

Arte, Storia, Tradizioni, Misteri, Scuola, Educazione, Filosofia, Scienze, Tecnologia, Ambiente, Fumetti e quanto altro fa Cultura

La

01  
2023

# Ciminiera



IERI, OGGI E DOMANI

Anno XXVII - CON IL CENTRO STUDI BRUTTIUM dal 1996 - IN DISTRIBUZIONE GRATUITA



## Antonio IANNICELLI

«.. scoprire le proprie radici per una  
riaffermazione dell'identità  
dell'appartenenza.»



In allegato ARMADDEL il primo "iperfumetto" creato per il web - 2





Rivista periodica di arte, cultura, letteratura e storia della Calabria e del mondo

Progetto editoriale del Prof. Pasquale Natali

## Un po' di storia de "la Ciminiera"

La rivista "la Ciminiera - ieri, oggi e domani" ha ormai ben ventisei anni di vita. Nata come organo di diffusione delle iniziative realizzate dall'Associazione di Volontariato Culturale "Centro Studi Bruttium", come è naturale, nel corso degli anni ha subito un profondo restyling, acquisendo nuove caratteristiche, subendo una ri-progettazione grafica e contenutistica che l'ha trasformata in una vera e propria rivista di cultura, arte e storia, diffusa non solo all'interno della struttura associativa, ma diffusa in Calabria e nel mondo, sia nella sua forma cartacea, sia nella sua forma digitale, disponibile, insieme a gran parte del materiale prodotto negli anni dall'Associazione, all'interno del sito web associativo, all'indirizzo [www.centrostudibruttium.org](http://www.centrostudibruttium.org).

Attraverso un lungo processo di maturazione, dunque, la rivista si è sviluppata, acquisendo nuovi corrispondenti, aprendosi a rapporti con soggetti esterni all'associazione, aprendo nuove strade e intervenendo con autorità e competenza nel dibattito culturale locale e nazionale, sempre tenendo come punto fermo la realtà culturale del contesto in cui essa agisce e le finalità di divulgazione culturale che la rivista e l'associazione si pongono.

Giunti, come dicevamo, al ventiseiesimo anno di vita, la rivista è ormai divenuta una realtà consolidata nel panorama editoriale calabrese, tanto da generare la nascita, nel tempo, di un supplemento quindicinale d'opinione, il Quattro Fogli, e una serie di supplementi, i Quaderni del CSB, Odisseo, iDossier e Le Monografie, in cui vengono affrontati temi più complessi, che richiedono uno sviluppo più ampio e completo di quello possibile all'interno della rivista e infine una versione tv del quindicinale, Quattro Fogli TV, la cui prima serie sperimentale è andata in onda nei mesi di Maggio-Luglio 2003, bloccata per disavventure logistiche.

Il discreto successo raggiunto dalla rivista e dalle sue numerose iniziative collaterali ci ha spinto verso una migliore e più capillare distribuzione dei nostri prodotti editoriali, oltre a spronarci ad un più serrato e proficuo rapporto con le istituzioni preposte alla cultura, in tutte le sue forme, dagli Enti pubblici alle scuole, dai giornali alle altre associazioni di categoria. E' per questa ragione che l'Associazione CSB dal 2020 si è proposta su Facebook indipendentemente dal sito associativo dove le varie edizioni editoriali possono essere fruite, sempre gratuitamente, da chiunque abbia una connessione internet.

In copertina: Antonio Iannicelli



Fondatore Pasquale Natali

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttium (Catanzaro) Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996. Chiunque può contribuire alle spese. Manoscritti, foto ecc.. anche se non pubblicati non si restituiranno. Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte. La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.

Anno XXVII  
Gennaio - 2023

Direttore editoriale: Pasquale Natali

Direttore Responsabile: Giuseppe Scianò

### Collaboratori

Angelo Di Lieto, Raoul Elia, Ulderico Nisticò,  
Domenico Caruso, Antonio Nicoletta,  
Bruno Salvatore Lucisano,  
Milena Manili, Mario Dottore, Marina Vincelli,  
Domenico Caruso, Alessandro Grammaroli  
Antonio Iannicelli, Francesca Ferraro, Giano,  
Vincenzo Startari, Francesco Mirarchi,  
Franco Ferlaine, Silvana Franco, Vittorio Politano  
Franco Vallone, Liliana Forte, Antonella Lamazza.

Mario Dottore (Resp. Crotone-Cirò)  
Patrizia Spaccaferro (Resp. Facebook)

### Interventi di:

Daniele Mancini, Gabriele Campagnano  
Greta Fogliani, Anselmo Pagani,  
Dino Patruno, Roberto Cafarotti

Direzione, redazione e amministrazione  
CENTRO STUDI BRUTTIUM

via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro  
tel. 339-4089806 - 347 8140141  
[www.centrostudibruttium.org](http://www.centrostudibruttium.org)  
[info@centrostudibruttium.org](mailto:info@centrostudibruttium.org)  
C.F. 97022900795

pubblicato gratuitamente sui social associativi:

[www.centrostudibruttium.org](http://www.centrostudibruttium.org)  
<https://www.facebook.com/LaCiminiera>  
<https://www.facebook.com/lino.natali.9>  
<https://twitter.com/csbruttium/>

Progetto grafico: Pasquale Natali

### DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.





**13 domande + 1 a:**

## ANTONIO IANNICELLI

di Pasquale NATALI

### 1) Se dovessi presentare in poche righe chi è Antonio Iannicelli cosa diresti?

Sono nato a Castrovillari, alle falde del Pollino, il 1953, da contadini di generazione e quindi mi sono sempre sentito figlio di quella cultura tradizionale che non ha mai avuto bisogno di presentazioni.

Ho abitato in un quartiere popolare *'a vanedda 'a chiazza* gremito di artigiani che svolgevano la loro professione nell'anticamera del basso adibito ad abitazione.

C'era *mastu Vicinzu 'u Tinentu, cusituru* (sarto); *mastu Franciscu 'i Picuzzu, mast'Antoni* *'i Borgia, mastu Gaitanu 'i Martucci e mastu Carminu 'i Vrigghja* tutti e quattro *scarpari* (ciabattini); *mastu Linardu 'i Borgia, siggiaru* (impagliasedie); *mast'Antoni* *'u Sghinu* con i figli, *mastu Eugenio e mastu Guido, stagnari* (stagnini); Luigi Varcasia, con la moglie *Maria 'i Graps, cantiniri* (gestori di cantina), *sutta 'a casa 'i Zzùlu* e, all'inizio di Via del Popolo *zzì Peppinu 'i Sckattapignata, anche lui cantiniru* (oste), ma soprattutto c'erano le famiglie

contadine dei *Pitticacò, Filittu, Capicotta, Gatta* ed altri che a sera, lasciavano davanti casa i propri traini, presi d'assalto da ragazzi irrequieti del quartiere per praticare il gioco del *travitàbùccu*: una sorta di altalena che vedeva impegnato, appeso alle stanghe del mezzo, il compagno più agile, mentre gli altri al centro del carro facevano da contrappeso per il saliscendi.

Tutto durava fino a quando il proprietario del mezzo interrompeva il gioco lanciando dalla finestra un abbondante secchio d'acqua o peggio ancora scendendo in strada con in mano lo staffile utilizzato per la sua bestia. Allora era un fuggi-fuggi nei vicoli.

Privo del controllo dei genitori che sin dal mattino presto andavano in campagna e affidato a mia sorella cinque anni più grande, la mia adolescenza l'ho vissuta in piena libertà, con i compagni in strada, e la strada mi è stata di insegnamento.

Ho lasciato il mio quartiere solo quando sono partito per l'università.



## 2) Quando è nata la tua passione per la scrittura?

Ai tempi del Liceo classico quando, preso atto del ricco patrimonio familiare, ho incominciato a collaborare con giornali locali e regionali fornendo contributi su argomenti della cultura subalterna, in modo specifico, sulla vita tradizionale dei contadini di Calabria.

Attingevo direttamente dall'esperienza di vita dei miei familiari: usanze, feste, tradizioni e superstizioni che, già negli anni Settanta del secolo scorso, suscitavano l'interesse di molti studiosi di folklore. La mia appartenenza a quel tipo di società diventava ricerca per poter comprendere meglio la mia identità e l'eredità dei miei avi.

Questo mio legame al mondo contadino e, in modo particolare al dialetto, non mi abbandonò neanche con la frequenza dell'Università, anzi la distanza dalla terra natia contribuiva a far diventare ogni occasione motivo di approfondimento linguistico.

A Roma alloggiavo alla Casa dello Studente di via De Lollis, di fronte la città universitaria. La struttura, gestita dal Ministero della Pubblica Istruzione, ospitava gratuitamente gli studenti il cui reddito familiare non permetteva il pagamento di pigioni in Roma. Era la formula del "pre-salario" corrisposto in alloggio. Un luogo di libertà, una "Casa aperta" e frequentata anche da non residenti effettivi e qui ebbi modo di frequentare diversi compagni di studio calabresi. Fra questi Tommaso Ferraro, italo-albanese, che diventerà, ma in tempi recenti sindaco di Frascineto, il quale, quando veniva a giocare al campo di calcio della Casa, non ometteva mai nel saluto la frase: *ciau pipazzà!* Era una vecchia ingiuria che noi di Castrovillari ci portavamo dietro, in quanto i contadini del posto erano noti per la vendita dei *pipazzi* (peperoni).

Questa espressione, assai colorita, mi riportava alla mente mio padre, il quale, quando la produzione dei suoi *pipazzi* era abbondante, andava a vendere il prodotto a Frascineto.

In quel mercato, qualche volta, i suoi conoscenti lo salutavano con quella loro dizione di non perfetto italiano, apostrofandolo, scherzosamente: *Pipazzà sî arrivàtu?* Era un

modo di approcciare il dialogo, e mi riferiva che in quel paese, il termine *pipazzaro* individuava il castrovillarese, indipendentemente se vendesse o meno i peperoni.

La frase sotto-sotto nascondeva una certa invidia, perché i contadini di Castrovillari con i *pipazzi* si erano arricchiti, secondo il detto popolare: *A Frascineto si manginu 'i pipazzi e a Castruviddiri si fanu 'i palazzi* [a Frascineto si mangiano i peperoni e a Castrovillari (i contadini) fanno i palazzi].

Ma io e gli altri amici di Castrovillari non restavamo indifferenti alla provocazione e rispondevamo con l'antico detto che ricordava la pericolosità degli albanesi: *Si vidìsi 'nu cagnùlu e 'nu lupu assimi, spara primu allu cagnulu e pù allu lupu* (se vedi un albanese insieme ad un lupo, spara prima all'albanese e poi al lupo).

In questi nostri sfottò universitari, che si ripetevano puntualmente, anche negli incontri a mensa, quello che trionfava era sempre il dialetto.

## 3) Quale scrittore o libro ha influenzato il tuo lavoro di autore?

Il mio primo impegno d'autore è stata una ricerca su un garibaldino della mia città: Giuseppe Pace, un combattente di origine *arberesh*, che ebbe parte influente nei moti del 1848 e 1860, per la zona del Pollino.

Da liceale frequentavo una compagna di classe, Adriana Todaro, la cui madre, Chiarina Pace apparteneva al ceppo di questa famiglia. Studiavamo quasi sempre da lei, nel palazzo di famiglia, dove librerie, datate da generazioni, mostravano ad occhi attenti la bellezza di libri antichi. E proprio sfogliando uno di questi libri che trovai un'interessante lettera dell'ardito indirizzata alla madre Maria Baratta, provenienti dal Bagno Penale di Procida.

La lettera, che iniziava con le parole "Venerata madre", informava la famiglia sui trattamenti in carcere riservati ai detenuti politici. Il contenuto mi colpì molto, tanto da indurmi ad intraprendere una ricerca su di lui.

Roma mi fu d'aiuto e in modo particolare l'incontro con padre Francesco Russo, Missionario del Sacro Cuore, che un giorno, su insistenza di

mia nonna andai a trovare.

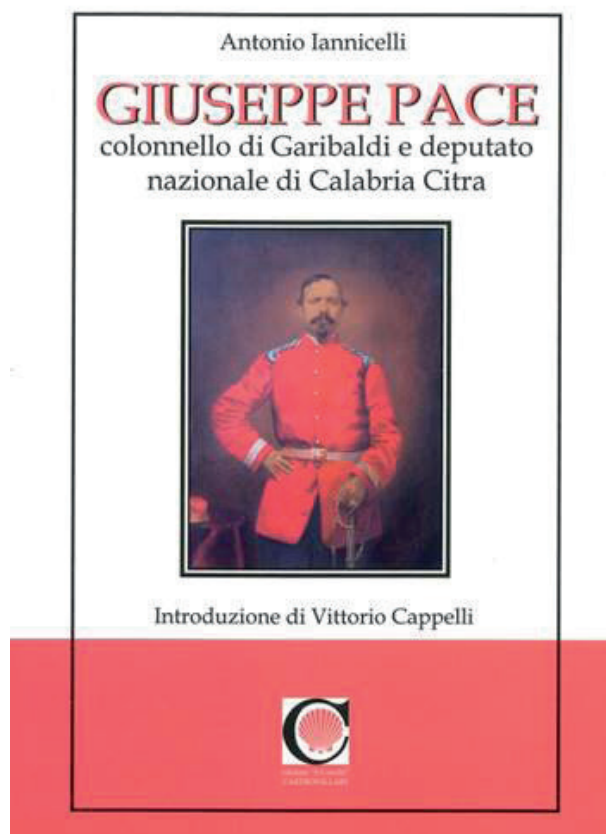
Storico eminente della Chiesa e faro della storia della Calabria, costui viveva presso la Chiesa del Sacro Cuore, in via Risorgimento a Roma. La sua cella-studio, ampia e luminosissima che ebbi il piacere di visitare, si trovava proprio nel grande rosone che si affaccia su piazza Navona.

Gli portai i saluti di mia nonna che conosceva sua madre e anche lì dopo qualche battuta in dialetto mi chiese, come se lo intuisse, di cosa mi stessi occupando di *castruviddàru*, di castrovillarese, oltre agli ordinari studi universitari. Gli parlai di Giuseppe Pace, del quale lui aveva già scritto una biografia e in quella evenienza, oltre a regalarmi tre volumi sulla sua *Storia della Diocesi di Cassano all'Jonio*, mi fornì un lungo elenco di autori da consultare, dove facevano bella mostra nomi di studiosi locali come Cristofaro Pepe, Carlo Maria L'Occaso e Ettore Miraglia, ma anche di storici affermati come Umberto Caldora, Gaetano Cingari, Oreste Dito, Raffaele De Cesare, Giacomo Raccioppi, Gustavo Valente ed altri. E soprattutto mi consegnò il numero telefonico di un suo amico, il geometra Albino Clapiz, impiegato presso la biblioteca della Camera dei Deputati. Tramite questa persona squisita e gentilissima, venni in possesso degli interventi del garibaldino Pace alla Camera e quelli di commiato per la sua prematura morte, officiati dai colleghi deputati.

Fu questa la svolta che mi permise nel 1985, di scrivere e pubblicare *Il garibaldino Giuseppe Pace, radiosa figura del Risorgimento italiano*, [Arti Grafiche del Pollino, Castrovillari, 1985].

Fuori da questa parentesi storica, avendo trattato principalmente argomenti della cultura contadina e delle classi subalterne, il mio riferimento e la sfera di influenza è stata principalmente la mia famiglia, le mie radici.

Usanze, riti, superstizioni sono stati affrontati in modo diretto, ascoltando e registrando familiari, senza ricorrere ad intermediari colti, anche se, per gli approfondimenti dei singoli argomenti trattati, non mi sono mancate le buone letture di autori meridionali e di antropologi di peso quali Raffaele Corso, Ernesto De Martino, Raffaele e Luigi Lombardi-Satriani, Ottavio Cavalcanti e Leonardo R. Alario.



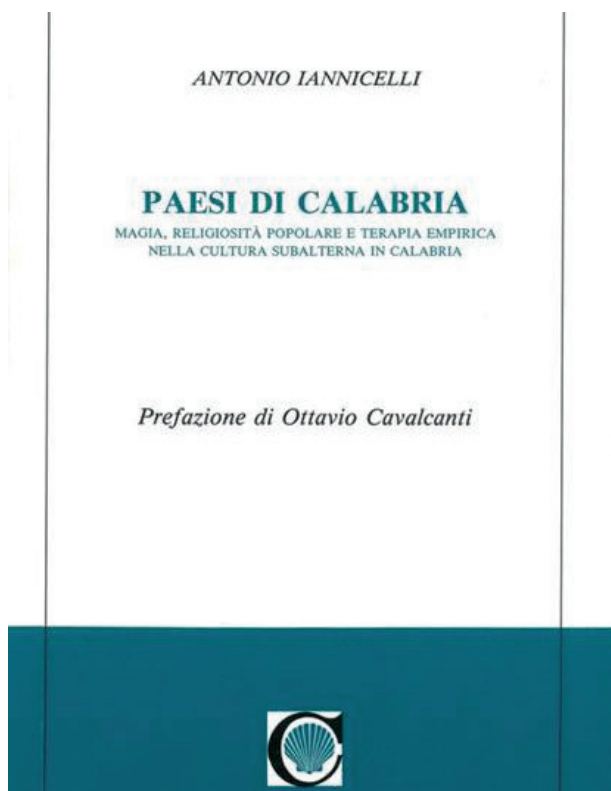


#### 4) Ci puoi elencare i tanti libri che hai scritto e di cui sei, ancora oggi, compiaciuto?

Il mio primo impegno letterario, come dicevo prima, è stato: ***Il garibaldino Giuseppe Pace, radiosa figura del Risorgimento italiano***, libro che “sarò costretto” a riprendere per obiettività e verità storica.

