



Notiziario
Tre Emme

Club Tre Emme di Roma

n. 159 – Ottobre 2024





EDITORIALE

OTTOBRE

Carissime amiche e carissimi amici,

settembre è il mese in cui si riprendono le attività e nel quale, dopo un periodo di vacanza e di sospensione della vita sociale, si torna ai nostri ritmi quotidiani con nuovo entusiasmo. Il Direttivo è tornato al lavoro per programmare i prossimi appuntamenti, alcune signore seguendoci dai luoghi di vacanza altre già qui a Roma. Il 27 settembre c'è stato il primo evento della nuova stagione. Ci siamo riunite nel salone rappresentanza del Circolo Ufficiali per un caffè di inizio stagione e per dare il benvenuto alle consorti degli addetti militari stranieri. Tante le socie intervenute e tante le signore straniere che abbiamo avuto il piacere di incontrare. L'atmosfera creata nel passato anno ha avuto un degno finale nello splendido evento che è stato a maggio l'International Day e nella bella festa d'estate di giugno. Una grande partecipazione, un'atmosfera festosa e familiare. Due momenti in cui si è percepito fortemente il piacere di stare insieme. È stato bello per le socie ritrovarsi all'International day, momento di accoglienza verso le consorti degli addetti con le quali condividiamo le difficoltà dei trasferimenti, la lontananza dalle famiglie e dai paesi di origine.

Ricordiamo con piacere la presenza della nostra cara Presidente Onoraria Patrizia Credendino che ha salutato tutte le delegazioni con entusiasmo.

Una sorpresa che ha arricchito ulteriormente la giornata dell'International day è stato l'arrivo del CSMM ammiraglio Credendino. Grazie a entrambi per questa partecipazione, non potevamo sperare niente di più!

Un sentito ringraziamento al Presidente del Circolo ammiraglio Giannini e al Direttore luogotenente Luca Pietrobono per il supporto e il contributo all'organizzazione dell'evento. Per tutti loro era il primo International day e sono sicura che, anche se ne avevano sentito parlare, sono rimasti piacevolmente colpiti da tanto entusiasmo e partecipazione.

Veniamo al nostro Notiziario. Troverete articoli di vari argomenti, storie di Marina, cronache di uscite sociali, ricordi di recenti viaggi e molto altro. Torneranno nel mese di ottobre gli incontri con la signora Piantini e l'Ikebana, ricominceranno gli incontri per il Club delle lettrici con Vittoria Bertolucci ed Elisabetta De Giorgi che, anche durante le vacanze, non hanno mai smesso di confrontarsi e di consigliarsi letture. Naturalmente anche il Laboratorio creativo di Lucia Gulisano riprenderà i suoi appuntamenti. Approfitto per un ringraziamento particolare a Lucia, a Elena Messina e a Manola Rollo che, anche se in vacanza, hanno continuato a lavorare alacremente per il mercatino di beneficenza natalizio. Grazie!!

Naturalmente torneranno gli incontri di Francesca Salvagnini e Manola Rollo con le consorti degli addetti militari. Altri programmi sono in cantiere e ne parleremo alla prossima assemblea mensile il 16 ottobre alle 10.00. Che altro dire...Siamo una bella famiglia noi Tre Emme e spero che sempre più siano vivi nel nostro Club i sentimenti che caratterizzano questa associazione. Accoglienza, solidarietà, supporto, correttezza e compassione.

Un abbraccio affettuoso di cuore.

Presidente Nazionale
Donatella Arnone Piattelli



STORIE DI MARINA

LA CINTA ALLA CAVIGLIA

Rudy Guastadisegni

Nave Vespucci, la più bella nave del mondo, tra gli allievi della prima classe dell'Accademia Navale di Livorno viene considerata una nave negriera per via della vitaccia veramente dura che conducono a bordo nei tre mesi di crociera (alcuni la definiscono crociata).

Per giunta alcune leggende metropolitane contribuiscono a renderne più fosca la fama.

A metà degli anni '60, in una lunga e noiosa notte di navigazione, otto allievi montavano il loro turno di guardia al timone della nave. Il timone del Vespucci è costituito da quattro grosse ruote di manovra del diametro di circa un metro e mezzo con otto caviglie disposte ad intervalli di 45°. Le ruote sono collegate solidarmente allo stesso asse per rendere meno dura la manovra. Per muoverlo ci voleva appunto la forza di otto uomini che dovevano girare le ruote piuttosto rapidamente. Dalla plancia arrivano gli ordini "via per 240" e subito gli allievi cominciano a ruotare; quattro spingono sulle maniglie verso l'alto, gli altri verso il basso e il timone lentamente, molto lentamente, si muove imprimendo alla nave un ancor più lento cambiamento di rotta. La prora viene scandita da un marinaio ogni decimo di grado "210,1 ... 220,2 ... 220,3 ..." una nenia monotona al limite del fastidio che tende a narcotizzare i già esausti allievi. Nei momenti di stasi, a timone fermo e rotta stabile chi si addormenta non deve farsi notare per cui si appoggia più o meno pesantemente alla sua ruota. Quella notte, all'ennesimo improvviso ordine di cambio di rotta la nave sembrava non rispondere al comando; in plancia cominciava a serpeggiare una certa agitazione "timoneria! riferire sulla situazione... perché il timone non governa?" silenzio, poi "comandante abbiamo un problema, il timone è bloccato, stiamo cercando di sbloccarlo". Il comandante si precipita in timoneria con il nostromo ed assiste ad una scena che non sapeva se definire tragica o esilarante: i timonieri si affaccendavano attorno ad uno di loro incastrato a testa in giù tra le ruote del timone e il piano di calpestio cercando con vari contorsionismi di liberarlo senza fargli male. "Che c...o avete combinato?" sbottò l'ufficiale. Era successo che uno dei timonieri si era addormentato appoggiato alla sua ruota e, poiché scivolava lentamente, il furbetto, per reggersi in piedi pur dormendo aveva pensato di incastrare la cintura della tuta ad una delle maniglie della sua ruota. Allo scoccare dell'ultimo ordine si è svegliato troppo tardi perché i suoi sette compagni avevano già dato il primo strattone alle ruote col risultato di sollevarlo di peso e farlo ricadere dall'altra parte a testa in giù trascinato dalla sua ruota. Solo la pronta reazione dei compagni che hanno subito frenato la rotazione lo ha salvato da pericolosi schiacciamenti. Però era rimasto praticamente incastrato tra timone e pavimento. Le operazioni di sbroglio del malcapitato durarono solo qualche altro minuto dopo di che la nave fu nuovamente governabile. Il furbetto se la cavò con una quindicina di giorni di convalescenza e gli arresti per comportamento lesivo della sicurezza della nave e l'episodio assurdo a tormentone della crociera. La fantasia e l'ironia degli allievi fecero il resto contribuendo molto ad ingigantire la storia fino all'inverosimile. L'anno successivo, prima dell'imbarco sul Vespucci dei nuovi allievi, il comandante alla classe stava dando le ultime raccomandazioni sul comportamento da tenere a bordo e, ricordando l'episodio del timoniere incastrato, se ne uscì con un'infelice quanto sibillino accostamento di termini: "... e ricordatevi, prima di timonare, di togliere la cinta dalle caviglie!" Gli allibiti allievi che si immaginavano chissà quali ceppi gli avrebbero messo alle caviglie ebbero così un'autorevole conferma dei loro timori circa la fosca fama della nave negriera.





