



# *Notiziario* Tre Emme

*Club Tre Emme di Roma*

*n. 161 – Dicembre 2024*





## **EDITORIALE**

# **DICEMBRE**

Care amiche e cari amici,

eccoci all'ultimo Notiziario dell'anno. Vorrei raccontarvi gli ultimi avvenimenti. Abbiamo avuto il 12 novembre una Assemblea deliberante straordinaria per ratificare l'entrata, già avvenuta per cooptazione, di un nuovo membro del direttivo in sostituzione della dimissionaria Manola Rollo. Jessica Masullo è entrata nel Direttivo come quinto componente, in aderenza a quanto previsto dallo Statuto, e ha assunto il ruolo di tesoriera su decisione unanime del Consiglio Direttivo accettata all'unanimità dalla Assemblea deliberante.

Altro argomento dibattuto nell'assemblea è stato come andare incontro e supportare le giovani famiglie di Marina. Nella sede di Livorno è stato sperimentato un progetto di Baby Sitting organizzato al Circolo ufficiali con il patrocinio e il supporto del Club. Valuteremo anche noi di Roma la possibilità di fare questo esperimento. L'Assemblea ha approvato all'unanimità. Abbiamo iniziato gli incontri sulla salute con un incontro con il dottor Marchisio, psicologo e psicoterapeuta. E' stato un incontro davvero interessante che speriamo possa ripetersi presto. In programma, ancora da definire nei dettagli, l'incontro con la dottoressa Favale, ginecologa, e con il dottor Savoca, urologo, che gentilmente si sono detti disponibili a venirci a parlare delle varie tecniche per migliorare la salute. Il 23 e il 24 novembre c'è stato il consueto mercatino di beneficenza. Tantissimi i manufatti creati dalle signore del laboratorio e tanti gli oggetti vintage donati dalle socie. Abbiamo chiuso il mese di novembre con l'incontro del Club delle lettrici, un incontro sempre più apprezzato dalle partecipanti. A breve si concluderanno anche il corso di Ikebana e gli incontri del Corso di italiano per le mogli degli addetti militari stranieri. E ora i doverosi saluti di fine anno. Un grazie affettuoso a tutte per la collaborazione, a Lucia Gulisano, Paola Grassi, Marisa Cassanelli, Vittoria Bertolucci, Manola Rollo e Elena Messina che, assieme alle signore del Direttivo, hanno collaborato all'organizzazione del mercatino. Grazie a Rosangela Piantini per seguire ormai da più di venti anni il corso di Ikebana. Grazie a Emanuela Facca e Franca Mozzorecchia per l'organizzazione dei Burrachi e non dimentichiamo il nostro amatissimo arbitro, il comandante Barba, che ci assiste affettuosamente. Grazie a Anna Teresa Ciaralli per le gite in città. Grazie a Vittoria Bertolucci ed Elisabetta De Giorgi che seguono il Club delle lettrici e hanno creato una atmosfera interessante, vivace e affettuosa. Grazie a Francesca Salvagnini e Manola Rollo per l'importante impegno con le mogli degli addetti che partecipano sempre più numerose. Grazie a Rossella Panella e a tutte le signore impegnate nei turni di segreteria. Un sentito ringraziamento anche alla redazione, alle Presidenti e alle socie delle varie sedi che con i loro articoli hanno arricchito il nostro Notiziario ormai letto da tanti. Tutte le nostre iniziative per le socie e per la beneficenza sono state possibili grazie al supporto del Presidente, ammiraglio Giannini, del Direttore, Luogotenente Pietrobono, e di tutto il personale del Circolo ufficiali che sentitamente ringraziamo.

Lascio per ultimi dei saluti e dei ringraziamenti molto importanti. In questo ultimo anno è stato ribadito il ruolo del Club Tre Emme all'interno della Marina e dei Circoli ufficiali. Le ultime disposizioni dell'Ente Circoli, che ci riservano un trattamento privilegiato, la comprensione e l'appoggio del Capo di Stato Maggiore ammiraglio Credendino, la partecipazione e la vicinanza della nostra Presidente Onoraria Patrizia, ci fanno sentire non solo per la Marina ma della Marina. Vorrei aggiungere che il riconoscimento sancito dal Capo di Stato Maggiore con l'inserimento della Presidente Nazionale negli elenchi del Cerimoniale e la richiesta di collaborazione dei Circoli è per le Tre Emme un vincolo che ancor più ci impegna a canoni di comportamento corretti.

Siamo una piccola squadra, ma a quanto pare, anche se poche, siamo riuscite a fare tante cose. Un grazie a Emanuela, Anna Teresa, Cinzia, Manola e Jessica. Concluderemo l'anno con la Festa degli auguri di Natale impreziosita da un pianista, Alfredo Conte che ci racconterà la musica di Liszt e Rachmaninoff.

Un abbraccio affettuoso e tantissimi auguri di un Natale sereno.

**Presidente Nazionale  
Donatella Arnone Piattelli**



## Un pezzo di storia della Marina Piazza Saint Bon alla Spezia

Annalisa Tacoli Giorio

Chi era dunque Saint Bon, un nome francese, un santo magari?  
No di certo!

Simon Antoine Pacoret de Saint Bon aveva un nome francese perché era nato in Savoia, a Chambéry, nel 1828. Di nobile famiglia a 14 anni era entrato nella Scuola di Marina di Genova, l'allora Accademia Navale del regno sabauda, e ne era uscito con il grado di Guardiamarina di Prima Classe, venendo subito imbarcato e partecipando, di volta in volta, a varie operazioni militari, fra cui la campagna del Mar Nero nel 1855.

Quando nel 1859 la Savoia, sua terra natale, venne ceduta alla Francia, scelse la nazionalità italiana, restò in Marina e proseguì la sua carriera, divenne comandante, ebbe varie destinazioni in Francia e in Inghilterra, ebbe il comando della nave scuola "Principe Umberto" e incarichi presso il Ministero della Marina. Partecipò anche all'azione di Lissa, nel 1866, come comandante della Fregata Formidabile, ricevendo la medaglia d'oro al valore per la sua "intrepida condotta".



Considerato uno dei migliori comandanti, non solo per il suo valore militare ma anche per la sua intelligenza, venne promosso contrammiraglio e finalmente assunse il comando del Dipartimento della Spezia. Nel corso della carriera si era, altresì, occupato dell'ammodernamento e della riorganizzazione della flotta, presentando in Parlamento un ambizioso programma di costruzione di navi in ferro e non più in legno, aveva preparato uno studio per l'Arsenale Militare Marittimo di Taranto e, infine, alla Spezia, già nel 1873, aveva promosso un progetto per la costruzione di mille alloggi, finanziati dallo Stato, per le maestranze dell'arsenale, progetto che purtroppo per il momento non si realizzò.

Eletto più volte alla Camera dei deputati, nominato senatore, divenne Ministro della Marina fra il 1891 e il 1892.

In quanto Ministro della Marina, si racconta di lui un incredibile colpo di mano nei confronti della nostra città: sul finire del '91 si diffonde la notizia che l'intera Squadra Navale, di stanza alla Spezia, sta per abbandonare la città!

Come ci illustra il nostro concittadino Gino Ragnetti, un esperto nella storia della nostra città:  
L'Ammiraglio Simon Pacoret de Saint Bon era ben deciso a trasferirla altrove.

