

Il Giornalino della *Unitre V.V.*



FEBBRAIO 2022

È CARNEVALE!

Contenuto, misurato nella sua temperatura, gennaio, che ci ha regalato giornate splendide di sole, ed anche la prima violetta dell'anno,



è passato via così, con un caldo solicello tra albe rosa e tramonti rossi.

Anche gli ultimi tre giorni, i cosiddetti “giorni della merla” sono stati tiepidi, non certo freddi.

La tradizione vuole che le giornate **del 29, 30 e 31 gennaio** siano le più fredde dell'anno. Ad oggi, secondo le rilevazioni meteo in realtà gli ultimi tre giorni di gennaio non sono più i più freddi, almeno per quanto riguarda l'Italia. Sappiamo che il clima sta cambiando e probabilmente nei decenni passati la fine di gennaio era davvero il momento più gelido dell'anno.

Secondo i detti popolari più queste giornate sono fredde più l'inverno sarà più corto e quindi la primavera arriverà prima. Viceversa, se sono calde.

Sono diverse le leggende che si raccontano dietro a queste tre giornate, note come le più fredde dell'anno. Sono storie che tentano di spiegare anche l'origine della differenza di genere nei merli, dove i maschi sono tutti i neri mentre le femmine sono grigie. Si narra che una merla, arrivata alla fine di gennaio, si fosse presa gioco di questo mese tanto gelido che per lei era ormai alle spalle. Gennaio però, sentendosi offeso, rubò tre giorni particolarmente freddi al mese di febbraio per punire la merla.

Siamo arrivati così a questo mese che dovrebbe essere il mese tutto viareggino, insieme con marzo, dedicato al Carnevale. Purtroppo, si profila un rinvio, perché ancora la situazione del Covid 19, con la variante Omicron, che imperversa, non è finita. Dobbiamo attendere gli eventi. Per adesso si parla di un rinvio a marzo. Vedremo
Per quanto riguarda il calendario delle nostre lezioni di questo mese per ora confermiamo:

Martedì 1: Elio Lugliani:” Reportage fotografico.” Luce su Viareggio”

Giovedì 3: Umberto Guidi:” I grandi del cinema italiano: Sophia Loren e Marcello Mastroianni”

Martedì 8 Adriano Barghetti: “Fantasia Viareggina”.

Per le altre lezioni dipenderà dal calendario dei corsi del carnevale se verrà confermato o meno e dalla disponibilità della sala conferenze (g. c.) dalla Croce Verde. Vi terremo informati via mail. Leggete le vostre mail!!!

GENNAIO IN DIARIO

MARTEDÌ 11- MARCO DOLFI:

” VINCENT VAN GOGH”



Vincent

Marco Dolfi, docente di storia dell'arte e pittore sono qui oggi con noi a parlarci di un grande pittore della fine dell'800, che tanto ha fatto parlare di sé per la sua tormentata vita.

Vincent Van Gogh ebbe una vita disperata che si riflette nei suoi dipinti, dipinge con toni scuri, in quanto vuole e, riesce. a dipingere la miseria della povera gente.

Il suo riprendere con il pennello, in particolare quella disperazione propria dei contadini, tra i quali viveva, resterà per sempre un modello della pittura impressionista della fine '800.

Vincent Van Gogh (30 marzo 1853, Olanda - 29 luglio 1890, Francia) non ebbe una vita facile come tutti sappiamo, venne e viene considerato un pazzo. Nota a tutti la sua follia che lo portò a tagliarsi un orecchio. Eppure, era una persona che si interrogava sull'esistenza, e diventa pittore per dare una risposta sul "vivere delle umane genti", una risposta difficile si può dire impossibile da trovare.

Per un periodo seguì anche la vocazione paterna, fu pastore metodista, esercitò appunto, la missione del Pastore. Un breve periodo, non si sentiva portato per fare il missionario, dipingere, questa la sua missione.

È un pittore rivoluzionario, la sua ricerca esasperata di trovare una risposta adeguata al significato dell'esistenza attraverso la pittura, lo porta al manicomio e poi al suicidio.

Il suo modo di dipingere si può definire, all'inizio, impressionista. Obiettivo degli impressionisti è **imprimere sulla tela gli effetti di luce** che colpiscono l'occhio ancor prima che il cervello.

A differenza dei pittori che seguono i dettami dell'Accademia, gli impressionisti realizzano le opere all'aperto portando la tela sul posto e rappresentando con rapidità ciò che vedono.

Poi con il tempo, Vincent diverrà espressionista.

Con il termine espressionismo si usa definire la propensione di un artista a privilegiare, esasperandolo, il lato emotivo della realtà rispetto a quello percepibile oggettivamente.

L'espressionismo è un movimento culturale europeo circoscrivibile a circa un ventennio che coincide con i primi anni del 1900, inquadrabile nelle cosiddette avanguardie artistiche e sviluppato soprattutto in Germania tra il 1905 e il 1925.



i "mangiatori di patate"



” notte stellata”



i girasoli



” La camera gialla”



L'ultimo dipinto.

Ecco i dipinti “essenziali” di Vincent:” I mangiatori di patate” cupo ritratto di volti distrutti dalla fatica che si riuniscono, senza colloquiare quasi senza vedersi, per un magro desinare di sole patate.

Quindi “I girasoli”, famosissimo dipinto, solare giallo come la luce del sole appunto, battuto da tutte le aste mondiali a suon di milioni di dollari, che

riflette un momento sereno del vivere dell'autore, che a modo sua amava la vita.

A seguire, un quadro tutto diverso, opposto: "La notte stellata", un turbinio di stelle danzanti nella notte, che sembrano lottare, per avere il predominio sulla luna, regina delle notti tormentate del pittore.

"La camera gialla" di Vincent ad Arles, mostra il rifugio del pittore negli ultimi anni della sua vita: una stanzetta linda, piena di luce, che sembra attendere il rientro di chi ha vagato tutto il giorno alla ricerca di un senso alla propria vita.

