



ESEDRA



*Quadrimestrale della associazione Phoenix degli assistiti
O.N.A.O.M.C.E.*

A cura degli ex-allievi di Villa Favorita



Andrea Bardelli

TOSCANA

Luglio 2020

Anno 4° N° 2

SOMMARIO

Editoriale	pag 3
Storia dell'Esercito	pag 4
TOSCANA. Lunigiana Orientale	pag 5
TOSCANA. L'etrusca Tuscia	pag 9
TOSCANA. La mia Livorno	pag 11
S'i' fosse tosco abbraccerei 'l mondo	pag 14
TOSCANA. Enologia	pag 17
Lettere alla Redazione	pag 21
Blocco Notes	pag 23

ESEDRA

Rivista interna quadrimestrale dell'associazione Phoenix distribuita gratuitamente ai soli soci

Direttore: Guido Zanella

Redattore: Giuseppe D'Alessandro

Hanno collaborato: Ernesto Bonelli, Annamaria Andreani, Carla Ricceli, Bruno Maggio, Pino D'Alessandro, Luigi Fasano, Alberto Vicario, Franco Giuri, Antonio Irlanda.

Prestampa, Stampa e Distribuzione: ZCV Verona

EDITORIALE

Il corso degli eventi è sempre un'alternanza di luci ed ombre, di momenti felici, esaltanti e di attimi di sconforto. Così è nella storia degli uomini e nelle loro vicende personali, così è anche nella storia dei Favoritini e della nostra Associazione che di questi è parte integrante.

La vicenda del Covid -19 è uno di questi eventi che ha “toccato”, non certo stravolto, la vita di ognuno di noi trovandoci impreparati ma altrettanto “coriacei” per una reazione decisa che non ha provocato la “sconfitta” da molti ipotizzata. Difatti da inizio marzo, il Governo del Paese ha approvato una serie di provvedimenti per contrastare la diffusione del contagio in Italia. È stata la prima volta che nella storia della Repubblica Italiana siano state adottate misure di tale portata. .Comunque l'impatto più grosso è stato il radicale cambiamento dello stile di vita quotidiano, dove è stato chiesto paradossalmente non di fare più cose, come la società moderna ci ha abituati a fare, generando il cosiddetto “stress per le tante cose da fare”, ma di non fare, di “restare a casa”. Tutto questo può aver generato delle conseguenze sul piano psicologico per le persone.

Ma per quanto l'uomo sia abitudinario, altrettanto sa essere innovativo: capace di trovare modi nuovi per realizzare ciò che prima faceva diversamente. Gli esseri umani hanno una straordinaria capacità di adattamento, e sono stati capaci di adeguarsi, non senza fatiche, anche a questa nuova, stressante condizione. La resilienza è un elemento centrale che spiega il nostro comportamento. Siamo entità in costante cambiamento e contemporaneamente cerchiamo di stabilire abitudini rassicuranti. Tuttavia si è rischiato di abituarsi all'isolamento e alla quarantena. Ma non può essere così! Di certo non per noi Favoritini che della libertà di vivere intensamente ogni istante della nostra esistenza abbiamo fatto ragione di vita avendo vissuto anni della nostra fanciullezza “chiusi” in una gabbia dorata.

Ma come tutto il Paese abbiamo vissuto il risveglio di emozioni e di entusiasmi, dovuti anche al tentativo non del tutto consapevole di nascondere nella valorizzazione del passato i non pochi motivi di ansia per il presente. Ora la vita pian piano sta ritornando alla normalità, anche se per un certo tempo, volenti o nolenti, bisognerà rassegnarsi a lavorare da remoto e al distanziamento sociale, per usare due espressioni diventate di uso comune in questi ultimi mesi di “lockdown”. E nella normalità anche la nostra Associazione ha ripreso la sua vita con fervore. Uno dei segni più tangibili è l'uscita del periodico “Esedra”. Non era mai capitato di dover produrre un'edizione in condizioni simili. Normalmente, la nascita di ciascun numero presuppone lo scambio di pensieri, sensazioni, pareri, emozioni con altre persone che, per motivi vari, interagiscono con la redazione. Il rapporto umano ed il contatto fisico, fosse solo uno sguardo o un'espressione del volto, sono fondamentali per percepire l'umore dell'altro e la “presa” di un tema o di un argomento che si desidera proporre al lettore.

Ma, tant'è: questa volta è andata diversamente....

I contenuti di questo editoriale riguardano: la seconda puntata sulle vicende che hanno portato alla nascita del nostro Esercito e saggi e racconti di ex- allievi sulla Regione Toscana. Trattasi di articoli di ampio respiro che mi auguro possano contribuire ad arricchire le vostre conoscenze. Appena possibile, si riprenderà la vita di sempre, attuando le previste accortezze per evitare eventuali contagi e continuando ad operare in modalità smart working.

Luci ed ombre perciò, come sempre nelle umane vicende, ma convinto impegno a guardare con fiducia alla nostra essenza, alla nostra dedizione, ai nostri principi, nella certezza che questi sapranno superare ogni ostacolo, reale o soltanto temuto, e dare continuità ai nostri ricordi.

Buona lettura!!!

Ernesto Bonelli

Storia dell'Esercito

L'ARMATA SABAUDA (seconda puntata)

Nella seconda metà del XVII secolo (cfr. “Esedra” anno IV n.1 “In principio era il Reggimento di Guardia”), salito al trono Carlo Emanuele II, Duca di Savoia, “iniziarono a vivere” i primi reggimenti la cui fondazione, e quella del Reggimento delle Guardie in particolare, non costituirono eventi occasionali e contingenti, bensì si inquadrarono nel contesto della riforma generale dello Stato e militare in particolare che il citato Duca prima e suo figlio Vittorio Amedeo II poi, attuarono spinti dalle necessità del Ducato determinate dal particolare assetto internazionale dell'epoca e aggravate dalla situazione nella quale il Ducato stesso era venuto a trovarsi dopo le trascorse gravi vicende politiche interne.



La riforma iniziata nel 1659, fu ultimata soltanto nel 1664.

Il reggimento delle Guardie fu “levato” il 18 aprile del 1659. Gli altri reggimenti d'ordinanza della fanteria sabauda furono costituiti dopo il reggimento delle Guardie.

Infatti verso la fine dello stesso anno 1659 vi fu la fondazione del reggimento *de Challes*, che poi prenderà il nome di reggimento di *Savoia* (anno 1664) - questo nome durerà fino al 1860 quando sarà mutato, a seguito dell'annessione della Savoia alla Francia, in quello di *Brigata del Re*. Seguì di pochissimo



la levata del reggimento *Servantes*, che si chiamerà poi *Challant* dal nuovo Comandante, successivamente (1664) prenderà il nome di *Aosta* col quale durerà pochi anni, finché in *Fiandra*, dove fu mandato ai servizi di Luigi XIV, fu sciolto dallo stesso Re Sole (Saluzzo, *Histoire militaire du Piémont*). Il nome di *Aosta* sarà successivamente assegnato nel 1773 al reggimento di *Fucilieri* levato nel 1690. Nel 1660 venne creato un quarto reggimento che prenderà il nome di *Livorno* dal titolo nobiliare del *Pianezza* dal cui reggimento trae origine. Muterà poi subito nome prendendo quello del marchese di *Coudray* suo novo Comandante, finché nel 1664 fu chiamato *Monferrato*; nome che conserverà fino al 1821 quando, disciolto dopo i moti di quell'anno e ricostituito, prenderà il nome di *Casale*. Un quinto reggimento nazionale d'ordinanza fu levato sempre nel 1660 “cogli avanzi del reggimento del *Catalano* di cui prende il nome, che muterà, col comandante, in quello di *Magliano*, finché nel 1664 si chiamerà di *Piemonte*” (Guerrini, *La “Brigata dei Granatieri di Sardegna”*). Per ultimo fu costituito il reggimento di *S. Damiano* che prese successivamente il nome di reggimento *Nizza*.

L'aspetto più importante della riforma dell'esercito voluta da Carlo Emanuele II è indubbiamente la creazione di “truppe nazionali permanenti”.

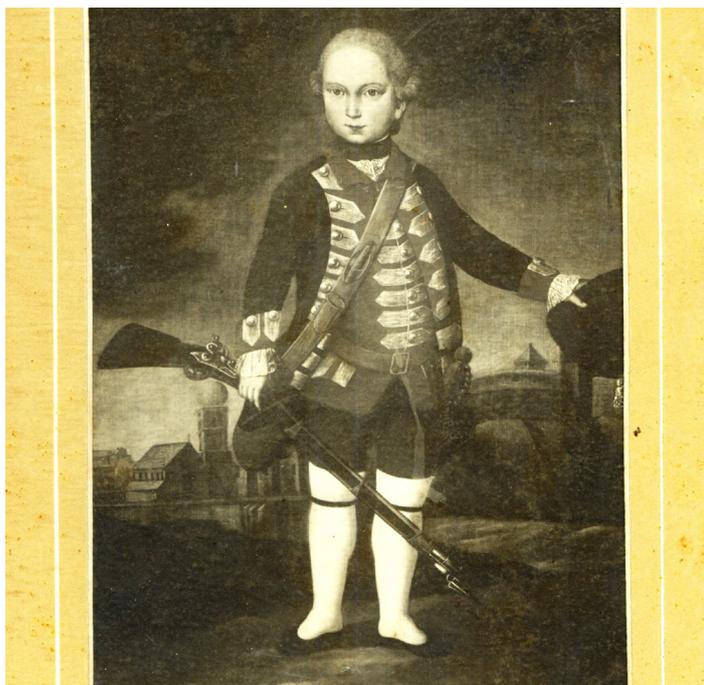
Tale aspetto, voluto dal Duca, Capo dello Stato, per esigenze della comunità, come riportato dal *Claretta* (*Storia del regno e dei tempi di Carlo Emanuele II*): “per metterci in stato di far bene la guerra in caso che ritornasse, fare la riforma delle truppe conservando solo il necessario per farmi obbedire dalli sudditi et per la conservazione della pace....”, unitamente

all'appartenenza allo Stato, sono i fattori base dell'Armata Sabauda e che diedero continuità nel tempo a dette Unità.

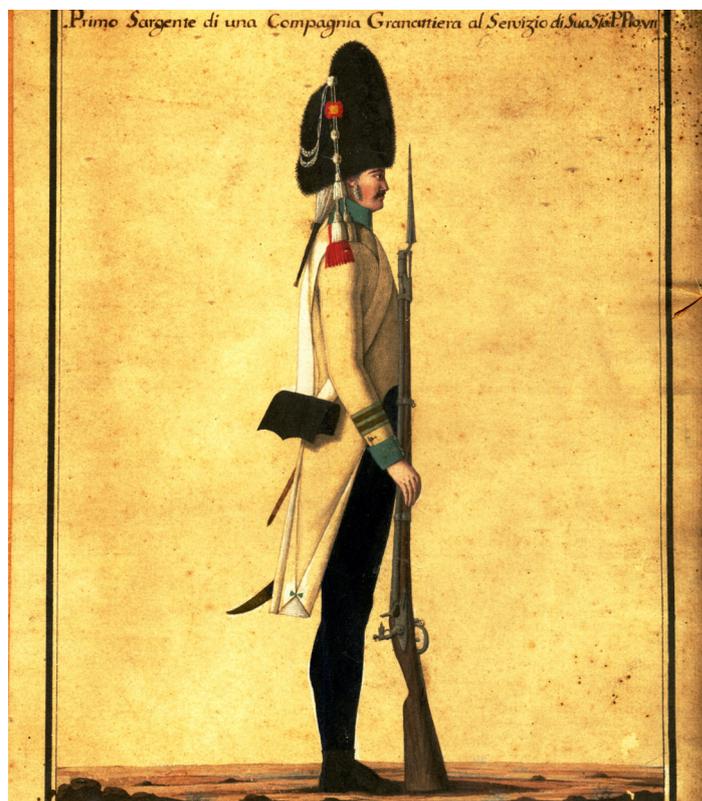
Da quel momento in poi si svolse nelle Unità militari una vita rigogliosa, alimentata da "nobili gesta" il cui ricordo rimaneva legato al nome del reggimento, esaltata, tra l'altro, da alcuni privilegi concessi in proporzione dei servizi prestati. Fu quello il momento in cui alcuni uomini di elevate virtù morali e militari, che avevano legata la loro vita a quella dei nuovi reggimenti, s'adoperarono a "mondarli" da parecchie tradizioni poco ortodosse che nocevano alla fama delle istituzioni militari.