Risentiva di quel mio entusiasmo giovanile, poco critico, quasi un’agiografia del personaggio. Nel 150° anniversario dell’Unità d’Italia, sentii perciò il bisogno di rivisitare la figura di questo combattente, con piglio critico (era stato, tra l’altro, comandante delle Guardie Nazionali della Basilicata per la lotta al brigantaggio) e dopo aver consultato l’Archivio di Stato di Potenza e gli Archivi del Risorgimento di Roma e Torino, pubblicai, con una più completa e cospicua documentazione d’archivio e con una presentazione dello storico Vittorio Cappelli, docente Unical, un nuovo libro: ***Giuseppe Pace, colonnello di Garibaldi e deputato di Calabria Citra al Parlamento Italiano*** [Il Coscile, Castrovillari 2011].

La rivisitazione del garibaldino ebbe un grande successo. Annita Garibaldi, pronipote dell’eroe dei due mondi, alla quale avevo inviato il libro, mi fece l’onore di presiedere alla presentazione, a Castrovillari.



Ma la strada più confacente ai naturali miei interessi, è stata sempre la ricerca folklorica. Ricordo che trascrivevo le testimonianze registrate su tradizioni, superstizioni, riti e feste del mondo contadino occupando intere agende. Sempre più la mia famiglia e i contadini di Calabria diventavano oggetto di studio approfondito tanto da farmi realizzare nel 1991 il volume: ***Paesi di Calabria. Magia, religiosità popolare e terapia empirica nella cultura subalterna in Calabria*** [Il Coscile Castrovillari, 1991], all’interno del quale feci confluire anche miei scritti anteriori, già pubblicati su riviste e giornali locali.

Questa ricerca si presentò subito come un autentico scrigno di note, riferimenti, richiami agli svariati aspetti della cultura subalterna.

Tra quelli trattati, l’aspetto della religiosità popolare, per esempio, mi permise d’evidenziare il grande dissidio interiore di ogni calabrese: la commistione del Sacro con l’elemento magico e pagano. E così accanto alle forme profane che prevedevano il cerimoniale del sale o del piccolo corno d’oro, c’era l’immaginetta, la medaglietta con l’effigie del Santo o della Madonna, ‘*a simmiragghja*, con la recita di vere e proprie orazioni.

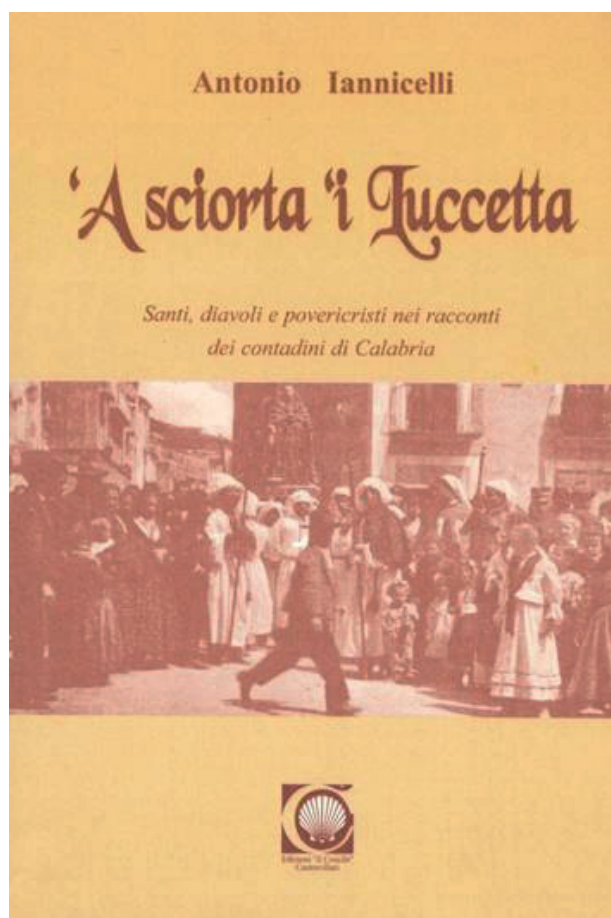
Quella per scacciare i vermi fonda lo scongiuro sul potente antidoto della Santa Pasqua; quella contro il mal di pancia si fonda sull’*historiola* della cattiva ospitalità riservata da una donna a Gesù; mentre quella contro il mal di gola, si concretizza in una vera e propria invocazione a San Biagio.

Molto interesse suscitò il capitolo sulla medicina contadina, dove, per come precisa l’antropologo Ottavio Cavalcanti nella presentazione, “puntuale risulta l’esame delle credenze nel campo delle malattie e delle corrispondenti tecniche terapeutiche”.

Non abbandono questa mia passione per la tradizione folklorica, anzi valuto che le storie, ‘*i parmidiye* in vernacolo raccolte fino a quel momento, debbano essere ordinate e corredate di opportune note che le possano collocare nel contesto socio culturale della Calabria e quindi essere pubblicate in quanto risorsa della cultura tradizionale.

Nasce così ‘*A sciora ‘i Luccetta. Santi, diavoli e poveri cristi nei racconti dei contadini di*

**Calabria** [Il Coscile, Castrovillari, 2000], un compendio di storie, vicende di generazioni di calabresi a volte sconfitti, a volte vincenti, e comunque tesi alla disperata ricerca del riscatto sociale, dove – com’io scrissi – “le note dicotomie eterne ed indissolubili di anticlericalismo-religiosità, dabbenaggine-scaltrezza, taccagneria del padrone-generosità dell’indigente servo, gelosie morbose, adultèri cercati o semplicemente favoriti dal coniuge un po’ allocco, orchi cannibali, Gesù e i suoi discepoli come protagonisti, sembrano affiorare spontaneamente dalle fiabe autenticamente popolari”.



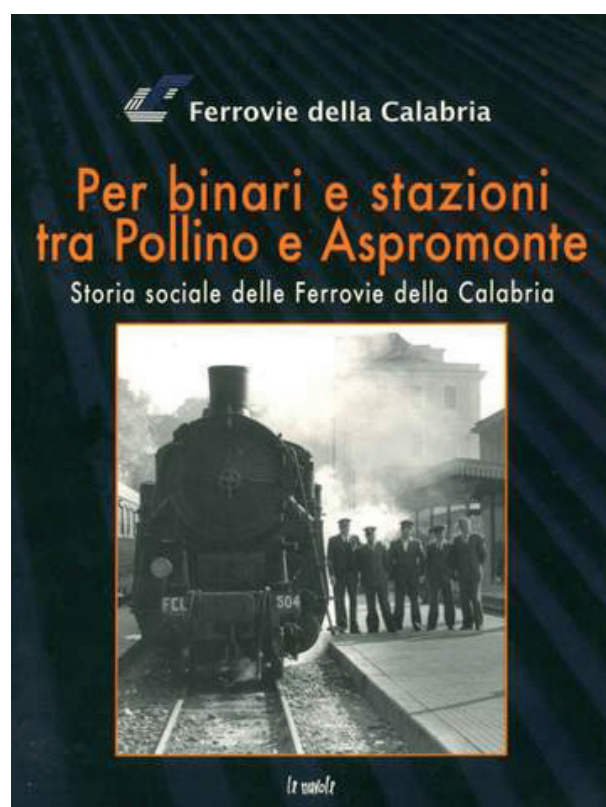
In questo saggio, dove ogni racconto in vernacolo presenta a fronte la versione in lingua, le parole dialettali, quelle appartenenti al gergo dell’area calabrese del Pollino d’altri tempi, hanno un loro peso e vanno ad impreziosire queste *parmidije* che hanno un messaggio esplicito, una morale, una valenza didascalica, capace di perpetuare le positività della civiltà contadina. Seppur privo della scrupolosità e della scientificità del glottologo, il recupero del dialetto nelle particolarità e nelle forme linguistiche arcaiche, oralmente

tramandate, diventò in questo lavoro un’operazione di straordinaria importanza e conferì al racconto una specificità assoluta, motivazione, questa, riconosciuta dalla giuria della sezione letteratura della rassegna “Premio Pre Sila Catanzarese”.

**‘A Sciorta ‘i Luccetta** ebbe un piacevole riscontro anche nel mio ambiente di lavoro, e piacque a tal punto che il direttore dell’Esercizio Ferroviario di allora ing. **Ernesto Gigliotti**, nell’organizzare una gita sociale per tutti gli impiegati a Camigliatello Silano, fece inserire, nel programma della giornata, oltre al viaggio sul treno a vapore lungo la tratta Camigliatello-Silvana Mansio, l’intrattenimento con una mia lettura di racconti tratti dal libro.

All’inizio del 2000, da responsabile del Settore Amministrativo, ricevo dalla Direzione Aziendale delle *Calabro-Lucane*, che nel frattempo erano divenute *Ferrovie della Calabria Srl*, l’incarico di coordinare una pubblicazione che evidenziasse la storia sociale della Società.

Dopo qualche anno di impegno, passato tra archivi e testimonianze di agenti ed ex agenti, nasce, con la collaborazione di funzionari aziendali ed altri appassionati studiosi esterni, ***Per Binari e stazioni tra Pollino ed Aspromonte. Storia sociale delle Ferrovie della Calabria***





[Le Nuvole, Cosenza, 2006]. Un meticoloso lavoro di ricerca e di analisi sulle diverse realtà territoriali dell'azienda.

Accorredodei testipongolefoto, gelosamente custodite dalle famiglie dei vecchi ferrovieri. Si parla dei dipendenti, ma soprattutto degli uomini della ferrovia, un tempo impegnati notte e giorno con treni ordinari, speciali e merci, quelli che per l'espletamento di turni che prevedevano il pernottamento fuori casa per più giorni diventavano esperti cuochi; di medici "comprensivi" che, per incrementare il traffico ferroviario, prescrivevano ai loro pazienti di montagna – anche se non necessarie – le sabbie con cure balneari e viaggi alla marina; di controllori ligi al dovere che, a notte fonda, si collocavano in punti strategici, per scoprire se le attività complementari di inizio turno di macchinisti e capi treno erano rispettati.

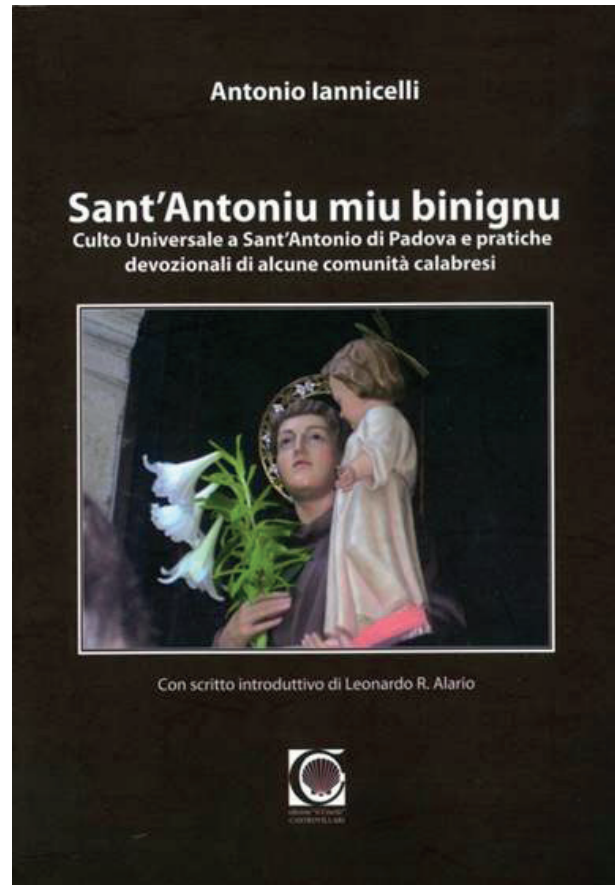
A proposito di controlli e controllati, posso dire che un tempo i dipendenti tutti venivano educati al senso di responsabilità, che li faceva sentire parte aziendale, quasi una immedesimazione con l'azienda di appartenenza. Ancora oggi ricordo un episodio di cui fui protagonista.

Da bigliettotaio, a bordo di un autobus aziendale che percorreva uno dei tanti itinerari vibonesi, ad una fermata salì una giovane donna che senza salutare andò a sedersi in fondo all'autobus. Partito il mezzo mi avvicinai per farle il biglietto e le chiesi la destinazione. Questa, meravigliata mi rispose con un'altra domanda: *"Ma voi non sapete a chi appartengo io?"* Il mio fu un secco *"no!"*

Preso atto della diffidenza la signora aggiunse: *"sono la moglie di... e per questo non pago!"*

Il signore che aveva nominato era noto nell'ambiente e si diceva che era *unu c'a cumandava*. La cosa non mi spaventò affatto e per via di quella immedesimazione con la "mia" azienda che io avevo recepito sin dal giorno della mia assunzione, mi sentii in dovere di farle il biglietto.

Glielo consegnai aggiungendo: *"signora, siccome non volete pagare, il biglietto ve lo offro io"*. La signora prese il biglietto e giunta a destinazione scese insieme ad altri paesani.



Il giorno successivo, mi toccò lo stesso turno. Giunto nella piazza del paese mi accingevo a coadiuvare l'autista per la manovra di inversione dell'autobus quando mi si avvicinò un uomo distinto, con a fianco una giovane donna che non riconobbi subito per via di ampi occhiali da sole che portava.

Il tale, che subito mi apparve come uno che sapeva il fatto suo (ma anche i fatti miei) con tono risoluto mi chiese se fossi io il dottor Iannicelli. Risposi affermativamente, sicché lui si presentò: *"sono il marito della signora"* e così dicendo, oltre ad indicarla, le alzò gli occhiali e vidi che aveva un occhio tumefatto. *"Ieri si è rifiutata di pagare il biglietto – disse il marito – cosa che non avrebbe dovuto fare. Sono venuto a ringraziarvi"* e aggiunse: *"venite al bar che ho il piacere di offrirvi un caffè"*.

A dire il vero si era offerto anche di pagare il biglietto, ma decisi di accettare solo il caffè, proprio perché insisteva con quell'aria da uomo d'onore che in molti posti della Calabria avevo imparato a conoscere, già da tempo.

Il testo **Sant'Antoniù miu binignu** risente della mia storia devozionale verso il Santo di Padova, che mi porto dietro da quando ero ragazzo.

Appena nato mia madre aveva comprato, da un rigattiere di passaggio, una statuetta di gesso del Santo e l'aveva collocata nella nicchia in camera da letto.

Aveva deciso di affidare tutta la nostra famiglia a Lui ed io sono cresciuto con il culto di Sant'Antonio da Padova.

Tra l'altro lo vedevo anche in una bella immagine collocata tra i quadri degli antenati appesi al muro.

Questa c'era pervenuta dall'Orfanotrofio Antoniano di Messina di Padre Annibale Maria di Francia, al quale mia madre mensilmente inviava un vaglia di 300 lire. Lo consideravo perciò uno di famiglia.

Poi, il gusto e l'interesse personale a collezionare un discreto numero di immaginette sacre, di particolare interesse storico-artistico, ricevute da una zia acquisita mi portò a frequentare l'*Associazione Calabrese di Filatelia e Collezionismo Vario*, di Catanzaro.

Vista la moltitudine dei Santi e le svariate tematiche, fui costretto a fare delle scelte obbligate. Alla fine optai per un singolo Santo e scelsi proprio il mio protettore: Sant'Antonio da Padova, con immagini del periodo Seicento/Ottocento.

Con specifiche mostre e pubblicazioni da me curate, ho fatto in modo che questi oggetti venissero valorizzati ed uscissero fuori da quell'interesse personale, solo mio, per essere condivise e valorizzate, quale espressione culturale di un passato quasi ignorato da una moltitudine di amanti del bello. E così è stato: sono diventate oggetto di studio intorno alle quali si è sviluppato un interesse pluridisciplinare.

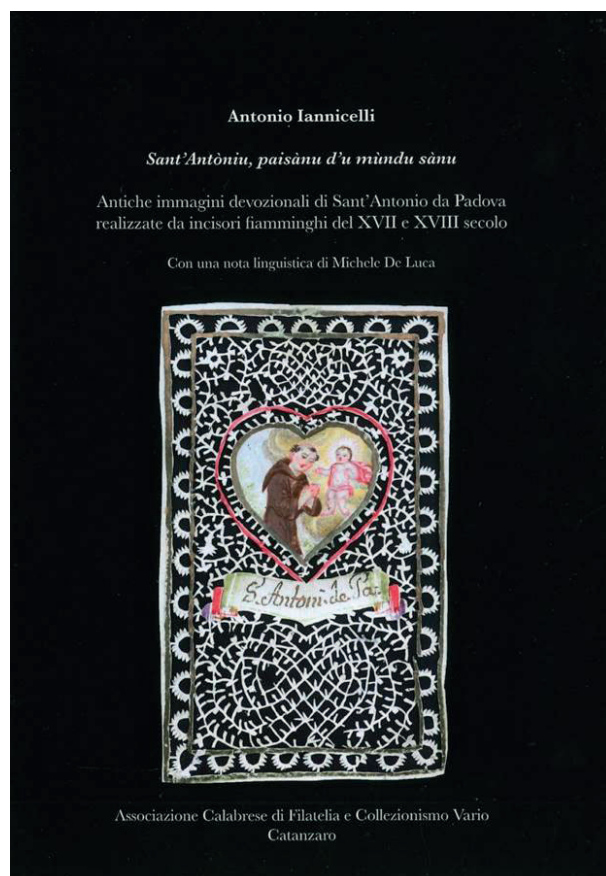
A parte il soggetto rappresentato, il materiale, i procedimenti di stampa, le tecniche di produzione, l'iconografia, gli incisori e gli editori, a volte vere e proprie famiglie di artisti impegnati nel campo, sono gli aspetti ed i temi più seguiti dai collezionisti e dagli studiosi che cercano, attraverso queste opere, di ricostruire un pezzo di storia. Ogni *santino*, si sa, ha una storia non solo propria, ma anche legata e vissuta dalla persona che lo ha tenuto con sé, ci ha pregato insieme, gli ha confidato gioie e dolori, sofferenze e speranze.