Ed infine l'epilogo: l'ultimo dipinto prima della morte.

Un sentiero, segnato dal verde dell'erba con il "suo" amato colore giallo e il tenebroso, azzurro cielo con neri uccelli svolazzanti, come i suoi dolorosi pensieri esistenziali.

"Terminare la sua vita con questo dipinto ha molto senso", ha affermato van der Veen al New York Times. "Il dipinto illustra la lotta della vita e la lotta con la morte. Questo è quello che si lascia alle spalle. È una nota d'addio a colori."

Un sentiero da percorrere?

Voleva ancora vivere?

GIOVEDÌ 13. PSICOLOGIA-GIACOMO BERTUCCELLI-



"I CASSETTI DELLA MEMORIA"

Un titolo che racchiude il senso della nostra esistenza.

Nei cassetti noi riponiamo tutto ciò che ci appartiene, pronto per essere tirato fuori all'occorrenza.

Nei cassetti della memoria noi abbiamo tutto ciò che ci rappresenta: il nostro passato,

Perché la memoria sia sempre efficace, aperta occorre ordinarla raccogliendola e a volte rinchiuderla nei cassetti. Catalogarla.

A questo processo, alla composizione in cassetti provvede il nostro organismo ed in particolare il nostro sistema psichico.

La memoria è quindi estremamente importante perché è uno sterminato archivio, una raccolta di elementi che si sono susseguiti nel tempo.

La vita non si può vivere da soli, ma insieme a qualcuno, socializzando.

Per stare insieme lo strumento principale è la parola.

La comunicazione, la relazione.

La relazione, quindi, dipende da come parliamo, dalla nostra costruzione, e questa avviene attraverso la memoria, nostra personale ricchezza, la nostra cassaforte.

La memoria ci rappresenta, ci stabilizza perché apre l'ascolto sul passato.

Perché la memoria sia sempre efficace, attiva aperta occorre ordinarla raccogliendola e a volte rinchiuderla nei cassetti, pronti per essere riaperti..

Certe volte resistiamo non vogliamo aprire i nostri cassetti.

Alcuni di questi cassetti sono i più usati e conosciuti: quelli dove risiedono volontà, energia, forza per cambiare, concretezza, realizzazione, elementi del nostro essere.

Essenziale il "cassetto del dovere", della legge morale del proprio codice d'onore individuale.

Condizione indispensabile per vivere e gestire i rapporti sociali.

I "Cassetti di quello che abbiamo fatto" affinché oggi possiamo fare, come stimolo nei confronti di quello che non abbiamo potuto fare per aprirci al desiderio.

L'apertura al desiderio: Ognuno si costruisce per ciò che desidera.

Il "cassetto dei desideri": le radici del desiderio sono biologiche, ma si recuperano nel mondo della psiche.,

La memoria può anche essere un meccanismo automatico, un filtro, una difesa.

Pensiamo al meccanismo della rimozione. Cosa significa rimozione?

Quello che si ricorda è funzionale all'equilibrio dell'oggi, nel quotidiano.

Vivere nel passato significa non accettare il presente, elaborarlo.

La memoria può essere episodica, a breve termine, a lungo termine.

È sempre legata a particolari ricordi.

La memoria è integrazione della propria identità e contrasto e antidoto alla massificazione e all'omologazione.

La memoria nasce a livello inconscio, nei primi anni dell'infanzia, soprattutto nei rapporti con la mamma.

La memoria unisce nella stessa persona, azioni ed eventi distanti nel tempo e permette a ciascuno di estendersi al di là dell'esistenza presente fino al passato.

Noi siamo la nostra memoria.

Grazie professore di questa lezione che ci ricorda le nostre radici:

"la memoria, infinite maglie di una sterminata rete" .

MARTEDI' 18- MASSIMO MINERVA:

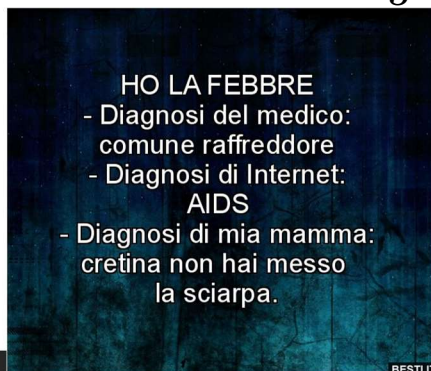


“LA FEBBRE”

Oggi, si parla di febbre, un argomento molto di attualità, data la situazione pandemica che ancora persiste.

La febbre, questo sintomo che, contrariamente a quanto erroneamente si pensa, è un sintomo positivo, perché espressione delle difese che l'organismo mette in atto contro le infezioni.

La febbre consiste nell'aumento della temperatura corporea, superando il valore normale che si assesta tra 36,2 e 37,4:



:

Questa la esilarante spiegazione del nostro conferenziere!

La temperatura è mantenuta costante dalla **termoregolazione che gestita dall'ipotalamo**,

che riceve informazioni sia dal sangue che dai recettori periferici per il caldo ed il freddo (ad es. dalla cute)

Quindi rilascia mediatori chimici che attivano le risposte per produrre calore (come i brividi che alzano la temperatura interna o la vasocostrizione dei capillari cutanei per impedire la perdita di calore verso l'esterno) o per dissiparlo (con il sudore e la vasodilatazione che disperde il calore?)

In genere tanto calore il corpo produce (come una macchina), altrettanto se ne elimina (ad esempio con il sudore), altrimenti il metabolismo ci porterebbe ad un aumento della temperatura interna di 1 grado ogni ora!



Eccoci qua allettati causa febbre!

In una persona sana la temperatura oscilla nella giornata: il minimo si registra tra le 2 e le 6 del mattino, il massimo nel pomeriggio ed in serata, tra le 16 e le 21. Con l'età la temperatura tende ad abbassarsi

In seguito ad una "alterazione" dell'organismo, vengono emesse delle Citochine Pirogene che determinano il rialzo termico.