In una lettera indirizzata all'allora Sindaco, Erminio Pontremoli scriveva: «Ragioni supreme di Stato non concedono alle navi della flotta italiana di rimanere come prima nel golfo di questa città. Innanzi tutto l'ambiente di Spezia è impuro, non vi sono che donne pubbliche. Il marinaio e l'ufficiale vi si snervano, vi si corrompono. Io intendo di tenerli al loro vero posto: il mare».

Per la città sarebbe stato un vero disastro.

La situazione venne poi risolta diplomaticamente in alto loco e la Squadra Navale restò di stanza alla Spezia, continuando probabilmente a "snervarsi" nei postriboli cittadini che si erano attivati particolarmente per l'arrivo di migliaia di lavoratori impiegati nella costruzione dell'Arsenale.

Il grande ammiraglio morì a Roma, stroncato da una polmonite, il 25 novembre 1892 e nella nostra città rimase, a perenne memoria, l'intitolazione di una bella piazza: Piazza Saint Bon, ai tempi salotto buono della città novecentesca, come ben rivelano ancora i bei palazzi che la circondano.



## IL RADAR E...LIVORNO

### 3<sup>^</sup> PARTE

Pasquale Sperandeo

Acque a sud del Peloponneso, Capo Matapan, 29 marzo 1941: per la Regia Marina la più grande tragedia in mare della II guerra mondiale, con circa 2400 vittime (pari a quelle americane durante l'attacco giapponese a Pearl Harbour), una data che segna un punto di non ritorno per lo sviluppo del radar in Italia. Pur senza entrare nei dettagli di tale battaglia, va evidenziata che la capacità di ingaggio notturno della flotta inglese, sostenuta dalla presenza di apparati radar a bordo di alcune navi, fu determinante nello scontro contro la flotta italiana, priva di radar e non addestrata al combattimento notturno. L'esito fu nefasto, con l'affondamento degli incrociatori pesanti Zara, Fiume e Pola, dei cacciatorpediniere Alfieri e Carducci, il danneggiamento della nave da battaglia Vittorio Veneto, con a bordo il CINC Ammiraglio Angelo Iachino, colpita il mattino precedente presso Gaudio da aerosiluranti decollati dalla portaerei Formidabile, nel prelude dello scontro. Le perdite inglesi ammontarono a un aerosilurante, un incrociatore lievemente danneggiato e tre caduti.

L'analisi della battaglia notturna evidenziò che le Unità italiane erano state colpite dalle navi da battaglia inglesi Barham, Valiant e Warspite a circa 3000 metri di distanza, con elevata efficacia, in pratica ad "alzo zero". Si comprese, tra l'altro, che gli inglesi possedevano tecnologie in grado di localizzare le Unità navali anche di notte e di guidare il tiro dei cannoni con precisione: il radar era una realtà operativa che non si poteva più ignorare. Venne subito emanato da Supermarina un "ordine perentorio" di ripresa delle sperimentazioni del radiotelemetro, con prove di efficacia da svolgersi in un tempo massimo di 15 giorni (!).

A seguito della creazione di un Comitato di coordinamento nazionale per la realizzazione di radiotelemetri (il RaRi), alla Regia Marina fu assegnato il compito di realizzare rapidamente apparati navali. Le attività svolte a Livorno presso il RIEC (ora Istituto Vallauri) da Ugo Tiberio e Nello Carrara (docenti presso l'Accademia Navale) ripresero in modo intenso, imbarcando, nel maggio 1941, il prototipo EC.3bis sulla torpediniera Carini per sperimentazioni e, sulla scorta di tali prove, realizzando in seguito il prototipo EC.3ter "Gufo" le cui prestazioni sperimentate presso le acque prospicienti l'Accademia Navale furono giudicate eccellenti.

Vennero inoltre avviati intensi contatti con la Germania per scambi tecnico-operativi sul tema: il prototipo EC.3bis fu ritenuto dai tedeschi di livello tecnologico analogo ai propri sistemi nazionali e, nell'estate 1941, fu installato a bordo del cacciatorpediniere Legionario il primo radar operativo della Regia Marina: ironia della sorte, un apparato "Dete" tedesco.

Tra l'agosto e il novembre 1941 la ditta Safar di Milano ricevette ordini per la produzione di 50 radiotelemetri EC.3bis (poi convertiti in Gufo), mentre l'industria, con il supporto del Ten. Col. Armi Navali Libero Zannoni del RIEC, portò avanti lo sviluppo di un ulteriore modello perfezionato, l'EC.3quater, il più avanzato ed efficiente radiotelemetro realizzato in Italia

(la cui produzione venne avviata solo nel 1943). Nel settembre del 1942 il Gufo era stato finalmente installato a bordo della nave da battaglia Littorio con esiti operativi soddisfacenti: un anno e mezzo dopo Matapan, si giunse al termine del travagliato percorso di sviluppo del radiotelemetro italiano. Lungaggini burocratiche, problematiche industriali varie, ulteriori questioni di natura elettrica e



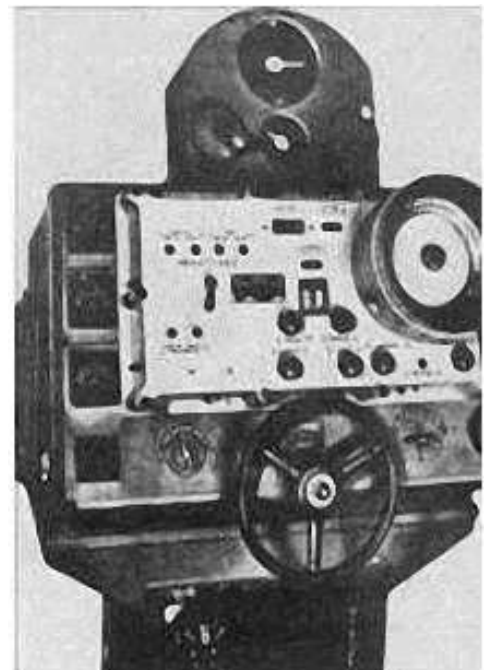


meccanica di installazione delle antenne, portarono alla diffusione del radiotelemetro a bordo delle Unità navali solo a ridosso dell'armistizio. Al termine del conflitto, i radiotelemetri italiani furono giudicati di livello perfino superiore a quelli britannici, rendendo onore al lavoro di Tiberio, Carrara, Brandimarte, Fabozzi, Pini, Ricamo, Tazzari e di pochi altri collaboratori. Il Ten. Col. Armi Navali Ugo Tiberio, futuro ordinario presso l'Università di Pisa, tra mille difficoltà, inclusi i richiami alle priorità dell'insegnamento da parte del Comando della Regia Accademia, portò a compimento un'impresa titanica, che avrebbe potuto avere ben altri risultati se solo in Italia fosse avvenuta la "mobilitazione radar" come nel Regno Unito e negli USA.

Il radar è rimasto indissolubilmente legato a Livorno, anche attraverso i ricordi di questa lunga storia: presso l'Istituto Vallauri sono presenti tracce di questa avventura, al Prof. Tiberio è intitolata un'aula di Palazzo Studi, la bozza manoscritta da Tiberio del primo progetto del "radiotelemetro" è custodita presso la sala storica dell'Accademia Navale e...Ugo Tiberio, un grande Ufficiale della Marina ed eminente scienziato, riposa dal 1980 presso il cimitero della Misericordia di Livorno.

#### Bibliografia:

- (1) Baroni F., "La guerra dei radar", Greco & Greco Ed., Milano, 2007
- (2) Dalle Mese E., "Breve storia del radar2", <http://docenti.ing.unipi.it/labradar/radar.html>.