Di questa trasformazione si ha traccia nei documenti e soprattutto sulla scorta delle legislazioni militari. In particolare essa ebbe impulso durante gli anni che precedettero la guerra del 1690, quando furono stabilite le norme che regolarono la vita dei reggimenti per il secolo seguente. La volontà del legislatore completò l'opera introducendo nell'Armata sentimenti nuovi, quali il "senso del dovere" e "l'amore per la Bandiera". Con il passar del tempo disciplina, amministrazione, relazioni, contegno andarono via via mutando, ed alla "soldatesca irrequieta, indocile e prepotente" del secolo XVII si sostituì l'esercito regolare, disciplinato e manovriero del secolo successivo.

Il burrascoso periodo di guerra dal 1690 al 1712 valse, comunque, a raccogliere un prezioso tesoro di esperienze di ogni natura.



Durante il ventennio di pace che ne seguì, quelle esperienze diedero vigoria ad abitudini ed ad istituzioni



utilissime, e cancellarono gli ultimi rimasugli della tradizione che veniva dalle compagnie di ventura, e che non corrispondeva più né alle nuove condizioni sociali, né al compito assegnato all'esercito. Si consolidarono, pertanto, i reggimenti che durante il regno di Carlo Emanuele III difesero il paese dall'invasione straniera. Fu appunto dal contatto con gli eserciti stranieri che l'esercito piemontese trasse norme, ed insegnamenti. Un tratto caratteristico comunque lo distinse costantemente: l'abitudine all'ordine ed alla disciplina, di cui diede prova in un'epoca in cui quelle doti non erano pregio degli eserciti europei. Numerose sono le testimonianze, lasciate dai cronisti dell'epoca, circa il contegno corretto e disciplinato dell'esercito piemontese a paragone di deplorabili comportamenti delle truppe che combattevano al fianco o contro.

Il perché sta nel fatto che mentre gli altri eserciti europei erano reclutati esclusivamente per "ingaggio" (mercenari), il duca di Savoia, sovrano di un piccolo Stato, stretto tra le due principali potenze d'Europa, desideroso di non esserne soffocato, non poteva alimentare il suo esercito unicamente con gli ingaggi: essi furono necessari solo per riempire i vuoti che si creavano abitualmente in tempo di pace; nei casi straordinari bisognò attingere dalle "milizie interne".

Difatti, dopo che Carlo Emanuele II aveva istituito l'esercito permanente, le milizie, che fino ad allora erano state nerbo principale della forza militare in Piemonte, furono considerate solo come una inesauribile riserva d'uomini. Ad esse ricorse parecchie volte Vitto-

rio Amedeo II per colmare le carenze del suo esercito, e vi trovò numerosi elementi pieni di spirito guerresco alimentato dall'amor per il paese e dalle tradizioni delle gesta compiute in difesa della patria e del Sovrano.

Perciò si può dire che l'esercito piemontese, nei momenti in cui ebbe maggior bisogno d'uomini, fu "ingrossato" dal contingente attinto tra le milizie più che dal reclutamento volontario per ingaggio, insufficiente ai suoi bisogni.

Questo sistema fu continuato durante il periodo delle guerre di Carlo Emanuele III, tra gli anni '40 - '60 del diciottesimo secolo.

Tuttavia quando i "capitani" (cfr. "Esedra" anno IV n.1 "In principio era il Reggimento di Guardia") si ritennero incapaci di raccogliere nuove reclute dal paese, oramai esausto d'uomini che volontariamente intraprendessero la professione delle armi, fu loro concesso d'incorporare nelle compagnie i soldati dei reggimenti provinciali.

Le milizie provinciali, costituite in reggimenti, erano destinate ad un compito ben definito: avevano l'incarico della difesa territoriale del regno, quando le truppe d'ordinanza erano chiamate a combattere oltre i suoi confini.

L'affluenza periodica, replicata a più riprese, e numerosa di questi elementi scelti nel paese, obbligati alle armi durante il periodo della guerra e persuasi di tornare alle loro case col suo finire, trasformò il sistema di reclutamento dell'esercito, e lo ravvicinò sensibilmente all'esercito di leva.

La forza delle circostanze spinse le istituzioni militari del Piemonte a precorrere i tempi, e le conseguenze dovevano farsi sentire nel dare ai reggimenti un carattere di moralità e d'ordine, assai somigliante a quello, che distingue gli eserciti dei giorni nostri.

Mentre le soldatesche degli altri paesi arieggiavano a casta speciale, vivevano in un ambiente artificiale creato da loro, stavano separate dalle popolazioni, e piegavano facilmente alle loro idee le poche reclute condotte via via dai "sergenti reclutatori" con mezzi alquanto sospetti, i soldati che numerosi affluivano nei reggimenti piemontesi, portavano dietro le loro idee ed i loro sentimenti modificando senza nuocere l'ambiente in cui viveva l'esercito.

I vantaggi, che dalla coscrizione avrebbe ricavato l'esercito piemontese per la facilità del reclutamento, e per la bontà degli elementi che forniva, non sfuggirono agli uomini che erano al governo della cosa pubblica ed

ognuno d'essi sapeva quanto intimamente quel sistema fosse legato alla storia del paese. Tuttavia le convinzioni non furono abbastanza forti per vincere la ripugnanza, che si aveva nel piegare al servizio militare i sudditi durante la pace. Parve anzi opportuno nei reggimenti il "frammischiamento" tra i soldati reclutati per volontaria adesione, e quelli iscritti quando la patria era in pericolo. I primi conservavano il prezioso ricordo delle tradizioni reggimentali, l'affetto alla bandiera, ed aumentavano il corredo delle militari discipline, i secondi portavano un largo contingente d'amore patrio, e di sentimenti d'ordine e di subordinazione. *"Gli uni erano depositari del coraggio e dell'onore militare, che non si smentisce mai nemmeno nelle avverse fortune, gli altri campioni dello slancio guerresco, che rovescia qualunque ostacolo sotto l'impulso del più nobile tra i sentimenti, l'amore della patria."*

Perciò fino a tutto il secolo diciottesimo, mezzo ordinario ed abituale del reclutamento anche in Piemonte come altrove fu l'ingaggio, gli altri mezzi, che s'avvicinavano alla coscrizione e preludevano il servizio obbligatorio universale, furono guardati come una eccezione.

Questo accedeva alla vigilia della Rivoluzione Francese che avrebbe stravolto i vecchi ordinamenti, i sistemi di reclutamento e le vecchie abitudini.

Ernesto Bonelli

Dal Granducato di Toscana alla Villa Favorita dei Borbone

Curiosità

- Anno 1768 Leopoldo II° della casata degli Asburgo-Lorena, erede al trono d'Austria, fratello di Carolina d'Austria assistette al matrimonio della sorella con Ferdinando di Borbone soggiornando a Villa Favorita.

- Anno 1814 Paolina Bonaparte, moglie di Gioacchino Murat, di ritorno dall'Elba, dopo la visita al fratello Napoleone ivi esiliato, si narra fosse solita fermarsi a Napoli presso la Favorita.

- Anno 1490 Lorenzo dei Medici scrive "Il Trionfo di Bacco (*La canzone di Bacco*) in occasione del Carnevale (*Quant'è bella giovinezza, che si fugge tuttavia, chi vuol esser lieto sia, del domani non v'è certezza*); l'ode ha dato il nome anche all'affresco dipinto su una delle volte del primo piano di Villa Favorita.

Pino D'Alessandro

Toscana. Lunigiana Orientale

La Lunigiana è l'esperienza di un mondo, un viaggio nel tempo, un'area verde di castagneti e di faggete solcata da acque limpide. È come un racconto, un meccanismo nascosto apre una porta segreta e si accede così ad un paesaggio sospeso che reca i segni del suo passato. Sono lì a disposizione di chi voglia coglierne il fascino. È apprendere guardando, impossessarsi di momenti di storia che questa valle della luna lascia in eredità a chi vi passa e vi soggiorna.

La mia "Toscana" è costituita dai ricordi di Fivizzano e di Fazzano che piccoli o grandi che siano ci accompagnano nella vita, emozionandoci ogni volta in cui li si rievoca. E proprio partendo dal luogo in cui sono nata, Fivizzano, località posta nella Lunigiana orientale (MS) che mi propongo di descrivere la Toscana meno conosciuta, caratterizzata dall'essere posta in una zona di confine fra l'Appennino tosco emiliano che la divide dalla val Padana e la catena montuosa delle Alpi Apuane che la divide dal mare Tirreno. Dove si uniscono le due catene montuose troviamo i passi di Tea e Minucciano che uniscono la Lunigiana alla Garfagnana.

Fivizzano fu ribattezzata "la Firenze della Lunigiana" per l'eleganza del suo borgo e dei tanti palazzi nobiliari. Purtroppo parte del suo fascino andò perduto durante il terremoto del 1920, ma fortunatamente ancora oggi possiamo godere della bellezza di Piazza Vittorio Emanuele II, detta Piazza Medicea per la presenza della fontana costruita per volere di Cosimo III de' Medici, dell'eleganza di Palazzo Fantoni-Bononi, oggi sede del Museo della Stampa, di Palazzo Coiari o del pittoresco Oratorio di San Carlo. Nata e sviluppatasi in posizione strategica sulle rotte commerciali che collegavano il mar Tirreno con la pianura Padana, **Fivizzano**, anticamente dominata dai Malaspina, divenne nel 1475 sede del Capitanato Fiorentino in Lunigiana. La città è dominata, a monte, dall'imponente fortezza della Verrucola (oggi residenza privata della famiglia dello scultore Pietro Cascella), uno dei più affascinanti castelli della Lunigiana. Fivizzano, definita da G. Carducci "Una perla sperduta tra i monti", fu un centro strategico per le comunicazioni fra la costa, la Garfagnana e l'Emilia e fiorì soprattutto a partire dal XV secolo.

Qui a fine '400 furono stampati da Jacopo da Fivizzano alcuni tra i primi volumi a caratteri mobili in Italia. forse potrebbe stupire qualcuno, ma Fivizzano ha rivestito un ruolo niente affatto marginale nella **cultura umanistica nazionale**, proprio qui infatti **Jacopo da Fivizzano** aprì una delle prime stamperie di tutta Italia, nella quale fu ideata e utilizzata la prima macchina da scrivere mai costruita. In suo onore è stato allestito all'interno del **Palazzo Fantoni**, un antico edificio signorile recuperato da un illustre medico e scrittore fivizzanese, Loris Jacopo Bononi, il **Museo della Stampa**. Un importante ruolo nella storia culturale della città è stato poi rivestito dall'**Accademia degli Im-**

perfetti, istituzione sorta nel 1500 che continuò con fervore la sua attività sino ad arrivare a rendere possibile la costruzione del **Teatro degli Imperfetti**, inaugurato nel 1807 e provvisto di ben seicento posti a sedere. Gli amanti delle lettere non mancheranno poi di visitare **il complesso degli Agostiniani** e la relativa biblioteca, dotata di una bella collezione di opere provenienti dall'annessa chiesa; l'ostello e, sull'esterno, il Papa che ideò la biblioteca vaticana monumento in bronzo che ricorda l'origine fivizzanese di Niccolò V.