Queste sono prodotte dall'agente stesso che ci ha infettato o dal nostro organismo in risposta ad un agente infettivo od a qualsiasi infiammazione, ad una distruzione di tessuto, e, in rari casi ad un tumore

Quindi le cause della febbre sono tantissime, perciò non si deve considerare una malattia, ma un sintomo.



aforismo più appropriato di così....



Questa la tabella della febbre: **Febbricola fino a 38°**

Lieve fino a 38,5°

Moderata se non supera 39°

Alta quando supera 39°

Iperpiressia sopra i 39°

La febbre è

Continua: se le oscillazioni quotidiane sono sotto 1 grado.

Remittente: se le oscillazioni superano 1 grado, ma senza tornare alla norma.

Intermittente: se in 24 ore torna anche a valori normali

Andamento della febbre: **1. Fase del rialzo remico o prodromica:**

oggettiva sensazione di freddo ed eventuale comparsa del brivido e riscontro obiettivo di pallore cutaneo per la vaso costrizione. Aumento della termogenesi e riduzione della termodispersione (aumento della PA e FC)

2 . Fase del fastigio (o Acme):

la termoregolazione si è aggiustata ad un livello più alto e la TC resta abbastanza costante. Manca la sensazione di freddo e il brivido.

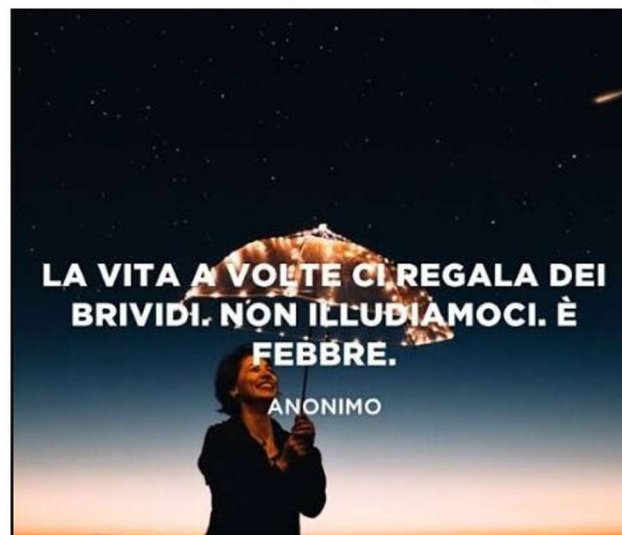
3, Fase della defervescenza:

sensazione di caldo e abbassamento della TC

la caduta della febbre può avvenire:

bruscamente (per Lisi)

gradualmente (per Crisi)



20/01/2022

La temperatura si misura con il termometro che può essere al mercurio, al gallio, digitale, auricolare, frontale.

La temperatura va misurata alla stessa ora, nella stessa sede e con lo stesso termometro.

La temperatura si misura tra 2 superfici cutanee strettamente aderenti (ascella, piega dell'inguine) tenendo conto che è in media, di 3-4 decimi di grado inferiore rispetto alla temperatura interna (retto ,bocca) .

Non è sempre vero che una febbre più è alta e più è grave la malattia, ma sopra i 39° per 3gg., bisogna consultare il medico soprattutto se si associa mal di testa, torcicollo, confusione mentale, eruzioni cutanee, dolori addominali, vomito, difficoltà respiratorie.

Un consiglio per i nonni :

Nei bambini fino a 5 anni,eccesso di temperatura può causare convulsioni febbrili,allora bisogna scoprirli e cercare di abbassare la febbre con asciugamani banati sulla fronte ed il collo e il bambino va messo sul fianco,ma mai cercare di fermare la convulsione né di infilargli qualcosa in bocca o schiaffeggiarlo.Nel 70/80% dei casi ,ai 5-6 anni le convulsioni regrediscono senza lasciare strascichi.

I farmaci che abbassano la febbre li conosciamo bene:

sono gli antipiretici.

Sono famosi a noi tutti,ma bisogna sapere che il loro uso non è esente da inconvenienti,tra cui indebolimento del cuore,diminuizione della pressione arteriosa,alterazioni del sangue, allergie.

Talvolta è sufficiente l'idroterapia(spugnature con liquidi tiepidi,borse di ghiaccio, bagni freddi).

Dicono che la febbre faccia crescere !

Visto che siamo in pandemia da Covid 19, il nostro dott.Minerva ci ricorda che la febbre à uno dei sintomi oiiù comuni del Covid,presente in 8 casi su 10 dei sintomatici e si accompagna spesso a tosse secca e stanchezza.

Non commenta ulteriormente la pandemia,ci sono già tanti,forse troppi soloni e non,che ne parlano.

Meglio chiudere così con questa allegra ricetta

| MALATTIA | VINO | DOSE |
|----------------------|----------------|-------------|
| ANEMIA | BAROLO | 4 BICCHIERI |
| ARTERIOSCLEROSI | CHARDONNAY | 1 BICCHIERE |
| BRONCHITE | TEROLDEGO | 2 BICCHIERI |
| DEMENTIA SENILE | BARBERA D'ASTI | 3 BICCHIERI |
| FEBBRE | BONARDA | 1 BOTTIGLIA |
| IPERTENSIONE | RIESLING | 2 BICCHIERI |
| MENOPAUSA-ANDROPAUSA | CHAMPAGNE | 3 BICCHIERI |
| REFLUSSO GASTRICO | GRILLO | 2 BICCHIERI |
| SINGHIOZZO | GEWÜRZTRAMINER | 4 BICCHIERI |
| CARENZA D'AFFETTO | CHIANTI | 1 BOTTIGLIA |

E questo ameno commento:

**Una volta quando
avevo febbre e tosse si
preoccupava solo mia
mamma 🙄 ora tutto il
quartiere 🙄 che
teneri.. 🤩🤪**

21/01/2022

Buona salute a tutti |

“IL LEGGIO DEL POLITEAMA “

Grazie a Paolo, per l’invito e per tutto ciò che ha fatto e che fa per la nostra Città. E del lavoro di Paolo, nelle parole che seguono, c’è davvero molto.