## Il Natale più bello

# CIOCCOLATA CALDA E PANETTONE A BORDO

**Maria Eletta Galasso**

In una società dominata dalla scienza, dalla tecnica e, ormai, dall'intelligenza artificiale, siamo portati a badare al concreto, al prosaico, ad esaltare l'apparenza, l'effimero ma poi bastano poche note di una canzone di Natale per far scaturire la spiritualità che è in noi, a far emergere memorie, così radicate nella coscienza che non potranno mai essere cancellate definitivamente.

Sono i ricordi dell'infanzia, dei Natali del passato, quelli più semplici, quelli dei gioiosi convivi familiari ma anche quelli segnati dall'amarezza causata da tristi commiati. La memoria, per fortuna, tende a resettare i ricordi spiacevoli e a sublimare quelli più lieti, facendo affiorare nei minimi dettagli i particolari dei Natali risalenti a molti anni addietro.

Per le famiglie dei militari l'approssimarsi della "stagione" natalizia ha comportato, da sempre, problemi organizzativi di non facile soluzione, dovuti ai turni di licenza, alle più disparate ragioni di servizio e, soprattutto, alle destinazioni lontane, spesso irraggiungibili da parte di tutti i componenti della famiglia. Si viveva, e si vive, nell'ansia di non poter trascorrere tutti insieme le feste e per i più piccoli di dover scrivere (ora non più) o fare una telefonata al papà lontano, perché imbarcato in altra sede o destinato all'estero in missione operativa.

E' il Natale di cinquant'anni fa che rivivo con gioia, nel ricordo dell'ansia di doverlo trascorrere da sola con le mie sorelle e con mia madre che si adoperava, con una falsa letizia sul volto, di farlo apparire magico e festoso, ma che percepivo triste e malinconico, in quanto tutti erano consapevoli che non sarebbe stato possibile viverlo nella gioiosa intimità familiare perché il nostro congiunto era impegnato in turno d'ispezione a bordo della nave, ormeggiata nel porto militare della nostra stessa città.



I festeggiamenti incombevano, le luci brillavano in ogni dove, le note delle pastorali risuonavano per le strade affollate di gente frettolosa e felice di scambiarsi auguri e doni. Mi sentivo arrabbiata e delusa per il fatto che i problemi di lavoro dovessero prevaricare le ragioni del cuore, le priorità familiari e, nella mia infantile ingenuità, mi paragonavo ai tristi e sventurati personaggi delle mie letture che da lontano osservavano la festosa atmosfera del Natale, per vederla lentamente sfumare come una realtà irraggiungibile.

Ma, improvvisamente, fu Natale anche per me perché il Comandante della nave (non ricordo il nome) dette disposizioni affinché i familiari del personale di guardia potessero raggiungere i loro congiunti a bordo e trascorrere con loro la vigilia fino alla mezzanotte.

La nave mi sembrò una cattedrale galleggiante ed il piccolo quadrato la navata più bella che avessi mai visto, anche se "l'odore di bordo" (è quello che mi lega alla mia infanzia) sembrava l'incenso delle funzioni religiose. Il banchetto era di una semplice fetta di panettone e di una cioccolata calda per i più piccoli; credo siano state le più buone che abbia mai gustato, perché l'atmosfera era così pregna di letizia e di sentiti rapporti.

Uomini in divisa, mogli e madri felici e noi fanciulli lieti di trascorrere un Natale così diverso ma così meravigliosamente sentito.

Poteva essere il meno fortunato e il più triste e malinconico ma il destino, o meglio, la Marina Militare, lo ha reso, nello scrigno dei miei ricordi, il Natale più bello e degno di essere ricordato per sempre.



## Valori importanti da salvare **NATALE IN FAMIGLIA**

**Anna Teresa Bianchi Ciaralli**

Avevo 8 anni e vivevo a Firenze perché il mio papà, ufficiale di marina, era destinato a Navalgenarmi.

Tutti gli anni per Natale andavamo a Tolfa, nostro paese d'origine dove vivevano i miei nonni materni.

Il Natale in un paese è molto vissuto coralmente e tutto era ritmato dalle cerimonie liturgiche e dall'organizzazione comunale.

Al tempo si potevano vedere bambini senza cappotto, mamme che si arrabattavano per sfamarli ma, a Natale, tutto il paese si adoperava per aiutare i più bisognosi.

Mia mamma donava tutti i nostri vestiti dismessi e, la sera di Natale, invitava alla nostra tavola anche qualche famiglia povera.

Si respirava un'aria di festa e di bontà e tutto era carico d'amore!

Mia sorella ed io eravamo le prime ed uniche nipoti ed aspettavamo con trepidazione l'apertura dei doni portati da Gesù bambino.

Ci avevano insegnato a non ostentare i regali ed a dividerli giocando con gli altri bambini anche per strada.

Devo ringraziare la mia famiglia perché mi ha insegnato a rispettare tutti, soprattutto i più umili.

Mia nonna faceva un albero di Natale a cui erano appese alcune palle di vetro, le stesse per molti anni, fiocchi di bambagia e cioccolatini di vari gusti .

Il giorno dell'Epifania si smontava l'albero e si dividevano i dolci con gli altri .

Oggi sono una nonna e racconto alle mie bimbe la mia infanzia cercando di trasmettere tutto ciò che mi è stato insegnato .

A Natale dovremmo sempre ricordarci degli altri imparando ad amare il nostro prossimo tutto il resto dell'anno

Tanti auguri!





## Storia e tradizione

# NATALE

**Daniela Zamburlin Descovich**

25 dicembre: Natale. È la festa più suggestiva della cristianità che ricorda in questo giorno la nascita di Gesù Cristo, il suo Salvatore. Ma la ricorrenza non da sempre è stata festeggiata in questa data. Nella storia delle prime comunità cristiane il Natale si festeggiava nel giorno dell'Epifania, o in quello dell'equinozio di primavera o addirittura, il 28 marzo. La data del 25 dicembre appare per la prima volta nel calendario liturgico romano solo agli inizi del IV secolo e da allora rimane fissa.

Papa Liberio scelse questo giorno per trasformare in festività cristiana la celebrazione pagana di Mithra, il dio iranico identificato con il Sole. Prolungandosi il periodo natalizio per dodici giorni fino all'Epifania, cioè al manifestarsi della divinità nell'adorazione dei Magi, la festa sacralizzò anche i Saturnali, feste pagane che con il 1 di gennaio aprivano l'anno romano. A partire dal V secolo la festività diventò iconografia. San Francesco d'Assisi nel 1223 ricostruì a Greccio (Rieti) la scena della natività. Durante il Medioevo si sono sviluppate ampiamente le rappresentazioni di quei drammi liturgici che venivano rappresentati davanti all'altare o a una raffigurazione iconografica della natività. Di quel ricchissimo patrimonio resta ben poco. Di origine molto più antica, addirittura precristiana, i falò che, sotto nomi diversi, caratterizzano le tradizioni epifaniche di molti paesi specialmente in montagna. L'introduzione dell'albero festosamente decorato e illuminato è molto più tarda, anche se il suo valore simbolico è antico e complesso. Col passar del tempo la liturgia ecclesiale si radicò nel folclore di ogni regione, ne assunse le connotazioni e si ripresentò vivificata e caratterizzata. Presepio, albero, zampogne sono usanze radicate in quasi tutte le regioni italiane. Quali significati si celano dietro ai riti e alle tradizioni di questa ricorrenza che accomuna cristianesimo e paganesimo, sacro e profano? Per cercare di capirli vi proponiamo un piccolo vocabolario legato alla tradizione natalizia.



