

Ennio De Giorgi:
Grande matematico



Arquata del Tronto:
Visita del Papa



Fermo: Casa del
Clero in Duomo



Fermo: La filosofia
della fiction



Torchiaro
non deve morire



La Voce delle Marche

Periodico di informazione e cultura fondato nel 1892

ONLINE

23 Ottobre 2016 • **Numero 17**

www.lavocedellemarche.it    

Magna comme parli

• *LE RADICI FERMANE DELLA DIETA MEDITERRANEA, LA REGINA DELL'ALIMENTAZIONE*



L'EDITORIALE



di Nicola Del Gobbo

L'EDITORIALE



di Nicola Del Gobbo

"**C**oi frutti di bosco migliori anche nello sport". "Contro l'obesità mangia mediterraneo e cammina". "Vuoi dimagrire? Prova i sostitutivi del pane". "Via la voglia di dolce con le fave di cacao". "Timo: la spezia antibatterica che protegge la gola dagli sbalzi di temperatura". "Chiodi di garofano: la spezia analgesica che allevia mal di testa e nausea". Sono solo alcuni titoli che giornalmente occupano le testate dei giornali insieme alle descrizioni delle multiformi diete: vegetariana, anti age, anti stress, anti-infiammatoria, contro il meteorismo, contro la pressione bassa, contro la pressione alta, disintossicante, crudista, detox, macrobiotica, vegana, digiuno terapeutico...

Ma di cosa il corpo umano ha veramente bisogno?

Secondo l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori possono essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione

• • •

Da una buona e varia alimentazione nasce la prima terapia per la salute dell'anima e del corpo.

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Un'alimentazione inadeguata, infatti, oltre a incidere sul benessere psico-fisico, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

L'organismo umano ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente. Alcuni sono essenziali a sopperire il bi-

sogno di energia, altri ad alimentare il continuo ricambio di cellule e altri elementi del corpo, altri a rendere possibili i processi fisiologici, altri ancora hanno funzioni protettive. Per questa ragione l'alimentazione deve essere quanto più possibile varia ed equilibrata.

• • •

Non solo dimmi ciò che mangi, ma anche ciò che bevi. L'importanza dell'acqua.

Cereali

Grano, mais, avena, orzo, farro e gli alimenti da loro derivati (pane, pasta, riso) apportano all'organismo carboidrati, che rappresentano la fonte energetica principale dell'organismo, meglio se consumati integrali. Contengono inoltre vitamine del complesso B e minerali, oltre a piccole quantità di proteine.

Frutta e ortaggi

Sono una fonte importantissima di fibre, un elemento essenziale nel processo digestivo. Frutta e ortaggi sono inoltre ricchi di vitamine e minerali, essenziali nel corretto funzionamento dei meccanismi fisiologici. Contengono, infine, antiossidanti che svolgono un'azione protettiva.

Carne, pesce, uova e legumi

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine, una classe di molecole biologiche che svolge una pluralità di funzioni. Partecipano alla "costruzione" delle diverse componenti del corpo, favoriscono le reazioni chimiche che avvengono nell'organismo, trasportano le sostanze nel sangue, sono componenti della risposta immunitaria: forniscono energia "di riserva", aiutano l'assorbimento di alcune vitamine e di alcuni antiossidanti, sono ele-

menti importanti nella costruzione di alcune molecole biologiche.

Un insufficiente apporto di proteine può compromettere queste funzioni (per esempio si può perdere massa muscolare), ma un eccesso è altrettanto inappropriato: le proteine di troppo vengono infatti trasformate in depositi di grasso e le scorie di questa trasformazione diventano sostanze, che possono danneggiare fegato e reni. Le carni, in particolare quelle rosse, contengono grassi saturi e colesterolo. Pertanto vanno consumate con moderazione. Vanno consumati con maggior frequenza il pesce, che ha un effetto protettivo verso le malattie cardiovascolari (contiene i grassi omega-3) e i legumi, che rappresentano la fonte più ricca di proteine vegetali e sono inoltre ricchi di fibre.

Latte e derivati

Sono alimenti ricchi di calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. È preferibile il consumo di latte scremato e di latticini a basso contenuto di grassi.

Acqua

Circa il 70% dell'organismo umano è composto di acqua e la sua presenza, in quantità adeguate, è essenziale per il mantenimento della vita. L'acqua è, infatti, indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e delle reazioni biochimiche che avvengono nel corpo, svolge un ruolo essenziale nella digestione, nell'assorbimento, nel trasporto e nell'impiego dei nutrienti.

È il mezzo principale attraverso cui vengono eliminate le sostanze di scarto dei processi biologici. Per questo, un giusto equilibrio del "bilancio idrico" è fondamentale per conservare un buono stato di salute nel breve, nel medio e nel lungo termine. •

Alimentazioni corrette

La quantità giusta

Il fabbisogno di energia varia nel corso della vita ed è diverso tra uomini e donne, dipende:

- dall'attività fisica
- dallo stile di vita
- dalle caratteristiche individuali
- dall'età.

I cibi giusti

Una sana alimentazione è quella che fornisce all'organismo tutte le sostanze nutritive di cui necessita nella giusta proporzione.

È consigliabile dividere opportunamente le calorie di cui abbiamo bisogno nel corso della giornata. Sarebbe corretto che le calorie assunte fossero ripartite per il 20% a colazione, per il 5% a metà mattina, per il 40% a pranzo, per il 5% a metà pomeriggio, per il 30% a cena. Un modello da seguire è quello della dieta mediterranea. Molti studi scientifici ne hanno dimostrato la capacità di produrre benefici per l'organismo e ridurre il rischio di malattie croniche.

Oltre a queste indicazioni di base, per una corretta alimentazione è fondamentale seguire alcuni suggerimenti:

- fare sempre una sana prima colazione con latte o yogurt, qualche fetta biscottata ed un frutto
- variare spesso le scelte e non saltare i pasti
- consumare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno
- ridurre quanto più possibile il consumo di sale privilegiando le spezie per insaporire i cibi
- limitare il consumo di dolci
- preferire l'acqua, almeno 1,5-2 litri al giorno limitando le bevande zuccherate
- ridurre il consumo di alcol.

Cosa consumare con limitazione

- Grassi da condimento
- Sale
- Zucchero e cibi zuccherati
- Alcol

Il costituente fondamentale e caratteristico di ogni bevanda alcolica è l'etanolo, sostanza estranea all'organismo e non essenziale. Pur non essendo un nutriente, l'etanolo apporta una cospicua quantità di calorie che si sommano a quelle degli altri alimenti e contribuisce all'aumento di peso. •

• UNA STORIA SCONOSCIUTA A MOLTI: IL PERCORSO DE "LO STUDIO DEI SETTE PAESI"

Tutte le diete... portano a Montegiorgio



Mario Liberati

La Dieta Mediterranea nasce dallo *Studio dei Sette Paesi* da quale è scaturito il concetto della Dieta Mediterranea, come è dettagliatamente riportato nel libro scritto da tre dei protagonisti dello Studio [1]. In sintesi, per quanto riguarda l'Italia, si è avuto questo sviluppo: 1954: Presso l'università di Napoli ha luogo un convegno di studiosi provenienti da Svezia, Inghilterra, Italia, Sud Africa, Stati Uniti d'America e Jugoslavia in cui si conviene che la malattia coronarica deve essere studiata in diverse condizioni ambientali e di vita. 1958: Flaminio Fianza ed Alfonso Del Vecchio guidano un'indagine pilota per lo *Studio dei Sette Paesi* a Nicotera ed in Grecia.

• • •

Il valore scientifico e nutrizionale della dieta mediterranea è stato provato ed ottenuto con esami condotti sulla popolazione di Montegiorgio.

La dieta di Nicotera viene individuata come Dieta Mediterranea di riferimento. Nel 1958 Flaminio Fianza in collaborazione col *Centro per le malattie cardiovascolari* di Ancona conduce uno studio epidemiologico a Montegiorgio con un "altissimo" riscontro. Nello stesso anno, lo *Studio dei Sette Paesi*, promosso da Angel Keys e dal suo staff, diviene opera-

tivo. 1959: In Italia viene creata una Commissione composta da Flaminio Fianza da Napoli, Arrigo Poppi da Bologna e Vittorio Puddu da Roma, la quale studiò il finanziamento e selezionò tre aree rurali opposte per dieta e posizione geografica per una ricerca della durata iniziale di sei anni. Per l'Italia settentrionale fu proposto Crevalcore, che fu studiato perché si riteneva che la sua dieta tradizionale fosse ricca di grassi animali. Per l'Italia centrale fu proposto Montegiorgio, anche a causa del successo dello Studio Pilota tenuto nel 1958. Montegiorgio fu studiato perché si pensava che la gente seguisse una dieta di tipo più "mediterraneo" rispetto a Crevalcore. Per mancanza di fondi e considerati i risultati degli studi preliminari condotti a Creta, lo studio previsto per Nicotera fu cancellato. [3] Roma rappresentava la controparte del gruppo o coorte statunitense, costituita da lavoratori delle ferrovie con alta mortalità. Comprendeva uomini attivi in quattro tipi di diverse occupazioni implicanti differenti livelli di attività fisica e provenienti da Roma e centri ferroviari del circondario". L'Italia quindi, nello *Studio dei Sette Paesi*, che ha sancito la validazione scientifica della Dieta Mediterranea attraverso rilevamenti sistematici, è stata rappresentata solamente dalle coorti sopra dette come riporta il sito ufficiale dello Studio. [4] . A Montegiorgio furono esaminati 719 uomini e tra loro furono selezionate 29 famiglie per un esame approfondito sui consumi alimentari. Gli esami si svolsero dal 1959 al 1991 Le Conclusioni della sezione

italiana riguardante la genesi e gli sviluppi dello *Studio dei Sette Paesi* riferiscono dell'importanza fondamentale degli studi condotti a Crevalcore ed a Montegiorgio per la definizione della "Dieta Mediterranea".

• • •

Montegiorgio ebbe la meglio su Crevalcore come qualità di vita e di alimentazioni. La cittadina modello e paradigma di tutta la dieta mediterranea.

"La sezione dello Studio dei sette paesi riguardante l'Italia rurale ha rappresentato una pietra miliare nell'epidemiologia cardiovascolare italiana, creando una serie di precedenti. Si è trattato del primo studio epidemiologico vero e proprio condotto su campioni di popolazione nel paese, e ha fornito dati sulla prevalenza, incidenza e mortalità relativi a malattie cardiovascolari sul breve e sul lungo periodo. Per anni questi dati sono stati citati come gli unici esistenti in Italia. Ed esso è lo studio più antico e più lungo in Italia in termini di continuità. (...)

I dati raccolti tramite la storia alimentare hanno contribuito ampiamente alla definizione della cosiddetta "dieta mediterranea", e recentemente sono stati i primi ad essere impiegati per definire le abitudini alimentari, diversamente dall'analisi di singoli alimenti o nutrienti, e per lo studio della loro relazione con diverse cause di mortalità e con la mortalità totale".

In conclusione si può affermare che Crevalcore, Nicotera, Montegiorgio

e Roma, in tempi e modi diversi, hanno dato ciascuno il proprio importante contributo allo *Studio dei Sette Paesi*.

Dai documenti ufficiali risulta in modo inequivocabile che il valore scientifico e nutrizionale della dieta mediterranea è stato provato ed ottenuto solamente attraverso gli esami condotti per un rilevante periodo di tempo sulla popolazione di Montegiorgio.

Nelle rilevazioni effettuate a Montegiorgio e Crevalcore, infatti, le differenze tra i due sistemi alimentari si sono mantenute ed al termine degli studi si è rilevato, tra l'altro, che "A Montegiorgio il guadagno nella aspettativa di vita era di 3,1 anni e a Crevalcore di 1,9 anni. È questa una ulteriore caratteristica positiva delle abitudini alimentari della coorte *Seven Countries Study* di Montegiorgio" [8].

È altrettanto innegabile che il regime alimentare studiato a Montegiorgio era un esempio significativo simile a quello praticato non solo nel fermano o nelle Marche, e che era riconducibile certamente ai consumi ed ai costumi alimentari praticati in tutta l'area mediterranea. •

[1] D. Kroombut, A Menotti, H. Blackburn e collaboratori: *A THE SEVEN COUNTRIES STUDY A scientific adventure in cardiovascular disease epidemiology*. 1994
 [2] F. Fianza - M. Liberati: *Le scelte alimentari a Montegiorgio dal 1760 alla Studio dei Sette Paesi*. Vedi anche: L.Siliquini, *La dieta Mediterranea*
 [3] D.Kromhout ed altri, cit
 [4] www.sevencountriesstudy.com
 [5] D.Kromhout ed altri, cit.
 [6] Ivi
 [7] Ivi
 [8] F. Fianza M. Liberati, *Scelte alimentari*, cit, pag.113.