IL RADAR E...LIVORNO

2^ PARTE

Pasquale Sperandeo

Nel precedente numero, avevamo lasciato il Ten. (AN) Ugo Tiberio nel 1936 alle prese con lezioni ed esercitazioni in Accademia Navale e, nel tempo libero, con un ristretto gruppo di volenterosi, dedito allo sviluppo del primo prototipo italiano di radiotelemetro (denominazione italiana del radar) presso il Regio Istituto per l'Elettrotecnica e le Comunicazioni (RIEC) di Livorno, purtroppo deludente a livello di prestazioni. Un progetto di tale portata necessitava di ingenti risorse, così come stava accadendo in gran segreto nel Regno Unito. Pertanto, alla fine del '36, Tiberio presentò una Relazione allo Stato Maggiore della Regia Marina in cui, nel richiedere adeguati finanziamenti e risorse umane, evidenziava la probabilità che "la Marina, in caso di guerra, si trovi di fronte un nemico provvisto di mezzi per il tiro notturno delle artiglierie a grande distanza". I fatti che saranno in seguito richiamati testimoniano la drammatica veridicità di quanto Tiberio aveva presagito. Purtroppo, in Italia non fu percepita "l'emergenza radar" e i finanziamenti chiesti furono dirottati sulla costruzione di un ulteriore incrociatore pesante (2). Nel 1937, Tiberio passò dalla tecnologia a onda continua modulata a quella ad impulsi (rivelatasi in seguito la scelta vincente), sviluppando il prototipo EC.2, ancora deludente per la scarsa potenza disponibile. Egli fu affiancato nei suoi esperimenti dal Cap. (AN) Alfeo Brandimarte, che si dedicò a sviluppare il radar



Carrara e prove Radar

ad impulsi, lasciando a Tiberio gli sviluppi dei prototipi a onda continua. Nel 1938, fu completato il promettente prototipo EC.3 ad impulsi, la cui messa a punto ebbe una nuova battuta di arresto: la legge dell'epoca sul celibato prevedeva che un Ufficiale dovesse essere sposato per poter essere promosso al grado di Maggiore, ma Brandimarte era scapolo. Pertanto, con la carriera di fatto bloccata, egli decise di rassegnare le dimissioni, attratto da un incarico di rilievo nell'industria privata, lasciando solo Tiberio, a sua volta oberato da ulteriori incarichi di studio disposti dalla Direzione Armi Navali¹.

In un clima di poca fiducia dei Vertici negli esperimenti di nuove tecnologie (in (1) si riporta che l'Amm. Cavagnari, Capo di Stato Maggiore della Regia Marina, affermava di "non volere trappole tra i piedi" riferendosi ai radiotelemetri), che non potevano portare risultati strabilianti in poco tempo e con pochi mezzi a disposizione, si giunse nel 1940 all'entrata in guerra dell'Italia, nella errata convinzione che le altre Nazioni fossero allo stesso livello, o addirittura più indietro, nello sviluppo del radar. Al tempo, invece, gli inglesi già disponevano di una completa rete radar di difesa aerea dell'Inghilterra (la *Chain Home*). Il neo Cap.

(AN) Tiberio (promosso per meriti eccezionali) per tutto il 1939, aveva invano sollecitato la disponibilità di una nave per sperimentare l'efficacia di tracciamento dell'EC.3, la disponibilità di materiali da impiegare per alcuni componenti e l'integrazione nel progetto di ulteriore personale tecnico. Nonostante tutto, nel pochissimo tempo libero, con un forte spirito di abnegazione, insieme con il collega prof. Carrara aveva messo a punto un ulteriore valido prototipo navale, l'EC.3bis,

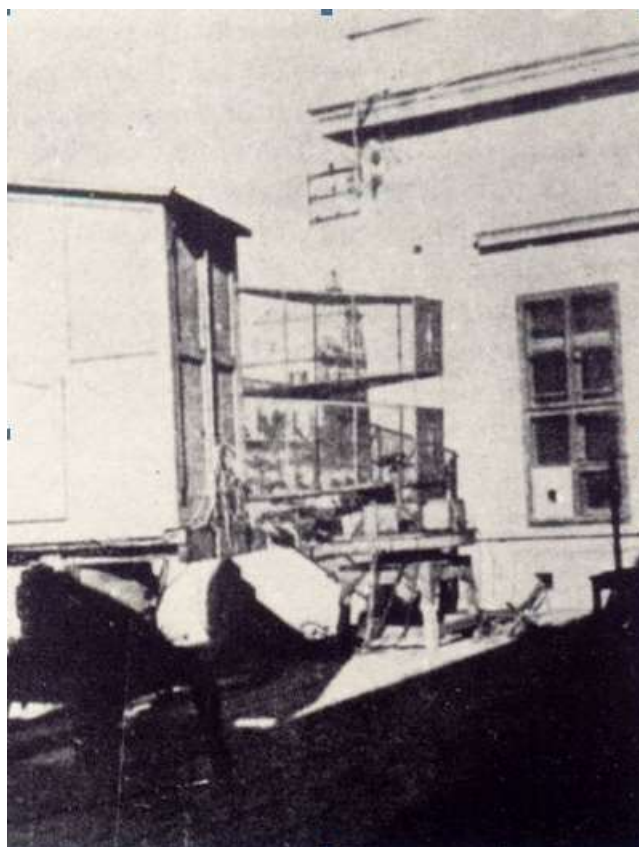
¹ Brandimarte fece in seguito parte della Resistenza e, catturato dai tedeschi a Roma nel 1944, fu torturato a via Tasso e fucilato, venendo insignito della medaglia d'oro al valor militare alla memoria.



installato in prova sulla terrazza del RIEC che, il 22 giugno 1940, individuò a 30 chilometri di distanza una formazione di bombardieri francesi LeO451 diretti a colpire Livorno, con un tempo di preavviso di oltre 6 minuti sull'arrivo dei bimotori francesi (furono colpiti l'Hotel Palazzo e i bagni Pancaldi). Nonostante il brillante successo "sul campo", lo sviluppo del radiotelemetro ebbe una nuova battuta d'arresto in quanto Tiberio fu destinato ad altro incarico nella convinzione, rivelatasi errata, che la guerra sarebbe finita in pochi mesi e che ulteriori studi e sperimentazioni avrebbero richiesto risorse destinabili ad altre priorità dell'epoca. Alla fine del 1940, quando fu chiara alla Regia Marina l'irrealizzabilità della guerra-lampo nel Mediterraneo, si verificò una blanda ripresa delle sperimentazioni del radiotelemetro, richiamando all'opera Tiberio con un collaboratore, il Ten (AN) Riccardo Ricamo. Poco dopo, il 28 marzo 1941, sarebbe accaduto un tragico evento che pose in primo piano l'interesse nazionale per il radiotelemetro: la battaglia di Capo Matapan...*continua*

Bibliografia:

- (1) Baroni F., "La guerra dei radar", Greco&Greco Ed., Milano, 2007.
- (2) Dalle Mese E., "Breve storia del radar", <http://docenti.ing.unipi.it/labradar/radar.html>.
- (3) Gemignani M., "Tiberio Ugo", Dizionario Biografico degli Italiani - Volume 95, Ed. Treccani, 2019.
- (4) Nuti F., "Una storia lunga un secolo", Istituto G. Vallauri, Livorno, 2017.



