

Il Giornalino della Unitre V.V.

00000000000



GENNAIO 2022

“L’INVERNO DEL NOSTRO SCONTENTO”

Gennaio è arrivato, portando con sé ancora tanta incertezza, tanto scontento, il Covid19 prosegue imperterrito a...” volerci far ricordare o imparare, a seconda dei nostri studi giovanili, l’alfabeto greco”, non vuole lasciarci. Noi dobbiamo ubbidire al suo diktat...niente da fare! Così la variante Omicron è entrata di prepotenza sulla scena, con sintomi attenuati che non preoccupano più di tanto ma, colpiscono un po’ tutti.

Noi, dell’UniTre, non ci siamo fatti scoraggiare, abbiamo programmato il primo trimestre 2022 riprendendo le lezioni sia il martedì che il giovedì di ogni settimana, con vecchi e nuovi docenti. Il tempo ci ha assistito durante queste vacanze natalizie, per quanto riguarda le temperature che proprio non si sono potute chiamare ...”

invernali”, ma quanta pioggia, non se ne poteva più!

Nel prato del mio giardino ci sono già le prime margheritine:



Primavera, per favore, aspetta, aspetta il tuo turno, non è ancora il tuo momento, abbiamo bisogno di un sano inverno, con un giusto freddo corroborante che contribuisca a spazzar via il malefico virus Covid19.

Siamo stati esauditi, dopo Befana è arrivato” il giusto” inverno!...

Qui di seguito il variegato numero di lezioni che riportiamo, ancora una volta, per i prossimi mesi:

CONFERENZE ANNO ACCADEMICO 2021-2022 Gennaio-Febbraio-Marzo

GENNAIO

Martedì 11

MARCO DOLFI

VINCENT VAN GOOGH

Giovedì 13

GIACOMO BERTUCCELLI

I CASSETTI DELLA MEMORIA

Martedì 18

MASSIMO MINERVA

LA FEBBRE

Giovedì 20

TIZIANO NICOLETTI

LA STRAGE DI VIAREGGIO

Martedì 25

GUIDI UMBERTO

I GRANDI DEL CINEMA ITALIANO: SOPIA LOREN E MARCELLO MASTROIANNI

Giovedì 27

MARIA CRISTINA GUIDOTTI

LA DONNA NELL'ANTICO EGITTO

FEBBRAIO

Martedì 1

ELOJ LUGNANI

REPORTAGE FOTOGRAFICO: LUCE SU VIAREGGIO

Giovedì 3

SERGIO LIGASACCHI

IL RISCALDAMENTO GLOBALE

Martedì 8

ADRIANO BARGHETTI
FANTASIA VIAREGGINA

Giovedì 10
GIACOMO BERTUCCELLI
LA TENEREZZA

Martedì 15
UMBERTO GUIDI
VITTORIO GASSMAN "IL MATTATORE"

Giovedì 17
MARCO LENCI
NUOVE NOTIZIE SUGLI SCHIAVI LUCCHESI

Martedì 22
Mons. GIOVANNI SCARABELLI
IL COLERA A VIAREGGIO NEL 1854

Giovedì 24
DANIELE PIACENTI
OLIO DI OLIVA: CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE, TECNOLOGIA APPLICATA ALLA RACCOLTA E AL FRANTOIO

MARZO

Martedì 1
3 CORSO CARNEVALE

Giovedì 3
ERSILIA RAFFAELLI (CASA DELLE DONNE)
PREVENIRE E CONTRASTARE LA VIOLENZA DI GENERE

Martedì 8
LISA DOMENICI
INTRODUZIONE ALL'OPERA: TOSCA

Giovedì 10
GIACOMO BERTUCCELLI
LA FORZA DELL'AUTOSTIMA

Martedì 15
MONICA ANTONI

IL CANE ED IL GATTO: "DISPETTI" IN CASA

Giovedì 17

STEFANO BUCCIARELLI

LA MEMORIA E LA SPERANZA (IN RICORDO DI REMO BODEI)

Martedì 22

Mons. GIOVANNI SCARABELLI

ALCUNE TRADIZIONI RELIGIOSE A VIAREGGIO

Giovedì 24

4 CORSO CARNEVALE

Martedì 29

MARCO DOLFI

MOSES LEVY

Giovedì 31

LUIGI PRUNETI

LA GRANDE FAIDA: GUELF E GHIBELLINI IN TOSCANA



DICEMBRE IN DIARIO

MARTEDI'7- PAOLO FORNACIARI.