Sono certamente da visitare anche la **Pieve di San Paolo di Vendaso**, il borgo di **Soliera** col suo santuario della Madonna dei Colli, le belle frazioni. La storia più antica ricorda che questi paesi hanno subito prima del mille l'invasione di un popolo in marcia attraverso l'Italia e come in seguito questi stranieri, insediandovisi, lo governarono per oltre 700 anni. La Lunigiana è una terra ricca di storia, ma povera di risorse; non conosce la dolcezza del resto delle colline toscane, la ricchezza dei grandi vigneti, l'accessibilità dal mare, e i suoi frutti sono conquistati con il sacrificio più duro. Il tempo è scorso attraverso i secoli consumando le tracce del passato nei grandi centri, ma rivelando ancora, con la testimonianza dei piccoli borghi, sparsi nei boschi dell'Appennino, la durezza del vivere. Fra i cento borghi che



arricchiscono Fivizzano mi piace ricordare quelli posti nella Valle del Lucido. Il dominio dei Bosi di Erberia, antica famiglia feudale che precedette i Malaspina, ha lasciato segni evidenti sul territorio, Monte dei Bianchi, Fazzano, Viano. Le lotte tra i vescovi di Luni e i Malaspina portò all'incastellamento di numerosi borghi, come Rometta, Soliera e Moncigoli. Il feudo di Gragnola con il castello dell'Aquila è un altro borgo splendido sotto le Alpi Apuane. In particolare **Gragnola** con il **Castello dell'Aquila** Foto 9 che domina dall'alto di un colle il borgo medievale, antico feudo dei marchesi Malaspina di Fosdinovo, è oggi interamente restaurato e riconsegnato agli antichi splendori. Il castello è celebre per il ritrovamento, nel 2004, di un sepolcro conte-

nente lo scheletro integro di un Cavaliere sec XIV, ucciso da un colpo di balestra alla gola. Dall'alto del castello dell'Aquila è possibile ammirare il panorama mozzafiato del Pizzo d'Uccello (1781 m).

I borghi della Lunigiana sono tanti che descriverli tutti richiederebbe uno spazio maggiore di quello che la redazione mi ha concesso, pertanto mi limiterò a citarne alcuni a volo d'uccello.

Codiponte con la Pieve protoromanica dei SS. Cornelio e Cipriano, risalente al 793 d. C., ricca di capitelli medievali. **Equi** pittoresco paesino delle Alpi Apuane famoso per le sue Terme, già note ai romani, nel cui stabilimento è possibile effettuare bagni caldi, idromassaggi, massaggi, nebulizzazioni, aerosol, insufflazioni endotimpaniche. Nel tempo libero si possono visitare la caverna detta "la buca" ed una profonda spaccatura nella montagna denominata il "solco", nonché le suggestive grotte con un lago ed un fiume sotterranei. **Vinca** è ricordata per l'eccidio perpetrato tra il 24 e il 27 agosto 1944 dai tedeschi della *Aufklärungs-Abteilung 16*, comandata dal maggiore Walter Reder. **Ceserano** noto per la fattoria e i vigneti del Conte Piccini-Benetini. **Fazzano**, piccolo borgo medievale con le case unite a semicerchio con la piazza intitolata a Carlo Del Prete, asso dell'aviazione ricordato per la sua trasvolata attraverso tre continenti. Vorrei ricordare anche l'uccisione del partigiano Orlando Baiocchetti fucilato alle spalle dai tedeschi mentre scappava dalla casa degli Andreani per mettersi in salvo; per rappresaglie la casa fu bruciata. A Fazzano ho trascorso parte della mia infanzia e, appena posso, vi ritorno per ritemprarmi e dedicarmi alla coltivazione degli ulivi e di una vigna. **Ugliancaldo**, un paese presepio, dal quale scende il Lucido. **Sassalbo** sede del Parco Nazionale Appennino – Tosco Emiliano, Riserva di Biosfera Mab Unesco, istituita il 9 giugno 2015. Nel Parco, che si estende dal Passo della Cisa al Passo delle Forbici nel territorio tra Reggio Emilia e Massa Carrara, vi è il Monte Cusna alto 2120 m con boschi di faggi, querce e castagni oltre a coltivazioni come foraggere, vigneti, uliveti e cerealicole. Prodotti rinomati nel mondo sono il Pamigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma.

La via Francigena

Questo è da sempre il suo destino, la Lunigiana è terra di passaggi e di confine e per questo è terra da difendere.

La pensarono così i Romani e lo credette anche chi con la via Francigena si assicurò l'accesso al mare.

Ecco il perché dei castelli che definiscono questi orizzonti, delle rocche, dei borghi fortificati. Se ne contano in tutto ancora qualche decina e ne risultavano circa centosessanta in epoca feudale, quando i nemici erano in abbondanza e i piccoli feudi guerreggiavano per la supremazia. Terra di transiti, dicevamo, e quindi di comunicazione e di accoglienza dei viandanti, un tempo, e dei visitatori, oggi. Una terra di frontiera tra Liguria, Emilia e Toscana, fra onde e montagne, tra i sapori del mare e quelli del bosco, fra il

vigneto e il castagno, tra il pesto genovese e il farro lucchese. E' la Lunigiana, dove i paesaggi lungo la via Francigena restano più o meno quelli che si presentavano agli occhi dei pellegrini medievali. La via Francigena varcava lo spartiacque appenninico entrando nel mondo mediterraneo non lontano dall'attuale valico della Cisa e andava verso il mare seguendo il corso del fiume Magra. La riscoperta di quella che fu una vera "Autostrada del Medioevo" è in Toscana la fetta più preziosa, 380 chilometri fra il passo di monte Bardone (oggi si dice Cisa) e il confine maremmano con il Lazio, da fare in 15 tappe, con tanto di ostelli e spitalieri.

E da altre epoche sembrano arrivare anche le rustiche specialità apprezzate dai camminatori più golosi, quando nella loro discesa dall'Appennino verso la Versilia, transitano per Pontremoli ed Aulla.

Hanno nomi misteriosi come testaroli, panigacci e sgabei, pattona e carscenta, ciane, marocca, buccellato e spongata. Per decifrarli servirebbe la competenza di un linguista, per apprezzarli ti bastano le papille della lingua

I testaroli, già citati nel X secolo da Sigerico di Canterbury sono sottili dischi fatti con una semplice pastella di farina, acqua e sale; si cuociono nel "testo", la campana (un tempo di terracotta, oggi di ghisa) che in Lunigiana è usata come un forno, con una parte di sotto piatta (il testo sotto, una teglia rotonda con due manici) e una sopra (il testo soprano, un coperchio a forma di cupola con una maniglia). Quindi tagliati a losanghe di circa 5 centimetri, i testaroli vengono sbollentati e conditi con pesto alla genovese o con gli strepitosi funghi porcini dei boschi locali. A Pontremoli si gustano anche altre prelibatezze come i frascadei, una minestra polenta di farina di mais con cavoli neri, patate, lardo e mortadella. Ed ecco il budino di riso, non è un dolce, bensì una ciambellona farcita di riso, vitella, salciccia e poi pomodori pelati, uova, parmigiano, capperi e cannella.

I piatti del territorio sono i funghi e le castagne. Con la farina di castagna in Lunigiana, si prepara la pattona, un castagnaccio assai rustico e semplice e le piccole crespelle, qui chiamate cian (sono i necci nel resto della Toscana) Per secoli, castagne e farina di castagne hanno avuto il posto del pane e della farina bianca. Che invece ha messo radici fra i colli e le valli dell'appartata Lunigiana orientale.

Per dare un'idea: nel 1887 in Lunigiana si contavano ben 427 mulini. Oggi ne funziona uno solo a scopo didattico ad Arlia nel Comune di Fivizzano. Anche senza mulini, la cultura del pane fatto "come una volta" resta viva, tanto che ogni villaggio ha il suo pane speciale: da quello di patate di Regnano ai rotondi pani di Vinca da due chili l'uno. E fama nazionale ha raggiunto la rara marocca di Casola (presidio Slow Food) un piccolo pane scuro di farina di castagna e farina di grano con patate lesse, il lardo di Colonnata, il miele di castagno o acacia che è stato il primo miele Dop d'Italia. Il mio viaggio finisce qui. Grazie per l'ascolto.

Annamaria Andreani

Toscana. L'etrusca Tuscia

La Toscana di oggi è l'etrusca Tuscia, la romana Etruria, invasa poi dai Longobardi e contesa in seguito fra la Chiesa e l'impero. La sua rinascita avviene sotto il governo dei Medici per poi essere dominata dagli Asburgo-Lorena e dai Napoleonici. In quell'ultimo periodo storico avvennero le più importanti bonifiche territoriali delle zone acquitrinose e malsane, consegnando ai posteri un territorio meraviglioso e produttivo.



Tutta la regione ha ampie tracce delle sue antiche civiltà che si possono ammirare nelle aree archeologiche di Sovana, Pitigliano, Sorano, Populonia, Vetulonia e Cosa, quasi tutte nella provincia di Grosseto. La città di Roselle è oggi una vasta area archeologica con scavi sempre in continuo svolgimento, dove si trova la necropoli, un anfiteatro (in uso anche oggi), resti di chiese, templi, abitazioni, botteghe, piscine, pavimenti in mosaici, il tutto circondato da mura ciclopiche etrusche. Dalla sua collina lo sguardo arriva fino al mare che adesso dista circa 15 Km, ma a quei tempi si trovava a ridosso del lago Prile poi bonificato e reso fertile e abitativo.



Il Medio Evo ci ha lasciato castelli, abbazie, borghi fortificati ancora intatti con le loro cinte murarie, ma anche vigneti pregiati, oliveti, mulini, dando un forte impulso all'agricoltura. Volterra, Monteriggioni, Poppi, Massa Marittima, Montalcino, Santa Fiora, fanno parte dell'eredità ricevuta.

Firenze, capoluogo, proprio nel periodo governato dai Medici, si arricchisce socialmente, culturalmente, artisticamente e oggi possiamo ammirarla come una delle città più belle del mondo, grazie a Giotto, Cimabue, Botticelli, Michelangelo, Leonardo da Vinci, Brunelleschi e molti altri.

Lo stesso avvenne per Arezzo, Pisa, Lucca e Siena dove si trovano le più belle testimonianze di quel passato culturale e sociale che rappresenta la culla della civiltà Toscana. Lunghe spiagge, alcune raggiungibili solo dal mare, altre attraverso ardui sentieri. Sulle sue scogliere sono state costruite ampie piattaforme per godere agevolmente e in sicurezza spazi balneari.

Dai porti di Livorno e Piombino si possono raggiungere le isole dell'Arcipelago Toscano, Elba, Montecri-



sto, Gorgona e Pianosa, l'isoletta dai fondali più integri del Mediterraneo, oasi naturale visitabile a numero chiuso e dove un'escursione col calesse nel suo territorio in mezzo alla macchia, e un tuffo nelle sue acque limpide, è veramente piacevole. E' stata un tempo sede di un carcere di massima sicurezza, dove è stato recluso negli anni '30, per questioni politiche il Presidente Pertini, ma oggi i pochi reclusi rimasti sono integrati in lavori per il mantenimento dell'isoletta ormai quasi disabitata.

Un paesaggio più dolce lo troviamo in Maremma, con le sue ampie spiagge di sabbia sottile, con fitte pinete e macchia mediterranea alle spalle. Fra i borghi marini e di campagna, Populonia, Vetulonia, Castiglione

della Pescaia che conservano la loro struttura medioevale, si trovano molte strutture turistiche, campeggi, villaggi, resort molto qualificati, case vacanze per accogliere al meglio i villeggianti. Sempre nella provincia di Grosseto, oltre alle tipiche spiagge senza interruzione, si trova il grande Parco Nazionale dell'Uccellina, meta di passeggiate anche a cavallo per svariati chilometri,



dai verdi percorsi collinari al mare: Nel parco si svolge anche attività agricola biologica soprattutto di olivi e vigneti, ma anche di allevamento bestiame allo stato brado controllato dai valenti butteri a cavallo.

Fare una visita a Talamone, piccolo borgo di pescatori, posizionato proprio sugli scogli, può essere una piacevole sorpresa e anche qui, la zuppa di pesce o gli spaghetti allo scoglio è una gustosa tradizione.