*Albero.* Deriva da un'usanza di origine pagana e precristiana importata dai Paesi del Centro e del Nord Europa. Il primo albero della storia fu forse preparato dalla duchessa di Brieg che in occasione del Natale 1611 addobbò il proprio castello in Germania inserendo un grande abete per abbellire l'ambiente.

*Babbo Natale.* Di importazione nordica questa personificazione di uno spirito bonario della natura arriva da lontano su una slitta trainata da renne. Porta una gerla stracolma di doni. Ricchezza dunque e prosperità. Veste i colori classici del Natale: rosso e bianco. È un papà del tutto speciale che trasmette rassicurazione e bonarietà. Una delle più belle invenzioni della fantasia popolare.



*Befana.* Strettamente legata con il Natale, è la festa dell'Epifania. La simbologia di questa ambigua figura femminile un po' strega e un po' fata è davvero sorprendente. Strega e in quanto tale bruciata sulla pubblica piazza. Le si fa portare il carbone per bruciare il vecchio dalle cui ceneri sorgerà il nuovo. È anche fata e quindi portatrice di doni, dolci e giocattoli. La scopa a cavallo della quale viaggia rappresenta, forse, il desiderio di spazzar via il passato, con la speranza del nuovo anno che viene.





*Presepe.* È l'unico rituale cristiano che può vantare una data ufficiale di nascita: il Natale del 1223. Come racconta san Bonaventura, biografo di san Francesco, il Santo poverello di Assisi allestì nel castello di Greccio, il primo presepio con licenza del papa, allora Onorio III. Protagonisti: il bue e l'asinello, la mangiatoia. La scena molto semplice nel corso del tempo sarà arricchita dalla vivissima fantasia meridionale di figure e personaggi, quasi tutti inesistenti nelle sacre scritture. Nei Vangeli, infatti, sono ignoti l'asino e il bue ed anche la grotta, frutto invece dell'errore di un amanuense che fa nascere Gesù non "fra due tempi" ma "fra due animali": errore al quale certo generazioni di bambini (e di adulti) saranno riconoscenti per sempre.



*Luminarie e Fuochi.* L'usanza contadina di bruciare il ceppo e accendere fuochi nella notte di Natale (anche a Capodanno e all'Epifania) va connessa ad antichissimi riti di fertilità. Con il fuoco terrestre si intende aiutare il Sole, il fuoco celeste, per ridare forza alla natura, ancora spoglia ed immota, ma non morta. Si brucia ciò che resta del passato e che sarà fertile per il futuro. Nel periodo natalizio si addobbano strade e campanili delle nostre città, financo i paesetti più remoti della campagna e della montagna. Tutte queste usanze altro non sono che reminiscenza di antichi falò.

*Strenne.* I regali di Natale costituiscono una frenesia che ha i connotati del rito. L'usanza dei regali natalizi è davvero antica. Fu il re sabino Tito Tazio (745 a.C.), contemporaneo di Romolo, a consentire che venissero scambiati con significato propiziatorio ramoscelli strappati dal bosco sacro della dea 'Strenia', da cui il nome dei doni. Da allora, alle calende di gennaio, i Romani si donavano ramoscelli sacri di alloro e di olivo aggiungendovi fichi e miele affinché il nuovo anno fosse dolce come questi doni. Col passare degli anni la parola allargò il significato ristretto di pianta beneaugurante a ogni dono che si riceve in questo periodo.

*Piante augurali.* Oltre ai doni, caratteristiche del periodo sono alcune piante augurali. Il vischio, ritenuto in antichità il rimedio contro tutti i mali, cura per l'epilessia e l'ulcera, favorisce il parto, aiuta a trovar marito e combatte la sterilità. L'agrifoglio o pungitopo considerati portafortuna, aiuto a scacciare gli spiriti maligni, segni di allegria e fertilità, nonché rimedio per le proprietà diuretiche delle radici.

*Canti.* Ecco i più famosi: Adeste fideles, Stille Nacht, Tannenbaum, White Christmas, Jingle Bells.

*Proverbi.* Sono molti, sia nei dialetti che in italiano, tra tutti il più noto è "Pasqua con chi vuoi, Natale con i tuoi".





## Venezia accende il Natale DA VENEZIA CON AMORE

Maresa Secondi Mongiello

Nella suggestiva Piazza San Marco, anzi nella Piazzetta San Marco, venerdì 22 novembre, al tramonto, c'è stata l'accensione del grande albero di Natale, posto tra le colonne di Marco e Todaro, un abete naturale alto quindici metri e con una base larga sette, illuminato da luci bianche calde e di strobo bianco freddo, addobbato con sfere luminose e color oro lucido; sulla sommità, un puntale a stella. "Venezia accende il Natale" è il motto.

"Si entra nel vivo dell'atmosfera natalizia" – ha detto il sindaco Luigi Brugnaro presente alla cerimonia – "Venezia simbolo di concordia e tolleranza, il Natale porti pace e serenità", questo il suo augurio al folto pubblico raccolto intorno all'albero. In tutti il desiderio di Pace e di speranza che davvero finiscano le guerre che insanguinano il mondo. Un messaggio lanciato da uno dei luoghi più affascinanti ed amati al mondo, tanto da andare in over tourism (detto all'inglese), ghe xe massa turisti (in veneziano) ma tant'è, alla magia non si comanda e al richiamo della bellezza si risponde, e i veneziani brontolano, ma sono orgogliosi di tanto interesse per storia, arte, tradizioni



millenarie della città. "Venezia, la più antica città del futuro, un modello per il mondo", è stata definita. Ad accompagnare l'evento le belle voci della formazione corale veneziana Vocal Skyline, diretta da Marco Toso Borella, il cui repertorio ha spaziato tra brani del pop internazionale, come i Coldplay e i Queen, Peter Gabriel e i Depeche Mode, il musical The Greatest Showman, e una originale versione dei Carmina Burana mescolata a Smells like teen spirit dei Nirvana oltre a brani natalizi. L'accensione dell'albero è stata preceduta dall'illuminazione, sotto le volte delle Procuratie Vecchie, degli undici artistici chandeliers di prezioso vetro di Murano. Un evento promosso da The Venice Glass Week e Comune di Venezia: "Murano illumina il mondo" giunto alla seconda edizione. Gli archi delle Procuratie Vecchie e Nuove splendono dell'oro delle luminarie. Un fascino intramontabile. A tutto ciò si aggiunge "Il Natale sull'acqua" con la decima edizione del "Corteo Acqueo dei Babbi Natale" e la sfilata delle imbarcazioni tipiche veneziane, addobbate, lungo il Canal Grande, e con i vogatori vestiti da

Babbo Natale. In campo San Maurizio protagonisti sono i tradizionali mercatini di Natale (dal 1970) molto frequentati dai veneziani (quelli rimasti dei pochi residenti in città, meno di 49mila) e dai foresti (già cosa faremmo senza questi ultimi? Comunque da contingentare). E poi al Teatro Goldoni "A Million Dreams" l'evento musicale con i suoi duecento elementi, la Big Vocal Orchestra, la più grande formazione vocale d'Europa che propone un repertorio di brani che spaziano dalle colonne sonore di film a brani di musical, agli spirituals al contemporary gospel, alla polifonia classica, dal pop-rock internazionale alle opere classiche, letture teatrali, coreografie, effetti video e luci. Il passaggio all'Anno Nuovo sarà altrettanto affascinante: si immaginino i fuochi d'artificio che si riflettono sull'acqua cupa della laguna illuminandola di mille riflessi colorati e l'ondulare di centinaia di imbarcazioni. "C'è una città di questo mondo, ma così bella, ma così strana, che pare un gioco di fata morgana e una visione del cuore profondo" (Diego Valeri). Non si poteva descriverla meglio. Per concludere questa carrellata di meraviglie, il tradizionale concerto di Capodanno al Gran Teatro La Fenice, Orchestra e Coro diretti da Daniel Harding e dal Maestro del Coro Alfonso Caianni, che si chiuderà come ogni anno con il "Va' pensiero sull'ali dorate" da Nabucco, e il brindisi "Libiam ne' lieti calici" dalla Traviata. Che dire? Momenti esaltanti in una Venezia FANTASTICA e GRANDE.

