



*Notiziario*  
**Tre Emme**

*Club Tre Emme di Roma*

*n. 163 – febbraio 2025*





## **EDITORIALE**

# **FEBBRAIO**

Carissime amiche e amici,

il 3 febbraio si è tenuta qui a Roma la Convenzione Nazionale alla quale hanno partecipato delegate di tutte le sedi. E' intervenuta all'incontro la nostra Presidente Onoraria signora Patrizia Credendino, accolta con molto affetto da tutte le partecipanti.

E' stata una giornata come sempre molto interessante. Tutte le Presidenti delegate hanno svolto nelle loro sedi un ottimo lavoro nonostante le difficoltà che, purtroppo, si presentano spesso, quali mancanza di nuove socie, difficoltà nel trovare nuove candidature e, quindi, poca alternanza nei ruoli. Nella sede di Venezia nonostante il grande lavoro fatto dal Direttivo non c'è stata la svolta che speravano. Tuttavia, anche se ci sono ancora poche socie, le iniziative non sono mancate e ci sono stati ben due burrachi di beneficenza, sicuramente l'anno prossimo avranno modo di raccogliere i frutti del lavoro fatto per cui restiamo fiduciose per il futuro. Nelle altre sedi c'è stata una positiva ripresa. A Livorno sono aumentate le iscrizioni, molte le iniziative e le visite a bordo di navi, una su nave Fasan dove una comandante ha accolto le tante socie Tre Emme salite a bordo. La nostra vicepresidente Emanuela Facca ha partecipato al Concerto della Banda dell'Esercito a fine agosto e alla visita su Nave Trieste c'ero anch'io. Un bel mercatino di Natale ha permesso alle socie di Livorno di fare una sostanziosa donazione all'Istituto Andrea Doria e di accantonare una somma.

Il fondo a bilancio servirà per ulteriori donazioni ai sensi dell'art. 6 dello Statuto. A La Spezia continua il trend positivo, tante iscrizioni e, come sempre, numerose belle iniziative sono state portate avanti dal Direttivo uscente. Quest'anno fortunatamente ci sono socie che si candideranno per sostituirlo. Anche a Taranto sono state tantissime le iniziative portate avanti e sembra non ci saranno problemi per un nuovo direttivo. Complimenti davvero a tutte.

Durante la Convenzione la nostra Presidente Onoraria ci ha parlato di una iniziativa che le sta molto a cuore, la "Race for the cure". Già in passato noi avevamo partecipato come associazione ma quest'anno la Marina Militare ci ha chiesto di partecipare affiancati e di collaborare a questa meritoria iniziativa. E' stata costituita una squadra alla quale tutte noi possiamo iscriverci, per donare o per partecipare attivamente l'11 maggio. Anche nella sede di Roma ci sono stati tanti eventi ai quali le socie hanno partecipato con grande entusiasmo. Si è percepito il piacere di rincontrarsi e questo ci fa ben sperare per il futuro. Alla assemblea deliberante abbiamo presentato per l'approvazione il rendiconto economico davvero positivo, considerato i numerosi eventi organizzati. Fortunatamente quest'anno a Roma abbiamo delle candidature per il rinnovo del Direttivo e del Comitato dei Garanti e il 26 febbraio ci saranno le Elezioni. Grande soddisfazione in tutte noi per quanto si è potuto devolvere all'Andrea Doria e all'Anafim, frutto di mercatini e di burrachi di beneficenza in tutte le sedi del Club.

Un grande lavoro fatto dalle signore dei Direttivi, dalle partecipanti ai Laboratori e dalle organizzatrici di burrachi. C'è stata davvero una grande partecipazione ai mercatini di Natale e a tutte le varie iniziative dei Club. Un sentito ringraziamento a tutti i Presidenti dei Circoli Ufficiali e al personale che con attenzione e collaborazione ci supportano in tutto, ma soprattutto in questi eventi di beneficenza.

In questo Notiziario troverete tanti articoli. Grazie a tutti per la collaborazione.

In attesa dei futuri eventi vi lascio con un abbraccio.

**Presidente Nazionale  
Donatella Arnone Piattelli**



## Ricordi di viaggio

# CROCIERA IN GIAPPONE

Francesca Paola Catania Salvagnini

Ho sempre desiderato fare una crociera e visitare il Giappone per cui, quando si è presentata l'occasione per le due cose abbinata, ho convinto mio marito a partire, cosa non facile dato il suo odio per le affollate navi da crociera e la sua indifferenza per il Giappone. Ma ho vinto e in ottobre dell'anno scorso siamo partiti con volo Roma Tokyo dove, il giorno dopo, ci siamo imbarcati su una splendida nave, Bellissima di nome e di fatto, che ci ha trasportato per 12 giorni intorno alle isole dell'arcipelago nipponico.

Abbiamo toccato otto porti con la possibilità in ogni tappa di partecipare a varie escursioni. Le abbiamo fatte quasi tutte: alcune interessanti, altre meno, ma eravamo partiti per godere della cultura giapponese e visitare i suoi famosi templi. Per raccontare tutto quello che abbiamo visto ci vorrebbero pagine e pagine ma non desidero fare un diario o una guida, è meglio che scriva invece delle sensazioni e delle emozioni provate in alcuni luoghi. Le nostre escursioni erano fuori dal tradizionale circuito turistico, il che non sempre ha presentato aspetti positivi.

Prima tappa, Muroran, nell'isola di Hokkaido, villaggio piccolo ma circondato da tanto verde, boschi, ricco di acque termali, a pochi chilometri da Noboribetsu, sede di un parco a tema, dove per la prima volta siamo venuti in contatto con la cultura giapponese: abbiamo visitato delle ricostruzioni di abitazioni del periodo Edo (1603-1867), uno dei periodi più fiorenti nella storia del Giappone e la residenza di Katakura, famoso comandante Samurai. E' stata una visita interessante ma quello che abbiamo apprezzato di più, non solo nella prima tappa ma in tutto il Giappone, è stata la cura e l'attenzione per i giardini e i parchi, progettati in ogni dettaglio, fiori splendidi ed alberi secolari che fanno godere tutti i sensi! Ogni luogo visitato ha i suoi templi, alcuni imponenti, altri



piccoli ma in generale simili fra loro. Tre sono stati i luoghi che mi hanno entusiasmato: Busan in Corea del Sud, Kanazawa e Kyoto. A Busan, città moderna e vivace, c'è un villaggio arroccato su una collina che mai avrei immaginato di trovare: il Gamcheon village nato dalla ristrutturazione di una vecchia baraccopoli. Le case sono coloratissime, i muri decorati da murales, sculture e installazioni artistiche, le stradine piene di ristoranti e negozi

caratteristici. Mi ha ricordato Matera anche se per il colore mi è venuto più in mente Caminito a Buenos Aires. E Busan è anche sede di un tempio particolare, molto bello, a picco sul mare, con un Buddha gigantesco e statue con le teste di animali corrispondenti ai segni dello Zodiaco.