Antenna Radar in prova al RIEC



L'educazione familiare all'origine del vero amore **AMORE MA CHE PAROLA E'?**

Clara Ricciardelli

Davvero me lo chiedo spesso quando leggo un quotidiano o ascolto un TG.

Il delirio, la follia che si scatena tra marito e moglie, fidanzati, conviventi ha valicato qualsiasi limite, oltre l'immaginabile umano! Le efferate scene di violenza, ormai quotidiane, ci stanno conducendo quasi ad un'assuefazione, come se il mondo dovesse andare sempre più in questa direzione, verso un vicolo cieco al di fuori di sentimenti, coscienza e intelletto.

Guardiamoci intorno, i nostri giovani in gran numero vivono su una frequenza d'onda propria, lontana da regole familiari, connessi quasi esclusivamente ai social con gli inseparabili telefonini.

La famiglia, la scuola, spesso anche le amicizie sono vissute o subite come in una bolla ove si rinchiodano e si isolano.

Dopo decenni si torna a parlare di educazione civica nelle scuole. Certo può essere un valido strumento partendo dai più piccoli, ma quello che manca davvero è la capacità di dialogare con i nostri ragazzi, coinvolgerli, responsabilizzarli, richiamarli e correggerli nella loro vita di ogni giorno. Pensiamo davvero che la violenza che gira in rete e il ricorso a sostanze che danno dipendenza non influenzino questo acuirsi di episodi di cronaca nera, di intolleranza sia razziale che sociale?

I ragazzi crescono, divengono adulti, ma, in presenza di basi vacillanti, mostrano comportamenti impensabili che sconvolgono le famiglie e l'ambiente dove sono cresciuti; l'impotenza e l'incredulità porta spesso a non accettare queste situazioni e determina un allontanamento degli stessi genitori.

Allora guardiamoli i nostri ragazzi, mettiamo più attenzione, cogliamo le situazioni di disagio e stiamo al loro fianco nei momenti difficili. Le punizioni date senza capire, senza approfondire le motivazioni, si dimostrano spesso inutili e non offrono la giusta chiave di lettura che li riporti da noi, a vivere la quotidianità con tanti difetti ma anche con la voglia di rientrare nel contesto sociale e pensare di fare qualcosa di buono anche per gli altri.





A Venezia, la più antica città del futuro, siamo al di là del futuro DA VENEZIA CON AMORE

Maresa Secondi Mongiello

Alla Fondazione Giorgio Cini, nell'Isola di San Giorgio, nell'antica Biblioteca del Longhena, è stato presentato, in anteprima, "Chameleon", un'opera video digitale che il collettivo internazionale di artisti "Universal Everything" (Matt Pyke fondatore e direttore creativo) ha realizzato per la Fondazione Cini.

Un lavoro filmico che ha come protagonista "un omino", come viene affettuosamente chiamato, ma è un omone gigantesco, "la figura che cammina", una creatura digitale, in qualche momento inquietante, con il suo passo cadenzato, che dal 9 settembre è visibile sul Canale youtube della Fondazione.

L'evento è in concomitanza con "Homo Faber 2024", con la Biennale d'Arte e con la Mostra Internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Città che non si fa mancare nulla nel campo della cultura: è una vocazione storica.

Renata Codello, Segretaria Generale della Fondazione, ha spiegato che è stata accumulata un grande quantità di dati dalle digitalizzazioni del patrimonio e che ora deve essere usata al meglio. Per ciò ARCHiVe lavora con studiosi, accademie, università e centri di ricerca innovativi.

"Chameleon" nasce dai saperi digitali e creativi del collettivo artistico e si ispira all'enorme materiale che la Fondazione Giorgio Cini ha prodotto, anche mediante la scansione di tutta l'isola, con una operazione di conservazione e documentazione del patrimonio architettonico e storico.

"L'opera prende forma dal coinvolgimento che suscita un contesto così complesso com'è la Fondazione Cini, in grado di riverberarsi nell'individuo e di riflesso nella società. Chameleon permette, persino visivamente e sensorialmente, di tenere aperto un dialogo su più punti di vista, non solo riguardo all'arte, ma soprattutto al mondo contemporaneo", come ha detto Ennio Bianco, critico d'arte, curatore ed esperto di arti digitali, nel presentare il progetto che ha seguito.

Chameleon si muove per l'isola, in una passeggiata visionaria, mutando materia, colore e texture, accompagnando per dodici minuti i visitatori nei vari ambienti che un tempo erano adibiti a monastero benedettino, mentre oggi ospitano Istituti, Centri studi, le biblioteche; il nostro omone entra nella Sala degli Arazzi, si sofferma ad ammirare le "Nozze di Cana", attraversa il bosco della laguna (700 alberi di 32 specie diverse) con le sue Vatican Chapels e si trasfigura, riflettendo il paesaggio pur mantenendo il suo essere inquieto e curioso. "L'uomo che cammina si trasforma non per mimesi, ma perché ha subito l'attrazione di una forza magnetica, la forza della grande storia culturale che nei secoli ha caratterizzato l'isola", così Ennio Bianco.

Scrivendo Matt Pike: "Il nostro obiettivo è stato fin da subito molto preciso, perché – ed è stato entusiasmante per noi – ci siamo dovuti chiedere come questa figura rispondesse all'ambiente del mondo reale in cui viveva e vive. Qui in isola".

Un modo nuovo di raccontarla artisticamente.





Un'uscita di gruppo ALLA SCOPERTA DI LIVORNO IN BATTELLO

Barbara Biasco



E' ripartita la stagione dei tour dei fossi in battello a Livorno ed il Club Tre Emme – sede di Livorno ha colto l'occasione per organizzare un'uscita di gruppo per vivere a pieno la cultura e la storia di questa città ricca di tradizioni e conoscere il cuore storico di Livorno. Sabato 3 Maggio, complice una bella giornata di sole, capitanati dalla nostra Vice Presidente la Sig.ra Isabella Leoni, un gruppetto di socie, amici e simpatizzanti del Club si sono imbarcati sul battello "Marco Polo", accompagnate dalla guida turistica, per