(Il 2 gennaio si riprenderà a brontolare. Come da tradizione.)



## Un momento di riflessione **LE LEGGENDE DI NATALE**

### La leggenda del calicanto

In un freddo giorno d'inverno, un piccolo pettirosso, stanco e infreddolito, vagava cercando riparo in un ramo per potersi riposare e proteggere dal freddo. Ma tutti gli alberi che incontrava durante il volo, si rifiutavano di dargli ospitalità. Il pettirosso stremato giunse nei pressi di un calicanto il quale, alla vista del piccolo uccellino decise di dargli riparo e con le sue ultime foglie ingiallite provò a scaldarlo. Il Signore, che aveva visto il bel gesto, volle ricompensare la pianta di calicanto, facendo cadere sull'albero una pioggia di stelle brillanti e profumate. Fu così che da quel momento il calicanto fiorì in inverno.



### Gli alberi sempre verdi

Nei tempi passati, al termine dell'estate, un uccellino si ferì ad un'ala, restando così da solo nel bel mezzo del bosco. Non potendo più volare, restò praticamente in balia dell'inverno, che già faceva sentire i suoi primi geli. Così, domandò a un enorme faggio di potersi rifugiare tra i suoi grandi rami, sperando di poter passare l'inverno al riparo dal cattivo tempo. Ma il faggio, altezzosamente, rifiutò all'uccellino un piccolo riparo tra le sue fronde. Intristito, l'uccellino continuò a girovagare nel bosco, trovando di lì a poco un grosso castagno e, speranzoso, ripeté la stessa domanda. Ma anche quest'albero rifiutò all'uccellino la sua protezione.



Così, nuovamente s'incamminò nell'oscurità della foresta, alla ricerca di un riparo. Di lì a poco si sentì chiamare: uccellino vieni tra i miei rami, affinché tu possa ripararti dal freddo. Stupito, l'uccellino si voltò e vedendo che a parlare era stato un piccolo pino, saltò lestamente su uno dei suoi rami. Subito dopo anche una pianta di ginepro offrì le sue bacche come sostentamento per il lungo inverno.

L'uccellino ringraziò più volte per tale generosità, che gli permise così di superare la cattiva stagione. Dio, avendo osservato tutto, volle ricompensare la generosità del pino e del ginepro, ordinando al vento di non far cadere loro le foglie, e quindi da quel giorno furono "sempreverdi".

### La leggenda della rosa di Natale

La figlia piccola di un pastore era intenta ad accudire il gregge del padre in un pascolo vicino Betlemme, quando vide degli altri pastori che camminavano speditamente verso la città. Si avvicinò e chiese loro dove andavano. I pastori risposero che quella notte era nato il bambino Gesù e che stavano andando a rendergli omaggio portandogli dei doni.

La bambina avrebbe tanto voluto andare con i pastori per vedere il Bambino Gesù, ma non aveva niente da portare come regalo. I pastori andarono via e lei rimase da sola e triste, così triste che cadde in ginocchio piangendo. Le sue lacrime cadevano nella neve e la bimba non sapeva che un angelo aveva assistito alla sua disperazione. Quando abbassò gli occhi si accorse che le sue lacrime erano diventate delle bellissime rose di un colore rosa pallido. Felice, si alzò, le raccolse e partì subito verso la città. Regalò il mazzo di rose a Maria come dono per il figlio appena nato. Da allora, ogni anno nel mese di dicembre fiorisce questo tipo di rosa per ricordare al mondo intero del semplice regalo fatto con amore dalla giovane figlia del pastore.



## LE LEGGENDE DI NATALE NEL MONDO

**Francia. Una festività molto sentita.**

In Francia i bambini dispongono le loro scarpe ordinatamente, poiché Gesù Bambino passerà la notte del 24 a riporre i suoi doni dentro di esse. Addobberà anche l'albero con frutta e dolci. Per tradizione si accende un ceppo di legna per scaldare il Bambino che gira nella notte fredda. Da questa usanza, deriva anche uno dei dolci natalizi più diffusi, ovvero la *bûche de Noël*. Il presepio in Francia è molto curato; sono particolarmente famosi i presepi della Provenza, composti da statuine d'argilla vestite con costumi realizzati a mano, molto precisi nei dettagli e realistici, chiamati *Santons*. Sul sito [Santonsmarcelcarbonel](http://Santonsmarcelcarbonel.com) potete vederne degli esempi



**Polonia La Festa della Stella.**

In Polonia la vigilia di Natale è chiamata Festa della Stella e la tradizione vuole che, sino a quando non compare in cielo la prima stella, non si debba iniziare la cena. Le famiglie polacche celebrano il Natale con un pasto di 12 portate. Si lascia sempre un po' di spazio in tavola, in caso arrivi un ospite inatteso. In molte case ancora oggi si mettono dei covoni di grano nei quattro angoli di una stanza, in memoria della stalla dove nacque Gesù Bambino.

**Spagna Decorazioni bizzarre.**

In Spagna il giorno più festeggiato nel periodo natalizio è il 28 dicembre, giorno in cui arrivano i *los Reyes*, i Re Magi. A cavallo o su carri sfilano per le città e distribuiscono dolci e caramelle. La figura di Babbo Natale è meno sentita. Nei presepi spagnoli alle classiche statuine si affiancano quelle di *Tio*, un tronchetto d'albero che, se scosso, sprigiona dolcetti e quella di *Caganer*, un porta fortuna natalizio.

**Germania - Da San Martino a San Nicola.**

In Germania i festeggiamenti di Natale iniziano presto, ovvero l'11 novembre, giorno di San Martino. È tradizione costruire per quel giorno delle lanterne, che i bambini porteranno in processione, oppure verranno messe nei cimiteri, e che servono ad illuminare la strada al santo.

Durante il periodo dell'Avvento i bambini hanno nelle loro camerette dei calendari con 24 finestrelle. Ogni giorno aprono una finestrella e promettono di compiere una buona azione nella giornata. Il 6 dicembre poi arriva San Nicola a portare dolci, cioccolato e dolci speziati come i *Lebkuchen* o i *Christollen*. La notte del 24 infine arriva Gesù Bambino (o Babbo Natale) a portare i tanto attesi doni. Le case sono addobbate a festa con ghirlande e candele, è usanza fare pasti ricchi e bere vino speziato. A Rothenburg ob der Tauber, un piccolo paesino tedesco c'è un museo dedicato al Natale, molto caratteristico e curato, che sta aperto tutto l'anno.