La costa toscana termina con le spiagge e le calette del Monte Argentario, con i sobborghi marini di Orbetello, Porto S. Stefano e Porto Ercole, dotati di strutture portuali moderne, personale marittimo di lunga tradizione, amati e frequentati anche dal jet set. Il promontorio dell'Argentario è collegato alla costa da tomboli e lunghe spiagge della Feniglia e della Giannella. Le vecchie tradizioni marine si ritrovano nell'agonistico palio marinaro, che rievoca le lotte contro i pirati e si svolge



a ferragosto in una regata remiera fra le più lunghe del mondo. Via mare si può raggiungere l'Isola del Giglio, col suo castello fortificato e il suo borgo medioevale ben conservato e vivace, molto ospitale.

La Toscana trasversale offre dei paesaggi collinari molto belli, dalle colline livornesi alle balze di Volterra, i rilievi della Valdelsa fra Firenze e Siena, le colline del Chianti fra Firenze, Arezzo e Siena con i suoi vigneti e stupendi cascinali, le colline della Val Tiberina nella provincia di Arezzo, dove si possono ripercorrere le orme di San Francesco fra eremi, chiese e monasteri, scoprire Piero della Francesca, Michelangelo, Leonardo da Vinci e gustare il meglio della cucina toscana fatta di funghi, tartufi, castagne e vino buono. La Val d'Orcia, attraversata dall'omonimo fiume, situata nella parte meridionale della regione fra Siena e Grosseto, patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, varia i suoi colori a secondo delle varie stagioni, e il suo tipico paesaggio campestre con cascinali circondati da cipressi o i suoi campi dopo la trebbiatura con i rotoli di fieno dorato è stato dipinto, fotografato, usato per famosi set cinematografici.

I suoi borghi, i castelli, le abbazie, hanno molta storia da raccontare. Qui si produce il vino buono, Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano e il rosso d'Orcia, ma anche formaggi e salumi come l'ottimo pecorino di Pienza. Molte tradizioni artigianali si ritrovano nella produzione della ceramica, del vetro, dei tessuti pregiati al telaio, nella concia delle pelli, nella falegnameria.

Montalcino e Buonconvento valgono una visita per ammirare il centro storico e visitare le numerose enoteche che offrono degustazioni e assaggi vari.

Nei pressi si trova l'imponente Abbazia di S. Antimo, monastero benedettino in stile romanico dove durante la S. messa si possono ascoltare canti gregoriani.

Un borgo molto particolare è Bagno Vignoni con la sua piscina termale nella piazza del paese; mentre Pienza rinascimentale, considerata città perfetta, accoglie con i suoi palazzi ma anche con il suo buon cibo. A Monticchiello, in estate, dopo una cena in stile medioevale in taverne, si può assistere al "teatro povero", attrazione compresa e apprezzata da molti visitatori. Grazie per l'Ascolto.

Carla Ricceli

Toscana: La mia Livorno

Quando in Agosto Vipiteno, borgo e città nella quale vivo da 47 anni, viene presa d'assalto da migliaia di turisti per la maggior parte italiani, volentieri vado a spasso per il centro cittadino dove si ha possibilità di ascoltare i dialetti più disparati. La soddisfazione maggiore la provo quando, tra i toscani presenti, riesco ad individuare il vernacolo della mia città nativa,

Livorno. Un linguaggio unico, inconfondibile e che se poi viene accompagnato, come intercalare, ad inizio o fine frase da un "Dè", allora non ci sono dubbi che si tratti di un livornese o di un'abitante la costa labronica che da Livorno arriva sino a Piombino. Ho usato il termine "costa labronica" perché i livornesi sono anche chiamati "labronici" come la maggior parte degli abitanti delle città italiane che hanno una seconda definizione oltre quella che ne certifica la provenienza territoriale.



Per i livornesi la leggenda vuole che la prima pietra per l'edificazione della città fosse stata posata da Ercole Labrone (chiamato così per il suo grande labbro) e da allora si suole chiamarli "labronici". Ma veniamo a Livorno un luogo che nessuno si aspetta, una città di provincia tra le più "frizzanti" d'Italia. Con i suoi 160.000 abitanti, seconda città della Toscana, quando parliamo di Livorno non parliamo di una grande metropoli, ma di un centro molto vivo, di un crocevia di culture animato da un crogiuolo di razze nato a discapito di Pisa una delle grandi repubbliche marinare.

All'epoca, parliamo dell'agosto del 1284, quando i pisani furono sconfitti dai genovesi nella famosa battaglia della Meloria, Pisa si avviò ad un lento declino come potenza marinara e furono proprio loro ad ini-

ziare la trasformazione di Livorno da centro di pescatori a fortificazione in appoggio a Porto Pisano. Non l'avessero mai fatto perché nel quattrocento, quando Pisa rientrò ormai nell'orbita medicea, i genovesi, dominanti sulla costa tirrenica, vendettero sia Livorno che Porto Pisano agli odiati fiorentini.

Col processo di interrimento subito dal bacino di Porto Pisano e col favore della politica medicea, nel Cinquecento Livorno assurse al ruolo di porto principale della Toscana. La città di Livorno è nata da una mescolanza di tante etnie diverse. L'8 ottobre del 1590, Ferdinando I, per richiamare a Livorno una popolazione attiva in grado di favorire l'economia marittima del Granducato e lo sviluppo economico e demografico della città invitò a stabilirsi a Livorno uomini e donne con la promessa di immunità per i debiti contratti e i delitti commessi precedentemente con alcune eccezioni, tra le quali l'eresia, l'assassinio e la "falsa moneta". Le "leggi livornine", unite all'istituzione del porto franco e alla neutralità del porto, favorirono l'afflusso in città di numerosi mercanti stranieri: greci, francesi, olandesi, alemanni, armeni, inglesi, ebrei ed altri. Sin dal Seicento quindi Livorno fu una città cosmopolita, multirazziale e multireligiosa.

Da qui le origini della rivalità tra Pisa e Livorno che risalgono al tempo dei Medici che, con la nascita del porto di Livorno voluto da Cosimo de' Medici a metà del XVI secolo, avevano l'intento di rendere Livorno una delle realtà commerciali più importanti a livello italiano, di respiro internazionale per la circolazione di mercanti, avventurieri e marinai.

Pisa, era considerata una Repubblica Marinara di prestigio assoluto tra l'XI ed il XV secolo, ma stava attraversando un periodo di recessione dovuto alle molte battaglie che l'avevano vista coinvolta. Per questo l'incremento del porto di Livorno suonava come una minaccia alla sua forza, un affronto che i pisani non potevano sopportare e che da quel momento ha messo le due città una contro l'altra. Il tempo passa, ma gli screzi restano.

Trovarsi a Livorno o a Pisa vuol dire oggi vivere un clima di astio tra le due bellissime città toscane, ovviamente all'insegna dello scherzo nel tipico spirito toscano. Di qui il famoso detto dei livornesi "*meglio un morto in casa che un pisano all'uscio*" seguito da quello dell'avversaria che "*Il sogno del pisano è svegliarsi a mezzogiorno, guardare verso il mare e non vedere più Livorno*".

Livorno viene definita anche americana e questo non perché fino a pochi anni fa in Piazza Guerrazzi era ubicato il famoso mercatino americano nato alla fine della 2° guerra mondiale e dove si potevano acquistare tutta roba proveniente dall'America, comprese le sigarette di contrabbando.

Come afferma il professor Pardo Fornaciari, musicista, cantautore, scrittore e grande conoscitore della storia e delle tradizioni livornesi, Livorno è una città americana perché non ha una storia millenaria come Firenze, Pisa, Lucca o Siena. Fino a 450 anni fa non esisteva, era un villaggio di pescatori che veniva costantemente spazzato dal mare e dalle alluvioni, poche decine di villani al servizio della repubblica fiorentina. E come tutte le città senza storia, Livorno agogna a costruirsi una propria storia, anche esistenziale, cercando di trovarne traccia nelle poche cose che ha. La sua forza, la sua bellezza e il suo fascino stanno proprio nell'essere differente da tutte le altre città della Toscana, che hanno una storia consolidata, che merita di essere narrata, le cui radici affondano nell'epoca romana o nel Medioevo.

Distrutta come poche città italiane dalla 2° guerra mondiale, fu poi ricostruita in maniera vivace dove l'antico ed il moderno convivono e si integrano alla perfezione. Il mare ancora oggi è il fulcro di Livorno e non potrebbe essere altrimenti. Non poteva non sorgere a Livorno l'affascinante e nello stesso tempo dura ed impegnativa Accademia Navale della Marina Italiana dove attraverso percorsi di studi universitari specifici gli allievi che la frequentano escono Ufficiali di vascello e futuri comandanti di navi, sommergibili, reparti anfibi e gruppi di volo.

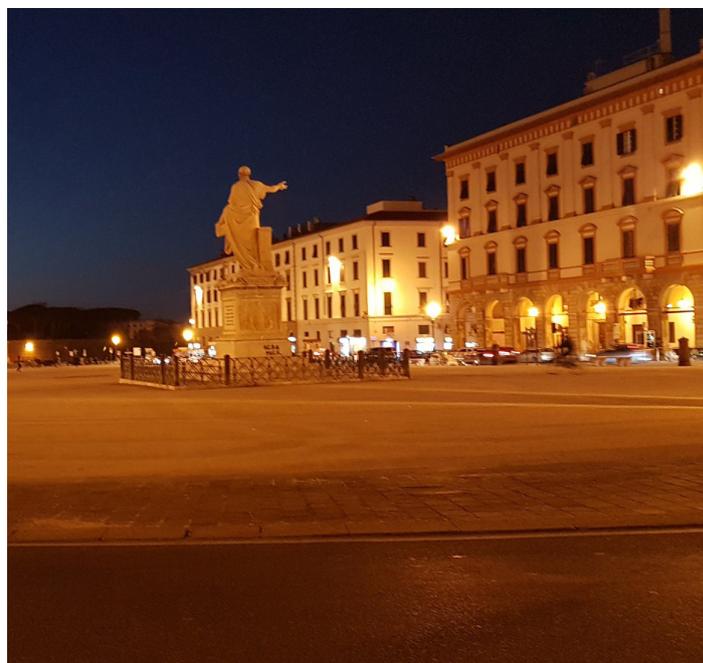
Ne usciranno anche ufficiali del genio della Marina, mentre altri ancora, sempre attraverso un ciclo di formazione specifica faranno parte del corpo di commissariato e del corpo sanitario. La nave scuola dell'Accademia la conosce il mondo intero, è l'Amirigo Vespucci. Ma facciamo insieme un piccolo giro della città.

Davanti alla statua dei 4 Mori, il monumento simbolo della città dove al centro dell'opera vi è la statua in marmo che rappresenta il Granduca Ferdinando I con ai suoi piedi 4 prigionieri saraceni che la città aveva catturato, si spalanca il porto mediceo con i traghetti che attraccano a 50 m. dal corso stradale cittadino principale. Il centro urbano di Livorno riserba parecchie sorprese, una fra queste Piazza della Repubblica, nodo principale della viabilità, percorsa ogni giorno da migliaia di veicoli come una gigantesca rotatoria natu-

rale.

Quella che con i suoi 80 metri di larghezza e 230 di lunghezza ha l'aspetto di una piazza immensa, in realtà è uno dei più grandi ponti di Europa. Costruito nella 2° metà dell'ottocento per volere di Leopoldo II, unisce le due anime della città, quella antica e quella moderna, divise dal fosso reale. A pochi metri di distanza, lungo il fosso, scorgiamo il mercato delle vettovaglie o mercato centrale coperto edificio solido e imponente progettato da Angelo Badaloni, ingegnere architetto livornese alla fine dell'800.

I suoi odori e i suoi colori lo rendono un posto quasi unico nel suo genere, vivo e animato, ricco di suggestioni e di folklore. All'esterno in piazza Cavallotti troviamo un vivacissimo e colorato mercato ortofrutticolo.



