine e itinerari del gusto (e non mancano certo le destinazioni in tutte e cinque le province calabresi), con una logistica e una mobilità da reinventare completamente. Un segmento di attrazione turistica di non poco conto, in grado di produrre ricchezza sul territorio e, allo stesso tempo, fungere da promozione generale verso la Calabria come meta ideale di vacanza e turismo non soltanto per gli italiani.

La materia prima non manca ed è ottima sotto tutti gli aspetti, la qualità dei prodotti esclude, naturalmente, la possibilità di fare brutte figure, l'affabilità e la cortesia di numerosi osti, chef, albergatori, fa il resto.

Certo non si deve immaginare il turista gastronomico da parte in auto da Lecco o Trieste per assaporare le delizie della cucina calabrese: bisogna organizzare veri e propri tour con aereo e navette dedicate: veri e propri week end del gusto in grado di soddisfare qualsiasi "appetito". E ci potete scommettere che chi viene conquistato (in maniera incontrovertibile) dalla buona tavola avrà poi voglia di scoprire le altre qualità nascoste della nostra terra.

Il viaggiatore "del gusto" avrà, sicuramente, voglia di visitare musei e siti archeologici, monumenti e aree antiche testimonianza della millenaria cultura magno-greca per lasciarsi

conquistare, irrimediabilmente, da paesaggi di sogno, albe e tramonti che i tropici se li sognano, e, non da ultimo, dal naturale senso di accoglienza dei calabresi nei confronti degli ospiti.

Quest'aspetto è stato troppo spesso sottostimato e sottovalutato: la cordialità (naturale) dei calabresi è storia antica: abbiamo nel dna il bisogno di mostrare calore e accoglienza verso il forestiero e questo elemento può fare la differenza, soprattutto nel turismo esperienziale dell'enogastronomia. Il forestiero si lascia travolgere e incantare dalle storie

un libro molto simile ai tradizionali dizionari.

C'è una strategia sul marketing territoriale che può funzionare, se solo si riescono a organizzare tour guidati, con tanto di navette e spostamenti da per gli aeroporti: rendere facile la vita al vacanziero di turno non solo rende felice lui e la sua famiglia (che magari l'accompagna) ma segna punti importanti nella qualità del servizio. E un turista che torna a casa (sazio) e contento diventa un naturale testimonial (gratuito) che farà promozione alla Calabria.

Siamo all'anno zero, sia ben chiaro, e

c'è, dunque, tantissimo da fare, tenendo presente le migliaia di giovani (laureati e acculturati) senza lavoro, che potrebbero trovare uno sbocco occupazionale di grande respiro. A far da guida e assistere i viaggiatori, tanto per intenderci: i nostri ragazzi hanno voglia di farsi strada, possibilmente restando a casa propria, e in più hanno cultura, competenza e capacità, da mettere al servizio della propria terra. Un capitale umano inutilizzato e sprecato, pronto con la valigia ad andar via con biglietto di sola andata.

Servirà, allora, una task force che metta insieme gli assessorati di agricoltura, turismo e i responsabili del marketing territoriale: Abbiamo tutto quello che serve per conquistare i viaggiatori. ●



che gli anziani del paese raccontano e prende per oro colato i suggerimenti e le suggestioni che vengono dal territorio. Così, da scoprire posti praticamente sconosciuti, ambienti e paesaggi incantevoli: se si facesse un inventario analitico e dettagliato di tutte le straordinarie ricchezze naturali della Calabria ne verrebbe fuori



FRANCESCO LOLLOBRIGIDA

La Cucina Italiana è Patrimonio dell'Umanità. L'Italia ha vinto ed è una festa che appartiene a tutti perché parla delle nostre radici, della nostra creatività e della nostra capacità di trasformare la tradizione in valore universale. Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione. È la festa delle famiglie che tramandano sapori antichi, degli agricoltori che custodiscono la terra, dei produttori che lavorano con passione, dei ristoratori che portano nel mondo il valore autentico dell'Italia. A loro e a chi ha lavorato con dedizione a questa candidatura va il mio più profondo ringraziamento. Questo riconoscimento è motivo di orgoglio ma anche di consapevolezza dell'ulteriore valorizzazione di cui godranno i nostri prodotti, i nostri territori, le nostre filiere. Sarà anche uno strumento in più per contrastare chi cerca di approfittare del valore che tutto il mondo riconosce al Made in Italy e rappresenterà nuove opportunità per creare posti di lavoro, ricchezza sui territori e proseguire nel solco di questa tradizione che l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità. ●

(Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

IL RICONOSCIMENTO UNESCO: QUANTO VALE

Il Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO è l'insieme di pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e abilità che le comunità riconoscono come parte del loro patrimonio culturale. Non si tratta di oggetti, ma di tradizioni vive che si trasmettono di generazione in generazione.

Il dossier 'La Cucina Italiana'

Il 23 marzo 2023, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e il Ministero della Cultura hanno lanciato la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

La candidatura non riguarda un singolo piatto o una ricetta, ma un modello culturale condiviso, fatto di esperienze comunitarie, scelta consapevole delle materie prime, convivialità del pasto, trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e rispetto delle stagioni e dei territori.

Valori e significato della candidatura La cucina italiana è la 'cucina degli affetti': trasmette memoria, cura, relazioni e identità, raccontando storie di famiglie e comunità attraverso il cibo. Riflette il legame tra paesaggi naturali e comunità, incarnando memoria, quotidianità e cultura dei territori.

Comunità promotrici e partner

Accademia Italiana di Cucina (1953), Fondazione Casa Artusi (2007), Rivista La Cucina Italiana (1929).

Le Tappe

23 marzo 2023 Annuncio ufficiale della candidatura da parte del Governo (MASAF e MiC).

1° luglio 2023 Lancio della candidatura sul veliero Amerigo Vespucci,



segue dalla pagina precedente

• UNESCO

in occasione della partenza del Tour Mondiale Vespucci e Villaggio Italia (2023-2025), con eventi itineranti in tutto il mondo per promuovere la cucina italiana.

4 agosto 2023 Presentazione ufficiale del logo della candidatura al Parco Archeologico di Pompei, ideato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

14 dicembre 2023 Conferenza "Italian Space Food" all'Ambasciata d'Italia a Washington: presentazione del progetto che porterà la pasta nello spazio con la missione Axiom 3, come simbolo di innovazione e tradizione.

10 gennaio 2024 Lancio della missione spaziale Axiom 3 con pasta italiana a bordo della ISS, evento mediatico internazionale legato alla candidatura.

2024 - 2025 Promozione della candidatura in importanti contesti internazionali — come il G7 Agricoltura di Ortigia, l'iniziativa "Agricoltura È" a Roma e le principali fiere agroalimentari in Europa e nel mondo — attraverso campagne di comunicazione e attività promozionali.

2024 - 2025 Promozione della candidatura in importanti contesti sportivi come il Concorso ippico di Piazza di Siena, la Ryders Cup, il Giro d'Italia, il campionato mondiale di Rugby e tanti altri.

10 giugno 2025 Gran finale del Tour Vespucci a Genova con spettacolo di droni e celebrazione della cucina italiana come patrimonio culturale.

29 giugno 2025 Evento internazionale a New York, con proiezione a Times Square ed evento al Gotham Hall per la promozione della candidatura, alla presenza delle istituzioni italiane e dell'ICE.

21 settembre 2025 Evento nazionale e internazionale "Il pranzo della dome-



L'ORGOGGIO DELL'ITALIA

nica - Italiani a tavola", in centinaia di piazze italiane e ambasciate nel mondo, per celebrare la convivialità e il rito del pasto.

10 novembre 2025 Primo parere tecnico positivo dell'UNESCO sul dos-

sier "La Cucina Italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale".

10 dicembre 2025 Decisione finale del Comitato intergovernativo UNESCO a Nuova Delhi. ●



MONARDO

Il lato dolce della vita

The sweet side of life

**Come da tradizione,
vi facciamo degli
auguri buonissimi.**

Buone Feste

DAI MOSTACCIOLI E DALLE ALTRE DOLCEZZE
TRADIZIONALI MONARDO

www.dolciariamonardo.com

Non c'è nazione al mondo che non conosca i nostri sapori, i nostri profumi, la tradizione della nostra tavola e la magia delle nostre pietanze, e non c'è Paese al mondo dove non ci siano calabresi che da secoli tramandano al resto del mondo i propri piatti. No so se posso azzardare un giudizio di questo tipo, ma io ci provo lo stesso: se oggi la cucina italiana è diventata Patrimonio immateriale dell'UNESCO gran parte di questo successo è anche nostro, intendo dire di noi calabresi e della nostra storia.

E ricordiamoci che dietro alla tradizione c'è anche sviluppo e turismo.

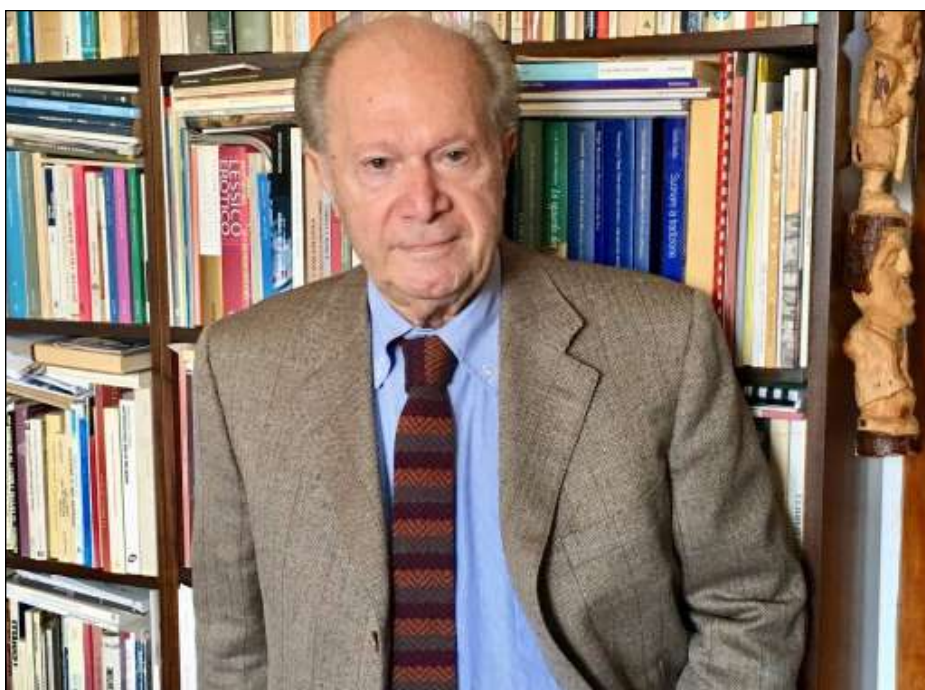
Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, al Question Time alla Camera, di qualche settimana fa ha sottolineato che la Cucina italiana "vale 251 miliardi di euro, con una crescita del +4,5% annuo" e rappresenta oggi "il 19% del mercato globale dei ristoranti. Nel 2024 il turismo enogastronomico ha generato un business affari pari al 40,1 miliardi di euro, con una crescita del +12% rispetto al 2023 +49% rispetto al 2016". Dati su cui riflettere.

Da dove partire allora?

Senza dubbio dal prof. Ottavio Cavalcanti, maestro e guida all'Università della Calabria di intere generazioni di studenti universitari. La sua è la storia affascinante di uno studioso calabrese di altri tempi, un accademico puro, un ricercatore lontano dai riflettori della ribalta mediatica, un uomo educato ad anni di lungo silenzio e di approfondimento, un vero e proprio topo da biblioteca, un cultore nel senso più illuminato del termine della cucina meridionale.

Lo conosco da almeno 40 anni, e ricordo di averlo intervistato per la prima volta appena assunto in RAI proprio in questo periodo del Natale per una rubrica che allora si chiamava Calabria-merica e che raccontava le tradizioni anche gastronomiche e culinarie dei nostri emigrati.

Alle spalle Ottavio Cavalcanti ha un curriculum di altissimo profilo uni-



IL PROF. OTTAVIO CAVALCANTI, ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA, INSEGNA ALL'UNICAL

IL CIBO TRA TRADIZIONE SVILUPPO E TURISMO

PINO NANO

versitario. Già ordinario di Storia delle tradizioni popolari nell'Università della Calabria, Presidente dei Corsi di laurea triennale in Storia e aurea specialistica in Scienze Storiche, ha effettuato ricerche in Italia e all'estero, Francia, Grecia, Polonia, Romania, Spagna, e i cui risultati sono confluiti in scritti vari e documentari scientifici, realizzati

con l'équipe del Centro interdipartimentale di documentazione demo-etnologica dello stesso Ateneo, da lui diretto per un ventennio. Un'autorità assoluta nel suo mondo e nel suo settore e a cui i calabresi dovrebbero riconoscere un grazie speciale.

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• NANO

A tributargli il giudizio forse più solenne è stato su di lui il padre dell'antropologia italiana ed europea, il prof. Luigi Maria Lombardi Satriani, che nel giugno del 2020 recensisce sul Quotidiano del Sud l'ultimo suo saggio *Divagazioni sul cibo e l'Aldilà* (Rubettino Editore) in questi termini direi elegiaci: "A Ottavio Cavalcanti - scriveva di lui Luigi Maria Lombardi Satriani sul Quotidiano del Sud del 3 giugno 2020 - gli studiosi di demo-antropologia devono esser grati per la sua fondamentale bibliografia degli studi demologici calabresi in più volumi: *La cultura subalterna in Calabria: storia degli studi e bibliografia*. Il cibo è stato ed è una delle costanti dell'impegno di ricerca di Ottavio Cavalcanti che alla gastronomia calabrese ha dedicato ricerche che sono un punto di riferimento imprescindibile per chiunque si accosti a tale tematica. Oltre che a livello teorico, Cavalcanti frequenta l'arte della cucina, anche a livello pratico come ho avuto modo di constatare direttamente usufruendo numerose volte dell'ospitalità generosa sua e di Angela, sua moglie. Nel volume che qui si recensisce spiccano notevoli contributi di antropologia dell'alimentazione: miti alimentari nella letteratura popolare; dissertazione episodica sul maiale rivisitato. Note di costume e tanto altro ancora"

In realtà lo studioso cosentino ha avuto mille occasioni diverse di viaggiare per il mondo, chiamato e invitato a partecipare a Convegni e Congressi internazionali sulla cucina calabrese e meridionale in senso più generale, dall'Argentina a Cuba, ad Ankara, a Izmir, a Zurigo, Londra, Parigi, Madrid, dove in occasione della Settimana italiana della cultura in Spagna ha ricevuto riconoscimenti internazionali solenni e corali. Ma è stato più volte anche in Cina a raccontare le mille magie della "cucina povera calabrese", in un Master interuniversitario a Shanghai, in occasione dell'Expo italiana,

ma poi da qui anche in Lituania, per Vilnius Capitale europea della cultura. Uno studioso insomma al di sopra di ogni sospetto.

Nel frattempo ha pubblicato di tutto, decine di testi e di saggi sulla storia degli studi demo-etno-antropologici del sud del Paese, sulla cultura materiale e le tematiche museali, un numero imprecisato di articoli su quotidiani e periodici italiani e stranieri, ma ha persino progettato e allestito Musei e Mostre in ogni parte d'Europa.

Uno di suoi libri più belli credo che sia *Cibo dei vivi, Cibo dei morti, Cibo di Dio*, un saggio anche questo edito da Rubbettino, in cui facendo ricorso alle

bria golosa, un volume che veicola le ricette raccolte dall'autore nell'ultimo decennio su tutto il territorio calabrese. Fanno fede - dice lui - di un patrimonio gastronomico di straordinario interesse e consistenza, dal quale trarre ispirazione per i piaceri quotidiani della gola. Gli ingredienti indicati per le singole ricette sono di facile reperimento, e le preparazioni improntate alla semplicità delle esecuzioni. Il tutto all'insegna dei versi dell'Ecclesiaste: «E io lodo il piacere. L'unico bene che l'uomo ha sotto il sole È mangiare bere godere»

Lavoro anche questo straordinario.

Antropologo dell'alimentazione e stu-

dioso delle tradizioni popolari come pochissimi altri in Europa, Ottavio Cavalcanti ci offre un ricettario che racconta una Calabria inedita, anzi «le Calabrie delle più gradevoli emozioni gustative, piatti e preparazioni che parlano calabrese e ne svelano, a più livelli, i tanti accenti e le tante cucine».

Dopo una densa introduzione (*Mangiare in/con tutti i sensi*), l'autore, che tra l'altro cucina con passione e competenza, illustra ricette che coprono l'intera mappa - geografica, storica, sociale, della gastronomia calabrese. Dalla Pasta al forno col polpo, ampiamente presente anche in Grecia, alle Penne alla maniera di Tropea (con pomodori secchi, noci e pecorino), alle Polpettine di mais (farina di granturco, trito di maiale e mollica di pane) di Buonvicino - ducato di quel Cavalier Ippolito Cavalcanti antesignano d'inizio '800 della gastronomia meridionale. «Tanti modi prelibati di



ANNI '80: IL PROF. CAVALCANTI INTERVISTATO DA PINO NANO PER LA RAI

più svariate fonti storiche, letterarie e archivistiche Ottavio Cavalcanti propone una riflessione avvolgente e bellissima sulla tematica alimentare, in chiave antropologica, giungendo paradossalmente alla conclusione che "noi consumiamo non già cibi, ma simboli che figurano su un desco ideale popolato da vivi, ma anche dalle presenze di morti e di divinità". Da leggere di corsa.

Così come vale la pena di citare uno dei suoi testi più famosi che è Cala-



segue dalla pagina precedente

• NANO

dire "ci siamo", insomma, dal Pollino allo Stretto».

Ecco, ancora, la Capra alla maniera di Bova (Alla vutana) con pomodori, cipolle di Tropea, alloro, basilico e vino bianco e quella "ara carcàra", tipica dei vasai di Bisignano che usavano per la cottura le fornaci ("carcàre") ancora calde delle ceramiche. Nel capitolo "quinto quarto", e che vi consiglio di non perdere, c'è poi la ghiotta Trippa, alla maniera di Crotona di pitagorica essenzialità e non mancano ricette strettamente marinare, l'Alalunga in agrodolce alla bagnarota nè preparazioni arcaiche di francescana semplicità come la "Pitta 'i maju" la focaccia coi fiori di sambuco mentre, fra i dessert, spiccano le Varchiglie, a base di mandorle e cioccolato fondente, che ripropongono tale e quale una ricetta trecentesca del convento cosentino delle Carmelitane Scalze.

Piacevolissima e scorrevole la lettura del libro di Cavalcanti - che si avvale delle belle tavole fotografiche di Emilio Arnone - e che conferma - sottolinea l'antropologo - «una mia convinzione già ribadita più volte: anche a tavola non si può parlare di Calabria ma delle Calabrie. La cucina riproduce l'immagine di una regione che, se per un verso è consegnata all'immaginario collettivo in una unitarietà mitizzata - ma più spesso sottovalutata -, in realtà è caratterizzata da una varietà di situazioni e di ambienti che ne fanno uno spazio complesso e variegato».

Lo studioso va oltre e aggiunge sorridendo: «Anche la cultura materiale ha piena dignità e si può ripercorrere la storia di questa terra attraverso le vicende delle coltivazioni, dell'agroalimentare e del cibo. Questo libro offre testimonianze esaurienti a conferma che qui si sono mescolate e stratificate influenze, modi di vivere e tradizioni, certo in qualche misura soprafatte o minacciate d'estinzione ma ancora in buona parte vive e vivaci e persino, in qualche caso, assolutamente da scoprire».

La cosa più singolare è che lo studio si arricchisce ogni capitolo di "focus" su produzioni tradizionali e tipicità spesso sconosciute fuori dall'ambito regionale: il peperoncino, gli extravergini a base di cultivar di grande in-



IL POMODORO DI BELMONTE: UNA PRELIBATEZZA CARNOSA

teresse come la carolea, la rossanese e la cassanese, il pane (anzi i pani), i vini blasonati come i classici Cirò, Greco di Bianco e Lamezia e i nuovi prodotti della ricerca enologica oggi tesa soprattutto a riscoprire il ricchissimo patrimonio varietale autoctono. Ma ci ci sono particolari varietà di ortaggi, le cipolle rosse di Tropea, la patata silana, i meno noti pomodori di Belmonte, e di formaggi, il Caciocavallo silano, il Pecorino Crotonese e quello del Poro, i Butirri, la Giuncata, il caciocavallo di Ciminà, pesci come il tonno e il pesce-spada, eccezionali preparazioni come la sardella, a base di novellame di sardine, la sopressata, la Nduja, la liquirizia, i torroni di Bagnara, i fichi secchi e frutti straordinari come le clementine, il fantastico cedro, il Bergamotto.

Professore ma lei ha scritto anche di pesci, Tonno e pescespada. Storia e gastronomia, se non ricordo male...

«Non potevo non farlo. L'enorme, crescente successo del tonno, non a caso associato al maiale del quale - com'è noto - non si butta niente, ha origini

antiche e documentate, così come le tecniche di pesca e conservazione che ne hanno favorito la presenza sulle mense, salato o affumicato, già prima della versione in scatola. Ho documentato, sin dalla più remota antichità, an-

che le tecniche di cattura del pesce spada, inquadabili in una dimensione non esageratamente mitica nel contesto mediterraneo. Entrambi concorrono all'esaltazione dei piaceri della gola, rifiutando da sempre, in anticipo sui tempi, permanenze lunghe su griglie o fornelli; prestandosi entusiasticamente all'abbraccio di

olio, vino, limone, capperi, olive, aglio e cipolla, peperoncino, ortaggi e verdure, non esclusi frutta ed agrumi, il tutto all'insegna privilegiata degli aromi di prezzemolo, basilico, origano e menta. Come si poteva ignorare un tema così affascinante?»

Una produzione libraria intensa, anzi intensissima professore?

«Vede, ho trovato più che giusto mettere in luce questo ricco "paniere" di golosità anche per ricordare che non ci sono solo gli chef-star. E per non dimenticare, perciò, che cuochi, ristoranti e valutazioni stellari non esisterebbero senza i contadini, i pescatori, i pastori, i casari, i vignaioli e i cantinieri e se non ci fossero tutti gli artigiani che, pur nell'ombra e in retrovia, sono attivi protagonisti-artefici del patrimonio gastronomico regionale. Ora però vi chiedo scusa ma vi devo lasciare, è arrivato il barbiere e devo tagliarmi i capelli Se non vi dispiace magari ci risentiamo domani...». ●



OTTAVIO CAVALCANTI

Itinerari del gusto in Calabria

Spigolature storico-letterarie



RUBBETTINO

CIBO & LETTERATURA

OTTAVIO CAVALCANTI

Corrado Alvaro, proprio all'inizio di Gente in Aspromonte, parla di un pastore che si reca in casa del padrone per supplicarlo di non ridurlo sul lastrico e conduce con sé il figlio Antonello, il quale, come risulta dal racconto, ignora sia l'odore del caffè che il pane bianco e impara a conoscerli nella grande cucina padronale. "Era una cucina vasta e nera. Lungo le pareti erano disposti i sacchi gobbi del grano. Al soffitto era appesa una lunga decorazione di salsicce attorcigliate attorno ad una canna. In un angolo era elevato un lettuccio su due trespoli di ferro, coperto di un candido lenzuolo sotto il quale si indovinavano le forme del pane fresco appena impastato. Tre donne stavano sedute in terra ed un'altra, presso il forno che era in un canto come un mostro familiare, gittava dentro rami secchi che avvampavano subitanei. Una delle ragazze accosciate in terra faceva girare un tubo di ferro su un fornello

acceso e un fumo gentile, greve, inebriante si sprigionava di là".