vivere un affascinante viaggio nel tempo lungo i canali medicei alla scoperta delle origini e della cultura della città di Livorno, una città che guarda al mare e dal mare viene guardata. Un tour che ha offerto l'occasione per conoscere la città da una prospettiva insolita e suggestiva. Un viaggio ricco di emozioni, colori e sorprese. Un viaggio alla scoperta delle antiche tradizioni della città. Antichi magazzini, vecchie prigioni sotterranee e suggestivi camminamenti di ronda e la Torre circolare, dove è possibile ammirare verso l'orizzonte le bellissime isole dell'arcipelago Toscano. I canali, voluti dai Granduchi di Toscana, sono caratterizzati da una storia e da un sistema architettonico che li rendono un esempio unico. I fossi furono scavati in 28 anni a partire dal 1577, come formidabile difesa per proteggere la nascente Livorno, "la chiave del nostro stato", come amavano ripetere i primi granduchi della Famiglia de' Medici. Il caratteristico nome di Fossi, con cui sono da sempre chiamati, deriva proprio dal fatto che sono nati come grandi fossati militari per isolare la città e le sue fortezze. Nei circa 50 minuti del tour sono state attraversate la rete dei canali del Quartiere Venezia con le sue caratteristiche architetture settecentesche e le sue tipiche cantine aperte sui fossi, sfilando sotto le possenti mura della Fortezza Vecchia e della Fortezza Nuova, che da secoli poggiano le proprie fondamenta nello scuro fondo dei canali. La rete dei canali dall'imponente Fortezza Vecchia del '500, costruita sull'antico villaggio di pescatori. Assai curioso è il folkloristico quartiere San Marco-Pontino e l'indimenticabile passaggio sotto la Piazza della Repubblica, con i suoi 200 metri di lunghezza. Un suggestivo passaggio sotto la grande piazza-ponte del Voltone, la più grande d'Europa, per giungere infine ad ammirare lungo il Fosso Reale, i palazzi ottocenteschi di Scali D'Azeglio e le grandi architetture ottocentesche del Mercato Centrale e dei monumentali palazzi della ricca borghesia. Imponente edificio ottocentesco, il mercato coperto raccoglie la tradizione gastronomica livornese e delle sue culture straniere. Opera dell'architetto Angelo Badaloni fu inaugurato nel 1894 e conosciuto sin da allora come il mercato coperto più grande d'Italia e tra i più imponenti d'Europa. All'interno in una cornice suggestiva e colorata di profumi e di sapori è possibile trovare i prodotti della tradizione e della storia della città che consente diverse degustazioni tipiche. La tappa del porto Mediceo ci racconta, invece, le storie antiche e le vecchie tradizioni dei pescatori e dei "risiatori", gli impavidi scaricatori di porto che, a bordo dei loro gozzi, sfidavano il mare per assicurarsi il diritto di scaricare le merci delle navi in entrata nel porto di Livorno.



Un'esperienza unica, accompagnata da una guida appassionata che ci ha immerse nella storia di Livorno spiegandoci leggende ed usi che non si trovano nei libri di storia ma che sono tramandati dai

"vecchi livornesi" che con saggezza ed ironia avvolgono di misteri i fossi di Livorno.



Storia e tradizione

IL MISTERO E IL FASCINO DELLA SETA CINESE

Susan Ma



Seta Pura® utilizza solo la seta cinese di altissima qualità, tra cui la seta Xiang Yun Sha puramente fatta a mano, vale a dire Fragrant Clouds Silk, che è il patrimonio culturale e l'orgoglio dell'antico artigianato. Il fascino della seta unito all'eleganza orientale e al mistero rendono ogni pezzo un'affascinante opera d'arte.

Come facevano la seta gli antichi cinesi?

La seta venne lavorata originariamente in Cina, probabilmente già nel 6000 a.c., anche se esistono studi autorevoli che le fanno risalire a 3000 a.c.

La scoperta dell'imperatrice cinese. La leggenda narra che nel 3000 a.C. mentre l'imperatrice, moglie dell'imperatore Huang Di, sorseggiava del tè caldo all'ombra di un gelso, il bozzolo di un baco da seta cadde nella tazza e lei, grazie al calore della bevanda, riuscì a ricavarne un filo lunghissimo.

Tipi e caratteristiche

La seta è tipicamente lucida, morbida e soffice al tatto, traspirante, calda in inverno e fresca in estate. È inoltre igroscopica, il che permette di assorbire l'umidità senza lasciare una sensazione di bagnato sulla pelle. In base alla varietà di bachi è possibile ottenere seta di colore e qualità diverse: passiamo dalla seta bianco candido – la più pregiata – fino a quella dalle tonalità arancioni, passando per il bianco crema e il giallo tenue. Il colore grezzo può però cambiare in base ai trattamenti e alle tinture. Se invece consideriamo la trama e la tecnica di filatura, la seta può essere divisa in organzino, crêpe, ritorto per trama, ritorto singolo, bourette, tussah, shappe, filaticcio e ancora taffetà, georgette, chiffon, organza, raso ecc. se mischiata ad altre fibre.

Come si produce la seta?

La tecnica di produzione della seta – chiamata sericoltura – si compone di tre passaggi principali:

1. Allevamento e cura del baco dalla fase di uovo fino al completamento del bozzolo;
2. Gestione e crescita dei gelsi per fornire ai bachi le foglie di cui si nutrono;
3. Trattamento del bozzolo, creazione del filato e tessitura.

Andiamo senza troppi indugi direttamente alla fase 3 analizzando i vari passaggi che porteranno il bozzolo a diventare un tessuto. La lavorazione della seta inizia con l'essiccazione dei bozzoli e la loro cernita accurata. Segue l'immersione dei bozzoli in acqua calda dove vengono tenuti in ammollo per ammorbidire la sericina, quella sostanza gommosa che funge da collante per il bozzolo. Si procede quindi allo strofinamento dei bozzoli con spazzole o scope in saggina per liberare il filo di testa, procedendo poi al tiraggio e allo srotolamento della matassa per ricavare un unico filo continuo, lungo tra i 600 e i 900 metri. Si passa quindi alla fase di lavaggio e, se necessario, allo sbiancamento e alla tintura. Si continua con la torcitura attraverso la quale si uniscono assieme diversi fili per creare un filato unico. Al filo grezzo viene impressa una torsione, che evita la spaccatura dei diversi filamenti e ne aumenta la resistenza. Al





termine di questo processo, il filo di seta è pronto per essere trasformato in tessuto e, se necessario, stampato per andare incontro alle richieste di mercato.

Cenni di storia della seta

La sericoltura fu sviluppata in Cina alcuni millenni avanti Cristo e da lì si diffuse successivamente in Europa. Nel dodicesimo secolo l'Italia fu il maggiore produttore europeo di seta mentre nel periodo compreso tra le due guerre mondiali il settore serico italiano subì un declino consistente, dovuto principalmente a un cambiamento nell'organizzazione agricola e alla produzione di fibre sintetiche di provenienza estera. Secondo la Commissione sericulturale internazionale nel 2020 i maggiori produttori di seta sono stati la Cina (53.359.00 ton), l'India (33.770.00 ton) e l'Uzbekistan (2.037.00 ton) mentre l'Italia, sebbene sia anch'essa un Paese coinvolto nella produzione di seta, è uno tra i principali Paesi importatori di questa materia prima, estremamente richiesta nel campo della moda. Ad oggi questo materiale molto pregiato è però in gran parte sostituito da materiali sintetici, più economici e richiesti dal mercato.

Che cos'è la via della seta cinese?

La via della seta è l'insieme di itinerari terrestri, marittimi e fluviali di circa 8.000 chilometri lungo i quali fin dall'antichità si snodavano gli scambi culturali e commerciali tra Oriente e Occidente e, in particolare, della seta di cui la Cina mantenne per secoli il monopolio.