Nella stessa piazza c'è anche uno dei più antichi frattai della Toscana, la friggitoria che produce a ciclo continuo delle ciambelle, il nome frate deriva dalla forma come la chierica di un monaco. E se siamo al mercato possiamo anche gustare il "5 e 5", una focaccia o panino francese ripieno di torta di ceci con una spolveratina di pepe nero.

Si tratta di una farinata a base di farina di ceci chiamata "5 e 5" perché un tempo ci volevano 50 centesimi per la focaccia e 50 centesimi per la torta. Ma la storia di Livorno, antica e moderna, si dipana attraverso altri due gioielli che decorano e punteggiano la città ed il suo centro storico: due fortezze medicee quella vecchia e quella nuova. Per la prima si parla di primi insediamenti fortificati già all'inizio del basso medioevo e di sviluppi alla fine del 1300 con la costruzione della quadratura dei pisani.

La fortezza vera e propria comunque è di epoca medicea realizzata intorno XVI secolo. Rimanendo in pieno centro un'altra sorpresa viene dal mare. Fin dal 1800 a Livorno viene posta una cura particolare alla strada che costeggia il mare. Qui sorgono, fin da epoche remote, gli stabilimenti balneari, lingue di cemento strappate al mare da sempre, per i livornesi, surrogati della spiaggia. Ma il vero gioiello, qui, è la Terrazza Mascagni, vero e proprio simbolo di Livorno. La terrazza è uno dei belvederi più originali di Europa con le sue 4.100 colonnine che sostengono una balaustra che cinge e incornicia una pavimentazione di oltre 34.000 piastrelle.

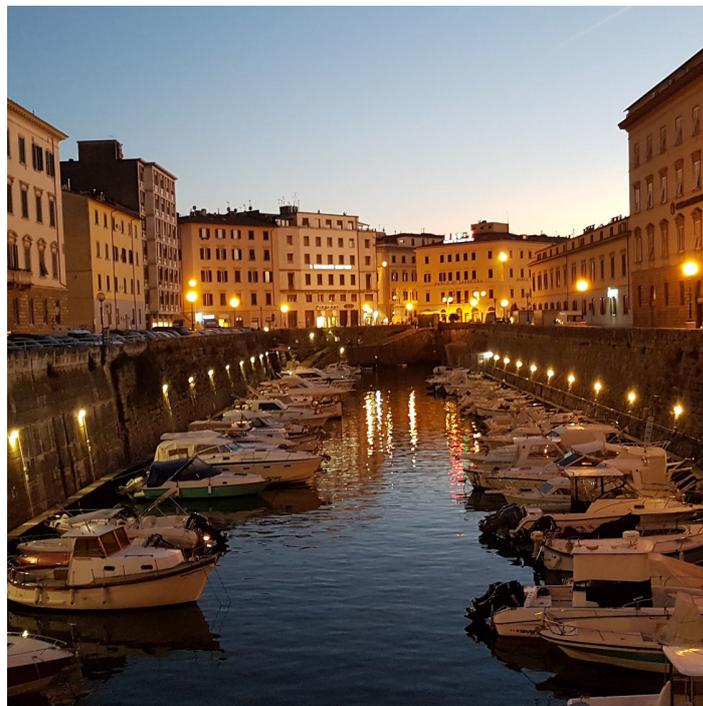
Dai suoi 8700 metri quadri di superficie la Terrazza Mascagni guarda l'acquario, il faro, ciò che resta del cantiere navale e, soprattutto, il mare con le varie tonalità di blu a seconda del colore del cielo.

Uno spettacolo mozzafiato ancora più intenso all'ora del tramonto dove il sole vi si immerge dolcemente. Se gli italiani sono un popolo di poeti, santi e navigatori, a Livorno bisogna aggiungere anche di pittori.

Livornese è Giovanni Fattori principale esponente della corrente dei macchiaioli. Ma Livorno è una città che ha dato i natali ad uno dei più grandi artisti del 900 non a caso, nello stile, il meno livornese di tutti i pittori livornesi, Amedeo Modigliani. Qui Amedeo Clemente Modigliani nacque il 12 luglio del 1884. Nel cuore della Livorno più antica, quella risparmiata in parte dalle bombe della 2° guerra mondiale, si nasconde un tesoro, un vero e proprio gioiello, set di numerose pellicole girate in città e meta di ogni giro turistico che si rispetti: il quartiere La Venezia, strappata al mare con le stesse tecniche con cui è stata edificata la città di Venezia. Sono tante le meraviglie della Venezia tra palazzi, ponti, cortili, a cominciare dalla chiesa di Santa Caterina da Siena costruita a partire dal 1720 con la caratteristica forma a pianta ottagonale.

In estate, dal 1986, l'ultima settimana di luglio, nel quartiere esplose la festa più suggestiva della città: "effetto Venezia" che con spettacoli, concerti, artisti di strada, mercatini, fuochi e luci, colora la notte del quartiere restituendo all'occhio del visitatore la suggestione e l'incanto di un luogo senza tempo. Sopra la città sorge uno dei luoghi di culto più celebri d'Italia, il santuario di Montenero, proprio in località di Montenero, colle che domina Livorno dall'alto dei suoi 313 metri.

Il modo più originario ed ecologico per recarsi al santuario di Montenero è con la funicolare. Inaugu-



rata il 19 agosto del 1908, è stata la prima funicolare italiana a funzionamento elettrico, adesso è l'unica al mondo completamente ecologica. Il belvedere che si apre sulla città dal santuario, offre un panorama mozzafiato.

Tipico di Livorno è anche il Palio marinaro. Nel palio marinaro ogni rione è legato ad una barca ed un gruppo di remieri. Ovviamente ogni livornese tifa per la barca che rappresenta il rione dove abita. Il palio livornese, è la rievocazione in mare aperto delle regate che, circa cinque secoli fa, venivano disputate in occasione di grandi eventi davanti alla Fortezza Vecchia, sotto l'occhio appassionato e divertito di Cosimo de Medici, che le seguiva dal Terrazzino della Canaviglia.

Queste gare nascevano probabilmente da estemporanee sfide di equipaggi che correvano su rozze imbarcazioni per allenarsi alla vita in mare, da cui traevano sostentamento.

Di palio vero e proprio, però, si iniziò a parlare nel 1605, in occasione dell'apertura del canale perimetrale alla Fortezza Nuova. Livorno, come si sarà capito, non è una città d'arte, ma è una città da vivere intensamente in tutta la sua tipicità. Se accompagnata poi da un bel "cacciucco" uno dei piatti più famosi e tipici della cucina livornese a base di pesce, ancora meglio.

Bruno Maggio

S'i' fosse tosco abbraccerei 'l mondo

In un lontano giorno d'autunno, un timido raggio di sole a fatica attraversava i vetri dell'aula scolastica, mentre il vento di ponente tentava di liberare il cielo da minacciose nuvole grigie. Il maestro con i baffi a manubrio richiamava l'attenzione di noi scolaretti, seduti silenziosi nei banchi di legno, picchiettando quella famosa bacchetta multiuso, sulla carta geografica quindi, con voce tonante proferì: " *Oggi parleremo della Toscana, pagina 95 del Sussidario*". Sin dalle prime nozioni, a noi piccoli alunni non sfuggì l'insolito fervore del maestro che cresceva man mano che esponeva le peculiarità storiche, artistiche, culturali di quella regione. Alla fine serio e soddisfatto, disse di imparare "a casa" e "a memoria" i nomi delle province, partendo dal capoluogo, nonché monti, fiumi e persino i nomi di quegli illustri uomini che l'avevano resa grande. Approccio nozionistico della scuola dell'obbligo, le mie primordiali conoscenze della regione Toscana.

Erano gli anni "50", la guerra era finita da un decennio, Pietro Calamandrei, fiorentino, insigne giurista e costituzionalista, illustrava agli studenti universitari di Milano la grandezza della nostra giovane Costituzione, e, la foto incorniciata di Giovanni Gronchi, toscano di Pontedera, nonché terzo Presidente della Repubblica, dominava sulle pareti delle varie sedi istituzionali. Se Icaro, avesse potuto concedere ai comuni mortali le sue ali per sorvolare sospesi dalle correnti ascensionali il cielo del Granducato, si sarebbero subito accorti della prodigalità della natura verso quel territorio, paesaggio non comune che passa dalle montagne appenniniche dell'interno, ai lunghi litorali bagnati dal Tirreno, a quello più diffuso e espressivo delle sue pianure e delle sue colline.

Un paradiso che l'uomo in secoli di storia ha saputo rispettare coniugando le sue opere (case, città, campi ed urbanistica) con l'ambiente naturale. Un'armonia espressa nella delicatezza dei colori: il verde cupo dei cipressi o quello argentato degli ulivi che ricoprono i pendii di un tenero manto; il biancheggiare delle ville e delle case coloniche rese eleganti da logge e scale esterne; le tinte severe delle torri, dei mille castelli, delle cento piazze, degli affreschi delle sue tante chiese opera dei più grandi maestri d'arte. Tutti i suoi confini sembrano essere presidiati da sentinelle naturali. Si pensi allo specchio di mare cristallino prospiciente le sue spiagge dai cui fondali secondo leggenda, Afrodite risalì bramata di incontrare Heros, rompendo nell'intento la sua collana dalla quale si persero sette delle sue

perle, che pare diedero così origine allo splendido Arcipelago toscano. Ivi pensò bene Nettuno di creare un parco marino e donare al sole la dimora del fine giorno. Questi prontamente ricambiò il favore, illuminando le 7 isole con tramonti incandescenti ai quali, forse, Bonaparte durante il suo dorato esilio, affidò l'impazienza di un riscatto e forse qualche raro rimorso di coscienza.



Anche Alessandro Dumas su uno di quegli scogli decise di collocarvi l'interprete principale di un suo romanzo; lì, infatti, incarcerò Edmond Dantès a cui però concesse il lieto fine grazie ad un tesoro ritrovato e al titolo nobiliare di Conte di Montecristo. Una terra così importante, volle avocare a sé le dirompenti particolarità che dall'inizio dei secoli appartengono all'uomo toscano: orgoglioso, geloso delle proprie origini, dal carattere vivace, campanilista, con l'innata passione per la burla, solare, combattivo, amaro, geniale dal cuore grande nonché possessore unico di particolare inflessione vocale. Curzio Malaparte giornalista e scrittore pratese soleva affermare che: *i toscani hanno il cielo negli occhi e l'inferno nella bocca*.

In quel periodo, non ricordo una mia particolare propensione allo studio, ma, avvertivo comunque una certa curiosità per la storica e prolifica fecondità di quella terra nella quale, non a caso, decisero di insediarsi etruschi, romani, longobardi, franchi, la saga medicea, quella asburgica Lorena e persino i Savoia che pensarono bene di spostare a Firenze per 6 anni anche la capitale d'Italia. Sì, proprio a quell'Italia alla quale nei primi secoli dell'anno mille il vernacolo toscano prestò il proprio vocabolario, ponendo così le basi della sua lingua nazionale. La certificazione arrivò dopo col Manzoni che *sciacquo' i panni in Arno*, utilizzando la lingua toscana per i Promessi sposi.

Quando arrivai a Villa Favorita per frequentare le scuole medie ebbi modo di incontrare collegiali toscani dei quali mi incuriosì particolarmente lo strano modo di parlare: non pronunciavano la lettera c (*Hosa dici Hosa fai ecc.*) e utilizzavano per ogni imprecazione la parola “maremma” seguita da epiteti diversi: *bucaiola, ladra, maiala, impastata, ecc.* Passavo quindi a chiedere loro come mai i visitatori in cima alla torre di Pisa, rimanessero in equilibrio nell’ammirare la meravigliosa Piazza dei Miracoli (*prato dei Miracoli* da D’Annunzio) o il perché la città, avversaria di Genova e Saraceni, lontana chilometri dal mare, si forgiava del titolo di Repubblica marinara.