"LA TRAGEDIA DELL'ARTIGLIO".

La tragedia dell'Artiglio fu un tristissimo episodio che segnò la vita post-bellica della Prima Guerra Mondiale, nella marineria viareggina.

In quel momento la realtà della darsena di Viareggio era in crisi in quanto la flotta velica viareggina era stata decimata dalla guerra e quindi qualcuno penso di ingegnarsi e dedicarsi all'arte del palombaro.

Sì, perché il palombaro non è un semplice marinaio, ma è una figura poliedrica di lavoratore del mare, è anche un fabbro, un falegname, un meccanico.

Questa la definizione data da Alberto Gianni esperto palombaro, noto non solo per la sua attività di palombaro, ma anche per aver ideato e realizzato la

camera di decompressione e la torretta batoscopica.



Il Gianni insieme con altri due palombari viareggini Raffaelli e Sodini, acquistò una barca per recuperare i preziosi carichi affondati durante la guerra da poco terminata ed iniziò il lavoro di recupero.

Le tute da palombaro di allora erano scomode non sicure che, non consentivano di scendere oltre i quaranta metri ma Gianni con la sua preziosa invenzione della torretta riuscì ad andare oltre.

La sua fama si sparse e così avvenne l'incontro con il comm. Giovanni Quaglia, fondatore e amministratore della So.ri.ma, società di recuperi marittimi.

La So.ri.ma affidò a Gianni le navi recupero Artiglio, Rostro, Raffio e Arpione, e Stromboli. So.ri.ma. decise così di dedicarsi al recupero dei relitti dell'oceano, creando la premessa di un'impresa mai affrontata: il recupero dell'Egypt, colato a picco in un punto imprecisato nel tratto sud-occidentale della Manica. A 130 metri di profondità si trovavano 5 tonnellate e mezzo d'oro e 43 d'argento. Il 12 settembre 1929 l'Artiglio si diresse a Brest per cercare il luogo dell'affondamento dell'Egypt, un'impresa quasi impossibile.

Dopo quasi un anno, il 29 agosto 1930, l'Egypt fu ritrovato. Ma l'Artiglio, essendo la stagione ormai inoltrata, non avrebbe potuto reggere il mare in caso di tempesta: il recupero andava rinviato.

“Mia cara Maria, già pregusto la gioia del ritorno imminente. Qua i temporali si rincorrono...”, scriveva il Gianni nella sua ultima lettera alla moglie.

Ma l'Artiglio fu inviato a Saint-Nazaire con l'incarico di demolire la carcassa del Florence che giaceva a 16 metri di profondità con un carico di 150 tonnellate tra esplosivi e munizioni.

Il 7 Dicembre 1930 l'Artiglio piazzò le cariche, si portò alla distanza di 160 metri (quella resa possibile dal cavo), mentre avrebbe dovuto portarsi a due miglia.

Alberto Gianni collegò i fili elettrici e fu per l'ultima volta, il cavo era troppo corto!



Tutto esplose! Ecco la raffigurazione sulla Domenica del Corriere che fece conoscere in tutta l'Italia il triste evento.

Un enorme boato squassò il cielo e fu un'enorme tragedia al punto che tutti pensarono che nessuno avrebbe più cercato il carico dell'Egypt. Ma non fu così: nel 1933 l'Artiglio II, con altri palombari cresciuti alla scuola di Gianni, recuperò 6 tonnellate e mezzo d'oro e 44 d'argento.

Oggi – nel **Museo della Marineria** – sono conservati **e visibili a tutti il timone e l'elica** del relitto dell'Artiglio I, che furono recuperati 75 anni dopo. Ogni anno, nel mese di giugno, si svolge il Premio Internazionale Artiglio, ispirato alle valorose gesta dei palombari con la finalità di premiare quanti si siano distinti nelle attività legate al mondo subacqueo.