La seta è un lusso?

La seta è l'epitome del lusso a causa del suo alto costo di produzione, sensazione morbida, e l'aspetto elegante, ed è quindi un tessuto popolare nel design di alta gamma e couture.

Come riconoscere la seta falsa?

La vera seta brucerà, lentamente, ma cesserà di bruciare una volta rimossa la fiamma (puzza anche di capelli bruciati, perché sono composti da proteine simili). La seta falsa d'altra parte si scioglierà, avrà odore di plastica bruciata – e continuerà a bruciare anche dopo aver rimosso la fiamma.

Come è fatto Xiang Yun Silk?

Realizzata con 100% seta di mirro e tinta con estratti vegetali puri, ogni pezzo subisce il nostro esclusivo trattamento "lavato 3 volte, bollito 9 volte, metodo essiccato 18 volte.

Il bellissimo colore rustico rame deriva da un tipo di yam selvatico cinese chiamato 'Shu Liang' o Dioscorea Cirrhosa. Questo vegetale, che viene anche utilizzato per le sue proprietà medicinali, aggiunge proprietà antibatteriche e antivirus alla seta, ideale per chi ha la pelle sensibile. È anche resistente all'acqua rendendo il tessuto durevole e facile da mantenere e aiuta a vivere uno stile di vita equilibrato. Questa forma di tintura risale al V secolo, quando i pescatori trattavano le loro reti da pesca con succo di yam per impedirle di marcire. E' di colore nero a causa del contatto prolungato con il fango del fiume ricco di ferro. E così fu realizzata la tintura di yam selvatico e fango. Questo processo di tintura speciale e sostenibile è stato trasmesso attraverso generazioni per migliaia di anni da un piccolo villaggio nel sud della Cina, ora conosciuto come Guangzhou. Questo yam selvatico viene coltivato per sette anni prima di essere utilizzato per la



tintura. Gli artigiani che tingono la seta lavorano come comunità per diversi mesi da maggio a ottobre di ogni anno. Non possono completare questo processo quando c'è pioggia e, nei mesi alternativi, producono riso. Dopo che i yam selvatici sono stati impapati nel tessuto e cotti al sole, il fango ricco di ferro è spazzato sopra la seta. Il ferro nel fango reagisce naturalmente con i tannini nel colorante yam che consente alla seta di sviluppare il suo colore. un colore nero di pelle da un lato e ruggine dall'altro. La profondità e l'oscurità del colore della

ruggine dipende dal numero di volte che questo processo viene ripetuto, che può essere fino a 30-40 volte.



Da Bergen a Alesund, Gereingerfjord fino a Oslo Il nostro viaggio tra i fiordi della Norvegia

Alessandra Nigri

“Via, via...vieni via di qui...” così cantava Paolo Conte e già all’inizio di questa torrida estate ci è subito tornata in mente...Da tanto tempo sognavamo di visitare la Norvegia ma l’idea della crociera non ci convinceva, così abbiamo provato a costruire da soli un itinerario che ci permettesse di vivere al meglio luoghi dove il turismo di massa non arriva, muovendoci con piccole imbarcazioni e treni. E’ stata questa la scelta vincente, abbiamo infatti scoperto non solo paesaggi mozzafiato ma una popolazione, contrariamente a quanto si pensa, molto aperta e cordiale, ma soprattutto felice (effettivamente hanno un reddito pro capite altissimo, zero disoccupazione e politiche sociali attente alle famiglie...un modello da studiare!).



Il nostro viaggio on the road, o meglio on the water, tra i fiordi della Norvegia inizia il 7 luglio con partenza da Fiumicino e l’arrivo dopo 3 ore di volo a Bergen. Bergen ci ha accolti con una splendida temperatura e si rivela da subito una città affascinante e ricca di storia. Abbiamo scelto di soggiornare nel quartiere di Bryggen, quartiere storico al centro del fiordo e patrimonio UNESCO, con le sue case di legno colorate che si riflettono nelle acque del porto. Passeggiare tra i vicoli stretti e visitare i piccoli negozi artigianali è stata un’esperienza unica. Non potevamo perderci la funicolare Fløibanen, che in pochi minuti ci ha portati in cima al Monte Fløyen: la vista panoramica sulla città e sui fiordi circostanti è semplicemente mozzafiato. Al centro della città il “market fish”, un mercato dove trovare piatti cucinati al momento, con uno stile street food assolutamente non banale: in tal senso, segnaliamo una meravigliosa “fiskesup” (...).

Due giorni a Bergen sono sufficienti...ci spostiamo verso nord, alla volta di Ålesund, una città famosa per la sua architettura Art Nouveau. I suoi edifici, ricostruiti dopo un devastante incendio nel 1904, ne sono un tratto elegante e per certi versi hanno anche un fascino onirico. Un potente aliscafo ci ha condotto in mezzo ai fiordi, vento, velocità, immagini stupende, paesaggi verdissimi, aria cristallina e...silenzio...si perché tutti i mezzi sono rigorosamente elettrici! La Norvegia è decisamente “green”! Una volta arrivati, ci siamo persi tra le strade della città, ammirando gli edifici eleganti e colorati. Abbiamo affrontato gli 800 gradini (direi alla portata anche delle più sedentarie!!) per salire fino al punto panoramico di Aksla, da dove si vede l’intera città e le isole circostanti. Non si riesce a staccare lo sguardo...ogni volta che giri la testa trovi una visuale più emozionante. La sera (se così si può chiamare perché la luce in questo periodo allunga le ombre, ma non si spegne mai!!) in una atmosfera magica abbiamo avuto una esperienza culinaria “stellata” di grande gusto, sfatando che la sola cucina italiana può considerarsi gourmet.

Dopo altri due giorni, pronti per andare verso il Geirangerfjord, uno dei fiordi più spettacolari della Norvegia. La strada in autobus (elettrico) è un’avventura in sé, con curve strette, dirupi e panorami incredibili. Poi, siamo arrivati al fiordo con un piccolo aliscafo che ci ha portato vicino alle cascate delle Sette Sorelle e del Velo della Sposa: l’acqua che scendeva dalle montagne era così pura ed evanescente che sembrava irreali! Il punto panoramico di Ørnesvingen, da dove ammirare il fiordo in tutta la sua maestosità è un luogo incredibile

Un treno delizioso e moderno al contempo, ci ha portato all’ultima tappa del nostro viaggio, Oslo, la capitale della Norvegia. Splendidi locali, musei e attrazioni e tanti tanti bambini. E’ questo che ci ha colpiti di più: tantissime famiglie a passeggio con bimbi piccoli frutto di un sistema assistenziale – così ci hanno spiegato – che favorisce in modo particolare le giovani famiglie. Il nostro viaggio on the road tra i meravigliosi Fiordi della Norvegia è stato un’esperienza indimenticabile, lasciandoci con il desiderio di tornare presto in questo meraviglioso Paese.



Crescita personale e spirituale

Che cos'è lo Yoga

Antonio Olivieri*

Lo Yoga è un'antica pratica psico-fisica finalizzata a valorizzare le risorse interne della persona, utilizzando una grande varietà di strumenti per migliorare il benessere dell'individuo e per conservare e ristabilire la salute.