26 Ottobre 2018 chiude Il Teatro Politeama

Bobo Pasquinucci – Scarpellini tavola legno palcoscenico.

Tre leggii (**Bobo, Gionata Francesconi, Io**)

Me lo sono portato a casa. Pesante, massiccio, forte. Una sera, all’improvviso, si è messo a parlare e mi ha raccontato una storia straordinaria, in parte tramandata dai suoi antenati di legno. E’ fatta di impronte di spartiti, briciole di note, frammenti di copioni e poi.. tracce di sorrisi, lacrime, emozioni, applausi, sospiri, silenzi...

Una storia che divido in due parti; la storia della struttura e la mia personale storia

Il Politeama di Viareggio nasce come teatro, col nome di **Alhambra**. Edificato nel **1869** da **Pietro Bellesi**, è una costruzione in legno, una delle più vecchie della passeggiata – all’inizio piuttosto precaria, ma poi rimaneggiata e irrobustita – che dai viareggini, appassionati al gioco dei soprannomi, fu subito ribattezzata **il cavallo di Troia**. La struttura lignea era piuttosto precaria e nel **1879** viene restaurata ed ingrandita. L’intervento non cambiò molto l’aspetto generale della costruzione. Nel **1892** venne acquistata dall’impresario teatrale fiorentino **Pietro Somigli**.

Agli **inizi del secolo scorso**, dopo un passaggio di proprietà e in seguito alle osservazioni di un’apposita commissione tecnica, la struttura fu demolita e ricostruita, sempre in legno, mantenendo il soprannome, ma cambiando il nome ufficiale in **Nuovo Politeama**. L’inaugurazione avvenne il **2 agosto del 1902** con *Come le foglie* di **Giuseppe Giacosa** messa in scena dalla compagnia di **Ermete Novelli**. Cuore pulsante tra la Darsena dei pescatori e il lungomare dei caffè chantant.

Nel **1918** si costituisce la società di gestione **Anonima Spettacoli** e successivamente il drammaturgo **Enrico Pea** diviene consigliere delegato e direttore del Politeama. Il rapporto tra il teatro e Pea è così forte che nella sua carta di identità il teatro è la sua residenza. Al Politeama furono rappresentati lavori di **Pea**, e opere di **Giacomo Puccini**. Il locale, nonostante ulteriori progetti di rifacimento mai realizzati (1925, architetto E. Pierazzi; 1930, architetto A. Belluomini) rimase il cavallo di Troia fino allo scoppio della guerra.

La conversione del Politeama all’attività cinematografica è piuttosto tarda, ma già prima dell’ultima guerra nel locale si programmavano film.

Colpito da una bomba e semidistrutto, fu ricostruito nel **1947**, questa volta in cemento armato. Con un ultimo intervento nell'estate **2000**, il locale (Cinema e Teatro) è stato ulteriormente ristrutturato e le poltrone, i rivestimenti e le luci della sala sono stati adeguati ai nuovi standard tecnici e estetici.

Qualche episodio, tra i tanti, che Il Leggio mi ha raccontato...

- **1922** È il **12 luglio** quando **Giacomo Puccini** è al Politeama, perché Viareggio, dove abita da alcuni mesi, gli riconosce un tributo. **Illica e Giacosa**, suoi librettisti, sono morti da tre e sedici anni e Giacomo è stanco, ha pensato più volte di abbandonare la stesura della Turandot. La gola gli fa male, insistentemente, da un po' di tempo. Mentre riceve la medaglia d'oro dal sindaco, accanto al direttore d'orchestra, e suo amico, **Arturo Toscanini**, l'autore di Tosca non immagina che un carcinoma alla laringe lo toglierà alla vita nel giro di due anni, dopo un'inutile radioterapia a Bruxelles. E che la Turandot andrà in scena incompiuta, nel **1926**, alla Scala, interrotta da Toscanini là, dove lui la lascerà orfana.

Passano pochi anni. Nella penombra del palco, al Politeama, un uomo maturo, curvo, la barba e i capelli bianchi, piange. È **Luigi Pirandello**. "Si commemorava la morte di Giacomo Puccini. Pirandello sorrideva e piangeva", ha ricordato il pittore **Primo Conti**, che dello scrittore siciliano fu amico e ritrattista. A proposito di Pirandello...

- **1928** Tra le quinte del Politeama, **Pirandello e Marta Abba** decidono di fuggire insieme. Già dalla sera prima dello spettacolo, Luigi Pirandello inizia a chiamarla con il nome del suo personaggio: Ersilia, Ellida, Agata, a seconda dell'opera. Vuole che Marta Abba, la prima attrice di Teatro d'Arte, la compagna da lui fondata nel 1925, si cali totalmente nella parte. E' innamorato pazzo di lei, nonostante abbia 28 anni, lui 61. **Al Politeama sono in cartellone per due settimane, dall'1 al 15 agosto.** Lui la ammira dal buio delle quinte, le chiederebbe di amarlo, ma forse non osa. Lei gli ordina di portare a spasso il suo bulldog. Succede qualcosa, tra loro, in quelle date al Politeama. Maturano l'idea di una fuga, un cambio radicale. Il 15 agosto, terminata l'ultima rappresentazione, un'opera di Ibsen, la Compagnia, improvvisamente, si scioglie. Dopo appena un mese, Marta e Luigi si trasferiscono insieme a Berlino, per cercare fortuna. Nel **1934** lui vincerà il Nobel per la Letteratura. Dopo due anni morirà, e solo allora lei sposerà un ricco americano: un matrimonio infelice, che finirà col divorzio. Ma quell'estate, al Politeama, Luigi e Marta avevano accarezzato il sogno di un'unione ideale, magica. Forse per questo impossibile: quella tra il maestro e la sua musa.