L'aspetto singolare e forse meno conosciuto dei santini è proprio la loro bellezza artistica. Nel corso dei secoli, attraverso le diverse realizzazioni tecniche, si incontrano autori mirabili, impegnati nel disegno e nella produzione. Intere scuole pittoriche con artisti che vanno dai Fiamminghi ai Tedeschi, dai Francesi agli Svizzeri fino ad arrivare agli Italiani.

Il Santino oltre ad avere una motivazione sacra, ha perciò una sua storia artistica, che ho ritenuto opportuno far conoscere, attraverso queste mie pubblicazioni.

Questo mio interesse è andato sempre più crescendo (*attualmente possiedo una notevole quantità d'immagini diverse del Santo*) e mi ha spinto ad intraprendere anche una ricerca sul Suo culto in Calabria. Sorprendentemente scopro una devozione ancora vivissima e piena di risvolti originali ed affascinanti.

Il materiale rintracciato è così vasto che decido di raccogliarlo in una pubblicazione: ***Sant'Antoniù miu binignu. Culto universale a Sant'Antonio di Padova e pratiche devozionali di alcune comunità calabresi*** [Il Coscile, Castrovillari, 2013], che farà scrivere ad Antonia Arslan sul ***Messaggero di Sant'Antonio*** di gennaio 2015, "un libro dove vengono riportati





con garbo e minuziosa acribia immagini, filastrocche, invocazioni, usi e consuetudini di varie comunità calabresi e dove il nostro Santo è una persona di famiglia che si conosce, cui si vuole bene, i cui consigli sono richiesti con piglio energico nelle più svariate necessità”.

Per la curiosità dei devoti sono riportate orazioni particolarissime, come per esempio quella per la ricerca del buon marito e l'altra per il ritrovamento degli oggetti smarriti. Insomma, come sottolinea **Leonardo R. Alario**, presidente dell'Istituto di Ricerca e di Studi di Demologia e di Dialettologia di Cassano all'Jonio, “un buon lavoro di ricerca sostenuto da un'ottima conoscenza della letteratura di riferimento che ha permesso di districarsi agevolmente fra riti, miti, notizie storiche, canti preghiere, processioni, con un dettato semplice e chiaro e, perciò dilettevole”.

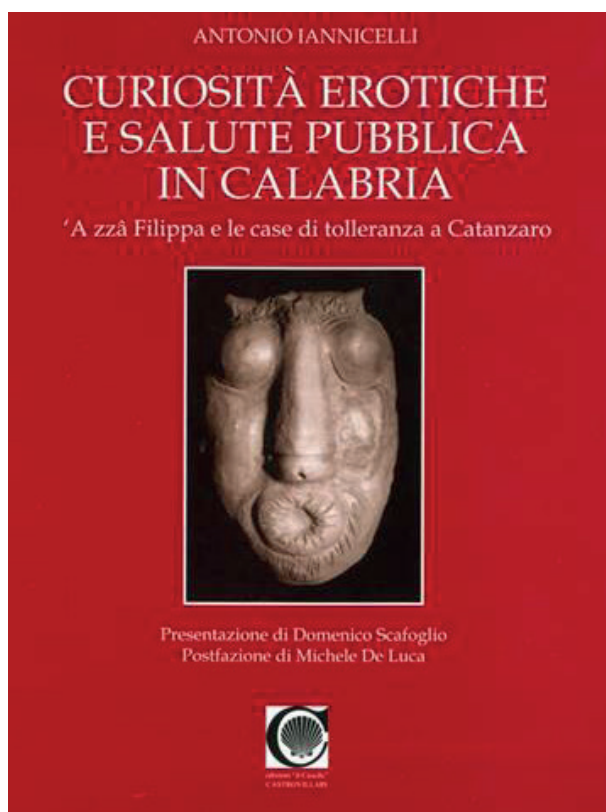
Come evidenziavo in precedenza, questo sentimento devozionale mi ha spinto a curare diverse mostre a tema sul Santo, allestite presso il convento dei Cappuccini della chiesa del Monte dei Morti di Catanzaro, durante la celebrazione della “Tredicina”, ed ultimamente, a pubblicare ***Sant'Antoniù paisanu du mundu sanu***, una ricerca su antiche incisioni fiamminghe del XVII e XVIII secolo, proveniente dalla mia collezione privata, impreziosita di una

nota linguistica del glottologo Michele De Luca.

Ma le Ferrovie Calabro-Lucane sono sempre presenti per via dell'attività lavorativa che svolgevo e mi indussero, a realizzare un lavoro celebrativo, a cent'anni dell'apertura della linea Spezzano Albanese-Castrovillari [***Castrovillari e la sua ferrovia***, il Coscile, Castrovillari, 2016].

Uno studio puntuale sul territorio attraversato da questa importante linea, nel periodo in cui il treno – come riporta lo storico Vittorio Cappelli nella presentazione – era considerato “l'icona della modernità nella quale le popolazioni locali riponevano le loro speranze, intravedendovi l'unica possibilità di sottrarsi al pesante isolamento cui l'orografia del territorio e la mancanza di infrastrutture le costringevano da sempre”. E quando i ritardi per la sua realizzazione si fecero concreti, il malcontento popolare sfociò nella rivolta di Cassano Jonio, del febbraio 1902, culminata nell'assalto al municipio e nel suo incendio, al seguito del quale Giolitti ordinò l'occupazione militare della città.

Una ricerca, altresì, sulle modalità di trasporto di uomini e merci e sulle attività commerciali ed industriali a cavallo della 1ª guerra mondiale. Si pensi che all'inizio del Novecento, per recarsi da Castrovillari allo Scalo ferroviario di Spezzano Albanese ci volevano oltre tre ore di viaggio



in diligenza e che con l'apertura della tratta ferroviaria il tempo si era ridotto ad un'ora o poco più.

Il libro, in un certo senso, è anche una celebrazione della mia città natale, la più importante del Comprensorio del Pollino, punto di riferimento per i paesi del Circondario, per via della presenza di importanti uffici statali, di diversificati istituti scolastici, empori, negozi e luoghi di svago, popolata da una borghesia terriera e da una classe politica che vedeva nel regionalista Luigi Seraceni il massimo impegno per la realizzazione della ferrovia che collegava Castrovillari a Spezzano Albanese e quindi alle direttrici di Sibari-Bari e Cosenza-Paola.

E giungo, infine, alla *zza filippa* e alle case di tolleranza di Catanzaro!

Nel corso delle mie ricerche, l'interesse per la storia sociale di Catanzaro mi fece scoprire Lorenzo Agnelli, un sacerdote di Sant'Agata dei Goti, inviato alla fine dell'Ottocento, a ricoprire il posto di vice direttore del Liceo Galluppi a Catanzaro. Nel suo manoscritto, ***I miei viaggi per le Calabrie 1866-1867***, conservato presso la biblioteca Provinciale di Foggia, e solo in tempi recenti pubblicato dalla professoressa Dora Donofrio Del Vecchio, l'Agnelli descrive il viaggio intrapreso dalla Puglia alla Calabria attraverso Melfi e Lagonegro con interessanti impressioni sui paesi attraversati e, per quanto attiene Catanzaro, evidenzia una dolorosa consuetudine: la prostituzione giovanile. Parla dei postriboli catanzaresi, assai noti alla fine dell'Ottocento e mi incuriosisce a tal punto che decisi di svolgere una ricerca-studio sull'argomento, atteso che nessuna pubblicazione approfondita si trovava in città.

Consultai l'Archivio di Stato di Catanzaro, l'Archivio Comunale della città, l'Archivio dell'Arcidiocesi Catanzaro - Squillace e finanche l'Archivio del Manicomio di Girifalco ove venivano ricoverate le prostitute con postumi devastanti della sifilide che portava alla pazzia. Inoltre, riuscii a registrare le testimonianze di alcuni frequentatori delle case e alla fine pubblicai ***Curiosità erotiche e salute pubblica in Calabria. 'A zza filippa e le case di tolleranza a Catanzaro*** [Il Coscile, Castrovillari, 2018].

Nel testo, le memorie di questi frequentatori, trasmesse con molta disinvoltura e prive ormai

di quel falso pudore imposto dalla morale comune, documentano il buon ricordo che gli stessi conservavano di quei luoghi, ove erano stati iniziati al piacere, diventando uomini, e di quell'epoca.

Un lavoro sui generis, "ricco di elementi utili per la costruzione di una etnografia della sessualità popolare, ormai soggetta a trasformazioni a volte radicali che rischiano di devastare le forme creative tradizionali dell'erotismo e dell'amore", come sostiene l'antropologo Domenico Scafoglio, nella presentazione.

Un testo, perciò, dove "i comportamenti sessuali dell'epoca vengono descritti in tutta naturalezza, con un linguaggio per nulla osceno che rende il racconto accattivante ed avvincente" anche per via del dialetto utilizzato dagli intervistati. Costoro comunicano una terminologia interessante e poco nota, come evidenzia il glottologo Michele De Luca nella postfazione. Scopriamo frasi del tipo *'u futturì facìa bbonu cumu 'na scàtula sana 'e pinnuli; 'i fimmini cesse*, le donne del casino, così definite, in quanto non davano problemi e che diventavano attraenti soprattutto per via di *brachissini cu lu spaccu* ed ancora modi di dire legati alla professione di un noto luminare catanzarese che si occupava di sifilide. Infatti con la frase *mancu Catalanu ti sarva!* si alludeva all'inefficacia di un aiuto anche se messo in atto da una persona qualificata.

In tutto ciò non si palesa alcuna volgarità perché, nel frattempo, in base ai periodi e alle generazioni, il concetto del pudore e dell'erotismo è cambiato.

Non è assente, si badi, perché nessuna società è priva del senso del pudore, ma è riportato depotenziato. Quando si parla d'amore non si può non parlare di erotismo, perché *"l'amore è una forma di erotismo e l'erotismo è una forma dell'amore e tra le due sfere rimane una certa identità di fondo nonostante le differenze di grado e qualità"*.

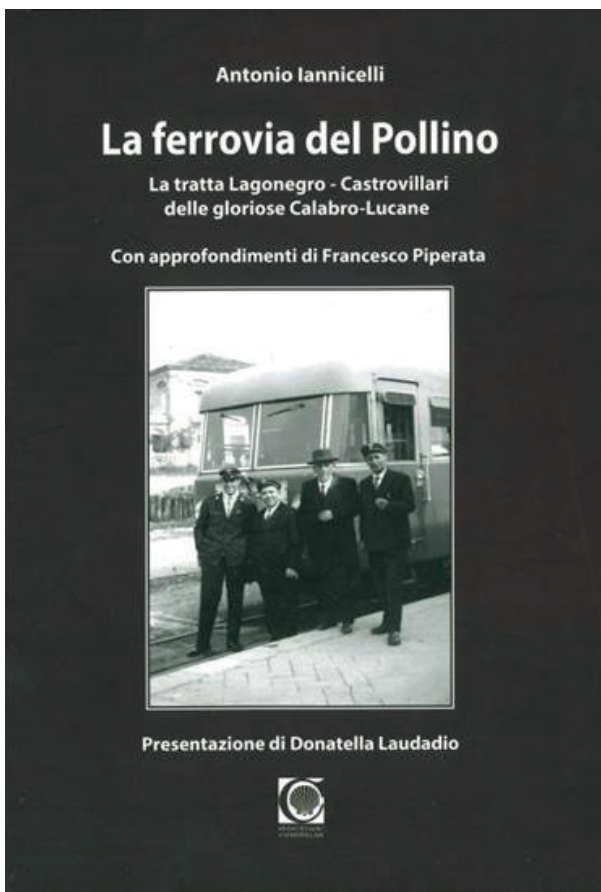
Il mio ultimo lavoro, pubblicato di recente, riprende la vecchia passione per il mondo ferroviario e riguarda "La ferrovia del Pollino", la tratta Lagonegro-Castrovillari delle Calabro-Lucane, dismessa alla fine degli anni Settanta [La Ferrovia del Pollino. La tratta Lagonegro-



**Castrovillari delle gloriose Calabro-Lucane**, [Il Coscile, Castrovillari, 2022].

Il libro, frutto di esperienze di lavoro vissute intensamente, nasce dal bisogno di raccontare e far conoscere la vita dei ferrovieri, le lavorazioni peculiari che svolgevano giornalmente negli impianti questi lavoratori attenti, scrupolosi e riconoscenti con un gran senso del dovere addosso. Si avvale perciò delle loro testimonianze e di quelle dei loro familiari, per descrivere il servizio, i ruoli ricoperti dalle maestranze, i viaggiatori importante risorsa del tempo, i buffet di stazione, il tutto arricchito da una documentazione inedita proveniente da archivi aziendali dismessi e fortunatamente recuperati.

Uno studio per il recupero della memoria storica di questa infrastruttura, fatta di ponti arditi costruiti a cavallo di burroni, di gallerie futuristiche che permettevano di superare grandi sbalzi, di stazioni realizzate in posti fino allora inaccessibili e che ha rappresentato per lungo tempo l'unico collegamento per le popolazioni interne della Calabria e della Basilicata verso Napoli e quindi il Centro Nord della penisola.



## 5) Quali sono i punti di forza del tuo ultimo lavoro?

Il recupero di ciò che non c'è più, ma anche di quello che resta e che parla ancora di umanità, di condivisione, con la riscoperta di antichi camminamenti erbosi, di vecchi tratturi percorsi da pastori e contadini per godere in modo diretto del contatto con la natura incontaminata. Anche l'antico tracciato ferroviario con i viadotti, le gallerie, le stazioni è visitato con interesse da gruppi di ambientalisti e di appassionati di *trekking* e, da qualche anno, anche da pellegrini per l'effettuazione del "Piccolo cammino di Santiago". È questo un itinerario da percorrere in religioso silenzio e nel rispetto solenne della natura, con sosta alla cappella della "Divina Pastora" per rinnovare e ristabilire quel legame indissolubile, tra luogo e Santo.

In detto territorio, gli amministratori locali fanno la loro parte. Anche se il lavoro che resta da compiere è ancora notevole, con la realizzazione delle vie ciclabili su quella che era la strada ferrata, questi contrastano quei processi di erosione e di vuoto impegnandosi a realizzare "nuovi pieni e nuova vita" per la rinascita dei luoghi dell'appartenenza.

## 6) I tuoi libri sono caratterizzati da una ricerca meticolosa e da documenti il più delle volte inediti. Quanto tempo ci è voluto per trascrivere questo libro?

**La ferrovia del Pollino**, proprio per la peculiarità degli argomenti trattati e la mole della documentazione esibita, "una miriade di documenti, di foto, di testimonianze e di reperti", ha richiesto un impegno che si è protratto, anche se non interrottamente, per circa dieci anni.

Tra l'altro, ritengo doveroso evidenziarlo, mi sono avvalso anche di una interessante e puntuale collaborazione dello studioso Francesco Piperata, che ha curato due appassionati approfondimenti a tema sulla tipicità del servizio svolto lungo questa storica tratta ferroviaria.

**7) E del tuo lavoro come lo presenteresti se non fossi tu l'autore?**

Ripeterei le parole della professoressa Donatella Laudadio, che lo ha definito: un viaggio. Un viaggio attraverso la storia delle popolazioni poste a cavallo dell'Altopiano Calabro Lucano; un viaggio nella memoria e nel ricordo di una infrastruttura che ha avvicinato per diverso tempo popolazioni separati da difficoltà orografiche e dalla mancanza di idonei collegamenti, ma soprattutto un recupero di rapporti generazionali, di solidarietà, di sentimenti semplici e ricchi di umanità dei quali erano animati gli uomini della ferrovia del Pollino.

**8) Nel panorama letterario, passato e presente, ritrovi punti di riferimento? Autori da esempio o di ispirazione?**

La letteratura popolare sempre. Quella "datata", dei diversi autori meridionali, **Alvaro, Misasi, Strati, Verga**, ma soprattutto il romanzo popolare moderno dell'autrice **Simonetta Agnello Hornby**.

**9) Come nasce l'idea di Curiosità erotiche? C'è un aneddoto curioso legato alla ricerca e scrittura di questo saggio?**

Come dicevo prima, è **Lorenzo Agnelli** con le sue memorie a spingermi ad approfondire l'argomento dei postriboli catanzaresi.

Ci sono stati, comunque, incontri fortunati con persone che avevano frequentato i luoghi del piacere, soprattutto un personaggio singolare, che ogni giorno incontravo nel tabacchino nei pressi della stazione delle Calabro-Lucane a Catanzaro.

Un giorno questo conoscente, ascoltando per caso la confidenza fatta ad un amico sul mio intendimento a conoscere l'ubicazione delle case di tolleranza di Catanzaro, mi chiamò in disparte e si propose quale cicerone. Lui asserì di conoscere bene tutti i posti e che me li avrebbe indicati ben volentieri. Con l'occasione, abbozzando un sorriso sornione, mi disse che mi avrebbe fatto un regalo.

Attendo con ansia e l'indomani, avvolta ermeticamente in una carta di giornale, mi

porge una targhetta metallica che pubblicizzava un tariffario di un casino di Catanzaro, quello di **madame Renata**, che aveva iniziato la professione negli anni Venti a Roma e che, come ebbe modo di spiegarmi, si era ritirata a Catanzaro dove gestiva una casa con quattro ragazze di bella fattura.