"Questo è l'odore del caffè", disse il padre ad Antonello... L'odore del pane che lievitava era tenero come quello del latte e aspro come il sudore... Il forno si era chetato: caldo e dolce, grigio di un grigio lontano, simile a un cielo nuvoloso, la sua profondità era segreta e sovrana. L'odore del pane cominciò a diffondersi mentre a mano a mano la pala infornava, e i pani, stavano in quella profondità come creature vive, o come semi nell'urna di un fiore".

In Gente in Aspromonte non mancano altre suggestive testimonianze sugli usi alimentari della regione, come quella relativa alla cosiddetta «panata». Alvaro la descrive così:

"Sugli spiazzoli le caldaie fumano al fuoco, le grandi caldaie dove si coagula il latte tra il siero verdastro rinforzato d'erbe selvatiche. Tutti intorno coi neri cappucci, coi vestiti di lana nera, animano i monti cupi e gli alberi stecchiti, mentre la quercia verde

"Itinerari del gusto in Calabria, Spigolature storico-letterarie" è il titolo dell'ultimo saggio scritto da Ottavio Cavalcanti sul mondo della cucina calabrese, pubblicato da Rubbettino proprio in questi giorni, e che racconta quanto la storia della cucina calabrese sia legata alla storia del Sud, anche se per lungo tempo la cultura culinaria calabrese è stata volutamente ignorata sottovalutata e dimenticata. Un lavoro certosino, enciclopedico, e in cui il vecchio professore universitario rimette finalmente ordine persino negli scritti di alcuni dei principali autori calabresi del 900, testi appositamente dedicati alla cultura del cibo. Qui di seguito vi propongo alcuni brani di questo suo nuovo libro che ridanno alla cucina calabrese e al culto del cibo la giusta dignità e il giusto valore antropologico e sociale. Da Corrado Alvaro a Saverio Strati, da Domenico Zappone a Sharo Gambino, fino ad arrivare a Gabriele D'Annunzio che nel suo libro *La Leda senza Cigno* decanta ed esalta i dolci tipici di Verbicaro, Diamante, Scalea, e Santa Maria del Cedro. Quanto basta, insomma, per riconoscere che anche la letteratura più moderna non ha fatto altro che favorire a suo modo la crescita e l'esaltazione della cultura del cibo calabrese. (Pino Nano)

gonfia le ghiande pei porci neri. Intorno alla caldaia, ficcano i lunghi cucchiaini di legno inciso, e buttano dentro grandi fette di pane. Le tirano su dal siero, fumanti, screziate di bianco purissimo come è il latte sul pane.

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente • CAVALCANTI

Sempre Alvaro descrive la fase terminale dell'allevamento del maiale e la sua macellazione per tutta la prima metà del Novecento e, in alcune località, anche oltre.

“Era la festa del maiale, festa di tutti i ghiottoni rispettabili e di tutta la gente del popolo come della borghesia. Non costa nulla allevare un maialino che in capo a un anno arriva anche a pesare un quintale. Verso febbraio, finché dura la stagione fredda, ingrassano in modo da consolare. Si trovano già in gennaio per gli angoli delle strade, distesi davanti al truogolo colmo di crusca, annusare e grugnire gonfi da non potersi alzare sulle zampe. Poi non mangiano più e restano così coricati, con gli occhi socchiusi, come uomini disgustati dei grandi pranzi e delle ghiottonerie. Quello è il momento per farne salsicce. Sicché tutto febbraio è pieno di grugni e di cani in faccende per le strade a cercar dove si possano gustare dei buoni rimasugli. Le bestie, a meno che non siano magre, si ammazzano in pubblica via, il corpo è issato tra gli sforzi esagerati del padrone su una forca e così si comincia il taglio della pancia donde gli intestini scivolano fuori fumando. Le caldaie sono in gran lavoro: le donne, col piacere loro proprio dell'abbondanza e di quel che ha un segno di ricchezza, impastano la poltiglia di carne pepata e fragrante di sale, i ragazzi di casa soffiano dentro gli intestini dove l'acqua gorgoglia ed esce con gli escrementi, si picchiano con le vesciche gonfiate; il cuore, il fegato, i polmoni appesi danno al sole note di rosso strazianti, e la bestia è lì, bella, rasata che par di cera, con la pelle tagliata verticalmente di tagli non sanguinosi ma candidi di grasso. Le ragazze girano con le ceste nascoste sotto il grembiule, e recano a parenti e ad amici, una parte dei migliori bocconi in omaggio. La cronaca paesana registra i chili, i quintali; e chi ha l'onore di ammazzare il più

grande campione gode il suo quarto d'ora di celebrità apparendo ovunque soddisfatto con l'aria di un signore che esca da un pranzo dove ha dovuto di nascosto slacciarsi il corpetto e la cintura”.

Di particolare interesse risulta, a far seguito, la narrazione del banchetto destinato a festeggiare la fine della faticosa impresa, mirata alla produzione dei salumi tradizionali.

“Cominciava a darsi in tavola la carne. I visi si chinavano sui piatti, le mani cominciarono a brandir zampe e costole, le arance facevano il giro della tavola. Giungevano a mano a

che vi guazzassero dentro, le zampe con gli unghioni bianchi nelle quali godevano i denti per il croccare ostinato della cartilagine, le mascelle carnose e fitte di denti giallognoli, il collo tremolante trionfalmente di grasso. E vino. Sorbito ora con una maestà grande, ora sparso pel palato appena, ora traboccato come una medicina, ora succhiato a poco a poco, ora calato a sorsi con riverenza. Ora tutti si arrovesciavano sulle seggiole e alcuni diventavano più espansivi e più affettuosi; molti bicchieri si erano tinti di quel vino rosso e brillante che lascia il segno sulle labbra”.



mano vassoi trionfanti, emananti un odor di aromi e di alloro; gli intestini fritti e arrotolati come tanti rocchetti, tra il tenerume del cuore e del fegato, costole con la crostina sopra per la gioia dello stridore sotto i denti, fette di carne tra fettoline di lardo e fronde di lauro uscito allora da una tenera consunzione di brace che intorno vi avean fatte delle bruciacchiature che sotto i denti stridevano per poi dileguarsi teneramente, involti caldi donde le medolle ben strutte escivano tremando, poi i bocconi delicati: la lingua, le orecchie, cotti nella loro broda e in quella tuffati ma non tanto

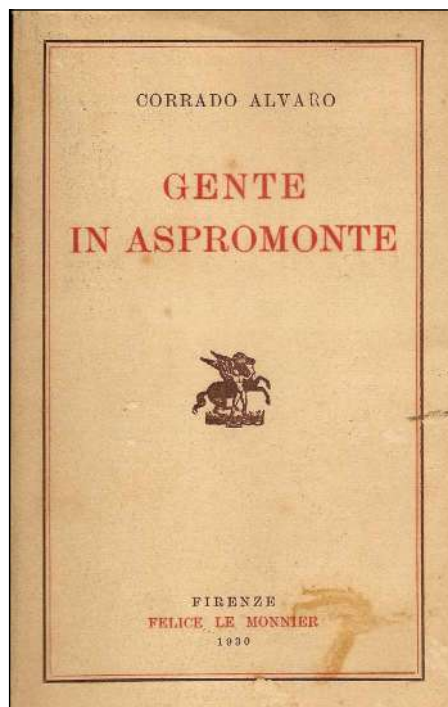
A ciò si aggiunga la descrizione del mercato a Guardia Piemontese “[...] tra la folla splendevano i frutti della stagione nei cesti e nei sacchi. Grande importanza assumevano le merci che passavano da una mano all'altra; le ragazze ridevano compiaciute della grossezza dei pomodori e le villane soppesavano le pere; le mercantesse offrivano, scoprendoli di sotto una foglia di fico, certi pesci colore d'acciaio conservati sotto una polvere di pepe rosso; di questa roba mangiavano i ragazzi come per adde-



segue dalla pagina precedente • CAVALCANTI

strarsi a inghiottire il fuoco”.

Oltre ciò, la vinificazione tradizionale è legata al nome di Alvaro per la descrizione della pigiatrice, che figura nelle pagine di *Gente in Aspromonte*. “Ella fu finalmente sul palmento e affondò il piede fra i grappoli che fecero un vago rumore di cosa segreta. Sotto il suo passo si sfranse un grappolo greve, mille grappoli la circondarono come una schiuma di un mare rosso e le dipinsero una graziosa scarpetta sulla pelle bruna. Affondava lentamente fino al ginocchio e arrossiva tutta. Cominciò lievemente a muovere i passi e a pestare l'uva. Al di sopra delle ginocchia le sue vene azzurre si inseguivano come freschi ruscelli. Abbassò gli occhi impercettibilmente per vedere; poi, con un moto che pareva di danza si andava snodando la treccia che le pesava sulla testa. Vi posò sopra un fazzoletto rosso per difendersi dal sole, e in certi angoli



delle sue spalle si addensarono ombre azzurre. I vendemmiatori dopo averla osservata come in un momento pericoloso, si sparsero di nuovo

pei campi, mentre ella affondava nel rosso elemento come una disperata. Il caldo e i vapori del mosto la stordivano e i suoi occhi non avevano più sguardo”.

Tibi e Tascia è un romanzo di Saverio Strati in cui si narra la storia dell'infanzia di due ragazzi, simili ai molti che vivono in tutti i paesi della regione. In esso sono documentati con accuratezza gli usi alimentari delle classi subalterne, a cominciare dalla prima colazione, costituita quasi sempre da fave e ceci impastati col pane, e a finire colla cena fatta di minestra d'erbe, pane e un po' di formaggio. Come cibo per un'intera giornata la madre di Tascia reca con sé in campagna per tutta la famiglia pane e fichi secchi in un tovagliolo; mentre la madre di Tibi si nutre soltanto di pane e olive. I bambini, che restano a casa, mangiano pane, talvolta condito con olio. Il tema dei desideri alimentari è ricorrente nel volume, per cui uno dei protagonisti, Tascia, dichiara che se fosse uomo sceglierebbe la professione del medico, «perché il medico ha sempre il cappello e veste bene e nell'inverno ha anche il cappotto; e credo che mangia quello che desidera, anche».

“Sole nero a Malifà”, di cui è autore Sharo Gambino, narra di un ragazzo, Gesuino, che in un paese della Calabria vive una breve, drammatica esperienza. Circa il cibo, Gambino scrive: «Sulla montagna i malifioti hanno costruito i terrazzi, strisce di terra sostenute da muretti di sassi e che hanno sull'orlo fili di vite. Dentro ci coltivano cavoli, patate, fagioli, ma di più granturco per il pane quotidiano che mangiano accompagnandolo con sarde salate, olive secche, oppure, ma quand'è ancora caldo al forno, con una goccia d'olio».

Di alimentazione si è occupato ampiamente nella sua produzione giornalistica Domenico Zappone, di cui si propongono alcuni testi.



▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente • CAVALCANTI

Peperoncini come zuccherini Belli, se non bellissimi a vedersi, d'un colore rosso-rubino che, inoltrandosi l'autunno e quindi l'inverno, giù giù fino ai primi aneliti della primavera, si fa a poco a poco più intenso e chiuso, come di una brace che, sotto la cenere, conservi un calore più antico e vivo: pendono a grappoli fitti lungo stipiti di finestre e balconi, o, a ghirlande, vanno da uno stipite all'altro, come strane collane o misteriosi festoni preparati per l'arrivo di chi sa quale inusitato personaggio o in onore del santo patrono, pure se, alla lontana, quelle collane possono a qualcuno ricordare remote isole felici, mentre però ai poveri paesi di Calabria del Cosentino o del Catanzarese nessun ospite è atteso, né i viaggiatori in auto possono attendersi ovviamente un tale segno d'omaggio. Ma non si tratta di fiori o d'altro. Si tratta invece di peperoncini a corolla poco più grandi d'una ciliegia duracina, che, infilati per il peduncolo con un refe di spago, l'uno stretto all'altro, pigiato all'altro, formano una specie di mostruosa e suggestiva proliferazione, che, lasciata alle intemperie per mesi, si quintessenzierà, salvo a disfarsi sotto la pioggia o a disperdersi col vento. Per carità, il forestiero non chieda cosa siano quei simboli, tantomeno pensi a immagini apotropiche, valide cioè a scacciare l'occhio funesto del prossimo (anche se il peperoncino, preso in sé, a sé stante, un tale potere ce l'abbia, e come!), perché gli indigeni sarebbero costretti a dargli una dimostrazione pratica, a sue spese. Quantomeno, cioè, all'incauto viandante, dopo averla strappata dal grappolo e averle data una strofinatina sulla manica, gli darebbero da assaggiare una di quelle innocenti ciliegine, che sarebbe esperienza atrocissima, da non dimenticare per la vita. Al contrario, quei peperoncini la gente del luogo se li mangia come zuccherini. La gente s'alza ch'è anco-

ra buio, prende una boccata d'aria e subito si fa il palato masticando uno di quei grani di fuoco, ma senza battere ciglio, come uno zabaione, perché - a loro sentire - dà vigore e accende la mente. Più tardi ancora, quando si sentirà vuoto lo stomaco, la gente sfilta dalla tasca un'altra ciliegina e se la mastica pian pianino, beandosene e rinfrancandosi. Se poi, di lì a qualche ora, la gente avrà a che fare col prossimo o sarà presa da sue ubbie o attraverserà i soliti cinque minuti bruttissimi, eccola ricorrere di bel nuovo agli infallibili peperoncini, che fanno

Scalea, Santa Maria del Cedro, sono a base di uva passa e frammenti di buccia di cedro, avvolti in foglie dello stesso agrume legati con giunchi o fili di ginestra, prima di essere passati in forno. Li apprezzò particolarmente Gabriele D'Annunzio, celebrandoli nelle pagine di *La Leda senza Cigno*, come dono offerto in un incontro amoroso, a Donatella, la "Diana caucasea" bella di turno.

Sorrido pensando a quegli invogli di fronde compresse e risecche, venuti di Calabria che un giorno vi stupirono ed incantarono, quando ve li offer-



da amico, da sigaretta, da corroborante, da scacciapensieri, da energetico, da aperitivo, da digestivo e, stando a molti, anche da afrodisiaco, sono sempre un toccasana infallibile, un portento, i terribilissimi peperoncini che, su una fetta di pane nero e duro, messo appena a rianimarsi sulle braci, la gente strofina fino allo strazio, così la mollica si fa rossa, vaiolata di semi, sanguinante, e c'è da starnutire e da piangere a due metri e più di distanza. Direte: «Chi sa quante enterocoliti laggiù!». E invece niente. In Calabria nessuno ci ha l'enterocolite, anzi tutti sono forti, inattaccabili dalle malattie e muoiono a tardissima età. I "panicelli" (o "Panicilli") d'uva al Cedro, tipici dei comuni dell'alto Tirreno cosentino: Verbicaro, Diamante,

si sopra una tovaglia distesa sull'erba, non ancora falciata [...] Gli invogli erano di forma quadrilunga come volumetti suggellati d'un solitario che avesse confuso felicemente la biblioteca con l'orto. Ci voleva l'unghia per rompere la prima buccia [...] Ma ecco l'ultima foglia in cui è avvolto il segreto profumato come il bergamotto. L'unghia la rompe: le dita s'aprono e si tingono di sugo giallo, si ungono di un non so che unguento solare. Pochi acini di uva appassita ed incotta [...] pochi acini umidi e quasi direi oliati di quell'olio indicibile ove ruota alcun occhio castagno ch'io mi so, pochi acini del grappolo della vite del sole appariscono premuti l'un contro l'altro, con che di luminoso nel bruno, con un sapore che ci delizia prima di



SANDRO BORRUTO

«LA CUCINA E' L'EREDITA' CHE CI GUIDA AL FUTURO»

Sandro Borruto è una delle figure di riferimento dell'Accademia Italiana della Cucina nel territorio calabrese, dove opera dal 2008 con continuità e impegno istituzionale. È attualmente Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola, incarico nel quale è stato confermato per il triennio 2024-2027. In precedenza è stato cofondatore della Delegazione dell'Area Grecanica, contribuendo in modo determinante alla sua nascita e al suo sviluppo. Ha inoltre fondato la Delegazione di Locri "Costa dei Gelsomini" e la Delegazione di Gioia Tauro "Piana degli Ulivi", ampliando significativamente la presenza accademica nella provincia di Reggio Calabria. Nel suo ruolo promuove la tutela e la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali e regionali. Partecipa attivamente alla vita accademica attraverso ricerche, convegni e conviviali. È autore di contributi pubblicati su "Civiltà della Tavola". La sua attività si distingue per rigore culturale e attenzione alla dimensione storica della cucina. A lui abbiamo chiesto un'analisi di quanto sta accadendo nel mondo della cucina italiana e naturalmente . (pn)

Il 10 dicembre scorso, a New Delhi, la cucina italiana è stata iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. È un riconoscimento che ha suscitato entusiasmo in tutto il Paese, ma che merita di essere compreso nella sua profondità culturale più che nel clamore dei festeggiamenti. Perché, come ogni vera eredità, esso non ci invita a guardare indietro, bensì a guardare avanti, con la consapevolezza di ciò che siamo e la responsabilità di ciò che vogliamo diventare.

L'Unesco non ha celebrato una "vera cucina italiana" esistente in forma immutabile, né ha codificato un repertorio di ricette da difendere come reliquie. Ha riconosciuto qualcosa di molto più prezioso: il carattere dinamico e inclusivo della nostra gastro-



segue dalla pagina precedente

• BORRUTO

nomia. Un patrimonio che vive di memoria e di cambiamento, di relazioni, di territori, di stagioni, di convivialità. Un patrimonio che si rinnova ogni giorno.

Come Accademici, accogliamo questo riconoscimento con orgoglio, consapevoli del ruolo svolto nella definizione del dossier presentato all'Unesco, grazie al contributo del professor Massimo Montanari e del professor Pier Luigi Petrillo. Ma insieme all'orgoglio avvertiamo la responsabilità culturale che questo risultato comporta. Il contributo dell'Accademia: settant'anni di tutela culturale. Fin dalla sua fondazione, nel 1953, l'Accademia ha dedicato il proprio impegno allo studio e alla salvaguardia della cultura gastronomica italiana, nelle sue molteplici espressioni. Le nostre Delegazioni e Legazioni, diffuse in Italia e nel mondo, costituiscono un osservatorio privilegiato delle tradizioni locali, delle trasformazioni della cucina domestica, della relazione profonda tra paesaggio, società e pratiche alimentari.

Il riconoscimento Unesco conferma l'importanza di questo lavoro: la cucina italiana è stata dichiarata patrimonio dell'umanità non perché racchiuda un modello da imitare, ma perché rappresenta un ecosistema culturale vivo, radicato nella storia e capace di evolversi. In questo quadro si inserisce anche la recente pubblicazione della Storia della cucina italiana a fumetti, un progetto che l'Accademia sostiene con convinzione. Attraverso un linguaggio immediato e accessibile, esso mira a coinvolgere i più giovani, affinché possano scoprire — in modo divertente ma rigoroso — le radici della nostra cultura gastronomica. Educare le nuove generazioni significa garantire la continuità di un patrimonio che appartiene a tutti. Oltre il trionfalismo: comprendere sen-

Come correttamente indicato dal prof. Borruto, qui accanto, il dossier presentato all'Unesco è stato realizzato con il contributo di Massimo Montanari e Pier Luigi Petrillo. I quali hanno appena pubblicato un bellissimo libro *Tutti a tavola*, per Laterza Editori. Ecco cosa scrivono nell'introduzione:

La cucina è parte essenziale della cultura italiana, al pari della pittura rinascimentale o delle chiese barocche, ma, a differenza di queste, non è cristallizzata nel tempo o nello spazio, bensì in continua evoluzione. La cucina italiana è cresciuta e cambiata nel corso dei secoli in modo dinamico, sotto il segno dell'ibridazione, incrociando e valorizzando le esperienze di territori e popoli diversi. È stata come una spugna, capace di assorbire le influenze di una pluralità di culture e le tradizioni di altre cucine, trasformandole e di nuovo rilasciandole. Per questo la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità, a prescindere da qualsiasi riconoscimento internazionale. Cogliendo sempre qualcosa dalle mille influenze ricevute, essa ha sviluppato una straordinaria diversificazione di saperi, tecniche e pratiche quotidiane: proprio questa, senza dubbio, è la sua cifra distintiva e maggiormente significativa.

Ecco allora affacciarsi una prima domanda: come può una cucina di questa natura, così legata alla diversità dei territori e delle culture e così fortemente localizzata, essere definita "italiana"?

E quale valore identitario riconoscere a ingredienti non autoctoni o a ricette e modalità di preparazione che la nostra cucina ha mutuato da altre culture? O, viceversa, alle esperienze italiane assimilate da altre culture?

Quale peso dare alle origini, o alle radici, nella costruzione dell'identità gastronomica italiana? Quale alla capacità di accoglienza, inclusione, rielaborazione di elementi originariamente estranei?

E se l'Italia come realtà politica è giovanissima, come pensare e rappresentare una cultura gastronomica che già in epoca medievale era percepita come italiana? O quella che, oggi, è ritenuta tale in paesi che non sono l'Italia?

Ancora: fino a che punto possiamo definire "italiana" un'esperienza culturale che per secoli è stata appannaggio di una ristretta élite sociale, escludendo la maggioranza della popolazione? Quale posto riservare alla cultura popolare, che fino a epoca recentissima sembrerebbe esclusa dal processo di formazione della cucina nazionale?

E come può una tradizione di cucina essere refrattaria a ogni regola o codificazione, sostanzialmente anarchica, e al tempo stesso godere di uno statuto di riconoscibilità compatto e solidissimo?

Come può una cultura fondarsi sulla multiculturalità? Non potrebbe essere proprio questo un buon motivo per considerare la cucina italiana un "patrimonio dell'umanità"?



[Courtesy Laterza Editori]

segue dalla pagina precedente

• BORRUTO

za semplificare La reazione pubblica alla proclamazione ha rivelato, talvolta, un fraintendimento. Molti messaggi istituzionali hanno interpretato il riconoscimento come la vittoria di un'identità gastronomica monolitica, presentandolo come una difesa della "vera cucina italiana" o come un'arma contro l'imitazione commerciale. Questa narrazione contrasta con il significato stesso del dossier Unesco, che sottolinea con chiarezza come la cucina italiana sia plurale, aperta, meticcia, frutto di incontri, dialoghi e trasformazioni. Ridurre la proclamazione a un trofeo identitario significherebbe tradirne lo spirito.

La cucina italiana è entrata all'Unesco non perché immutabile, ma perché capace di cambiare, di accogliere, di reinterpretare: e proprio in questo movimento risiede la sua forza.

Una nuova fase: cosa richiede davvero l'Unesco?

La proclamazione non conclude un percorso: lo inaugura. Richiede azioni precise da parte dell'Italia: • elaborare piani di salvaguardia, • favorire la trasmissione intergenerazionale dei saperi, • valorizzare la cucina domestica, • sostenere le comunità locali e la loro biodiversità, • promuovere ricerca e formazione, • vigilare sulla corretta comunicazione del patrimonio. È un impegno che chiama in causa tutte le istituzioni culturali, e in particolare l'Accademia, che da sempre opera in questa direzione. Opportunità e rischi: procedere con lucidità.