E' quindi un mezzo importante nel percorso di crescita personale e spirituale.

Questa antica disciplina è alla portata di qualsiasi persona abbia un intenso desiderio di condurre una vita più sana e realizzata, quindi chiunque, di qualsiasi età, sesso, religione, stato di salute, può praticarlo e beneficiare di questa tecnica psico-fisica di valore incomparabile.

La disciplina dello Yoga è riconosciuta in tutto il mondo perché è uno strumento che aiuta chiunque ad affrontare le sfide quotidiane della vita moderna con maggiore serenità e permette di migliorare la salute e il benessere.

Lo Yoga è quindi un mezzo per:

- Rilassarsi e ristabilirsi dopo le attività quotidiane
- Migliorare la qualità della vita e delle relazioni interpersonali
- Aumentare l'attenzione e la concentrazione nei bambini e negli adulti
- Ridurre lo stress e i problemi collegati ad esso
- Riportare equilibrio in situazioni di difficoltà emotiva e mentale
- Alleviare un gran numero di problemi fisici (es. mal di schiena, artrite, ecc.)
- Conservare la vitalità della giovinezza fino all'età adulta
- Sostenere le donne nel corso dei molti cambiamenti della loro vita
- Dedicarsi ai bisogni particolari dei "diversamente abili"
- Guidarci nel cammino di autoconoscenza e trasformazione personale
- Fornire un percorso di crescita spirituale

LO YOGA NELLA TRADIZIONE DI T. KRISHNAMACHARYA



Il Maestro T. Krishnamacharya è stato un pioniere nel riproporre in chiave moderna gli antichi insegnamenti dello Yoga, e nel preservarne l'autenticità per il mondo contemporaneo.

Egli ha sostenuto con forza un approccio intelligente allo yoga, nel quale gli strumenti e le tecniche sono adattate nel rispetto dei bisogni, delle capacità e delle richieste di ogni individuo.

La popolarità e la fama dei suoi studenti, tra i quali Indra Devi, Pattabhi Jois, B.K.S. Iyengar e soprattutto T.K.V. Desikachar, sono testimonianza dell'importanza del lavoro e degli insegnamenti di tutta la sua vita e della sua rilevanza come uno dei più grandi maestri di yoga dell'era moderna.

*Antonio Olivieri, educatore socio-pedagogico, docente e formatore yoga



Un momento di riflessione

I 24 INSEGNAMENTI CHE FEDOR DOSTOEVSKIJ HA LASCIATO ALL'UMANITÀ

Fedor Dostoevskij

L'ultimo è spaventosamente attuale.

1. Bisogna rieducare tutta una generazione per renderla degna della libertà.

-I demoni

2. Le piccole cose hanno la loro importanza: è sempre per le piccole cose che ci si perde.

-Delitto e castigo

3. Il soffrire passa, l'aver sofferto non passa mai.

-Umiliati e offesi

4. La sofferenza e il dolore sono sempre inevitabili per una coscienza sensibile e per un cuore profondo. Gli uomini veramente grandi, secondo me, devono provare una gran tristezza su questa terra.

-Delitto e castigo

5. Colui che genera un figlio non è ancora un padre, un padre è colui che genera un figlio e se ne rende degno.

-I fratelli Karamazov

6. Se un uomo ha una coscienza soffrirà per i suoi errori, quello sarà il suo castigo e anche la sua prigione.

-Delitto e castigo

7. A volte l'uomo è straordinariamente, appassionatamente innamorato della sofferenza.

-Delitto e castigo

8. Mi chiedo: "Che cos'è l'inferno?". Ed è così che lo definisco: "La sofferenza di non poter più amare".

-I fratelli Karamazov

9. Chiunque voglia sinceramente la verità è sempre spaventosamente forte.

-Diario di uno scrittore

10. Sta proprio qui tutto il mio orrore: capisco tutto!

-La mite

11. Se vuoi trionfare su tutto il mondo, vinci te stesso.

-I demoni

12. Siamo tutti crudeli, siamo tutti dei mostri, tutti noi costringiamo a piangere la gente.

-I fratelli Karamazov

13. Conoscerai un grande dolore e nel dolore sarai felice. Eccoti il mio insegnamento: nel dolore cerca la felicità.

-I fratelli Karamazov

14. Capitano a volte incontri con persone a noi assolutamente estranee, per le quali proviamo interesse fin dal primo sguardo, all'improvviso, in maniera inaspettata, prima che una sola parola venga pronunciata.

-Delitto e castigo

15. Vi giuro, signori, che l'esser troppo consapevoli è una malattia, un'autentica, assoluta malattia.

-Memorie dal sottosuolo



Ritratto di Fedor Dostoevskij*



16. Soprattutto, non mentire a te stesso. L'uomo che ascolta la propria menzogna arriva al punto che non riesce a distinguere la verità dentro di sé o attorno a lui e quindi perde tutto il rispetto per se stesso e per gli altri. E senza rispetto, cessa di amare.

-I fratelli Karamazov

17. Se vuoi essere rispettato da altri, il grande segreto è rispettare te stesso.

-Memorie dal Sottosuolo

18. L'uomo è infelice perché non sa di essere felice. Solo per questo. Questo è tutto, tutto! Chi lo comprende sarà subito felice, immediatamente, nello stesso istante.

-I demoni

19. La povertà non è un vizio; ma la miseria, l'indigenza è vizio. Nella povertà voi conservate ancora la nobiltà dei vostri sentimenti innati; nella miseria, invece, nessuno mai la conserva.

-Delitto e castigo

20. Mi tormentava, il fatto che nessuno mi somigliava e io non somigliavo a nessuno. «Io sono solo, e loro sono tutti», pensavo, e mi mettevo a riflettere.

-Memorie dal sottosuolo

21. Siate sinceri e semplici, questo è l'essenziale.

-Diario di uno scrittore

22. Non passione ci vuole, ma compassione, capacità cioè di estrarre dall'altro la radice prima del suo dolore e di farla propria senza esitazione.

-L'idiota

23. E' mai possibile che ogni uomo, guardando gli altri, abbia il diritto di decidere chi di loro è degno di vivere e chi non lo è?

-I fratelli Karamazov

24. Fintanto che ciascun uomo non sarà diventato veramente fratello del suo prossimo, la fratellanza non avrà inizio. Nessuna scienza e nessun interesse comune potrà indurre gli uomini a dividere equamente proprietà e diritti. Qualunque cosa sarà sempre troppo poco per ognuno e tutti si lamenteranno, si invidieranno e si ammazzeranno l'un l'altro.

-I fratelli Karamazov

*Dostoevskij ritratto da Vasilij Perov (1872), Galleria Tret'jakov di Mosca. «Tret'jakov, il proprietario della celebre galleria a Mosca, propose a mio marito di farsi fare un ritratto per la Pinacoteca dal famoso ritrattista Perov. Prima di iniziare il suo lavoro, Perov venne ogni giorno a casa nostra, per una settimana intera. Trovava mio marito in diversi stati d'animo, si intratteneva con lui in lunghe conversazioni, proponeva discussioni, e così aveva modo di osservare l'espressione caratteristica di mio marito quando pensava alle sue opere. **Si può dire che Perov sia davvero riuscito a ritrarre Dostoevskij nel «momento della creazione».** Tale espressione io l'avevo notata spesso sul viso di Fëdor Michajlovič entrando nel suo studio: sembrava che guardasse dentro di sé. In quei momenti io uscivo dallo studio senza pronunciare parola. Lui era talmente assorto nei propri pensieri, che non mi aveva né visto né sentito, né poi voleva credere che fossi entrata nella sua stanza.» (Anna Grigor'evna Dostoevskaja.)



