

DAL CUORE D'ITALIA



www.**MARCHIGIANI & UMBRI**

DI MILANO E LOMBARDIA

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno XXII - n. 1 - Maggio 2026 - Sped. abb. postale - Diffusione gratuita
Sede Legale e Redazione: Via Stendhal, 19 - 20144 Milano • Aut. Trib. Milano n°613 del 28.09.1999
Con il patrocinio delle Regioni Marche e Umbria



Spoleto

fortezza Albornoz

IN QUESTO NUMERO

- Editoriale
- Spoleto, la città gioiello dell'Umbria
- Annibal Caro, traduttore di Virgilio
- Ricordi marchigiani: la mia scuola elementare
- La festa dei ceri a Gubbio
- La storia di Marco e del BLUEM, Bottega Marchigiana
- La basilica di Vitruvio a Fano: novità e polemiche
- Le sorelle Pierangeli, da Fossombrone a Hollywood
- Civitanova Marche: nei miei ricordi e oggi nella realtà
- Mangiare bene per vivere meglio

Editoriale

di Vanny Terenzi

Care Lettrici e cari Lettori, scrivo queste righe mentre l'aria si sta addolcendo, dopo le brume invernali, e la primavera è ormai una realtà con gli alberi fioriti anche in alcune strade di Milano, le magnolie rosa e poi quelli con i grandi fiori bianchi, i ciliegi, i glicini con le loro meravigliose pennellate di lilla in alcuni angoli da scoprire, i cespugli di rose multicolori nei giardini condominiali (per chi ha la fortuna di averli...): una natura che si ripropone in tutta la sua delicata e gioiosa bellezza, che non corrisponde, purtroppo, a quel sentimento di felicità, di serenità e di pace che dovrebbe generare nel nostro animo.

Le cose del mondo intorno a noi non vanno affatto bene: lungi, infatti, dall'aver risolto i conflitti in corso ormai da vari anni, si è aggiunto di recente un nuovo fronte di guerra, forse più temibile dei precedenti ancora tragicamente attivi. Tutto questo non può non incidere drammaticamente nella nostra vita, con un senso di instabilità e di insicurezza che purtroppo nulla riesce a mitigare...

Ma non possiamo arrenderci allo sconforto! L'estate sarà come sempre sinonimo di vacanze che spesso i nostri soci trascorreranno nelle amene località delle Marche e dell'Umbria e che desideriamo illustrare, anche in questo numero, soprattutto per quanto riguarda le piccole e medie realtà che meritano una visita e un soggiorno da parte di chi non le conosce ancora.

I nostri lettori hanno accolto con grande ammirazione i ricordi delle Feste di Natale che abbiamo ospitato nello scorso numero del giornale; anche in questo odierno abbiamo cercato di pubblicare ricordi di infanzia, autentici, nelle nostre Regioni, scritti dalla redazione o dai nostri collaboratori. Invitiamo dunque anche tutti i soci e lettori a inviarc i loro ricordi degli anni giovanili e di un tempo che fu... saremo ben lieti di pubblicarli nel prossimo numero del giornale per farne una nostra realtà, anche se passata.

Oggi, come potrete vedere, in due brevi articoli delle pagine interne, siamo veramente molto fieri di comunicare che le Marche possono vantare grandi successi in campo culturale e turistico: Ancona, il nostro capoluogo regionale, è stata proclamata "capitale italiana della cultura" per il 2028 e Cingoli, una magnifica cittadina in provincia di Macerata, ha vinto il titolo di "Borgo dei Borghi 2026". Invito dunque i nostri lettori, soprattutto coloro che conoscono poco le Marche e l'Umbria, ad approfittare delle prossime vacanze per trovarvi un rifugio di pace e di serenità, immersi nelle bellezze naturali e artistiche che le due Regioni offrono in abbondanza.

A tutti un caro saluto e un augurio di Buone Vacanze.



LE CARICHE SOCIALI

GLI ELETTI NELL'ASSEMBLEA DEL 22 FEBBRAIO 2026

Revisori dei conti: FERRANTINO STANISLAO - SARGENTI EDOARDO
VENCO BARBARA

Proibiviri: BORRIELLO MATILDE - CORGI ENNIO
VENTURINI ANTONIO

Consiglio direttivo: AGUZZI LUCIANO - CASELLI GIULIA
CESARI DE MARIA ANDREA
FODDE PIERFRANCESCO
GIOVINETTI GIANLUCA
GORI MARINO - MANNA AMBRETTE
MORELLI ALBERTO - RILLI SPINACI UMBERTO

A tutti gli eletti i più vivi complimenti dei Soci!