Il riconoscimento può portare importanti opportunità: una maggiore consapevolezza culturale del cibo, un turismo enogastronomico più attento, un sostegno alle pratiche sostenibili, un rinnovato interesse per la cucina casalinga. Ma non mancano i rischi: • la museificazione, che vorrebbe fissare ciò che per natura è fluido; • il nazionalismo gastronomico, incompatibile con una tradizione aperta; • l'uso

improprio del marchio Unesco come strumento di marketing; • la riduzione della complessità gastronomica italiana a cliché rassicuranti.

L'Accademia ritiene essenziale mantenere uno sguardo critico, affinché il patrimonio riconosciuto continui a essere vivo, inclusivo e in evoluzione. Una responsabilità che ci riguarda tutti.

Il riconoscimento dell'Unesco non ci consegna una cucina più autentica: ci ricorda che la nostra autenticità risiede proprio nella molteplicità. È un patrimonio che vive nel quotidiano, nelle case, nei paesi, nei mercati, nelle relazioni familiari, nei gesti che definiscono il nostro modo di stare insieme. La cucina italiana non è entrata all'Unesco per essere conservata "sotto vetro": vi è entrata perché continua a muoversi.

Il nostro compito, come Accademia e come Paese, è accompagnare questo movimento con conoscenza, passione e responsabilità, custodendo la diversità che ci definisce e che ci guida nel futuro — e, soprattutto, coinvolgendo anche i più giovani in questo cammino, affinché la nostra eredità gastronomica possa davvero continuare a vivere. ●



SANDRO BORRUTO





LA PITTA MPIGLIATA

LA VERA REGINA DEL NATALE

Francesco Mazzei è uno degli studiosi più appassionati di San Giovanni in Fiore, storico per passione, documentarista per mestiere, quasi 40 anni trascorsi alla Sede RAI della Calabria e autore egli stesso di documentari e speciali tv sulla storia dell'emigrazione san-gioiannese nel mondo. Sono suoi i lavori esclusivi sulla tragedia di Mattmark e di Mononga ed è merito suo se storie come queste, di minatori rimasti travolti dalle valanghe di terra e di ghiaccio in America come a Marcinelle non sono mai passate inosservate. Ma Francesco Mazzei -Ciccio Mazzei per gli amici e i compagni di lavoro-per anni ha seguito e studiato il fenomeno, perché tale è, della Pitta 'Mpiagliata di San Giovanni in Fiore, uno dei dolci calabresi di Natale più amati e più conosciuti al mondo, quasi come la 'Nduja di Spilinga. Lo abbiamo cercato per farci raccontare la vera "favola" di questo dolce tipico della montagna silana. (p.n.)

FRANCESCO MAZZEI

La Pitta 'Mpiagliata è un dolce tipico natalizio a lunga conservazione intriso di significato storico e culturale che racchiude i profumi e i sapori della Sila e in particolare del comune di San Giovanni in Fiore.

Una popolare leggenda antica racconta che un contadino in una notte di burrasca, si era perduto in un bosco intorno al paese silano. Dopo tanto vagare, ad un tratto gli spuntò davanti una donna che gli offrì il suo soccorso, conducendo di nuovo il malcapitato verso casa. Il contadino, per dimostrarle il suo ringraziamento, approntò alla femmina un dolce con tutti gli ingredienti che aveva in casa. Così fece una sfoglia con farina, olio e vino, la farci



segue dalla pagina precedente

• MAZZEI

di noci e uva passa, il tutto dolcificato con miele e zucchero, l'arrotolò e, per impedire che si aprisse, fermò i bordi del dolce con degli steli di origano: da qui il nome di Pitta 'Mpiagliata.

Lo storico locale Saverio Basile riferisce invece, di come i primi documenti scritti di questo dolce tipico del Natale sangiovanese risalgono al 1728, anno in cui la famiglia Giaquinta concedeva la propria figlia Angelica al possidente Battista Caligiuro, redigendo un accordo di matrimonio in cui veniva anche specificato che: "a far la bocca dolce" ai commensali penserà la famiglia dello sposo che a

prattutto dalle vecchie generazioni, anche come "pane dei naviganti", dal viaggio in nave dei nostri bisnonni, che migravano in Usa e Sudamerica, portando con sé l'unico alimento che potesse conservarsi per mesi. Il termine "Pitta" deriva dal greco *píta* o forse dal latino *picta* (dipinta/decorata), riferendosi a una schiacciata o focaccia. "mpigliata" in dialetto significa "avvolta" o "piegata". L'antenata di questo dolce potrebbe essere la placenta romana, una focaccia di grano destinata ai ceti più abbienti.

La ricetta è considerata il risultato dell'unione di diverse culture arrivate in Calabria. Gli ingredienti (uva passa, cannella, chiodi di garofano,

ne e le madri, custodisce e tramanda la sua variante, che differisce per il tipo di liquore, la frutta secca o le spezie usate. La farcitura è composta di noci, uva passa, zucchero, aroma d'arancia, cannella, chiodi di garofano e liquori vari, viene preparata circa 12 ore prima e conservata ermeticamente in frigorifero, per consentire ai diversi ingredienti di amalgamarsi. La sfoglia è ottenuta dall'impasto di farina di grano tenero con zucchero, olio extra vergine di oliva, aroma d'arancia, liquori vari e altre spezie e viene lavorata a mano con cura e delicatezza, si prosegue poi con la farcitura del ripieno e le viene data la forma voluta. La cottura è lenta e a bassa



fine pasto, dovrà offrire la Pitta 'Mpiagliata, preparata anzitempo, curando che la pitta sia di finezza giusta.

Tradizionalmente infatti, era considerata una delle qualità più importanti delle donne di San Giovanni in Fiore che dovevano dimostrare di saper preparare questo dolce alla perfezione.

La Pitta 'Mpiagliata è conosciuta, so-

miele) richiamano infatti, il mondo arabo e dolci come il baklava. La sua caratteristica più distintiva è la forma a spirale o a "rosa" (a volte anche tonda e schiacciata, come una ciambella o una torta chiusa), che la rende quasi "dipinta" o decorata. È un dolce secco, privo di creme e come molti dolci, non esiste un'unica "ricetta originale".

Ogni famiglia, in particolare le non-

gradazione, in modo che avvenga in maniera omogenea e che la sfoglia non subisca alterazioni nella sua consistenza.

Oggi la Pitta 'Mpiagliata è il dolce souvenir della tradizione silana più amato e richiesto dai turisti di tutto il mondo, è il dolce tipico delle festività natalizie ma è spesso disponibile tutto l'anno. Una vera regina del Natale. ●



IL DOLCE NATALE DEI CALABRESI

Hanno il profumo di frutta secca (nocciole, noci, mandorle), uvetta, miele, vino cotto, chiodi di garofani, con profumo di cannella e spesso anche di anice stellato. Sono i dolci tradizionali del Natale dei calabresi: una varietà incredibile e straordinaria con nomi che cambiano da

provincia a provincia, salvaguardando però il rispetto della tradizione.

A Catanzaro ci sono le pitte nchiuse: pastasfoglia con farcitura di frutta secca, mille agrumi, vino cotto e scorzette d'arancia. Lo stesso dolce a Cosenza si chiama pitta mpigliata.

A Reggio, di esportazione messinese, c'è la pignolata: palline di pasta frolla fritta con glassatura al miele. Con

la variante della copertura di glassa di cioccolato bianca e nera. Un tempo tradizionale dolce pasquale e carnevalesco, ora immancabile sulle tavole di Natale. Lo stesso prodotto a Cosenza si chiama turdillo, mentre a Vibo Valentia prende il nome di struffolo (dolce tipico del Napoletano) e a Catanzaro cicerata (o anche struffoli).

A Reggio prevale la tradi-

zione dei petrali (al forno): pasta frolla ripiena di frutta secca, miele, caffè, anche con glassatura di vari gusti (cioccolato, bianco e nero, pistacchio, fragola, bergamotto, etc), mentre nelle altre province prevalgono le susumelle (biscotto aromatizzato alla cannella, con glassa al cioccolato bianco o nero o al pistacchio. Altra variante dei petrali a Cosenza sono le chinulille fritte (pastafrolla a mezzaluna con ripieno di ricotta, agrumi, mostarda d'uva e frutta secca).

Un discorso a parte riguarda il torrone con Bagnara Calabria e Taurianova a far da padrone con una produzione eccellente e di ottima qualità, la specialità del torrone ha valicato i confini e ottimi prodotti si trovano a Molochio, Reggio, Lamezia Grotteria. Non tipicamente natalizio, il mostacciolo di Soriano Calabro (Dolciaria Monardo) fa storia a sé, con le sue suggestive raffigurazioni di pesci, cavalli, santi e altro, con coriandoli di stagnola colorata a decorazione. Piccolo suggerimento: questi biscotti al miele sono un po' duri da masticare, basta qualche secondo al forno a microonde e si mordono e si mangiano che è una delizia. Da non trascurare i fichi dottati del Cosentino (nelle varie opzioni: al cioccolato e con frutta secca) e le crocette di fichi, i canditi di cedro della Riviera dei Cedri. I fichi glassati di Belmonte Calabro e di Amantea. Infine, una nota a parte meritano le nacatole tipiche della Locride ma ormai radicate anche sul versante tirrenico: sono biscotti aromatizzati al bergamotto o agli agrumi davvero squisiti.

Da diversi anni, inoltre, sono numerosi i pasticceri che offrono una versione "calabrese" del tradizionale panettone natalizio: ce n'è per tutti i gusti, incluso quella alla 'ndujia, quello pluripremiato artigianale alla birra Kalabra e al Bergamotto di Reggio Calabria e quello Panficone di Montalto Uffugo dove i fichi la fanno da padrone. In fatto di dolci, noi calabresi non ci facciamo mancare niente. ● (mcg)



SONIA FERRARI

NOSTALGIA DEL CIBO DELLE ORIGINI



60 anni appena fatti, laureata in Economia Aziendale presso l'Università Bocconi di Milano nel 1987, oggi Professore Associato di Economia e Gestione delle Imprese dal 2005 presso la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi della Calabria, Sonia Ferrari all'UNICAL insegna Marketing del Turismo e Marketing Territoriale. Autrice di numerose pubblicazioni sui temi del marketing e del management dei servizi, del turismo e degli eventi, è stata relatrice su questi temi in molteplici convegni nazionali e internazionali. Da anni svolge attività di ricerca sul turismo delle radici e ha pubblicato vari studi su tale argomento, fra cui il Primo Rapporto sul Turismo delle Radici in Italia realizzato con il sostegno del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, di cui è co-autrice. Ha, inoltre, creato una rete internazionale di ricercatori ed esperti di queste tematiche. Ma turismo delle radici è anche e soprattutto storia della cucina tradizionale, storia del costume, storia del gusto, storia dei sapori. Ma

forse non solo questo. Proviamo a capirne di più.

-Professoressa Ferrari è vero che oggi si parla sempre più spesso di "nostalgia" del cibo delle origini?

«Nella nostra società spesso la nostalgia pervade le scelte di acquisto e di consumo, oltre che di viaggio. Di frequente si tratta di nostalgia di epoche passate, che alle volte non si sono neanche vissute personalmente e che si conoscono attraverso racconti, storie e ricordi di altri. La nostalgia è una forte leva anche nel turismo, in particolare, nel turismo delle radici. Si tratta dei flussi turistici a cui danno vita gli emigrati ed i loro discendenti che desiderano riconnettersi con la propria terra di origine».

- Come si inserisce in tutto questo la cultura del cibo?

«Ciò che li spinge ad intraprendere il viaggio verso la terra delle radici è la nostalgia per una patria che non sempre si è conosciuta direttamente e verso uno stile di vita del passato. È questo sentimento a dar vita al desiderio di visitare luoghi spesso lontani e di sentirsi parte delle comunità

locali. Questa forma di nostalgia in moltissimi casi è una ricerca di stili di vita più semplici e di altri tempi e, quindi, di luoghi rurali e genuini, dove il cibo è tradizionale e la cucina casalinga».

- Nei tanti congressi che la vedono protagonista lei non fa che ripetere "I cibo" è l'elemento centrale del turismo delle radici". Come arriva lei a queste conclusioni?

«I turisti delle radici mostrano un forte coinvolgimento spirituale ed emotivo nei confronti del proprio paese di origine ed elevati livelli di attaccamento al territorio. Il patrimonio personale di questi turisti in genere si manifesta appunto attraverso un interesse verso le proprie origini, una certa nostalgia per il passato, il desiderio di riscoprire le proprie radici. E il cibo è un elemento centrale del patrimonio personale di ciascuno e della nostalgia che lo caratterizza. Infatti, per gli emigrati e i loro discendenti rispettare e tramandare la cucina tradizionale del luogo di origine è



segue dalla pagina precedente

• NANO

uno strumento per mantenere intatta la propria identità e i propri ricordi, o per riviverli. Anche dopo essersi ambientati nella nuova patria, la fedeltà alla propria cucina resta un segno fortemente distintivo della cultura di origine. Tutto ciò genera un notevole interesse per i prodotti agroalimentari tradizionali locali, che rispecchiano la cultura e lo stile di vita della comunità di origine».

- Tutto questo comporta anche un ritorno economico importante?

«Tutto ciò determina un notevole interesse per i 'prodotti nostalgia', ossia beni tradizionali locali, principalmente prodotti alimentari, strettamente associati alla terra delle proprie radici. Si dà in tal modo origine a quello che viene chiamato "nostalgia trade", ossia una forma di commercio che riguarda beni acquistati per il loro sapore e la loro qualità, ma, soprattutto, perché ricordano la madre patria. Una volta tornati a casa, i turisti delle radici consumano i prodotti gustati e acquistati durante il viaggio e li fanno conoscere ad amici e parenti».

- È per questo che sui mercati delle grandi città canadesi-americane-argentine, soprattutto, è diventato quasi naturale e scontato trovare i nostri alimenti tipici della cucina calabrese?

«Vede, la domanda da parte dei turisti delle radici di prodotti tipici del proprio luogo di origine, in primo luogo prodotti agroalimentari, favorisce le vendite in loco, le esportazioni e la promozione degli stessi, oltre ad accrescere l'orgoglio della comunità, migliorare la capacità di attrazione del territorio e aumentarne la sostenibilità. Tutto ciò fa divenire questi visitatori dei veri e propri testimonial del territorio e ambasciatori del made in Italy; inoltre, consente di promuovere le produzioni locali insieme ai territori di origine anche grazie a

«marchi territoriali», veri e propri brand che hanno una relazione molto forte con un luogo e ne rappresentano l'unicità. Non bisogna, infine, sottovalutare che attraverso l'azione dei turisti delle radici, che conoscono, apprezzano e promuovono i prodotti italiani nel mondo, è possibile limitare il dannoso fenomeno dell'Italian Sounding. Si tratta della diffusione di beni che nel nome, logo e/o confezione ricordano il nostro paese pur non essendo, in realtà, Made in Italy».

- Ha mai provato a capire come si manifesta questa "nostalgia del cibo"?

«Sono diversi i tipi di esperienze correlate alla gastronomia richiesti e svolti dai turisti, specie da quelli delle radici. La nostalgia del cibo si manifesta, infatti, in vari modi. In primo luogo, scoprire o riscoprire una pietanza tipica, specie in ristoranti tradiziona-

li, di conoscere la cucina locale, permettono di gustare le produzioni agroalimentari del territorio. Alcuni turisti ancestrali, inoltre, chiedono di vivere un'esperienza lavorativa nel settore agricolo in cui erano impiegati i propri antenati, partecipando ad attività come la vendemmia e la raccolta delle olive. Infine, comprare del cibo come souvenir è una delle abitudini più frequenti per i turisti, che assume maggior significato quando questo cibo è consumato dai viaggiatori delle diaspore al ritorno a casa con i propri amici e parenti».

- Il cibo di origine può dunque diventare un fattore economico di immenso valore strategico e finanziario?

«Tutto quello che le ho appena raccontato potrebbe spingere gli operatori turistici a puntare sulla nostalgia del cibo come elemento centrale di una strategia di marketing incentrata



li, consente di percepire un maggior senso di appartenenza al territorio, soprattutto se i prodotti agroalimentari provengono esattamente dalla propria patria di origine. Per alcuni è importante anche cercare ricette antiche o tradizionali in ristoranti, biblioteche, librerie e archivi. Una notevole importanza hanno, inoltre, i corsi di cucina frequentati durante la vacanza, perché, oltre a consentire

sulle emozioni, progettata per attrarre i turisti delle radici e accrescerne i livelli di soddisfazione. E tutto questo, tradotto in numeri e in investimenti potrebbe darci sorprese davvero inimmaginabili sotto il profilo finanziario. Altro che bisbissini come dicono i nostri emigrati all'estero... ●

(Pino Nano)



ENZO E PATRIZIA BARBIERI I VERI PRINCIPI DI ALTOMONTE

PINO NANO

Quando si parla di cucina e di cibo si parla sempre di uomini che stanno o dietro ai fornelli o nei campi e per mercati a raccogliere il meglio dei prodotti locali. Ad Altomonte ci sono loro, i Barbieri. Sono una dinastia di ristoratori e di albergatori che hanno reso famosa la città di Altomonte, e che ad Altomonte hanno creato un resort-ristorante quasi sempre pieno. “I Barbieri di Altomonte”, un simbolo, dunque, una icona, una storia tutta loro, che Enzo coltiva lavorando ogni giorno 360 giorni all’anno, stando ancora in cucina, davanti ai fornelli, senza mai vergognarsi del suo essere cuoco prima di ogni altra cosa, un poeta dell’olio bollente, che ogni giorno lascia il banco di lavoro della sua cucina -dove la vera padrona di casa è comunque e solo sua moglie- per

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• NANO

salutare tavolo per tavolo tutti quelli che entrano in questa sua casa-museo, perché tale sembra questa osteria di lusso sulla collina di Altomonte. Pasta fatta in casa, salumi tipici, formaggi, creme, cacciagione, antipasti colorati e sfiziosi a base di funghi, primi delicati al sugo di carne o di verdure, secondi ricchi e gustosi, e infine la pasticceria artigianale, vero fiore all'occhiello della gastronomia della casa.

Mi rendo conto che un articolo come questo possa apparire come uno spot pubblicitario, ma vi dico subito che non è così. Saranno almeno 20 anni che non passo da Altomonte da loro, ma la loro è nei fatti la storia di una dinastia importante, di chef e di esperti di gastronomia, che potrebbero ormai lavorare senza nessun problema o nessuna soggezione di sorta tra Londra Parigi e New York, e che hanno fatto del cibo calabrese un must del loro successo.

Enzo, il patron, e Patrizia sua moglie, ed i figli Michele, Alessandra e Laura sono il cuore di un'azienda dove calore, familiarità e cordialità si intrecciano con una professionalità altissima, alla costante ricerca dell'innovazione ma anche al recupero della tradizione e alla capacità di venire incontro a ogni desiderio dei propri ospiti.

Questa realtà nasce dalla tradizione di una famiglia che da 40 anni mette



la propria passione e la propria competenza al servizio dei suoi clienti, contribuendo a fare di Altomonte una meta apprezzata sia per il turismo enogastronomico sia per i servizi che l'hotel e le altre strutture del gruppo sanno offrire. Dal 1969, dall'esperienza e dall'intuizione di Italo Barbieri, molte cose sono cambiate, ma la voglia di crescere, di ampliare il ventaglio delle proprie possibilità, di proporre novità e di raggiungere sempre l'eccellenza in ogni attività rimangono obiettivi fondamentali per il gruppo e per la famiglia. Leggo di lui sui giornali di tutto il mondo, per-

ché non c'è manifestazione calabrese o italiana all'estero dove non ci sia il suo banco di frittura e attorno a lui le sue prelibatezze. Altro che ambasciatori della Farnesina.

Basterebbe farsi dare da Enzo - cosa che lui non farà mai - la lunga lista degli ospiti illustri che in questi anni sono passati dai tavoli della sua "cantina" per capire che alla fine Enzo Barbieri ha servito a tavola ministri famosissimi della Prima e della Seconda Repubblica, grandi manager di Stato, scienziati e letterati di ogni genere, scrittori e cantanti di grido, VIP di ogni sorta e di ogni estrazione sociale, rappresentanti diplomatici di ogni parte del mondo, cardinali e uomini chiave del Sistema-Paese.

Credo che Enzo Barbieri possa oggi essere identificato come uno dei pochi ambasciatori veri della Calabria moderna, tanto vasta è la rete delle sue relazioni e delle sue conoscenze. Mi raccontava un collega italoamericano che a New York lo considerano un simbolo della cucina Made in Italy, ma non parliamo poi della passione che suscita in tutti i figli del Sud che vivono ai margini di Manhattan. Storie infinite di eccellenze calabresi. ●





IN PRIMO PIANO LA QUALITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

E AI COLTIVATORI CI PENSA L'AIC

Uno degli elementi determinanti per l'acquisizione del titolo di Patrimonio immateriale dell'Unesco per la Cucina italiana è stato sicuramente l'alta qualità della filiera di produzione agroalimentare.

Indubbiamente la figura dell'agricoltore (un tempo bruscamente e tipicamente chiamato "contadino" e basta) è cambiato moltissimo negli ultimi anni, anzi decine di anni: oggi l'agricoltura significa non più soltanto passione e fatica, ma studio e conoscenza del territorio e utilizzazione intelligente delle risorse. La trasformazione è avvenuta anche grazie al supporto delle organizzazioni categoriali storiche, come la Coldiretti (fondata nel 1944), ma anche da nuove realtà associative come l'AIC, l'Associazione Italiana Coltivatori. Quest'ultima, attiva da oltre 50 anni, è riuscita in piena autonomia a ritagliarsi uno

spazio distinti nel mondo sindacale dell'agricoltura italiana, crescendo sostanzialmente e continuamente in reputazione per la qualità dei servizi sul territorio.

L'AIC, presieduta da Giuseppino Santoanni, ha inaugurato qualche settimana fa la nuova sede centrale, a Roma, in via Nazionale: un'accogliente ampia area in linea con la crescita dell'Associazione e in grado di mantenere costante il rapporto con tutto il territorio italiano, per venire incontro alle reali esigenze di allevatori e coltivatori di fronte alle sfide dell'innovazione e della corretta e più funzionale applicazione delle nuove tecnologie.

«Oggi - dice il presidente Santoanni - numeri alla mano, l'ecosistema AIC, costruito sull'equilibrio tra centro e sedi locali, presenta un trend di crescita che consolidiamo con l'impegno di raccontare le storie degli imprenditori agricoli del nostro Paese, sempre nel segno dell'interpretazione veri-

tiera dei fabbisogni complessi che ci arrivano dagli associati. L'agricoltura che è alla base della nostra tanto apprezzata dieta mediterranea, ha per protagonisti coltivatori e allevatori che sono vere sentinelle del territorio. Ogni realtà ha all'interno tante altre ramificazioni e intrecci che compongono il mosaico, unico al mondo, del made in Italy del cibo».

- Ma chi sono gli associati?