Cibo storia del territorio

I CROXETTI-LA PASTA TIPICA DI VARESE LIGURE

Ornella Corsi La Maestra

In buona parte dell'entroterra del levante ligure si perpetua l'antica tradizione dei croxetti. Per realizzare questa pasta fresca decorata è necessario possedere uno stampo intagliato e, proprio a Varese Ligure, esiste un laboratorio artigiano che ne preserva la tradizione. L'esplorazione di Varese Ligure, nell'entroterra spezzino dell'alta valle del Vara, procede tra vicoli medievali raccolti tutt'intorno al castello dei Fieschi e al Borgo Rotondo. Si tratta di uno dei centri storici meglio conservati della provincia spezzina, circondato dal verde dei boschi dell'Appennino e oggi completamente vocato alla produzione di cibi biologici. Non da meno è la tradizione gastronomica locale, che ha saputo preservare antiche usanze tramandate dalle famiglie del posto. I croxetti ne sono un esempio, pasta fresca oggi tipica di un'area che va dal basso Piemonte alla Liguria, ma conosciuta anche nella Francia provenzale. La storia dei croxetti, probabilmente già conosciuti nel medioevo, si complica e si moltiplica al passo delle diverse tradizioni locali. Infatti quelli che a Varese Ligure sono conosciuti come croxetti a Genova sono chiamati corzetti. Due sono le tipologie tramandate nel tempo: i corzetti polceveraschi, dischi di pasta pizzicati a forma di otto e i corzetti stampati levantini, affascinanti per gli intagli che ne decorano le facce. Qui entra in gioco l'abilità manuale di chi, nei secoli, ha preservato la realizzazione artigianale degli stampi in legno che dalla pasta prendono il nome e sono utensili indispensabili per preparare i croxetti tradizionali, che nel piatto, grazie a un intaglio raffinato, ricordano per forma e motivi decorativi antiche monete.

I croxetti a lungo hanno tramandato le insegne e gli stemmi nobiliari delle famiglie locali, che a Varese Ligure possedevano ciascuna il proprio stampo (una specie di timbro) intagliato con motivi legati alla storia familiare. A riscoprirne la tradizione è stato, diversi anni fa, il signor Pietro Picetti che ha dedicato l'ultima parte della sua vita a valorizzare l'arte dei croxetti nel suo laboratorio artigianale in Varese Ligure. Su basi di fonti storiche ha recuperato antichi stampi in possesso di molte famiglie locali; su queste basi ha ripreso a intagliare manualmente gli stampi nel suo piccolo laboratorio, attingendo a disegni originali del '700.



Nel giro di qualche anno la sua piccola attività è diventata celebre in tutto il mondo.

Oggi l'attività è passata nelle mani delle figlie Alessandra e Monica che hanno deciso di onorare gli sforzi del padre. La qualità degli stampi delle figlie ricalca esattamente quella del padre: per realizzarne uno ci vogliono circa dieci ore di lavoro, a partire dalla scelta del pezzo di legno, proseguendo con la formatura al tornio per realizzare un cilindro, prima di passare all'intaglio.

L'attività del laboratorio Picetti non è nata a scopo di lucro e così continuerà; lo scopo fondamentale della famiglia è l'essere riusciti a recuperare non solo la tradizione dell'intaglio degli stampi ma anche a rilanciare nei ristoranti locali la preparazione dei croxetti.

I disegni riscoperti dalla famiglia Picetti si attengono strettamente alla tradizione storica: rosoni, rose dei venti, motivi vegetali, giglio fiorentino, tralci d'uva, croci che recuperano l'uso da cui sembra derivare la denominazione dei croxetti. La ricetta, a Varese Ligure, differisce da quella proposta altrove: "l'impasto è più ricco, con la farina ci sono burro, parmigiano, vino bianco, poche uova. Il condimento ideale è un battuto di pinoli e maggiorana, una salsa bianca che lascia apprezzare gli intagli della pasta, fondamentali anche perché trattengono il sugo.



Ricetta per preparare i croxetti alla ligure.

Ingredienti per la pasta:

600 grammi di farina
Tre uova
Una manciata di parmigiano
Una noce di burro
Un bicchiere d'acqua
Sale.

Ingredienti per la salsa ai pinoli

150 grammi di pinoli
Mezzo spicchio d'aglio
Un po' di maggiorana
Olio q. b.
Un po' di latte
Una noce di burro

Preparazione:

In una spianatoia fare una montagnola con la farina, aggiungere tutti gli altri ingredienti, impastare fino a ottenere una pasta omogenea, stenderla schiacciarla bene con lo stampo in legno per tagliare il medaglione e, contemporaneamente incidere bene il disegno con la parte intagliata del croxetto.

Tritare i pinoli con mezzo spicchio d'aglio e un pugno di maggiorana. Unire l'olio, unire il latte e il burro.

Far bollire la pasta per cinque minuti, scolare e condire con la salsa.

Di seguito alcuni esempi di stampi per l'incisione della pasta:





Sapore di sale, sapore di mare... SAPORI DI SARDEGNA

Moira Adiutori

C'è quel "gusto un po' amaro di cose lasciate lontano da noi" quando si rientra dalle vacanze, quella sensazione che dove siamo stati "il mondo è diverso, diverso da qui." Guardando le foto nella galleria dei nostri cellulari, facciamo un tuffo in quei giorni entusiasmanti e questi, al confronto, ci appaiono "pigri". La Sardegna, poi, si rivela davvero una terra sorprendente dove il paesaggio stupisce per i dettagli, oltre che per il contesto: un giglio di mare non si trova ovunque e quella foto ha catturato un panorama con un particolare suggestivo. Anche le foto scattate durante lo snorkeling evocano una flora e una fauna marina che è stato un privilegio poter ammirare. Inoltre gli amici, i nuovi amici, si rivelano un tesoro inestimabile!

È facile ritrovarsi tra famiglie di vecchi compagni di corso in un ambiente come quello dei Circoli di Marina, ma fare nuove amicizie è sempre un'avventura sorprendente. Giungere da realtà completamente diverse e trovarsi sulla stessa lunghezza d'onda, ha consentito di stabilire accordi per una serie di tuffi dallo scoglio più caratteristico, escursioni subacquee sotto costa alla ricerca di pesci e stelle marine da ammirare nella lieve profondità del loro habitat.

Non è mancata la sintonia tra famiglie per capire come vivesse a Caprera Garibaldi, padre dell'Unità d'Italia e padre di sette figli, quattro avuti da Anita e tre da Francesca Armosino. Infine la cena, gustata la sera dopo giornate di sole e sale, ha consentito di ritrovarsi intorno a un tavolo per apprezzare la cultura gastronomica di un territorio particolarmente suggestivo.