- **1931 17 giugno**, **Filippo Tommaso Marinetti**, il papà del futurismo, è in tournée con il suo spettacolo "*Simultanina*". Ma il "divertimento futurista", con i suoi inni alla guerra e il disprezzo per la donna, disgusta Viareggio. I giornali riportano di una "violenta reazione del pubblico", che costringe gli attori a saltare parti di copione e i portuali a formare un cordone sotto al palco, per evitare che il pubblico ci salga sopra.

- **Inizio Novecento** manca un'interprete per la *Lucia di Lammermoor*, l'opera di Gaetano Donizetti. Il Politeama non può annullare la data e viene chiamata, all'ultimo momento, in sostituzione, una giovane viareggina. Non è esperta del libretto, ma ha una bella voce. Tramanda la critica che un comprimario le suggerisce: "*Ed ancor una quadriglia si avanza*". La ragazza, vedendo tre ballerini e non quattro, declama: "*Ed ancor una triglia si avanza...*".

- **1909 25 ottobre**, al Politeama si tiene un comizio contro lo zar di Russia, invitato in Italia. Sul palco, un diciottenne infiamma il pubblico. È **Pietro Nenni**, futuro leader del Partito Socialista Italiano. La polizia irrompe: la cavalleria è schierata sul viale a mare e l'ufficiale minaccia di usarla. La tensione sale. Nenni media ed evita gli scontri: il pubblico, al grido di "*abbasso lo zar assassino*", lascia il Politeama.

- **1914 20 settembre**, è la volta di **Giuseppe Ungaretti**. Il poeta, 26 anni, partecipa a un comizio anarco-socialista. La discussione continua in un caffè, fuori dal teatro, ma la marcia reale, suonata dalla banda municipale, interrompe la chiacchierata. Si alzano tutti, a onorare il re, tranne Ungaretti. Resta seduto, c'è chi dice leggendo il giornale. Il poeta si fa un giorno di galera, con l'accusa di "vilipendio ai simboli dell'unità nazionale".

L'elenco dei personaggi che si sono esibiti su quel palco è così lungo che quando "Il leggio" inizia a leggerne i nomi passano ore ed ore della notte...

Ettore Petrolini, Ermete Zacconi, Vittorio De Sica, i fratelli De Filippo e, poi, ad esempio i **fratelli Guillaume** e le acrobazie funamboliche che impressioneranno irrimediabilmente un giovane **Federico Fellini**. I Guillaume, famiglia di cui faceva parte **Ferdinand**, conosciuto con i nomi d'arte **Tontolini e Polidor** morto a Viareggio il 3 dicembre 1977.

Nell'elenco, per venire a tempi più recenti, c'è anche il grande regista statunitense **Quentin Tarantino**. Sono i tempi di una delle grandi manifestazioni che hanno reso Viareggio famosa nel mondo: "*Europacinema*". Tarantino, ancora sconosciuto, vi presenta il film *Cani da rapina*: diventerà un successo mondiale, con un altro titolo, *Le Iene*. Per questo Tarantino – nel frattempo diventato uno dei registi più famosi al mondo – lo sceglie per l'anteprima italiana di *Bastardi senza gloria*.

E, qui, il leggio interrompe il suo lungo elenco per svelarmi un aneddoto sentino dalla voce di **Vittorio Scarpellini**. "Mi chiese di fare una telefonata – dice Vittorio – Lo feci accomodare in ufficio. Si mise a chiacchierare con calma. Aveva chiamato in Australia. La bolletta venne stratosferica".

Con EuropaCinema, una creatura di **Felice Laudadio**, vennero a Viareggio i più grandi: **Ettore Scola, Taviani, Monicelli** tanto per fare qualche nome...

Il tempo corre, il racconto del “Leggio” è un mare che si perde nell’orizzonte, onde ed ancora onde che giocano sul confine della battima. Alcune di queste le conosco e le ricordo. Sono quelle che hanno bagnato i giorni della mia vita.

Eccone alcune...

Il Politeama quando da giovane, con i miei amici, era il posto magico dove andavamo a vedere le “*Canzonette*”. **Egisto, Vittorio “Tubino” Cinquini, il Casani.** Sera, dopo sera, seduti nei palchetti o sui gradini della galleria, vivevamo un rito collettivo, atteso per mesi, custodito nel cuore, immaginato nei sogni. **Che spettacolo!** Protagonista il pubblico. Che emozione le luci che si abbassavano, il brusio che calava, l’orchestra che iniziava il pot-pourri.... **Luciano Maraviglia, Anselmo Pulga...** il canto corale, il ritmo con le mani quasi fossimo al concerto di Capodanno. Il sipario si apriva e lo spettacolo prendeva vita. L’ho fatto per anni, lo sento sempre dentro.

C’è stata, poi, una parentesi, durata molto tempo, durante la quale per il Comune coordinavo la **Stagione di Prosa**. Gli artisti e le compagnie erano scelte da un grandissimo impresario romano: **Mauro Carbonoli**. In pratica mi occupavo di tutto; dalla promozione, alla vendita di abbonamenti e biglietti. Dai rapporti con la Siae e con le scuole. Dalla pubblicità alla promozione. Dall’operazione di montaggio (mattina presto) a quelle di smontaggio (notte tarda). Nel mezzo lo spettacolo con l’accoglienza degli attori e le chiacchiere a cena, calato il sipario. Ho incontrato i più grandi attori e le più grandi attrici del panorama italiano:

Dario Fo, Franca Rame, Glauco Mauri, Anna Proclemer, Ugo Pagliai, Paola Gassman, Carla Gravina, Gigi Proietti, Giorgio Gaber, Gastone Moschin e tanti, tanti altri...