• STUDI, CONVEGNI, LABORATORI, UNIVERSITÀ, PUBBLICAZIONE DI LIBRI, FIERE DI QUALITÀ

Un convito con varietà di sapori

Adolfo Leoni

«**D**ieta mediterranea»: è stato il tormentone del 2014 e

2015: da *Porta a Porta* all'*Expo* di Milano. Tutti a parlarne ma anche a sparlarne. Come fosse solo il bilancino del pranzo e della cena, il salutismo delle verdure, il *jogging* quotidiano e la tisana rilassante. Se ci mettiamo poi anche la meditazione profonda il gioco è fatto. Il pensiero unico stravinisce.

Da 14 anni conduco, prima in solitaria, poi in gruppo, una bella battaglia. In primo luogo quella di ricordare alla nostra gente che la Dieta mediterranea è stata validata scientificamente a Montegiorgio. Uno stuolo di docenti universitari e scienziati, guidati dal duo inscindibile Ancel Keys e Flaminio Fidanza, ha verificato in Sette Nazioni del Mondo l'impatto tra stile di vita e complicazioni cardiovascolari. Risultato: il sud Marche (Montegiorgio e le terre d'intorno) sono i luoghi dove si viveva meglio, più a lungo e in modo più sano. Un primato. Però dimenticato. Ed ecco l'impegno a ricordarlo. Da Montefortino, un medico, studioso di antropologia e sindaco: Lando Siliquini seguiva la stessa traccia. La ricavava dalla storia e dalla cronaca, la studiava, ne vedeva gli effetti nelle sue visite mediche, con qualche preoccupazione: quel che era stato il nostro stile di vita e alimentare stava trasformandosi rapidamente per imboccare una modernità che non avrebbe favorito la persona.

Da Fermo, un altro medico: Paolo Foglini, direttore dell'Unità Operativa di Diabetologia dell'Ospedale Murri di Fermo, relazionava nei convegni sull'efficacia della dieta mediterranea contro diabete e non solo. A Montegiorgio, lo storico locale Mario Liberati s'imbatteva nell'opera del celebre nutrizionista Flaminio Fidanza entrando in

collaborazione con lui e organizzando il cinquantesimo dell'avvio del fondamentale studio *Seven Countries Study*, lo studio che aveva dato vita al concetto di dieta mediterranea.

Come in un puzzle, le diverse caselle sono andate piano piano ad incastrarsi. Leoni e Siliquini, tra l'altro vecchi compagni di liceo, si re-incontrano. Siliquini ha in mente un libro (uscirà con il titolo *Dieta mediterranea. Il tempio della Sibilla*). Leoni gli prepara una corposa introduzione dove, oltre ad un manifesto sul rispetto dell'ambiente, viene lanciata la proposta di un Laboratorio Piceno della Dieta mediterranea. Il libro è un successo. I convegni si susseguono, prima localmente poi a livello regionale ed oltre. L'Ordine dei Medici di Fermo ne fa una ristampa così come la Regione Marche.

Dalle parole ai fatti. Nel 2014 nasce il Laboratorio. L'amministrazione comunale diretta dal sindaco Armando Benedetti redige un atto di riconoscimento. Del gruppo entrano a far parte, oltre Siliquini e Leoni, Foglini, subito entusiasta, Liberati, che vi vede la prosecuzione del suo impegno. Poi arrivano, cuochi, operatori turistici, piccoli imprenditori. E qui sta la sua forza e la sua filosofia.

Non si tratta di prescrivere diete, ma di rilanciare un modello di vita: il Convivio, cioè lo stare insieme, il mangiare insieme, il significato della Festa, il senso della Comunità, la riscoperta delle terre minori, dei Borghi, il rispetto per la natura (a 15 giorni dall'uscita dell'enciclica *Laudato si'*) il Laboratorio propone un incontro nel centro storico spopolato di Alteta), il non spreco, il camminare, il produrre qualità, il mangiare piatti tradizionali, la storia.

È l'idea di un possibile nuovo fulcro di sviluppo economico: dall'agricoltura al turismo, senza dimenticare le origini benedettine



Membri del Laboratorio in uno dei "conviti" organizzati nel fermano

e poi francescane che hanno forgiato l'anima e il corpo della Terra di Marca.

Nasce la prima Fiera delle Qualità, anno 2014. In un luogo bello (perché le cose buone vanno presentate in luoghi belli) come il complesso di Sant'Agostino di Montegiorgio, 35/40 piccoli/grandi produttori fanno conoscere le proprie produzioni: dal miele al vino, dal pane ai formaggi, dai salumi alle verdure.

L'originalità del Laboratorio e la sua capacità di essere trasversale: mettere insieme campagna, arte, cultura, salute, richiamano l'attenzione dell'Università di Macerata. Iniziano i contatti che nel giro di due anni porteranno nel Fermano 50 studenti di 9 università (sei straniere) interessati alla tematica dello sviluppo dei territori. Dal 3 all'otto maggio scorso i partecipanti, guidati da una decina di docenti e tutor, hanno fatto lezione nei teatri di tradizione, mangiato piatti della dieta, visitato aziende agroalimentari, cucinato pietanze tipiche nella grande cucina del ristorante Da Benito a Magliano di Tenna, alloggiato in B&B e resort del territorio. Ne sono scaturite

quattro tesi di laurea. Un volume dell'esperienza, firmato dai docenti, uscirà ai primi del 2017.

Il lavoro e l'impegno del Laboratorio sono stati notevoli. La classe dirigente politica ha invece quasi ignorato le attività svolte a favore della Terra di Marca. Sensibile invece s'è dimostrata la Fondazione Cassa di Risparmio di Fermo che non ha fatto mancare il suo appoggio

Più vicini invece i sindaci. Cinque comuni hanno accettato di approvare la legge di iniziativa popolare stilata dal Laboratorio, da inviare in Regione. Nel documento si chiede un'attenzione particolare per la Dieta mediterranea e azioni a supporto. Così come hanno fatto altre regioni che non ne avevano la validazione scientifica come invece le Marche.

Tra i prossimi impegni del Laboratorio: la terza Fiera delle Qualità, stavolta a Servigliano, fissata per il 19 e 20 novembre, il progetto Piatti tipici e longevità, e un Congresso Internazionale a maggio 2017. Senza dimenticare i corsi nelle scuole e le presentazioni nei convegni. •

Montefortino e Monte San Pietrangeli Pastifici a chilometri zero

Dire Dieta Mediterranea non è solo ricordare il modo di confezionare il cibo, ma è richiamare una cultura che riguarda tutti gli aspetti della vita sociale praticata nell'area mediterranea. Qui da noi, attorno al cibo, si è costituita una fitta rete di usi, di costumi, di rituali, di rapporti con la Divinità, di conoscenza dei

fenomeni naturali, di sapienza tecnica e di saggezza popolare che hanno accompagnato per secoli l'esistenza della nostra gente.

La base principale dell'alimentazione, da sempre, sono stati il pane e la pasta, da cui l'impegno costante per la loro confezione, dalla semina alla mietitura, dalla macinazione alla preparazione, dalla

cottura alla conservazione.

Il grano è stato senza alcun dubbio il cereale che, nelle sue molteplici varietà, ha costituito la base essenziale per la produzione della pasta e del pane.

Tra le piccole e grandi realtà che anche nel nostro territorio si occupano oggi della produzione della pasta alimentare, abbiamo scelto

due grandi esempi di attività che, a nostro parere, hanno il pregio di produrre paste di varie forme e di ottima qualità adoperando per la confezione grani e quindi farine provenienti direttamente dai loro terreni: La Regina dei Sibillini - Pasta di Montagna di Montefortino e la Pasta Mancini di Monte San Pietrangeli. • ML

• MONTE S. PIETRANGELI: LA PASTA MANCINI

Grano duro S. Carlo e Levante

È come se la lavorazione artigianale fosse una grossa lente d'ingrandimento puntata sulla materia prima: ne enfatizza le caratteristiche, ne svela i segreti, ne racconta la storia. Per questo, ottenere un piatto di pasta sano, nutriente e gustoso significa ponderare con attenzione tutte le scelte, a partire dalla selezione delle varietà di grano duro. I valori qualitativi devono accordarsi come ad eseguire una musica: il peso ettolitrico, la quantità delle proteine, l'indice di glutine, l'indice di giallo. Solo in questo modo la sinfonia finale potrà dirsi riuscita. A criteri di equilibrio e proporzione si conformano tutte le tappe operative e, proprio come accade con le parole, anche i campi che circondano il pastificio, dopo la coltura del grano che li ha affaticati assorbendone la ricchezza, vengono ciclicamente seminati a pisello e a favino, specie miglioratrici che restituiscono al terreno la fertilità originaria. I campi dell'azienda Mancini somigliano dunque a una elegante trapunta multicolore, secondo una tradizione agronomica tipica delle Marche, che valorizza l'estetica del paesaggio, tutelando la produttività

della terra. D'estate la doratura del grano maturo si affianca al marrone dei campi appena trebbiati; mentre il giallo dei girasoli, coltura da rinnovo, risalta accanto al verde poderoso delle leguminose e dell'erba medica.

Inclinate su se stesse per il peso dei chicchi, ma vigorose abbastanza perché la sommità non tocchi terra, le spighe che affollano i pendii dell'azienda Mancini incontrano il loro destino tra i mesi di giugno e luglio, con la trebbiatura. Il rumore pigro delle mietitrebbie si diffonde sotto il sole e nell'aria volteggia una pioggia di scaglie dorate, odorose di terra.

Grano duro San Carlo e grano duro Levante, coltivati su superfici equivalenti, sono le due varietà selezionate per diventare pasta. Il primo si adatta bene ai terreni esposti a Sud e ben ventilati, mentre il secondo dà ottimi risultati anche in pianura e nei versanti più freddi. Tuttavia, in accordo con lo spirito d'iniziativa che fu di nonno Mariano, una parte di terreno è riservata ogni anno alla sperimentazione di nuove colture da aggiungere al consueto abbinamento, come variazioni annuali su un tema musicale già perfetto. •

• MONTEFORTINO: LA REGINA DEI SIBILLINI

Pasta di montagna con marchio QM



La coltivazione del grano duro in montagna richiede grande attenzione ed è resa difficile dal clima, meno favorevole di quello collinare e caratterizzato da frequenti sbalzi termici e gelate primaverili. Noi però ci abbiamo creduto.

Sui nostri terreni coltiviamo soltanto grano duro tardivo, seminato a fine ottobre. La neve, che cade fra novembre e marzo, lo ricopre proteggendolo dalle gelate e lo idrata lentamente.

È il legame con il territorio che viviamo, amiamo e rispettiamo da sempre, che ci ha spinto ad intraprendere questo percorso. La natura che ci circonda è ogni giorno fonte d'ispirazione e non c'è modo migliore di onorarla che cercare di catturarne sapori, profumi, colori.

Da qui prende forma anche il logo del pastificio, sul quale svetta la Priora, detta la Regina dei Sibillini, la cima che ricade nel territorio di Montefortino. La montagna è il fulcro di tutto, la nostra idea nasce da lei. Il rispetto del territorio, la volontà di migliorarlo e promuoverlo, ma anche la consapevolezza del bisogno di conoscere la provenienza di ciò che mangiamo, ci ha spinto ad aderire ad un progetto di microfiliera regionale. Si tratta di una filiera corta, approvata dalla Regione Marche con marchio QM (Qualità garantita delle Marche), che riunisce più aziende agricole collocate nell'areale dei Monti Sibillini, fino al molino che si occupa della macinatura. È poi la stessa Regina dei Sibillini ad occuparsi della sua trasformazione in pasta. •



• ENNIO DE GIORGI: PROFILO UMANO, POLITICO, RELIGIOSO DI UN GRANDE MATEMATICO

La sapienza dei numeri



Ludovico Galleni

Nasce a Lecce nel 1928 e muore a

Pisa nel 1996. È stato uno dei più importanti matematici italiani del ventesimo secolo e quindi, vista l'alta qualità della ricerca matematica italiana, uno dei grandi a livello mondiale.

La scuola italiana, infatti, da Peano a Enriquez, a Volterra, e poi con la scuola pisana raccolta attorno alla Scuola Normale Superiore è stata uno dei centri di eccellenza a livello mondiale. Ne fa fede la medaglia Field (un vero e proprio Nobel della matematica) vinta da Enrico Bombieri.