Superato lo scoglio delle medie alla Favorita, ne incontrai subito un altro alle scuole superiori: lo studio dei classici. La Toscana ritornò alla ribalta, ricordandomi che la terra dalle “*Chiare, fresche e dolci acque*” aveva partorito le menti più eccelse alla letteratura italiana: Dante Petrarca e Boccaccio, i tre vati cinti d’alloro che con cantiche liriche e novelle illuminarono il firmamento culturale con i loro capolavori: Divina Commedia, Il Canzoniere e Il Decamerone (meno figurativo il firmamento studiato dal pisano Galileo Galilei noto per aver teorizzando nuovi inconsueti percorsi degli astri, rischiando per essi anatemi ed inquisizione). Ho comunque, sempre pensato che sarebbe stato interessante



vivere la quotidianità di quel periodo.

Assistere al saluto storico tra Beatrice Portinari e Dante sul ponte Vecchio, a quello ad Avignone tra Messer Petrarca e Donna Laura, ascoltare la novella di Fiammetta alla presenza di Boccaccio sarebbe stato fantastico. Avrei vissuto in diretta le schermaglie tra guelfi e ghibellini; mi sarei forse emozionato nel vede-

re il sommo Poeta per l’ultima volta salutare Firenze e quindi partire per l’esilio.

Di buon mattino, mi sarei mosso con qualche fiori-



no, marsupio e calzamaglia tra la gente incantato dal suono dei pifferai, dal vociο crescente degli artigiani, calzaioli, orafi, sarti, setaioli, speziali, intenti a promuovere la loro mercanzia. Avrei vagato per botteghe e mi sarei ritrovato per caso davanti a quella del Verrocchio intento a correggere i lavori degli allievi Leonardo, Botticelli, Perugino e Ghirlandaio, a quella di Cimabue per trovare Giotto intento a disegnare circonferenze perfette col carboncino o Leonardo al cavalletto che prega Monna Lisa ad aprirsi ad un sorriso meno misterioso. In una taverna avrei potuto incontrare Donatello e Brunelleschi discutere di prospettiva, Vasari ordinare biografie e opere dei grandi del Rinascimento, fare la conoscenza di Michelangelo davanti ai blocchi di marmo bianco delle Apuane mentre prova i colori cangianti per gli affreschi della Sistina, o a Ponte Vecchio Benvenuto Cellini cesellare preziosi monili.

Con un po’ di fortuna, avrei incrociato sul lungo Arno Cosimo e Lorenzo dei Medici, mecenati e ispiratori del fantastico periodo rinascimentale con tutto il codazzo di corte, e perché no, Macchiavelli presentare il suo *Principe* ad un corso per bellicosi governanti affinché affinassero conoscenze e tecniche dell’arte del comando. I sogni restano sogni e la storia nei testi scolastici mi invitò a riprendere il filo degli avvenimenti cronologici che, dopo tre secoli del governo mediceo, prevedevano l’avvento nel Granducato degli asburgici. Leopoldo II tra essi si rilevò altro grande mecenate. Egli “rivisitò” i codici penali, abolì la tortura e la pena di morte, aprì le porte del Granducato agli esiliati e, aspetto curioso, pose, la sua immagine a garanzia di un particolare prodotto autoctono: il sigaro toscano. Leopoldo, fu amato particolarmente dai suoi sudditi; storica la frase “*addio babbo Leopoldo*” da essi pronunciata alla partenza per l’esilio.

Siamo in pieno risorgimento e nei moti carbonari risultò particolarmente coinvolto Giovanni Fattori, pittore livornese, fondatore del movimento dei Macchiaioli ispirato nel suo lavoro degli scenari naturali della maremma, decantati essi anche da G. Carducci da Pietrasanta, Nobel della letteratura nelle sue rime nuove; tra le più note San Martino e Pianto antico. A cavallo dei due secoli nascevano a Lucca e a Livorno due giganti del melodramma: Giacomo Puccini e Pietro Mascagni; Tosca, Bohème, Turandot e Cavalleria Rusticana, alcune delle opere immortali che solo la genialità dei due grandi compositori, dalla vita “intensa”, poteva concepire.

Altro grande del periodo lo scrittore fiorentino Carlo Lorenzini in arte Collodi autore del romanzo per ragazzi più conosciuto al mondo: Pinocchio. Con l’inizio del XX° secolo, la Toscana fu ancora protagonista di una importante fase politica, quella della nascita del Partito Comunista (Livorno, nel gennaio 1921) maturata da una scissione all’interno di quello Socialista. Con la firma dell’armistizio nel territorio, risultò particolarmente attiva la lotta partigiana: 60 dei suoi luoghi furono scenari di eccidi da parte dei tedeschi contro la popolazione (Marzabotto e Sant’Anna di Stazze-



ma ecc..). 4 città, sono state insignite di medagli d’oro al valor militare ,5 d’argento, 3 di bronzo, 3 d’oro al valore civile. In quel contesto un coraggioso toscano si attivò per salvare la vita di molti ebrei: Ginettaccio Bartali, l’uomo del “*l’è tutto sbagliato, l’è tutto da rifare*”, vincitore tra l’altro del Tour del 1948, evento vittoria noto perché pare abbia evitato la reazione popolare conseguenziale all’attentato a Togliatti.

Anni prima un altro grande fiorentino, Odoardo Spadaro, (lo Chevalier italiano), storicamente contrario alla guerra, leniva per qualche attimo pene e affan-

ni irradiando tramite la radio ad onde corte e medie le memorabili melodie di: *La porti un bacione a Firenze, La carrozzella*. Con il benessere degli anni 60, videro la luce due suoi simboli storici: la Vespa alla Piaggio di Pontedera e la Lambretta di Ferdinando Innocenti da Pescia (città d’Italia nota per il grande mercato dei fiori) assemblata negli stabilimenti di Lambrate. La moda non fu da meno: Aldo Gucci confermava il Brand luxury di famiglia utilizzando per il marchio l’incrocio di due lettere G: iniziali del nome del babbo. La spensieratezza di quegli anni esplose sul litorale del Granducato. Il mare prese in gestione tutti i bagnasciuga che si snodavano da Marina di Massa a Capalbio grazie alle concessioni delle province di Massa, Lucca, Pisa, Livorno. In Versilia i lidi della Capannina e della Bussola facevano il pieno di mondanità anticipando mode e costumi. Forte dei Marmi, Marina di Pietrasanta, Follonica, Punta Ala, Argentario le località da brivido dove tutto il jet set mondiale, vip, play boy, paparazzi, si ritrovarono e con essi sogni e storie delle nuove generazioni a far la fortuna delle innumerevoli strutture turistiche, a dare notorietà a visi sconosciuti, a risollevarne i bilanci degli editori di rotocalchi rosa.

Dopo gli anni 60 viaggi, guide e vacanze mi hanno aiutato a conoscere meglio la regione. A Firenze ero solito recarmi spesso per motivi di lavoro (Via degli Speziali) al termine dei quali, solevo perdermi nella città: Santa Croce, Ponte Vecchio, Piazza della Signoria, Pitti, Uffizi. Ho sempre accettato di buon grado gli inviti dei colleghi di Arezzo e Siena grazie ai quali assistevo ad eventi legati al territorio (Giostre, Pali mercatini, mostre, musei, concerti) ma, in ogni caso, mai abbastanza tali da appagare il mio desiderio di conoscere.

Potrei continuare all’infinito a raccontare storie e meraviglie di quel territorio ma l’utilizzo degli spazi concessi da questi tre soli fogli di carta son quasi esauriti. Non basterebbe per essi un volume della Treccani e per ricordarli proprio tutti la mente straordinaria, (per restare in tema), di Pico della Mirandola. Oggi credo che vivere direttamente la Toscana sia un privilegio, di essa conservo con piacere la sensazione strana che mi prende ogni volta che torno ad incontrarla. Reputo sempre tali occasioni straordinariamente proficue e interessanti come reputo forse unica sia stata l’opportunità che mi ha dato modo di raccontare di una regione non proprio mia, ma che da sempre ho avuto il piacere ed onore di amare con sobrietà ... intensamente.

Grazie Toscana: it’s Wonderful

Pino D’Alessandro

Toscana enologica

In questo articolo vi parlerò di una delle regioni che ha avuto un ruolo importantissimo per la cultura italiana da Giotto a Dante, a Michelangelo, al genio Leonardo da Vinci, a Galileo Galilei, e oltre a ciò per la straordinaria vocazione vinicola nel panorama del mondo enologico internazionale.

La Toscana è la mia patria di adozione da quando, nel lontano 1964, arrivai a Livorno per arruolarmi nel reparto degli incursori paracadutisti. A quel tempo a tavola bevevo da buon sportivo solo latte, ma il vino ho iniziato a conoscerlo da mia suocera che a tavola mi diceva sempre: “bevi il vino che ti fa bono” tipica espressione toscana per farti capire che un buon bicchiere di vino male non faceva. Effetti collaterali... se a mia moglie manca il vino a tavola è una tragedia.

A parte le battute, parlare in poche righe della Toscana, del suo territorio, dei suoi vini non è una cosa facile, basti pensare che il vino da sempre è uno dei prodotti centrali della cultura toscana, qui già dal VII° sec. a.C. gli Etruschi lo producevano e avevano introdotto la vite maritata (la vite appoggiata a sostegni vivi come pioppi, aceri ed olmi), pratica diffusa anche fuori dall'Etruria, difatti la ritroviamo in Campania con le alberate dell'Asprinio di Aversa e anche nella pianura Padana.

Producevano inoltre anfore vinarie per l'esportazione in tutto il mediterraneo fino alla penisola iberica e, al contrario dei Greci, ammettevano le donne ai banchetti e al consumo di vino in onore di Fufluns (Dioniso). Con la crisi della civiltà Etrusca le esportazioni vinicole ebbero un brusco arresto, ma nonostante ciò il vino continuò ad essere prodotto, infatti, dopo il pane, era l'alimento principale, anche come funzione terapeutica.

A partire dalla tarda antichità il vino oltre che bevanda diventa parte della sacralità cristiana e quindi indispensabile per la celebrazione della Messa. Le istituzioni ecclesiastiche, i Vescovi i monasteri, incentivarono la viticoltura, la regola dei Benedettini ammetteva anche il consumo del vino da parte dei frati (con moderazione??).

Al pari del clero i grandi proprietari terrieri erano molto interessati alla viticoltura anche per ragioni economiche e di prestigio, avere le cantine piene di vino da

bere o da offrire agli ospiti di riguardo era condizione obbligata per i livelli più alti della società. Basti pensare che il consumo procapite si aggirava sui 200 litri l'anno.

In Toscana sorgono le corporazioni e nel 1266 l'arte dei Vinattieri; le famiglie più note sono: Ricasoli -Firidolfi (1141), Frescobaldi (1300), Antinori (1385), chi non conosce questi nomi famosi? Il vino veniva venduto nel piano terra delle abitazioni o lungo l'Arno a bordo di barconi attrezzati. Si bevevano vini giovani poichè non potevano reggere l'invecchiamento dato le tecniche e le attrezzature dell'epoca, i bianchi erano più pregiati dei rossi come i trebbiani e la malvasia, la vernaccia.

La vendemmia era normata per legge, non si poteva vendemmiare prima di una data stabilita, di solito in pianura lo si faceva ai primi di settembre mentre in collina alla fine. In alcune parti della regione dove la qualità del vino lasciava a desiderare si usava la pratica del "Governò", si immetteva nel mosto in ebollizione il succo di uva (lambrusca) che dava colore ed effervescenza. Comunque è nel dicembre 1398 che compare per la prima volta in una compravendita il nome del vino che per antonomasia diventerà un emblema: il Chianti.

Senza ombra di dubbio è uno dei territori più pregiati al mondo. Dal 1670 Cosimo III dei Medici inviava annualmente in dono ai sovrani europei di Inghilterra, Francia, Olanda, Austria, vino toscano, così da ampliarne la fama e favorire anche le esportazioni. Bisogna distinguere l'area del Chianti da quella del più blasonato Chianti Classico, sono due aree geografiche molto diverse fra loro.