È c’è stata, infine, la parte vissuta sul palco, dietro le quinte, nei camerini... quello, a sinistra, il più grande, destinato alle “Stelle”. A destra i tecnici, al primo piano ragazzi e ragazze. Che bello...

Gli odori del legno, delle corde, delle tinte spennellate per realizzare le scene, i profumi usati dai parrucchieri, i colori per il trucco, la bellezza dei costumi...

Il piccolo spazio sottratto al sipario chiuso per vedere il pubblico in sala. Pubblico che sentivi e che ti terremotava i sensi. Quei secondi che diventano eternità quando, dopo la “mezza sala” urlata dal macchinista, tutto si fa buio, tutto si fa silenzio. Il terrore delle battute sparite dal copione della mente, la goccia di sudore che cancella il cerone sulla pelle, gli occhi che si chiudono per imprigionare l’adrenalina e l’energia del momento.

Esperienze bellissime vissute con **Egisto Malfatti, Enrico Casani, con la Compagnia di Tony Filippini, con “Il Gruppo della Torre” al fianco di Gianni Lenci, con la Canzonetta dei Rioni (la Vecchia Viareggio con Claudio Morganti, Alessandro Bonuccelli...)**, con gli spettacoli per le scuole, i saggi di danza, le trasmissioni tv, i convegni...

e siamo arrivati alla fine, all'ultima volta...

Lo straordinario spettacolo *“C'è la vita, la vita oh bimbetto, serata omaggio ad Egisto Malfatti, poeta di Viareggio”*, andato in scena il **3 marzo 2017** davanti ad un tutto esaurito ed al fianco di un cast meraviglioso.

E se ci pensiamo bene il titolo è perfetto per la metafora di una chiusura di un cinema-teatro, dolore per tutti, sconfitta di una Città. Qualcosa che muore, si interrompe, finisce (un verso straordinario).

Ed anche per questo, d'accordo con il nostro “Leggio”, per chiudere il sipario di questo incontro volevo lasciarvi, con un racconto di auguri. Un presepe di oggi, una preoccupazione dilagante, una speranza comune. Un omaggio ad Egisto...

Si intitola: “Il bamboro rotto

“Un presepio col Bamboro rotto ci vole il panciotto col freddo che fa.
La scabodda, la strega, il linchetto l'orribile aspetto dell'eternità.
La mi' nonna sdraiata sul letto, l'impiastro sul petto, la tosse che ha!
Le' vorrebbe arrivà a novantotto, ma il medico ha detto che un ce la farà.”



GIOVEDÌ 27 – MARIA CRISTINA GUIDOTTI.

“LA DONNA NELL'ANTICO EGITTO”

LA NOSTRA DOCENTE PREMETTE”: PER GLI EGIZIANI LA DONNA ERA COMPLETAMENTE AL PARI DELL'UOMO.”

Questa premessa veramente delizia la maggioranza dei presenti in sala, noi del gentil sesso ma, l'ulteriore, successiva spiegazione che:

” tremila anni fa la complementarità dei due sessi garantiva il principio cosmico”, oggi deve far riflettere.

Oggi, in tempi di “quote rosa” e “par condicio” affermazioni diventate così nebuloze....

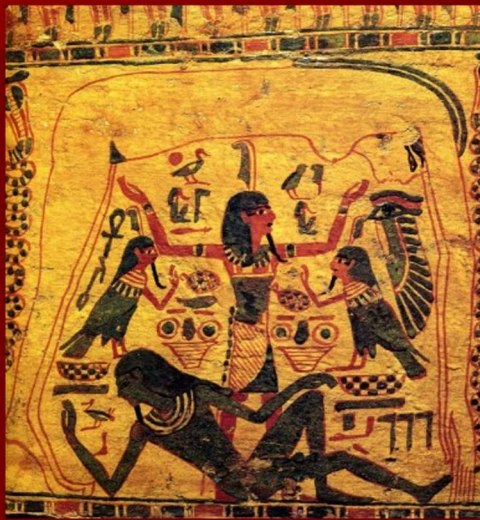
Sì, credo ci debba far riflettere, ampiamente, tutti quanti.

La nostra docente inizia parlando della donna-Dea.

Per gli egiziani la dea è presente fin dall'inizio dalla creazione del mondo.

Nella cosmogonia eliopolitana la dea Nut che raffigurava il cielo, era separata dalla terra che era maschile, dall'aria. Il dio Shu solleva il cielo dalla terra e la dea è raffigurata in una posizione arcuata perché diventa la volta del cielo

Cosmogonia eliopolitana



La dea tutte le sere ingoiava il sole e la tutte le mattine il sole veniva partorito di nuovo. La dea era importante non solo perché aveva dato inizio al mondo, ma anche perché faceva nascere tutti i giorni dell'anno.

Nut



non solo ma la dea Nut accoglieva anche le anime dei defunti e le portava in cielo.



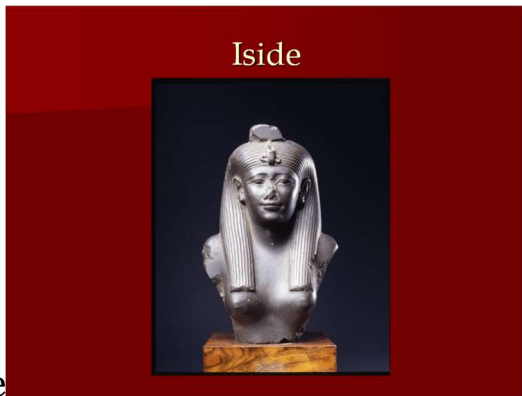
vediamo qui la reticella azzurra che copre la mummia chiamata "la corazza magica" come protezione del cielo.