Per mostrare l'importanza di De Giorgi basta ricordare come si debba a lui la soluzione del XIX problema di Hilbert, il quale, agli inizi del novecento, aveva proposto una serie di problemi che avrebbero tenuto impegnati i matematici del ventesimo secolo. Uno di questi problemi viene risolto da Ennio De Giorgi.

Qui non lo vogliamo ricordare per la sua grandezza come matematico, ma per altri aspetti del suo impegno.

Alla fine degli anni sessanta frequentavo la FUCI (Federazione degli Universitari Cattolici Italiani) di Pisa, e con noi si fermava spesso a discutere un docente di matematica, De Giorgi appunto, che ci chiedeva sempre di continuare le discussioni "andando fino in piazza del Duomo per vedere se... era caduta la torre". Rimanevo sempre colpito dalla pazienza con cui accettava di discutere con noi, lui che era, come presto mi spiegarono, uno dei più grandi matematici del ventesimo secolo.

Quindi, in questo breve ricordo non parlo di De Giorgi matematico, ma del De Giorgi uomo di Fede e di Scienza, ma anche uomo

impegnato dal punto di vista civile sul fronte del rispetto dei diritti umani.

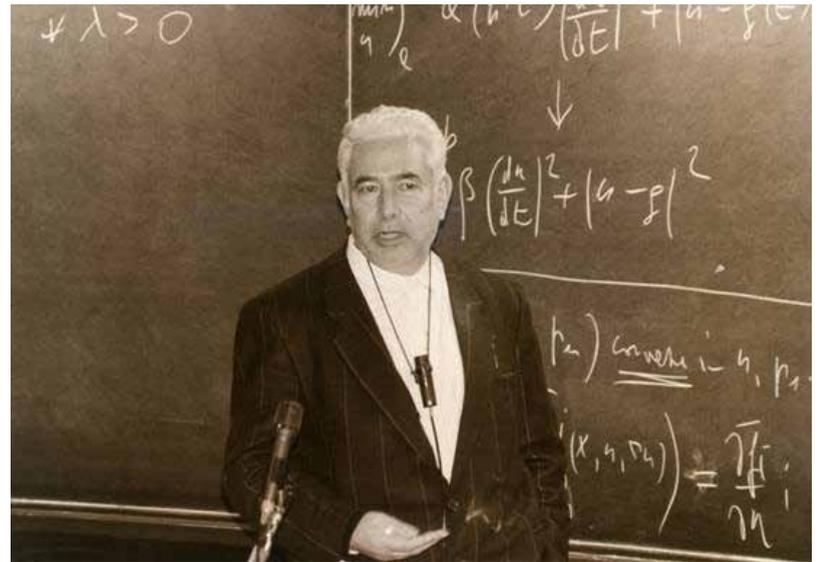
Per Ennio de Giorgi la dichiarazione universale dei diritti dell'Uomo era l'assioma fondamentale attorno alla quale doveva ruotare qualsiasi carta costituzionale e qualunque impegno politico. Si impegnò a lungo con Amnesty International per la liberazione di persone imprigionate per le proprie idee. Di qui l'impegno per l'uruguayano Louis Massera o per i *desaparecidos* in Argentina. In Europa riuscì a creare un movimento d'opinione che portò alla liberazione del matematico ucraino Leonid Plius.

Per De Giorgi gli uomini di cultura avevano una profonda responsabilità, perché dovevano e potevano giocare un ruolo di primo piano per promuovere l'amicizia e la comprensione tra i popoli, e cercare di rimuovere le condizioni che portano alle guerre.

Della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo era per lui fondamentale l'articolo 26, che vede la scuola non tanto come luogo che serve a fornire la massima quantità di informazione, ma come luogo in cui educare la persona a coltivare "quel sentimento che gli antichi chiamavano filosofia, cioè amore della sapienza".

Parlando della Dichiarazione ricordava che "è importante il fatto che il preambolo della dichiarazione parli apertamente della fede nella dignità dell'uomo: in fondo ci dice che all'origine del diritto e della giustizia non c'è il risultato di una indagine scientifica ma c'è un atto di fede, e dalla fede nella dignità dell'uomo discendono tutti i diritti umani".

Abbiamo visto il De Giorgi, matematico e il De Giorgi difensore dei diritti umani. Vi è un altro aspetto importante: la ricerca scientifica come strumento per realizzare una visione sapienziale del mondo. La ricerca non è infatti fine a se



Ennio De Giorgi in un'aula della Normale di Pisa

stessa nel suo sforzo, del resto importante, di chiarire problemi all'interno di una disciplina, ma ha anche un profondo valore sapienziale. Essa cerca cioè di creare collegamenti tra le altre scienze e con tutto l'esistere dell'uomo per sviluppare la vocazione fondamentale dello scienziato: la ricerca appassionata della verità.

Lo scienziato non è un tecnico che cerca soluzioni, o un ideologo al servizio del potere, ma colui che tenta di svelare la struttura profonda delle cose, la racconta, la mette al servizio della conoscenza. Per De Giorgi questo lungo processo di ricerca e riflessione deve arrivare a sintetizzare la fede in Dio, che "in principio creò l'uomo a sua immagine, e la fede nella dignità e nel valore della persona umana", che richiama il preambolo della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo.

De Giorgi, poi, della fede nel Dio biblico, sintetizzata nel Credo, valorizzava in particolare l'elemento della resurrezione dei morti, che consentiva di sperare nell'esistenza di un legame tra chi è stato, chi è, e chi poi sarà.

È una visione ampia e onnicomprensiva che abbraccia le scienze, ma poi le trascende verso una

speranza ultima e definitiva.

...

Si può descrivere il reale con il linguaggio che unifichi le necessità della matematica e gli altri saperi umani?

E qui non possiamo non ricordare l'ultima parte del lavoro di De Giorgi, quello più discusso, ma senz'altro il più affascinante. La ricerca di un linguaggio formale che potesse essere una base comune per scrivere con gli stessi formalismi le varie scienze e confrontarle. Un linguaggio che parte dai concetti pre-matematici di qualità e di relazione, e a partire da questi costruisce poi i linguaggi formali delle varie discipline.

La domanda era ambiziosa: si può descrivere il reale con un linguaggio che unifichi le necessità della matematica, della fisica, dell'informatica, della biologia, e gli altri aspetti del sapere umano?

È forse l'eredità più importante che ci ha lasciato, quella del progetto di un linguaggio unificante che consenta di costruire il dialogo, e, col dialogo, la pace. •

• TORNA L'ASSOCIAZIONE PER LA DIETA MEDITERRANEA NEL CARCERE DI FERMO

Di nuovo ai fornelli, per costruire futuro

Lsegreti della buona cucina, i trucchi del mestiere, la passione per le cose buone e genuine. È il bagaglio che portano gli chef che aderiscono al Laboratorio per la Dieta Mediterranea, cuochi e medici entrano in carcere per insegnare ai detenuti i segreti del mestiere dello chef. Lo scorso anno la prima edizione, dedicata alla cucina tradizionale, quest'anno si parte all'insegna della pasticceria, con la guida di Paolo Totò dell'omonima forneria di Sant'Elpidio a Mare. Sono stati selezionati a partecipare otto detenuti, ci sono momenti teorici e pratici per la realizzazione di piccola pasticceria, scopo finale del corso, che durerà due mesi, è l'invenzione di un biscotto al Varnelli che può diventare prodotto tipico del fermano, da regalare il prossimo Natale.

I docenti del corso hanno spiegato lo scopo dell'iniziativa, fortemente voluta dalla direttrice del Carcere, Eleonora Consoli. "Il nostro obiettivo, spiegano i protagonisti, è rendere utile il Laboratorio Piceno della Dieta mediterranea, dare una prima professionalità ai detenuti, renderli protagonisti, dare qualcosa a loro, ricevendone un personale arricchimento. Il Rotary Fermo contribuirà con un forno che sarà donato proprio per sostenere il percorso formativo, nella speranza di poter aprire per i detenuti di Fermo un percorso nuovo, diverso, migliore". In cattedra sono saliti Paolo Foglini, Adolfo Leoni, Alessandro Pazzaglia, Lando Siliquini, Benito Ricci e Paolo Totò, a coordinare le attività l'area trattamentale con il responsabile Nicola Arbusti. •



Fermo: i masterchef della dieta mediterranea



INSIEME
AI SACERDOTI

INSIEME AI SACERDOTI.

I sacerdoti diocesani saranno lì, dove il Vangelo ha detto di essere. Avranno gli occhi, il cuore e le braccia aperte. Il tuo aiuto li spingerà a non arrendersi, ad andare avanti, insieme.

Segui la missione dei sacerdoti sulla pagina FB facebook.com/insiemeaisacerdoti

Per offrire il tuo contributo hai a disposizione 4 modalità:
 • Conto corrente postale n° 57803009
 • Carta di credito: circuito CartaSi chiamando il numero verde 800.82.50.00 o via internet www.insiemeaisacerdoti.it
 • Bonifico bancario presso le principali banche italiane
 • Direttamente presso l'Istituto Sostentamento Clero della tua diocesi.
 L'offerta è deducibile. Per maggiori informazioni consulta il sito www.insiemeaisacerdoti.it



• NELL'UDIENZA UN APPELLO PER UN IMMEDIATO CESSATE IL FUOCO IN SIRIA

Misericordia è rivoluzione culturale

M. Michela Nicolais

CLe opere di misericordia sono "il miglior antidoto" a un mondo malato del "virus dell'indifferenza". Ne è convinto Papa Francesco, che nell'udienza del 12 ottobre – conclusasi con un appello per "un immediato cessate il fuoco" in Siria – ha esortato i 32mila fedeli presenti in piazza a "imparare di nuovo a memoria" le opere di misericordia corporali e spirituali – oggetto delle prossime catechesi – e a compiere "almeno" un'opera di misericordia al giorno. Il risultato, ha assicurato, sarebbe "una vera rivoluzione culturale", come quella operata da Madre Teresa.

Ha cominciato a 360° il Papa, per ricordare che "la misericordia non è riservata solo a dei momenti particolari, ma abbraccia tutta la nostra esistenza quotidiana". "Essere testimoni di misericordia" non significa "compiere grandi sforzi o gesti sovraumani": il Signore "ci indica una strada molto più semplice, fatta di piccoli gesti". "Ogni volta che diamo da mangiare a chi ha fame e da bere a chi ha sete, che vestiamo una persona nuda e accogliamo un forestiero, che visitiamo un ammalato o un carcerato, lo facciamo a lui", ha detto il Papa citando il brano del Vangelo di Matteo che suona un po' come il "testamento" di Gesù ed esortando a riscoprire le opere di misericordia corporali e spirituali. Francesco ne ha citato una a lui molto cara, già segnalata all'attenzione del popolo di Dio in

altre occasioni e ora entrata "nel linguaggio comune": "Sopportare pazientemente le persone moleste", "e ce ne sono di persone moleste!", ha aggiunto a braccio elencando poi le altre sei: consigliare i dubbiosi, insegnare agli ignoranti, ammonire i peccatori, consolare gli afflitti, perdonare le offese, pregare Dio per i vivi e per i morti.

...

In un mondo colpito dal virus dell'indifferenza, le opere di misericordia sono il migliore antidoto. Ho paura che il Signore passi e non lo si riconosca.

"In un mondo purtroppo colpito dal virus dell'indifferenza, le opere di misericordia sono il miglior antidoto", ha sintetizzato Francesco annunciando che saranno proprio le opere di misericordia corporali e spirituali l'argomento delle prossime catechesi del mercoledì. "Spesso sono le persone più vicine a noi che hanno bisogno del nostro aiuto": "Non dobbiamo andare alla ricerca di chissà quali imprese da realizzare", basta "sentire che Gesù è presente lì dove c'è un bisogno, una persona che ha un bisogno sia fisico che spirituale", il consiglio del Papa a braccio. "Riconoscere il suo volto in quello di chi è nel bisogno" vuol dire evitare che "Cristo ci passi accanto senza che lo riconosciamo". A questo proposito, il Papa ha ricordato la frase di Sant'Agostino: "Timeo

iesum transeuntem". "Mi sono domandato perché Sant'Agostino ha detto di temere il passaggio di Gesù", il commento di Francesco: "La risposta, purtroppo, è nei nostri comportamenti: perché spesso siamo distratti, indifferenti, e quando il Signore ci passa vicino noi perdiamo l'occasione dell'incontro con lui". "Ho paura che il Signore passi e non lo riconosca", ha affermato il Papa traducendo a braccio la frase menzionata: "Che passi davanti a me in una di queste persone piccole, bisognose, e io non mi accorgo che è Gesù".