«I soci di AIC vengono da tutti questi mondi e sposano le nostre priorità ideali e strategiche: rafforzamento e crescita delle imprese in Italia e nel mondo; tutela dell'ambiente e promozione della biodiversità; dignità e diritti per i lavoratori dei campi; impegno nel valorizzare il lavoro delle donne; rafforzamento delle filiere corte e del rapporto diretto tra produttore e consumatore; cooperazione con i Paesi in via di sviluppo. Portiamo quotidianamente i macro-cambiamenti più significativi e le voci dei territori nei processi di innovazione sociale dell'Italia, con un deciso orientamento europeo verso il perseguimento dell'Agenda 2030 per dare successo ad un avvenire agricolo di tutti».

L'AIC si avvale di una rete di oltre mille professionisti e collaboratori e vede crescere prepotentemente la propria presenza sull'intero territorio nazionale, attestandosi tra le realtà più attive nel campo della tutela e dell'assistenza al mondo agricolo.

L'obiettivo dell'AIC è promuovere i valori del mondo rurale e la sua crescita sostenibile nella società, facendoci carico della tutela dei diritti dei lavoratori e della rappresentanza delle imprese agricole del Paese presso le istituzioni e tutti coloro che operano nel comparto. Un occhio particolare è riservato al Mezzogiorno e alla Calabria, due aree con numeri di crescita di grande rilevanza e che mostrano trend positivi anche nell'avvicinamento (e il ritorno) dei giovani all'agricoltura forti della capacità di innovare e immaginare un futuro che viene dal territorio. ●

(mcg)



Il memoir avvicente di Pino Falduto

ISBN 97912485181 - 736 pagg. rilegato a colori - 36,00 euro - Distribuzione libraria: LibroCo

Su Amazon e negli stores digitali delle principali librerie - callive.srls@gmail.com

Non è stata una semplice operazione nostalgica – come qualcuno, superficialmente, è stato portato a pensare – bensì un atto politico di spessore, pur con tutta la prudenza che la materia impone.

La convention “In libertà” a Palazzo Grazioli, ideata e condotta da Andrea Ruggeri, ex parlamentare e attivissimo giornalista-comunicatore ha segnato un nuovo battesimo politico di Roberto Occhiuto che, in realtà, mangia pane e politica da quando era ancora all’Università. Un nuovo battesimo perché ha dato una sorta di patente extraregionale a un vero e – spesso – invidiabilmente inimitabile governatore. Occhiuto ha conquistato con l’evento di Palazzo Grazioli la visibilità nazionale, quella notorietà necessaria a staccare tutti gli altri eventuali “pretendenti” alla futura guida del partito (tanto per non fare nomi, il Presidente del Piemonte Alberto Cirio). In vista di una (più che certa) volata finale verso un nuovo corso (prevedibile, auspicabile, atteso, ma di fatto congelato) del partito fondato da Silvio Berlusconi.

Alla sua scomparsa erano rimasti in 6.000 iscritti e più di una Cassandra “de’ noantri” ne aveva profetizzato una dissoluzione pressoché imminente: oggi gli iscritti sono vicini a raggiungere le 250mila unità, anche se Forza Italia rimane a galleggiare intorno all’8%. Una miseria in termini di consenso elettorale, ma ancor peggio se rapportata al reale numero di chi ha votato, con la sola eccezione – isola felice della Cala-



IL CONVEGNO A PALAZZO GRAZIOLI A ROMA

OCCHIUTO CAVALCA LA VOGLIA DI CENTRO

SANTO STRATI

bria – dove non solo risulta il primo partito ma continua a macinare numeri a doppia cifra.

In questo frangente, occorre dare atto ad Antonio Tajani, vicepremier e ministro degli Esteri, di aver saputo abilmente aggirare la evidentissima crisi in cui stava per cadere Forza Italia, ma bisogna ugualmente rimproverargli una poca efficace politica di fidelizzazione e rinnovamento. C’è una fortissima voglia di centro, lo hanno immaginato in tanti, ma solo Roberto Occhiuto ha captato quel *sentiment* che potrebbe davvero cambiare ruolo e posizione degli azzurri nel panorama politico nazionale. Non è un negromante né un taumaturgo il Governatore della Calabria, è, invece, un *homo politicus*, nel senso pieno del termine che annusa l’aria, avverte il mutamento di umori, coglie le sfumature di certe reazioni da parte della popolazione attiva (imprenditori, lavoratori) nei confronti delle iniziative del Governo Meloni.

Il “destro-riformismo” o presunto tale che il governo Meloni cerca di far intravedere non convince le opposte parti sociali: non ci sono convincenti misure per incentivare investimenti e avviare nuove iniziative industriali, né la politica sociale tiene conto della realtà quotidiana con cui si confrontano non soltanto gli operai e la classe intermedia, ma anche gli ex-benestanti della classe media. L’aumento ridicolo delle pensioni minime equivalente al costo di un cappuccino con brioche al mese ha minato la credibilità sociale



segue dalla pagina precedente

• STRATI

del Governo, che - sarà bene osservarlo - viaggia a gonfie vele esclusivamente per mancanza di una seria opposizione e con buona probabilità farà, senza affanno, il bis alle prossime elezioni del 2027. Naviga, però, è bene rilevarlo, per rotte tempestose a causa di continue - evitabili - frizioni nella stessa coalizione, ma regge i flutti perché nessuno - sia chiaro - s'azzarderebbe ad abbandonare la nave e provocarne il naufragio.

In questo contesto, la voglia degli italiani di "centro" (che - diciamo chiaramente - per molti altro non è che il rimpianto della Balena bianca

Non a caso, nel suo intervento Occhiuto ha ribadito che le correnti sono un polveroso ricordo del passato e la sua voleva - vuole - essere una scossa al partito: pronto a mettersi in gioco - ove necessario - ma comunque ritagliandosi subito un ruolo primario.

Il sogno liberale (che aveva motivato Berlusconi) è il miglior viatico per riconquistare le masse che oggi disertano le urne e non si lasciano incantare dalle sirene (si fa per dire...) di destra o di sinistra. Questo spiega anche il successo di un partito pressoché inesistente come AVS (che però raccoglie voti che lo tengono in vita) e la contenuta perdita di consenso da

gliare la voglia di voto tra gli avviliti e i disamorati della politica, ma inciderà anche tra le loro truppe, raccogliendo i consensi dei delusi e di chi si sente oppresso tra una destra troppo conservatrice e una Lega che deve ancora decidere il suo futuro, nonostante l'attivismo di Salvini.

L'ipotesi - suggestiva, diciamo - di far resuscitare la vecchia DC non sta in piedi, soprattutto perché i tempi sono radicalmente cambiati e non basta la malinconia a ricaricare animi depressi e spassionati, però l'idea di un centro che si ispiri anche solo formalmente alla Balena bianca suscita parecchi pruriti dalle parti di Montecitorio e Palazzo Madama.



e il sogno di una rinata Democrazia Cristiana) è un richiamo irresistibile per chi vive di politica e sa mettere a frutto capacità e competenze maturate negli anni. Roberto Occhiuto, prima di diventare Governatore della Calabria, era capogruppo azzurro alla Camera: oggi è vicesegretario di Forza Italia in un ruolo che gli sta decisamente stretto, vista la sua inguaribile e ammirevole "irrequietezza" di politico del fare. Quindi, quale migliore occasione, peraltro sostenuta da un *endorsement* chiaro di Marina e Piersilvio Berlusconi, di lanciare un sasso nell'acqua cheta e verificare, stando ben saldo a riva, l'effetto che produce?

parte del Movimento 5 Stelle pur in costante caduta libera, della cui seria crisi nessuno dei pentastellati sembra evidentemente rendersi conto.

Ecco, allora, un colpo teatrale di pieno valore politico che rivela le capacità di un (non più) "oscuro" Governatore del Sud, ma di un ambizioso (e legittimato) protagonista a tutto campo della politica nazionale.

Di sicuro, l'incontro di Palazzo Grazioli non è stata una rimpatriata di nostalgici del Cav, ma una vera prima conta delle forze in campo. E ha sicuramente richiesto decise dosi di Maalox per i fratelli di Giorgia e i leghisti di Salvini, che comprendono bene che l'iniziativa di Occhiuto non solo andrà a risve-

Se si guarda alla evoluzione/involuzione che ha investito il partito dello Scudo Crociato si scopre che non è stata solo tangentopoli quanto la pervicace mancanza di visione da parte del gruppo dirigente che ne firmò la scomparsa. Sarebbe bastato captare l'esigenza anche solo di un pizzico di modernità, guardando alle future generazioni, e al futuro del Paese per mantenere in vita - forse - una forza politica che ha segnato in modo indelebile la prima Repubblica.

E Occhiuto, crediamo, senza timore di sbagliare, un po' democristiano lo è sempre stato, navigando in un cen-



segue dalla pagina precedente

• STRATI

tro a lui congeniale e raccogliendo, senza enfasi inutili, consensi a piccole dosi, ma decisamente efficaci per la sua visione politica e per edificare la sua crescita politica.

Ma perché adesso e non dopo la chiusura dei procedimenti giudiziari ancora aperti a suo carico? Dai quali Occhiuto si dice convinto di uscire senza danni, perché “il fatto non sussiste” (che è la formula che abitualmente viene fuori, ahimé dopo anni di giogo giudiziario e di gogne mediatiche).

La risposta Occhiuto non la dà, ma la lascia intuire: i tempi sono maturi non per agire ma per osservare le reazioni. E non gli si può certo dare torto: nell'affollatissima sala della Stampa Estera lo scorso mercoledì, c'erano 17 deputati e cinque senatori di Forza Italia, un terzo della rappresentanza azzurra in Parlamento, oltre a parlamentari di altre forze politiche. Se serviva a misurare l'effetto mediatico dell'incontro il risultato è positivo: anche il *feedback* su stampa e tv ha giocato a suo favore, financo con le tradizionali stilette acide del *Fatto Quotidiano* e del *Domani*, ma nel complesso l'operazione mediatica ha dato buoni frutti, ovvero lo ha “incoronato” in maniera incontrovertibile come *player* nazionale efficace e insostituibile dell'attuale agone politico.

Non è una sfida a Tajani, che ha annunciato la sua ricandidatura a segretario al congresso dei primi del 2027, quando si dovranno decidere le strategie elettorali per il voto alle Politiche, quanto piuttosto un “avviso bonario” agli amici della coalizione.

In questo caso, il peso politico che Occhiuto ha mostrato di poter e saper esprimere ha un valore intrinsecamente più serio di qualsiasi dichiarazione d'intenti. Se Forza Italia vuol diventare la nuova Balena bianca, Occhiuto va considerato un nemico del capitano Achab (o presunto tale), se non piuttosto un irrituale (ma non irriverente) ammaestratore di balene. L'oceano della po-

litica italiana mostra acque agitate e ogni giorno gli osservatori osservano (non come il compianto e inimitabile Giampaolo Pansa con il cannochiale da ippodromo) da un fittizio congresso permanente dove si tesse e si disfa una tela che solo pochi avranno l'ardire e la capacità di completare.

Le ambizioni politiche di Roberto Occhiuto non sono un elemento da sottovalutare: la Regione Calabria è la sua roccaforte da cui immagina far partire una controffensiva di idee e di contributi che pochi saranno in grado di confutare o controbattere. È una sfida, mettiamola così. E gli errori (non

pochi) commessi fino ad oggi dovrebbero preservare il Presidente dal ripetere gli stessi, magari se solo decidesse di farsi affiancare da gente capace e competente e non solo compiacente: far politica non è da “uomo solo al comando”, ci vuole una squadra!

Ma, alla fine, tutto questo, per la Calabria, è, a conti fatti, un carico di positività di cui i calabresi sentono, decisamente, il bisogno ed è davvero una “scossa” all'apparato per seguire percorsi di crescita e sviluppo. Servono non solo idee, però, ma anche fatti. Vedremo. ●



CHI C'ERA ALLA CONVENTION DI OCCHIUTO?

22 parlamentari di Forza Italia (17 deputati e 5 senatori) e un parterre guidato e moderato da Andrea Ruggeri che ha visto seduti accanto al Presidente Roberto Occhiuto l'AD di A2A Renato Mazzoncini, Francesca Cerutti Ceo di AB Medica, i giornalisti Nicola Porro e Roberto Ardittie in collegmaneo il vicepresidente di Uber Tony West, l'AD di Tim Pietro Labriola e l'Ad di RyanAir Eddie Wilson. Altro collegamento di grande suggestione quello con l'ex deputato Stefano esposito che ha raccontato la sua assurda vicenda giudiziaria da cui è uscito “pulito” ma solo dopo anni di sofferenze.

Tra i deputati forzisti, in prima fila Francesco Cannizzaro, Giorgio Mulè, Alessandro Cattaneo, Francesco Paolo Sisto, Giuseppe Mangialavori, Giovanni Arruzzolo, Ugo Cappellacci, Rita Dalla Chiesa, Deborah Bergamini, Catia Polidori e Matilde Siracusano (compagna del Presidente Occhiuto). Tra i senatori, Licia Ronzulli, vicepresidente del Senato, Claudio Lotito, Mario Occhiuto, l'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, il consigliere regionale Pierluigi Caputo, oltre a numerosi parlamentari, tra cui Manlio Messina (ex Fdi). Sala soldout, gremita all'inverosimile. ●

LA RIFLESSIONE / ORLANDINO GRECO

A CICERONE PIACEREBBE LA RIFORMA DELLA GIUSTIZIA

Sono in America. Sì, proprio in America: un continente verticale, trafitto da grattacieli che tagliano il cielo e da strade diritte come sentenze irrevocabili, dove il caos non conosce tregua né meriggio.

Dopo svariati incontri a Little Italy con tanti italiani e calabresi, ho trovato un raro istante di quiete in un caffè di Manhattan e, per non perdermi, poiché in ogni viaggio ho un tascabile che mi accompagna, ho fatto ciò che faccio da sempre quando ho bisogno di un orientamento morale: ho portato con me le *Catilinarie* di Cicerone. Orazioni che ti rammentano che una Repubblica muore quando la giustizia si assopisce, quando non distingue, quando non è illuminata dal faro di una autorevole imparzialità. Sto leggendo mentre la luce del locale muta e il brusio si dissolve. L'aria vibra, come se un varco invisibile si aprisse tra le epoche. Alzo gli occhi.

Lo vedo.

Marco Tullio Cicerone.

In toga.

In piedi, a suo agio, tra un americano col laptop e una turista coreana che lo fotografa convinta sia un attore.

Mi fissa e con una voce che sovrasta persino il rumore di Starbucks, proclama:

"Italicus Meridionalis...

quid in re publica vestra agitur?

Cosa accade in Italia con questa riforma della giustizia?"

Rimango immobile.

Sto in America, tra le luci di Times Square, a leggere le sue orazioni, e Cicerone mi appare, come un fantasma digitale generato dall'intelligenza artificiale del mio telefono, convocato — chissà come — dal mio libro aperto.

Gli spiego: «separazione delle carriere che restituisca fedeltà ai principi della nostra carta costituzionale, sorteggio dei membri e due CSM, distinzione, in ruoli e funzioni, tra magistrati requiranti e giudicanti, fine dello strapotere delle correnti, un giudice terzo ed imparziale, arbitro equidistante nella partita tra la difesa dei diritti e l'esercizio dell'azione penale». Lui ascolta in un silenzio solenne, poi chiude gli occhi con quella stanchezza antica di chi ha visto troppo e ha capito troppo presto.

Infine pronuncia:

Lui si volge verso la finestra, contempla la città insonne, e parla come se stesse ancora in Senato:

"O popolo d'Italia!

Non temete chi vuole distinguere i compiti; temete chi vuole confonderli. La giustizia ha bisogno di punti saldi: i ruoli devono essere separati, non fusi; autonomi, non soggiogati; solo così la giustizia sarà ferma, non intimidita."

Poi posa una mano virtuale sulla mia spalla — eppure sembra pesare come una mano vera — e aggiunge:

"Ricorda ai tuoi del Sud che le riforme



"Quando chi giudica è distinto da chi accusa, la giustizia è più salda, solo così la Repubblica è più sicura.

In verità, uomo del Meridione, questa riforma è coerente con ciò che io stesso ho difeso nel Senato".

Rimango folgorato.

Un Cicerone sintetico, sì — ma con due-mila anni di dottrina riflessi nella voce. E questa sua figura algoritmica mi dice che la riforma della giustizia del governo Meloni si iscrive nel solco più puro della sua filosofia.

Gli chiedo allora cosa direbbe agli italiani di oggi.

non si giudicano dai nomi, ma dalla loro capacità di custodire la libertà".

Un istante dopo, scompare.

Nessun fumo, nessun effetto speciale: solo una pagina del libro che si solleva da sola, come se il vento della storia — o dell'algoritmo — avesse appena pronunciato il suo verdetto.

Ho chiuso Cicerone.

Era evidente: le idee che contano davvero non muoiono mai.

Ritornano.

A volte in carne, a volte in pixel, ma ritornano quando servono. ●



IL SUD A DUE VELOCITA' LA ZES UNICA IN CALABRIA E' UN INSUCCESSO

MARIAELENA SENESE

La Zes Unica doveva essere la leva per portare investimenti e lavoro anche nei territori più fragili. In Calabria, invece, i numeri certificano un insuccesso: a parità di fiscalità di vantaggio con le altre regioni del Mezzogiorno, la regione resta marginale nelle autorizzazioni, negli investimenti attivati e nelle ricadute occupazionali. Non è un dettaglio statistico, ma un segnale politico ed economico chiaro: la Zes, così com'è disegnata e applicata, non sta riequilibrando i divari, li sta consolidando.

Al 30 giugno 2025 le autorizzazioni uniche in Calabria sono 32, su un totale Mezzogiorno di 687: appena il 4,7% del complesso Zes, cioè meno di una autorizzazione su 20 è localizzata in Calabria.

Se anche consideriamo l'aggiornamento dei dati al 3 novembre 2025, l'aumento a 42 autorizzazioni, conferma come il peso relativo resta molto basso, perché nel frattempo cresce anche il numero complessivo di autorizzazioni nel Mezzogiorno (865); la Calabria rimane quindi marginale nel quadro generale.

La Campania da sola conta 308 autorizzazioni al 30 giugno 2025, cioè quasi dieci volte la Calabria; la Puglia 164, oltre cinque volte la Calabria; perfino la Sicilia, con 100 autorizzazioni, triplica il dato calabrese.

Se si considerano regioni più piccole o con apparati produttivi meno estesi, come Basilicata (21 autorizzazioni) e Molise (16), la Calabria è sì sopra questi territori, ma il salto non è proporzionato alla maggiore popolazione e alla maggiore domanda di sviluppo: il dato calabrese si colloca in una fascia "medio-bassa", non di traino.

I 168,9 milioni di investimenti associati alle autorizzazioni calabresi rappresentano meno del 5% dei 3.722,8 milioni complessivi del Mezzogiorno, confermando che non è solo "bassa la quantità" di progetti, ma anche la massa finanziaria attivata.

segue dalla pagina precedente

• SENESE

Le ricadute occupazionali stimate (530 posti) sono marginali rispetto ai 12.758 posti complessivi, con una quota intorno al 4%, troppo bassa per incidere realmente su disoccupazione e inattività che, in Calabria, restano tra le più alte del Paese.

In presenza di un quadro di forte agevolazione (Zes + credito d'imposta), il fatto che la Calabria esprima così poche autorizzazioni segnala criticità di contesto: infrastrutture e servizi poco competitivi rispetto a Campania e Puglia penalizzano fortemente la regione.

Le agevolazioni fiscali e il credito d'imposta Zes sono formalmente uguali per tutte le regioni interessate. Proprio per questa parità, l'investitore sceglie territori dove il contesto competitivo è migliore: porti e retroporti più efficienti, collegamenti ferroviari e autostradali più solidi, servizi alle imprese e alla persona più sviluppati, ecosistemi industriali già densi (come Napoli-Caserta, Bari-Taranto o l'asse catanese).

Il comportamento è razionale dal punto di vista delle imprese: se l'aliquota fiscale è uguale, ciò che fa la differenza sono, servizi pubblici locali, disponibilità di aree industriali attrezzate, logistica, qualità della pubblica amministrazione, capitale umano e filiere già esistenti, ambiti in cui la Calabria parte strutturalmente svantaggiata. Il risultato è che la Zes, invece di riequilibrare i divari territoriali, rischia di amplificarli: le regioni già relativamente più dotate di infrastrutture e servizi attraggono la maggior parte delle autorizzazioni, mentre alla Calabria restano pochi investimenti, frammentati e con ricadute occupazionali limitate.

Si delinea, così, un Mezzogiorno a due velocità, dove i grandi flussi di investimento si concentrano altrove lasciando la Calabria nel ruolo di area "agevolata sulla carta" ma poco scelta dal mercato. ●

(Segretaria generale Uil Calabria)

IL PD CALABRIA

«IN CALABRIA NUMERI DA FALLIMENTO. IL GOVERNO MELONI CAMBI ROTTA»



Chiediamo al governo di assumersi la responsabilità delle disuguaglianze esistenti. Meloni e i suoi, anche in virtù dell'abbaglio del Ponte, pensino alle infrastrutture, indispensabili in area Zes, e intervengano con provvedimenti efficaci per correggere i pesanti squilibri esistenti». È quanto ha chiesto il Partito Democratico Calabrese, guidato dal senatore Nicola Irto, commentando i dati riportati dalla Uil calabrese sulla Zes Unica, ritenendoli «allarmanti e inaccettabili».

«Il quadro – hanno osservato i dem calabresi – è ora innegabile. La Calabria non sta beneficiando degli strumenti che avrebbero dovuto rilanciarne lo sviluppo, nonostante una fiscalità di vantaggio identica a quella delle altre regioni del Mezzogiorno. In area Zes, la Calabria registra un divario enorme riguardo al numero delle autorizzazioni e all'ammontare degli investimenti. In ordine a entrambe le voci, emergono volumi scarsi nella nostra regione, che pure registra i tassi di disoccupazione e inattività più elevati del Paese».

«Le agevolazioni fiscali – hanno evidenziato poi i dem calabresi – sono identiche per tutte le regioni, quindi la differenza la fanno infrastrutture, la logistica, la qualità dei servizi pubblici, le aree industriali attrezzate, il capitale umano e la pubblica amministrazione. Circa questi elementi, la Calabria resta priva di una strategia efficace del governo regionale».

«Siamo allora davanti al fallimento di una politica che – ha rincarato la dose il Pd Calabria – ha venduto la Zes Unica come soluzione miracolistica, ma senza costruire le condizioni minime perché funzionasse a regime. A questo punto, appare più conveniente vivere nelle altre regioni dell'area Zes, piuttosto che in Calabria».

«È l'ennesima riprova che la nostra regione continua a scivolare in basso», hanno concluso. ●

LETTERA APERTA AL SINDACO USCENTE DI RC



2014 -
GIUSEPPE FALCOMATÀ
VENIVA ELETTO PER LA
PRIMA VOLTA SINDACO
DI REGGIO

GIUSEPPE FALCOMATÀ' 12 ANNI AL COMUNE CON TROPPE IMPERDONABILI INCOMPIUTE

PINO FALDUTO

Alla città di Reggio non si rende un buon servizio né con il silenzio né con le mezze verità, quando i fatti non possono più essere nascosti, attenuati o raccontati diversamente da ciò che sono. Scrivo questa lettera con il rispetto dovuto a chi ha ricoperto per quasi dodici anni la carica di sindaco di Reggio Calabria, ma anche con il riguardo personale che nasce da un rapporto di conoscenza e di affetto maturato nel tempo, e dal legame che è sempre esistito con la sua famiglia. Caro Giuseppe, dodici anni sono un tempo lungo. Abbastanza lungo per incidere davvero. Abbastanza lungo per cambiare il destino di una città. Abbastanza lungo, soprattutto, per assumersi fino in fondo la responsabilità dei risultati. Oggi quei risultati non sono più una questione di opinioni politiche, di narrazioni o post sui social. Sono numeri ufficiali, utilizzati da banche, imprese, fondi di investimento, organismi nazionali e internazionali. E quei numeri dicono una cosa semplice e durissima: Reggio Calabria è ultima in Italia per la qualità della vita. Ultima nei servizi. Ultima nel lavoro. Ultima nelle opportunità per i giovani. Ultima nella capacità amministrativa.