Altre dee sono quelle di una trilogia, una famiglia

La triade Sekhmet
Ptah e Nefertum



Era importante anche la dea Mut sposa di Amon con il figlio Shu, ma questa triade, qui raffigurata, era molto importante: la dea delle pestilenze e anche dea della medicina, Sekhmet, la dea con la testa di leonessa e Ptah che è il marito dio dei mestieri, anche il dio dei lavoratori. Insieme hanno un figlio Nefertum che era il dio dei profumi, per questo è raffigurato con in testa un fiore di loto. Un'altra famiglia importante è quella formata da Iside, Osiride ed il piccolo Horus.



Iside, la dea maga il cui culto era diffuso in tutto il mediterraneo. A Roma aveva ben cinque templi. Plutarco lo storico romano racconta la storia divenuta poi un mito di Osiride ed Iside. Osiride all'inizio del mondo era un re dell'Egitto buono e giusto. Iside era la moglie, ma Osiride aveva anche un fratello Seth, invidioso e geloso del suo successo che voleva prendere il suo posto. Seth escogita un tranello per uccidere il fratello e detronizzarlo. Assieme ad alcuni complici costruì quindi una cassa, durante una festa, proclamò che l'avrebbe regalata a chiunque fosse riuscito ad entrarci perfettamente.

Mentre Osiride, incoraggiato dal fratello, tentava di entrarvi, il fratello lo chiuse dentro e gettò il sarcofago nel Nilo. Il sarcofago discese il fiume fino al mare per poi fermarsi a Byblos, dove un'acacia lo avvolse coi propri rami. In tempi successivi l'acacia venne tagliata e dal tronco si ricavò un pilastro per il palazzo del re di Byblos. Nella disperata ricerca di Osiride, Iside giunse a Biblo dove, sotto le sembianze da comune mortale, riuscì ad entrare a far parte della corte reale, a guadagnarsi la fiducia della regina Nemano ed a divenire nutrice del giovane principe della città. Un giorno Nemano scoprì Iside mentre poneva il principe bambino sulle braci ardenti: non consapevole del fatto che si trattava di un rito atto a garantire l'immortalità al bambino, la regina si allarmò ed Iside fu costretta ad assumere le sue vere sembianze ed a svelare il vero motivo per cui si trovava nella città. Messa al corrente, Nemano consegnò il sarcofago, che ancora era contenuto nel pilastro d'acacia, alla dea. Iside tentò invano di resuscitare Osiride, ma ne rimase fecondata. Ne nascose quindi il corpo a Buro mentre qualche tempo dopo partorì Horus e lo allevò in segreto nelle paludi del delta. Un giorno Seth trovò il corpo di Osiride. Furibondo, lo smembrò e ne disperse i pezzi per l'Egitto, sicuro che Iside si sarebbe arresa ed infine, per maggior sicurezza, mise Iside e Nefti sottochiave. Queste vennero liberate successivamente da Selket e altre sette dee, e si misero subito alla ricerca delle parti del corpo di Osiride. Dopo averlo ricomposto lo mummificarono, affinché il dio potesse rinascere nei campi Agri una sorta di paradiso egizio. Iside sarebbe poi andata, insieme ad Osiride, nell'Oltretomba per vivere in eterno con lui. Osiride risorse e divenne il dio dell'oltretomba.

Il mito di Osiride serve anche a dimostrare la tesi della discendenza divina dei faraoni.

Il figlio Horus diventato grande affronterà lo zio e riuscirà ad uccidere lo zio e riprendere il potere e diventa re dell'Egitto.

Il mito di Iside e Osiride



Iside rimase un mito a lungo anche dopo l'Editto di Costantino che proibiva i culti pagani nell'antico Egitto. Ecco il suo tempio nell'isola di File che si trova ad Assuan

Il tempio di File



fu oggetto di pellegrinaggi.

Addirittura, alcuni vedono nella figura di Iside che, a poco a poco diventa una iconografia della Madonna ed alcuni templi di Iside sono stati trasformati in Chiese.

Altre dee erano single come la dea Neith, la dea della caccia e della guerra, come Diana per i romani o Artemide per i greci.

Neith



Maat



o Maat la dea della verità e della giustizia che doveva garantire l'ordine cosmico, perché l'Egitto poteva sopravvivere solo se c'era l'ordine cosmico nel mondo.

Alcune trinità erano invece raffigurate come animali:

Bastet



Bastet dea della femminilità, della pace, della gioia.

Hathor



o la dea vacca Hathor
che può essere raffigurata come figura umana o come animale ma che
conserva sempre le orecchie di vacca. Era la dea della sessualità, della musica

della rinascita, famosa per il suo latte, il latte della dea che aveva un potere di rinascita, Il latte era simbolo di nascita, ovviamente, nell'antico Egitto.

Ecco qui dei contenitori per il latte:



si

vede l'immagine della dea ed anche vediamo l' iconografia della vacca che



allatta il faraone

Incredibile!!!per garantire la rinascita del faraone dopo la morte!

La dea Toeris era un'altra divinità a forma di ippopotamo, cara alle donne

Toeris



proteggeva le partorienti e i neonati

Qui a sinistra una stele che raffigura due donne che sembrano ringraziare la dea per un parto andato a buon fine. E' ex voto.

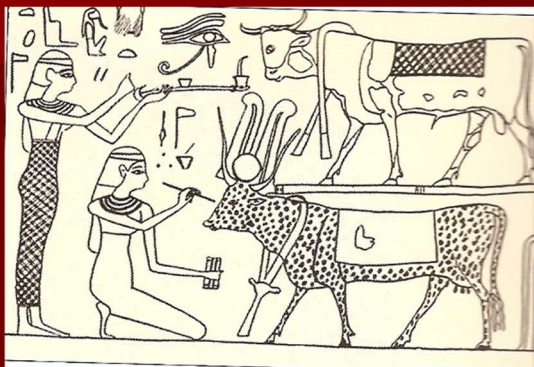
Si conclude la galleria delle immagini delle dee con Seshat la dea della matematica e delle biblioteche proposta al trucco. religiosa Il trucco aveva

Seshat



anche una valenza
uomini che dalle donne.

religiosa, usato sia dagli



ecco la dea che trucca una vacca
prima di una cerimonia religiosa. **(CONTINUA)**

Nel prossimo giornalino parleremo delle grandi spose reali, delle sacerdotesse e della donna comune.