**Inghilterra - Alberi e Pudding.**

In Inghilterra l'albero di Natale la fa da padrone tra le varie decorazioni, anche a Londra è tradizione addobbare un altissimo albero allestito all'aperto con luci, nastri e ghirlande. La notte del 24 Babbo Natale porta i doni ai bambini, lasciandoli in un grosso sacco sotto l'albero. I bimbi, per ringraziarlo, lasciano sul tavolo della cucina un bicchiere



di latte e un pezzo di dolce per lui e una carota per la sua renna e la mattina del 25 aprono i doni. Proprio quel giorno l'atmosfera è festosa ed è usanza riunirsi con le persone care e cucinare un buon pranzo con dolci tipici quale per esempio il *Christmas Pudding*. Sono usati per i festeggiamenti anche fuochi d'artificio o mortaretti.

### Finlandia - L'albero per gli uccellini.

In Finlandia, oltre al classico albero di Natale, viene preparato all'esterno delle case un secondo alberello per gli uccellini. Si tratta, infatti, di un covone di grano legato ad un palo e addobbato con semi appetitosi. Anche in altri paesi c'è questo simpatico pensiero verso i piccoli volatili che riempiono con il loro cinguettio le ore della giornata; ad esempio in Germania, soprattutto nel sud, la gente sparge del grano sul tetto delle case affinché anche gli uccellini possano far festa il giorno di Natale.



Jan van Kessel, *L'albero degli uccellini*

### Grecia - Musica e dolci.

In Grecia la vigilia di Natale viene vissuta tra canti e musiche di tamburelli e triangoli. Ci si scambiano doni, così come al 25 e al 1 gennaio, i quali vengono anche portati come omaggio alle persone più povere. Tutti insieme si mangiano fichi secchi, dolci, noci e il Chrisopsomo, un tipico pane speziato greco. I sacerdoti sono soliti passare di casa in casa per la benedizione delle dimore.

I Kourabiedes greci sono dei biscotti molto particolari, composti da una pasta frolla a base di mandorle, arricchita con una buona dose di burro e tanto zucchero a velo per esaltarne la dolcezza. A completare l'unicità di questo dolce, un altro ingrediente protagonista sono i chiodi di garofano.

Melomakarona sono dei deliziosi biscotti al miele che i greci si regalano durante le feste e soprattutto nel periodo natalizio. Sono sciropati con miele e cosparsi di noci. Questo dolce festivo è diventato sinonimo - insieme a kourabiedes e diples - della tavola di Natale. E i greci, nonostante si godano i kourabiedes più o meno tutto l'anno, preparano i melomakarona solo a Natale. Grazie ai melomakarona, la casa si riempirà di sapori invernali, aromi di arancia, miele, cannella e chiodi di garofano!





## LE TRADIZIONI CULINARIE DEL NATALE

### Un dolce tipico sardo: "le formaggelle"

Donatella Ugazzi

Carissime amiche, le feste sono ormai alle porte. Se ne respira già l'aria. Anche se ancora mancano alcune settimane, dopo le faccende quotidiane le questioni natalizie affollano, ormai, la nostra mente: gli addobbi, i regali, " quanti siamo a tavola il 25?", i possibili menù che il giorno dopo, a ripensarci, sentito le amiche, non vanno più bene, ecc., ecc.

Ho pensato, quindi, che non fosse per niente inopportuno condividere con voi la ricetta di un dolce sardo tipico di questo periodo (anche se ormai, nei ristoranti lo si trova quasi tutto l'anno).

Ho passato gran parte dell'estate a La Maddalena e dovendo restare accanto a mia madre, da anni, purtroppo, costretta a letto, avendo tempo a disposizione mi sono dedicata a raccogliere le ricette tradizionali della mia zona. Da una mia cugina, che da anni si occupa di gastronomia ed è rinomata in tutta l'isola, ho carpito la sua ricetta delle cosiddette "formaggelle" (le *pàrdulas*, in lingua sarda).

Ve la propongo.

#### **INGREDIENTI:**

##### **La pasta**

250 di acqua, 50 gr di strutto, un pizzico di sale, 500 gr di farina 00

##### **La farcitura**

La scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone, 3 tuorli d'uovo, 250 gr di zucchero, 1 kg di ricotta, 150 gr (o più secondo i gusti) di uva passa ammollata nel Rum

#### **PREPARAZIONE:**

Impastare gli ingredienti e lavorare la pasta fino ad ottenere un composto morbido e liscio, privo di grumi. Avvolgere la pasta in un foglio di pellicola trasparente e lasciar riposare per mezz'ora.

Lavorare la ricotta con lo zucchero e con i tuorli d'uovo. Aromatizzare con le scorze di arancia e di limone grattugiate. Stendere la pasta con il mattarello per ottenere una sfoglia sottile oppure con la sfogliatrice, partendo dal nr 0 al nr 4. Con uno stampino da 7-8 cm (oppure con una tazza) creare dei cerchi di sfoglia. Mettere al centro di ogni cerchio una cucchiata di ripieno.

Realizzare delle tortine pizzicando il bordo di ogni disco con le dita fino ad ottenere un bordo increspato. Disporre i "cestini" così ottenuti su una teglia foderata con carta forno.

Cuocere in forno a 180° per 25-30 minuti, finché le formaggelle si saranno gonfiate ed assunto un colore dorato nella parte superficiale.

Lasciare raffreddare i dolcetti e quindi spolverare con zucchero a velo prima di servire (*facoltativo*).





## Il pangiallo romano

Moira Adiutori

Avvolti in un abbraccio, che ci riconduce alle nostre origini, respiriamo un'atmosfera calda e accogliente: è Natale. È un'esperienza viva che si può assaporare con il gusto e odorare con l'olfatto e tornare, grazie ai nostri sensi, nelle case dei nostri nonni durante i giorni di festa. A Roma tutto questo si traduce in un dolce tipico dalla storia millenaria, il pangiallo.

### La storia

Per risalire alle sue radici, bisogna andare nella Roma imperiale e sfogliare il “De re coquinaria” di Celio Apicio, gastronomo scrittore. Nel capitolo dedicato ai dolci “facilmente realizzabili in casa”, elargiva questo consiglio: “Mescola nel miele pepato del vino puro, uva passita e della ruta (erba aromatica, ndr). Unisci a questi ingredienti pinoli, noci e farina d'orzo. Aggiungi le noci raccolte nella città di Avella, tostate e sminuzzate, poi servi in tavola”.

La leggenda vuole che nell'antica Roma si preparasse questo dolce per regalarlo in occasione del “Dies natalis Solis invicti” (Giorno della nascita del Sole invincibile), la festa pagana dedicata al Sole e istituita dall'imperatore Aureliano il 25 dicembre, nei giorni immediatamente successivi al solstizio d'inverno. Il pangiallo è ancora oggi un composto di miele e frutta secca. In origine era assente il cioccolato e la doratura esterna ha fatto sì che venisse chiamato *pane giallo*, successivamente *pangiallo*. La pagnottella, dalla forma dorata e tonda come il sole, simboleggiava la speranza che i lunghi mesi d'inverno passassero in fretta.

Con la diffusione del Cristianesimo la tradizione non si è fermata e ha varcato i secoli: dal Medioevo al Novecento era il dono che le mogli dei contadini preparavano alle personalità più ragguardevoli ed era il dolce sempre presente sulle tavole imbandite per il Natale. Lo racconta Giggi Zanazzo (1860-1911) in “Usi, costumi e pregiudizi del popolo di Roma”, indicando che l'usanza era estesa a tutti i ceti sociali anche se, al posto della tradizionale frutta secca, alcune massaie per risparmiare usavano i noccioli di prugne e albicocche opportunamente essiccati e conservati.