**GIOVEDI'9- PAOLO EMILIO BAGNOLI:” L'ARTE
RUPERSTRE STORICA DELLE ALPI APUANE:
UN PROBLEMA ANCORA APERTO**

Con noi, oggi, il prof. Paolo Emilio Bagnoli che già conosciamo bene per le sue precedenti lezioni sull'Arte Rupestre.

Inizia l'odierna lezione accennando brevemente alle precedenti sull'arte rupestre del Paleolitico, del Neolitico e dell'età dei metalli, nelle grotte della



Spagna settentrionale della Francia ma, poi, quasi subito viene a parlare dell'arte rupestre storica delle Alpi Apuane presentandoci un personaggio tutto particolare: Giova' che vive su tra le Alpi Apuane, luogo che contiene una grande storia rupestre, tutta sua ...

Ci racconta di quando questo personaggio scoprì sul Monte Pasquino, al confine con Montignoso straordinarie incisioni rupestri.

La sua emozione di scoprire delle incisioni, così particolari fu grande.

Queste incisioni sono i segni lasciati dalla religione sciamanica.

Sono tracce incredibili, ancora visibili nelle nostre Alpi.

Si distinguono tre reperti che esprimono o meglio racchiudono la religiosità di allora: gli “altari rupestri”, grandi lastroni piatti, e orizzontali poggiati su altre pietre e situati in luoghi pianeggianti in cima a crinali, “i massi del cammino”, siti di incisioni rupestri correlati a sentieri dove sono presenti segni cruciformi ma anche coppelle o vaschette, “le rocce dei dirupi” veri e propri balconi rocciosi collocati in presenza di strapiombi (a Terrinca).

Le Alpi Apuane sono ricche di segni incisi sulla roccia riferiti al culto del sole, alla fertilità e al ciclo della vita.

Molto interessante è la “Grotta delle Crocie” (in dialetto massese crocie significa masso) tre massi con circa 300 segni, incisioni di epoche diverse.

La Chiesa, nel Medioevo ha faticato a far conoscere la propria religiosità tra i monti, solamente dopo Gregorio Magno, l’arte rupestre “pagana”, cominciò a convivere con quella cristiana e quindi si hanno incisioni rupestri di croci che si sovrappongono o si accompagnano ad incisioni di coppelle, tipiche della civiltà celtica, pre-medioevale. Frequente è il simbolo del pennato o roncola del boscaiolo riferibile al culto del dio Silvano e probabilmente collegato ai riti di iniziazione svolti per sancire il passaggio verso l’età adulta.



Un importante esempio di incisione rupestre versiliese è il **Masso di Terrinca**, una roccia di sei metri quadrati distante mezz’ora dal centro abitato.

Situato nella zona del Pianaccio si trova nelle vicinanze di un vecchio sentiero che saliva dalla valle del Giardino verso il passo Fordazzani. Coperta da 30 centimetri di terriccio e vegetazione la roccia è stata scoperta nel 1998. Presenta antiche scene di caccia e alcune croci eseguite successivamente per cristianizzare il sito. Purtroppo, poco si sa sulla datazione e sul significato di queste incisioni, ma molte sono le ipotesi. Anche nei pressi del Monte Gabberi nel luogo chiamato “Masso delle Girandole”, vicino a Puntato, ci sono diversi siti con i pennati.

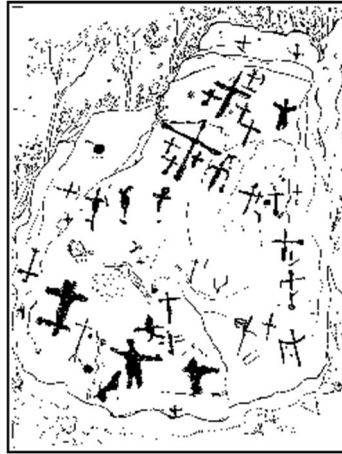
Pennato come simbolo della religiosità. Perché?