Compiere "almeno" un'opera di misericordia al giorno, per realizzare "una vera rivoluzione culturale". Francesco ha concluso la catechesi con questo invito. "Sono convinto che attraverso questi semplici gesti quotidiani possiamo compiere una vera rivoluzione culturale, come è stato in passato", ha continuato. "Quanti Santi sono ancora oggi ricordati non per le grandi opere che hanno realizzato ma per la carità

che hanno saputo trasmettere!", ha esclamato il Papa citando Madre Teresa, da poco canonizzata: "Non la ricordiamo per le tante case che ha aperto nel mondo, ma perché si chinava su ogni persona che trovava in mezzo alla strada per restituirle la dignità. Quanti bambini abbandonati ha stretto tra le sue braccia; quanti moribondi ha accompagnato sulla soglia dell'eternità tenendoli per mano!". "Queste opere di misericordia sono i tratti del volto di Gesù Cristo che si prende cura dei suoi fratelli più piccoli per portare a ciascuno la tenerezza e la vicinanza di Dio – ha spiegato -. Che lo Spirito Santo accenda in noi il desiderio di vivere con questo stile di vita". "Impariamo di nuovo a memoria le opere di misericordia corporale e spirituale e chiediamo al Signore di aiutarci a metterle in pratica ogni giorno", la consegna finale: "E nel momento nel quale vediamo Gesù, in una persona che è nel bisogno", l'ultima aggiunta fuori testo. •



Gesti di misericordia

• PAPA FRANCESCO PORTA LA SPERANZA AI TERREMOTATI DI ARQUATA DEL TRONTO

"Io vi sono vicino. Sono con voi"



Arquata: la visita di Francesco arriva inaspettata e, per questo, ancora più gradita



Tamara Ciarrocchi

"Io vi sono vicino. Sono con voi" così

il Papa ha salutato i cittadini ed i bambini della tendopoli di Arquata del Tronto colpita dal sisma del 24 agosto. Circa duecento piccoli ad attenderlo davanti all'ingresso della scuola allestita all'interno di una tenso-struttura che ospita le aule-tenda delle medie ed elementari.

Un blitz quello del Papa ad Arquata del Tronto che non era poi così inatteso visto che le notizie del suo possibile arrivo ad Amatrice in mattinata avevano fatto ben sperare la popolazione nella imminente visita privata anche sul versante marchigiano colpito dal terremoto. Alle 14 e 30 di martedì 4 ottobre la bella notizia confermata dal gran movimento di forze dell'ordine schierate davanti alla mensa da campo e dall'arrivo di una golf nera dai vetri oscurati. "È il Santo Padre" urlano a

gran voce i tanti che speravano in un suo arrivo. Il Papa scende dall'auto e si dirige subito verso i cittadini ansiosi di abbracciarlo o sfiorarlo. L'armonia dei flauti suonati per l'occasione dai piccoli studenti ha scandito il lento susseguirsi dei passi i Papa Francesco che si è subito diretto verso le sede scolastica provvisoria realizzata grazie alla prodigiosa operosità degli Alpini che hanno tirato su l'impianto in pochi giorni dopo il sisma.

...

Una signora in ginocchia ha atteso il passaggio di Papa Francesco. Una nonnina di 94 anni lo ha atteso sotto il sole fin dal mattino.

Il quel percorso transennato per i tanti cittadini giunti da ogni dove alla notizia del suo imminente arrivo Papa Francesco ha voluto salutare una ad una le tante

persone del posto che lo attendevano con emozione come a voler stringere in un unico simbolico abbraccio anche tutti i cittadini scomparsi sotto alle macerie in quella faticosa notte. Una stretta di mano per ognuna di quelle nonne e mamme che in queste settimane stringono i denti per non lasciar trasparire davanti ai loro nipoti e figli il timore di essere dimenticate insieme alle loro famiglie non appena i riflettori della ribalta nazionale lasceranno con telecamere e microfoni questa terra martoriata dalle scosse della terra e dell'anima. La sua mano ha sfiorato più volte molte delle persone che hanno perso tutto. Una signora in ginocchio ha atteso il suo passaggio davanti al cordone di forze dell'ordine giunte sul posto per garantirne la sicurezza. Una nonnina di 94 anni, la barista storica del paese lo ha atteso per molto tempo sotto il sole con grande entusiasmo. Attesa ripagata da un piccolo dono di papa Francesco: un rosario. Occhi in lacrime e sguardi pieni

commozione al tempo stesso nel momento in cui Papa Francesco, soffermatosi davanti alla scuola, ha salutato tutti al microfono. "Buon pomeriggio a tutti voi. Io ho voluto esservi vicino in questo momento e dire a voi che vi porto nel cuore e so, so della vostra sofferenza e delle vostre angosce e sono con voi e per questo ho voluto oggi essere qui. Adesso preghiamo il Signore perché vi benedica e preghiamo anche per i vostri cari che sono rimasti lì... e sono andati in cielo". Poi l'invito a recitare insieme l'Ave Maria e la benedizione ai presenti. "E coraggio, sempre avanti, sempre avanti. - Ha concluso Papa Francesco - I tempi cambieranno e si potrà andare avanti. Io vi sono vicino, sono con voi". La golf nera si avvicina e Papa Francesco visibilmente provato da questa giornata iniziata prima ad Amatrice Rieti ed Accumoli e ancor prima dal lungo viaggio in Azerbaijan si conclude tra le lacrime e la speranza. •

• FERMO: LA CASA DEL CLERO DEL SEMINARIO RACCOGLIE 7MILA EURO PER I TERREMOTATI

Chiuso l'Anno Santo



Nicola Del Gobbo

Non solo culto, ma anche carità.

Passare per la porta santa della misericordia vuol dire avere un cuore misero. Accettare la misericordia divina, secondo l'episodio del servo spietato, raccontato da Matteo (18,23-35), vuol dire anche condonare il debito che si possiede nei confronti di qualcuno. Vuol dire anche convertire il cuore alle esigenze degli altri, che in questo momento hanno il volto delle persone colpite dal terremoto. I sacerdoti residenti nella Casa del Clero del Seminario di Fermo hanno messo mano al portafoglio e hanno donato più di 7mila euro a don Paolo De Angelis in rappresentanza della Vicaria di Amandola, la più colpita dal sisma del 24 agosto scorso.

...

Pellegrinaggio in Cattedrale con una concreta opera di misericordia. Così si celebra la fine dell'anno santo, prima della brutta stagione.

Ma ricapitoliamo quella giornata. Il 13 ottobre ha sorpreso tutti per l'esito del pellegrinaggio e per la generosità.

I residenti nella Casa del Clero del Seminario di Fermo hanno anticipato la chiusura dell'Anno Santo della Misericordia di un mese. Per paura del freddo di novembre hanno scelto di anticipare la chiusura del Giubileo, con passaggio della porta Santa, preghiere secondo il Sommo Pontefice, confessione e... carità.

Giovedì 13 ottobre dunque è una fredda giornata autunnale. Ma il sole spuntato dopo giorni di pioggia quasi benedice questa inizia-



Ospiti della Casa del Clero del Seminario di Fermo in Cattedrale



tiva. I sacerdoti anziani e malati intabarrati in cappotti e cappelli, le suore, i seminaristi e gli infermieri si recano in pellegrinaggio nella Cattedrale di Fermo per acquistare l'indulgenza plenaria. Alle ore 10 si parte con due pulmini e due autovetture. Una ventina di persone. La meta è il Museo diocesano, dove, chi vuole può essere guidato da un'esperta guida per le sale del Museo dove è raccolta la storia e le espressioni artistiche della comunità cristiana, sparsa nell'Arcidiocesi fermana. Le opere in mostra sono quelle del Tesoro della Cattedrale di Fermo, con l'aggiunta di altre provenienti

dall'Arcivescovado, da chiese di Fermo e dalla Arcidiocesi. Arriva il Vescovo, Mons. Luigi Conti, e poi il Vicario della zona montana di Amandola, don Paolo. Alle ore 10,45, con il segno della croce il Vescovo, indossata una stola bianca, dà il via alla celebrazione. Dopo il saluto iniziale ci si incammina verso la Porta santa. Davanti a tutti guida il piccolo corteo il Vescovo. Seguono, adagio e arrancando un po', i convenuti. Davanti alla porta santa della Cattedrale, il Vescovo proclama: "Io sono la porta, chi passa per me, sarà salvo, entrerà e uscirà e troverà pascolo". Si intona il canto "camminerò nella tua strada Signor" e tutti i presenti si avviano verso la Cappella del Santissimo. Il Vicario Generale, don Pietro Orazi, legge un brano del vangelo di Luca (15, 1-7) e il rettore un brano della lettera agli Anziani di San Giovanni Paolo II. Il vescovo, durante l'omelia, riprendendo le parole di San Giovanni Paolo II ribadisce che "quando Dio permette la nostra sofferenza a causa della malattia, della solitudine o per altre ragioni connesse con l'età avanzata, ci dà sempre la grazia e la forza perché ci uniamo con più amore al sacrificio del Figlio e partecipiamo con più intensità al suo progetto salvifico. Siamone persuasi: Egli è Padre, un Padre ricco di amore e

di misericordia".

Terminata l'omelia, quasi per dar corpo alle parole, mons. Ubaldo Speranza, in rappresentanza di tutti i residenti nella Casa del Clero del Seminario, dona a don Paolo le buste anonime dove ogni sacerdote ha messo la propria offerta.

...

Anche don Paolo resta stupito per i settemila euro e i quaranta dollari..

Don Paolo ringrazia a nome della Vicaria. Durante la consegna delle offerte, viene intonato il canto "Dov'è carità e amore qui c'è Dio". Quindi, con un'unica voce s'innalza, in quella cappella abbellita dagli affreschi degli apostoli, il Credo, il Padre nostro e altre preghiere secondo le intenzioni del Sommo Pontefice.

Si ricorda ai presenti che è possibile anche celebrare il sacramento della confessione requisito necessario per l'indulgenza insieme alla Comunione sacramentale.

Con il canto della *Salve Regina* si conclude la preghiera.

Don Paolo vuole, nel frattempo, rendere conto delle offerte ricevute. I suoi occhi parlano prima della bocca. Resta stupito anche lui.

Sono più di 7 mila euro e qualche decina di dollari. Dice che ancora non sa a cosa serviranno, dato che molte sono le esigenze. Ci sono molteplici urgenze. Amandola non ha più una chiesa agibile. Celebrano l'eucaristia in un locale della prefettura.

Concludere l'Anno Santo è un gesto che indica una conversione alla Parola di Dio e alla Parola dei poveri di Jahwè, gli indifesi, gli ultimi, i senza voce.

I sacerdoti anziani e malati hanno ascoltato la voce di Dio e quella degli uomini. Deo gratias. •

• PENNA S. GIOVANNI: SALUTE, AGRICOLTURA, AMBIENTE. FESTA REGIONALE DEL CREATO

Emergenza ecologica

Salute, agricoltura ambiente. Tre emergenze indipendenti o interconnesse? È questo il titolo del Convegno svoltosi a Penna S. Giovanni il 2 ottobre per l'annuale Festa del Creato, promossa dall'Ufficio per la Pastorale Sociale del lavoro e dell'ambiente e l'Associazione Culturale "Centro Studi Giuseppe Colucci".

La prima relazione è di Dominique Guillemant dell'Università di Macerata. Il titolo: "Francesco di Assisi uno sguardo riconciliato con il Creato". Il Poverello di Assisi abita il mondo ma sa che il mondo non è suo. Il Cantico delle Creature è il suo testamento. Con esso stabilisce un'alleanza con Dio, alleanza fatta di stupore verso tutto il creato. Solo l'uomo salvato diventa capace di creare relazione tra tutte le creature e di stabilire patti perché il creato diventi un nuovo paradiso terrestre. Così con il racconto dell'incontro con il lupo di Gubbio insegna che, se ci si accorda, compromettendosi e condividendo le risorse del mondo, non si ha ragione di avere paura né di avere nemici. È questo il programma per la giustizia e la pace. Significativa la relazione della dottoressa Ilse Maria Ratsch impegnata nell'Ospedale Salesi di Ancona. Ha evidenziato l'aumento di malattie nei bambini dovute all'inquinamento dell'ambiente. Sostanze di sintesi, come i pesticidi, toccano il sistema immunitario. Da qui dipendono malattie (Parkinson, autismo, diabete), modificazioni del DNA, celiachie e intolleranze.