E veniamo a Kanazawa: qui abbiamo avuto il piacere di passeggiare nelle strette strade del più famoso mercato del pesce, Ornicho market, dove circa 170 bancarelle espongono con ordine maniacale pesce fresco e granchi di ogni tipo, che abbiamo ammirato e assaggiato. Uno spettacolo di colore e una festa di odori.

A Kanazawa abbiamo anche visitato il caratteristico quartiere delle geishe e delle case da tè, un incredibile tuffo nel passato, e il giardino Kenrokuen, uno dei tre giardini più belli del Giappone. Il nome significa Giardino dei Sei Elementi che sarebbero le sei caratteristiche che un giardino deve avere per essere perfetto: spaziosità e isolamento, artificio e antichità, corsi d'acqua e panorami. Il giardino li aveva tutti.



Che dire di Kyoto? Splendida con i suoi meravigliosi



templi che avremmo ammirato di più se non fossero stati assediati da migliaia di visitatori.

Per fortuna ne abbiamo incontrati di meno nella visita dello straordinario tempio buddista Kinkaku-ji, completamente coperto da lamine d'oro che riflette la sua luce sulle acque di un laghetto regalando un'atmosfera di grande serenità.

Sorvolo sugli altri porti e luoghi e mi soffermo su Tokyo dove ci siamo fermati qualche giorno a fine crociera. Tokyo racchiude l'essenza del paese nelle sue mille sfaccettature: bella, moderna, vivace, piena di

quartieri eleganti per lo shopping come Ginza o la frenetica Shibuya, dove si trova l'incrocio più trafficato al mondo, o Shinjuku, il quartiere che non dorme mai, ricco di grattacieli e locali. Non mancano le aree verdi e tranquille e i quartieri storici dove ci si tuffa nel passato, come lo storico distretto di Asakusa dove abbiamo ammirato il tempio di Senso-ji, il più antico di Tokyo, dedicato alla dea buddista della misericordia, cui si accede attraverso una grande porta millenaria sormontata da una lanterna immensa. La zona è davvero ricca di tradizione, piena di visitatori e negozi di artigianato.

E per ultimo due parole sulla nave. Esperienza inaspettatamente positiva: organizzazione perfetta, attività simpatiche di ogni tipo e per ogni età, spettacoli, eccellente cucina italiana ed eleganti ristoranti, senza considerare il lato positivo di entrare nella propria cabina, tra l'altro bella e comoda con balcone sul mare, e non fare più i bagagli per tutta la durata della crociera evitando così il pellegrinaggio da un hotel ad un altro. Ogni porto ci riservava il saluto di commiato con danze nei costumi tradizionali, violini, strumenti a percussioni mentre la nave salpava e si allontanava, molto piacevole in verità!

Cosa ho notato di particolare: in Giappone non parlano inglese per cui la comunicazione è difficoltosa. Le macchine ATM per il prelievo di contante prendono solo carte emesse in Giappone per cui bisogna cercare un Ufficio Cambi. La maggior parte dei taxi non accetta carte di credito, quindi meglio chiedere prima di salire e informatevi anche prima di sedervi ad un tavolo di ristorante! E soprattutto scaricate l'App Google Translator altrimenti sono...guai, a meno che non parliate giapponese.

Natura splendida, paesaggi mozzafiato, fiori meravigliosi, gente educata e gentile. Il Giappone merita un viaggio così lungo; ci tornerei solo per ammirare i ciliegi in fiore in primavera e il foliage in autunno.





## I misteri della memoria

# RITRATTI IN UN CASSETTO

Vanda Cosimi Funaro

Un corteo di figurine, di paesaggi, di sentimenti tra i più diversi si sfilano nei miei pensieri nel momento in cui comincio a pensare ai “Ritratti” o in questo caso ai personaggi che dominano i miei ricordi negli anni della scuola e che mi hanno sempre accompagnato fino ad oggi. Quanta vita, quanta ricchezza di emozioni, quali affascinanti immagini hanno invaso la mia mente. Fin dagli anni acerbi della vita si scopre il mondo e si fanno le prime esperienze; talvolta non sono anni facili e le mie simpatie andavano maggiormente incontro a quei ragazzi che negli anni verdi hanno dovuto far fronte alle durezza della vita e alle cattiverie del mondo battendosi con energia, vincendo o soccombendo.

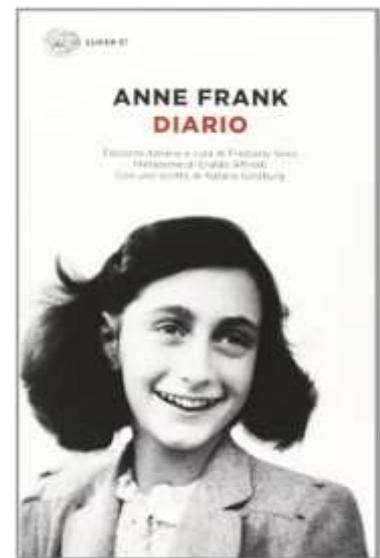
Che cosa misteriosa è la memoria! Gli avvenimenti della nostra vita, le cose che abbiamo visto, le scene a cui abbiamo assistito, rimangono impresse... Ma dove? Nessuno scienziato finora ha potuto stabilire definitivamente che cosa sia la memoria. Si potrebbe pensare alla mente umana come ad una lastra fotografica nella quale ogni fatto o oggetto rimanga registrato; ma, in realtà, la memoria non è passiva, fa una sua scelta, lasciando cadere certe impressioni, altre, invece, ponendole in primo piano. Talvolta dimentichiamo cose che ci sono parse importanti o avvenimenti recenti, al contrario, ricordiamo particolari in apparenza futili o lontanissimi.

La memoria, poi, trasforma la realtà. Ogni cosa nel ricordo è un po' diversa da quella che fu effettivamente; in genere è più bella, è soffusa di un ché di dolce e malinconico, come avviene nei sogni. Si può dire che la memoria “trasfigura”. Ebbene, quale altra attività spirituale trasforma le cose? L'arte, la poesia. La pagina di uno scrittore, un quadro, una scultura, anche quando sembrano imitare a perfezione la realtà, la presentano invece sotto una luce diversa, aggiungendovi qualcosa di indefinibile, che non proviene dalla realtà ma dall'animo dell'artista.

Perciò la memoria è già vicina all'arte. Nel ricordare, siamo tutti un po' artisti; ed è naturale che gli scrittori attingano a piene mani dalla memoria. L'infanzia e l'adolescenza sono quindi per gli scrittori una miniera di argomenti. Inoltre la sensibilità dei bambini e dei ragazzi è vivissima; i colori, i suoni, i profumi, i minimi particolari, si imprimono nella loro mente in maniera più acuta che non in quella degli adulti. È minore invece nei giovanissimi la capacità di esprimere ciò che vedono e sentono, poiché tale capacità si acquista con la maturazione, la riflessione, l'esperienza.

Ricorrendo alla memoria io stessa dispongo di immagini di una vivezza che è possibile solo nella prima età, immagini che posso ordinare ed elaborare secondo la mia esperienza. Ricordo così il Leopardi e il Pascoli e, ripensando l'uno alle stelle dell'Orsa, l'altro agli aquiloni, ritrovo le sensazioni della mia infanzia. Fu tragico per me la lettura del “Diario di Anna Frank”; ero ancora un'adolescente quando affrontai quel testo e non avevo allora il distacco di un adulto.