Già Tito Livio negli “Annales” cita la sconfitta di Annibale da parte dei Romani, Annibale, che fu aiutato dai Celti-Apuani nella sua lotta contro l’esercito romano, gloria delle genti Versiliesi, discendenti dei Celti-Apuani!

L’arma dei Celti-Apuani era appunto il pennato, simbolo della loro indipendenza, della loro identità e quindi anche della loro religiosità.

Il nostro docente ha approfondito lo studio di queste incisioni arrivando fino a calcolare con formula matematica la datazione di questi reperti che si sovrappongono nei tempi ed è giunto alla conclusione che le prime tracce di incisione dei pennati che si trovano, sono da riferire all’anno 1000, quindi all’epoca post-romana e dopo 250 anni si sovrappongono o meglio si uniscono le incisioni delle croci.

Dopo la cristianizzazione, ecco il segno della croce che si unisce al pennato.



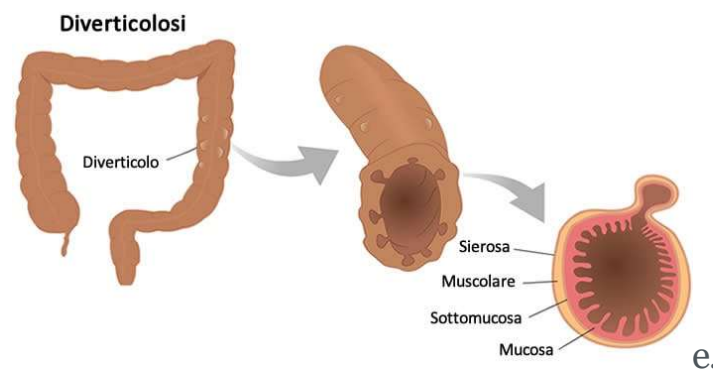
Una iniziativa molto interessante è quella promossa dal nostro docente che ha riprodotto le più importanti incisioni e pitture rupestri mondiali all'interno di una suggestiva cava in Arni.

Le incisioni rupestri apuane sono un patrimonio culturale da salvare, mentre purtroppo, attualmente la nostra arte rupestre non ha una propria normativa e questa è una grave lacuna.

Le incisioni rupestri, come le nostre non sono una esclusiva delle Alpi Apuane, ma si trovano anche in Trentino.

GIOVEDÌ 16- MASSIMO MINERVA: “LA DIVERTICOLOSI DEL COLON”

Oggi, il nostro Direttore dei Corsi, Massimo Minerva si presenta a noi nella sua veste professionale di medico-chirurgo e ci parla di una sindrome molto comune e fastidiosa che può affigger il nostro colon, la diverticolite.



Il suffisso “ite”, come sappiamo significa stato infiammatorio di una parete del nostro corpo (come: appendice-appendicite).

La diverticolosi del colon colpisce la maggioranza delle persone dopo i 60 anni ed in particolare il sesso femminile.

I sintomi non sono grandi, sono fastidiosi dolorette e subito apprendiamo che mai, questi, sono segno di un problema tumorale.

I diverticoli non degenerano mai in tumore dai diverticoli passiamo alla diverticolosi stato infiammatorio degli stessi.

La cura preventiva è bere molta acqua, fare una dieta ricca di verdure e frutta e una sana dieta mediterranea. La causa principale della diverticolite è la stipsi.

Per evidenziare lo stato del nostro colon è possibile fare la colonscopia, il clisma opaco, la colonscopia virtuale.

La colonscopia virtuale viene sconsigliata, in quanto la preparazione (tanto fastidiosa!) che la precede, è la stessa della colonscopia reale.

Tante volte quella virtuale scopre qualcosa e... va rifatta la colonscopia reale!

Un fastidiosissimo doppione!

I diverticoli si sviluppano perché cede la parete muscolare, la diverticolite non è una malattia ma una alterazione anatomica che si cura con antinfiammatori, antibiotici in caso di febbre, e soprattutto dieta o meglio igiene dell'alimentazione.