### Le varianti, evoluzioni e rivisitazioni

Preparazione natalizia per eccellenza nella Caput mundi e dintorni, negli ultimi decenni il pangiallo è stato oggetto di rivisitazioni nei forni e pasticcerie artigianali, oltre che tra le mura domestiche dove resiste la tradizione di prepararlo in casa.

Ha attraversato due millenni e ha raggiunto le pagine personali e professionali dei social; ovunque è possibile trovare la ricetta, da quella tradizionale a quella vegana, le varianti non si contano. Nel 2022 in occasione del “Top Italian Food&Wine”, evento organizzato dal Gambero Rosso, l'Associazione Italiana Gelatieri ha presentato il gusto gelato Pangiallo Romano, omaggio natalizio alla città ospitante.

Nelle case e nei laboratori artigianali a conduzione familiare, si possono riscoprire le ricette tramandate di generazione in generazione. Solo all'inizio del Novecento venne introdotto il cioccolato fondente da qualche massaia intraprendente e benestante. L'ingrediente ha trovato il consenso di massa quando è diventato alla portata di tutti e oggi è ingrediente imprescindibile.

Diversi sono gli ingredienti aggiunti o sottratti alla ricetta originale con l'intenzione di renderlo speciale, ognuno ha il suo ingrediente segreto, ma alla base c'è sempre la voglia di sentire l'abbraccio della casa natale.





## 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.*

### Hey Joe

Hey Joe, diretto da Claudio Giovannesi, è un film che esplora il delicato incontro tra un padre e un figlio che non si sono mai conosciuti, all'interno di una Napoli che sembra essersi fermata nel tempo. La storia ruota attorno a Dean Barry (interpretato da James Franco), un veterano della Seconda Guerra Mondiale, che ritorna nella città partenopea negli anni '70 per cercare il figlio Enzo, nato da una relazione fugace con una ragazza napoletana durante il conflitto. Dean spera di recuperare il tempo perduto, ma Enzo, ormai adulto, ha cresciuto sé stesso nella malavita e non ha alcun interesse per l'uomo che si presenta come suo padre. L'intreccio è ispirato dal termine "Hey Joe", usato dalle ragazze napoletane costrette alla prostituzione per attrarre i soldati americani, in un contesto di povertà e degrado. Il film si muove tra il passato e il presente, dove il senso di rimpianto e l'anelito alla riconciliazione sono i temi dominanti. La narrazione di Giovannesi è intima e intensa, senza mai scivolare nel melodramma gratuito, e riesce a restituire in modo autentico una storia di solitudine e speranza. Il ritorno di Dean a Napoli, dopo una vita segnata dalla guerra e dalla dipendenza dall'alcol, non è solo fisico ma anche emotivo. La città che ritrova è ancora lontana dal



cambiamento: i Quartieri Spagnoli sono luoghi bui e decadenti, dominati dallo spaccio e dalla malavita. Nonostante il passare degli anni, la Napoli che Dean ricorda dal 1943 è rimasta pressoché invariata, così come le sue cicatrici interiori, frutto delle esperienze traumatiche della guerra in Corea e Vietnam. L'incontro con Enzo, il figlio mai conosciuto, si rivela un salto nel buio per entrambi, poiché non si conoscono e non sanno nulla l'uno dell'altro. Il regista e gli sceneggiatori Maurizio Braucci e Massimo Gaudioso costruiscono una storia semplice, ma ricca di emozioni e di conflitti interiori. Giovannesi, grazie alla sua regia, riesce a tracciare il percorso di due anime ferite, che, nonostante le loro differenze, si trovano a confrontarsi con il passato e con la realtà che li circonda, in un incontro che si svolge lontano dai facili sentimentalismi, ma intriso di una sottile malinconia. *Hey Joe*, James Franco è perfetto nel ruolo di Dean, portando una profondità e un'intensità emotiva che rendono la

sua ricerca del figlio ancora più toccante. La sua performance si inserisce bene in un contesto cinematografico che privilegia l'atmosfera alla narrazione lineare. Napoli, nel film, non è solo il luogo fisico in cui si svolge la vicenda, ma diventa un personaggio a sé, con le sue contraddizioni, il suo buio e la sua vitalità. I vicoli stretti e le piazze dei Quartieri Spagnoli fanno da cornice a una storia che si nutre dei suoni, dei colori e dei ritmi di una città che non smette mai di sorprendere. La fotografia contribuisce a rafforzare questa sensazione di "città sospesa", con immagini che catturano le sfumature più intime della vita napoletana, anche quella più nascosta e pericolosa. Giovannesi riesce così a dare poesia a una realtà di degrado, raccontando la Napoli malavitosa in cui Enzo è cresciuto, senza mai ridurre la città a un semplice sfondo. Il film, pur trattando temi universali come la giovinezza, il rimpianto e la ricerca di una seconda occasione, riesce a mantenere una dimensione locale, restituendo la complessità e l'autenticità di Napoli, città dai mille volti, che affonda le sue radici in un passato ricco di contrasti e speranze disilluse.

**Regia:**Claudio Giovannesi **Genere:** Drammatico **Attori:** James Franco, Francesco Di Napoli

**Data di uscita:** 28 novembre 2024 **Paese:** Italia **Distribuzione:** Vision Distribution



[www.dreamingcinema.it](http://www.dreamingcinema.it)





## *I consigli del Club delle Lettrici*

Tracy Chevalier, *La maestra del vetro*, Neri Pozza, 2024, ISBN 8854529680

La maestra del vetro è l'ultimo attesissimo libro di Tracy Chevalier, l'autrice del libro *La ragazza con l'orecchino di perla* e di tanti bestseller internazionali. Siamo in pieno Rinascimento, è l'anno 1486 e Venezia è al centro dei commerci europei. A Murano i maestri vetrai creano capolavori di valore inestimabile. Orsola perde il padre Lorenzo Rosso in un incidente e in quanto donna non può lavorare il vetro, ma ha l'abilità e il talento per farlo. La saga della famiglia Rosso si snoda per secoli fino ai giorni nostri e ci sarà sempre un' Orsola a portare avanti la famiglia e il lavoro di maestri vetrai. All'inizio sarà Marietta Barovier a insegnare ad Orsola la lavorazione delle perle, unici oggetti che le donne possono creare. Orsola attraverso i secoli vivrà trionfi e sconfitte, affronterà la peste che decimerà la sua famiglia, una meravigliosa collana di perle donata a Giuseppina Bonaparte non impedirà ai soldati francesi di spogliare i meravigliosi palazzi veneziani. Orsola è sempre lì, indomita e invincibile, assiste impotente al declino delle vetrerie muranesi, la concorrenza europea è troppo pesante da sopportare e allora anche lei si adatterà ad aprire negozi turistici. Le mensole saranno piene di animaletti, bicchieri, ciotole, collane, in un angolo splendidi lampadari manderanno raggi di luce, ma allo sguardo attento di Orsola non sfuggirà qualche imperfezione. Venezia è magica, ricca di fascino, ancora oggi maestri vetrai portano avanti un'arte favolosa fuori dal tempo. Bellissimo, come tutti i suoi libri.