Non è la stessa cosa riproporre un piatto conosciuto in vacanza, ma è l'unico modo per non sentire l'amaro in bocca e per ritrovarsi in "un mondo diverso, diverso da qui".



Fregola allo scoglio: La fregola è una tipica pasta sarda che si cucina come un risotto facendola sfumare con del vino bianco e cuocere nel brodo di pesce. Il sapore di mare è dato da gamberi, calamari, cozze e vongole.



Seadas: sono dei dolci fritti realizzati con una sfoglia che racchiude un cuore morbido di formaggio saporito aromatizzato con la scorza di limone. Si gustano bene calde guarnite con miele locale.





Cinema e sogno

a cura di Adele de Blasi

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.

Queer



Presentato alla Mostra internazionale del cinema di Venezia *Queer* è un film basato sul romanzo di William Burroughs e sceneggiato da Justin Kuritzkes, con Daniel Craig, Drew Starkey.

Un film particolare dove il regista Luca Guadagnino è riuscito nell'impresa unica di restituire una vita cinematografica a un'opera di Burroughs, con un'interpretazione davvero straordinaria di Daniel Craig.

È il 1950. William Lee è un americano sulla soglia dei quaranta espatriato a Città del Messico. Passa le sue giornate quasi del tutto da solo, se si escludono le poche relazioni con gli altri membri della piccola comunità americana. L'incontro con Eugene Allerton, un giovane studente appena arrivato in città, lo illude per la prima volta della possibilità di stabilire finalmente una connessione intima con qualcuno.

“*Queer*” si dibatte tra impulsi sessuali e droghe per trovare un'identità sessuale sopita. La trasposizione del romanzo di Burroughs nell'universo di Guadagnino è audace, provocatoria a tratti scandalosa. Il regista realizza un film anticonformista dove le regole sono bandite, il sesso e le sue fantasie sono esplicite. Lee insegue Gene sulla musica dei Nirvana per passare poi a una musica meccanica di Trent Reznor e Atticus Ross. Il film è un tripudio di stile e tecnica, sempre più surreale riprodurre l'umore, l'enigma del cinismo e del pensiero magico che coesistono in una storia complessa.

Io credo che Luca Guadagnino ci sia riuscito ma il giudizio finale spetta agli spettatori. I fan della letteratura gay dell'era Beat, con la sua grinta, otterranno grande soddisfazione dal film.

Non tutti ameranno *Queer*, per una narrazione poco lineare fuori dagli schemi, a tratti Guadagnino sembra essere disconnesso da tutto ma questa è la prerogativa di un regista fuori da ogni schema. Il regista racconta una storia letteraria attenendosi al testo senza sbavature, anche se, a volte, sembra distrarsi un po' da quello dosando sapientemente un autore ormai riconosciuto e acclamato dalla beat generation.

Queer è un film drammatico, sentimentale di Luca Guadagnino con Daniel Craig e Drew Starkey.

Durata 135 min. Italia – USA 2024. -The Apartment, Fremantle, Frenesy Film Company
MYMONETRO Challengers ★★★★★ valutazione media: 3,75 su 7 recensioni di critica, pubblico e dizionari.

www.dreamingcinema.it



La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

ITAMASHIDA = NEPHROLEPIS

La composizione di maggio è un "Moribana tradizionale" (ossia segue un modello creato da un capo scuola, nel nostro caso il secondo, KOUN OHARA).

Parte dalla ricostruzione di una pianta di felce, nephrolepis o felce-spada (sword fern). Ma si può realizzare anche con altri tipi di felci, ad esempio "Asplenium nidus avis" o altre simili presenti nei nostri boschi.

Per realizzarla occorre quindi procurarsi un buon numero di foglie di felce (almeno 9, o 11, o 13).

Le due foglie più lunghe prendono il posto di elemento principale e secondario, le altre le disporremo in lunghezza decrescente secondo una spirale, con la faccia positiva rivolta verso il centro. Terminata la ricostruzione della pianta, posta sul lato esterno del contenitore, non rimane che aggiungere tre rose, o altro fiore di stagione, a destra in funzione di "fiore dell'ospite" e suoi ausiliari.

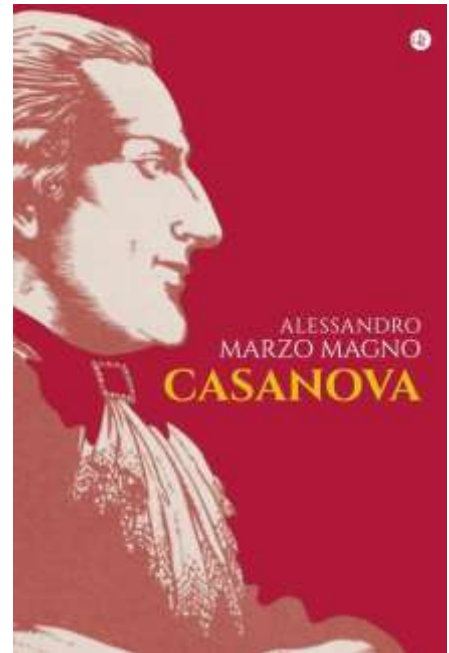


Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

Alessandro Marzo Magno, *Casanova*, Laterza, 2023, ISBN 9788858151129

L'anno prossimo, 2025, ricorre il trecentesimo anno dalla nascita di Giacomo Casanova. È legittimo aspettarci un'invasione di opere "casanoviane" ad ampio spettro. Il libro che vi voglio segnalare adesso, invece, è uscito negli ultimi mesi del 2023, e credo che non sia stato un errore di programmazione. L'anno prossimo, infatti, ci sarà tanto affollamento che forse un ennesimo libro su Casanova si potrebbe perdere nel rumore di fondo. Oggi invece abbiamo ancora il tempo per assaporare questa deliziosa opera nel silenzio della mente, preparandoci nel contempo ad affrontare con consapevolezza l'anniversario. L'autore non è un novellino: veneziano come Casanova e come lui intelligente e arguto, è un esploratore della storia minore, soprattutto quella veneziana. E il suo occhio esperto non si sofferma tanto (o soltanto) sulla gran passione per le donne ma evidenzia molti altri interessi di quest'uomo tanto insaziabile della vita. Il libro è diviso in capitoli "tematici" che prendono spunto da una di queste passioni (la buona tavola, i viaggi, l'amicizia, la frequentazione dei potenti, la curiosità per la magia, la Massoneria, eccetera) e si allargano poi a tratteggiarne il quadro nel periodo storico in cui Casanova visse. Alla fine la lettura ci lascia non solo un senso di ammirazione per quest'uomo fuori dal comune, ma anche un nuovo entusiasmo per un secolo, il Settecento, che fu davvero meraviglioso. Come recita l'epigrafe di apertura, una frase di Talleyrand: "Chi non ha vissuto prima del 1789 non ha idea di cosa sia stata la gioia di vivere".





CLUB TRE EMME DI ROMA

Lungotevere Flaminio 45/47 - 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

Foto in copertina Bosco di betulle di Gustav Klimt

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

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: www.mogliamarinamilitare.it.