Alla chiusura della casa, lui assiduo frequentatore, con trasporto aveva staccato da dietro la porta di una di quelle camere il tariffario e se l'era conservato come cimelio. Ora lo affidava a me, unitamente ai suoi ricordi.

**10) Cosa ti è rimasto più impresso di questa esperienza che ha portato al libro?**

La positiva considerazione dei Catanzaresi per nulla scandalizzati, anzi compiaciuti per come ho trattato una delle tante sfaccettature dell'amore. Ricordo la meraviglia dei commendatori nel constatare che alla presentazione del libro, avvenuta nella sala del Consiglio della Provincia di Catanzaro, la componente di pubblico femminile era ben rappresentata e che non deluse affatto per la qualità degli interventi effettuati.

**11) A quale dei tuoi libri sei più affezionato? Puoi dirci il motivo di questo sentimento?**

Anche se **Paesi di Calabria** propone il senso dell'appartenenza a quei valori con i quali sono cresciuto, il vissuto della mia famiglia che va ad identificarsi con quello di una qualsiasi famiglia contadina della Calabria, posso dire che il libro al quale sono affezionato di più è **'A Sciorta ' i Luccetta**. Si tratta, in effetti di una consapevole rivisitazione della mia identità di adolescente che incominciava ad ascoltare i racconti degli adulti di casa e a comprendere il senso di quelli "maliziosi". Era un prendere atto del mio radicamento nel mondo contadino; il convincimento che essere figli di contadini da generazione poteva essere intesa come una risorsa, anziché subirla come una discriminazione. Questa motivazione mi spinge, ancora oggi, ad impegnarmi a trasmettere alle nuove generazioni il ricco patrimonio di memorie ed esperienze rivenienti dalla civiltà contadina calabrese.

### 12) Dalla tua esperienza, quale è la parte migliore e quella peggiore del mestiere dello scrittore?

Indubbiamente essere puntuali e convincenti per quel che si scrive; mettermi impegno, l'anima e sentirsene parte integrante rappresenta un aspetto positivo della propria scrittura. L'assenza di impegno, la mancata condivisione, il non essere compreso o peggio ancora l'essere ignorato riguarda l'aspetto negativo di ciò che si produce.

### 13) Cosa vorresti che il lettore riuscisse a comprendere leggendo i tuoi scritti? Quale segno vorresti lasciare in loro?

Trasmettere la voglia di cimentarsi nella ricerca, nella riscoperta e nella valorizzazione delle proprie radici per la riaffermazione dell'identità dell'appartenenza. Comprendere "il viatico" di una parola poco nota, del percorso linguistico che compie per giungere fino a noi. Ogni occasione deve essere buona per ricostruire la propria appartenenza. Di recente nel leggere un volumetto "tarantino" [Angelo Laliscia, *'U Calavrèse Nuestre. Le nostre radici, le nostre foglie. Storia popolare di Talsano*, Scorpione Editrice, Collegno], l'autore, indirettamente, mi ha portato a fare delle considerazioni sul mio dialetto.

Lui fa derivare il toponimo Calavrès (riferito all'abitato di Talsano, un tempo Borgo di Taranto, oggi quartiere della città dei due mari) dal cognome "Calabrese", senza dar molto peso alla eventuale derivazione dallo stanziamento di famiglie contadine provenienti dalla vicina Calabria.

Il fatto che quel borgo fosse abitato, un tempo, prevalentemente da contadini l'ho constatato di persona, attraverso le testimonianze di alcuni famigliari di mia moglie, nativi di Talsano, figli di contadini.

Ed ecco che scopro che proprio una consuetudine agraria, quella della caprificazione riscontata in Talsano è identica a quella praticata in Calabria per come, tra l'altro, descritta da vecchi viaggiatori.

Quindianche a Talsano per produrre fichi saporiti e non farli cadere dall'albero prima della completa maturazione, si provvedeva alla realizzazione del *pruficu*, la caprificazione alla calabrese, quella

descritta dal viaggiatore Swinsburne, anche se in Puglia la consuetudine si arricchiva di una variante religiosa di protezione, da mettere in atto il 15 giugno, giorno della festività di San Vito.

Prelevati dei frutti ancora duri (*cuzzummiri*) da un albero selvatico di fico, questi venivano infilati con una particolare erba, molto comune, che si trova ancora oggi nei campi e lungo le strade, la *Daucus carota*, dallo stelo flessibile, che i talsanesi chiamavano appunto *'nfilu pruficu*. Realizzavano così tante "piccole collane" da appendere all'albero del fico domestico.

I fichi selvatici, dal polline maschile, appena incominciavano a maturare lasciavano uscire dal loro interno dei piccoli insetti, imenotteri, che i locali chiamavano *zampagnùlu*, i quali andavano a fecondare il fico domestico dal polline esclusivamente femminile.

Con l'antico detto "di Santu Vitu ogni ficu chiami 'u maritu" il contadino talsanese allude proprio alla fecondazione del fico domestico ad opera d'*'u zampagnùlu*, che con le sue zampette intrise di polline maschile lo andava "ad ingravidare".

Dai lemmi inseriti dal Laliscia nel vocabolario in appendice al lavoro, noto che diversi sono comuni e perciò ancora utilizzati dalle popolazioni della zona Settentrionale della Calabria, quali per esempio Castrovillari. Per questo studio, ho fatto, quindi, riferimento, proprio a Castrovillari, mia città natale, riportando il lemma tarantino in grassetto e quello calabrese (Castrovillarese) tra parentesi: **accattà** (accattà) comperare; **addurà** (addurà) odorare; **agghie** (agghju) **canigghiole** (canigghiola) forfora; **cannarute** (cannarutu) goloso; **cantre** (cantru) vaso da notte; **capisciole** (capisciola) fettuccia di cotone per bordare tovaglie; **furcine** (furcina) forchetta; **gnutte** (gnutti) ingoiare; **graste** (grasta) vaso di terracotta per fiori; **jazze** (jazzu) ovile; **lissije** (lissia) ecc. , tanto per fare qualche esempio.

In particolare, ho potuto constatare che nei lemmi relativi alle costumanze del mondo contadino la corrispondenza tra Calabria e Puglia è molto evidente, come si ricava da due parole di notevole interesse: *Tàta*, che viene riferito, come in gran parte della Calabria, al genitore anziano. Questo termine sopravvive ancora *'ntu Calavrès* al lemma prettamente tarantino di *Attàne* ed ancora un curioso modo di dire *zzichiti a me*, attaccati a me, usato per indicare



un'erba spigosa che in campagna si attacca facilmente al vestiario e che a Castrovillari viene utilizzato in un canto popolare come invito-implorazione di un vecchio alla giovane desiderata a preferirlo per marito in quanto provvederà al suo vestiario:

Ti fàzzu 'na gunnèdda e 'nu gunnàccchiu  
'l quiddu pànnu chi piàci a ttia  
Zzicchiti a me Ninnella mia.

Ti faccio la gonna della festa e quella per  
tutti i giorni

Di quel panno che piace a te  
(perciò) attaccati a me (preferiscimi)  
Ninnella mia.

Ho interessato anche questa volta il mio amico glottologo Michele De Luca per essere rinfrancato su quanto rilevato e lui, che in materia di lemmi, derivazioni e commistioni di linguaggio è un mago, nel confermarmi l'intuizione, riferisce che "la struttura grammaticale dei lemmi esaminati è simile a quella dei vocaboli utilizzati nei paesi della Calabria Settentrionale, ove sono presenti tre elementi caratterizzanti: l'elemento comunemente definito *scevà* che porta a non pronunciare la vocale finale di una parola (Calavrese, come Calavrès); l'adozione della esse sibillante (diacritico š), utilizzata in diverse parole e verbi come *scanà*, *scamà*, o meglio *šcanà*, *šcamà*, ecc.; l'utilizzo dei verbi troncati".

Tra l'altro aggiunge che il dialetto di Taranto non ha avuto ampia influenza nella zona circostante, soprattutto nei paesi a sud, come la frazione di Talsano, mentre a nord (Crispiano, Palagiano, Massafra) l'influsso è stato modesto!

Ed ancora, per quanto attiene alla derivazione calabrese *d'u zampagnùlu*, precisa: "il lemma ha, nel Vibonese, l'allòtropo *zampagghjùni*, zanzara, moscerino ed anche vespa, come riporta, per Tropea, in questa singolare credenza, Giuseppe Chiapparò, "col ballo del camiuzzo finisce la festa ed i borghigiani (abitanti d'u Bbùrgu, quartiere della cittadina) lieti e soddisfatti rincasano e non vanno a dormire se prima non abbiano mangiato tre fichi secchi (detti *fica d'a cruci*) perché credenza popolare vuole che chi non cura far ciò qualche giorno potrà essere "mangiato d'i zampagghjuni" ossia punto dalle vespe ["La festa della Croce in Tropea" in *Il folklore italiano*,

*Nicotera*, a. XI, fasc. 1 (1936), p. 36]".

In questa ricerca, per completezza d'indagine, ho aggiunto che a Catanzaro, dove l'impollinazione viene ancora praticata da qualche vecchio contadino, il caprifico è chiamato *ficu d'e sùrici* o (ant.) *hicu d'e sùrici* [cfr. Silvestro Bressi, *Iconografia e Religiosità Popolare dei Catanzaresi*, Ursini, Catanzaro, 2016, p. 49], per via degli insetti che vanno a costituire una ghiottoneria per i topi; mentre l'erba *zzicchiti a me*, ossia la salsapariglia nostrana (*Smilax aspera*, Linneo), pianta della famiglia delle Liliacee, in Italia è nota anche col nome comune di *stracciabraghe*, *stracciabrache* e *strazzacausi* e nel Cosentino come *squarciaacugghjùni* o *squarta-cugghjùni*.

Questo mio ricercare, attraverso il dialetto di appartenenza, mi ha portato a concludere che la consuetudine agraria del *prufico talsanese* ha indubbiamente origine calabrese e che i lemmi riportati dal Laliscia nel suo vocabolario, proprio perché presentano una struttura grammaticale simile a quella dei vocaboli utilizzati nei paesi della Calabria Settentrionale, potrebbero essere stati "importati" con emigrazioni in tempi andati. Conseguentemente, per come già evidenziato in uno specifico articolo pubblicato ne *La Ciminiera* numero di settembre 2021, ritengo che il discorso sull'origine del *Calavrese-Talsano* non sia scontato, come scrive il Laliscia, facendolo derivare dal cognome "Calabrese", un tempo dominante nel Borgo, ma che vada approfondito considerando anche la possibile derivazione dallo stanziamento in quel luogo di un gruppo di emigranti contadini calabresi, per indicare, quindi, un luogo abitato da Calabresi.

- **+1 Ti ringrazio per il tempo dedicatomi, vuoi dirci ancora qualcosa?**

Grazie a te per avermi dato la possibilità di aprirmi ai lettori de *La Ciminiera*, che fino a ieri mi conoscevano solo attraverso gli articoli pubblicati e che da oggi scoprono qualcosa in più del mio io.



Franco VALLONE



## ANTONIO IANNICELLI, lo scrittore coi baffi

**Antonio Iannicelli**, *lo scrittore coi baffi*, (lo conosco solo attraverso la lettura dei suoi tanti libri), è un appassionato ricercatore calabrese che, senza alcuna retorica del tempo perduto, recupera continuamente memoria, la sottrae all'oblio dei suoni, delle immagini, degli odori, dei sapori e delle parole perdute.

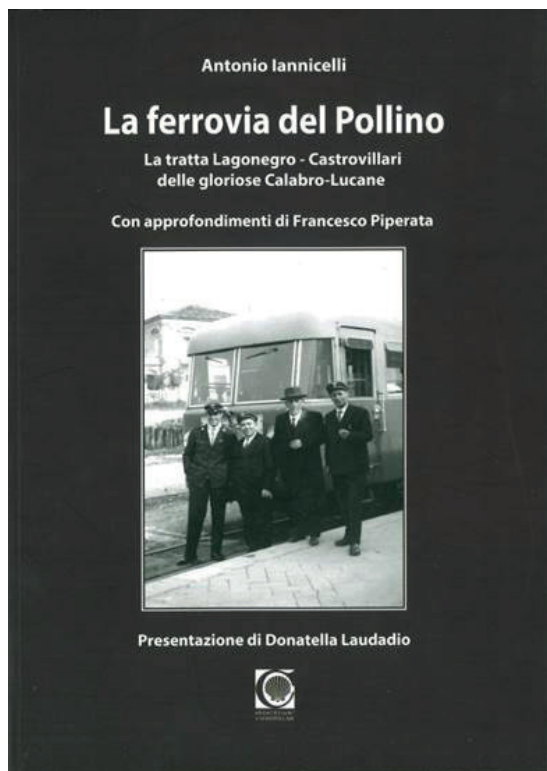
È molto difficile realizzare questi aspetti nel campo del mondo popolare, della ricerca sul campo, dell'etnografia, senza cadere nelle troppo frequenti trappole folkloristiche.

**Antonio Iannicelli** possiede, invece, la passionalità necessaria, esclusiva, ha quel potere culturale di possedere una visione discriminatoria nell'indirizzo dello sguardo e dell'ascolto.

È la conoscenza profonda della

metodica, le competenze, l'esperienza di anni, il gusto straordinario della visione che guida **Antonio Iannicelli** nelle sue tante inedite ricerche, nei suoi approfondimenti culturali, nelle sue scoperte e le sue riscoperte sul campo.

**Antonio Iannicelli** percorre e ripercorre, così, strade larghissime e piccoli viottoli, strette e strade sterrate, curve e rettilinei, discese e ripide salite, tanti percorsi di lettura che poi s'incrociano, si aprono continuamente e portano a capire e comprendere profondamente itinerari, territori, usanze, tematiche alcune volte forti. Antonio Iannicelli, oggi, lo vogliamo leggere e interpretare attraverso il suo ultimo lavoro, un librone di ben 312 pagine dal titolo:



***“La ferrovia del Pollino, la tratta  
Lagonegro – Castrovillari delle gloriose  
Calabro-Lucane”***

stampato per le edizioni *Il Coscile* di Castrovillari, con la presentazione di **Donatella Laudadio** e approfondimenti di **Francesco Piperata**.

Il volume in questione è specchio della personalità intellettuale di **Antonio Iannicelli**, c'è la sua personale e pluriennale esperienza nel settore ferroviario (*per circa trent'anni Responsabile Aziendale e Capo del Personale*) che lo ha aiutato sicuramente nell'uso del linguaggio tecnico, ma è nel livello sociale e antropologico che traspare tutta la bellezza del suo raccontare.

Dalle pagine viene fuori, prorompente e forte, quella percezione della grande funzione sociale sul territorio di questa ferrovia minore, delle gloriose e mitiche Calabro Lucane.

Le tante storie vengono fuori,

si materializzano e realizzano nel raccontare, nel raffigurare episodi e accadimenti semplici, quotidiani e spontanei, altre volte le storie sono speciali, intrise di amore, di sentimento, di drammaticità, di tristezza, di mille altre emozioni.

**Iannicelli** scrive da sempre con passione e passionalità, quello che racconta, che descrive, lo porta, ogni volta. ad una sorta di sindrome di Stendhal, entra e fa entrare nella scrittura, nelle parole che sono già sue, le rivive e le possiede dal di dentro delle cose raccontate. Come una voce fuori campo filmica che entra nel film raccontato da lui stesso. Perché, in effetti, alcuni dei suoi libri sono veri e propri film scritti che, semplicemente leggendo, tu riesci a vedere realmente. È la magia della descrizione appassionata e minuziosa delle cose raccontate che si materializza fisicamente nella lettura.

Le sue persone ed i suoi personaggi, nell'essere raccontati, rivivono, riprendono possesso della loro vita, del loro lavoro, delle loro emozioni.