Ogni tanto, uno strappo alla regola del magiar bene facciamo ...un" frittino di pesce "ad esempio, per soddisfare la nostra golosità ,suggerisce il nostro docente.

Staremo attenti caro Massimo, essendo quasi tutti noi nella fascia d'età che la diverticolite, ahimè, ha scelto di vivere con noi.

MARTEDI' 21 – STEFANO PASQUINUCCI.

“IL LEGGIO DEL POLITEAMA”

Stefano Pasquinucci, viareggino DOC, già Presidente della Fondazione Carnevale e Consigliere Comunale, è qui oggi con noi a dedicarci un pomeriggio di ricordi del nostro Teatro Politeama, ormai chiuso dal 26 aprile 2018.

Nei giorni seguenti la chiusura, Pasquinucci si recò da Vittorio Scarpellini per chiedergli un favore, avere un ricordo tangibile del teatro ormai in disuso.

Chiese un pezzo di tavola del palcoscenico. Vittorio non poté accontentarlo ma gli dette alcuni leggi, uno per lui, uno per suo fratello ed uno per Gionata Francesconi il grande maestro del carnevale.

Come per magia il leggio di Pasquinucci comincia a parlare e racconta la vita, la grande meravigliosa lunga vita del teatro Politeama che si è spenta.

È nato nel 1869 e i viareggini lo hanno soprannominato "Cavallo di Troia ", quasi a significare la collocazione fra la Darsena e la Passeggiata, è di legno e così resterà per lungo tempo.

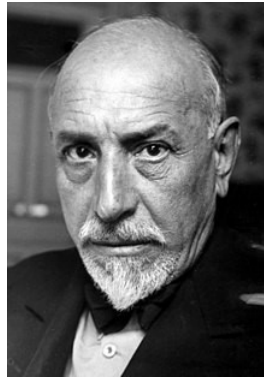
Nel 1879 viene acquistato da un impresario fiorentino che lo demolisce, lo ricostruisce abbellendolo e lo fa diventare "il Nuovo Politeama".

Enrico Pea lo dirige. Inizia la sua trionfante storia di successo in successo.



Giacomo Puccini

Vanno in scena le opere di Giacomo Puccini



le grandi commedie di Luigi Pirandello, protagonista il grande amore del nostro Premio Nobel 1934 della letteratura, Marta Abba.



Ancora Ettore Petrolini si è esibito con gran successo e così Ermete



Zacconi



e poi Tontolini

Il Politeama ha visto tutto questo, ha visto anche la guerra.

È stato colpito da una bomba, ma è andato avanti, si è rinnovato dopo, dando spazio agli spettacoli cinematografici.

Quindi tutte le feste della Canzonetta, e tante stagioni di prosa, quante ne sono passate davanti a questo leggio.

Tutto ricorda Pasquinucci, dai camerini al sipario, al pubblico!

Momenti di gloria, ormai tutto è finito.

oo
oooooooooooooooo

Ed ora passiamo a mostrarvi le ultime creazioni di Lidia “dalle mani d’oro”.
Straordinarie, allegre:



Lidia questa volta ha creato qualcosa di veramente inedito per invogliare i bambini a sedersi sul loro seggiolino in auto senza aver paura della cintura di sicurezza. Complimenti!

oo

oooooooooooo



APPUNTI di CUCINA

Ricette semplificate e testate, a cura di Daniela De Santi

“Risotto allo zafferano” un primo piatto gustoso e “di effetto”. Ingredienti per 3 persone: 230 grammi di riso per risotti;

un quarto di cipolla “Tropea” fresca (circa 20 grammi) tritata; 1

litro e mezzo/2 litri di brodo vegetale; 1 bicchiere di vino bianco; 40 grammi di burro; olio di oliva; sale fino; zafferano in polvere da 0,1 grammo (al supermercato si trovano le bustine già predisposte).