Di Anna De Arcangelis

Erri De Luca, *La faccia delle nuvole*, Feltrinelli, 2016 ISBN 8807889897

E' la storia di una giovane coppia, Iosef e Miriam, che affronta i propri Polifemo, le dure prove della vita. Miriam annuncia a Iosef di essere incinta per opera dello Spirito Santo e lui le crede perché la ama...insieme affrontano l'esilio perché quel figlio mina l'egocentrismo di Erode e la perdita di un potere assoluto accentrato nelle mani e nel cuore di un uomo che non conosce altro amore che quello per se stesso...eppure loro vanno dritto lungo il loro cammino, vanno avanti forti di quell'amore che da sempre li unisce e ancor di più ora che avranno un figlio: il RE dei RE! Ma il Re dei Re nasce al freddo in una mangiatoia grazie all'aiuto di poveri pastori nonostante i doni dei Re Magi. E' la storia di una semplice coppia che, nonostante il figlio divino, resta straordinariamente umana nei dialoghi, nei gesti, nei pensieri, nelle preoccupazioni. Iosef e Miriam scappano da un tiranno, sono profughi, latitanti costretti a spostarsi da Betlemme a Gerusalemme, poi in Egitto per poi rientrare in Israele. Ma allora dov'è il sacro? Dov'è il fascino della storia? Il fascino della storia è che anche quest'anno, il 25 dicembre si festeggerà nelle nostre case il Natale, la nascita di questo bambino un po' divino e un po' umano. Il fascino è che nella linea del tempo, uomini di buona volontà hanno ritenuto continuare non solo a narrare la storia affascinante di questa coppia ma a trasformarla nelle fondamenta della nostra fede. Il fascino sta nella solidarietà e nell'altruismo che c'è in noi uomini per fare tutti insieme un nuovo e grande progetto, perché *“in ogni nuova creatura si cercano somiglianze per vedere in lei un precedente conosciuto, invece è meravigliosamente nuova e sconosciuta.”*



Di Jessica Ungaro Masullo



## La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

### PAESAGGIO DI NOVEMBRE

Ci siamo ispirati alla composizione moribana KANSUIKEI (il ramo che si specchia sull'acqua) e abbiamo adoperato crisantemi e "phytolacca americana". All'inizio di novembre in Italia si ricordano i morti, e quindi per noi i crisantemi, che sono in piena fioritura, sono "i fiori dei morti".



Ma se c'è un fiore vivace, dalle forme e dimensioni variate, forte, resistente al freddo, con mille sfumature di colore, questo è il crisantemo. Perciò in tutto il mondo il crisantemo (=fiore d'oro) significa forza, resistenza, nobiltà. In Giappone, in particolare, è il fiore nazionale, e rappresenta l'Imperatore.

Abbiamo scelto crisantemi colore rosa/lilla, che si lega splendidamente con i colori autunnali della phytolacca: il fusto rosso, le foglie ancora verdi, ma sfumate di rosso e giallo, le bacche blu/viola quasi tutte cadute, ma con i graspi rossi e molto decorativi. Proprio quello che ci vuole per illuminare allegramente un angolo della nostra casa.

## Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

**“Cose spiegate bene” del Post, A Natale tutti insieme, Iperborea, 2023, ISBN 9788870918267**

All'avvicinarsi delle feste di Natale siamo tutti più nervosi. Inutile nasconderci dietro un dito! La festa più bella e attesa dell'anno porta con sé tante aspettative da scatenare molta ansia da organizzazione. A volte sembra persino difficile divertirsi. Per questo mi sembra opportuno segnalarvi il numero di Natale di una collana chiamata “Cose spiegate bene”, pubblicata dal quotidiano online “Post” in collaborazione con la casa editrice Iperborea. Ogni volumetto copre un argomento nel modo più ampio e vario, spesso con risvolti sorprendenti. Nel numero di Natale troviamo molte informazioni che ci faranno guardare a questa festa con occhi nuovi, facendocene riscoprire le meraviglie e superando la routine. Alcune sezioni sono molto pratiche e possono costituire una guida per organizzare le lunghe giornate in famiglia: liste di film incentrati sul Natale



per il divertimento di grandi e piccoli, canzoni e musiche da mettere in sottofondo, ricette di tutto il mondo, consigli per regali originali. Altri capitoli invece potranno diventare ottimi argomenti di conversazione anche per gli ospiti più difficili: perché ci si bacia sotto il vischio? Chi ha inventato le palle di vetro con i paesaggi natalizi e la neve dentro?

Perché si addobba un abete? Da dove arrivano i maglioni di Natale? Alcuni argomenti possono stimolare riflessioni molto serie: come vivono il Natale i non credenti? E i reclusi, o coloro che non hanno nessuno? C'è spazio anche per opinioni controcorrente: un capitolo è dedicato all'uccisione di Babbo Natale”, un altro a chi odia questa festa, un altro ancora elenca “Le cose che non sopporto a Natale”. Un libro insomma che può costituire sia un regalo originale sia un prezioso alleato da tenere sotto mano per sdrammatizzare la situazione quando l'ansia da organizzazione ci prende!



## RICORDO DI UN'AMICA: MIMMI ANGELINI

Cara Mimmi, te ne sei andata lasciandoci stupiti, sorpresi e addolorati. Ci avevi abituato in quest'ultimo anno alle tue riprese miracolose e speravamo che anche questa volta tu facessi un ironico marameo e tornassi da noi come l'ultima volta. Ci avevi sorpreso ed eravamo felici, dopo momenti di grande apprensione, di rivederti elegante ironica e sorridente come sempre, addirittura accompagnata da un assistente che guidava la tua mitica jeep rossa. Ti ho conosciuta nel 2017 quando appena arrivata da Venezia mi sono avventurata a candidarmi per entrare in un Consiglio Direttivo. E tu eri lì, anche tu candidata, con altre 5 mitiche amiche, sì perché l'accoglienza che mi hai riservato, che mi avete tutte riservato, è stata da subito affettuosa. Siete diventate tutte amiche vere e indimenticabili. Più passavano i giorni e più mi rendevo conto di quanto stimolante e arricchente fosse la tua, la vostra compagnia. Curiosa, ironica, elegante, disponibile, divertente, sempre con il sorriso e con una visione della vita disincantata.

Raccontavi spesso di quanto fossero state importanti le amiche delle Tre Emme quando eri rimasta sola, di quanto fossero diventate un punto di riferimento per te. Non per nulla quell'anno nacque una ancor più profonda amicizia fonte di grandi scherzi e battute, l'amicizia particolare con Rosanna con la quale hai passato vacanze in campagna e tante serate a giocare a burraco. Abbiamo fatto insieme viaggi in Toscana e a Venezia, eri sempre pronta con la valigia a partire perchè dicevi che la vita va goduta a pieno. Quante battute mi vengono in mente, perchè la tua schiettezza e arguzia erano veramente temibili, affettuosamente temibili, perché dicevi che ormai potevi permetterti di dire tutto ciò che pensavi.

Te ne sei andata, ma resterà sempre nei nostri cuori e ti ricorderemo sempre come una persona piena di energia e voglia di vivere, un'amica cara, il mondo sarà meno bello senza il tuo sorriso e la tua allegria. Ti ricorderemo come ti abbiamo visto l'ultima volta bella, elegante e contenta di essere tra amiche, le tue amiche delle Tre Emme. Con tanto affetto. Donatella



*Siamo solo aliti di vento,  
soffi delicati appesi alle pareti  
di un cielo senza confini.  
Siamo polveri e profumo di erba,  
di fiori mescolati al profumo del mare,  
della luna, della notte, del giorno,  
del tempo che corre e  
sparge intorno a sé*

*i semi dei ricordi.  
Siamo come ali in volo, da sempre,  
dal primo tuffo nell'aria  
all'ultimo sogno  
caduto nel nostro cuore  
da una stella  
in dono.  
Tagore*



### **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@mogli marinamilitare.it](mailto:roma@mogli marinamilitare.it)

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.mogli marinamilitare.it/roma](http://www.mogli marinamilitare.it/roma)

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