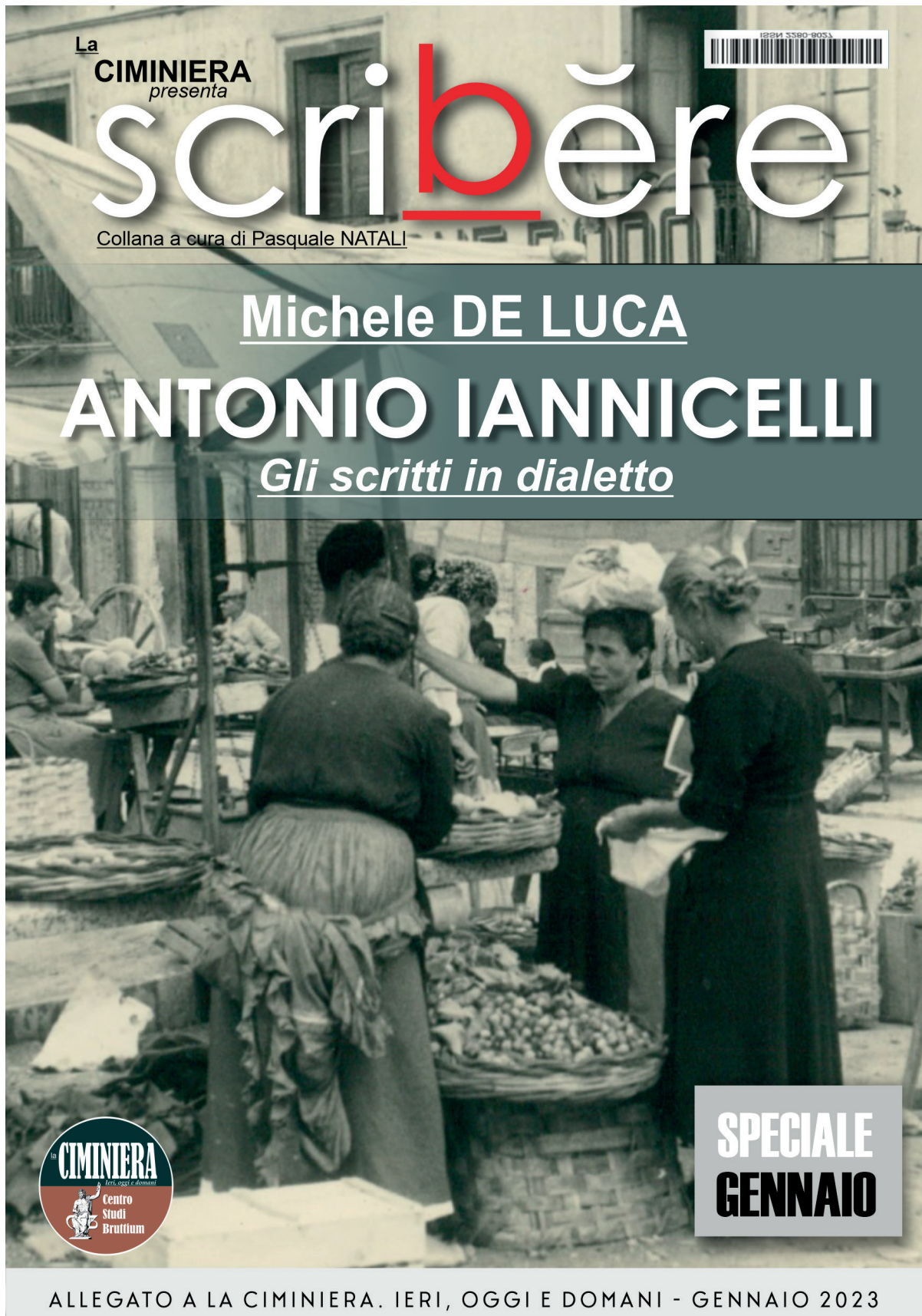


**Antonio Iannicelli** storico e **Antonio Iannicelli** antropologo, demologo, collezionista di immaginette sacre, ricercatore, scrittore, degustatore della cucina perduta, fotografo e etnografo, semplicemente **Antonio Iannicelli, lo scrittore coi baffi.**





**ALLEGATO A LA CIMINIERA DEDICATA AL SAGGISTA  
E RICERCATORE ANTONIO IANNICELLI.**



La  
**CIMINIERA**  
*presenta*

**scribëre**

Collana a cura di Pasquale NATALI

**Michele DE LUCA**

**ANTONIO IANNICELLI**

*Gli scritti in dialetto*

**SPECIALE  
GENNAIO**

**LA CIMINIERA**  
*Ieri, oggi e domani*  
Centro  
Studi  
Bruttium

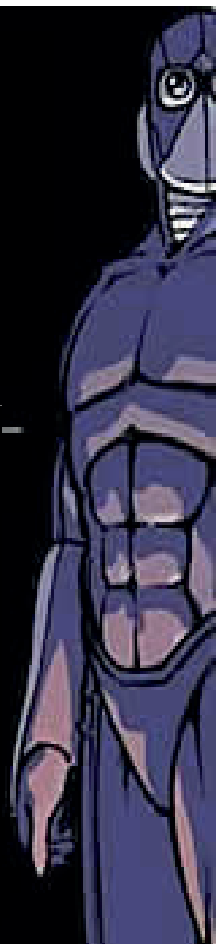
ALLEGATO A LA CIMINIERA. IERI, OGGI E DOMANI - GENNAIO 2023

La prima puntata di AMADEL completa. Per meglio apprezzare il lavoro vi propongo il secondo episodio ricomposto lasciando inalterate gli indicatori di scorrimento pagine. Può essere staccato da La Cimineira e fare un fascicolo separato.



media comics

# ARMADEL



**media comics**

**N°1 "IL RESPIRO DELLE STELLE"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Matteo Piana - colori Davide Turotty

**ARMADEL n°1**  
**Il respiro delle stelle - Episodio 1**  
**"La breccia"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Matteo Piana - colori Davide Turotty

**N°1 "IL RESPIRO DELLE STELLE"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Alfio Buscaglia - colori Davide Turotty

**ARMADEL n°1**  
**Il respiro delle stelle - Episodio 2**  
**"Fantasmi dal passato"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Alfio Buscaglia - colori Davide Turotty

**N°1 "IL RESPIRO DELLE STELLE"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Davide Gianfelice - colori Davide Turotty

**ARMADEL n°1**  
**Il respiro delle stelle - Episodio 3**  
**"Il Nemico"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Davide Gianfelice - colori Davide Turotty

**N°1 "IL RESPIRO DELLE STELLE"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Alessandro Piccinelli - colori Davide Turotty

**ARMADEL n°1**  
**Il respiro delle stelle - Episodio 4**  
**"Il Grande Fiume"**  
di A. Scricco, G. Gualdoni, G. Clima, A. Crippa  
disegni Alessandro Piccinelli - colori Davide Turotty

▶▶

# N°1 "IL RESPIRO DELLE STELLE" media comics

secondo episodio "Fantasmi dal passato"

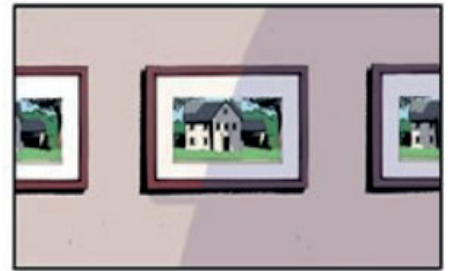
disegni Alfio Buscaglia  
colori Davide Turotty  
soggetto e sceneggiatura  
A. Scricco  
G. Gualdoni  
G. Clima  
A. Crippa

entra  
entra

# ARMADEL

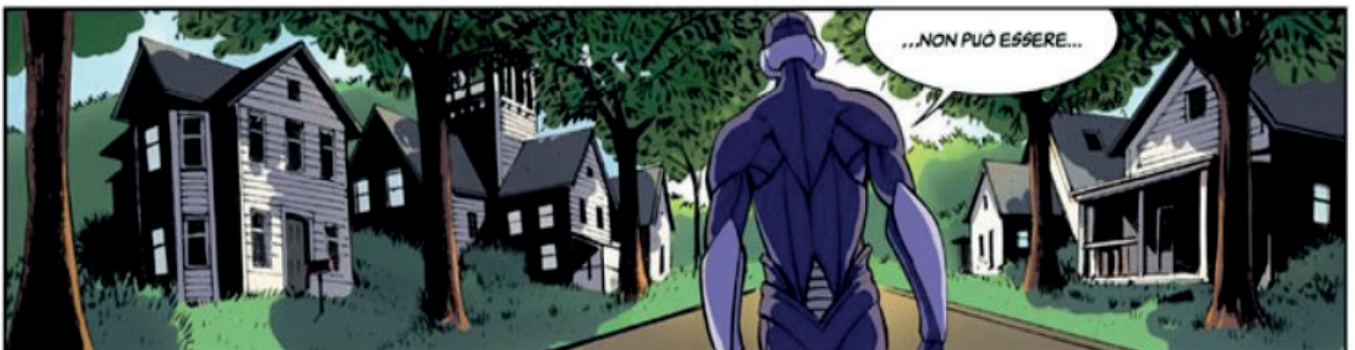






30

32



...NON PUÒ ESSERE...



31

COSA HAI DETTO? DAN...?



TAJ, CREDO DI ESSERE FINITO NEL POSTO SBAGLIATO!

DAN? RIPETI... TI RICEVO MALE...



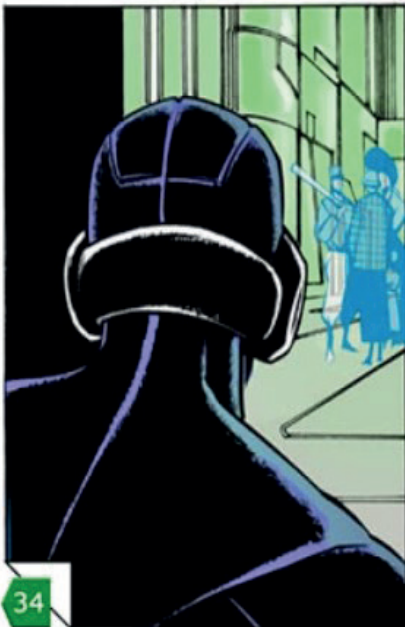
HO DETTO CHE QUESTO POSTO NON PUÒ ESSERE...

33

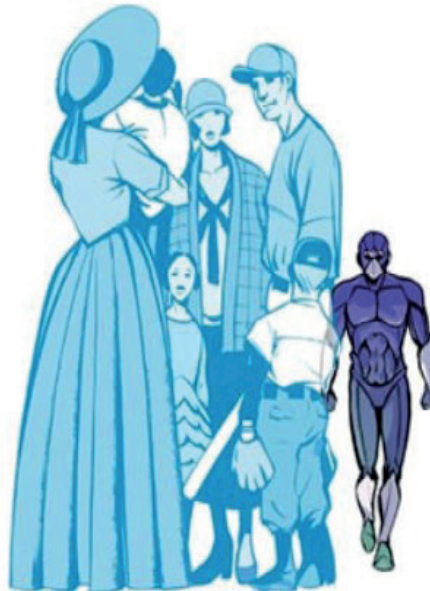








34



36

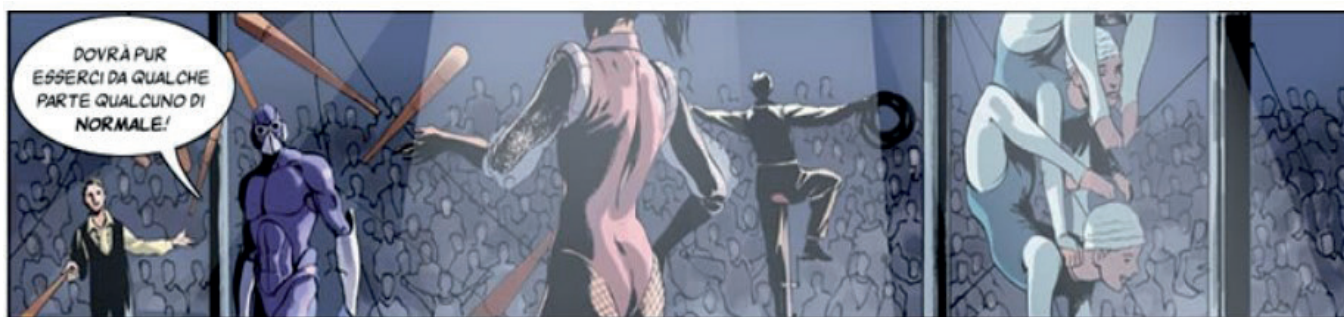


35

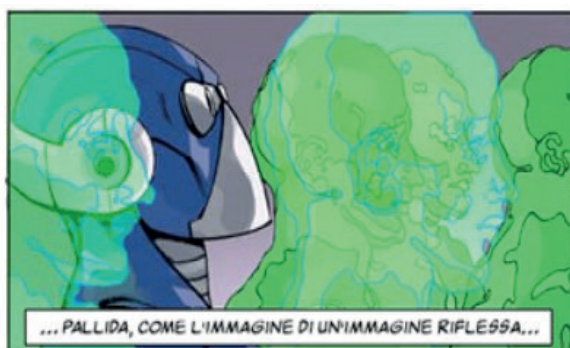
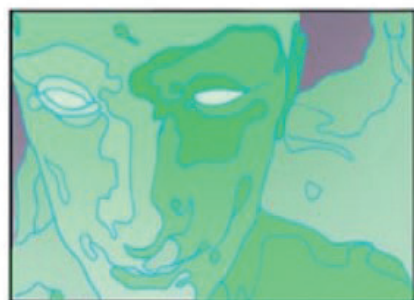
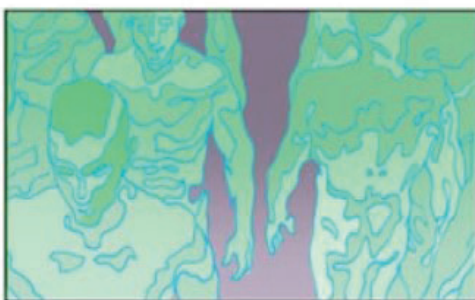
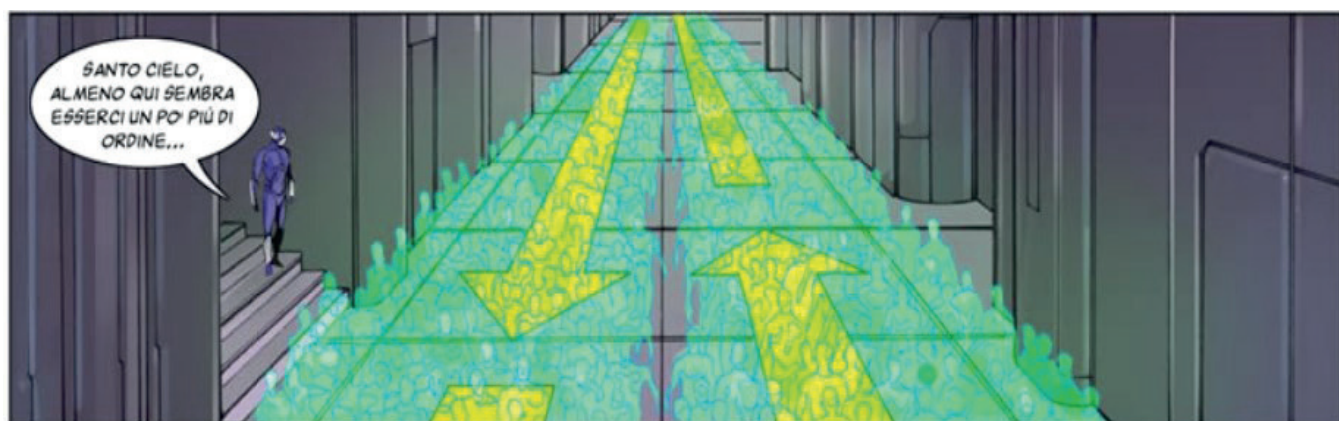


37





























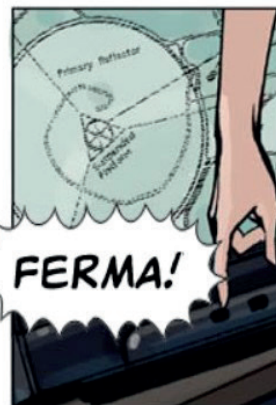














VORREI FIN-  
GERE DI NON SAPERE  
CHI PUÒ ESSERE A SUO-  
NARE COSÌ!



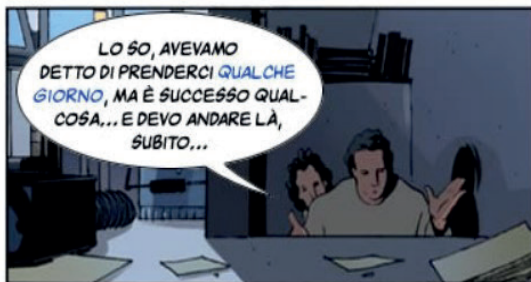
56

INFATTI!  
NON AVEVO DUBBI!



SCUSA, SE  
NON TI HO AVVISA-  
TO, TAJ...

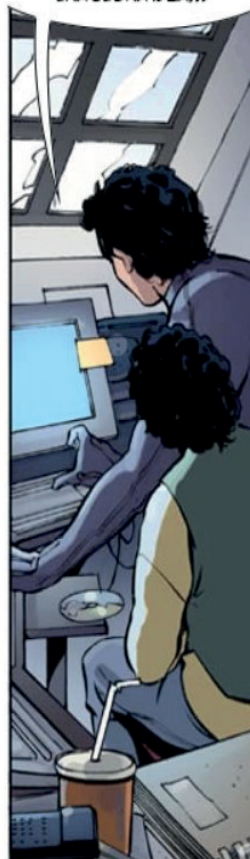
LO SÒ, AVEVAMO  
DETTO DI PRENDERCI QUALCHE  
GIORNO, MA È SUCCESSO QUAL-  
COSA... E DEVO ANDARE LÀ,  
SUBITO...



TU FAMMI  
SOLO ENTRARE, NON  
C'È TEMPO ADESSO PER  
SPIEGARTI...



BE', IO NON CREDO  
AFFATTO CHE QUESTA SIA  
UNA BUONA IDEA...



...MA SÌ DAI IL CASO CHE TU SIA  
LEGGERMENTE PIÙ GROSSO  
DI ME E PERCIÒ... CEDERÒ AL-  
LA FORZA BRUTA!



58

"SITO DI ARECIBO, ACCESSO PRINCIPALE, PRIMO LIVELLO"



MIO DIO, TAJ,  
COME IMMAGINAVO! CORPI...  
CORPI OVUNQUE!

CORPI?  
DI BELLE RAGAZZE?



NON PROPRIO, C'È  
STATA UNA BATTAGLIA! E VI-  
STO QUANTO RESTA DI CHI  
L'HA COMBATTUTA...