LA RUBRICA CULINARIA:
(a cura di Daniela de Santi)

Per il giovedì e il martedì grasso, Daniela suggerisce due alternative di pesce al posto dei classici tortelli di carne.



APPUNTI di CUCINA

Ricette semplificate e testate, a cura di Daniela De Santi

“Fagottini di merluzzo con cipolle di Tropea glassate”

possono essere serviti – in proporzioni ridotte – come antipasto oppure come piatto unico.

Ingredienti per 3 persone: 2 etti abbondanti di filetto di merluzzo (meglio, se fresco), 9 fette di pancetta arrotolata, 2 etti di cipolle “Tropea” (N.B. peso dopo averle nettate), un bel cucchiaino di burro, un po’ di olio di oliva e di semi, un cucchiaino di zucchero, sale grosso e fino, una tazzina da caffè di aceto di vino bianco, 3 foglie di alloro.

Partiamo dalle cipolle: dopo averle ben nettate e lavate, dividetele in due o quattro spicchi a seconda della grandezza; quindi fatele lessare (piuttosto “al dente”) in acqua bollente con una tazzina di aceto e un cucchiaino di sale fino. In un tegamino, con un filo di olio di oliva, fate sciogliere il burro; aggiungete le cipolle scolate, lo zucchero e l’alloro. Fatele cuocere, a fuoco basso, mescolando finché non saranno glassate (il liquido dovrà diventare una crema densa). Passiamo ai fagottini: fate lessare il merluzzo in acqua bollente, con l’aggiunta di un cucchiaino di sale grosso; scolatelo e ponetelo su un tagliere; togliete accuratamente eventuali lisce, sminuzzatelo e radunatelo “a forma di vulcano”. Aggiungete un po’ di olio di oliva e di semi e, con l’aiuto di una forchetta e un cucchiaino, amalgamate bene il tutto (in modo che il

merluzzo sia tutto condito, ma senza eccesso). In una teglia da forno, ricoperta di carta da forno, disponete a debita distanza le fette di pancetta; ripartite in ciascuna il merluzzo e date loro la forma di un fagottino. Infornate a 230 gradi, per pochi minuti (preferibilmente dando un po’ di ventilazione): la pancetta dovrà risultare croccante. Poi, servite con le cipolle, così



“Gamberoni alla Catalana” come tutte le ricette tradizionali (in questo caso, della cucina spagnola) anche la “Catalana” ha diverse versioni; ne propongo una che, oltre alle varie verdure, comprende anche la frutta. Ne risulterà una bella, variopinta e gustosa pietanza, da servire anche come piatto unico. Ingredienti per 3 persone: 4 etti abbondanti di gamberoni (meglio, se freschi), 1 etto circa di pomodorini ciliegino; una cipolla fresca di Tropea; una bella manciata di rucola, un finocchio, 3 / 4 carotine tenere, 2 / 3 costoline di sedano tenere; poi, a seconda della stagione e della reperibilità: 1 limone, 1 bella arancia, qualche fragola, la polpa di avocado, ananas, mango; olio di oliva, sale, aceto, pepe o peperoncino tritato.

Togliete la testa ai gamberoni, lasciando il guscio, e lavateli. Dopo averli asciugati in un canovaccio, fateli saltare in una padella capiente con olio di oliva e sale, per circa quindici minuti (il tempo di cottura dipende dalla grossezza dei gamberoni).

Nettate e lavate accuratamente la verdura; dividete in due i pomodorini; tagliate la cipolla ad anelli, il finocchio a fettine, le carotine e il sedano “alla julienne” (a striscioline). In un bel vassoio, formate un “letto” con le verdure e conditele a vostro gusto. Aggiungete i gamberoni cotti e quindi la frutta lavata (limone e arancia a fette, fragole divise a metà, la polpa di avocado e altro a cubetti); qui potete dare sfogo alla Vostra fantasia! *Buon appetito!* *****

Come si può fare un dessert facilissimo? Ricorrendo ai preparati per crema da tavola (al cioccolato, crème caramel, ecc.): nei supermercati si trovano facilmente e di marche



“consolidate”; basta aggiungere del latte e seguire le istruzioni riportate sulla confezione. Poi, volendo, si possono aggiungere delle “decorazioni”: panna montata, scaglette di mandorle, “smarties” (confettini di zucchero colorati), ecc. e ottenere dei simpatici risultati come questo.



Nel mondo contadino di una volta, per festeggiare il Carnevale si facevano i tortelli (meglio, “tordelli”), una vera prelibatezza per quei tempi

“I tordelli”

“E’ Carnevale e si deve fa’ i tordelli,
 ha detto il mi’ Bastian, che è goloso.
 Li mangerebbe in capo a un tignoso;
 per riempirsi non gli bastan due corbelli.
 Ammazzi la chioccia che ha smesso l’ovo,
 e non ne farà più,
 mangia a ufo per di più!
 Con la chioccia ci fai un bel pentolon di brodo.
 Appezzi due pani nel catino;
 un pizzico di spezie e quattro ovi,
 prezzemolo, una cotenna e quel che trovi-
 tutto fa brodo- e cacio pecorino.
 Ammolli ogni cosa col brodo di gallina;
 lavori la pasta e stendi la sfoglia.
 Dopo, lo sai bene come si voglia:
 dei bei tondoni tagliati con la rotellina.
 Quando son fatti, li cuoci nel paiolon,
 l’imbratti con un intingolo che sia
 e poi, fatti capanna pancia mia:
 che bontà, boccon dopo boccon!”

..... raccolta e “tradotta” da Daniela De Santi