Anche preoccupante è il dato dell'aumento dell'infertilità. Ciò indica che non ha più senso procreare. L'ambiente è diventato ostile. L'evoluzione fa cessare la procreazione. Si è creato un mondo in cui la specie umana si auto-estingue. Bisogna allora "prendersi cura" del cosmo. Anche l'informazione è l'inizio della cura. Serve denunciare che si è persa la connessione tra salute, ambiente, abitare, società. È poi la volta del prof. Stefano Tavolletti dell'Università Politecnica delle Marche. Fa comprendere come il commercio degli alimenti è mondiale. Parte dalla borsa di Cicago. Ne pagano le spese gli agricoltori i quali vedono svalutare i prodotti locali per prodotti internazionali e di bassa qualità. Gli animali si sono ormai abituati a mangiare soia e mais. La soia viene

importata dall'estero a costi esorbitanti. Si potrebbe però coltivare ciò che i nonni hanno da sempre coltivato: il favino, il pisello proteico, la cicerchia, il solgo. Nelle aziende infatti i frutteti e le piante foraggere servono a salvaguardare l'erosione del suolo. Chi ha foraggio ha bestiame. Il bestiame dà letame e di conseguenza non si ha bisogno di prodotti chimici che inquinano i terreni. Le aziende locali, così facendo, salvaguardano anche le locali razze animali.

Per migliorare la salute bisogna prendere coscienza del modo biologico produrre. I grani antichi, riscoperti nell'agricoltura biologica, ad esempio, non danno intolleranze e sono molto graditi. Il sistema agro zootecnico può essere strutturato localmente. È necessario pensare globale ed agire localmente, così come ci ha più volte ripetuto la dottoressa Ilse nella sua relazione. "Il pensare globale rappresenta il chiedersi come vogliamo salvare la vita nel cosmo e l'agire locale è come porsi da responsabili nella salvaguardia della vita nello spazio fisico e temporale in cui siamo". In ultimo il professor Belletti, sempre dell'Università Politecnica, con la sua relazione dal titolo "Ruolo dell'agricoltura familiare al tramonto dell'era industriale: un approccio bio-economico" dimostra che si è al tramonto dell'era industriale.

Già egli anni 70 alcuni affermavano che l'era industriale era al tramonto per la sua inconciliabilità con i cicli di vita. L'economia non ha niente a che fare con la natura. L'era industriale ha dato una accelerazione all'utilizzo delle risorse ma il genere di vita che offre ha una fine molto vicina, basta pensare all'inquinamento e all'effetto serra. Questo stile di vita non può essere sostenibile. È necessario chiedersi quanto tempo possa ancora vivere l'uomo in un mondo così fatto. L'approccio bio-economico fa riflettere sul fatto che la natura non c'entra niente con l'economia. Per l'economia un qualsiasi imput di produzione vale per aumentare il consumo ed il guadagno; a livello naturale è il contrario perché l'elemento vale quando è integro. Prendendo coscienza di alcune dinamiche, anche lo stile di vita può cambiare. I cambiamenti delle abitudini hanno bisogno di tempo. Prendere coscienza che viviamo in un sistema da decenni insostenibile quin-



Penna S. Giovanni: la celebrazione a conclusione della Festa del Creato

di è importante e si devono operare cambiamenti immediati. Il sistema occidentale di sfruttamento selvaggio non ha più energia né più ambiente da offrire. (Pensando alle migrazioni infatti, è prevedibile che nelle aree più ricche di risorse naturali ci fossero state guerre. Non ha senso meravigliarsi dei flussi migratori). Anche la politica agricola europea è responsabile di aver creato l'industria nell'agricoltura. Negli anni 50 l'agricoltura era da eliminare perché c'era bisogno di braccia nelle industrie. L'industrializzazione dell'agricoltura ha portato ad avere campagne senza abitanti. C'è così un paese industrializzato, senza agricoltura e non c'è spazio per un sistema sostenibile. L'era industriale è alla fine: essa distrugge se stessa.

In questo panorama che senso ha l'agricoltura familiare? Il concetto di agricoltura familiare può essere vago, ma parlando di agricoltura biologica, si notano tante famiglie che la mettono in essere. Nelle Marche si stanno attivando percorsi alternativi, che non comprendono solo sistemi di produzione ma anche sistemi di vendita, di educazione alimentare, di sani comportamenti orientati all'uso e non all'abuso delle sostanze, della ricerca scientifica per la medicina naturale. Si sta sperimentando il modo di usare l'agricoltura non come un fine ma come un mezzo di riflessione e di sperimentazione. Si stanno ri-creando nuovi modelli di vita. Durante il dibattito si è posta una ulteriore riflessione che dà senso a tutte le informazioni. Come genere umano, quanto vogliamo durare? Non abbiamo sempre detto che l'uomo è un animale superiore capace di organizzare la vita

di tutti gli esseri viventi? Mentre le piante hanno la possibilità di formare relazioni importanti tra loro, in grado nel tempo di proteggersi e di non auto-estinguersi, noi andiamo verso l'auto-estinzione.

Dopo il convegno la "festa" è continuata con la visita ed il pranzo presso un agriturismo di Penna San Giovanni, che costituisce un esempio di come si può produrre in maniera sana e fare zootecnia sostenibile, mettendo insieme le energie di più aziende, vendendo i prodotti, offrendo svago, e ricreazione.

Nella festa non poteva mancare la celebrazione, presieduta da Mons. Orlandoni, assistente, fino a qualche mese fa, dell'Ufficio della Pastorale del Lavoro del Sociale e dell'Ambiente Regionale. Egli nell'omelia ha ricordato come la fede consiste nell'aderire ad una persona, nel mettere la nostra fiducia in Gesù, abbandonarci nelle sue mani; che la fede è un dono ma abbiamo la responsabilità di custodirlo, di salvaguardarlo perché questo dono possa essere utile per l'umanità: "la fede senza le opere è morta".

Tra i compiti della fede c'è anche la cura, la custodia e la salvaguardia del creato, la casa comune, la famiglia umana, l'insieme di tutte le creature. Da un lato abbiamo il compito di lodare il Signore per tutto il Creato perché in esso possiamo trovare tutto ciò che serve per tutti gli uomini, per tutte le generazioni, dall'altro a noi è affidata la sua custodia. Non dobbiamo dimenticare che nella casa comune se si maltratta la natura si maltratta l'uomo. Il Vescovo ci invita in questo anno a prendere coscienza della grandezza della misericordia di Dio e di operare secondo i suoi insegnamenti per il bene dell'umanità. •

• **UNITALSI: UN'UDIENZA PER FESTEGGIARE LE NOZZE D'ARGENTO IN CARROZZA PER LA SM**

Un incontro desiderato

Marianna Capannelli

Per chi non mi conosce, mi chiamo Marianna e sono una disabile con una carrozza "Ferrari testa rossa", di Montefiore dell'Aso. Sono affetta da Sclerosi multipla (SM) dal 1991 e per questo, frequentemente la sottosezione Unitalsi di Fermo dal 2008.

Stavolta, l'ho fatta veramente grossa!

In questo giubileo straordinario della misericordia indetto da Papa Francesco, il 12 giugno era previsto e c'è stato, il giubileo del malato in piazza S. Pietro a Roma. Ma l'Unitalsi di Fermo, la mia "agenzia di viaggi", ha deciso di non andare, anche se la data era riportata sul calendario: troppo difficile e complicato da organizzare ma... si andrà in autunno.

La data ora, è stata stabilita: sarà il 12 ottobre.

È un mercoledì, dovrò chiedere un permesso al lavoro ma voglio andare perché quest'anno "festeggio" i miei 25 anni con la malattia quindi voglio farlo alla grande.

Dopo Lourdes, andare da Papa Francesco è veramente la conclusione perfetta!!

Ho pensato: "quasi, quasi, scrivo una lettera a Sua Santità" ma, dato che ne riceve da tutto il mondo, chissà quando verrà letta.

Ho cercato su google e di tutta la corrispondenza del Papa se ne occupano solo 4 persone: un Monsignore, 2 signore laiche e 1 suora. Ma a tutti viene fornita una risposta.

Sabato mattina un flash e ho pensato al mio terminale web. Ho inviato questo telegramma diretto a Sua Santità!! La fretta e l'emozione mi hanno anche fatto fare degli errori di ortografia.

Santità buongiorno.

Sono una disabile con sm dal 1991 (nozze d'argento con la Malattia) della Sez.ne Unitalsi di

Fermo nelle Marche.

Vorrei fare una sorpresa al ns. Ex ass.te spirituale don Nicola Del Gobbo, direttore della rivista ecclesiale La Voce delle Marche, scrivendo un articolo.

Dato che mercoledì 12 pv verrò con il gruppo all'udienza Papale per festeggiare l'80 della nostra fondazione potremmo farci 2 foto? Una in coppia, per l'articolo sulla giornata a Roma, ed una con tutto il gruppo unitalsi da affiggere in sede: pensa si possa fare?

Spero tanto di sì anche se... chiedete e vi verrà dato, no?

Un grazie infinito per quanto potrà fare ed un grandissimo Abbraccio.

Di cuore

Ah: il mio distintivo?

Una carrozza rosso ferrari...

Contro l'invidia.

Marianna

Sono un po' matta, eh?

La giornata non è iniziata benissimo: partenza alle ore 1,00 (prestissimo) e con una pioggia incredibile ma, si sa che il serpente, ci si mette sempre con tutta la coda. Anziché salire sul pullman con la pedana, vengo presa in braccio da 2 amici che, tipo "sedia del Papa", mi mettono sul sedile.

Arriviamo a Roma alle ore 5,00 e ancora non c'era nessuno, solo qualche poliziotto qua e là: un freddo che non ti dico (7 gradi) ma piazza S. Pietro di notte, tutta illuminata, è un vero spettacolo! Abbiamo aspettato un po' nel pullman e verso le 6,30 ci siamo avviati: devono essere ritirati i pass e max entro le 7,30.

Le carrozzine da una parte (pochissime), gli abili dall'altra e sono capitata proprio sotto alla scalinata dove sarà il Papa, quasi in "pole position".

Aspetto un po' e stando quasi in prima fila sono strasicura che potrò fare una foto con il Papa che alle 9,30 arriva e con lui, un sole caldissimo! Qui c'è tanta calma,



Roma: Le foto di Papa Francesco scattate da Marianna in pole position

tutti in attesa quasi in silenzio ma, vedendo le foto sul sito dell'Osservatore Romano invece, la piazza era strapiena, milioni di persone e di varie nazionalità: spagnoli, portoghesi, arabi, tedeschi, italiani: un'infinità.

Il mio sarà stato sicuramente un peccato di superbia: la foto non

sono riuscita a farla ma il Papa si è fermato con la papamobile proprio di fronte a me quindi è quasi andata meglio così.

Siamo stati un po' come un "gregge senza pastore", stancante e poco organizzata ma, è stata una bellissima giornata di Sole!! •

• FERMO: POPSOPHIA E PHILOFICTION PER RIFLETTERE SUI PROGRAMMI DEI SOCIAL MEDIA

Anche la fiction è filosofia



Elisa Ciccalè

Dopo aver partecipato a *Philofiction*, un evento accolto nel fermano con grande entusiasmo, ho potuto fare un sacco di riflessioni sul mondo che mi circonda ogni giorno. Organizzato da Popsophia, unica associazione italiana ad occuparsi della pop-sophia, ovvero un nuovo genere culturale che vede l'unione della filosofia - la disciplina che si studia nelle aule scolastiche - alla cultura di massa - la famosa cultura di serie B che si compone di serie tv, cinema, sport ecc. Il messaggio principale che si vuol trasmettere è che, per stare al passo coi tempi, anche la filosofia deve cambiare. Deve uscire dalle aule, dalle università, per potersi mischiare al mondo contemporaneo. In fondo è proprio nella cultura di serie B che nasce il culto delle domande filosofiche più profonde. Pensiamo, ad esempio, al film *L'attimo fuggente*. Robin William, nelle vesti di un giovanissimo professore anticonformista, fa salire sulla cattedra i suoi studenti suggerendo loro di guardare il mondo da una prospettiva diversa. Così da domandarsi "Chi siamo? Che posto abbiamo nel mondo? Che cosa ci circonda davvero? Di cosa abbiamo paura? Qual è la nostra voce?". A prestare per primo la sua voce sul palco di *Philofiction* è Luca Vecchi: attore, regista, sceneggiatore, uno dei tre fondatori di *The Pills* - un collettivo che ha riscosso molto successo in rete - che è sbarcato al cinema con *The Pills, sempre meglio che lavorare*. Chi meglio di lui poteva spiegare che cosa significa ridere nell'era della tecnologia, di Internet e dei social. Innanzi tutto, spiega Luca, tutto avviene più velocemente. La stessa fruizione è rapida e ci si sofferma solo su quei video che

durano un paio di minuti. Si ride per delle semplici immagini in *loop* (gif) o per una *memé* (letteralmente "imitazione"), ovvero un'idea, un'azione che si propaga in rete diventando virale. Ridiamo però anche in modo malsano davanti a video di intrattenimento come cadute, investimenti e veri e propri incidenti. Perché? Per il desiderio di guardare, di sapersi spettatori di qualcosa. Siamo dei *voyeur* insomma. Ma state attenti a quei contenuti che avete messo in rete senza pensarci troppo (o che qualcuno ha postato per voi), perchè se passano nei canali giusti e diventano virali, potete scordarvi il beneficio dell'oblio. Siete condannati ad essere ricordati per sempre. Magari proprio per delle figuracce. Ecco allora che occorre sensibilizzare l'utente ad una maggiore responsabilizzazione. Ma ci sono anche aspetti positivi. Internet, aggiunge Vecchi, ha distrutto i gradi di separazione. È possibile che, grazie alla rete, ci sia un'unione tra due persone che nella vita reale non potrebbero mai toccarsi. È il caso di Ryan Gosling, celebre attore statunitense e il *viner scozzese* Ryan McHenry. Quest'ultimo ha prodotto una serie di filmati in cui compariva l'attore in primo piano, nelle sue diverse espressioni facciali riprese dai film, imboccato - ed è questa la particolarità - da una mano fuori schermo che regge un cucchiaino di cereali. Video comico che ha fatto il giro del mondo diventando popolare al punto che nelle interviste a Ryan chiedevano il perché non mangiasse questi cereali. Quando McHenry morì di cancro (nel 2015), Ryan Gosling lo ha omaggiato facendosi un video in cui finalmente mangiava i suoi cereali. Un gesto che ha toccato il pubblico, ma che più di tutto ha fatto riflettere su come un semplice video possa creare dal nulla delle re(1)azioni virtuali. Parlando di cultura popolare non