Tanti cuori si sono commossi in tutto il mondo sulle pagine del diario e si può senza dubbio affermare che nel campo di Bergen Belsen in Germania morì una futura grande scrittrice e poetessa. “... vedo il mondo mutarsi lentamente in un deserto, odo sempre più forte l'avvicinarsi del rombo che ucciderà noi pure, partecipo al dolore di milioni di uomini, eppure, quando guardo il cielo, penso che tutto si volgerà nuovamente al bene, che anche questa spietata durezza cesserà, che ritorneranno l'ordine, la pace e la serenità”.





## Riflessioni sul tema **SOCIETÀ E TERZA ETÀ**

**Mariella Catozzi**

*“Una società è veramente accogliente nei confronti della vita quando riconosce che essa è preziosa nella disabilità, nella malattia, quando insegna che la chiamata alla realizzazione umana non esclude la sofferenza, anzi insegna a vedere nell’altro sofferente un dono per l’intera comunità, una presenza che chiama alla solidarietà e alla responsabilità “ (dalla prolusione di Papa Francesco all’Accademia Pontificia della vita).*

Purtroppo la società moderna non asseconda, in questo campo, l’accompagnamento degli anziani; superata la famiglia patriarcale, dove si viveva insieme ai genitori, ai vecchi circondati dall’affetto delle nuove generazioni.

La società di oggi impone dei ritmi piuttosto vivaci e rifiuta gli impegni dei vincoli affettivi, e non vuole ulteriori pensieri oltre quelli con cui deve convivere quotidianamente.

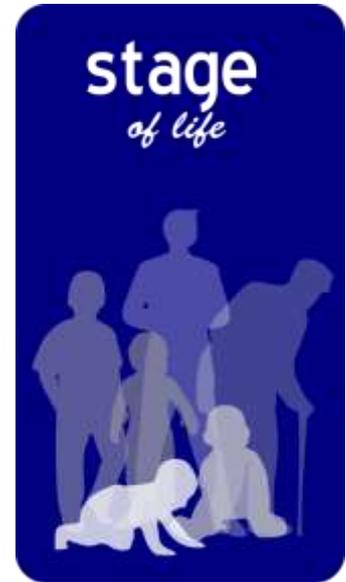
In conclusione si adotta il sistema del parcheggio, gli anziani si avviano ai cronocarri, oggi detti più delicatamente: case di riposo.

Simone de Beauvoir nella sua opera *“La terza età”*, ritenuto un caposaldo della letteratura mondiale sul tema, ha un approccio antropologico e storico che approfondisce sotto due punti vista, uno esteriore e l’altro interiore. Esteriore è il modo in cui la terza età si presenta agli altri, interiore è il modo in cui essa è assunta dal soggetto che la vive.

Nella prima parte viene esposto, analiticamente, il fenomeno biologico e le conseguenze psicologiche di un fenomeno sociale. Nella seconda parte considera la terza età un fenomeno, che è una dimensione esistenziale; cioè come l’uomo introietta il rapporto con il proprio corpo e con il tempo. Nota l’Autrice: *“... ritroviamo in tutti i tempi e nelle opere letterarie il tema della terza età come una desolata enumerazione delle malattie e delle infermità. Rimane cionondimeno un fatto extrastorico, che suscita reazioni identiche.”*

Anche se non si vogliono condividere le parole del Papa – *la vecchietta è la sede della sapienza della vita* - non si può disconoscere che gli anziani devono poter collaborare con i più giovani in modo costruttivo, migliorando la qualità della vita. L’esperienza è determinante per avviare processi di rinnovamento, soprattutto nelle classi dirigenti: va bene creare nuove classi di giovani dirigenti ma senza dimenticare la grande esperienza dei *boomers*, acquisita durante le lotte dialettiche quotidiane nello spazio politico.

Mi piace ricordare Gabriel G. Marques : *“Ai vecchi insegnerei che la morte non arriva con la vecchietta, ma con la dimenticanza”* ma io aggiungerei una piccola variante: bisognerebbe insegnarlo ai giovani, perché i vecchi già lo sanno!





## Una storia di amore e coraggio sull'Amerigo Vespucci "COME VENTO TRA LE VELE"

Moira Adiutori

Il titolo contiene una similitudine e il lettore attento si pone subito una domanda: a cosa è simile il vento tra le vele?

L'immagine di copertina ci colloca sulla nave più bella del mondo, vanto dell'Italia intera, oltre che della Marina Militare, e ci racconta una storia vera iniziata il 22 maggio 1995, quella che ha visto intrecciarsi le vite di un uomo e una donna. L'uomo è Francesco Carlo Bottoni, la donna è Lorenza Mel. Bottoni è stato Comandante in seconda del veliero, successivamente Comandante, un ufficiale amante della caccia. Lorenza è stata un pubblico ministero con la passione per i delfini, salita a bordo per un convegno dell'associazione Marevivo. Salpa così la narrazione, presentandoci i personaggi principali nel porto di Trieste, un uomo e una donna. Lui ha quasi quarant'anni, un incarico prestigioso, un matrimonio alle spalle e ha un carattere coinvolgente e gentile, travolgente e rispettoso. Lei è più giovane, bella, sportiva a livello internazionale e ha una borsa piena di codici, verbali, repliche, ingiunzioni e appunti. Da autentica veneziana ha confidenza col mondo delle barche, non solo per essere stata "su un trenta metri di lusso" a osservare delfini. Ci ha visto bene il comandante Bottoni, con questa battuta ha capito che il mare non era un ostacolo per Lorenza. Prende il largo il racconto, facendosi spazio tra i meandri del Vespucci e le tradizioni della Marina, dal cassero al quadrato ufficiali, dalla prora alla plancia, l'invito galante a cena, la pizza di mezzanotte e il *placet* dei colleghi e dei superiori fino al coronamento di un amore il 18 ottobre 1997. Il vento tra le vele è l'amore che spinge il viaggio, nello spazio e nel tempo: tocca le coste europee, dalla *naval diplomacy* del Vespucci si passa alla difesa e al pattugliamento delle acque territoriali a bordo della corvetta Urania; il vento tra le vele è la capacità di riorganizzare la vita e il lavoro di un uomo e una donna a ogni nuovo incarico, pensionamento compreso. Il vento tra le vele è guardare in faccia le proprie paure, riconoscerle e scoprire il coraggio di vivere di fronte alle divergenze imprescindibili e alle fragilità umane.



Il racconto è narrato in trentacinque capitoli dal ritmo incalzante, si arriva all'ultima pagina col fiato corto; il lettore si percepisce un osservatore all'interno della scena, alcune sono di forte impatto. Vi sono personaggi dal ruolo balsamico, eppure inquietanti con le loro osservazioni o con le loro domande semplici e spiazzanti.

Il libro è dedicato "agli uomini e alle donne della Marina Militare" ed è rivolto a tutti coloro che, sotto questo cielo, navigano la vita scoprendo nella quotidianità il vento favorevole alla propria velatura.