Il Chianti offre molto sia dal punto di vista gastronomico che da quello enoturistico mentre nella zona di produzione Chianti Classico, incastonati in una natura suggestiva, oltre al vino e olio, hanno trovato l'habitat ideale Ville, Castelli, borghi medioevali, arte e architettura. Oggi abbiamo un fatturato stimato di oltre 800 milioni di euro l'anno. Nel 1716 si emanò un bando delle 4 regioni Chianti, Carmignano, Pomino, Val D'Arno di Sopra dove si specificava che solo il vino di quelle regioni poteva essere commercializzato con quel nome, evitando così ogni tentativo di frode.

Il marchio che da sempre distingue le bottiglie (o il

famoso fiasco impagliato) di Chianti Classico è il Gallo Nero, storico simbolo dell'antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l'altro dal pittore Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento, nel Palazzo Vecchio di Firenze. A tal proposito vorrei raccontarvi una singolare leggenda sul simbolo del Gallo Nero ambientata nel periodo medievale. La sua vicenda segnò in pratica la definizione dei confini politici dell'intero territorio chiantigiano, perché fu proprio il comportamento di un gallo nero a deciderne il destino. Si narra che nel periodo medievale, quando le Repubbliche di Firenze e Siena si combattevano aspramente per il territorio del Chianti, proprio perché intermedio alle due città, ed era oggetto di dispute pressoché continue.

Per porre fine alle contese e stabilire un confine definitivo si convenne di far partire dai rispettivi capoluoghi due cavalieri e di fissare il confine nel loro punto d'incontro. La partenza doveva avvenire all'alba e il segnale d'avvio sarebbe stato il canto di un gallo. Nei preparativi dell'evento doveva pertanto essere decisiva la scelta del gallo, più che quella del destriero e del cavaliere.

I senesi ne scelsero uno bianco, mentre i fiorentini furbi, optarono per uno nero, che tennero chiuso in una piccola e buia stia pressoché digiuno per così tanti giorni da indurlo in un forte stato di esasperazione. Il giorno fatidico della partenza, non appena fu tolto dalla stia, il gallo nero cominciò a cantare fortemente anche se l'alba era ancora lontana. Il suo canto consentì quindi al cavaliere di Firenze di partire immediatamente e con grande vantaggio su quello senese, che dovette attendere le prime luci del giorno, quando il suo gallo, cantando regolarmente, gli permise di partire.

Ma dato il notevole ritardo che aveva accumulato nei confronti dell'antagonista, il cavaliere senese percorse solo dodici chilometri in solitudine, poiché a Fonterutoli incontrò l'altro cavaliere. Fu così che quasi tutto il Chianti passò sotto il controllo della Repubblica Fiorentina, molto tempo prima della caduta di Siena stessa.

La svolta definitiva del Chianti si ebbe nel 1851 da parte del "barone di ferro" Bettino Ricasoli che mise a punto l'uvaggio mai codificato fino allora dando notevole impulso per una produzione di qualità (7/10 di sangiovese, 2/10 di canaiolo, 1/10 di malvasia); arriverà nel 1932 il decreto ministeriale che delimiterà definitivamente in 7 comuni il territorio di produzione, mentre la zona più Antica del Chianti Classico sarà at-

tribuita a 4 Comuni: Castellina, Gaiole, Greve e Rad- da e così resterà fino ad oggi. Altra peculiarità è che il Sangiovese, vitigno principe della Toscana, prende nomi diversi a seconda della zona di produzione.

Sangiovese grosso localmente chiamato Brunello a Montalcino, Prugnolo Gentile per il Vino Nobile di Montepulciano, Morellino nella zona della Maremma, come vedete con lo stesso vitigno si ottengono vini completamente diversi fra loro a seconda della zona di produzione.

La grande versatilità del Chianti Classico consente l'abbinamento di questo vino a una ricca varietà di



cibi. Le ricette della tradizione toscana si prestano da sempre ad essere gustate a tavola insieme a un "buon bicchiere" di Chianti Classico, Ottimo per accompagnare carni rosse cotte alla griglia, la famosa bistecca alla Fiorentina, piatti di selvaggina, arrostiti, brasati o formaggi stagionati.

Un capitolo a parte è il Vinsanto Toscano di antichissima tradizione, uno dei simboli più antichi della ospitalità toscana, ogni contadino faceva il suo, ma veniva messo da parte per offrirlo in segno di amicizia e considerazione per gli ospiti di riguardo. Le tecniche di produzione si tramandavano da padre in figlio e sono le solite dal 1348 anno in cui se ne parla come curativo durante la peste nera che aveva appestato l'Europa, un altro aneddoto racconta che, durante il concilio di Firenze del 1439, il metropolita greco Bessarione mentre lo beveva durante la Messa pare avesse detto "questo è il vino di Xantos", naturalmente l'etimologia più verosimile deriva dall'uso che se ne faceva.

E' un vino dal colore ambrato ottenuto da uve ap-

passite nei sottotetti (trebbiano, malvasia, colombana) e, dopo una lunga sosta nei caratelli (piccole botti di quercia o castagno) per un minimo 3 anni, ma anche 10 o 20, viene immesso al consumo. Dolce o amabile si sposa bene con la pasticceria secca come i cantuccini, il panpepato o il panforte, secco accompagna formaggi semi-stagionati o erborinati. Quasi introvabile il Vinsanto Occhio di Pernice (fatto col sangiovese e malvasia nera) uno dei migliori lo produce l'azienda Avignonesi in provincia di Siena, ma il prezzo è molto elevato. Dal 2015 nasce il Chianti Classico Gran Selezione, la nuova tipologia del Gallo Nero che, nella "top 100" di Wine Spectator, si aggiudica il sesto posto.

Da ricordare che oltre al sangiovese sono ammessi vitigni internazionali come il cabernet, il merlot, lo syrah che donano un colore più intenso ed un carattere olfattivo più morbido ed evoluto. Altro grandissimo vino toscano è il Brunello di Montalcino nato da una geniale intuizione di Clemente Santi che nella sua vigna del Greppo selezionò il sangiovese (localmente chiamato Brunello) introducendo tecniche enologiche innovative; ebbe numerosi riconoscimenti già nel 1865 e vinse anche un premio all'Expo Universale a Parigi del 1867 per il suo Moscadello. Fu comunque il nipote Ferruccio Biondi Santi a fare il passo decisivo, iniziò a vinificare il sangiovese da solo, eliminando le uve bianche ed il governo alla toscana.

Lo mise ad affinare in botte e poi in bottiglia. Siamo nel 1888, alcune bottiglie della tenuta del Greppo (88-91) aperte nel settembre 1994 sono state bevute per una degustazione dei 100 anni del brunello riserva Tenuta del Greppo. Vino possente e molto strutturato che richiede almeno 5 anni di affinamento prima di essere consumato, e 6 per la riserva. Insieme al Barolo è il vino simbolo dell'enologia italiana. Un Biondi Santi riserva vanta prezzi fino ad alcune migliaia di euro.

Ottimo anche il rosso di Montalcino che si ottiene da vigne più giovani e con una struttura più agile e "beverina", molto più facile da abbinare a piatti della cucina locale come i Pici al ragù di carne, tordi allo spiedo, grigliate miste, ecc. mentre il Brunello predilige gusti intensi e persistenti nei cibi come la cacciagione da pelo, daini e cinghiali, grandi portate di carni rosse, scottiglia, pecorini molto stagionati oppure va degustato da solo accanto al camino nelle fredde serate invernali. Cinghiale in dolceforte, cinghiale al ragù, daino ai mirtili, filetto di manzo al tartufo, brasato, lepre in salmì sono alcuni esempi.

Altra storica cantina è la Fattoria dei Barbi, dove negli anni 80 ci recavamo a mangiare nella taverna, a visitare la cantina storica molto bella, ed infine si comprava il Brunello, al tempo si poteva, oggi tutto è cambiato. la taverna è un ristorante di lusso, hanno aperto rivendita di salumi e formaggi; per visitare la cantina devi prenotare, e per assaggiare devi pagare. Il turismo del vino ha monetizzato tutto. Nel febbraio di ogni anno c'è la manifestazione Benvenuto Brunello che si tiene presso il Castello di Montalcino, meta obbligata per gli appassionati, la stampa e tutti gli operatori del settore; quest'anno si poteva assaggiare dopo 5 anni di affinamento l'annata 2015 pronta per la vendita, forse una delle migliori di sempre a detta degli esperti. Se capitate da quelle parti andateci senza esitazione, merita il viaggio.

Ma vorrei raccontare come per l'intuizione di alcune persone illuminate si possa cambiare completamente la storia di un territorio. Negli anni sessanta a Bolgheri (vicino a Livorno) Antinori produceva il Cipresso, un vino rosato senza arte ne parte, anni in cui il vino toscano era un pò in declino, finché Mario Incisa della Rocchetta, (famoso allevatore di cavalli da corsa come RIBOT), nella tenuta di San Guido dove si era stabilito con la moglie Clarice della Gherardesca, con l'aiuto del grande enologo Giacomo Tachis sperimentò il cabernet in un terreno sassoso che gli ricordava molto quello delle Graves a Bordeaux. La produzione di Sassicaia dal 1948 al 1967, rimase ad uso esclusivo della Tenuta.



Di tutta la produzione solo una piccola parte fu posta ad invecchiare nelle cantine. La prima annata uscita sul mercato fu la 1968 e, nel 1972, ebbe i primi

riconoscimenti, ma è nel 1985 che il Sassicaia viene eletto come miglior vino del mondo. Nasce un mito e una nuova epoca per i vini toscani e italiani. Quella dei "Super Tuscans" Primo fu il Vigorello dell'azienda San Felice, a seguire, nel 1971 il Tignanello di Piero Antinori, le Pergole Torte, il Paleo, il Solaia, l'Ornellaia, il Masseto (grandissimo vino prodotto con merlot in purezza, star delle quotazioni internazionali. Ho avuto la fortuna, data la vicinanza di Livorno a Bolgheri, di aver seguito da molto vicino questa evoluzione.

Conosco personalmente il Marchese Nicolo' che ogni anno ci offriva il Sassicaia in degustazione quando portavo gli aspiranti sommeliers in visita alla sua cantina che si trova lungo il famoso Viale dei Cipressi che Giosuè Carducci immortalò in una sua poesia. Negli anni 77-78 grazie ad un rappresentante di vini di nostra conoscenza compravamo il Sassicaia a 30 mila lire, quanto ne abbiamo bevuto nelle cene con gli amici.

Nel 1995 nasce il Consorzio con 7 produttori, oggi sono 56 e vanta nomi dal calibro di Angelo Gaia, Folonari, Berlucchi, Allegrini, Antinori, Frescobaldi, Guicciardini Strozzi, ecc. che con le loro conoscenze hanno contribuito molto a promuovere il vino di Bolgheri nel mondo. La strada del vino Costa degli Etruschi si snoda con la via Bolgherese in un susseguirsi di aziende (un centinaio) e vigneti, molto frequentata dagli enoturisti italiani e stranieri. E pensare che qui coltivavano ortaggi e fragole.

Oggi la realtà è molto diversa, i contadini (molti venuti dalle Marche) hanno lasciato le redini in mano ai giovani di terza generazione che hanno studiato agronomia o enologia e sono più malleabili per le novità. La soddisfazione più grande per me è aver contribuito per anni a farli crescere, con consigli, manifestazioni e marketing. In gran parte sono piccoli produttori che al traino del successo del Sassicaia hanno convertito i terreni in vigne, hanno costruito cantine nuove e attrezzate ed ora producono con successo vino ed anche un ottimo olio.

Sono nati agriturismi e ristoranti, accoglienza turistica eccellente e territorio meraviglioso. Mi fermo qui poiché per tutte le altre zone che ho tralasciato ci vorrebbe un romanzo. Buon vino a tutti.

Luigi Fasano

Le specialità dell'arte culinaria toscana.

Tradizioni ed innovazioni le caratteristiche della cucina toscana.