Libri marchigiani

Segnalazioni

di Luciano Aguzzi



Cominciamo con tre opere di poesia, perché in tempi di guerra la poesia rappresenta i valori della bellezza e della pace. Sta riscuotendo un grande successo l'ultimo libro del poeta urbinato Umberto Piersanti, «Jacopo. Poesie 1994-2025» (Interno Poesia Editore, 2025, euro 15). Jacopo è il figlio autistico del poeta, che in questo volume raccoglie le liriche ispirate al rapporto col figlio, sia le già editate sia una ricca sezione di inedite. Interessante e struggente modo di esprimere sofferenze e gioie di un intenso rapporto fra padre e figlio.

Alessandra Carnaroli ha pubblicato una sua nuova "provocazione" poetica col volume «Non si tocca la frutta nei supermercati però i culi nelle metropolitane» (Einaudi, 2025, euro 13). Brevi poesie epigrammatiche, satiriche, femministe, scritte più per irritare e smuovere che per piacere. Ha provocato una discreta discussione fra i lettori e le lettrici che ammirano il suo modo di scrivere e quelli che lo criticano.

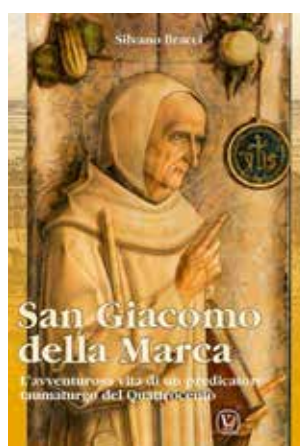
Stefano Vittorio Gentili, appena uscito da un doloroso periodo di malattia, ha in attivo un nuovo volume di poesie che ci descrivono il suo piccolo mondo di Lamo- li, che nei suoi versi diventa un universo ideale: «Il rischio di vivere» (Helicon editore, 2025, euro 15).

Nel settore della narrativa mi limito a segnalare l'opera di una scrittrice qui in questa nostra rubrica mai ancora nominata: Giulia Ciarapica (Fermo, 1989). Operatrice culturale in vari ambiti e collaboratrice di alcuni periodici, ha scritto diverse cose, fra cui i romanzi «Una volta è abbastanza» (Rizzoli, 2019, euro 19) e «Chi dà luce rischia il buio» (Rizzoli, 2022,

euro 19). È poi seguito il romanzo grafico «Come se fossimo stati» (Round Robin Editrice, 2024, euro 19), di cui ha scritto i testi, mentre i disegni sono di Michela di Cecio.

Per la saggistica, fra i molti titoli segnalo quello di Silvano Bracci, religioso francescano, autore di molti libri di storia marchigiana, che ha dedicato un volume a «San Giacomo della Marca. L'avventurosa vita di un predicatore del Quattrocento» (Edizioni Velar, 2022, euro 24). Dopo altri suoi studi dedicati a questo santo, fra i maggiori delle Marche, il volume ultimo

ce ne dà una biografia completa non solo sotto il profilo agiografico ma anche sotto quello più ampio, poiché san Giacomo della Marca ha un grande rilievo come personaggio storico e non solo come santo cattolico.



DIRETTORE RESPONSABILE: Vanny Terenzi - vanny.terenzi@gmail.com

REDAZIONE: Luciano Aguzzi, M. Antonietta Angellotti, Anna Maria Broggi, Nino Smacchia. Hanno collaborato: Pierfrancesco Fodde, Ambretta Manna, Umberto Rilli Spinaci.

PROPRIETÀ: Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

COMPOSIZIONE E STAMPA: Il Granello Don Luigi Monza - Via E. Mattei, 141 - 21040 Cislago (VA)

Tutte le collaborazioni sono gratuite: Pubblicità non superiore al 45% - Aut. Trib. di Milano n. 613 del 28/09/1999

SEDE LEGALE E REDAZIONE: Via Stendhal, 19 - 20144 Milano

Per la pubblicità: 335.81 32684 - vanny.terenzi@gmail.com

LETTERE AL PROFESSORE

Chi ha curiosità di carattere storico-culturale scriva a segreteria@marchigianieumbri.info
Il Prof. Luciano Aguzzi risponderà alle vostre domande

Gastronomia «pasquale» nelle Marche

Caro Professore

Sono di origini marchigiane (cittadina al confine tra province di Ancona e Pesaro) e sarei curiosa di conoscere i cibi della antica tradizione preparati per Pasqua....

M..T., Corinaldo

Non basterebbe un libro per rispondere a questa domanda, perché le Marche sono ricchissime di tradizioni enogastronomiche pasquali (e non pasquali) che si differenziano da zona a zona. Pertanto, come esempio tipico, inizio col raccontare le tradizioni della mia infanzia passata a Fano.