È in quest'andatura quotidiana che prorompe la figura di Lorenza, personaggio alle prese con il segreto di una vita serena, con l'accettazione delle cose ineluttabili, con la riscoperta di un vento favorevole che ha nome *Coraggio* per uscire dai porti del dolore, affrontando la notte che l'avvolge e salpare verso la stella più lontana.



## Da Venezia con amore

# CASANOVA

Maresa Secondi Mongiello



Nel 300° anniversario dalla sua nascita, il Carnevale di Venezia torna, dal 14 febbraio al 4 marzo 2025, a incantare il mondo, con un'edizione speciale, intitolata “Il tempo di Casanova”, dedicata all'intramontabile figura del veneziano. Un Carnevale all'insegna di un personaggio iconico, Giacomo Girolamo Casanova (Venezia 1725 – Dux Boemia 1798). Di lui è stato scritto moltissimo, a volte è stato esaltato altre dispreziato.

Si legge nel Grande Dizionario Enciclopedico: “Avventuriero e letterato”, nato da Gaetano Giuseppe Giacomo e da Giovanna Maria (detta Zanetta) Farussi (o Farusso), entrambi attori, ma, per sua stessa dichiarazione, è da considerarsi bastardo del patrizio Michele Grimani, un fratello del quale, Alvise, fu tutore del Casanova rimasto

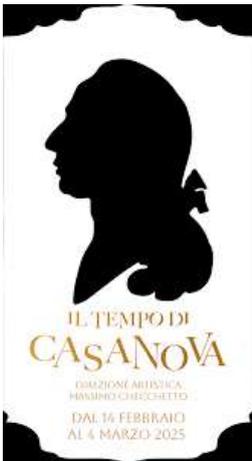
orfano in giovane età.

Forse si adottò a Padova (1742), dopo aver ricevuto gli Ordini minori, ma poi abbandonò la carriera ecclesiastica; grande viaggiatore (Roma, Napoli, Calabria, Corfù, Parigi, Austria, Inghilterra, Russia e altri Paesi) a Venezia condusse vita dissipata, tanto che gli fu consigliato di allontanarsi dalla città.

Nel 1756 fu imprigionato nei Piombi da cui evase (e si dice che sia andato a gustarsi un caffè al Florian) e si recò a Parigi. Una vita di viaggi, avventure, disavventure. Quando tornò a Venezia nel 1774 si dedicò alla produzione letteraria stampando varie opere. Tra l'altro, accettò l'incarico di confidente degli inquisitori di Stato.

Dovette lasciare Venezia un'altra volta e accettò l'incarico di bibliotecario (1785) del conte di Waldstein a Dux, dove si dedicò alla stesura dell'”Histoire de ma vie”, pubblicando varie opere, fino alla morte. “E' un eroe ma anche una vittima del suo tempo”.

Quest'anno si approfondirà ulteriormente la conoscenza del personaggio, ma anche del Settecento, secolo che segna la decadenza della Serenissima, eppure secolo di splendore, come se giunti al culmine di una civiltà non si potesse andare oltre.



Direttore artistico del Carnevale è Massimo Checchetto che sottolinea “Con questo titolo, vogliamo racchiudere un arco di tempo molto ampio, perché il Settecento è un secolo che ha segnato la nostra storia. Casanova è incarnazione del gioco, dell'amore e della follia; ha attraversato da protagonista quell'incredibile secolo che è l'età d'oro dello spettacolo e dell'arte, basti pensare al teatro barocco, l'inizio della scenografia moderna ancora oggi inarrivabile”.

L'apertura del Carnevale è stata il 14 febbraio, giornata in cui si festeggia anche San Valentino, e gli innamorati hanno espresso il loro amore e il messaggio più originale viene “gridato” dal palco, in Piazza San Marco.

Feste esclusive nei palazzi, ma grande festa in tutta la città, nei campi con gli artisti di strada, commedia dell'arte, mercatini, iniziative nei musei e nei teatri, alla Fondazione Cini, e in altri istituti culturali.

Niente “Volo dell'Angelo” in Piazza per motivi di sicurezza.

All'Arsenale torna lo spettacolo serale sull'acqua, quest'anno dedicato a Casanova (l'anno scorso ha visto trentamila spettatori); e all'interno delle Tese (antichi capannoni dove venivano costruite le navi), per i più giovani, musica di notte nei weekends.



Una tradizione consolidata è quella delle “Marie”, ideata dal giornalista e regista Bruno Tosi, nel 1999, patrocinata da “Il Gazzettino” e organizzata dall’associazione “Venezia è...”.

Al Circolo Ufficiali di Marina di Venezia, nell’occasione del “Tè delle Tre Emme”, Maria Grazia Bortolato - che ha continuato “la rievocazione storica” - ha illustrato la storia delle Marie e la complessa programmazione dell’evento.

Un po’ di storia: la Festa era una delle manifestazioni popolari più antiche della Serenissima.

Dal IX secolo è attestata l’usanza di benedire il 2 febbraio, festa della Purificazione di Maria, nella chiesa di San Pietro di Castello, le coppie che si sarebbero sposate entro l’anno.

Tra le ragazze più povere, ne erano scelte dodici che poi venivano vestite sfarzosamente e adornate con preziosi gioielli donate dalle case patrizie.

Durante un’incursione di pirati narentani (dalmati) le dodici ragazze furono rapite (si dice nell’844 o 946) e portate via per impossessarsi dei gioielli, e per riscuotere tributi.

I veneziani reagirono e sotto la guida del Doge le liberarono. Per ringraziare la Madonna fu istituita la “Festa delle Marie”. Attualmente le Marie sono dodici ragazze, tra i 18 e i 28 anni, provenienti dall’area metropolitana di Venezia, scelte tra le varie candidate da dodici giurati per impersonare le protagoniste in tutti i momenti del Carnevale; indossano abiti storici realizzati dall’atelier Pietro Longhi con tessuti Rubelli. Il 3 marzo alla Fenice ci sarà l’elezione della “Maria dell’anno” e della Maria dei lettori de “Il Gazzettino”.



*Massimo Checchetto, direttore artistico del Carnevale di Venezia, ha sottolineato l’importanza degli appuntamenti culturali in tutte le edizioni della manifestazione che, integrando il patrimonio della città ai temi del Carnevale, mette in rete enti e istituzioni del territorio. “Il Carnevale della Cultura offre un programma coinvolgente che si estende per tutta la sua durata – ha detto – dalle performance alla musica, i visitatori potranno godere di alcuni spettacoli che costituiscono una preziosa occasione per residenti e ospiti di partecipazione e integrazione, ma anche un’opportunità unica per immergersi nei diversi linguaggi artistici declinati nel tema di questa edizione”.*



## Ricordi di infanzia

### **RADICI**

**Savina Martinotti**

Sono nata e cresciuta in un piccolo paese sotto le Prealpi svizzere, situato a mezza costa di un declivio che dalle prime propaggini delle montagne scende dolcemente verso il lago di Varese.

Non c'è molto spazio per costruire, tutt'al più si può riparare, ammodernare, ristrutturare, come si dice ora. Per comperare una casa in paese bisogna fare una domanda al Municipio e comunque – sia chiaro – la precedenza è sempre ai nativi.