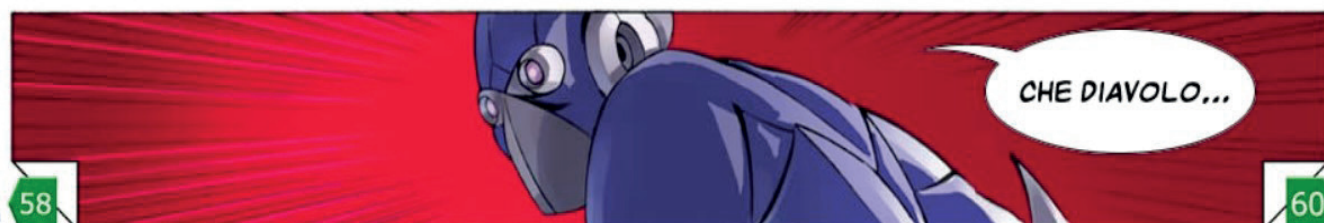
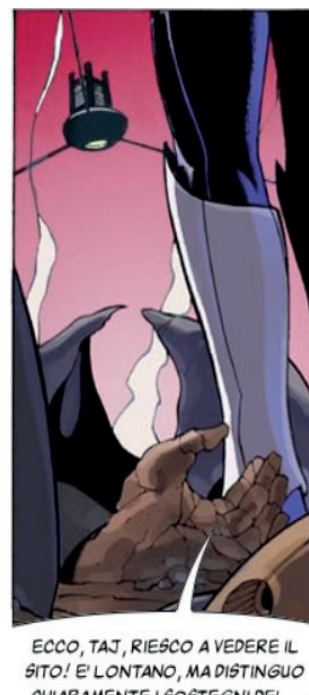
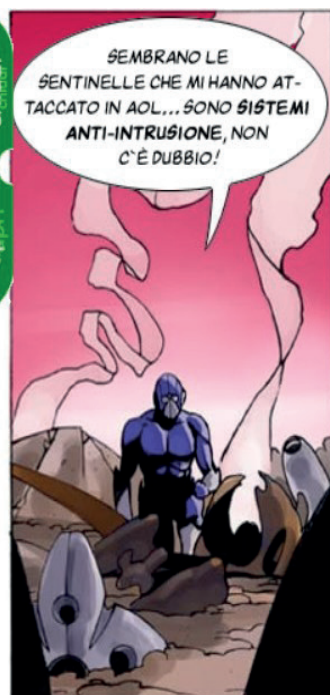


...SONO FELICE  
DI ESSERE ARRIVATO SOLO  
ADESSO!

57

59





PROSEGUE NEL PROSSIMO EPISODIO "IL NEMICO"... ONLINE SU QUESTO SITO DAL 1° MARZO



## VIAGGIO POETICO ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA ROMANA



**Storia della cucina romana attraverso poesie in romanesco di Giuseppe Gioachino Belli, Trilussa, Augusto Jandolo ed Aldo Fabrizi**

di Alessandro GRAMMAROLI

**L'**anno è il 1924 ed è senza ombra di dubbio uno di quelli da ricordare.

Dopo secoli di ingiustificate dimenticanze la cucina romana incontrava finalmente la sua consacrazione tra le pagine del primo ricettario interamente dedicato ai piatti della sua tradizione: ***“La cucina romana”*** di **Ada Boni**. Nei secoli precedenti videro infatti la luce solo rari trattati destinati esclusivamente all'esplorazione degli elaborati gusti di nobili e pontefici del tempo; tra di essi ricordiamo ***“l'Opera”***, rilasciato nel 1570 dal cuoco segreto di Pio V, **Bartolomeo Scappi**, o il precedente ***“De honesta voluptate et valetudine”***, dell'umanista **Bartolomeo Sacchi** ma la

nostra tavola, quella che amiamo, era decisamente altrove!

Lo spirito sincero e verace di una cucina che sapeva e sa esprimersi al meglio attraverso le mani delle nonne, era destinato a rimanere ancora per secoli un segreto ben celato tra le mura di abitazioni rurali ed osterie, un segreto che non seppe svelare neanche il più famoso cuoco del suo tempo. Parliamo del romano **Francesco Leonardi**, cuoco personale di Caterina di Russia, che col suo ***“L'Apicio Moderno”*** rivoluzionò già dal 1790 i libri dedicati all'arte culinaria, rendendoli di fatto veri e propri ricettari; benché la sua opera sia considerata fondamentale per la comprensione della

genesì di molti piatti attuali, risulta essere ancora incapace di esplorare e cogliere i segreti celati in quel connubio di casereccio e popolare che è la cucina romana. Perché in fondo è questo quel che più amiamo del lato culinario della nostra cultura: il suo essere parte integrante di essa; pensiamo all'attesa per il cenone di Natale, a tutta l'organizzazione che lo precede. Non sono forse già una celebrazione per noi? Certo che lo sono, perché la nostra tavola è già di per sé La Festa. Ma non solo: è comunione nel suo essere luogo d'incontro, di scambio, di riunione; è il posto dove si ritrova la famiglia, dove si festeggia, dove si contratta, dove si discute e ci si insulta. La tavola è il nostro moderno focolare: un luogo sacro da rispettare ed onorare.

Malgrado una parvenza presuntuosa ed autocelebrativa, la cucina romana non vanta un'evoluzione antica e graduale come per esempio quella napoletana, eppure al suo apparire alla ribalta verso la fine dell'800, assunse immediatamente quel senso di tradizionale che ancora oggi ci riempie d'orgoglio.

Conoscendo il percorso millenario della nostra capitale, può certamente perplimere (*Rendere perplesso ndr*) leggere che la sua cucina non sia poi così antica come potremmo immaginare. Eppure nulla delle preparazioni gastronomiche degli antichi romani è sopravvissuto alla sfida del tempo; tutt'al più possiamo rintracciare nella rara passione per le interiora e per gli ovini un legame con i gusti di Greci ed Etruschi ma nessuna preparazione che affondi le sue radici nel tempo della Roma dei Cesari.

Col passare dei secoli il gusto è senza dubbio mutato, come lo sono le esigenze alimentari ed anche le più recenti preparazioni contenute nei ricettari del XVI e XVII secolo sono ben lontane dal gusto attuale.

Immagino vi stiate chiedendo a questo punto da dove salti fuori la coda alla vaccinara per esempio, ma arriviamoci per gradi.

Come già affermato in passato, nei secoli scorsi della grande metropoli dei Cesari

rimaneva ben poco: nel medioevo la città era quasi disabitata e si ripopolò lentamente in proporzione alla crescita del potere della Chiesa; dal rinascimento cominciò ad essere un disordinato agglomerato di ville patrizie, residenze nobiliari, palazzi del potere ed edifici di culto sorti sulle antiche rovine. Nel suo periodo di massimo sviluppo raggiunse una popolazione di poco superiore alle 150.000 anime, totale di cui il popolo rappresentava la minima parte.

Contadini, pastori, prostitute e bottegai vivevano in funzione dell'immensa macchina cattolica rimanendo nell'ombra di un'oscura povertà. Rintanati in casupole di fortuna o all'interno delle loro botteghe conducevano esistenze misere dalle umili abitudini alimentari che nessun contemporaneo si prese la briga di raccontare ed indagare. Coesistevano di fatto due realtà parallele che convivevano senza aver modo di influenzarsi e delle quali possiamo ricostruire la storia a tavola solo grazie a quella forma di letteratura popolare che da sempre si esprime attraverso l'uso di versi in dialetto.

Il Belli, nato da una famiglia agiata e sposato con una nobildonna, ci ha lasciato una splendida descrizione dell'invidia e dello stupore che la mensa papale suscitava anche verso le classi agiate:

#### **La cucina der Papa**

Co la cosa ch'er coco m'è ccompare  
m'ha vvorzuto fà vvède stammatina  
la cucina santissima. Cucina?  
Che ccusina! Hai da dí pporto de mare.  
Pile, marmitte, padelle, callare,  
cossciotti de vitella e de vaccina,  
polli, ova, latte, pessce, erbe, porcina,  
caccia, e 'ggni sorte de vivanne rare.  
Dico: «Pròsite a llei, sor Padre Santo».  
Disce: «Eppoi nun hai visto la dispenza,  
che de grazzia de Ddio sce n'è antrettanto».  
Dico: «Eh, scusate, povero fijiolo!,  
ma ccia a ppranzo co llui quarch'Eminenza?».  
«Nò»», ddisce, «er Papa magna sempre solo».

25 marzo 1836



Ricchezza di quantità e di varietà erano assolutamente proporzionali alla complessità di quelle preparazioni che furono il vanto dei cuochi di ogni corte del passato; piatti in grado di stupire qualsiasi ospite coronato o porporato rappresentavano uno status e la costante ricerca del nuovo accomunava questa antica arte alla moderna cucina gourmet. Di fatto le corti vantavano una cucina creativa e nella maggior parte dei casi non strettamente connessa alle tradizioni o ai prodotti del territorio, la ricercatezza dei quali era considerata un vanto e non un problema, anzi, più la pietanza era rara ed esotica, più lo stupore era garantito.

Chiaramente differenti erano le possibilità del ceto borghese ed anche la sua tavola ci raccontava di un'agiatezza non sfrontata ma comunque manifesta.

Approfitterei ancora del Belli per approfondire la conoscenza di questa categoria a pranzo:

Mo ssenti er pranzo mio. Ris'e ppselli,  
allesso de vaccina e ggallinaccio,  
garofolato, trippa, stufataccio,  
e un spido de sarsicce e ffeghetelli.  
Poi fritto de carciofoli e ggranelli,  
certi ggnocchi da fàcce er peccataccio,  
'na pizza aricresciuta de lo spaccio,  
e un'agredorce de ciggnale e ucelli.  
Ce funno peperoni sott'asceto  
salame, mortatella e casciofiore,  
vino de tuttopasto e vvin d'Orvieto.  
Eppoi risorio der perfett'amore,  
caffè e ciammelle: e t'ho llassato arreto  
certe radisce da slargatte er core.  
Bbè, cche importò er trattore?  
Cor vitturino che mmaggnò con noi,  
manco un quartin per omo: e cche cce vòì?

Terni, 8 ottobre 1831 - D'er medemo

Forse qualche vocabolo desueto sfugge, come **"rosorio"**, che altro non è che il rosolio o il "quartin" del finale che non è chiaramente riferito alla misura del vino ma al quarto di zecchino necessario a ciascuno dei commensali per pagare la sua parte di conto; a parte questo, il menù è

assolutamente comprensibile ed attuale: possiamo infatti rintracciare in questo sonetto di quasi due secoli or sono molti dei piatti ancora disponibili in trattorie ed osterie tipiche della capitale.

Sono chiaramente riconoscibili gli gnocchi ed il risotto con piselli tra i primi, bollito misto, spezzatino, salsicce con fegatelli arrosto, trippa, cinghiale e cacciagione in agrodolce, tra i secondi, poi frittura di carciofi e granelli, - ovvero testicoli - probabilmente tra una portata e l'altra ed antipasto costituito da peperoni sott'aceto e salumi.

Tutto accompagnato da pizza cresciuta - forse ternana - e vino di Orvieto; non mancava proprio nulla ma quel che personalmente mi stupisce è la moderna chiusura del pasto: caffè, ammazza caffè e ciambelline!

Ricchissimo ed esagerato come solo i romani sanno essere, il pranzo appena descritto potrebbe essere citato come summa della cucina borghese dell'800: poca carne nobile, pollame e molte frattaglie impreziosite da una preparazioni dal sapore sempre sincero e robusto; sono completamente esclusi i legumi e le verdure, considerati a lungo cibi del popolo.

Non dimentichiamo che per secoli la



ricchezza si è ostentata anche e soprattutto a tavola, generando pregiudizi e diete diametralmente opposte, dove la più ricca ed abbondante non era necessariamente la più sana...

Certo, non credo che all'epoca vivessero le diversità sociali con altrettanta filosofia; prendiamo ancora in prestito qualche verso del Belli per scoprirlo insieme:

*Lo sapémo che ttutti sti carretti  
de gabbie de galline e cceste d'ova  
vienghino da la Marca; ma a che ggiova  
de sapello a nnuantri poveretti".*

Alla plebe di Roma bastavano qualche tozzo di pane e quattro aglietti, mentre Preti, frati, puttane, cardinali, monsignori, impiegati e bbgarini:

*Ecco la ggente che ppò ffà li ssciali.*

Forse non letteralmente "quattro aglietti", ma la gente comune e la classe più povera mangiavano chiaramente per necessità, incontrando nel pollame e nei prodotti della terra tutti quegli elementi già alla base di una sana dieta mediterranea, integrata con da molti grassi animali e pochi grassi vegetali.

Mentre poesie e sonetti ci mostrano la vita di quella classe media in grado di raccontarsi da sola in maniera precisa, testimonianze all'interno di opere di più grande respiro ci tramandano rari frammenti di vita quotidiana delle classi più povere.

Conosciamo il nome di alcuni piatti perché sopravvissuti a lungo ed altri possiamo solo ipotizzarli ma dal poco pervenutoci possiamo immaginare una cucina poco variata ma saporita.

Del pollame, non si buttava nulla: le budelline di pollo brodetate erano un piatto corposo per i giorni di festa, mentre venivano unite al pomodoro la domenica per trarne un sugo. Il bestiame era allevato per la produzione di latte e per la vendita dell'intero capo ma potevano essere trattenute le parti di scarto da unire ai prodotti della terra per la preparazione di piatti rustici e creativi, come il "pasticcio

di zinna di vacca" o la "milza con i funghi". Tutte preparazioni riservate ai giorni di festa, perché nel quotidiano si consumavano verdure, legumi e cereali in zuppa o da soli.

La pasta e le interiora più "nobili" apparivano invece sulla mensa della borghesia e sebbene la preparazione di "maccaroni" a Roma sia documentata già dal XVI secolo, non li si vedeva spesso sulla tavola dei più poveri: uova e farina potevano essere sfruttati meglio o venduti.

Finora abbiamo incontrato alcuni elementi tipici dei nostri menù, senza tuttavia imbatterci nei nomi di quei piatti che tutti conosciamo e che, come anticipato, si codificheranno in maniera definitiva tra il 1870 ed il 1900, perché questi furono anni fondamentali per una città che dopo secoli schiudeva le proprie porte al resto dell'Italia, aprendosi a contaminazioni d'ogni genere.

Lo sviluppo della piccola industria contribuì non poco al cambiamento delle abitudini alimentari: pensiamo banalmente alle moderne semolerie ed all'apertura nel 1881 del primo pastificio industriale di Roma: quello di Michelangelo Pantanella che rese la pasta secca un complemento di ogni tavola.

Altro epocale cambiamento che rivoluzionerà in maniera definitiva l'aspetto di una cucina che perdeva sempre più i suoi connotati di contadina per evolversi in popolare fu l'apertura della "Ammazzatora" di Testaccio che dal 1891 porterà carni diverse da quelle ovine sulle tavole di molti cittadini della nascente media borghesia. Il popolo continuerà a sfamarsi di "frattaje" rielaborate in succulente nuove ricette nate proprio in quelle osterie all'ombra delle sue mura, come la coda alla vaccinara o i rigatoni "co la pajata". Saperi concreti ed ottenuti con materie prime semplici ed a buon mercato andarono ad affiancarsi a quelli dei piatti importati dagli "immigrati" dell'epoca. Non c'è certezza storica circa le origini dell'amatriciana ma è molto plausibile che così venisse chiamato il sugo importato dagli abitanti di amatrice, che ben si fuse con i bucatini nostrani;



verosimilmente anche le fettuccine furono importate dalla ciociaria per divenire il nuovo piatto della domenica.

*Oh fettuccine all'ovo, benedette,  
Fatte cor sugo der garofolato  
Ch'è na delizia, poi, magnasse a fette!*

**Augusto Jandolo** racchiude magnificamente in tre versi tutto il piacere per una nuova cucina che fondendo il vecchio col nuovo, appariva per i contemporanei già classica ma di certo questo non era l'unico abbinamento possibile per il piatto più amato dai romani; in breve la pasta divenne la regina della tavola, dando origine a quell'evoluzione della zuppa che i romani chiamano minestra e ad infinite declinazioni ottenute grazie all'abbinamento di sughi e salse più o meno elaborate.

**Aldo Fabrizi** ce ne ricorda alcune:

*La pasta come se fa  
Ar tonno, all'arabbiata, a la ciociara,  
A la cinese, a la festivaliera,  
Ar latte, ar gorgonzola, a la groviera,  
Ar pesto, ar tettattetté, a la carbonara  
Ar funghetto, ar ragù, a la marinara,  
A la chitarra, a la contrabbandiera,  
A la ladresca, a la carabbignera,  
Ar pollo, a la burina, a la scarpata,  
A cacio e pepe, a la trasteverina,  
Ar prosciutto, a le vongole, ar brasato,  
Ar pesce, a la giudia, a la papalina,  
E in antri mille modi e a tutte l'ora...  
Che puro se sto monno s'è inquinato...  
Vale la pena de suffricce ancora.*

Credo che l'amore per la pasta dei romani sia solo l'evoluzione di un sentimento antico da sempre nutrito per il padre di tutti i carboidrati: **il pane**. L'unica pietanza il cui consumo è stato in grado di accomunare il papa al suo stalliere.

Anche la presenza del principe dei companatici è attestata sin dal periodo dell'Impero ed anche il **Belli**, interrogandosi su Dio arriva a chiedersi:

*«Perchè ha creato er porco? P'er  
prosciutto!»*

Non aveva certo torto ma anche la porchetta non scherza, sia sola che con il nostro pane.

Un'altra passione dei romani sembra essere **il pecorino**, anch'esso presente già dai tempi antichi, il cui abbinamento con la pasta è rintracciabile già dal tardo '400, quando si parla per la prima volta di **"casio et macaroni"** nella stessa ricetta.