Dexter

si può non parlare di serie tv. Grazie ad Internet, alla possibilità di ricrearsi il proprio cinema in casa (*home theatre*), al godersi comodamente sul proprio divano contenuti in dvd o in *streaming*, ecco che diventiamo tutti dei cinema-dipendenti. Se parliamo di cinema occorre parlare anche di serie-tv. Dal *Trono di Spade* (*Game of Thrones*) a *Grey's Anatomy*, da *CSI* a *Modern Family*. Tutti ne abbiamo una che ci ha lasciati insonni per notti, incollati allo schermo. Una delle serie tv proposte da *Philofiction* è *Dexter*. Storia incentrata sul crimine che raggiunge l'apice quando il colpevole viene incastrato. Ma non nel modo tradizionale perché *Dexter*, il protagonista, di giorno lavora come tecnico della polizia scientifica, ma di notte in realtà è un killer che uccide "solo chi lo merita". Il serial killer dei serial killer. Uccide assassini, stupratori, i criminali sfuggiti alla giustizia attraverso un *modus operandi* maniacale e del tutto personale. Ecco che si pone l'interrogativo "ma è giusto farsi giustizia da soli?" Secondo il legale penale Igor Giostra, no. Nel suo intervento spiega come, di fronte a racconti del genere, siamo portati ad avere una reazione di pancia che ci spinge a difendere uomini come *Dexter*, che stagione dopo stagione diventano eroi pubblici. Ma ... uccide. La vera giustizia impone il confronto con le regole e le leggi della società. Se usiamo la ragione

vediamo *Dexter* per quello che è: uno psicopatico con, alle spalle, problemi familiari dolorosi che esorcizza uccidendo. È un uomo che risolve le questioni con la pena di morte, proprio come avviene nelle società barbare. La sua è una giustizia privata, la stessa - si potrebbe pensare - utilizzata dalla mafia. Ecco come una serie tv, parte della cultura di massa, ci fa interrogare che cosa è giusto e cosa è sbagliato. Dove si trova il confine tra giustizia e farsi giustizia? L'evento organizzato da Popsophia è stato una vera scoperta culturale. Ha permesso, a coloro che hanno partecipato, di porre l'attenzione su quelle questioni che spesso passano inosservate. Ha saputo sapientemente collegare temi in modo intelligente ed attuale. Grazie ai loro ospiti è stato possibile confrontarsi su contenuti e posizioni contrastanti. Siamo circondati da immagini, in ogni luogo e in ogni momento. Nelle stazioni, per strada, nei ristoranti, nei musei, ci sono schermi che gridano messaggi e che involontariamente percepiamo. In un'era in cui non siamo più liberi di scegliere cosa vedere e cosa no, e in cui siamo carenti di capacità critica, occasioni come *Philofiction* diventano cruciali per la crescita personale. La prossima volta che siete al ristorante e, invece di guardare chi vi siede di fronte, guardate la tv, pensateci. •

LA "VELLEZZA" VOCE DEGLI ARTISTI



a cura di
Stefania Pasquali



Luciana Cameli: La civiltà del passato presente in un luogo da Amarcord

Sotto la tettoia

Ti ricordi, Luciana, di quando il futuro ci pareva così azzurro e lontano. Come il mare che si faceva stretto, giù in fondo, per riposare intero appoggiato lì, sopra il davanzale. Ricordi com'era bello sentirsi parte di una generazione capace finalmente di superare il crinale e raggiungere il luogo atteso dove gli uomini non erano più capaci di farsi ancora del male. Poi il presente dentro la nostra vita col fracasso di una ruspa a confondere inverni e primavere. La fretta, il progresso, la confusione. La valle strozzata coi fumi e con le ciminiere. Il dolore, infine, di scoprire che la nostra è stata la generazione che ha rotto il suo nido per rifarlo peggiore. Ci sembrava che cambiare il mondo fosse un gioco. È già qualcosa aver salvato la zolla dove siamo nati e che ci nutri con la linfa e la passione. L'abbiamo difesa con le unghie dietro un muro contro l'arroganza, contro la derisione. Sotto la tettoia la luna è ancora intera e buona mentre la ruggine intorno si sta mangiando tutto ma non quel po' che resta del nostro futuro.

Gilberto Carboni 2008

C'era una volta la civiltà contadina nata dopo quella nomade e quella dell'uomo cacciatore. È grazie "alla madre terra", che si sentì l'esigenza di fermarsi e di trascorrere la vita con tempi e ritmi più naturali. Nacque così il bisogno di coltivare la terra e trarre da essa il cibo. Per questo il mestiere di contadino è il più antico del mondo e preziosissimo in ogni epoca. Chi coltiva la terra e ne ha cura, assicura la sopravvivenza e il progresso dell'umanità.

Come tutti i mestieri del mondo, nel corso della storia, il lavoro del contadino ha subito delle trasformazioni ed è di questo che mi ha parlato Luciana Cameli, docente di lettere fino a qualche anno fa alla Scuola Media di Pedaso. Incontrarla è stato piacevole ed utile.

La famiglia contadina non conosceva né feste né riposo. Erano mezzadri per la maggior parte e pagavano l'affitto con la metà del raccolto. All'inizio tre parti anda-

vano al proprietario e una all'affittuario, fino a quando leggi più eque migliorarono la situazione. I contadini erano nella quasi totalità analfabeti, tranne poche eccezioni. Conoscevano poco o niente dello sviluppo e del progresso civile che avveniva nella società, ma conoscevano benissimo i cicli di produzione della terra.

Oggi, questo tipo di lavoratori, non esiste più ma dai racconti di Luciana, dalla osservazione degli attrezzi di lavoro da loro adoperati e custoditi nel Museo dell'arte contadina, allestito nei pressi della sua casa di famiglia e dalle vecchie fotografie, si ha testimonianza di quanto difficile sia stata la loro esistenza. Suggestive immagini di gente che ha onorato il proprio lavoro, da cui traspare sofferenza, fatica, ma tanta dignità e sano orgoglio.

Mi racconta Luciana che il lavoro dei contadini non si esauriva mai. L'anno agrario iniziava con la semina ma prima bisognava dissodare il terreno, togliere le pietre più grosse, bruciare i cespugli, stradicare le erbacce ed infine arare il terreno. Si metteva il giogo ai buoi cui era attaccato l'aratro e con esso si tagliava il terreno con il vomere e si rivoltava la fetta di terra. Ma tanta fatica non terminava qui perché era necessario concimare o meglio "nutrire" il terreno ed infine si spargevano a mano i chicchi di grano.

Gli attrezzi che osservo ben in vista nello spazio museo di casa Cameli, riportano indietro nel tempo in cui a primavera si levavano a mano le erbacce infestanti. Le donne mietevano l'erba, cantando stornelli a dispetto, per poi essicarla e fare il fieno che serviva come cibo agli animali, quando questo scarseggiava.

Si mieteva verso giugno, con le giornate lunghe e gli insetti fastidiosi. Ci si alzava la mattina prestissimo, prima che il sole scaldasse troppo la giornata e si iniziava a mietere per poi passare alla trebbiatura con un macchinario mosso dal motore del trattore e capace di separare la paglia dal grano in pochi minuti. Ma la fatica non di-

minuiva perché il caldo, la polvere, il rumore erano infernali e i ritmi di lavoro aumentati e dettati dalla macchina.

Finita la trebbiatura i contadini si preparavano per la vendemmia. È ciò di cui mi parla di più Luciana, cioè della lavorazione del vino. La raccolta dell'uva era festa e gioia perché coinvolgeva uomini, donne e bambini ma anche amici e parenti. Ognuno munito di coltello e panierino si metteva davanti il filare e raccoglieva l'uva tra risate e canti, barzellette e battute piccanti, mentre i carri si riempivano di grappoli succosi. L'uva veniva messa in grosse vasche in muratura e quando i carri finivano di trasportarla, iniziava la pigiatura. L'uva si iniziava a calpestarla con i piedi nudi, per fare uscire il mosto dagli acini e poi si continuava con la spremitura adoperando la pressa per fare uscire il rimanente. Alla fine il mosto veniva portato in cantina e versato nelle botti. In seguito si utilizzarono nelle cantine Cameli i primi macchinari elettrici. Come si può ora vedere nel museo enologico allestito nella parte di opificio rimasto intatto da un secolo.

Oggi tutto è cambiato. Nell'arco di tempo di alcuni decenni, la nostra economia non è più prevalentemente agricola ma anche industriale, commerciale e turistica. Il modo di coltivare le terre è cambiato. Da un'agricoltura arcaica si è passati a un'agricoltura meccanizzata, da un'agricoltura estensiva verso un'agricoltura intensiva. Si predilige la coltura in serra dove pochi metri quadrati danno quantità di prodotti che prima erano prerogativa di svariati estensioni di terreno. L'idea stessa di contadino è cambiata.

Non è più l'uomo dalle mani callose, che viveva sempre chiuso nella sua campagna, curvato dal lavoro, con la pelle del volto rugosa o scura per il troppo sole. Oggi il nuovo coltivatore diretto si è solo adeguato ai tempi ma fino a quando ci sarà agricoltura ci saranno i contadini, magari dai nomi diversi: "olivicoltori, viticoltori, ortolani, frutticoltori, operatori agricoli" ma continueranno ad esserci. Ad essi si richie-

de l'acquisizione di una cultura tecnologica ed lo specializzarsi in colture specifiche effettuando quasi tutti i lavori con mezzi meccanici e soprattutto mettendo a disposizione il proprio cervello. Oggigiorno ci si reca nelle aziende agricole in macchina. Si lavora otto ore al giorno e si percepiscono redditi molto più decenti di un tempo. Spesso si tratta dei nuovi giovani lavoratori della terra, eredi dei contadini di un tempo.

•••

Da un'agricoltura arcaica si è passati ad un'agricoltura estensiva e poi ad un'agricoltura intensiva.

Luciana si racconta:

«Non è senza qualche emozione che rivivo lontani ricordi che scaturiscono dal più profondo della memoria. Sono nata nella grande casa ottocentesca costruita dai miei nonni. Una famiglia patriarcale tipica delle Marche. Dimora e opificio nello stesso tempo.

Poi gli studi classici, l'insegnamento portandomi dentro le mie radici lontane.

Infine il lungo restauro anche della villa liberty, completato nel 2008, così emozionante e faticoso e il recupero di ogni oggetto che ricordasse il lavoro del vino e della terra.

Ora d'estate, nell'antico spazio di lavoro "Sotto la tettoia", al riparo dalle cattive lune, si svolgono incontri culturali. In alcuni spazi delle ville io e mio fratello Vincenzo ospitiamo chi vuole vivere in antiche atmosfere. Una mia amica scrittrice mi chiama "La bella addormentata nel mosto". Mi piace».