Quando ero bambina – negli anni '40 – il paese contava poco più di duemila abitanti, ora penso qualche centinaio in più ma ancora non arriva ai tremila. Io sono cresciuta lì, con il grande privilegio di vivere una vita all'insegna della libertà.

Noi bambini, già dalle elementari, potevamo circolare soli, senza gli adulti. Ci muovevamo in gruppi in paese e nei dintorni. Finite le ore di scuola alle quattro del pomeriggio si tornava a casa per la merenda e poi fuori a giocare - che fosse inverno o estate non faceva differenza.– per le strade del paese, nelle campagne che scendono al lago o nei boschi sui primi declivi delle montagne. Nei ricordi è qualcosa di magico, fatato.

Io mi sento – anzi, sono figlia di quell'infanzia favolosa: del silenzio dei boschi, del verde delle piante, dei colori dei fiori, del vento gelido, la tramontana, che soffiava dai monti, del candore argenteo della neve su cui in inverno scivolavamo con gli slittini, dei richiami degli ambulanti che dall'alba si confondevano coi chicchiricchì dei galli (la nostra sveglia) e i rintocchi delle campane che scandivano la vita del paese: le ore, le mezze, i quarti ma anche annunciavano le morti, gli incendi e la poiana che disegnava lenti cerchi in cielo cercando una preda.

Qualunque cosa io abbia fatto dopo, in qualunque luogo io abbia vissuto – e li ho amati tutti, in tutti ho trovato qualcosa da imparare e da ricordare – quelle sono le mie radici. In famiglia, nido di amore e di sicurezza, ma anche fuori con gli amici, nel gruppo, con le sue regole, la sua solidarietà, i suoi piccoli riti che sancivano un'appartenenza, con una condivisione totale e senza maschere. Per me un insegnamento prezioso, all'inizio inconsapevole poi assimilato e diventato profonda consapevolezza: non ci sei solo tu ma anche l'altro. La solida base su cui ho costruito la mia vita.

Ed è certamente da lì che ha avuto origine la mia grande passione per la vita associativa.





## Cibo storia del territorio

# SAPORI DOLOMITICI: CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA

Barbara Biasco

La cucina tradizionale dolomitica è un autentico viaggio sensoriale attraverso profumi, colori e gusti. Si comincia dagli immancabili primi come i canederli, serviti con speck, spinaci oppure formaggio ed accompagnati da ricotta affumicata o burro fuso, per poi passare ai *casunziei*, tipiche mezzelune di pasta ripiene di verdure oppure di erbe selvatiche.

Tra i secondi non può mancare la polenta con la selvaggina, servita con i funghi dei nostri boschi. *Dulcis in fundo*, i dolci tipici sono lo *strudel* o le torte con la marmellata di mirtilli rossi.

Una vera chicca a fine pasto sono le grappe aromatizzate alle erbe e ai frutti spontanei: famose sono le grappe ai frutti di bosco oppure al cumino.

Ingredienti genuini e ricette semplici realizzate con prodotti dell'agricoltura di montagna: questi sono i sapori dell'autentica cucina dolomitica.

Andiamo, però, alla scoperta di un piatto tipico delle Dolomiti, se avete avuto l'occasione di trascorrere qualche giorno in queste zone, sicuramente vi siete imbattuti nei *casunziei* all'ampezzana, dei ravioli a forma di mezzaluna ripieni di barbabietola.

I *casunzei* ampezzani sono un piatto di umili origini nato in un periodo non bene identificato. Rappresentano, con il loro ripieno a base di rape rosse ed il condimento con semi di sesamo, un retaggio della dominazione asburgica, terminata solo con la fine della Prima Guerra Mondiale.

Il loro nome, che ricorda i casoncelli tipici della tradizione bergamasca, potrebbe derivare sia da casereccio che da caso, ossia formaggio. La versione che propongo è la più tradizionale ma non è raro trovarne con formaggio nel ripieno, che si tratti di ricotta o altri tipici a "chilometri zero".

Oltre ai *casunziei* con le barbabietole, tipici del periodo invernale, è possibile trovare anche la variante estiva con spinaci, ricotta ed erba cipollina, o quella autunnale con la zucca. Ad accomunare queste tre ricette c'è la pasta all'uovo, sempre tirata sottilissima in modo da far intravedere il ripieno, e la forma a mezzaluna. Prepararli a casa è semplice. Per prima cosa dovrete cuocere le verdure del ripieno e nel frattempo dedicarvi alla pasta all'uovo. Realizzare i ravioli, un volta stesa la pasta e ottenuti dei dischi, è un gioco da ragazzi. Come condimento vi consigliamo di andare sul classico, proprio come vuole la ricetta originale dei *casunziei*: burro e semi di papavero.

### INGREDIENTI PER QUATTRO PORZIONI

- 350 g farina (oltre a quella per la spianatoia)
- 3 uova
- 3 barbabietole
- 2 patate
- 1 rapa
- 50 g burro (per condimento)
- 4 g semi di papavero (per condimento)
- Grana del Trentino oppure Zigher – formaggio dell'Agordino (per condimento)
- Pane grattugiato, se necessario.

### PREPARAZIONE

1- Per prima cosa sbucciate la rapa, le barbabietole e le patate e tagliatele a tocchetti di 2 cm tenendole divise. Lessatele in tre pentole separate fino a che non risulteranno tenere se infilzate con una forchetta. Indicativamente ci vorranno 15-20 minuti.

2- Nel frattempo preparate la pasta all'uovo. In una ciotola disponete la farina a fontana, rompete al centro le uova e iniziate a mescolare con una forchetta prima rompendo i tuorli e poi incorporando la farina poco per volta. Non appena comincia a prendere consistenza continuate a



lavorarlo sulla spianatoia fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti sotto la ciotola capovolta.

3- Una volta pronte le verdure dedicatevi al ripieno. Schiacciate le patate con l'apposito utensile in modo da ottenere una purea liscia. Grattugiate le barbabietole e la rapa e strizzatele con le mani per rimuovere l'eccesso di liquidi.

4- Riunite patate, rape e barbabietole in una ciotola e mescolate fino a ottenere un colore e una consistenza omogenei. Aggiustate di sale e, se il ripieno dovesse risultare troppo umido, unite qualche cucchiaino di pane grattugiato.

5- Riprendete la pasta e stendetela il più sottile possibile, a mano o con la macchinetta. Ricavate poi dei dischi di circa 10 cm di diametro e posizionate al centro di ciascuno un cucchiaino di ripieno. Chiudete a mezzaluna sigillando bene con i rebbi di una forchetta.

6- Lessate i *casunziei* per circa 10 minuti, con acqua moderatamente salata, prelevateli man mano che affiorano con una schiumarola e, quindi, conditeli con burro fuso e semi di papavero, grana o "Zigher" proprio come vuole la tradizione.

### CONSERVAZIONE

Una volta cotti e conditi, i *casunziei* si mantengono in frigorifero per un paio di giorni. Vi sconsigliamo di preparare con troppo anticipo i ravioli in quanto l'umidità del ripieno potrebbe compromettere la pasta. Piuttosto, sbollentateli un minuto e congelateli allargati su un vassoio: si manterranno fino a 2 mesi nel congelatore.