Ultima proprio negli indicatori che misurano se un territorio è in grado di attrarre sviluppo o è destinato a perderlo. Questo dato pesa più d una inaugurazione, più di qualsiasi evento, più di qualsiasi slogan.

Dal 2014 a oggi Reggio Calabria ha perso oltre 15.000 residenti, passando da circa 184.000 abitanti a meno di 169.000, con un trend costante di diminuzione. Non si tratta di denatalità: è emigrazione strutturale. Sono andati via i giovani, ma anche famiglie intere e persone in età lavorativa, svuotando la città di capitale umano, competenze, lavoro e futuro. Questa

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• FALDUTO

non è una statistica astratta. È la fotografia di una città da cui si parte, non di una città che cresce. E mentre Reggio Calabria perde popolazione reale, l'azione amministrativa si è spesso concentrata su interventi simbolici, come l'apertura di scuole nido e parchi gioco, privi però di un contesto demografico, sociale ed economico che ne garantisca utilizzo, manutenzione e continuità.

Strutture che, senza famiglie che restano e senza servizi veri, rischiano inevitabilmente il degrado, trasformandosi da annunci politici in spazi vuoti.

Negli stessi anni la città ha perso finanziamenti strategico, come i PinQuA, ha assistito a gare deserte, bandi senza partecipanti, immobilismo sul PSC, reti idriche completate ma non attivate, e ha trasformato contenzioni tributari in strumenti di bilancio anziché di giustizia.

Ha messo in vendita beni simbolici e delicatissimi, come il Miramare, snaturando patrimoni nati per finalità sociali.

vice sindaci, una rotazione costante che ha impedito qualsiasi continuità amministrativa, svuotando di senso le deleghe e rendendo la Giunta comunale un organismo perennemente provvisorio. In dodici anni non è rimasta una quadra, non è rimasta una linea di governo, non è rimasta una responsabilità riconoscibile.

Il risultato è evidente: di quella prima Giunta, di quel metodo e di quelle scelte, oggi non è rimasto nulla. E una città complessa come Reggio Calabria non può essere governata senza continuità, stabilità e visione. E mentre si accumulavano ritardi e occasioni perse, la città veniva accompagnata verso una politica dell'apparenza: eventi, luminarie, inaugurazioni ripetute, estetica senza visione, comunicazione continua e risultati assenti. I numeri del Sole24Ore certificano che questa impostazione non ha funzionato. Nemmeno il dato, pure positivo, dei 900.000 passeggeri dell'Aeroporto dello Stretto riesce a cambiare il quadro, perché racconta una città da cui di parte, non una città che cresce.

A rendere tutto ancora più grave è l'ipocrisia istituzionale delle manifestazioni di commiato tuttora in corso. Cerimonie, parole solenni, narrazioni autocelebrative, come se si stesse chiudendo una stagione di successo.

Ma la normalità non si proclama, si misura. E quando i dati ufficiali collocano Reggio Calabria agli ultimi posti in Italia, continuare a raccontare una normalità inesistente significa



PERDITA DI ACQUA ACCANTO ALLA CATTEDRALE DI RC

confondere la rappresentazione con la realtà. Le istituzioni non hanno il compito di consolare, ma di dire la verità. Perché senza verità non c'è fiducia, e senza fiducia non c'è futuro. A tutto questo si aggiunge una scelta politica precisa: non essere protagonista nella richiesta delle opere compensative legate al Ponte sullo Stretto, anzi porsi di traverso, rinunciando a difendere fino in fondo l'interesse di Reggio Calabria in un passaggio storico che poteva rappresentare un'occasione irripetibile di sviluppo. Le grandi opere non si giudicano a parole: si governano. E scegliere di non farlo non è neutralità, è responsabilità politica. Ancora più grave è quanto accaduto con Mediterranean Life. Il Consiglio comunale ti aveva formalmente incaricato di dare seguito all'Accordo di Programma per la sua realizzazione. Quell'atto non ha mai avuto seguito. Nessun accordo. Nessuna conclusione. Nessuna assunzione di responsabilità.

Così non è stato solo bloccato un progetto strategico per la città, ma sono stati bruciati anni di possibilità, di investimenti, di lavoro, di programmazione e di credibilità. Quando un'Amministrazione non dà seguito a una delibera del Consiglio comunale, non è prudenza è mancanza di



ASILO NIDO DEL CEDIR, RECENTEMENTE RINNOVATO

Nel frattempo la macchina comunale ha vissuto un'instabilità continua, incompatibile non solo con il Pnrr, ma perfino con la gestione ordinaria. A questa instabilità si è sommato il continuo cambio di assessori e

Ma la normalità non si proclama, si misura. E quando i dati ufficiali collocano Reggio Calabria agli ultimi posti in Italia, continuare a raccontare una normalità inesistente significa

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• FALDUTO

serietà istituzionale. Questo non è un giudizio personale. È la fotografia oggettiva dello stato in cui la città viene lasciata.

Ed è qui il punto più difficile, ma anche più onesto da dire: era giusto che questa stagione amministrativa finisse. Non per rivalsa, non per spirito di contrapposizione, ma perché Reggio Calabria ha bisogno di una discontinuità vera, profonda, culturale prima ancora che politica.

La storia recente della città dimostra che Reggio sa rialzarsi quando viene governata con responsabilità, competenza e senso del limite.

Lo ha fatto negli anni della Primavera di Reggio Calabria, l'unico periodo che ancora oggi viene indicato come fase di reale risalita.

Oggi serve tornare a quello spirito: meno narrazione, più decisioni; meno estetica, più infrastrutture; meno eventi, più servizi; meno gestione del consenso, più governo della realtà. Oggi, dopo dodici anni da sindaco, il tuo ruolo istituzionale è cambiato. Sei stato eletto a rappresentare Reggio Calabria in Consiglio Regionale, e questo avrebbe richiesto un atteggiamento diverso, più umile, più responsabile, più aderente alla realtà dei numeri. Nel nuovo ruolo che ti è stato affidato dai tuoi elettori resta ancora uno spazio di responsabilità. L'auspicio è che tu possa usarlo con maggiore aderenza alla realtà dei numeri e ai bisogni reali della città, anche come gesto di rispetto verso una comunità che merita verità e serietà. Questa lettera non nasce da ostilità personale, né cancella i rapporti umani e familiari che hanno sempre accompagnato il nostro confronto.

Nasce dalla convinzione che amare Reggio Calabria vuol dire la verità, anche quando è scomoda. Reggio Calabria non ha bisogno di apparire. Ha bisogno, finalmente, di essere governata come una cosa seria. ●

(Imprenditore)



**«Un thriller straordinario
e avvincente»**

168 PAGINE - ISBN 9791281485594 - € 18,00

SU AMAZON E SU TUTTI I SITI LIBRARI ONLINE

Distribuzione in libreria: LibroCo



ROSARIO PREVITERA IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA AVRA' LA SUA IGP

ANTONIO MARINO

Non si perde in chiacchiere, né ricorre a diplomatici giri di parole: Rosario Previtera, la cui vita diviene, giorno dopo giorno, buona e necessaria battaglia per la difesa e il rilancio del Bergamotto, è chiaro, documentato, diretto, a volte deluso, sempre speranzoso.

- Giulio Andreotti, citando Papa Pio XI, riteneva che a pensar male del prossimo si fa peccato

ma si indovina: quali pensieri albergano nell'intimo di un Uomo, Rosario Previtera, che ogni più fresca quotidiana energia sta dedicando al Bergamotto reggino, dal giorno in cui s'è ritrovato tra le mani quelle... opposizioni di natura, come dire, nostrana?

«Le opposizioni alla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale del Disciplinary dell'IGP Bergamotto di Reggio Calabria, che avrebbe sancito la chiusu-

ra dell'iter prima dell'approvazione a Bruxelles, sono consentite per legge; ce le aspettavamo e, sinceramente, avevamo già pronte le risposte. Dopo più di quattro anni immaginavamo già quali potessero essere le tematiche, sempre uguali e senza fondamento, proposte al Ministero solo per bloccare nuovamente il percorso dell'IGP. L'obiettivo della "controparte della DOP" è quello di rinviare più possibile il successo del progetto IGP. Un progetto che è diventato nel tempo qualcosa di più: un'idea di sviluppo, un percorso collettivo, una rivoluzione sociale. Non importa che poi da costoro vengano diffuse menzogne come quella trita e ritrita che con l'IGP può entrare prodotto da altre zone (cosa che avviene invece regolarmente per i bergamotti destinati all'essenza destinata ai profumi e alla cosmesi) e false interpretazioni della documentazione e del Disciplinare: non è questa la sede ed è tutto riportato sulla nostra pagina Facebook "Bergamotto di Reggio Calabria IGP" in decine di articoli, post ed interviste; non solo, ma davanti all'invito ad un confronto pubblico e televisivo essi diventano irreperibili. È invece fondamentale concludere l'iter dell'IGP iniziato nel 2021 da centinaia di agricoltori a fronte di 21 soggetti iscritti al Consorzio di tutela della DOP olio essenziale del Bergamotto di Reggio Calabria (illegittimamente denominato "Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria"), ovvero la controparte che continua a bloccare l'iter insieme a Coldiretti e a Confagricoltura reggine. Allo stesso modo sapevamo che la controparte avrebbe presentato vari ricorsi al Tar Lazio, l'ultimo è del 15 dicembre scorso e, probabilmente, lo farà ancora nel tentativo di procrastinare inutilmente quanto ormai è concluso e quasi approvato. L'obiettivo è duplice: far perdere tempo e rinviare l'IGP, così da mantenere sempre basso il prezzo del prodotto e contempora-

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• MARINO

neamente provare a salvare la faccia fino all'ultimo. È quella che viene definita "la sindrome del pennacchio", difficile da guarire... Soprattutto dopo decenni di "poltronismo" stratificato e affarismo consolidato. Il "caso bergamotto" è un esempio che è diventato emblematico, ma ne esistono altri e ne esisteranno sempre. In più l'atteggiamento "nostrano" del non fare nulla e svegliarsi solo quando qualcun altro agisce, per provare a bloccarlo, è tipico calabrese ma soprattutto reggino. E immaginiamo cosa accade quando in ballo ci sono interessi intrecciati non a tutti noti.

- È una battaglia, di certo, economica, sociale, ambientale: è, però, pure culturale, politica, identitaria. Quanto inciderà, sulla piccola imprenditoria e su tutto il territorio reggino quel riconoscimento? L'IGP, intendo...

«È vero. Mi sono reso conto, nel tempo, che è diventata una battaglia sociale e culturale: riuscire a liberare gli agricoltori e in questo caso i bergamotticoltori dal giogo pluridecennale dell'industria dell'essenza e dai ricatti periodici dei soliti noti che insieme stabiliscono "il prezzo" come se ci fosse una borsa merci, avrà un valore inestimabile. L'IGP attribuito al frutto fresco consentirà di aprirsi al mercato italiano ed europeo, come tanti altri agrumi e ortofrutta, con il marchio di qualità. Abbiamo perso anni e grandi opportunità ma sono certo che il comparto recupererà presto, quando i suoi veri protagonisti realmente saranno liberi di scegliere se cedere il frutto all'industria dell'olio essenziale o al vasto mercato del prodotto fresco (che già oggi ha un valore al Kg del doppio in Italia e del triplo all'este-

ro) e dei trasformati in ambito food. Assaporare e prevedere la "libertà" di vendita con l'Igp, visto che la Dop di fatto non è mai esistita, in questi anni di "querelle" e con la nostra animazione territoriale, ha stimolato decine di imprenditori a realizzare numerosi prodotti "al bergamotto di Reggio Calabria" come mai non si era visto prima, tenendo conto che anche le richieste dei consumatori sono aumentate. Questo significa che occorre, e sarebbe servita da molto tempo,



una grande attività di marketing da parte di chi aveva il dovere di realizzarla da un ventennio ma non ha mai concretizzato, se non in termini di sagre, convegni ed eventi locali o in occasioni di fiere. L'obiettivo invece dovrà essere, grazie all'IGP, quello di vendere prodotto e territorio insieme e fuori dai confini regionali e nazionali. Parlarsi delle stesse cose e autocelebrarsi localmente serve sempre, ma è insufficiente rispetto al vero obiettivo commerciale e di valorizzazione globale. E il nuovo regolamento comunitario prevede proprio questo come mission dei nuovi Consorzi di tutela dei prodotti IG (IGP, DOP, STG) e nell'ambito della IG Economy come abbiamo dimostrato durante l'importante convegno del 30 ottobre scorso all'Università di Reggio Calabria. Un convegno che voleva anche essere

uno strumento di pacificazione, di accoglienza, di inclusività nei confronti di coloro che non avremmo mai più voluto definire "i nemici del territorio". Ma così purtroppo non è stato».

- Se potesse tornare indietro, rifarebbe tutto? Riabbraccerebbe la battaglia?

«A volte me lo chiedo. Quasi cinque anni di attività continua sono un periodo lungo oltre che faticoso. E mi tornano in mente le parole di coloro che all'inizio di questa avventura mi

preannunciavano grossi problemi; ci accingevamo a percorrere un campo minato, un settore diciamo "delicato", con tanti interessi sovrapposti da non "sconzare", dei quali ingenuamente non avevo idea; molti di questi interessi si sono rivelati gradualmente e sono stati resi pubblici ma altri ancora non li conosciamo in pieno, tant'è che appaiono e li percepiamo come nebbia all'orizzonte che poi sparisce. Credo

però che sia stato fatto tanto rumore e si sia scritto e detto tantissimo: chi di competenza prima o poi dovrà attivarsi seriamente nelle sedi opportune e non si potrà girare sempre dall'altro lato. Si tratta pur sempre di una questione e di una battaglia di libertà e di un potenziale sviluppo che qualcuno non vuole: e non è il classico luogo comune purtroppo. Se non sei indipendente dovrai sempre rivolgerti a qualcun altro e quindi non sarai mai libero di scegliere. Non mi piace, anche se è efficace, il termine giornalistico "guerra del bergamotto" tra i sostenitori della DOP olio essenziale da estendere al frutto (cosa ad oggi impossibile evidentemente) e i sostenitori dell'IGP per il frutto Ber-

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• MARINO

gamotto di Reggio Calabria. E non concordo con chi dice ancora che si tratta di una “guerra tra poveri”. Assolutamente no. Se si tratta di guerra, lo è tra i ricchi di sempre e i poveri da generazioni, ovvero i bergamotticoltori! Quando chi si è opposto e continua ad opporsi all’IGP ci porta ai limiti della cosiddetta “stanchezza burocratica”, che sottrae tempo, risorse, energie, inconsciamente subentra a volte il desiderio recondito

rendo la via giusta. La responsabilità aumenta grandemente insieme alla forza per continuare, insieme a tutti coloro che sin dall’inizio supportano il percorso dell’IGP e portano avanti il progetto: produttori, tecnici, presidenti di associazioni, intellettuali e studiosi, sindaci, cittadini».

- A quanti scelgono d’andar via, da questa Terra, poiché, a sentir loro, non ha presente e ancor meno futuro, cosa vorrebbe dire? In fondo, sta affrontando una lotta a... titolo gratuito: non otter-

coli e agrumicoli con Agenda 2000, i primi PIAR con le Comunità Montane dell’epoca, la scrittura e la riscrittura di interi bandi per ottenere maggiori risorse dall’UE, le sperimentazioni in agricoltura, le prime De.c.o. reali e concrete dei primi anni 2000, i brand della provincia reggina e la partecipazione coordinata delle aziende alle prime fiere e così via. Oggi spesso chiamiamo i risultati concreti di queste attività, relativamente ad imprese specifiche o nuove, con termini altisonanti come start-up, spin-off azien-



di mollare, ma per fortuna capita sempre che qualcuno ti regali la forza per continuare. È sufficiente l’inattesa telefonata di un collega, di un giornalista, di un agricoltore, per lo più sconosciuto e magari anziano che ha vissuto il monopolio decennale, che ti ringrazia per ciò che stai facendo o addirittura ti “benedice” come si faceva un tempo e ti augura “tanta salute” invitandoti a non arrenderti. Davanti a questi piccoli, simbolici ma potentissimi segni, capisci che stai percor-

rà alcun ritorno, soltanto la gioia di veder crescere la sua Terra...

Non è la prima volta che mi dedico a “missioni impossibili” per lo sviluppo del territorio, della cooperazione, delle aree rurali, delle aree interne e montane. Non posso dimenticare il successo impensato della prima cooperativa, ancora esistente, dei 100 piccoli viticoltori “eroici” della Costa Viola reggina di venti anni orsono, le altre cooperative sui territori, i primi PIF (Piani Integrati di Filiera) olivi-

dali e simili. Un tempo, quando il web era agli esordi e i social iniziavano lentamente a svilupparsi, si trattava di vera animazione territoriale in campo, connessa alla voglia e alla tenacia di quei pochi sindaci, presidenti, assessori provinciali e regionali all’avanguardia. Oggi invece ci piace maggiormente giocare e dissertare con i termini sempre più diffusi di “tornanza” o di “restanda”. La Calabria, invece, soffre di altre patologie:

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• MARINO

i risultati negativi, come il PNRR in forte ritardo, dovuti al concetto di “appartenenza”, la mancanza quasi assoluta di “meritocrazia”, la “mancanza di coraggio” nel rompere gli indugi, gli schemi e le appartenenze e scegliere di andare avanti e cambiare rotta con lealtà e onestà intellettuale. Forse ciò è dovuto a quella stratificazione sub-culturale vissuta in secoli di colonizzazioni. Ma oggi è un pretesto antropologico che non tiene più. Ed è facilissimo constatarlo a tutti i livelli, dal più basso al più alto. Il “caso bergamotto” è uno degli esempi plastici: è il risultato del mix di questi limiti che danneggiano il territorio e le future generazioni. Credo siano limiti irrisolvibili perché permeano l'intera società e soprattutto influenzano le intenzioni di coloro che hanno il potere decisionale, tranne casi rari e pertanto ben visibili. Ecco un motivo in più per continuare nella nostra proverbiale testardaggine e proseguire a operare per il bene della propria terra nonostante le difficoltà. Alle nostre solitarie latitudini immagino ogni attività come una corsa a ostacoli e in salita. Ecco perché i migliori giovani calabresi si realizzano altrove: già allenati alle difficoltà “nostre”, quando emigrano si trovano davanti praterie libere e pianeggianti e in poco tempo diventano leader in tutti i settori. Chi ritorna è perché crede con fiducia ed entusiasmo di poter contribuire a far crescere la propria terra. Rimarrà a lungo in Calabria? La risposta è scontata.

- Un'ultima curiosità: s'è mai sentito solo in questi anni a capo del Comitato? Non mi riferisco ai suoi più stretti collaboratori o alle tante realtà che vivono per il Bergamotto. Parlo di Istituzioni, Associazioni, cittadini che promuovono magari convegni e incontri ma che, poi, all'atto pratico, non intervengono per non dar fastidio a qualcun altro...

«Non mi sono mai sentito solo: con il coordinamento del “Comitato promotore per l'IGP Bergamotto di Reggio Calabria”, cresciuto negli anni dal punto di vista delle imprese e delle cooperative, con aggregazione di associazioni datoriali, associazioni culturali, cittadini, intellettuali e studiosi, tecnici, qualche Comune. Certo molte realtà si sono “astentate”, o non hanno dichiarato la propria adesione al percorso dell'IGP: non tanto per non dare fastidio ma per evitare il rischio di esporsi e magari apparire disallineati nei confronti di coloro che “sono contro” ovvero per motivi di “appartenenza” a partiti, a gruppi di interesse, a correnti politiche che

troparte della DOP” in merito ad argomentazioni di cui non hanno idea e per le quali vengono indottrinati ed utilizzati come semplici megafoni, senza spirito critico, atti a diffondere menzogne tecniche in merito al Disciplinare IGP, alle opposizioni, alla documentazione, ecc. Non li giudico per la loro ignoranza da “copia e incolla” che si dichiara palesemente, ma capisco che nella nostra terra funziona così. Ma verranno anch'essi accolti con gioia, insieme agli attuali “oppositori”, anche quando chiederanno di salire sul cosiddetto “carro del vincitore”, come già sta avvenendo gradualmente. È giusto che sia così se vogliamo mettere in pratica



hanno scelto la controparte o semplicemente hanno deciso, senza studiare o per “andare contro”, che “la DOP è migliore”. Oggi i laureati in Google e gli specializzati in Facebook sono davvero la maggioranza. Mi dispiace invece per quei soggetti che periodicamente spuntano dal nulla, si trincerano dietro associazioni o dietro la loro passata (o passatissima) nomea pubblica di vario genere, per appoggiare sulla stampa la “con-

ciò che si predica e contribuire anche minimamente a spezzare le catene dell'ignoranza, dell'indifferenza, dell'interesse personale. Perché? Perché il raggiungimento dell'obiettivo “IGP Bergamotto di Reggio Calabria”, anche se arriverà in ritardo, dovrà essere patrimonio condiviso e disponibile di tutta la collettività, volano di sviluppo, esempio positivo da imitare e migliorare». ●

[Courtesy CalabriaPost.net]



LA SMART CITY DI TRENTO HA UNA ANIMA CALABRESE

MARIA CRISTINA GULLÌ

La trasformazione digitale sta cambiando il volto delle città italiane: l'obiettivo delle *smart cities* nel caso di Trento è un traguardo largamente raggiunto, grazie anche all'intuito e alle soluzioni tecnologiche

decise e adottate da un calabrese doc, l'ing. Nicola Barone, Presidente di Tim San Marino e vicepresidente del Quadrato della Radio. Barone che ha sviluppato e seguito il progetto di TIM per cablare l'intera città di Trento, per conto della PAT (la Provincia Autonoma)

non può fare a meno di ricordare come oltre trent'anni fa questa opportunità di progresso era nata in Calabria con il Consorzio Telcal, di cui era Presidente. Un progetto interamente finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca, che purtroppo naufragò prima del successo imminente. Era stato allora che il giovane ingegnere calabrese lasciava tutti di stucco parlando di connessioni e reti per modernizzare le città del futuro, venendo preso per matto e visionario. Ma le idee erano buone e l'intuito, unito alla conoscenza della materia e alla eccellente competenza ha fatto il resto.

CI ha raccontato questo particolare durante l'incontro promosso dal Quadrato della Radio a Trento per parlare di connettività, produttività, infrastrutture e formazione. Il convegno "Digital Pat Day" ha riunito esperti di tecnologia e innovazione a Trento per fare il pun-



segue dalla pagina precedente

• GULLI

to sullo stato della trasformazione digitale in Trentino. Un'opportunità per confrontarsi anche sulle nuove sfide offerte dalle tecnologie emergenti, quali l'Intelligenza Artificiale, per favorire la transizione digitale sia per le imprese sia per la Pubblica Amministrazione. La scelta di Trento non è stata casuale: la città, interamente cablata, è la prima vera *smart city* italiana, dove i servizi digitali al cittadino (100%) rappresentano un invidiabile traguardo per molte altre città italiane.