Fate sciogliere in una casseruola, ben capiente, il burro, aggiungete un po’ di olio di oliva e la cipolla tritata; appena la cipolla imbondisce, aggiungete il riso, amalgamate il tutto e fate tostare per qualche secondo. Quindi bagnate con il vino; dopo averlo fatto evaporare un po’, aggiungete un po’ di brodo e aggiustate di sale. Fate cuocere il riso a fuoco basso/moderato, mescolando accuratamente (affinché “non attacchi”) e aggiungendo via via il brodo caldo, quando necessario. Quando la cottura è quasi ultimata (N.B. il risotto deve risultare né troppo asciutto, né troppo liquido, ma cremoso), aggiungete lo zafferano diluito in qualche cucchiata di brodo caldo e continuate a mescolare con cura. Versate il risotto in un vassoio con i bordi rialzati e servite prontamente. Volendo, potete aggiungere una spolverata di pepe nero macinato e decorare i bordi del vassoio con dei rametti di rosmarino.

“Mousse di cernia” da spalmare su dei crostini di pane (ben croccanti, ma che non abbiano un sapore forte, che altrimenti coprirebbe quello delicato della mousse) oppure da servire a sé in tavola, con degli spicchietti di limone. Ingredienti per 3 persone: un filetto di cernia del peso di circa 2 etti; 4/5 cucchiari di maionese; 1 cucchiario di senape; un po’ di panna liquida da cucina; un ciuffetto di prezzemolo tritato finemente; 1 carota; 1 costola di sedano; 1 cipolletta fresca; sale fino e grosso.

Con la carota, il sedano, la cipolletta e un bel pizzico di sale grosso preparate un

“brodetto veloce” (detto anche liquido aromatico), da far bollire per 10 minuti.

Quindi fate lessare nel brodetto il filetto di cernia, a fuoco moderato. Scolate il pesce e ponetelo sopra un tagliere; togliete accuratamente le lisce, quindi frantumatelo e

sminuzzatelo; mettetelo in una ciotola con un po' di panna liquida ed il prezzemolo tritato. Dopo aver amalgamato bene il tutto, aggiungete la maionese e la senape; amalgamate perfettamente il composto ed aggiustate di sale.

“Calamaretti ripieni al forno” molluschi di mare (detti anche totanetti) molto apprezzati. Ingredienti per 3 persone: 6 / 7 calamaretti piccoli e teneri; 3 fette di pancarrè; 1 spicchetto d'aglio; 1 manciata di prezzemolo tritato; vino bianco; olio, sale, peperoncino tritato.

Staccate i corpi a sacco dai tentacoli e nettate accuratamente il tutto, togliendo occhi, penna (o osso), vescichetta (materia nera), deposito giallastro, ecc.. Dopo aver lavato il tutto accuratamente e asciugato con un canovaccio, disponetelo su un tagliere. I tentacoli vanno tritati e messi in una ciotola con l'aglio, il prezzemolo e il pancarrè (sempre tritati). Aggiungete nella ciotola un po' di olio d'oliva, sale e un po' di peperoncino tritato. Amalgamate bene il tutto e, con questo composto, riempite i corpi a sacco, chiudendoli con degli stecchini da tavola. Ungete una teglia e disponetevi i calamaretti; cospargeteli di olio di oliva o di semi, un po' di sale e qualche cucchiata di vino bianco. Passate la teglia in forno già caldo e ritiratela appena i calamaretti saranno ben cotti. Servite caldo.

Una filastrocca dei tempi andati

“Il pollaio”

Lasciate sta' il pollaio alla massaia;
se il nervoso la piglia, Dio ci scampi!
Ne toccano i cattivi e anche i santi
e mette sottosopra tutta l'aia.
Il cortile è morto senza le galline;
la massaia le cura e le governa
le custodisce con gelosia materna
e le sceglie fra le pollastrine.
Ai pulcini alle pollastre al gallo,
ai galletti e perfino alla chiocciona
fa lei da balia, serve e da padrona;
li porta tutti al fine senza fallo.
Entra nel gallinaio col grembiale
pieno zeppo di becchime e le raduna,
le conosce per nome una a una
e le scansa senza far loro male.
Ritorna col grembiale pien di ova,
frutto e ricompensa del suo lavoro,
e con orgoglio gode quel tesoro
che al “coccodè” ogni giorno si rinnova.



...raccolta e tradotta da Daniela De Santi