C'era, innanzitutto, la preparazione religiosa della Pasqua, di cui qui non parlo per concentrarmi sui cibi tipici, che sono comunque in rapporto con la tradizione religiosa e la fine del periodo quaresimale (giovedì Santo) e il Triduo Pasquale. Un altro rapporto da tener presente è quello con la primavera (Pasqua cade sempre fra il 22 marzo e il 25 aprile) e la simbologia della rinascita della natura e della vita. Pertanto Pasqua è un giorno di festa sotto molteplici aspetti e la ricchezza dei cibi pasquali e dei colori riflette questo spirito di festa.

Ricordo che a Pasqua era usanza andare alla prima messa e comunicarsi, per poi tornare a casa e fare colazione, a base della Crescia di Pasqua (o Pizza di Pasqua) che si iniziava a mangiare proprio dalla colazione del mattino di Pasqua. A questa crescia "salata" (impasto di farina, uova e formaggio grattugiato, con cubetti di pecorino stagionato



e altri formaggi in vista, strutto o olio d'oliva, latte, pepe nero e sale e lievito) in tempi più recenti (dal dopoguerra) si è aggiunta la crescia di Pasqua dolce, ricca di uvetta passita. La crescia si accompagna con salumi diversi, secondo le zone, e i vini delle zone (dal Verdicchio al Bianchetto del Metauro, al Sangiovese del Nord delle Marche ecc.). In diverse

zone marchigiane la tradizione richiede anche il vin dolce (vin passito) o uno dei tipici liquori popolari, fra i più frequenti il Vermut e il Marsala. Ma mentre il vin passito fa parte della tradizione più antica, gli altri liquori sono novità commerciali che risalgono alla prima metà del Novecento e diffusi più in città che nelle campagne.

Crescia, salumi e, ingrediente tipico che non manca mai, le uova sode, aperte, tagliate a spicchi e condite con olio, pepe e sale, oppure, alla maniera più tradizionale contadina, tenute in mano e "pucciate" per condimento in tre piattino con olio, pepe e sale. Almeno un uovo per ogni familiare doveva essere di quelli portati in chiesa e benedetti, decorati con disegni e colori; il secondo e il terzo uovo, per chi non si accontentasse del solo primo, erano invece semplici uova sode non benedette né dipinte.

Questa colazione, straordinariamente ricca per le abitudini del tempo e per moltissime famiglie la cui la povertà non permetteva nulla di simile se non due o tre volte all'anno, era seguita poche ore dopo da un pranzo altrettanto straordinario, di cui parleremo in una prossima occasione.

ANCONA CAPITALE DELLA CULTURA 2028

di Vanny Terenzi

Sarà il nostro capoluogo di Regione la capitale della cultura italiana del 2028, dopo L'Aquila (2026) e Pordenone (2027), un onore e una soddisfazione per tutti noi! E' stata proclamata il 18 marzo dal Ministro Alessandro Giuli, dopo il voto unanime della Giuria, che ha apprezzato il progetto "Ancona. Questo adesso" come «un modello di valorizzazione culturale solido e coerente, innovativo, sostenibile e condiviso, capace di coniugare identità territoriale e apertura internazionale».

Ovviamente molto soddisfatto di questo risultato il Sindaco Daniele Silveti, che lo ha definito «un lavoro corale, responsabile ed entusiasta, che ha unito istituzioni, università, porto, sistema culturale e comunità, dando forma a una visione condivisa e riconoscibile...abbiamo tenuto insieme gli spazi della città, rendendo armonico il rapporto tra la dimensione archeologica e architettonica e quella ambientale».

Sicuramente sarà questo un motivo di rilancio per la città e la Regione in generale: infatti il dossier prevede quattro aree del racconto: "Questo Mare", "Via Maestra", "Adesso Parco" e "Mare Culturale", con la valorizzazione dell'intera città, il Parco del Conero, il Porto Naturale, il patrimonio storico e artistico.

Dante Ferretti, lo scenografo marchigiano, famoso nel mondo del cinema,

tre volte Premio Oscar, sarà il direttore artistico di uno dei progetti più apprezzati riferito al Museo della Civiltà del Mare Adriatico e ha salutato questo risultato con parole di entusiasmo: «Questa vittoria è una grande occasione. La città ha nel mare, nella storia e nella luce un'energia creativa unica. Sarò testimonial della sua bellezza, trasformando il patrimonio adriatico in narrazione cinematografica universale».