Buon appetito!!!





## A CARNEVALE FRITOLE IN TUTTE LE SALSE

Donatella Arnone



### Fritole de Puina

Le frittelle di ricotta

Facilissimo. Lavora fino a raggiungere un composto omogeneo: 250 gr. di ricotta fresca, 150 gr. di farina 00, due uova sbattute, un bel cucchiaino di zucchero e la scorza grattugiata di un limone. Lavora piccole frittelle che tufferai nell'olio bollente, scolale e cospargile con zucchero semolato.

Ci sta proprio bene un calice di Recioto di Gambellara, sicuramente tra i migliori spumanti da dessert italiani.



### Le castagnole veneziane

Una ricetta (di Carnevale, ma non solo) semplice, veloce e deliziosa.

Ammorbidisci 100gr di burro e mescola con 80gr. di zucchero, 3 uova, mezzo chilo di farina 00, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale, un cucchiaino abbondante di lievito (vanigliato).

Lavora l'impasto, scalda abbondante olio per frittura, quindi forma delle palline della dimensione di una noce e friggile finché risultino ben dorate. Asciugale sulla carta da cucina e spolvera con zucchero a velo. Ottime col miele di castagno, accompagnerei con un flute di Fiori d'Arancio, il moscato giallo Docg dei Colli Euganei.



### Fritole con la crema chantilly

1 - per la crema chantilly classica (attenzione che la cosiddetta "crema chantilly all'italiana" è altra cosa... ne parleremo un'altra volta).

Ingredienti: 500 gr panna montata fresca, 1 bustina di vanillina, 50 gr zucchero a velo.

Facile e richiede pochissimo tempo e impegno. Basta aggiungere lo zucchero a velo e la vanillina, sempre continuando a sbattere amalgama il tutto con l'aiuto delle fruste elettriche. Se preferisci usare la bacca di vaniglia (invece della vanillina) il procedimento risulterà un poco più lungo, perché dovrai lasciarla in infusione per una notte nella panna ancora liquida.

2 - per le frittelle: mescola 200 gr. di farina con 50 gr. di zucchero, un bicchierino di grappa e 15 gr. di lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Aggiungendo acqua tiepida, mescola fino a ottenere una pasta molto morbida, aggiungi un uovo sbattuto e un pizzico di sale, quindi lascia lievitare. La tua pasta dovrebbe raddoppiare di volume, a questo punto aggiungi una presa di pinoli e uvetta. Friggi a cucchiaiate in abbondante olio bollente.

3 - delicatamente riempi le frittelle con la crema chantilly.



### “Fritola a la venexiana”

Come si faceva una volta: mescola 200 gr. di farina con 50 gr. di zucchero, un bicchierino di grappa e 15 gr. di lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Aggiungendo acqua tiepida, mescola fino a ottenere una pasta molto morbida, quindi lascia lievitare. La tua pasta dovrebbe raddoppiare di volume, a questo punto aggiungi una presa di pinoli e uvetta. Friggi a cucchiaiate in abbondante olio bollente.



### Tortin a la Turchesca

Per il tortino di riso alla “Turchesca”, fai bollire 300 grammi di riso vialone nano e 100 grammi di zucchero in un litro di latte. Scolalo ancora al dente e mescolalo a una presa generosa di pinoli, datteri sminuzzati, uvetta fatta rinvenire nel liquore, mandorle, due tuorli e due uova intere. Tradizionalmente si aggiunge poca essenza di cedro, ma io la sostituisco con la scorza grattugiata di mezzo limone.

Ora, mescola bene e inforna a temperatura sostenuta per 20/25 minuti, in una teglia imburrata e passata con pangrattato.

Direi di chiudere in bellezza con un calice di meraviglioso Recioto della Valpolicella.



### Bugie, crostoli, chiacchiere, frappe, cenci... GALANI

La parola galani deriva dal veneziano “galan” che vuol dire nastro. Una volta si facevano delle strisce lunghe e strette di pasta e poi si annodavano e si friggevano. Così sembravano proprio dei nastri e, per toglierli dall'olio (o dallo strutto), si adoperava un ferro da calza prendendoli proprio dal nodo.

Mescola 500 grammi di farina con due tuorli e un uovo intero, 50 grammi di burro ammorbidito, 60 grammi di zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un cucchiaino di grappa, un pizzico di sale e, se serve, poco latte. Impasta, lavora bene e lascia riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Spiana in fogli sottili e taglia a strisce, quindi friggi velocemente in olio ben caldo (tradizionalmente si usa lo strutto).

Asciuga con carta da cucina e spolvera con zucchero a velo.



*Ogni persona merita di tornare bambino una volta all'anno  
e volare tra coriandoli di cielo  
e manciate di sogni  
a inseguire un cielo mai visto.*

*(Fabrizio Caramagna)*



*Carissime, eccoci a un nuovo appuntamento con la rubrica che vi darà la possibilità di mettere a fuoco l'aspetto critico di una pellicola. Buona visione, e non smettete di sognare perché il cinema è sogno.*

## **Emilia Perez**

“Emilia Perez” è musical e melodramma, due generi che convergono in un effetto sorprendente nel film. Una stravaganza messicana del regista francese Jacques Audiard sui rapporti di un avvocato, Rita Moro Castro, con un boss del narcotraffico, Juan Manitas Del Monte. Rita viene convocata con la promessa di ricchezze in un conto bancario svizzero. Le viene quindi spiegato il compito: deve organizzare per lui un intervento di riassegnazione di genere. Inoltre deve riorganizzare la sua vita e quella della sua famiglia, una transizione che comporterà notevoli cambiamenti. In questa fase iniziale Rita è ritratta sia come una subordinata, che trascorre il tempo a redigere documenti, sia come un'impiegata totalmente coinvolta da Manitas in missioni in tutto il mondo. Per lui, visita una clinica di Bangkok che offre ciò che Rita definisce “operazioni di cambio di sesso”. Inoltre, consulta un medico di Tel Aviv, il quale fornisce un avvertimento, affermando che lavora sui corpi, ma “non aggiusterà mai l'anima”, ma che alla fine decide di operare Manitas. Sebbene Rita lavori per un criminale e sia sopraffatta dai suoi guadagni illeciti, i pericoli e le complessità dei suoi affari rimangono dietro le quinte. Il lavoro diventa sempre più pericoloso quando Manitas riemerge dopo l'operazione con una nuova identità: Emilia Pérez. Rita trasferisce la moglie di Manitas, Jessica, e i due figli in Svizzera, fornendo loro falsi nomi e soldi veri. Per giustificare la scomparsa di Manitas, viene inscenata la sua morte: così Emilia inizia una nuova vita. Lei non ha alcun piano, se non quello di vivere alla grande con fondi che sono stati riciclati. Quattro anni più tardi Emilia contatta di nuovo Rita, per chiedere aiuto: le mancano i suoi figli e ha un piano audace per farli rientrare in Messico assieme a Jessica, presentata come una lontana cugina di Manitas. Nonostante Emilia mantenga un piede nella sua vita precedente fonda un'organizzazione chiamata La lucecita (“La piccola luce”) per cercare di aiutare le vittime della violenza del cartello della droga. Coraggiosamente Emilia si presenta al pubblico, mentre affida gli aspetti pratici della sua vita a Rita. I molteplici strati di inganno e le complicazioni romantiche che caratterizzano la sua nuova vita danno origine a un dramma operistico grandioso. I salti temporali offrono la possibilità alle canzoni e alle danze di trasmettere un'energia emotiva. Audiard cerca di tenere il pubblico sulle spine e trasforma Emilia, una sorta di eroina tragica, in una protagonista comunque priva di vita interiore. Il regista conferisce alla riassegnazione di genere di Emilia un valore trasformativo, elevandola a figura di madre. Tuttavia manca lo sviluppo della storia che non offre a Emilia né idee né ricordi, la suspense è ben congegnata ma rimane in uno strato superficiale. Un film intrigante che da un'opportunità unica per conferire ai piccoli gesti un potere immenso, per amplificare le sfide morali e i conflitti emotivi della vita quotidiana. Audiard si affida ai dispositivi narrativi per chiarire i personaggi, li estrae dalla vita e li adatta alla trama. “Emilia Pérez” presenta colpi di scena che, sebbene mirino a alimentare l'eccitazione, si traducono però solo in una corsa sfrenata.