Diversi e numerosi gli spunti emersi da un dibattito che non esaurisce certo a Trento: i relatori hanno evidenziato quanto interesse porta la trasformazione tecnologica per la crescita e lo sviluppo urbano di intere comunità. In particolare, è emersa la richiesta di supporto non solo economico, per realizzare i progetti, e sono venute sollecitazioni per la sburocratizzazione e lo snellimento dei processi pubblici. Nonché, la necessità, specie per le piccole imprese di una gestione a volte basata sull'istinto e non solo sui dati, in particolare per quanto riguarda i costi.

Se le nuove tecnologie (intelligenza artificiale in primis), i dati e la sicurezza informatica sono sicuramente importanti, con le startup e l'industria che ritengono centrale l'intelligenza artificiale e vi dedicano team specializzati e budget specifici, al contrario le imprese familiari tendono a usare strumenti base e ad affidarsi più all'istinto che a una reale analisi.

Nelle microimprese come commercio al dettaglio, b&b e sociale mancano completamente fondi dedicati, consapevolezza e strumenti di base per gestire la digitalizzazione. In questo contesto, tra le richieste rivolte alla Provincia la creazione di un "ufficio del fare" per snellire la burocrazia, soluzioni alle criticità (es. carenza di alloggi e scuole internazionali) che frenano l'attrazione di talenti anche di profilo manageriale, la messa a terra progetti di co-innovazione e il miglioramento del trasferi-

mento tecnologico verso le piccole imprese.

Cristiana Pretto, dirigente generale dell'unità di missione strategica digitalizzazione e reti, nel portare il saluto del vicepresidente e assessore allo sviluppo economico, lavoro, famiglia, università e ricerca Achille Spinelli, ha illustrato i progetti messi in campo dalla Provincia per la digitalizzazione, l'innovazione e la sicurezza nella pubblica amministrazione, cogliendo le opportunità offerte dal PNRR e dal fondo complementare nei diversi settori coinvolti, sia per il comparto infrastrutture che per le applicazioni e i servizi digitali. Su tutti spicca il Progetto Bandiera, finanziato con i fondi del PNC e conclusosi a novembre, avente gli obiettivi di supportare il processo decisionale della PA tramite tecnologie all'avanguardia, incrementare la sicurezza delle piattaforme strategiche, offrire servizi digitali efficienti e accessibili e incrementare le competenze per la trasformazione digitale.

La dirigente generale del Dipartimento sviluppo economico, ricerca e lavoro Laura Pedron, invece, ha sottolineato le diverse iniziative messe in campo dalla Provincia finalizzate ad incentivare la creazione di startup che possano diventare fornitori di filiera per le imprese più grandi e il ruolo centrale dell'ente pubblico quale mediatore e facilitatore della comunicazione e interazione tra le imprese, soprattutto quelle medio-piccole che sono la maggior parte, e il mondo della ricerca. Infine ha auspicato che le associazioni di categoria valorizzino maggiormente il loro ruolo di facilitatori nei confronti delle piccole imprese.

A conclusione della giornata, Nicola Barone, vicepresidente del Quadrato della

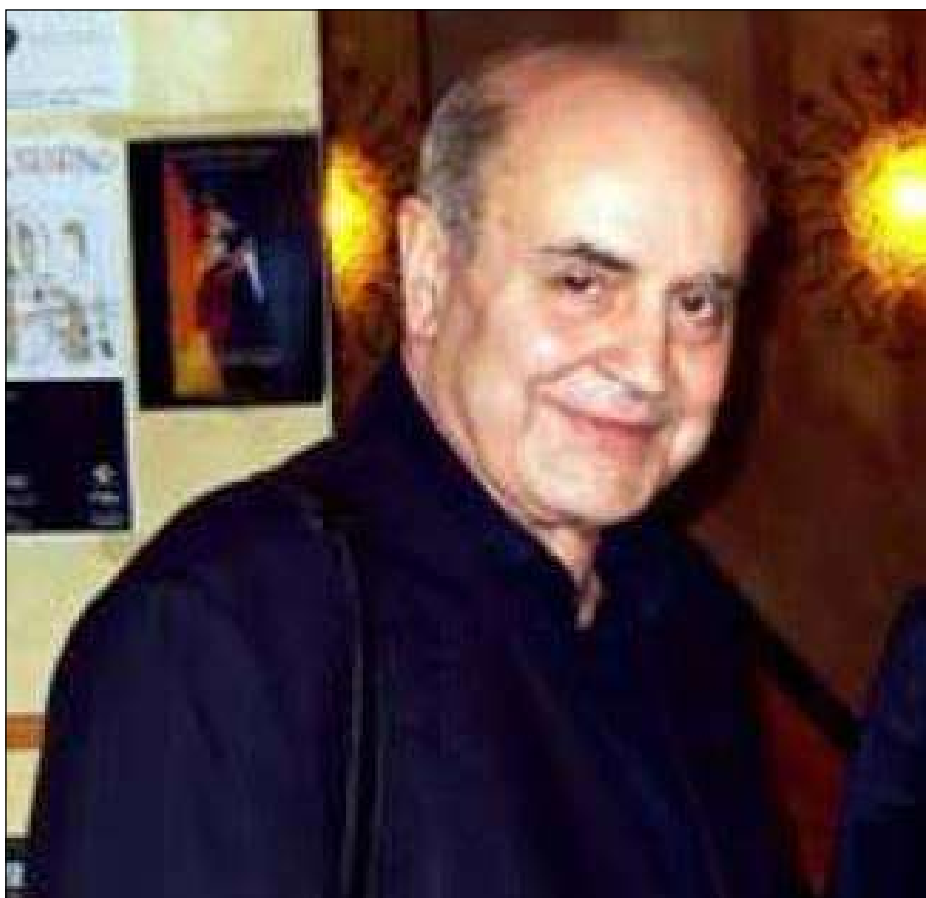
Radio, ha illustrato i punti di forza e le eccellenze del territorio nel percorso verso la trasformazione digitale, evidenziando dati di benchmark estratti dai report nazionali e internazionali più recenti e riferiti all'Italia e agli altri paesi europei, suggerendo azioni finalizzate all'incremento della competitività negli ambiti dove ci sono ancora ampi margini di miglioramento (copertura della banda larga, adozione di specialisti ICT, utilizzo dell'intelligenza artificiale e del fatturato on line da parte delle imprese, innovazione nelle piccole medie imprese e trasferimento dell'innovazione a cittadini e imprese).

Gli aspetti positivi sui quali il Trentino è all'avanguardia riguardano il sempre più diffuso utilizzo della rete anche da parte dei B&B, le competenze digitali di base, la sanità digitale e l'innovazione in generale, mentre rappresentano delle grandi opportunità il Progetto Bandiera, lo sviluppo e l'utilizzo dei servizi pubblici digitali, l'incremento dell'uso delle piattaforme abilitanti nella PA, il potenziamento delle compe-

tenze digitali degli operatori della PA e il portale per le imprese Trentino for Talent.

Il successo dell'incontro ha favorito la consultazione pubblica "Basilicata in ascolto", in collaborazione con il Quadrato della Radio, che resterà attiva fino al 13 marzo 2026. «L'intento - ha dichiarato Michele Busciolano, dirigente generale Amministrazione Digitale della Regione Basilicata - è ascoltare e mappare le esigenze tecnologiche, definire le priorità, gli ostacoli e le proposte operative, decidere in maniera condivisa e puntuale le politiche digitali, le strategie e le azioni di sviluppo da considerare e inserire nel Piano Regionale per la Trasformazione Digitale 2026 2028". ●





UNA POESIA PER LA SERA RODOLFO CHIRICO E CALOGERO

NATALE PACE

Ho conosciuto Rodolfo Chirico il 5 ottobre 2005 a Reggio Calabria all'Istituto Magistrale "T. Gulli". Ovviamente sarebbe più corretto

dire "ho incontrato", perché per conoscerlo, già conoscevo Chirico avendo letto le sue più belle poesie in "Io nasco disobbediente" edizione del 1992 di Forum / Quinta Generazione, volume che si pavoneggia nella

mia biblioteca di autori calabresi e un suo interessante saggio critico e documentario: "La Calabria e un suo grande poeta: Lorenzo Calogero" edito dalla casa editrice cosentina Luigi Pellegrini. Inoltre, seguivo da tempo il suo impegno in ambito teatrale.

Proprio a causa (o per merito) di Lorenzo Calogero ebbi modo di conoscere personalmente Chirico ed il privilegio di lavorarci insieme.

"Senti Natale, avrei pensato di offrire una conversazione su Lorenzo Calogero ai miei studenti del Magistrale, che ne dici di venire a relazionare?"

Il tono di voce di Carmelina Sicari non era - non è mai stato - quello di chi chiede, casomai quello di chi "conviene che sia opportuno" ed è difficile obiettare qualcosa. Avrei potuto obiettare per esempio che sul poeta melicuccchese vi erano esperti molto più competenti e critici di professione che meglio di me avrebbero potuto esporre la poetica e la vita calogeria ai ragazzi.

"Ma sarete tu e Rodolfo Chirico, vi aiuterete a vicenda a relazionare su Calogero ai ragazzi. Tu potresti raccontare la tua esperienza di vita a Melicuccà e nel Circolo Culturale intitolato al poeta!"

Accettai perché non si dice di no a Carmelina Sicari, che io considero, insieme a Benedetta Borrata, tra le più ferrate intellettuali e letterate reggine di sempre e per quella opportunità di stare per un pomeriggio fianco a fianco con Rodolfo.

Per tutto il tempo dell'evento, Chirico mi lasciò la parte dell'ospite d'onore, con la bonarietà e umiltà che lo hanno sempre caratterizzato, intervenendo con decisione e competenza quando riteneva necessario arricchire il mio intervento con particolari e con note critiche. In mezzo a noi, Carmelina, come al solito, moderava gli interventi, stimolando gli studenti delle classi superiori del l'Istituto ad aprire con noi un dialogo o sottolineava con la solita arguzia letteraria certi passaggi

▶ ▶ ▶

gi che mettevano in luce aspetti particolari del "medicu pacciu" di Melicuccà.

I ragazzi del Magistrale stimolarono con domande e curiosità la nostra esposizione; ne venne un pomeriggio di poesia e di letteratura calabrese che mi fa piacere immaginare sia rimasto impresso nella mente di quei diciottenni.

Ci lasciammo io e Rodolfo con la promessa di rivederci per altri momenti culturali, mi promise che sarebbe venuto a trovarmi a Palmi, ma poi, si sa come vanno le cose della vita. Ci perdemmo di vista.

Rodolfo Chirico nasce a Santo Stefano D'Aspromonte il 17 giugno 1941. Compie i suoi studi a Roma, all'Università Internazionale degli Studi Sociali, sezione Cinematografica, Regia e Recitazione. Studia lingue alla Orientale di Napoli, con particolare approfondimento degli studi shakespeariani, della letteratura inglese e della glottologia. Si laurea in Materie Letterarie a Salerno, allievo di Salinari, Sanguineti, Paparelli, Guarino, Galasso, De Rosa, Avallone, Rivero e Mazzetti. È stato insegnante di italiano e storia ed ha svolto una intensissima attività di giornalista pubblicista e di critica e sperimentazione di poesia e teatro.

La sua bibliografia comprende la pubblicazione di decine di volumi di poesia e di una trentina di testi di drammaturgia teatrale, molti dei quali portati in scena anche con la sua regia. Ebbe qualche problema con la

Questura di Reggio Calabria quando gli vietò per motivi di ordine pubblico la messa in scena di "Magia e sangue per la torta del potere".

Di Rodolfo, critico, poeta e drammaturgo, sono state rappresentate numerosissime opere dal Teatro Stabile



della Calabria - Consorzio Teatrale Calabrese, da lui stesso fondato e diretto fino alla morte. Ma anche fuori Reggio sono state allestite rappresentazioni importanti e di successo al Teatro Popolare di Roma, dal Gruppo di Ricerca "Semi di Marzo" di Milano, dal Teatro Stabile di Calabria a Crotona.

Oltre a dirigere il Teatro Calabria, vi insegnava Arte Drammatica.

È stato inoltre Direttore Artistico dal 1990 per la prosa del Teatro "Francesco Cilea" di Reggio e delle rassegne estive "Nuovo Spazio Scenico". Uno dei suoi più grandi successi ebbe con la rappresentazione di "Cenerentola con gli occhiali".

Ma se la sua attività arti-

stica prevalente fu certamente quella drammaturgia teatrale che tanto successo e notorietà gli tributò, oltre a contatti e collaborazioni con istituti teatrali di fama nazionale come il Piccolo Teatro di Milano, Rodolfo Chirico è stato un prolifico e sensibile poeta legato alla poesia lirica, ma con ampie aperture al moderno, al verso libero.

La prima edizione del già citato "Io nasco ora disobbediente" poté vantare le introduzioni di Antonio Piro-malli e Maria Luisa Spaziani e di lui si occuparono a vario titolo Maurizio Liverani, direttore di "Dramma", Guglielmo Petroni, componente della giuria del Viareggio, Alfredo Barbina, Direttore dell'Istituto di Studi Pirandelliani e Teatro Italiano Contemporaneo.

La poesia di Chirico, come scrisse Angelo Pietro Caccamo, è il regno delle opposizioni, un regno spezzettato in mille rivoli dove l'uomo esiste per essere critico e cosciente della sua superiorità rispetto al mondo naturale che a tratti gli appare insensato. All'interno di questo basilare concetto poetico-filosofico, Chirico lascia convivere aspetti contemplativi della natura, del percorso dell'uomo e altri opposti e contrari che sembrerebbero difficilmente coesistere: la lettura della storia del mondo, lo scomporsi della società, in modi di vivere diversi e contrastanti.

Non disdegna Chirico il moderno sperimentalismo nelle metriche e il mito novecentesco del verso libero, li umanizza però a suo uso e consumo, teatralizzandone spesso aspetti e costruzioni metriche come se invece di scrivere versi, pensasse di scrivere dialoghi di drammi.

Disse di lui la tre volte candidata al Premio Nobel per la letteratura Maria Luisa Spaziani:

"Siamo al polo opposto di un Mallarmé, non c'è dubbio, ma la sua lunga confessione, questa sua autobiogra-



segue dalla pagina precedente

• PACE

fia morale per apologhi è una fra le più interessanti testimonianze di quel Sud che nei suoi figli migliori continua a cercarsi”.

Rodolfo Chirico è deceduto il 5 dicembre 2013 e, come spesso accade da queste parti, nella città di Reggio, in provincia, nella Calabria, sembra si faccia a gara per far perdere ogni traccia dei figli più bravi e capaci.

Più di tutti, la sua compagna Rina Postorino Chirico continua a tenerne vivo non solo il ricordo, ma concretamente il lavoro svolto attraverso il Teatro Calabria che ella con amore e professionalità ha continuato a dirigere fino a che è stato possibile.

E dunque anche per Rodolfo Chirico è stato lungimirante profeta Emilio Argiroffi: «Uno dei più problematici autori del nostro tempo, e ci auguriamo che, come spesso accade nel nostro Paese, non ci si accorga di questo con il ritardo imperdonabile che provoca per la cultura italiana perdite difficilmente risarcibili».

E tu insisti col volere capire

*Ogni ideologia è ingenua utopia;
il sorriso d'una rosa
quando il demone cavalca
la folle notte.*

--

E tu insisti col volere capire.

--

*Mi muore, mi muore fra le mani
Questa poesia
Dopo il violento sorso di frescura.*

--

*E tu insisti col volere capire.
L'uomo ha solo bisogno d'amore*

--

*Un giorno, forse,
arriverò nel luogo
dove non mi domanderanno
chi sono*

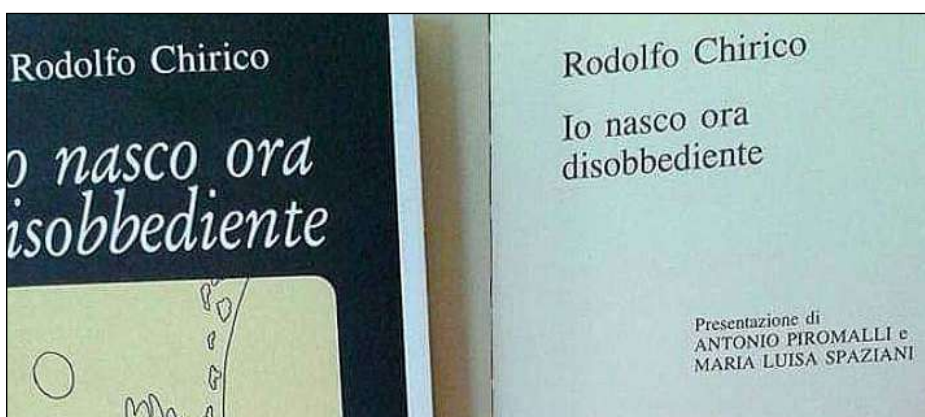
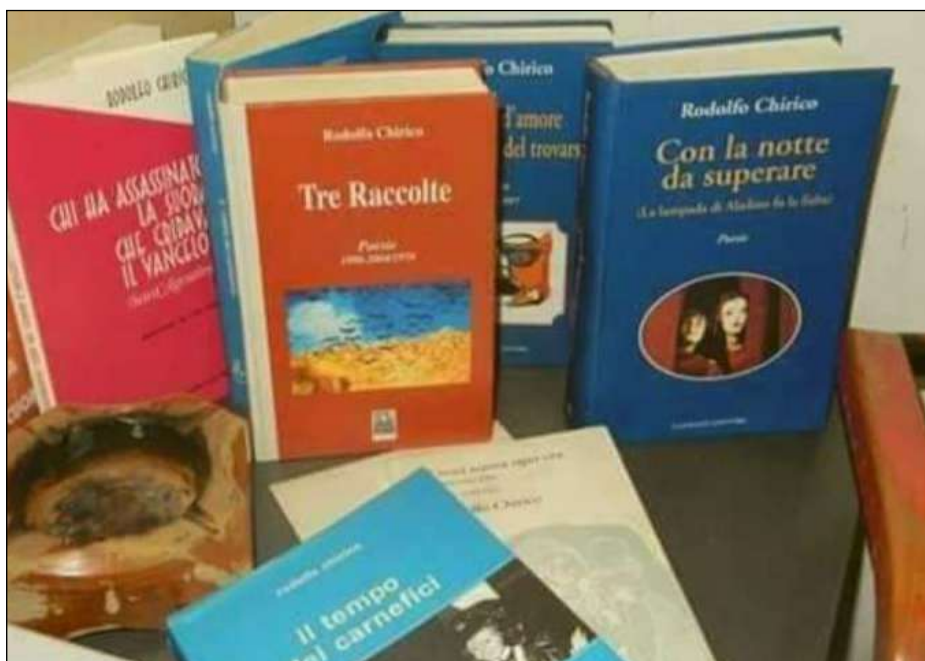
né dove vado

né da dove vengo.

L'uomo ha solo bisogno d'amore. ●



LA COMPAGNIA DI PROSA TEATRO CALABRIA, DIRETTA E FONDATA DA RODOLFO CHIRICO





MIMI' COME NON E' MAI STATA RACCONTATA IL DOCUFILM DI GIANFRANCESCO LAZOTTI SU MIA MARTINI

SERGIO DRAGONE

Non si poteva non partire da Bagnara e dal suo mare. C'è l'immagine di Mimì, con i capelli cortissimi, su una barca e sullo sfondo le case della cittadina e la spiaggia dalla sabbia bianca e fine. Sembra felice e orgogliosa mentre canta. A Bagnara, dove torna quando può, trova nel mare e nell'aria la ricarica psicologica per superare ogni avversità. "Io non sono nata in Calabria, io sono la Calabria", afferma con orgoglio Mimì in una rara intervista televisiva.

Non è difficile immaginarla, d'estate, penetrare con la barca nelle due grotte naturali che hanno reso celebre questo tratto della Costa Viola: la "Grotta del Monaco" e la "Grotta delle Rondini".

Mimì è una donna di Bagnara, forte e fragile, come le contadine degli anni Cinquanta che compaiono all'inizio del film, con sulla testa il cesto con la frutta e gli ortaggi.

Le scene iniziali del docu-film "Mimì, tutti ne parlano, io l'ho conosciuta" - presentato in questi giorni nelle Camere di Commercio di Catanzaro, Crotone, Vibo Valentia e Reggio Calabria - sono un omaggio del regista Gianfrancesco Lazotti allo speciale legame, quasi ombelicale, tra una delle più grandi interpreti della canzone italiana e la sua terra.

Mimì Bertè come non è mai stata raccontata. Universalmente conosciuta con il nome d'arte di Mia Martini, icona della grande musica d'autore italiana, viene svelata nei suoi aspetti più intimi, più segreti, attraverso la voce di chi l'ha conosciuta da vicino e in profondità: il suo amico del cuore, i suoi compagni di classe di Porto Recanati, i colleghi che l'hanno amata davvero. E poi i suoi fans, quelli veri e quelli ricreati nella parte filmica dal regista Gianfrancesco Lazotti.

Il regista ha lasciato solo sullo sfon-

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• DRAGONE

do i grandi successi della cantante, il suo amore tormentato con Ivano Fossati, la maledetta storia della jella, il mistero che ancora avvolge la sua morte. Si è invece concentrato nella ricerca dei lati meno conosciuti, più intimi, più teneri e malinconici, più intensi di una grande donna.

“Mimi, tutti ne parlano, io l’ho conosciuta” è stato prodotto da Stefano Baldrini e Sandro Fabiano attraverso una collaborazione tra l’Associazione La Fenice e la Calabria Film Commission. È stato girato tra Bagnara Calabra e Porto Recanati, vale a dire i luoghi dell’infanzia di Mia Martini.

Per comporre quello che Lazotti definisce un “patchwork”, il regista si è servito dei repertori ufficiali, Teche Rai, archivi televisivi ecc., e repertori privati, tirati fuori dai cassette di famiglia, di fans, di amici, di impresari. Foto, filmmini super8, abiti, lettere, disegni, appunti, testi di canzoni mai pubblicate o entrate nella storia della musica.

E poi ci sono i racconti di chi l’ha conosciuta e le ha voluto bene. Artisti come l’istrionico Leopoldo Mastelloni, il geniale cantautore napoletano Enzo Gragnaniello (autore del celebre brano “Cu’mme” cantato da Mimi



SET A BAGNARA CALABRA

in coppia con Roberto Murolo), Red Canzian polistrumentista e voce dei Pooh, la straordinaria interprete Silvia Mezzanotte.

Ma anche testimonianze un po’ stravaganti e fuori dal coro, come quelle di Pippo Bruno, amico del cuore sull’Isola delle Femmine, di Vincenzo Adriani, fondatore di “Casa Mimi”, di Rino Rodio, attore con la foto di Mimi in tasca, di Vasilica Gavrilas Burlacu, attrice che traduce in romeno i brani di Mia Martini. E così tanti altri.