Di Luciana mi piace uno dei ritratti di Arnoldo Ciarrocchi. Il volto e gli occhi espressivi e fieri. La sua bella casa di fine ottocento di proprietà del fratello Vincenzo, il nome del nonno, si trova nella S.P. Valtesino di Grottammare, in provincia di Ascoli Piceno, poco distante dal mare. La famiglia Ca-

meli di cui porta con giusto orgoglio il cognome, proveniva dal Casale, un antichissimo agglomerato spontaneamente accresciutosi nei secoli, immerso in ulivi secolari e circondato da vigne estese, a 5 chilometri dal paese, sempre in zona Valtesino, ma sulla sponda destra del fiume.

La prima grande casa aveva il sotterraneo adibito a cantina per le botti di legno e sopra vi era collocata l'abitazione. Per quasi un secolo è stata qui raccolta tutta l'uva prodotta lungo la vallata, dalle dolci colline ascolane fino alla montagna.

La costruzione è di tipo tradizionale, sia per la forma che per l'impiego dei materiali. Le Cantine Cameli, rappresentando la fase più importante del processo produttivo, quella della trasformazione e della commercializzazione, a ragion veduta sorgono nel fondo valle e in prossimità di una strada di collegamento tra le zone interne e le direttrici del traffico commerciale marittimo e litoraneo. Si collocano storicamente nel punto più alto di una lunga evoluzione dei sistemi di agricoltura. Lo sviluppo dell'impresa familiare in questo periodo è stato fortemente sorretto dalle nuove tecnologie.

Il quadrante elettrico, posto in alto sul muro della cantina e dimenticato per più di mezzo secolo, ne è oggi testimonianza.

Il complesso si prefigura come unico residuo di quelle attività protoindustriali che videro Grottammare, nell'Ottocento, protagonista e capoluogo di innumerevoli iniziative nel campo della trasformazione dei prodotti agricoli.

Agli inizi del Novecento la famiglia si stabilisce nella nuova casa, proseguendo l'attività agricola dedicandosi prevalentemente alla produzione di vino.

Intorno agli anni venti è stata costruita la seconda casa, di vago stile liberty, anch'essa con il sotterraneo adibito a cantina, ma qui le vasche, sono direttamente costruite in cemento.

Le botti di legno della prima costruzione vengono eliminate e sostituite con quelle in cemento

collegate da una serie di tubi di rame.

Altri locali sarebbero stati costruiti subito dopo per poter svolgere l'attività vinicola sempre più crescente. Tutto il resto dei fabbricati che visito con piacere e interesse, risale agli anni trenta.

Si conservano intatti ancora oggi, all'interno ed all'esterno, tutte le strutture e i mezzi originari per le tecniche delle vinificazioni.

La spaziosa stanza attigua alla prima casa servirà nel tempo da mensa per gli operai e infine da scuola rurale e seggio elettorale, fino agli anni settanta.

Una grande "tettoia" unisce le due case ed è stata luogo di lavoro, sosta per lunghi rimorchi, spazio per pranzi di cerimonie ed anche "sala cinematografica" negli anni cinquanta-sessanta per la proiezione di film a carattere informativo, riguardanti le nuove tecniche agricole.

La parte più lontana dall'abitazione era adibita a rimessa per attrezzi e a stalla per buoi, cavalli e animali da cortile. L'aia è racchiusa in questo grande spazio.

Tutto intorno si vedevano, in quegli anni, ordinati filari di viti, ulivi e alberi da frutto. Purtroppo nel 1975 le cantine sono state definitivamente chiuse. Subentravano velocemente altri stili di vita e di lavoro. Nel 2008 Luciana e Vincenzo hanno visto terminare un gravoso e lungo restauro conservativo, da loro commissionato. Oggi il complesso di valore architettonico e storico documentario prende il nome di B&B CANTINE CAMELI ed è anche sede di incontri culturali sotto "La Tettoia". Un modo originale di coniugare la cultura del passato con quella presente. Ringrazio di cuore Luciana per l'ospitalità e la bellezza del nostro fantastico incontro.

Di questa donna straordinaria conservo un bellissimo ricordo sia come collega che da ex insegnante di uno dei miei figli. Ritrovarla dopo alcuni anni in cui ognuna di noi ha preso nuove vie, è stato davvero un dono grande da conservare e mantenere con la massima cura. •

Spiragli di Luce

Raccolta di poesie di Pasquale Tocchetto



Raimondo Giustozzi

Pasquale Tocchetto, classe 1926, è un

maestro in pensione, dopo aver insegnato nella Scuola Primaria dal 1945 al 1992. Abita e vive da sempre a Morrovalle. Ha illustrato il proprio paese di nascita prima con una raccolta di poesie *Morrovalle, antico operoso paese*, edita nel 2010 ed ora con un secondo libro di poesie *Spiragli di Luce*. Scrive nell'introduzione del libro, stampato nel mese di luglio 2016 da Micropress srl di Fermo: "Le composizioni sono il frutto di un ventennale, appassionato impegno e di interessanti ricerche letterarie, culturali e storiche. Le ho chiamate *Spiragli di luce* perché considero i diversi argomenti trattati come raggi di speranza e iridati percorsi di vita. Vengono illustrati problemi sociali, avvenimenti, personaggi, riflessioni, sentimenti, aspirazioni e meraviglie naturali. La dilettevole iniziativa mi ha permesso di impiegare utilmente le ore libere, di esercitare la mente e colmare la solitudine".

Il talento artistico, che si traduce nella capacità di comporre versi adottando la metrica tradizionale, caratterizzata dal ritmo, dall'armonia e da una regolare struttura, va fatto conoscere, anche per tramandare nel tempo i propri ed i sogni di tutti.

La fonte ispiratrice è citata nella stessa introduzione: "Io mi son un che quando/ amor mi spira, noto, e a quel modo/ ch'è ditta dentro vo' significando" (Dante Alighieri, *Purgatorio*, canto XXIV, versi 52- 54). Anche nelle quartine del componimento *Che cosa è stato* c'è il riferimento agli ultimi quattro versi de *Il passero solitario* di Giacomo Leopardi.

Nella presentazione, riportata nelle prime tre pagine della raccolta, il prof. Sandro Baldoncini dell'Università di Macerata definisce l'opera come "Un vero e proprio modo alternativo alla desolante

stagione poetica che da molti decenni ormai caratterizza la nostra tradizione... Proprio in questa eleganza formale, quasi un sussurro di parole scelte con speciale accuratezza che concede all'arcaismo un primato inatteso, si nasconde il fascino d'una parola antica che ha saputo conservare, nel corso dei secoli, i segni della passata bellezza".

La silloge contiene cento cinquanta poesie distribuite in quattordici sezioni: "Verso l'azzurro", "Meraviglie del creato", "La Patria", "Radiosa speranza", "Affetti", "Compleanni", "Lieti incontri", "Soavi melodie", "Paese nativo", "Fiori d'arancio", "E' festa", "Personaggi illustri", "Distinta classe "26", "Antico idioma". Ogni poesia reca in calce la data della composizione.

La sezione "Verso l'azzurro" contiene il maggior numero di poesie (23). Nella poesia "Ma...che sarà" e "Che cosa è stato", c'è il perché della fatica letteraria: "Con letture, pensieri e commenti,/ poesie e ricerche di storia,/ tengo desti i miei sentimenti,/ gli interessi, la mente e memoria". Nel successivo componimento "Che cosa è stato?", dopo gli ultimi quattro versi de *Il passero solitario* di leopardiana memoria, il poeta ripensa alla propria infanzia: "Provenendo da classe sociale/ indigente, ignorante e sfruttata,/ senza svaghi fu infanzia anormale,/ fanciullezza nel tedio è volata. // Passerotto strapato dal nido,/ approdai in austero rifugio,/ per migrare nell'africo lido, l'infedele a salvar senz'indugio". Questi invece i versi che ricordano la Scuola Magistrale frequentata a San Ginesio: "Magistrale Istituto m'accoglie,/ mentre attorno avvampava la guerra;/ uno studio agitato si svolse/ ché sconvolta tremava la terra.// Finalmente il conflitto è cessato,/ lentamente è tornata bonaccia;/ superato l'esame di stato,/ per il posto s'è aperta la caccia.// Con rimpianto ripenso al passato,/ ne rivivo struggenti ricordi;/ l'obiettivo ideale è mancato,/ ho percorso tragitti discordi".

Tutto, nella poesia si colora di sentimento e di stupore: "Puntualmente risveglia natura/ il ciliegio nel mese



Morrovalle visto da Ovest, lungo la strada che conduce ai Passionisti

d'aprile:/ la fantastica sua fioritura/ simboleggia l'età giovanile". Nella poesia "Nuvole", il nostro si diverte a definire cosa sono gli Strati, i Cumuli, i Cirri, i Nembi, gli Aloni: "È l'azzurro da Strati velato,/ addensati e tra lor sovrapposti;/ clima rendono fresco e appannato/ ed i raggi del sole nascosti.// Ecco i Cirri sottili sfilacci/ lunghi e posti nell'alte regioni,/ consistenti in cristalli di ghiacci,/ ma possiedono scarse estensioni.// Nembi in basso, dai bordi frangiati,/ normalmente si sciogliono in piogge;/ con i Cumuli spesso associati,/ riproducono stransissime foggie.//... "Tele e affreschi d'artisti famosi/ rappresentan su volta celeste,/ con Aloni e Nembi brumosi,/ sogni, attese e vicende moleste...". Mamme, feste di compleanno, incontri, momenti di vita religiosa, speranza, felicità, la notte, il silenzio, la sera, nevicata, tutto viene registrato e messo in versi dal poeta. Particolare spazio viene dato al paese natio con le sue antiche vie popolate da rumori, da voci che si aprivano sulla strada dall'interno di botteghe artigiane, ora invece ridotte a silenzi quasi spettrali: "L'ala del tempo ha quasi cancellato/ mestieri ed usi antichi del paese;/ sulle memorie care del passato/ un gran silenzio stese.// Botteghe ed officine ormai son chiuse;/ non s'odon più fragori di strumenti,/ né le canzoni per le vie diffuse/ dagli artigiani contenti!".

Lo spopolamento del centro storico

di Morrovalle viene così descritto: "Ci son palazzi privi di abitanti/ e il capoluogo è proprio desolato/ per il silenzio e l'ombre vaganti;/ c'è nostalgia intensa del passato.//...

Finestre e porte ruvide e sconnesse/ sono evidenti segni d'abbandono,/ di generale, gran disinteresse/ pel patrimonio sempre bello e buono...// Tornino i fiori sopra i davanzali,/ il cinguettio di garruli fanciulli;/ sotto quei tetti nuclei parentali/ e nel riome i soliti trastulli.//... O Morrovalle, salva il tuo decoro/ e i monumenti emblemi di valori,/ testimonianze vive del lavoro/ di progettisti e bravi costruttori".

Il problema dei nostri centri storici è comune a tanti paesi delle Marche, carichi di storia, ricchi di abitazioni di pregio, palazzi famosi ma disabitati.

Anche la poesia serve a dare una scossa alle amministrazioni, per rilanciare i paesi di collina che stanno morendo.

Bello il libro *Spiragli di Luce*. È un invito a sperare e a danzare la vita con gli occhi di un bambino ma di una certa età, novant'anni compiuti, quelli del maestro Pasquale Tocchetto. •

Pasquale Tocchetto, in una poesia inedita, scritta nel marzo 2016, ha ripensato, nell'anno del Giubileo della Misericordia, ad alcuni episodi del Vangelo, mettendoli in versi.

Spiragli di luce



Pasquale Tocchetto

Giubileo della Misericordia:

*Il buon pastore cerca, qual monile,
la pecorella frivola smarrita,
per riportarla in salvo nell'ovile
e festeggiarla all'altre riunita.*

*Un padre attende il prodigo suo figlio
che per il vizio perse ogni sostanza;
dall'alto del palazzo aguzza il ciglio:
l'accoglie, quando torna, in esultanza.*

*Samaritano è prossimo commosso
pel tramortito, lacero viandante;
un gran precetto biblico l'ha scosso,
dando soccorso e cura consolante.*

*Non condannò l'adultera pentita
il Salvatore, sceso sulla terra
per riscattare l'anima ferita:
ed ai contriti il regno si disserra.*

*Volto del Padre è quello del Signore,
pietoso verso i figli travati,
che liberare vuol dal tentatore
e ricondurli lieti tra i beati.*

*Guariva i ciechi, i sordi ed i lebbrosi,
risuscitava i morti tra i lamenti,
facea prodigi per i bisognosi;
era l'amico degli umili e indigenti.*

*Cristo è la porta santa che introduce
i penitenti in cerca di salvezza,
manifestando loro la sua luce,
riflesso della mistica allegrezza.*

*Torni a brillar lassù l'arcobaleno,
celeste segno di misericordia;
viaggio umano renda più sereno,
prevalga ovunque massima concordia!*

• LA MADRE BADESSA DEL MONASTERO DELLE BENEDETTINE DI FERMO

RITRATTI:

Cecilia Borrelli



Adolfo Leoni

Una monaca. Anzi: una

Madre Badessa. A Fermo. L'incontro inizia nel monastero di San Giuliano in Viale Trento, confinante con la bella Villa Vitali. Ad aprirmi è una «sorella», sorridente. Accoglienza, prima di tutto.