**Regia:** Jacques Audiard **Genere:** Commedia, poliziesco, musicale **Attori:** Karla Sofia Gascon (Emilia Perez/Juan Manitas Del Monte), Zoe Saldana (Rita Moro Castro), Selena Gomez (Jessica Del Monte). **Data di uscita:** 9 gennaio 2025 **Distribuzione:** Lucky Red





*I consigli del Club delle Lettrici*

a cura di Anna Bartocci De Arcangelis

**Hisham Matar, *Amici di una vita*, Einaudi, 2024, ISBN 9788806262280**



Il giovane Khaled vive a Bengasi e sogna di andare nel Regno Unito da quando ha sentito alla radio lo speaker leggere un racconto del giovane scrittore Hosam Zowa contro il regime di Gheddafi che incombeva in Libia. Khaled parte per Edimburgo e lì conoscerà Mustafà, un giovane come lui assetato di libertà. Con l'incoscienza della gioventù decidono di partecipare a una manifestazione anti-Gheddafi che si terrà a Londra davanti all'ambasciata libica. E' il 17 aprile del 1984, da una finestra dell'ambasciata partirà una scarica di mitra che ucciderà una giovane poliziotta e lascerà feriti a terra una decina di manifestanti. Khaled ha solo 18 anni, ferito gravemente passa mesi in ospedale sorvegliato dalla polizia per difenderlo dagli agenti di Gheddafi. Per Khaled è la fine dei suoi sogni, delle sue aspirazioni, delle sue certezze. Con l'amico Mustafà non parlano di quel terribile giorno, ma la loro amicizia è sempre più solida. A

loro si è aggiunto anche lo scrittore Hosam Zowa, presente, ma non ferito alla manifestazione del 1984, il legame tra loro è sempre forte anche se vivono questa situazione di esiliati in modo differente. Il 17 febbraio scoppia la rivolta contro Gheddafi, Mustafà torna in Libia e parteciperà alla cattura e all'uccisione di Gheddafi. Anche Hosam torna in Libia, ma poi partirà per gli Stati Uniti con la sua famiglia. Solo Khaled non ha avuto il coraggio di tornare, di affrontare quel tormentato momento storico. Vive il suo stato di esule con una dolorosa nostalgia dei suoi cari e della sua terra: chissà se un giorno il desiderio di abbracciare la sua famiglia vincerà la paura che lo ha devastato per tutti questi anni? Matar intreccia pagine di storia alle vicende dei tre amici con rara maestria e con una elegante scrittura.

*L'angolo della poesia*

a cura di Anna Bartocci De Arcangelis

Stiamo vivendo un periodo tremendo, le guerre devastano la terra, si cerca invano la pace o almeno una tregua per piangere i nostri cari morti in battaglia o scomparsi in atroci prigionie. Un giovane soldato deve andare, non importa il colore della sua pelle, dei suoi occhi e dei suoi capelli, è un uomo innamorato, stringe tra le sue braccia il suo amore, sarà lei a dargli la forza di vivere e lottare, sarà lo scoglio a cui aggrapparsi, la sua ancora di salvezza

**ASPETTAMI**

Aspettami finchè ritornerò  
aspettami nel sereno e nella tempesta  
aspettami se la tristezza ti fa sospirare  
quando cominciano le lunghe piogge  
aspettami quando l'inverno fa vorticare la neve  
aspettami quando i giorni diventano caldi  
aspettami quando gli altri sono già stanchi  
e non si ricordano più di me.  
Aspettami quando da questi posti lontani  
le lettere non arrivano.  
Aspettami quando tutti con volto triste  
a casa si siedono con mestizia.  
Aspettami finchè ritornerò.  
Devi sentire dispiacere solo per chi impara  
e rapidamente dimentica  
Lascia che i miei amici e vicini si riuniscano

in lutto vicino al focolare  
e quando bevono il loro vino amaro  
alla mia memoria....  
tu aspetta. Questo bicchiere tu lo rifiuterai  
ancora aspettando me.  
Aspetta finchè io ritornerò  
a dispetto della morte stessa  
Lascia che dicano con indifferenza  
va bene tutto è a posto.  
Come, attraverso il grigiore della battaglia,  
tu, aspettandomi così,  
mi abbia salvato dalla mia condanna.  
Solo io e te possiamo sapere.  
Ho sopravvissuto al mio fato,  
proprio perché diversamente da tutti  
tu hai saputo aspettarmi.

*Kostia Simonov*



## La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

### MORIBANA VERTICALE

Con la composizione di questo mese usciamo dall'Hanaisho di base, che prevede due elementi principali: SHU (=soggetto), KIAKU (=fiore dell'ospite), e abbiamo un terzo elemento, FUKU (=secondario). Lo SHU è verticale, lungo più del diametro del "SUIBAN", il FUKU, lungo meno dello SHU, inclinato di 45 gradi con apertura di 30 gradi, il KIAKU, lungo metà dello SHU, è inclinato di 60 gradi con apertura di 45 gradi.

La composizione è contenuta in un triangolo scaleno. Il materiale usato, uguale per SHU e FUKU, nel nostro caso è il lentisco (=Pistacea lentiscus), pianta tipica della macchia mediterranea, raggiunge tre/quattro metri di altezza, è sempreverde, ha foglie paripennate, ed è una pianta piena di virtù: ha proprietà antibatteriche e antimicotiche, cura dermatiti, eczemi, se ne ricava un olio balsamico cicatrizzante.

In primavera produce piccoli fiori bianchi che diventano palline verdi e maturando diventano rosso chiaro e poi rosso scuro, quasi nero. Sotto i suoi cespugli si forma un ottimo terriccio da giardino. Come KIAKU abbiamo scelto un'unica Brassica (=cavolo ornamentale). Oggi ne esistono numerosissime varietà, con infinite sfumature di colore ed anche con i margini sfrangiati.