Molto più recenti sono invece gli abbinamenti di trippa e menta, carciofi e mentuccia o coda e sellero, che **Jandolo** negli anni '30 del '900 definisce **"quasi classico"**, ma leggiamolo:

*Coda a la vaccinara  
Pietanza quasi classica,  
Gustosa, forte e rara  
Che cià pe fijo maggiore  
Lo stufato cor sellero odoroso,  
Cotto ner sugo e tutto incartocciato,  
Tenero e magro benchè muscoloso,  
Vecchia passione mia  
Orgojo e vanto d'ogni trattoria.*

Immagino che da buon romano, avesse anche altre passioni a tavola, come il baccalà, o i fritti, altri piatti per noi classici, eppure comuni da non molto più di un secolo. A meno che non si vivesse a lato del Tevere, il pesce non faceva parte della dieta cittadina e dopo essere stato molto comune nell'antica Roma, il suo consumo vide un notevole declino, per essere poi lentamente reintrodotta nella dispensa delle cucine più ricche; i fritti erano considerati un inutile spreco di grassi e farina da riservare ad altre preparazioni, tuttavia se ne attesta l'antica presenza in vecchie friggitorie del ghetto, custode silenzioso di molte ricette tenute prigioniere per secoli ed "evase" solo dopo la "apertura" del quartiere.

In quello che non voleva essere un articolo di cucina, non emerge un piatto piuttosto di un altro, bensì una caratteristica: la romanità, che è voracità, orgoglio e fierezza.

Anche **Trilussa** ce ne parla e lo fa con uno sguardo analitico, quasi severo:

*Vedete quell'ometto sur cantone  
che se guarda la panza e se l'alliscia  
con una specie de venerazione?  
Quello è un droghiere ch'ha mischiato spesso  
er zucchero còr gesso  
e s'è fatta una bella posizione.  
Se chiama Checco e è un omo che je piace  
d'esse lasciato in pace.  
Qualunque cosa che succede ar monno  
poco je preme: in fonno  
nun vive che per quella  
panzetta abbottatella.  
E la panza j'ha preso er sopravvento  
sur core e sur cervellom tant'è vero  
che, quanno cerca d'esternà un pensiero  
o deve espone quarche sentimento,  
tiè d'occhio la trippetta e piano piano  
l'attasta co' la mano  
perché l'ajuti ner ragionamento.  
Quanno scoppiò la guerra l'incontrai.  
Dico: - Ce semo... - Eh, - fece lui – me pare  
che l'affare se mette male assai.  
Mò stamo a la finestra, ma se poi  
toccasse pure a noi?  
Sarebbe un guajo! In tutte le maniere,  
come italiano e come cittadino  
io credo d'avè fatto er mi' dovere.  
Prova ne sia ch'ho provveduto a tutto:  
ho preso l'ojo, er vino,  
la pasta, li facioli, er pecorino,  
er baccalà, lo strutto.... –  
E con un'aria seria e pensierosa  
aggricciò l'occhi come pe' rivede  
se nun s'era scordato quarche cosa.  
Perché, Checco, è così: vô la sostanza,  
e unisce sempre ne la stessa fede  
la Madre Patria co' la Madre Panza.*

Alla fine potrebbe essere riassunto tutto dicendo che per il poeta il romano si considera "omo de panza, omo de sostanza", chissà...

Vero è che, antica o moderna, locale o importata, la cucina di Roma è essa stessa

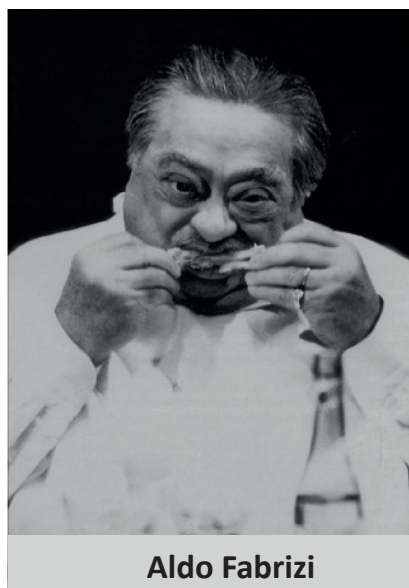
Roma. E che se aveste chiesto ad uno dei nostri nonni se preferisse sedersi davanti ad un tramonto o con i piedi sotto al tavolo, beh, lo sapete già da voi...

A proposito di Nonni, **Aldo Fabrizi** sarebbe potuto essere uno di loro e penso sia piacevole lasciarvi con una sua ultima considerazione circa l'inferno per un romano verace:

### la dieta!

*Doppo che ho rinnegato pasta e pane,  
so' dieci giorni che nun calo, eppure  
resisto, soffro e seguito le cure...  
me pare un anno e so' du' settimane!  
Nemmanco dormo più le notti sane,  
pe' damme er conciabbocca a le torture,  
le passo a immaginà le svojature  
co' la lingua de fòra come un cane.  
Ma vale poi la pena de soffrì  
lontano da 'na tavola e 'na sedia  
pensanno che se deve da morì?  
Nun è pe' fa er fanatico romano;  
però de fronte a 'sto campà d'inedia,  
mejo morì co' la forchetta in mano!  
Testo di Alessandro Grammaroli*

Conosci qualche aneddoto curioso o qualche dettaglio che arricchisce questa storia? Raccontaci quello che sai!



**Aldo Fabrizi**



Antonio IANNICELLI



Cantiere negli anni 20

## Quando i Tedeschi in ritirata fecero saltare il viadotto ferroviario di Lauria

La linea ferroviaria **Lagonegro-Castrovillari** delle *Calabro-Lucane*, proseguendo il suo percorso in discesa, dopo aver attraversato alcune brevi gallerie nei pressi di Lauria, all'uscita dell'ultima, impegnava un viadotto ardito, realizzato a **11 arcate** in calcestruzzo, con piloni e ghiera in pietra faccia a vista. Quest'opera magnifica descriveva, nell'ampia valle, una curva maestosa che si armonizzava con la linea naturale del vallone scavalcato. La sua costruzione, era costata fatica ed impegno ingegneristico. Fiore all'occhiello delle opere concluse dal regime, il viadotto costituiva una grande opera d'arte realizzata in un posto fino ad allora inaccessibile. E ci volle un grande impegno per costruire in quel punto la stazione, in una stretta valle, nel bel mezzo di un dirupo. Per la realizzazione del relativo piazzale ferroviario, sede di incroci di rotabili, nonché di binario di ricovero mezzi, si dovette creare un

terrapieno ed imbrigliarlo con pietre faccia a vista, un'opera che ancora oggi potremmo definire ciclopica. In quel luogo la pietra non mancava e le due montagne, nei pressi della stazione, fornivano l'approvvigionamento della materia prima proprio sul posto.



M1 sul viadotto di Lauria





Emmina in partenza da Lauria Emmina in partenza da Lauria

Il sacerdote **Antonio Spagnolo**, citato da **Mario Lampoglia** in un suo saggio [Mario Lampoglia, *Bombe su Lauria. Il tragico errore*, L'Eco di Basilicata, 2003] con dovizia di particolari, lo ricorda smentendo l'opinione comune che voleva il viadotto essere stato danneggiato dalle bombe degli anglo americani. Particolari interessanti li ritroviamo anche nel libro *La ferrovia del Pollino* dove **Agnese D'Amato** ricorda una testimonianza della nonna Agnese Dattoli, moglie del capostazione di Lauria **Giacomo D'Amato**:

*"[...] I militari tedeschi, con i quali eravamo alleati, dopo l'armistizio firmato dal generale Badoglio, ci consideravano dei traditori. In quei giorni così convulsi, che precedettero la ritirata, si presentarono alla stazione due militari tedeschi. che, con fare agitato ripetevano la parola: kaput, kaput facendo riferimento al viadotto ferroviario che molto probabilmente volevano far saltare. Mia nonna, grazie soprattutto al pranzo offerto ai due, con ferma calma, riesce a dissuaderli e a procrastinare l'evento di qualche giorno, il tempo necessario per diffondere la notizia in paese al fine di tenere lontana la popolazione da*

*quel luogo. A casa di mia nonna, un buon piatto di pasta c'era sempre e per chiunque frequentasse quel posto; quindi anche per i tedeschi [...].*

In quell'occasione, il coraggio di una donna di Lauria, **Agnese Dattoli**, aveva evitato il peggio.



La fase di costruzione del viadotto della stazione di Lauria negli anni 20

I due archi del viadotto furono fatti saltare con facilità, ma la ricostruzione fu molto travagliata per una serie di vicissitudini. Il Capo Gruppo delle *Calabro-Lucane*, ing. **De Santis** per il ripristino del viadotto aveva interessato, da subito, le



Autorità Alleate di Matera competenti della giurisdizione sulla zona. Queste avevano però evidenziato che per l'aggiudicazione dei lavori, con relativa fornitura del cemento, pari a 1600 q.li, erano necessarie le offerte di tre ditte appaltatrici. Ricevute le tre offerte, il **colonnello Jenny** (*Head Quartiers – Allied Control Commission – Public Works and Utilities Sub Commission – A.P.O 394*) aveva ulteriormente comunicato l'obbligatorietà a che dette offerte, sotto forma di preventivo, andassero redatte secondo uno schema stabilito.

Il tempo trascorre in lungaggini burocratiche e quando tutto sembra essere a posto, la provincia di Potenza e quella di Matera passano a far parte del territorio liberato, dipendente dal Governo Italiano sicché il **Capo Gruppo De Santis**, per l'assegnazione del tanto agognato cemento, è costretto a chiedere l'autorevole interessamento dell'**Ispettorato Compartimentale della Motorizzazione Civile e dei Trasporti di Bari**, atteso che, nel frattempo, le ditte appaltatrici avevano rappresentato la non adeguatezza delle offerte in quanto i prezzi, lievitati, "erano ormai superati dalle attuali contingenze".



Automotrice M1C80 INOX con cassa inossidabile e propulsore OM, costruite dalla Piaggio nel 1936-37.jpg

Nel frattempo, anche se con le dovute criticità, il servizio ferroviario continuava a svolgersi. Da dichiarazioni rese da viaggiatori del tempo, almeno inizialmente, l'effettuazione del servizio "fu provata" con autobus sostitutivi. Successivamente, perdurando le difficoltà di approvvigionamento delle materie prime

per la ricostruzione del ponte, complice anche la non perfetta agibilità della statale 19, l'azienda optò per il servizio ferroviario seppur "spezzettato".

Secondo la testimonianza del maestro **Mimmo Sciarra** chi in quel periodo era giovane studente, che da Mormanno si portava all'Istituto Magistrale di Lagonegro, "il servizio si svolgeva nel seguente modo:

*[...] un'automotrice a due assi, di costruzione Piaggio, proveniente da Castrovillari con viaggiatori diretti verso Lagonegro, si arrestava nei pressi della stazione di Lauria, all'altezza della costruzione dei bagni, dove era stata impiantata una piattaforma girevole del tipo "temporanea" che riusciva ad eseguire la manovra di "giratura" spostandosi su quattro ruote ancorate al binario. I viaggiatori scendevano dal mezzo e percorrendo il secondo binario all'indietro per 100/200 metri in direzione Castrovillari, raggiungevano un'apertura della ringhiera di protezione del piazzale della stazione, ove imboccato un sentiero realizzato lungo la scarpata e attraversato una passerella, giungevano sul costone di fronte la stazione dove trovavano una stradina molto ben fatta, realizzata, per l'estrazione delle pietre faccia a vista, al tempo della costruzione del viadotto. Questa li portava alla sommità del ponte, nei pressi dell'imbocco della galleria dove un'altra automotrice dello stesso tipo "Piaggio", già pronta, predisposta con il "muso" in direzione di Lagonegro, li attendeva. La partenza poteva avvenire subito in quanto questa automotrice, proveniente da Lagonegro, giunta a Bivio Latronico veniva girata con tutti passeggeri a bordo e dopo aver percorso a marcia indietro il rimanente tratto, circa 5 chilometri (4,359 km), si fermava all'uscita della galleria, prima delle arcate mancanti, per eseguire la discesa e l'incarozzamento dei viaggiatori [...]."*

Questo tipo di esercizio viene confermato da un documento d'eccezione: la foto datata giugno 1945 dell'automotrice **M1C 88 sulla piattaforma girevole della stazione di Bivio Latronico** mentre viene ruotata con i viaggiatori a bordo per



Giugno 1945, la "littorina" M1c n.88, con tutti i viaggiatori a bordo, viene girata sulla piattaforma di Bivio Latronico in modo che possa proseguire il viaggio in retromarcia fino all'uscita della galleria di Lauria (Foto Luigi Saccomanno, archivio Enrico Saccomanno)

proseguire a ritroso fino all'uscita della galleria a pochi metri dall'inizio del viadotto di Lauria.

Quindi, chi doveva continuare il viaggio verso Castrovillari percorreva lo stesso sentiero descritto prima e raggiungeva la stazione di Lauria in pochi minuti. Per via della critica praticabilità della statale 19, pur con questo trasbordo, il viaggio era meno disagiata di quello affrontato con l'autobus.

Assunto che fino al 1945 esiste documentazione sul mancato approvvigionamento del cemento per la ricostruzione del viadotto; che in calce agli orari del febbraio 1946 veniva riportato ancora per la linea Lagonegro-Castrovillari la dicitura "*trasbordo da effettuarsi al km 16+275*", presumibilmente il servizio venne ripristinato negli anni 1946-1947. Infatti gli orari ferroviari del 1947/1948 riportano nella stazione di Lauria un incrocio di treni viaggiatori pomeridiani segno che il ponte era stato ripristinato.

A distanza di qualche anno dalla riapertura della linea, la ferrovia, per movimenti franosi, uniti a quelli tellurici che minarono una pila del ponte sul vallone Serra, e che resero impraticabile il viadotto di Lagonegro, nuovamente restò monca del capolinea, andandosi ad attestare a Rivello.

Nel frattempo, la stazione di Lauria, dalle testimonianze rese dai famigliari dei ferrovieri, "*moderni eremiti*" che vissero lì, veniva descritta come un posto incantevole, anche se sprovvisto e, per lungo tempo, sia di luce che di acqua.



Stazione di Lauria dismessa e abbandonata.



## Francesca FERRARO



Al microfono il Governatore del Distretto Rotary 2102, al tavolo il presidente uscente Vito Verrastro e la Presidente Francesca Ferraro

### Passaggio ufficiale delle consegne del Rotary Catanzaro

**P**assaggio ufficiale delle consegne del Rotary Catanzaro, **Francesca Ferraro** è stata insignita presidente per l'annata 2022-2023 subentrando a **Vito Verrastro**. L'incontro è avvenuto il 16 luglio 2022 presso il Country Club Le Querce, ottimo sfondo sia per la parte convenzionistica che per la seguente conviviale. Si è svolta anche la visita annuale del Governatore, **Gianni Policastri** e, così, è stato illustrato il Piano Strategico del Club per il prossimo anno rotariano, in conformità ai grandi obiettivi del Rotary International. *"Il Rotary è una rete globale di oltre 1,4 milioni di individui pronti ad agire in oltre 46.000 club che condividono la passione e l'impegno per migliorare le comunità e la vita delle persone di tutto il mondo"*. Il Distretto 2102 rappresenta la presenza del Rotary International nell'ambito del territorio regionale.

Ogni club costituisce la componente più importante della struttura organizzativa del Rotary. In oltre 200 Paesi nel mondo vi sono più di 36.000 Rotary club e 10.000 Rotaract club che uniscono gli individui per creare cambiamenti duraturi nelle loro comunità, in tutto il mondo, e in se stessi. I Rotaract club sono destinati principalmente agli studenti universitari e ai giovani professionisti. Ogni Rotary Club è autonomo, ma risponde ai principi dettati dal Rotary International, rappresentato sul territorio calabrese dal Distretto 2102, che ha a capo il Governatore Gianni Policastri.

La cerimonia dello scambio delle consegne ha consentito al Presidente uscente Verrastro di ripercorrere con grande attenzione le varie attività di service effettuate e gli avvenimenti sociali della sua fruttuosa annata, tra cui anche l'acquisizione di due nuovi soci, il giovane

ingegnere **Antonio Mellea** e la dottoressa **Elisabetta Macrina**, specializzata in Anestesia e rianimazione e molto attiva nel settore della formazione e in varie associazioni, tra cui l'AIDO.

**Francesca Ferraro** ha ricevuto il collare del passaggio delle consegne e ha illustrato le interessanti iniziative che ha intenzione di proporre insieme al suo Consiglio Direttivo, agli amici del Club e alla città.

La presidenza al femminile del Rotary Catanzaro coincide con quella del Rotary International di **Jennifer Jones** e numerose saranno le socie impegnate nel direttivo, che risulta così composto: **Francesca Ferraro** (Presidente), **Vito Verrastro** (Presidente uscente), **Carlo Maletta** (Vice Presidente e presidente eletto per l'anno 2023-2024), **Elena Grimaldi** (Prefetto), **Paola Russo** (Segretario), Rosanna Amendola (Segretario Esecutivo), **Nicola Trapasso** (Tesoriere), e i consiglieri: **Benedetta Carvello**, **Ferdinando Saracco**, **Giovanni Petracca**, **Luigi Noto**, **Pasquale Placida**. Oltre a queste figure, sono stati investiti di altre cariche: **Alessandro Palasciano** (Formatore), **Giuseppe Mazzei** (Programmazione progetti), **Giuseppe Ranieri** (giovani e Rotaract), oltre alle presidenze alle diverse commissioni con **Rosario Alterio**, **Umberto Platì**, **Vincenzo Falcone**, **Pietro Mazza**, **Stefano Rodinò**, **Roberto Mellea**,

**Mario Antonini**, **Gregorio Carratelli**, **Sergio Magarelli**, **Franco Parisi**.

Tantissime le attività programmate, tutte sotto lo slogan *"Imagine Rotary"* che invita ad immaginare un futuro che possa tenere conto della diversità, dell'inclusione, dell'equità. Un futuro che, come rimarcato dal Governatore Gianni Policastri, si esprima all'insegna di *"Enjoy Rotary"*, cioè divertiti e fai divertire con il Rotary, in modo che ci possa essere anche un futuro più gioioso che abbia a fondamento quella solidarietà che punta ad una società in cui prevalgano i valori dell'amicizia, dell'integrità e per i quali si esprime una leadership a servizio della comunità in cui si vive, con lo sguardo attento all'intera comunità.