Tempo di guardare il giardino curato e la teca con le piccole icone che arriva Madre Cecilia Borrelli.

Minuta, occhi azzurri mobilissimi che denotano una intelligenza curiosa. Viene dalla Puglia. È nata a Torre Maggiore. È arrivata a Fermo nel 1982.

La sua storia «religiosa» inizia alla scuola elementare. Aveva otto-nove anni quando insieme agli altri scolari e alla maestra portava, a Natale, un pacco dono ai bambini dell'Istituto Infanzia Abbandonata. Quei piccoli dai capelli cortissimi e divisa le suscitavano commozione. «Quando sarò sposata ne adotterò uno, ma gli altri?», così ragionava Cecilia da bambina. A 14 anni inizia a crescere l'attrazione per la fede grazie ad un libro. La «Storia di un'anima» di Santa Teresa del Bambin Gesù le schiude un mondo di interiorità che l'attrae. Non è ancora una scelta. Ma una strada intravista.

Una strada che si fa più chiara all'Università. «Stavo sostenendo un esame di Storia medievale dove rientrava anche il movimento benedettino quando il professore: ateo dichiarato, mi

pone la domanda: «Come si concilia libertà ed obbedienza?».

Rispondo che per obbedire occorre la libera scelta di farlo». Lui guarda l'allieva, è sorpreso, e le fa: «Lei sarebbe una monaca perfetta!». Involontaria conferma.

Nel 1982 Cecilia entra nel monastero di Fermo. Postulante, poi novizia, poi professione temporanea quindi quella solenne (*La Regula* di San Benedetto è precisa: prima di scegliere valutare a lungo). È il 1986. È monaca dall'abito nero.

Tra le storie che vive nella comunità monastica fermana, ce ne è una particolare.

È gennaio del 1990. Una bambina di otto anni, Patrizia Tacchella, figlia del noto imprenditore d'abbigliamento (marchio Carrera), viene rapita a Stallavena di Crezzana (Veneto). 5 miliardi la richiesta di riscatto. Il 29 gennaio gli uomini del GIS guidati dal Comandante Alfa riescono a liberarla.

La banda dei torinesi viene arrestata. Suor Cecilia ha pregato con il rosario ogni sera dopo «Compieta» (l'ultima preghiera dei monaci prima di coricarsi). Il padre di Patrizia lo sa.

Come lo sa anche uno dei rapitori in carcere ad Aosta: V. B. Suor Cecilia ha scritto per Pasqua una lettera al SERMIG di Ernesto Olivero: invita i detenuti a non perdere la speranza, «il Signore vi ha già liberati».

Qualche tempo dopo, al monastero di Fermo giunge una lettera indirizzata proprio a lei. È di V.B.. Vi si legge: «Vengo



Momenti di vita quotidiana nel Monastero di San Giuliano

Cecilia Borrelli nasce a Torre Maggiore di Puglia. Ultima di quattro figli, frequenta il liceo classico, si iscrive a Filosofia per passare poi, mentre ha già ottenuto un nuovo diploma di Scuola materna, a Pedagogia dove si laurea. Dal 2004 è stata eletta Badessa del Monastero fermano. È il terzo mandato. Se le domandate qual è il capitolo che più l'affascina della *Regula* di San Benedetto, risponde: «Il 53»: *Omnes supervenientes hospites tamquam Christus*, gli ospiti arrivati siano accolti come fossero Cristo. Sette le monache che vivono con lei pregando, curando il giardino e l'orto, dipingendo icone.

per dirti di accompagnarmi nel cammino di conversione». Da quel momento suor Cecilia,

divenuta badessa, non ha avuto più titubanze, incertezze o dubbi. «La preghiera è potente». •

• IL PAESE DE "LU CURATU DE LU TROCCHIA" ORMAI QUASI ABBANDONATO A SE STESSO

Benvenuti a Torchiario



Adolfo Leoni

Mattinata fredda

giovedì 13 ottobre. La neve incappuccia da ieri i Sibillini. Non si suderà scendendo e salendo verso Torchiario. All'altezza dell'azienda biologica *Taurus* lascio l'auto.

Il cartello stradale indica 2km per l'ex comune oggi sotto Ponzano di Fermo. Ne sono più di tre.

La discesa è sull'asfalto coperto da un tetto di rami. Roverelle che s'incrociano. Sul fondo, tre cartelli ravvicinati, scritti con vernice che sbiadisce: «Non fate agli altri quel che non vorreste fosse fatto a voi», «Tenete pulito l'ambiente» e infine l'ammorazione: «Pensate al futuro dei vostri figli». Un ponte sul fosso Rio apre la salita costellata di case abbandonate e in vendita. Ci sono anche gradevoli villette, con muri a secco. Ad accogliere è un «Benvenuti a Torchiario», stile Ottocento, su un'abitazione di un secolo e mezzo più avanti. A destra, una croce in ferro, lascito di una missione cittadina anni Cinquanta, quando la chiesa era missionaria e le Madonne pellegrinavano.

...

Suggestiva la porta trecentesca. Immagino armigeri. Incontro gatti bianchi e marroni e pure neri.

Ci sono cammini da fare a piedi: verso Moregnano, Monterubbiano, Capparuccia. Siamo su un diverticolo della Salaria che por-



Scorci di Torchiario

tava a *Santa Maria Mater Domini* di Ponzano.

Ad attirarmi è l'incasato medievale, o quel che ne rimane. Castello di Fermo, saccheggiato dai mercenari del Malatesta e dagli uomini dello Sforza, rischia il declino per dimenticanza contemporanea.

Suggestiva la porta trecentesca. Immagino armigeri. Incontro gatti bianchi e marroni e pure neri. Una colonia. Sono della

simpatica signora Annita. Li sta sfamando. Uno s'è posizionato sul balcone oltre la porta. La vista è incredibile: colline verdissime, un gregge che ha formato un cerchio sul campo, il Vettore sbiancato. Di Monterubbiano, colgo solo il campanile più alto, il resto sono alberi.

I residenti sono poco più di cento. Molti gli anziani sopra i novantanni. Se fosse comune autonomo, ruberebbe il primato di

longevità a Comunanza. Un breve tratto lungo quello che hanno ribattezzato «Vicolo dei Pazzi» e si arriva in piazza San Simone, è anche il nome della chiesa. Prima dello slargo, su un palazzo malandato, si legge: «Qui nacque e visse Umberto Marziali, il famoso Pilluccu, primo gagà delle Marche». I quarantenni in su lo ricordano.

...

Di negozi non ce n'è. Resiste una parrucchiera, su prenotazione. Eppure, il luogo è bello e amabile.

La chiesa di san Simone è inagibile. La palla sovrastante la croce sovrastante la torre è stata rimossa dai Vigili del Fuoco dopo il terremoto. La domenica si celebra nel circolo ARCI. «Anche la chiesa ci è stata tolta» commenta amara una signora in grembiule. Di negozi non ce n'è. Resiste una parrucchiera, su prenotazione. Eppure, il luogo è bello e amabile. Un tricolore sfilacciato sventola sul cannoncino della Prima Guerra Mondiale. Diverse le abitazioni ristrutturate accanto alle molte di più fatiscenti. Qualcuno si lamenta per la pulizia delle strade ma è il primo a prendere la scopa per tenere in ordine lo spazio davanti a casa. Borghi sconosciuti, comunità da ricostruire. La nostra storia. Un patrimonio. Torno sui miei passi pensando a Pasolini: «Io sono una forza del Passato. Solo nella tradizione il mio amore. Vengo dai ruderi, dalle chiese, dalle pale d'altare, dai borghi abbandonati sugli Appennini o le Prealpi dove sono vissuti i fratelli». •

• WATTPAD: LA PIATTAFORMA SOCIAL PER GIOVANI SCRITTRICI

50 sfumature di adolescenza

Marco Brusati

Se chiedessimo in una classe delle medie, meglio se alle ragazze, quali libri leggono, scommetto che non sentiremmo risposte tipo *Zanna Bianca*, *Il richiamo della foresta*, *Pippi Calzelunghe* o *Il Cucciolo*. Salterebbero piuttosto fuori titoli e autori sconosciuti al mondo adulto: *After*, *pentologia* di Anna Todd; *L'amore è un disastro* di Jamie McGuire; *Per sempre* di Judy Blume; *Perfect* di Alison G. Bailey; *My dilemma is you* di Cristina Chiperi, *Un'overdose di te* di Sabrinex, tanto per fare qualche esempio. Sono libri catapultati nelle librerie direttamente da Wattpad, la piattaforma social dove scrittrici (più che scrittori) in erba pubblicano gratuitamente i capitoli delle loro opere. È una *community* molto frequentata da adolescenti dai 12 anni in su, con oltre 40 milioni di utenti: le storie pubblicate sono circa 100 milioni, lette principalmente sullo smartphone, che genera l'85% del traffico.

In tutto questo, verrebbe da dire, qual è il problema? Gli (e più spesso le) adolescenti finalmente

leggono e scrivono, cosa che non facevano più. In realtà, bisogna chiedersi che cosa c'è in molti di questi romanzi che ha portato ad un nuovo interesse per la lettura. Per le ragazze, c'è l'innamoramento per il bel tenebroso e talvolta problematico ragazzo; poi ci sono gli errori, le sbronze, ma soprattutto c'è un crescendo rossiniano verso il sesso; il tutto condito da romanticismo e centinaia di pagine in attesa di quando due adolescenti, narrati da autori adolescenti e letti da adolescenti fanno sesso, magari per la prima volta, forse più per aspettativa sociale che per necessità esperienziale; le descrizioni lasciano poco o nulla all'immaginazione, tanto che potrebbero essere accompagnate dall'avviso "contenuti sessuali espliciti" a tutela dei minori, se non fosse che si tratta di libri per loro. Con Wattpad (e altri come EFP) si è aperta la stagione letteraria delle *fan-fiction*, ovvero storie ispirate principalmente da personaggi musicali e di fiction TV, come il primigenio *After*, che si richiama ad Harry Style della band *One Direction*. In questo modello di scrittura collettiva, l'immaginario



Sono molti gli utenti della community Wattpad

adolescenziale non è più libero, dopo che è stato riprogrammato da anni di esposizione a modelli mass-mediali, musicali *in primis*, che dell'eroticizzazione precoce hanno fatto il loro cavallo di battaglia. Il mondo dell'educazione tace, i genitori inconsapevoli comprano e regalano libri che finalmente i figli e le figlie leggono, le varie commissioni per la tutela

dei minori curano che sulle Tv generaliste non passi qualcosa di sconveniente nelle fasce protette. Intanto adolescenti in solitudine, senza nessun educatore a guidarli per il loro stesso bene, 24 ore al giorno collegati via smartphone, stanno scrivendo "50 sfumature di adolescenza" con le loro stesse vite. •

PER RIDERE... E RIFLETTERE



www.gioba.it

La Voce delle Marche

D.Lgs. 196/2003 "Testo unico della privacy"

Fotografie: per quanto riguarda i diritti di riproduzione l'editore si dichiara pienamente disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire le fonti. Il nostro periodico è aperto a tutti coloro che desiderino collaborare nel rispetto dell'art. 21 della Costituzione che così recita: "Tutti hanno diritto di manifestare il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione, non costituendo, pertanto, tale collaborazione gratuita alcun rapporto di lavoro dipendente o di collaborazione autonoma".

Direttore responsabile:
Nicola Del Gobbo
direttore@lavocedellemarche.it

Grafica:
Colocrea
www.colocrea.it

Redazione:
via Sisto V, 11 - 63900 Fermo
Telefono e fax 0734.227957

Editore:
Fondazione Terzo Millennio
via Sisto V, 11 - Fermo

Questo numero è stato chiuso il 17/10/2016

Registrazione Tribunale di Fermo n. 8/04 del 11/2/2004

www.lavocedellemarche.it

- /periodicolavocedellemarche
- /+Lavocedellemarche11892
- /VocedelleMarche
- /lavocedellemarche

FIC
Federazione Italiana Settimanali Cattolici