Il narratore (interpretato da Francesco Guzzo Magliocchi, voce Tommaso Lazotti) è il “Fan numero 1”, Francesco, “devoto ad una Santa Rita tutta mia, Mia Martini”, personaggio reale ricreato in fiction da Lazotti. Nel ruolo della strozzina che presta i soldi a Francesco per assistere ad un concerto di Mimi al Sistina troviamo, in un cameo di pochi secondi, Francesca Antonaci, l’irresistibile Gegia.

Il docufilm è stato scritto e diretto da Gianfrancesco La-

zotti, regista che ha firmato serie televisive di grande successo e lungometraggi premiati in Italia e all’estero. Le musiche originali sono di Davide Matrisciano che ha anche scritto un libro con lo stesso titolo “Mimi, tutti ne parlano, io l’ho conosciuta”, con la copertina disegnata dalla sorella dell’artista calabrese, Olivia Bertè.

Al film hanno partecipato gli attori Vasilica Gavrilas Burlacu, Francesco Guzzo Magliocchi, Mariana Lancelotti. E poi Aretta Lancioni, Carlo Costanzo, Beppe Ponti, Michele Mango, Anna Serena, Gianluigi Serena, Alessandro Serena, Luciana Storani, Ginevra Mondini, Giulia Palmisano. Le quattro presentazioni calabresi hanno preceduto di qualche settimana quella che si terrà a Roma poco prima dell’uscita del film nelle sale cinematografiche.

L’ardito tentativo di Lazotti di disegnare un ritratto inedito di Mimi sembra pienamente riuscito perché sapientemente affidato alle voci di chi la “ragazza di Bagnara” l’ha conosciuta davvero, l’ha amata, l’ha rispettata. ●





GIANFRANCESCO LAZOTTI

UNA MIMI' ARTISTA MA ANCHE UMANA ECCO LA NOSTRA MIA MARTINI

GIANFRANCESCO LAZOTTI

Ci sono altre Bagnare in giro per l'Italia ma quando vedi lo sguardo penetrante di Mimì, carico di passato e di passione, non c'è dubbio che stiamo parlando di Bagnara Calabra. Sono di Bagnara/Reggio Calabria i nonni paterni e materni, suo padre Giuseppe e sua madre Maria Savina, le sorelle Leda e Loredana.

Durante una intervista Mimì dichiarò: «...io non sono nata in Calabria, io sono la Calabria!». Abbiamo provato a ricostruire questo legame viscerale con la sua terra partendo proprio dagli aspetti contrastanti e passionali del carattere di Mimì, dolcezza, fragilità, fierezza, improvvisi silenzi e grandi slanci. Momenti di vita privata e professionale vissuti con un'intensità levantina che

trasmette pura emozione in chi le sta di fronte.

Da Bagnara è andata via all'età di dieci anni, per seguire la famiglia nelle Marche, dove ha vissuto una parte importante della sua giovinezza e da cui ha mosso i primi passi della sua carriera. Seguendo le tracce di Mimì faremo tappa a Porto Recanati dove qualcuno che l'ha frequentata ci dirà la sua. A Bagnara però è puntualmente ritornata ogni volta che voleva riannodare i fili della sua tumultuosa vita, dopo una delusione d'amore, una sconfitta professionale o per chiarirsi le idee su quale futura strada prendere. Quando si perde l'orientamento conviene sempre ripassare dal via.

E Mimì ogni volta è ripartita. Vuol dire che le pietre, le chiese, gli scogli di Bagnara l'hanno saputa consigliare e le hanno dato l'energia che cercava.

“Mimì, tutti ne parlano, io l'ho conosciuta” è un docufilm di 60' circa che prende spunto dai diari e dai ricordi delle sorelle ma soprattutto dalle persone che l'hanno incrociata.

In questo docufilm ripercorriamo attraverso gli occhi di un suo amico – il Fan numero 1 – le tappe della sua straordinaria carriera, concentrandoci sui risvolti personali, un ritorno in famiglia, i dialoghi e le amicizie con alcuni suoi fans.

Sullo sfondo l'indissolubile legame con la terra di Calabria.

Per comporre questo patchwork ci siamo serviti dei repertori ufficiali, Teche Rai, archivi televisivi ecc., e repertori privati, tirati fuori dai cassette di famiglia, di fans, di amici, di impresari. Foto, filmi super8, abiti, lettere, disegni, appunti, testi di canzoni mai pubblicate o entrate nella storia della musica.

Abbiamo effettuato riprese documentarie e di fiction per raccontare i territori da cui tutto ha avuto inizio.

Riproporiamo immagini tratte dai suoi concerti, dalle sue esibizioni al



segue dalla pagina precedente

• LAZOTTI

Festival di Sanremo, al Festivalbar o al Cantagiro e abbiamo rintracciato qualche spettatore che poteva vantarsi di conoscere Mimì personalmente, un amico di infanzia, una compagna di banco, un dirimpettaio.

Sulla base delle testimonianze raccolte, abbiamo ricostruito e messo in scena in scena alcuni momenti significativi delle giornate di Mimì.

"Mimì, tutti ne parlano, io l'ho conosciuta" mette in scena i fuoriscena di Mia.

Abbiamo raccolto anche le testimonianze di colleghi e addetti ai lavori (Silvia Mezzanotte, Leopoldo Mastelloni, Enzo Gragnaniello, Red Canzian), ma anche di tanta gente comune che ha avuto la possibilità di conoscere Mimì e di viverla nel suo quotidiano.

Questo documentario consentirà agli amanti "dell'Artista", di conoscere anche i suoi aspetti umani. ●

Gianfrancesco Lazotti, nato a Roma, è regista, sceneggiatore e documentarista. Studi classici e laurea al DAMS di Bologna, dal 1978 al 1987 è aiuto regista di Ettore Scola, Dino Risi, Steno, Carlo Vanzina, Francesco Massaro in una quindicina di film di successo.

Esordisce alla regia e alla sceneggiatura con il tv movie "Il mitico Gianluca" della serie "Piazza Navona" con Luca Barbareschi, Alessandro Haber, Fanny Ardant. Nel 1989 è regista e sceneggiatore del corto "Schiacci d'amore", prodotto da Rai 1, e del film per le sale "Saremo felici" con Alessandra Martines, Maurizio Ferrini, Amanda Sandrelli e Jo Champa.

Nel 1990 dirige la serie televisiva "Chiara e gli altri" per Canale 5 e successivamente l'episodio "Lo sbaglio" del film "Corsica" presentato alla Mostra del Cinema di Venezia. Il suo film "Tutti gli anni una volta all'anno", con protagonisti Giorgio Albertazzi, Lando Buzzanca, Paolo Ferrari, Giovanna Ralli, Vittorio Gassman, ottiene numerosi premi internazionali, tra cui i Festival di Valencia, Annecy, Locarno. Tra i suoi lavori più significativi per la televisione, da segnalare le serie "I ragazzi del muretto" per Rai 2, "Linda e il brigadiere" con Nino Manfredi e Claudia Koll, "Cascina Vianello" con Sandra Mondaini e Raimondo Vianello, "Le ragazze di piazza di Spagna" con Vittoria Belvedere, "Valeria medico legale" con Claudia Koll, "Angelo il custode" con Lino Banfi, "Diritto di difesa" con Remo Girone, "Finalmente soli" con Gerry Scotti e Carlo Buccirosso.

Il suo film "Dalla vita in poi", interpretato da Cristiana Capotondi, Nicoletta Romanoff e Carlo Buccirosso, ha vinto il Festival internazionale "Taormina 2010" e altri importanti premi, tra cui il Gran Premio della Giuria al World Film Festival di Montreal.

Il lungometraggio "La notte è piccola per noi", interpretato da Cristiana Capotondi, Teresa Mannino, Francesca Reggiani, Philippe Leroy, Andrea Sartoretti, Thony e il gruppo musicale Stag, è stato presentato al Festival di Annecy, al BIFF di Bari, al festival di Villerupt, al festival di Chambéry. Tra i numerosissimi documentari e video realizzati: "Tanto pe'", ispirato al celebre brano di Nino Manfredi, "Indagine sul cittadino Volontè", "I maestri del cinema europeo", oltre a "Mimì, Tutti ne parlano, io l'ho conosciuta".



CHI ERA MIA MARTINI

Dal Dizionario Biografico della Calabria Contemporanea (ICSAIC)

LETTERIO LICORDARI

Domenica Rita Adriana Berté, questo il suo vero nome, è stata una grande e intensamente espressiva interprete della musica leggera italiana, nonché cantautrice, una delle voci femminili più dotate e più apprezzate dalla critica, anche all'estero. Una donna di grande talento ma molto fragile dal punto di vista caratteriale, aspetto che ha caratterizzato la sua esistenza e, in parte, la sua attività.

Era figlia di Giuseppe Radames Berté, insegnante di latino e greco trasferitosi nelle Marche per lavoro e di Maria Salvina Dato. Aveva due sorelle, Leda e Loredana (quest'ultima anch'essa affermata cantante). Mimì trascorse la propria infanzia a Porto Recanati, ma ebbe, al pari della sorella Loredana (che lo ha evidenziato nella sua autobiografia *Traslocando* pubblicata nel 2015 da Rizzoli), un rapporto turbolento con il padre, rapporto che la rese infelice e desiderosa di ottenere libertà e autonomia attraverso la passione per la musica, per lei vera e propria forma di evasione.

Non ancora nota al pubblico con lo pseudonimo di Mia Martini, esibendosi col nome Mimì Berte iniziò a partecipare ad alcuni festival tra le Marche e la Romagna, incidendo il suo primo 45 giri con la casa discografica CAR Juke Box di Carlo Alberto Rossi.

Ma non era certo l'obiettivo che si era prefissato, e decise poi



segue dalla pagina precedente

• LICORDARI

di trasferirsi a Roma con la sorella Loredana. E a Roma le sorelle incontrarono Renato Fiacchini (in arte Renato Zero), al quale in seguito furono legate da una grande amicizia e col quale si generò nel tempo un importante sodalizio artistico. Ma già nel 1969 la sua fragilità aveva portata Mimi a trascorrere un periodo di 4 mesi nel carcere di Tempio Pausania, in Sardegna, per essere stata trovata con uno spinello di marijuana in una discoteca, un'esperienza che la segnerà molto nel seguito della sua vita e della sua carriera.

Ma negli anni Settanta arrivò il successo, la svolta grazie all'incontro con il produttore discografico Alberigo Crocetta, che già aveva avviato al successo un'altra cantante di successo, Patty Pravo. Crocetta la rilancia sul mercato con lo pseudonimo di Mia Martini, scelto per l'attrice preferita da lei, Mia Farrow, e per uno dei brand italiani più diffusi all'estero, quello del vermouth Martini, e variando il look, imprimendo uno stile di orientamento gitano.

I primi anni Settanta sono quelli di "Oltre la collina", il primo LP in cui Mia mette davvero tutta se stessa, in cui affronta temi dibattuti, come la disperazione, la solitudine giovanile, la malattia, il suicidio; in questo LP c'è anche il brano Padre davvero, scritto da Antonello De Sanctis e che narra di un ostile rapporto padre-figlia, molto vicino a quello della realtà vissuta dalla cantante, che sottolineò: «Nella canzone "Padre davvero" c'è anche mio padre, che se ne andò di casa un giorno, vent'anni fa, e che da allora non abbiamo più rivisto. Ho saputo incidentalmente che abita a Milano e insegna in un liceo. C'è anche la mia vita avventurosa, imprevedibile, sofferta».

Era iniziata l'escalation che permise alla cantante di Bagnara (località alla quale era molto legata e nella quale tornava quando poteva) di tramandare un insieme di brani pregnanti di emozioni e di riflessioni, da Piccolo uomo del

1972, scritta da Bruno Lauzi, Michelangelo La Bionda e Dario Baldan Bembo, con la quale ottenne, tra gli altri riconoscimenti, il primo «Disco d'oro», per passare a Minuetto del 1973, composto da Bembo e da Franco Califano. Molti altri successi (la discografia è corposa) sino ad arrivare alla fine degli anni '80 con brani come "Almeno tu nell'universo" del 1989 (autori Lauzi e Mauri-



LOREDANA BERTÉ E MIA MARTINI

zio Fabrizio), che ebbe un effetto "riabilitativo" per l'artista dopo un periodo di ritiro dalle scene, e "Gli uomini non cambiano" del 1992 (autori Bigazzi e Dati), con il quale si classificò al secondo posto al Festival di Sanremo.

Nel mondo dello spettacolo gli artisti possono vedere bruciato il loro successo per più fattori. Mia Martini fu vittima delle dicerie sul fatto che portasse sfortuna, al punto che i pregiudizi («che la accompagnavano come un'ombra») sul suo conto e la sua fragilità caratteriale l'avevano già portata a ritirarsi per un periodo dalle scene. La voce che portasse sfortuna ormai era radicata nell'ambiente, una diceria oggettivamente infondata, ma pesante e denigratoria, in un ambiente, quello musicale, che avrebbe dovuto celebrarla tra le più grandi di sempre, qual è stata nella realtà, e che invece la bandiva e la colpiva alle spalle. Ben diversi gli apprezzamenti di altri colleghi italiani, come Mina, Riccardo Cocciante, Roberto Murolo, Ornella Vanoni, e stranieri, come Vinicius de Moraes, Charles Aznavour, Chico Buarque de Hollanda, e della critica erudita.

Una storia "dannata" quella di Mia Mar-

tini, un'artista con voce e personalità interpretativa davvero unica nel panorama musicale della seconda metà del ventesimo secolo. Una storia fatta di luci e ombre, di cui si ebbe contezza il 14 maggio 1995 quando fu trovata morta nel suo letto. Una vicenda poco chiara, anche se dall'autopsia emerse che il decesso per arresto cardiaco era stato cagionato da overdose di stupefacenti,

probabilmente un suicidio (che già aveva tentato in gioventù durante il carcere a Tempio Pausania).

Morì a Cardano al Campo, in provincia di Varese, luogo in cui si era stabilita dopo aver riallacciato i rapporti con il padre, che lì viveva. Non si avevano sue notizie da giorni e chiunque l'avesse contattata per telefono non avrebbe pensato a ciò che era accaduto. Venne trovata in pigiama, con un braccio teso verso il telefono. Dall'esame autoptico la morte venne fatta risalire al 12 maggio. Le ipotesi di suicidio succedutesi nei giorni seguenti

il ritrovamento del cadavere vennero però più volte messe in dubbio dalle sorelle. Il corpo venne cremato e le ceneri deposte nel cimitero di Cavarina con Premezzo (Varese).

Dopo la sua scomparsa, la sua figura e il suo grande talento sono riemersi prepotentemente. Ogni anno il Festival di Sanremo (manifestazione che spesso scartò i suoi brani) assegna il «Premio Mia Martini», quello della critica, assegnato al brano e all'interprete di maggiore rilevanza spessore artistico.

Nel corso della sua carriera i riconoscimenti sono stati numerosi (ben 7 «Disco d'oro», di cui uno postumo assegnato nel 2013 per la raccolta dei suoi brani più famosi). All'artista sono state dedicate vie e piazze a Roma, Biella, Soveria Simeri (CZ), Somma Vesuviana (NA), Spezzano della Sila (CS), Calenzano (FI), Cagliari, Bazzano dell'Aquila (AQ) e nella sua Bagnara Calabria, dove è presente anche un monumento, l'anfiteatro di Castiglione Cosentino (CS), un belvedere nella città di Messina, un parco a Roma, una sala convegni a Napoli e un giardino a Ravenna. ●



VERSO UN UMANESIMO DIGITALE DELLA CURA

MONS. **FRANCESCO SAVINO**

Quando parliamo di umanesimo digitale siamo chiamati a chiederci: che cosa significa essere persona nell'epoca dei computer, delle reti e delle macchine intelligenti? La tecnologia corre veloce: diagnosi a distanza, referti automatizzati, macchinari sempre più precisi. Ma l'umano ha bisogno di tempo, di lentezza, di relazio-

ne. La parola sanità rimanda non solo a un corpo guarito, ma a un'esistenza riconosciuta nella sua interezza: corpo, psiche, relazioni e spirito. Ecco perché propongo questa immagine: alleare l'algoritmo con il Samaritano. La scienza non deve staccarsi dalla compassione. La tecnica è buona quando diventa arte della cura e non sostituto della relazione.

La tecnologia al servizio della cura, non al posto della cura

Oggi possiamo contare su strumenti che solo pochi anni fa sembravano fantascienza: visite mediche a distanza, cartelle cliniche elettroniche, programmi intelligenti che aiutano a interpretare esami complessi, robot che assistono negli interventi chirurgici, sensori nelle case che avvertono di un malessere. Tutto questo, se usato bene, può ridurre distanze, facilitare l'accesso alle cure, arrivare prima a una diagnosi. Nelle nostre regioni del Sud, dove non sempre ci sono ospedali vicini o medici in numero sufficiente, queste possibilità possono davvero fare la differenza.

Eppure dobbiamo vigilare. Se lo schermo prende il posto dello sguardo, se l'applicazione sostituisce l'ascolto, allora la medicina perde la sua anima. Guarire non significa soltanto eliminare un sintomo, ma restituire fiducia, senso, legami. È nella parola scambiata, nella mano che accompagna, che la cura trova compimento.

Potremmo dire che la buona sanità vive di una triade: scienza, coscienza e relazione.

La scienza garantisce che gli strumenti siano affidabili e utili.

La coscienza richiama il senso del limite e la responsabilità personale.

La relazione custodisce la storia umana della cura.

La tecnologia è buona quando sostiene tutte e tre queste dimensioni, senza sostituirle.

Quali criteri, dunque, possiamo seguire?

Usare la tecnologia quando porta un beneficio reale alla persona.

Considerarla come un aiuto, non come un sostituto del medico o dell'infermiere. Personalizzare le soluzioni, perché non tutti hanno la stessa dimestichezza con i mezzi digitali.

Valutare non solo i risultati clinici, ma anche quelli relazionali: quanto tempo resta per parlare con il paziente? Quanto si sente compreso e rispettato?



segue dalla pagina precedente

• SAVINO

Le sfide etiche della sanità tecnologizzata

Le nuove tecnologie portano con sé grandi opportunità, ma anche nuove domande di giustizia.

Equità e divario digitale. Non tutti hanno la stessa possibilità di usare i servizi online: mancano i dispositivi, la connessione, le competenze. Se non stiamo attenti, rischiamo di creare una sanità a due velocità: per chi sa usare il digitale e per chi ne resta escluso.

Pregiudizi nascosti nei programmi intelligenti. I sistemi che elaborano i dati imparano da ciò che ricevono. Se i dati sono incompleti o sbilanciati, le risposte rischiano di essere ingiuste, penalizzando per esempio alcune fasce d'età o persone con malattie rare. È necessario controllare e correggere questi programmi. Privacy e riservatezza. I dati sulla salute sono tra i beni più delicati che una persona possiede. Non sono semplici informazioni da archiviare: custodiscono la storia più intima, le fragilità e le speranze di ciascuno. Per questo occorre trattarli con rispetto quasi sacrale. La per-

Proteggere la privacy significa, in fondo, proteggere la dignità stessa della persona. È un atto di giustizia e di prossimità: il malato deve sentirsi al sicuro non solo nelle mani del medico, ma anche nel percorso invisibile che compiono i suoi dati. Una comunità che custodisce con fedeltà queste informazioni testimonia di riconoscere che ogni vita è sacra e non riducibile a un numero.

Consenso realmente informato. Non basta firmare un modulo: il paziente deve capire bene a cosa acconsente, con un linguaggio semplice e possibilità di dire no senza perdere il diritto alle cure. Trasparenza. Se un programma suggerisce una cura, il medico e il paziente devono poter comprendere le motivazioni, almeno nelle linee essenziali. Non possiamo affidarci a "scatole nere" incomprensibili.

Responsabilità umana. Le decisioni finali non possono essere lasciate a una macchina. Ci deve sempre essere una persona che se ne assume la responsabilità.

Sant'Agostino, nelle Confessioni, ci ricorda: «In interiore homine habitat veritas» - nell'interiorità dell'uomo abi-

accompagna un paziente fragile, non si limita a eseguire calcoli: attinge a quella verità interiore che illumina la ragione e orienta l'azione. È lì che prende forma il discernimento, è lì che la tecnica incontra la sapienza. E la comunità cristiana è chiamata a custodire proprio questo: che ogni decisione sanitaria rimanga ancorata all'interiorità dell'uomo, luogo sacro in cui risuona la voce della coscienza e, per chi crede, la voce stessa di Dio.

Liste d'attesa e priorità. Se programmi digitali aiutano a gestirle, i criteri devono essere chiari e giusti, soprattutto verso i pazienti più fragili. Non basta affidarsi alla velocità di un software: la scelta di chi deve essere curato prima tocca direttamente il principio di giustizia e la dignità della persona. Le liste d'attesa, già oggi, sono uno dei luoghi più dolorosi della sanità, dove si misura la distanza tra i diritti proclamati e i diritti realmente esigibili.

Una procedura automatizzata potrebbe ordinare i pazienti secondo parametri clinici, età, probabilità di successo delle cure. Ma chi decide quali criteri pesano di più? Se la logica è solo quella dell'efficienza, rischiano di restare indietro i più fragili: anziani, malati cronici, persone con disabilità. È necessario allora che i criteri siano pubblici, condivisi, sottoposti a revisione periodica, e soprattutto che prevedano sempre una corsia preferenziale per chi non ha voce.

La comunità cristiana, insieme alle istituzioni civili, deve vigilare perché la tecnologia non diventi un alibi che copre ingiustizie. Ogni lista d'attesa parla di volti concreti, di ansie quotidiane, di famiglie sospese. Dietro ogni numero c'è una persona che aspetta, spesso con angoscia. Per questo i sistemi digitali vanno orientati da una logica di equità e di compassione, ricordando che la vera priorità non si misura solo con le statistiche, ma con la capacità di non abbandonare nessuno.

Lavoro del personale sanitario. il ri-



sona ha diritto di sapere con chiarezza chi entra in possesso delle sue informazioni, a quale scopo vengono utilizzate e per quanto tempo restano conservate. Non possiamo permettere che diventino merce da scambiare o terreno di speculazione.

ta la verità. Questa parola antica è di straordinaria attualità per la medicina digitale. Perché nessun algoritmo, per quanto sofisticato, potrà mai sostituire l'atto libero della coscienza, che nasce nel profondo dell'essere umano.

Il medico, quando sceglie una terapia o



segue dalla pagina precedente

• SAVINO

schio è che i sistemi digitali, invece di alleggerire i compiti, finiscano per aumentare la burocrazia e moltiplicare schermate, moduli e passaggi. Così si sottrae tempo ed energie al rapporto diretto con i pazienti, che è invece la parte più preziosa della professione. Molti operatori sanitari già denunciano un senso di frustrazione: la tecnologia che doveva liberare diventa spesso un peso ulteriore, contribuendo al rischio di esaurimento e di burnout.

Per questo è fondamentale coinvolgere medici, infermieri e operatori socio-sanitari fin dall'inizio, nella progettazione e nell'introduzione dei nuovi strumenti.

Solo chi vive quotidianamente i reparti e gli ambulatori sa quali funzioni sono davvero utili e quali invece complicano inutilmente il lavoro. La partecipazione attiva del personale consente di costruire tecnologie più semplici, intuitive, capaci di ridurre i tempi morti e restituire centralità alla relazione di cura.