Con questo spirito il Governatore Policastri ha illustrato il ruolo di guida e di coordinamento operato dal Distretto 2102 e la scelta di aderire ad un grosso progetto di service, *"Rise Against Hunger"* di confezionamento pasti per bambini, e soprattutto bambine del terzo mondo in modo che possano frequentare la scuola. Un progetto che fa capire quanto i rotariani sappiano come fare la differenza quando si tratta di raggiungere obiettivi ambiziosi perché oltre a raggiungere l'obiettivo di #FameZero entro il 2030, consente di superare la disparità di genere di istruire bambine, perseguendo così più di un obiettivo dell'Agenda 2030.



Foto di gruppo di soci del Rotary Club Catanzaro con il Governatore Gianni Policastri



Raoul ELIA



## Götz von Berlichingen: il Guerriero dalla Mano di Ferro

**I**l XVI secolo è stato un secolo di guerre e scontri che hanno devastato l'Europa occidentale. Con l'espandersi dei conflitti su tutto il territorio continentale, anche la tecnologia connessa si sviluppò, e nei campi più disparati. Compresa la chirurgia e la protesica, la disciplina che studia la sostituzione degli arti mutilati.

Uno dei primi casi di protesica avanzata, almeno per i tempi, fu il caso della mano di ferro di **Götz von Berlichingen**.

- Chi è l'uomo dalla mano di ferro

**Berlichingen** è stato uno degli uomini d'arme tedeschi più famosi del XVI secolo ed è passato alla storia per aver combattuto per oltre 40 anni, il che lo rende un caso più che eccezionale, soprattutto perché buona parte della sua carriera di mercenario e capitano d'armi, l'ha portata avanti, e con ottimi risultati, con una protesi meccanica al posto del braccio destro, perso in battaglia a 24 anni. La sua fama è stata così grande e duratura che **Götz von Berlichingen** è diventato addirittura il protagonista di una famosa opera di **Goethe**, più di 200 anni dopo. Il suo fascino è rimasto inalterato nel corso dei secoli e ha ispirato



Götz von Berlichingen

anche (il compianto) mangaka Kentaro Miura per la creazione del personaggio principale del manga (poi anche anime) Berserk.

## • Un po' di biografia

Iniziamo in modo tradizionale, come si faceva una volta, quando i nostri prof ci chiedevano di parlare di un autore: iniziamo dalla biografia.

**Götz Von Berlichingen** nasce lo stesso anno di un altro grande guerriero del passato, **Pier Gerlofs Donia**, cioè nel 1480. A differenza del pirata frisone, reso celebre da *I Padroni dell'Acciaio*, **Berlichingen** ha avuto una vita molto più lunga e ricca di eventi.

**Götz** nasce nel 1480 da due esponenti della piccola nobiltà del Sud-Ovest della Germania, **Kilian von Berlichingen** e **Margaretha von Thüngen**. Il castello di Jagsthausen è situato nella Contea del Württemberg, nella regione del Baden-Württemberg.

Il possedimento storico dei Berlichingen sorge sulle sponde del fiume Jagst, un affluente del Neckar, ed è proprio a Jagsthausen che **Götz** passa l'infanzia. A

solli undici anni, però, si trasferisce da un parente, **Kunz von Neuenstein**, che vive a Niedernhall, a pochi chilometri a est di Jagsthausen. D'altronde, **Götz** è il quinto di cinque maschi – gli altri sono Kilian, Philipp, Hans e Hans Wolf.

A Niedernhall frequenta la scuola locale ma, quasi immediatamente, mostra poco interesse per lo studio e una grande passione per le cavalcate e il combattimento.

Poco tempo dopo, lo prende sotto la sua custodia un altro parente, Konrad von Berlichingen, con il quale rimane tre anni facendogli da scudiero.

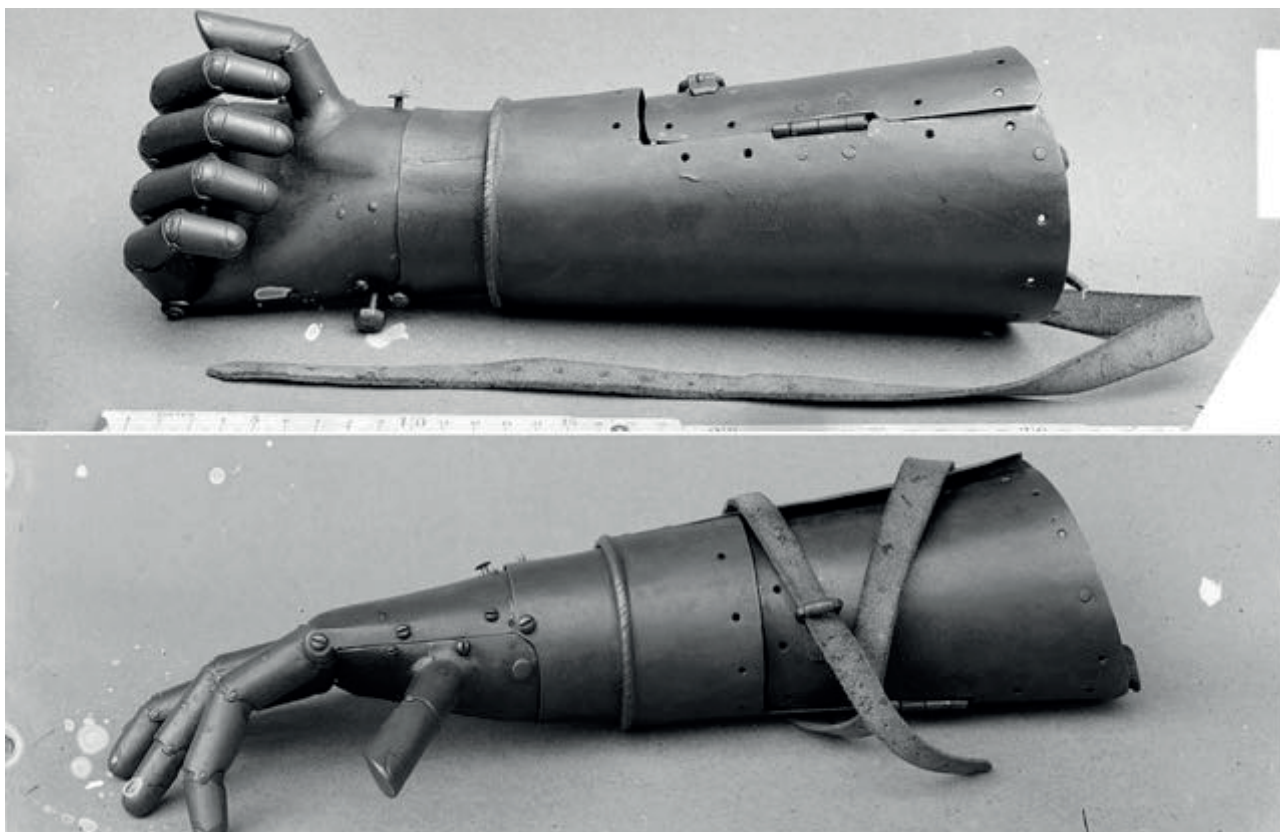
Konrad è hofmeister (*Ceremoniere di corte*) alla corte di Federico, margravio di Brandeburgo-Ansbach, una posizione che gli ha consentito di tessere una fitta di rete di contatti nell'area della Franconia. In pochi mesi, il giovane **Götz** lo prende come punto di riferimento.

Nel 1497, **Berlichingen** entrò al servizio di **Federico I di Brandeburgo-Ansbach** e, nel 1498, combatté nelle armate dell'Imperatore del Sacro Romano Impero **Massimiliano I**, prendendo parte ad azioni in Borgogna, Lorena e nel Brabante, e nella guerra sveva l'anno successivo. Nel 1500, dopo aver lasciato le file di Federico I, costituì una compagnia di mercenari, vendendo il proprio servizio a numerosi duchi, margravi e baroni. Da qui in poi è una serie di cambi di casacca, imprigionamenti, giuramenti sciolti e guerre sanguinarie. In una di questi scontri, il nostro perse il braccio. Nel 1508, Berlichingen e la sua compagnia stavano



La mano di ferro





La protesi meccanica

assediando per **Alberto IV di Baviera** la città di Landshut, quando, a causa di una cannonata nemica, perse il braccio destro. L'arto venne sostituito con una protesi in ferro e il prode guerriero poté continuare a guerreggiare di qua e di là (*guerra ululì, castello ululà...*) fino alla morte, che lo colse, non proprio nel fiore degli anni, cosa rara per uno che ha esercitato il mestiere delle armi, il 23 luglio 1562 nel castello di Horneck. Alla sua morte, lasciò un'autobiografia manoscritta, pubblicata solo nel 1731, bio che ispirò **Johann Wolfgang von Goethe** per il suo dramma.

- Il guerriero con la mano di ferro

Dunque, come dicevamo, il nostro prode guerriero perse un braccio durante un assedio, sostituito inizialmente con una protesi di ferro. Dopo qualche anno dall'incidente, **Berlichingen** sostituì in seguito la mano di ferro con quello che può

essere considerato un raro esempio di arto protesico del XVI secolo, forse il più avanzato del periodo. La nuova protesi comprendeva anche l'avambraccio. Complessi meccanismi gli consentivano infatti di muovere l'arto e in particolare di articolare i movimenti delle dita e reggere un oggetto, anche pesante come una spada cinquecentesca. La protesi iniziale, invece, era dotata solo di due cerniere nella parte superiore, che servivano per ripiegare le dita verso l'interno.

Questo gioiello delle tecnologia protesica rinascimentale è tuttora esposta nel castello di Jagsthausen.

Questa antesignana delle moderne mano robotiche ha reso **Götz** così celebre da divenire un modello per molti personaggi moderni, fra cui il **Bruce Campbell** de *L'Armata delle Tenebre*, che si impianta sulla sinistra una motosega, o **Gatsu** erede del braccio d'acciaio di **Götz von Berlichingen** e protagonista del manga **Berserk**.



# MÉTAPHORE

*Snodate* di Milena Manili

## L'EVOLUZIONE UMANA E' IMPERFETTA MA "CREATIVA"

### 1. LA CREATIVITA' E' UNA DOTE CARATTERISTICA DEGLI ESSERI UMANI.

#### • **Metafora 1- L'atto creativo**

*“Ogni atto creativo segue un proprio binario cognitivo che non può essere localizzato esattamente nella corteccia cerebrale. Immaginiamo che il binario destro passi attraverso una enorme stazione Y, dove si alternano macchinari in transito e continui passaggi di viaggiatori. Mister X si è seduto sulla panchina della stazione Y, in attesa del proprio treno, e quando lo vede arrivare lo dovrà prendere al volo, perché non ha prenotato ed intuisce il suo primo rischio: quello di non trovare posto.*

*Mister X ha un Atto creativo nella tasca, lo controlla e lo tasta di tanto in tanto perché non può correre il suo secondo rischio: che la sua tasca sia bucata”.*

Milena Manili – Metafora “L'atto creativo”

La creatività, premessa dell'azione creativa, è dunque un passaggio?

E' un mixaggio tra interno ed esterno?

E' un atto intuitivo, un'azione combinatoria?

**William James (1)** definì la Creatività come *“Una transizione da un'idea a un'altra, una inedita combinazione di elementi, una acuta capacità associativa e analogica”*. La concezione combinatoria accomuna moltissimi scienziati e filosofi nell'affermare che comunque la possibilità è accessibile a tutti ma solo alcuni sono particolarmente dotati di attitudini ed originalità necessarie ad una gestione innovativa del materiale creativo, come ci ricorda **Umberto Eco**.

A questo punto, dopo avere sommariamente affermato che la creatività emerge dalla combinazione di elementi che *“si accordano”* in modo straordinario, possiamo anche dire che essa rientra nel sistema ordinario della vita, nel momento in cui viene sollecitata o efficacemente applicata per la risoluzione di problemi, oppure per il superamento di situazioni critiche e conflittuali. Il pensiero creativo, in quanto produce idee ed azioni nuove, ci consente di uscire dalla routine, di superare condizionamenti e visioni distorte della realtà; insomma, di vedere oltre, andando a migliorare la nostra condizione abituale. Solo alternando e raffrontando il nostro modo di pensare convergente con quello divergente, possiamo scoprire che la creatività è un efficace strumento di sopravvivenza, persino in una società complessa ed in rapido cambiamento come quella attuale.

(1) Principi di psicologia, 1890



## • **Metafora 2 - Intelligenze**

*“L’essere umano può dire di esistere pienamente solo quando riesce ad integrare armoniosamente le proprie forme di intelligenza, superando il divario tra la sua mente razionale e quella emozionale. Solo riconquistando un sano rapporto con l’ambiente cui appartiene, può scoprire che la creatività è la molla della vita.*

Milena Manili - Metafora “Intelligenze”

Ma questo è solo uno dei problemi. Una mente creativa ha bisogno di spazio, di tempo, di occasioni, di motivazioni, come vedremo tra breve. Ma è un po’ come andare controcorrente, perchè il pensiero creativo è spesso solitario e dove mancano termini di confronto, l’atto creativo stenta a decollare; esso è scomodo per sé stessi e per gli altri, cedevole di fronte a mille incertezze e **bias (2)**, predisposto a ricadere nell’ordinarietà della vita, e di farci restare veramente male.

Per prenderci cura di noi stessi, alimentando il nostro benessere, dobbiamo essere, sostanzialmente, liberi da problemi “autobloccanti”. Un briciolo di creatività, anche all’interno di un disagio, è necessaria per sgombrare il campo: essa corrisponde proprio a quello scatto che ci serve per alzarci dalla panchina e prendere il nostro treno.

Perciò dobbiamo attrezzarci: da un lato, saper individuare i bias che vincolano la nostra creatività ai soliti schemi di pensiero, e dall’altro attingere a quei “talenti”, seppur minimi, che tutti possediamo e che possono alimentare il nostro essere creativi.

## • **L’Creatività. Una definizione “radicale”**

*“Gli studiosi spiegano che alla base dell’atto creativo – degli artisti e dei non artisti – ci sarebbe una combinazione di funzioni del cervello: da una parte il vagabondare della mente con il pensiero divergente e la generazione di idee e dall’altra il controllo dell’attenzione. I risultati emergono da un lavoro sulla creatività nell’arte visiva, pubblicato oggi dalla rivista scientifica internazionale **Scientific Reports** (dell’editore Nature), con il titolo “Brain networks for visual creativity: a functional connectivity study of planning a visual artwork”. Negli artisti la connessione tra queste funzioni risulta più marcata rispetto a quanto accade nei non-artisti”.*

### - **Web: Alle radici delle creatività -**

“Scientific Reports” uno studio sulla creatività nell’arte visiva, sviluppato da alcuni neuroscienziati del CIMeC (Centro Interdipartimentale Mente/Cervello) UniTrento



Milena Manili - Polimaterico

---

(2) “Bias della creatività” viene detto il bias che ostacola le Idee creative, suggerendoci la domanda: perché le persone desiderano ma faticano ad accettare idee del genere? Non solo i singoli individui, ma spesso proprio i membri di associazioni produttive respingono idee creative nonostante siano essi stessi a professarne l’importanza. Perché ciò avviene? Una possibile risposta ci viene data da uno studio della Cornell University del 2011 che ha analizzato il tema dell’incertezza come uno dei maggiori fattori scatenanti del “bias della creatività”. L’incertezza è considerata una condizione spiacevole relativa ad una conoscenza limitata in cui è impossibile descrivere esattamente la situazione esistente, i risultati futuri o più di un risultato possibile (Doug Hubbard, 2007). Essa rappresenta l’habitat naturale, l’ingrediente fondamentale della vita umana, sebbene la speranza di sfuggire ad essa per raggiungere uno stato di felicità sia anche il motore stesso delle attività umane (Zygmunt Bauman, 2006)”. La creatività sfida il nostro modo di pensare abituale, ci spinge al di là della nostra comfort zone ed è per questo che la maggior parte delle persone, anche se in maniera poco esplicita, tende ad evitarla o a ridurla il più possibile.

Arte, Storia, Tradizioni, Misteri, Scuola, Educazione, Filosofia, Scienze, Tecnologia, Ambiente, Fumetti e quanto altro fa Cultura

La **Ciminiera**  
01  
2023  
IERI, OGGI E DOMANI  
Anno XXVII - CON IL CENTRO STUDI BRUTTIUM dal 1996 - IN DISTRIBUZIONE GRATUITA

**Antonio IANNICELLI**

«.. scoprire le proprie radici per una riaffermazione dell'identità dell'appartenenza.»

In allegato ARMADEL il primo "iperfumetto" creato per il web - 2

**"IL RESPIRO DELLE STELLE"**  
secondo episodio "Fantasmi dal passato"

**19** **ARMADEL**

soggetto e sceneggiatura  
A. Scricco  
G. Gualdoni  
G. Lima  
A. Crippa

**Prima puntata - episodio 02**

**35** **LA CUCINA ROMANA**

**di ALESSANDRO GRAMMAROLI**

**41** **VIADOTTO LAURIA**

**di ANTONIO IANNICELLI**

**45** **ROTARY CATANZARO**

**di FRANCESCA FERRARO**

**47** **LA MANO DI FERRO**

**di RAOUL ELIA**

**50** **CREATIVITÀ**

**di MILENA MANILI**