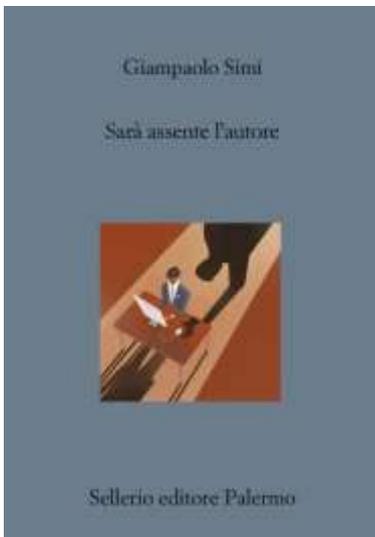


## Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

### Giampaolo Simi, *Sarà assente l'autore*, Sellerio, 2023, ISBN 9788838945281

Questo breve romanzo è tanto divertente e intelligente che temo di fargli torto a recensirlo. Ogni pagina, anzi ogni frase è intrisa di un sarcasmo disincantato eppure leggero e il rischio è quello di ridurlo a un libro umoristico o a una verbosa critica letteraria. Il libro gira infatti intorno all'editoria, ne mette a nudo le ipocrisie e spiega i meccanismi commerciali che ormai governano praticamente ogni nuova pubblicazione. Il protagonista è l'eruditissimo e sfortunato Gianfelice Sperticato, autore di un romanzo tanto elevato quanto impossibile da pubblicare. La sua antitesi è Federigo Crudeli,



“bestsellerista” ovvero autore di successo di un romanzo insulso. Le vite dei due si intrecciano per caso. Crudeli muore per un banale incidente: la casa editrice Idra Media Group è disperata perché sta facendo milioni vendendo il suo libro e sperava di pubblicarne altri. Armando Vinciguerra, direttore editoriale, ingaggia quindi Sperticato per fare da ghost writer, facendo figurare che Crudeli abbia lasciato diversi manoscritti inediti che verranno pubblicati un po' per volta. I dialoghi tra l'idealista Sperticato e lo squalo Vinciguerra sono un manuale per comprendere come funziona l'industria editoriale al giorno d'oggi e ne sono allo stesso tempo una critica feroce. No, non sperate nella vittoria della competenza, nel riscatto della cultura: Sperticato si lascia sedurre dal lato oscuro grazie a compensi sostanziosi che non poteva neppure immaginare ma lascia al lettore un monologo sprezzante e disperato che è forse il più bell'apologo della cultura che si possa leggere oggi.



## *Mostre a Roma*

### **Al Museo Storico della Fanteria**

**Indirizzo:** Piazza di S. Croce in Gerusalemme, 9, 00182 Roma RM

**“Salvator Dalì, tra arte e mito”** la mostra aperta dal 25 gennaio al 27 luglio 2025

**Mirò “Il costruttore di sogni”** ultimi giorni per questa mostra che chiude il 23 febbraio 2025

### **A Palazzo Cipolla**

**Indirizzo:** Via del Corso, 320, 00186 Roma RM

**“Picasso lo straniero”** la mostra dedicata al grande artista del Novecento sarà visitabile dal 27 febbraio

### **Museo dell'Ara Pacis**

**Indirizzo:** Lungotevere in Augusta, Roma

**Franco Fontana. “Retrospective”** la mostra aperta dal 13 dicembre 2024 è visitabile fino al 31 agosto 2025

### **Complesso del Vittoriano - Sala Zanardelli e Sala Regia**

**"Guglielmo Marconi. Vedere l'invisibile"**, la mostra al VIVE - Vittoriano e Palazzo Venezia aperta l'8 novembre 2024 è visitabile fino al 25 aprile 2025

### **Al Palazzo delle Esposizioni**

**Indirizzo:** Via Nazionale, 194, 00184 Roma RM

**“Elogio della diversità”** è un viaggio negli ecosistemi italiani, in mostra, dal 27 novembre al 30 marzo 2025. Una mostra dedicata al tema della biodiversità e della salute unica. Svolge un'attività di importanza strategica nell'ottica di contribuire a raggiungere i traguardi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile





## RICORDO DI UN'AMICA: FRANCESCA

Barbara Biasco-Graziella Todaro

Domenica 26 Gennaio il Club Tre Emme di Livorno durante la celebrazione della S. Messa domenicale in Accademia Navale, si è raccolto in una preghiera per ricordare un'amica, una Socia venuta improvvisamente a mancare il 22 Gennaio a seguito delle conseguenze di un terribile incidente automobilistico.

Il Club ha voluto ricordare Francesca con questi pochi versi, scritti dalla sua amica Graziella:

*" Il cognome era del Sud ma ti formasti al Nord.*

*Il destino ti fece incontrare un uomo in blu.*

*Lasciasti l'università e formasti una famiglia.*

*Pendolasti fra vari luoghi e tornasti infine dove tutto era iniziato.*

*In ogni luogo lasciasti il seme di una amicizia calda e sincera.*

*Ti tradì un raggio di sole a pochi metri da casa.*

*Un drammatico, inarrestabile, rapido declino ti strappò a noi.*

*Cosa dire?*

*Ci lasci tanti ricordi che il tempo non potrà appannare perché essi Ti ritroveranno viva.*

*Arrivederci Francesca!"*





### **CLUB TRE EMME DI ROMA**

Lungotevere Flaminio 45 - 00196, presso il Circolo Ufficiali Marina Militare *Caio Duilio*  
Tel/Fax 0636805181  
La segreteria è aperta il lunedì dalle 10.30 alle 12.30

---

### **NOTIZIARIO TRE EMME DI ROMA**

*Direttore Responsabile:* Donatella Arnone Piattelli

*Redattori:* il Direttivo, Savina Martinotti, Marilena Odeven, Francesca Salvagnini, Mariella Manzari

*Per informazioni e contatti:* [roma@mogliamarinamilitare.it](mailto:roma@mogliamarinamilitare.it)

La foto a pag. 19 è stata presa dal web.

Il Notiziario esce nella prima settimana del mese. La partecipazione è aperta a tutte le socie e le nostre amiche. Se volete mandarci dei contributi (resoconti di viaggi, visite a luoghi particolari, tradizioni marinare, curiosità, piccole storie, ricette, recensioni di libri, e chi più ne ha più ne metta), devono pervenire al Direttore o alla Redazione entro il 20 del mese per poter essere utilizzati nel bollettino del mese successivo. Altrimenti, niente paura. Andranno sul numero a seguire.

I testi devono essere in formato word (niente pdf, per favore!) e devono essere inviati via email come allegato, non incollati nel corpo dell'email. Anche le eventuali foto non devono essere inserite nel testo word ma allegate anch'esse come file indipendente, in formato jpg; diversamente, le foto sarebbero troppo poco definite per poter comparire sul Notiziario.

Potete leggere il numero in corso e tutti gli arretrati dalla nostra pagina web: [www.mogliamarinamilitare.it/roma](http://www.mogliamarinamilitare.it/roma)

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: [www.mogliamarinamilitare.it](http://www.mogliamarinamilitare.it).