Occorre, inoltre, pensare a percorsi di formazione continua, perché nessuno si senta escluso o impreparato di fronte a sistemi in rapido cambiamento. La formazione deve essere accompagnata da momenti di ascolto e di verifica, in cui gli operatori possano esprimere difficoltà e suggerimenti.

Una sanità digitale che non ascolta chi lavora ogni giorno con i malati rischia di fallire. Solo con il coinvolgimento reale del personale sanitario la tecnologia può diventare un alleato e non un ostacolo.

Validazione e controlli. Oggi esistono migliaia di applicazioni scaricabili sui nostri telefoni che promettono di monitorare la salute, di misurare parametri vitali, perfino di suggerire terapie. Ma non tutto ciò che si presenta come strumento medico lo è davvero. Alcune di queste applicazioni non hanno alcuna garanzia scientifica, altre rischiano di

fornire dati imprecisi che possono creare ansia o, peggio, condurre a decisioni sbagliate.

Per questo occorre un lavoro serio di validazione e certificazione: non basta la novità tecnologica per ispirare fiducia, serve la verifica rigorosa che uno strumento sia davvero utile, sicuro e orientato al bene del paziente. È questione non solo tecnica, ma profondamente etica: affidare la propria salute a un'app senza garanzie significa mette-



re in gioco la vita stessa.

Come pastore, sento l'urgenza di richiamare tutti, istituzioni, medici, aziende, comunità, a una vigilanza attenta. Non possiamo permettere che la ricerca di soluzioni rapide o a basso costo metta a rischio la salute delle persone. Il discernimento deve guidare anche in questo campo: il malato ha diritto a strumenti sicuri, validati, trasparenti. Custodire la serietà dei controlli significa, in fondo, custodire la sacralità della vita che ci è affidata.

Cura o potenziamento? Alcune tecnologie spingono verso il miglioramento delle prestazioni oltre la malattia. Dobbiamo ribadire che la dignità della persona non coincide con l'efficienza del corpo.

Fine vita e cure palliative. I sistemi digitali oggi sono in grado di analizzare grandi quantità di dati e di prevedere con una certa precisione l'andamento di una malattia. Possono indicare tempi di sopravvivenza, evoluzione dei sintomi, probabilità di complicazioni. Queste informazioni, se usate bene, possono

essere utili per organizzare l'assistenza e per preparare le famiglie. Ma c'è un rischio grave: ridurre la persona malata a una semplice previsione numerica, dimenticando che ogni vita è unica e che la dignità non si misura con le statistiche.

Nel momento del fine vita, ciò che conta davvero non è la curva su un grafico, ma la qualità della presenza accanto al malato. Le cure palliative non sono un calcolo, ma un'arte di accompagna-

mento che unisce competenza clinica e prossimità umana. Significa alleviare il dolore fisico, ma anche dare ascolto alle paure, sostenere i familiari, custodire fino all'ultimo respiro la dignità della persona.

La tecnologia può avere un ruolo positivo se viene usata per segnalare con anticipo i bisogni, per monitorare sintomi a domicilio, per coordinare meglio gli interventi delle équipe. Ma non può sostituire la parola sussurrata, la mano

stretta, il silenzio condiviso. In questo tempo fragile e sacro, l'accompagnamento spirituale diventa parte integrante della cura: la preghiera, i sacramenti, la vicinanza della comunità sono sostegni che nessun programma potrà mai offrire.

La parola ultima, dunque, spetta sempre alla relazione e all'accompagnamento, che rendono il fine vita un tratto di cammino umano e non una fredda conclusione prevista da un programma. Solo così il digitale può diventare strumento di supporto e non di riduzione dell'esperienza della malattia.

Intelligenza artificiale. Tra tutte le innovazioni digitali, l'intelligenza artificiale è come un nuovo attore che irrompe sulla scena della sanità. È veloce, calcola, prevede, riconosce immagini e schemi con una precisione impressionante. Può aiutare il medico a leggere radiografie, a scegliere farmaci, a individuare rischi nascosti. Ma non dobbiamo

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• SAVINO

lasciarci abbagliare: questa intelligenza resta fredda, incapace di compassione, muta davanti al dolore.

Il vero rischio è che l'IA prenda il posto dell'uomo invece di servirlo, che diventi arbitro cieco della vita, dimenticando che ogni biografia è unica e irripetibile. La comunità cristiana è chiamata a ricordarlo con forza: nessuna rete neurale potrà mai guardare negli occhi un malato, nessun programma potrà mai stringere la mano a chi ha paura.

L'IA potrà essere un aiuto prezioso solo se resterà al suo posto: strumento che libera tempo, che alleggerisce i pesi burocratici, che permette al medico e all'infermiere di dedicarsi di più alla relazione. È bene che la macchina calcoli, ma è indispensabile che l'uomo custodisca. La decisione ultima non spetta a un software, ma alla coscienza illuminata dall'intelligenza del cuore. Perché la cura non è mai solo tecnica: è sempre atto di amore, e l'amore non si programma.

Come ricordava Seneca, «Homo sacra res homini»: l'uomo è cosa sacra all'uomo. È questa la misura ultima che nessun calcolo impersonale potrà mai cancellare. Ogni vita custodisce un mistero, e la sacralità della persona non può essere compressa in un codice né ridotta a una previsione astratta. L'intelligenza artificiale può elaborare dati, ma non sa riconoscere la grandezza nascosta nell'essere umano. Solo una presenza che si fa vicinanza e responsabilità può onorarla fino in fondo.

Le sfide pastorali: una Chiesa che accompagna nell'era digitale

La Chiesa è chiamata a custodire la prossimità come un tesoro sacro. Nel tempo dei monitor e delle connessioni, resta insopprimibile il valore della presenza che si prende corpo nel gesto: nessuna tecnologia potrà mai sostituire il passo che varca una soglia, la visita che porta conforto, l'unzione che consola, la carezza che lenisce, la preghiera che si alza accanto al letto di chi soffre.

Aristotele, nell'*Etica Nicomachea*, afferma: "nessuno sceglierebbe di vivere senza amici". Con queste parole il filosofo indica che l'essenza dell'umano non si esaurisce nell'autosufficienza, ma si radica nella relazione.

La vita, se privata del legame con l'altro, si impoverisce fino a perdere senso. Questo vale tanto più oggi, nell'epoca del digitale, quando la tentazione è ridurre l'esistenza a interazioni con macchine e algoritmi.

Nel campo della sanità, questa massima antica risuona con forza profetica: un ospedale che si limiti a macchine efficienti e protocolli impeccabili, ma dimentichi la dimensione relazionale, rischia di tradire la sua missione più profonda.

della prossimità, che è presenza viva e condivisa, incontro di sguardi e di mani. La pastorale digitale, se ben vissuta, non sostituisce: prepara, accompagna, apre la strada a un incontro che resta insostituibile.

La comunità cristiana ha inoltre un compito educativo: aiutare i fedeli a non idolatrare la tecnologia né a respingerla in blocco, ma a farne un uso consapevole e umano. Si tratta di un discernimento continuo: la tecnica non è mai neutrale, ma assume il volto di chi la utilizza. Per questo serve educare al senso critico, evitando sia l'entusiasmo acritico sia la paura che paralizza. La tecnologia può essere strumento di comunione o di esclusione: dipende da come viene accompagnata e integrata



La cura, infatti, è sempre intreccio di competenza e di legame, di scienza e di amicizia sociale. Ed è proprio in questa prospettiva che il digitale deve essere collocato: non come sostituto del legame, ma come strumento che, se ben governato, può rendere più accessibile e umana la prossimità.

È vero, anche la pastorale può servirsi di strumenti digitali: un gruppo di sostegno a distanza, un messaggio che raggiunge chi è solo, una voce che si fa presente attraverso un telefono o uno schermo. Ma tutto questo resta preludio e sostegno alla vera esperienza

nella vita quotidiana.

I cappellani e i volontari devono essere formati a comprendere, almeno a grandi linee, il funzionamento delle nuove tecnologie sanitarie: non perché debbano diventare esperti, ma perché possano dialogare con operatori e pazienti senza sentirsi estranei o subordinati. Una minima alfabetizzazione digitale permette loro di cogliere meglio le domande di senso e di sostenere spiritualmente chi vive la fatica di un percorso sanitario tecnologico. Infine, la Chiesa

► ► ►

segue dalla pagina precedente

• SAVINO

ha un compito profetico di difesa e di denuncia. Quando il digitale rischia di erigere nuovi muri e di relegare nell'ombra i più deboli, essa non può tacere. La sua voce deve levarsi alta e limpida, come una campana che rompe il silenzio, come una tromba che risveglia le coscienze assopite. Non si tratta di un grido sterile, ma di un annuncio che ricorda a tutti che la dignità non è negoziabile, che nessuno può essere scartato o lasciato indietro.

Ogni innovazione, per essere davvero tale, deve farsi strumento di comunione e non di esclusione. La Chiesa non difende un principio astratto, ma la concretezza delle vite ferite: l'anziano che non sa usare uno smartphone, il povero che non ha accesso alla rete, il malato psichico che non trova canali adeguati, il migrante che non ha documenti. Per tutti costoro essa diventa voce che interPELLA le istituzioni e coscienza critica della società.

Denunciare le nuove forme di ingiustizia non basta: occorre anche testimoniare percorsi di inclusione, promuovere figure di accompagnamento, creare reti di solidarietà. Solo così la profezia non si riduce a parola, ma diventa seme di futuro. Perché ogni vita merita di essere custodita, onorata, accompagnata fino in fondo, con la stessa tenerezza con cui Dio accompagna i suoi figli. Le persone anziane, i poveri, i migranti, i malati psichici rischiano di essere i più penalizzati: non hanno accesso alle piattaforme, non possiedono dispositivi, non sanno usare le applicazioni, oppure non possono permettersi una connessione stabile. In questi casi la Chiesa è chiamata a farsi voce profetica, chiedendo con forza che il diritto alla cura non venga subordinato alla competenza digitale.

Per rispondere a queste fragilità sono necessarie figure di accompagnamento, veri e propri "facilitatori digitali" inseriti anche nelle Caritas e nelle comunità parrocchiali. Il loro compito non è solo tecnico, ma pastorale: aiutare la

persona a orientarsi tra codici, schermi e procedure, restituendole la libertà di essere parte attiva del proprio percorso di cura. In questo modo la comunità cristiana si fa garante di una salute inclusiva, dove il digitale non diventa barriera ma strumento di fraternità.

Verso un nuovo umanesimo digitale della sanità

Il cammino che ci attende è chiaro e può essere descritto come un orizzonte di valori che orientano ogni scelta. Anzitutto, la persona deve rimanere al centro: ogni innovazione, ogni investimento, ogni scelta organizzativa deve partire dall'esistenza concreta del malato, con la sua dignità e la sua storia. Accanto a questo, la relazione resta il cuore della cura: senza un legame umano autentico, la medicina si riduce a



prestazione tecnica.

Non possiamo dimenticare la giustizia, che ci chiede di riservare un'attenzione preferenziale ai più fragili, a chi rischia di restare indietro.

Ogni decisione deve essere presa con responsabilità, sapendo che la tecnologia non è mai neutra e che porta conseguenze etiche e sociali.

Ci serve anche la sobrietà, che significa usare bene le risorse, senza sprechi e senza lasciarsi sedurre dal fascino del nuovo a tutti i costi.

Infine, la solidarietà: perché la salute non riguarda solo i singoli ma le comunità, e non può esserci benessere se rimangono territori o persone escluse.

La medicina del futuro non deve diventare una fabbrica di prestazioni, ma una comunità di cura. Ospedale, casa, scuola, parrocchia, associazioni: tutti luoghi da collegare in una rete che promuova salute e speranza.

Ogni malato, con il suo volto, ci ripete: non lasciarmi solo. La più grande innovazione che possiamo desiderare è questa: unire l'intelligenza delle macchine con la sapienza del cuore. Che la tecnologia renda più precisa la diagnosi, e che la comunità credente, con lo stile del Samaritano, restituisca dignità e speranza. Solo così la sanità tecnologica diventerà davvero umana.

E permettetemi, come pastore della Chiesa e come vicepresidente della CEI, una parola più sferzante. Non possiamo accontentarci di ospedali che funzionano come macchine perfette ma che dimenticano l'anima dei pazienti. Non possiamo tacere davanti a una politica che investe in apparecchiature costose e trascura i volti concreti di chi attende mesi una visita o non riesce ad accedere a un servizio di base. Non possiamo accettare che l'innovazione diventi privilegio per pochi, mentre intere comunità restano escluse.

Se la sanità digitale non diventa strumento di giustizia e di prossimità, tradisce la sua vocazione. Io sogno una Chiesa che non tema di alzare la voce, che sappia bussare con forza alle porte delle istituzioni, che si schieri senza esitazioni dalla parte degli ultimi. Perché la vera misura del progresso non è il numero delle macchine installate, ma la capacità di non lasciare indietro nessuno.

Questa è la nostra profezia, questa la nostra responsabilità davanti a Dio e alla storia. ●

(Vescovo Diocesi Cassano allo Ionio)

IL MESSAGGIO DI NATALE / **CARD. FERNANDO FILONI**

PORTARE LA PASSIONE PER IL NATALE



Il Signore ci dona di vivere un nuovo Natale preparato attraverso un tempo di grazia, l'Avvento. Ognuno di noi sa bene che il mistero dell'Incarnazione di Dio è il compimento della Storia della salvezza pensata e voluta fin dal momento in cui, come ci ricorda la Lettera agli Ebrei (Eb. 10, 5-9) in un «dialogo» trinitario a-temporale, il Figlio di Dio entrò nella temporalità e ciò avvenne nella famiglia di Nazareth.

Il 'sì' iniziale di Maria, che acconsentiva ad una maternità opera dello Spirito divino, diveniva allora il punto di partenza di un iter che si sarebbe concluso per lei con l'ultimo 'sì' sotto la croce; non dobbiamo mai dimenticare che i due fiat, il primo e l'ultimo 'sì', di Maria sono inseparabili. Anche Giuseppe, con la sua fede, il suo coraggio di uomo 'giusto' e la sua risolutezza, entrò a far parte della Storia salvifica di Dio. Giuseppe per obbedienza all'Altissimo e per amore di Maria, due aspetti molto belli della sua personalità, si lasciò coinvolgere, divenendo colui che diede concretezza alle Promesse che il Signore aveva fatto ai Padri e ai Profeti antichi; promesse che nel corso della storia erano sembrate quasi sbiadirsi, se non perdute nel tempo.

Accogliendo dunque il mistero dell'Incarnazione, Giuseppe e Maria iniziarono non solo un nuovo percorso della loro esistenza mettendo al centro la persona di Gesù, Figlio di Dio e figlio loro, ma anche dell'umanità.

La nascita del Signore fu infatti uno spartiacque per tutta l'umanità. E, per ogni uomo o donna, il Natale rappresenta l'opportunità di rinnovarsi interiormente accogliendo Dio e mettendo i nostri giorni nelle Sue mani.

Il santo eremita Nicolao della Flüe, un santo molto amato in Svizzera, diceva a chi lo andava a trovare perché attratto dalla sua vita dedicata completamente a Cristo povero e umile: «Dovete portare il Mistero di Dio nel vostro cuore: poiché, per un uomo o una donna, nella sua vita è la più grande consolazione!». Non è un buon proposito per ognuno di noi, sapendo che il mistero del Natale del Signore manifesta non tanto una pia e poetica memoria storico-liturgica, quanto la passione di un Dio che ama tutte le sue creature e che tale passione riguarda anche noi oggi?

Buon Natale e che il Signore sia con te! ●



A FRATEL COSIMO IL PREZIOSO VANGELO DEL GIUBILEO

TERESA PERONACE

E stato donato e consegnato, nei giorni scorsi, a Fratel Cosimo, presso il santuario da lui fondato della Vergine Santissima Immacolata Nostra Signora dello Scoglio, in Santa Domenica di Placanica (RC), il preziosissimo Vangelo, realizzato da Archivium, una prestigiosa Casa d'arte siciliana, in occasione del Giubileo 2025. Il Vangelo, piccolo monumento all'attuale anno giubilare è stato realizzato in cento copie esclusive, numerate e certificate. Di queste, la prima è stata donata a papa Francesco, il 30 settembre del 2024; un'altra

copìa è andata al cardinale Ravasi e una a Fratel Cosimo. Al suo interno, il volume, contiene le raffigurazioni di trentacinque opere d'arte del maestro Ulisse Sartini, detto anche il ritrattista dei Papi.

La prefazione del Vangelo è del cardinale Gianfranco Ravasi, mentre la postfazione è stata firmata da Vittorio Sgarbi. Una preziosa nota storica di don Antonio Tarzia porta nel mondo dei vangeli miniati medioevali e rinascimentali. Alcune delle opere, all'interno del vangelo, sono, da anni, esposte in importanti cattedrali e chiese, come quella delle Guardie Svizzere

in Vaticano e in quella di Kabul, unico luogo di culto cattolico nella capitale afgana. Altre opere sono state fatte dal maestro Sartini, esclusivamente per questo Vangelo.

Come ha espresso il cardinale Ravasi: "Con questo volume, simile a un atlante iconografico sacro, per certi versi si concretizza il messaggio che l'8 dicembre 1965 i Padri del Concilio Vaticano II affidavano a tutti gli artisti: «Il mondo in cui viviamo ha bisogno di bellezza per non oscurarsi nella disperazione. La bellezza, come la verità, è ciò che mette la gioia nel cuore degli uomini, è il frutto prezioso che resiste all'usura del tempo, che unisce le generazioni e le congiunge nell'ammirazione.»"

All'atto della consegna a Fratel Cosimo, visibilmente commosso e compiaciuto per il gradito e meraviglioso dono, erano presenti: la titolare di Archivium, Gabriella Lo Castro; il vescovo, Sua Eccellenza Francesco Milito, già Vice-Presidente della CEC (Conferenza Episcopale Calabria) e membro della Commissione Episcopale CEI per la cultura e le comunicazioni sociali; don Antonio Tarzia, già direttore generale del gruppo libri San Paolo, fondatore della rivista Jesus, quale curatore dell'opera; il pronipote del santo papa Giovanni XXIII, il dr. Marco Roncalli; l'assistente spirituale del santuario della Vergine Immacolata, Nostra Signora dello Scoglio, fra Umberto Papaleo; il vice presidente della fondazione "Madonna dello Scoglio", Cosimo Franco; il coordinatore generale del santuario, dott. Giuseppe Cavallo.

"Questo vangelo liturgico, che verrà benedetto dal vescovo diocesano, S.E. monsignor Oliva" - ha espresso don Tarzia - "verrà messo a disposizione da Fratel Cosimo, nel santuario, come vangelo processionale."

Monsignor Milito, dal proprio canto, ha manifestato grande gioia per avere soddisfatto il proprio desiderio, maturato da tempo, di incontrare Fratel Cosimo. ●



**Dona un
sorriso
a chi
lo aveva
perso!**

€6

Vaso da 270g

€1

Vasetto da 28g

**Ottieni uno
sconto speciale
acquistando
più confezioni**

**PER INFO ED
ORDINAZIONI**

348 523 1352

redenta.pit@gmail.com

www.redenta.it



REDENTA

proposte di
Natale



Confezione singola



Confezione doppia



Confezione tripla



Cesti personalizzabili

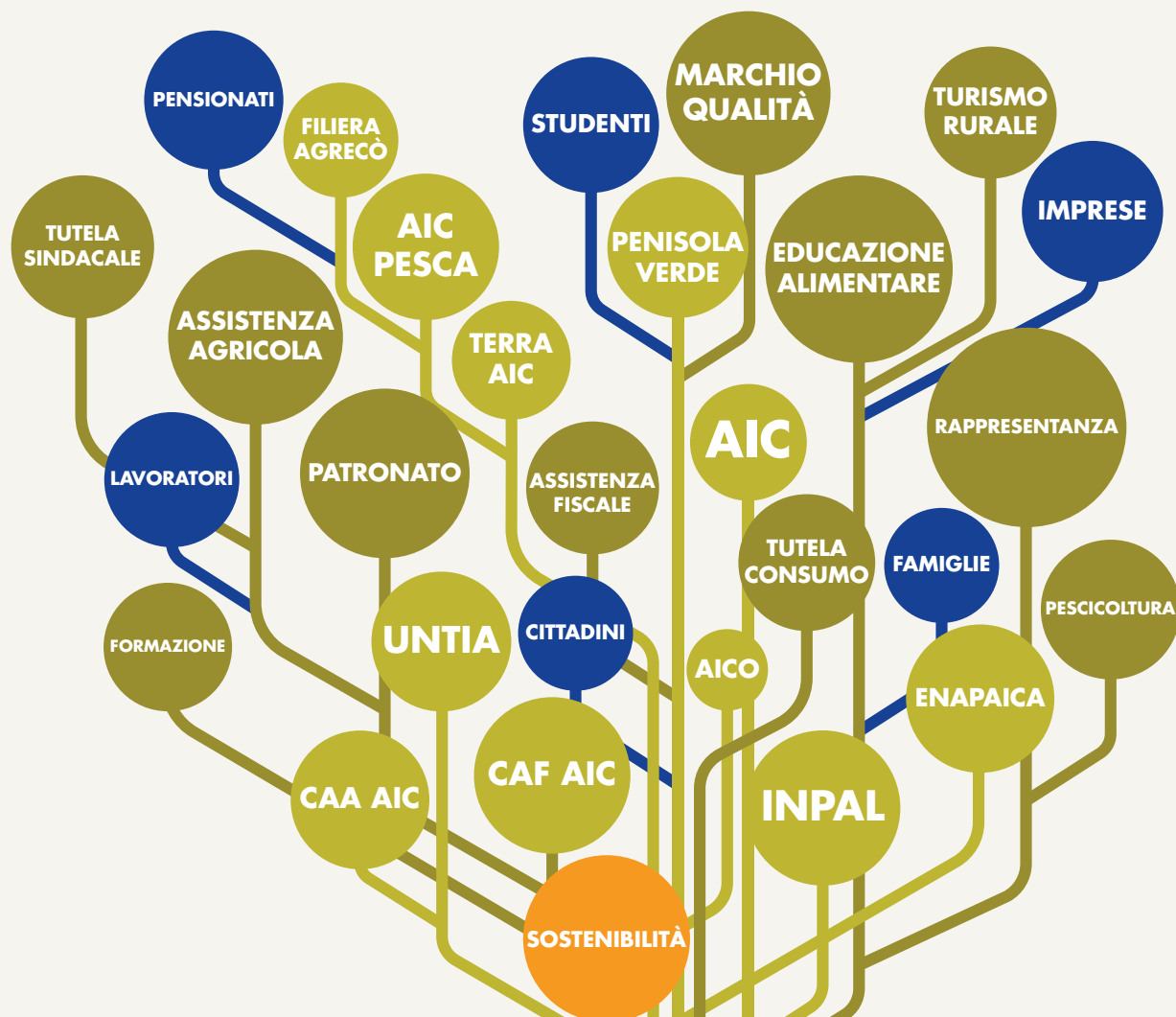
VINCENZO MONTEMURRO

Calabria **Una storia** **da raccontare**

Media & Books

VOLUME RILEGATO DI 280 PAGINE A COLORI - ISBN 9791281485235 - € 32,00 - SU AMAZON E SUI SITI LIBRARI ONLINE

mediabooks.it@gmail.com - Distribuzione in libreria: LibroCo



Associazione Italiana Coltivatori

SERVIZI IN CAMPO PER LA CRESCITA DEL TERRITORIO