La carta dei menù:

Antipasti assaggi: *Fettunta, Crostini del buttero.*

Formaggi: *Pecorini delle balze volterrane, Caciotta della Lunigiana, Caprini della maremma.*

Affettati: *Finocchiona, Prosciutto toscano, Lardo di colonnata, Rigatino, Salame di cinta senese.*

Primi: *Pici all'aglione, Bordatino livornese, Ribollita, Pappardelle all'aretino, Pasta col cavolo nero.*

I secondi di carne: *Ceche alla versiliense, Peposo alla imprunetina, Ossibuchi o trippa alla fiorentina*

I secondi di pesce: *Caciucco alla livornese, Polipo dell'Elba, Canocchie alla viareggina, Brustico, Bottarga di cefali di Orbetello.*

Dolci: *Cantucci di Prato, I Necci, Panforte, Castagnaccio, Cenci di carnevale, Schiacciata fiorentina, Zuccotto, Copate.*



Lettera alla Redazione

Lettere alla Redazione

Arezzo: Dove ho lasciato il cuore

Dopo aver trascorso 3 anni a Villa Favorita e 3 anni al Roma al Pio XI°, ho chiesto all'Opera di potermi avvicinare, così il primo Ottobre del 1958 sono giunto al Convitto Nazionale di Arezzo, per frequentare gli studi di Ragioneria presso l'Istituto Michelangelo Buonarroti. A scuola ho conosciuto la mia attuale moglie: un colpo di fulmine, come l'ho vista ho subito pensato che l'avrei sposata. Era una ragazza semplice e comprensiva e ci siamo voluti subito bene.

Ricordo che il Direttore del collegio permetteva, con delega della mamma, di farmi uscire con lei la domenica, unitamente ad una persona di fiducia. La città di Arezzo, mi è subito piaciuta; tante le manifestazioni che ogni anno venivano effettuate, tra le quali la fiera antiquaria (prima domenica del mese) e la famosa Giostra del Saracino, nella quale si sfidano in corsa contro il Buratto i cavalieri delle quattro contrade, quelli delle 4 porte della città: Crucifera, del Foro, Sant'Andrea e Santo Spirito per la conquista della lancia d'oro. Questo torneo si svolge 2 volte l'anno di cui una in notturna. Molto bella è la Fiera di settembre per la quale affluiscono molti artigiani ad esporre i loro prodotti. Arezzo è culla di molti monumenti ed opere famose quali la loggia del Vasari ubicata in Piazza Grande, la casa del Petrarca, nativo proprio di Arezzo, la Pieve Romanica unica per le logge sovrapposte e per il numero di archi sempre diversi, la chiesa di San Francesco, celebre per gli affreschi di Piero della Francesca tra cui quello stupendo dell'adorazione del sacro ligneo.

Degne di note la Chiesa di san Domenico con facciata romanica e campanile con vela che custodisce il Crocifisso di Cimabue e la chiesa di Santa Maria delle Grazie contenete esposte opere di Andrea della Robbia. Tra le altre bellezze della città ricordo la Pieve di Santa Maria con Torre Campanaria detta dei cento buchi, il Duomo in cui v'è l'affresco di Piero della Francesca che raffigura la Maddalena, chiesa nella quale il 18 Settembre del 1966 mi sono sposato e dove nel 2016 ho celebrato il mio 50° anniversario di matrimonio. Altro luogo da visitare è L'eremo di Camaldoli, luogo di pace immerso nella foresta del Casentino ed il monumento del Petrarca posto nel giardino del "Prato". Arezzo è posizionata al centro di 4 valli: Valdarno, Val di Chiana, (famosa per la carne) Casentino e Val Tiberina, inoltre è circondata da magnifiche colli-

ne tra le quali Pratomagno e la montagna della Versa dove visse per molto tempo San Francesco. Fuori della città si può ammirare il ponte romanico sull'Arno, che molti studiosi attribuiscono a quello dipinto sullo sfondo del quadro di Leonardo della Gioconda. Vicino Arezzo a Caprese nacque Michelangelo Buonarroti. Ad Arezzo è stato girato il film La vita è bella di Benigni vincitore dell'Oscar. Al Convitto ho ritrovato tanti amici favoritini assistiti dall'O.N.A.O.M.C.E. tra i quali ricordo i liceali: Eddy Cattaneo, Francesco Ciarraldi, Ennio Betti, dell'Istituto per Ragionieri (con me) Renato Freda, Luciano Giampietro, e dei Geometri Giovanni De Persiis. Grazie per l'ascolto.

Alberto Vicario

Adottato dal Granducato

Voler tracciare in un semplice articolo un quadro completo anche di una delle venti bellissime regioni italiane, sarebbe impresa velleitaria per il miglior letterato ancor più per un geometra mancato qual son io. Mi limiterò ad alcuni flash di questa mia regione adottiva che sono rimasti nel cuore. Vi sono approdato nei primi anni settanta e la prima cosa che mi ha colpito è stata la schiettezza (anche troppa) della sua gente. Io che avevo vissuto la sacrale accoglienza dei salesiani, le maniere raffinate dei veneti, e la simpatia goliardica dei napoletani, non mi capacitavo di come e perché entrando in un negozio a Pisa non venissi accolto o adulato come il più atteso dei clienti, ma sopportato come un perditempo: dai, sbrigati che ho tanto da fare. Ma non era maleducazione era appunto schiettezza, concretezza, spontaneità. Di questa mia nuova casa sono stato subito abbagliato dalla storia e dalle bellezze artistiche: numerosissime, affascinanti e peculiari. Le trovi in tutte le principali città (Firenze, Pistoia, Siena, Pisa) ma anche nei borghi arroccati sulle sue colline e negli eremi del suo appennino. Complessi monumentali, dipinti, sculture testimoni di un passato in cui l'arte non era solo apprezzata ma anche ricercata, diffusa, favorita in tutte le sue forme più espressive. MI piace inoltre sottolineare che essi, come la gran parte del nostro amato paese, anche la Toscana è caratterizzata da un'eccezionale varietà di bellezze naturali ed ambientali. In essa trovi le spiagge famose che si estendono dalla Versilia

fino alla Maremma. Le isole dell'arcipelago toscano, le Alpi apuane con le stupende cave di marmo, le dolci colline senesi, le foreste del Casentino. Tutte realtà che nel corso degli anni ho imparato a riconoscere dall'alto, dal finestrino di un aeroplano: prima da pilota, al rientro di numerose missioni trascorse in terre lontane, in condizioni ambientali spesso estreme per geografia, clima e guerre; poi da attempato pensionato, al rientro da piacevoli viaggi turistici. Sempre però, ora come allora con un pizzico di nostalgia e l'intimo profondo piacere di ritornare a casa.

Franco Giuri

UN INNO AL MIGLIO D'ORO

1921 – Il principe di Santobono (o Santobuono), Baldassarre Caracciolo, organizzo un concorso di canzoni (qualcuno parla di una Piedigrotta), che si svolse nella stupenda Villa Favorita di sua proprietà avendola acquistata dal Demanio nel 1893.

La commissione era formata dallo stesso principe (proprietario di teatri a Napoli) e da: Forges Davanzati, maestro Camillo de Nardis (direttore del conservatorio di Napoli), conte Pignatelli ed altri. Vincitrice del primo premio assoluto "Citta' di Torre del Greco" fu la canzone "Miglio d'oro" del maestro Giuseppe Raiola (in arte Raimir), cantata da Eduardo Cioffi che entusiasmò tutti gli astanti.

Erano presenti i reali d'Italia.

La canzone in breve fu sulla bocca di tutti, non solo nell'ambiente torrese, ma anche a Napoli e nelle città vicine.

MIGLIO D'ORO (1921)

Versi e musica di Giuseppe Raiola (Raimir)

Carmé, tu vide ch'n canto è 'o miglio d'oro?

Me pare 'nu scenario è cose rare!

Ccà porto tutt' 'e sere chistu core ...

e tutt' 'e sere 'o sento e suspirà!

Ritornello

Miglio d'oro, miglio d'oro

ccà se 'ncanta tutt' 'a ggente,

tiene ll'oro veramente

tiene ll'oro attorno a tte!

Palazzine fravecate

mmiez' 'e sciure 'e ogni culore:

vurria essere Signore

pe' putermele gudé!

Carmé sti palazzine culurate

e ste ciardine profumate 'e sciure

so' fatte apposta pe' fa ammore

Si me vuò bene viene a chistu sito!

Miglio d'oro, miglio d'oro

ccà se 'ncanta tutt' 'a ggente

tiene ll'oro attorno a tte!

Stu profumo 'e chesti ville

chine 'e sciure ogni culore:

vurria essere Signore

pe' putermele gudé!

Traduzione

Carmela lo vedi che incanto è il miglio d'oro?
mi sembra uno scenario di cose rare
qui porto tutte le sere questo cuore
e tutte le sere lo sento sospirare!

Miglio d'oro, miglio d'oro
qui s'incanta tutta la gente
tieni l'oro veramente
tieni l'oro intorno a te

Palazzine costruite
in mezzo ai fiori di ogni colore:
vorrei essere un Signore
per potermele godere

Carmela queste palazzine colorate
e questi giardini profumati di fiori
sono fatti apposta per fare l'amore
se mi vuoi bene vieni in questo sito!

Miglio d'oro, miglio d'oro
qui s'incanta tutta la gente
tieni l'oro intorno a te
Questo profumo di queste ville
piene di fiori di ogni colore:
vorrei essere un Signore
per potermele godere

Dopo questo successo il Conte Matarazzo, illustre mecenate, nominò il giovane Peppino direttore di un quartetto canoro che si chiamò "Coro dei maestri cantori" di Torre del Greco. Esso fu inizialmente formato da: Raimondo Mollo, meglio conosciuto come "Raimondo Catuzziello", Giacomo 'o curallaro (il genero de "a cuzzecara"), Peppe 'o mariuolo dalla voce accattivante e da Giuseppe 'o curallaro (il genero de "a cuzzecara"), Peppe 'o mariuolo dalla voce accattivante e da Giuseppe Raiola (Raimir).

Notizie e testo sono stati ricavati dal volume:

MASSIMILIANO ALBANESE – SALVATORE
FLAVIO RAIOLA

musica, mare, ammore versi, poesie e musiche di
RAIMIR GIUSEPPE RAIOLA

EDITTRICE "IL TIPOGRAFO" - Dicembre 1994

Per inciso, Salvatore Flavio Raiola era (è mancato nel 2019) il figlio del Maestro Giuseppe. Era un pittore e scultore a livello internazionale. Le sue opere possono essere viste sul sito:

salvatoreflavioraiola.blogspot.com.

Qualche anno fa io, Giorgio Vigni e Antonio Mollo fummo ospiti di Salvatore, il quale ci omaggiò di un CD contenente canzoni del padre.

Antonio Irlanda

Blocco Notes

-Il numero degli iscritti all'Associazione Phoenix per l'anno 2020 alla data del 30 Giugno è stato pari a 114.

- 2 i nuovi iscritti dall'ultima rilevazione: Cerulli Ubaldo (5 maggio 2020) e la Signora Cano Maria, sorella dell'ex allievo Roberto (25 Maggio 2020).

-Sono saliti al cielo e quindi non più tra noi i cari amici: Sergio Lai il 15 Giugno, Enzo Giacobone il 28 dello stesso mese; una nostra rappresentanza ha partecipato alle esequie di Enzo.

Questo numero di Esedra è il primo dopo il picco della fase epidemiologica.

Alcune rubriche che erano parte integrante della struttura del giornalino non risultano ancora presenti quali quelle legate all'attività dell'Opera e a quelle particolari della nostra stessa Associazione. Abbiamo comunque cercato di dare più risalto alle tematiche che hanno ispirato il numero stesso, in questo caso la regione Toscana.

Speriamo già dal prossimo numero di riprendere il nostro appuntamento presentandolo nella sua forma più completa e soddisfacente. Torniamo a scusarci

Arrivederci al prossimo numero.





ONADMCE

OPERA NAZIONALE DI ASSISTENZA PER GLI

ORFANI MILITARI DI CARRIERA DELL'ESERCITO