E' il mare, infatti, il vero protagonista di Ancona la Dorica, fondata dai Siracusani (appunto della stirpe greca dei Dori), ventiquattro secoli fa, nel 387 a. C., con tutta probabilità su un nucleo di origini preistoriche,



con una presenza significativa di civiltà picena nell'età del ferro. E greco è anche il suo nome "ankòn" che significa gomitolo, proprio la forma del promontorio sul quale è stata costruita, ultimo baluardo verso il Nord della colonizzazione greca e importante centro commerciale per gli intensi rapporti con il Mediterraneo orientale, da sempre aperta allo scambio con le altre culture, in special modo quelle dell'area balcanica. La nomina di Ancona a Capitale della Cultura italiana 2028 ha suscitato anche la soddisfazione della Senatrice a vita Liliana Segre, che ha voluto ricordare come essa fosse "l'amatissima città" del nonno materno.

BASILICA DI VITRUVIO A FANO: NOVITÀ E POLEMICHE

di Luciano Aguzzi

Di Vitruvio e della basilica di Fano ho già scritto nel nostro giornale del novembre 2021 e del maggio 2023, per cui ora mi limito a un aggiornamento sulla base delle ultime scoperte. Da sempre si sapeva che a Fano Vitruvio aveva curato la costruzione di una basilica che descrive nel quinto libro del suo trattato «De Architectura». Eretta nell'ambito di un piano di riorganizzazione urbanistica della città romana per volontà di Augusto Ottaviano (imperatore dal 27 a.C. al 14 d.C.). Vitruvio, importante architetto militare e civile, ormai nella sua vecchiaia (incerta la data di morte, circa il 15/10 a.C.), probabilmente curò i progetti per conto dell'imperatore.

Della Fano romana augustea nella Fano di oggi resta ancora molto nella struttura urbana, fra cui il tracciato delle mura con parte di esse conservate e con la monumentale porta conosciuta come Arco d'Augusto. Ma degli edifici pubblici e delle abitazioni non resta nulla, tutto distrutto e poi sepolto dalle nuove costruzioni dal Medioevo in poi; e non si è mai potuto stabilire il luogo esatto dove sorgevano i vari edifici e, soprattutto, la basilica.

Perché era importante individuare la basilica? Per accertarne l'effettiva costruzione, testimoniata solo dal libro di Vitruvio. Ma soprattutto perché il trattato di Vitruvio era stato la base del rinnovamento dell'architettura italiana nel Rinascimento. Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Francesco di Giorgio Martini, Donato Bramante, Sebastiano Serlio, e lo stesso Leonardo da Vinci, in qualche modo possono tutti dirsi "vitruviani" che si ispirano ai principi stabiliti da Vitruvio: firmitas (stabilità), utilitas (funzionalità) e venustas (bellezza).

La basilica di Fano diventò così un tema reale e simbolico, immaginata in tanti disegni, nessuno dei quali però ci dà la certezza di ciò che era l'originale, poiché il testo di Vitruvio non contiene tutti gli elementi descrittivi necessari per un'esatta ricostruzione ideale.

Ritrovarla sul posto, con le sue misure, col suo perimetro, con i suoi materiali di costruzione e le tecniche usate, era pertanto un obiettivo da sogno di più generazioni di archeologi. Si è creduto più volte di esserci arrivati, errando. Da ultimo, nel marzo del 2023, tutti i giornali parlano della possibile scoperta della basilica. Ma ancora una volta si trattava di testimonianze archeologiche romane, ma non della basilica.

Nel gennaio del 2026, aperto il cantiere per la risistemazione di piazza Andrea Costa, nei pri-

mi decenni del Novecento attrezzata come piazza del mercato, con un edificio dedicato ai banchi del mercato del pesce e un altro lungo edificio che delimita la piazza e la divide dall'adiacente piazza degli Avveduti, con negozi al piano terra e abitazioni al primo piano. La piazza ebbe così una interessante sistemazione urbanistica, proprio al centro della città, interamente dedicata al mercato e a esercizi commerciali.

Nel corso degli scavi per questo lavoro di risistemazione della pavimentazione della piazza sono stati scoperti resti di edifici romani e medievali e in particolare una base di colonna che corrispondeva esattamente alle misure descritte da Vitruvio, ciò ha fatto pensare subito alla basilica. Un'altra base di colonna, alla giusta distanza dalla prima, ha confermato l'ipotesi e una apposita esplorazione l'ha convalidata definitivamente. Infatti, si è proceduto a un piccolo scavo di assaggio dove, secondo le misure vitruviane, avrebbe dovuto trovarsi un'altra colonna, e l'ha si è davvero trovata. A questo punto, fra febbraio e marzo del 2026, è esplosa la "Vitruvio-mania", se così posso dire. La scoperta ha fatto il giro del mondo, come era giusto. Il cantiere di risistemazione della piazza si è fermato in attesa delle decisioni su come procedere, con un ben diverso cantiere di scavi archeologici condotti da specialisti. Con i primi appositi finanziamenti per la somma di 350.000 euro gli scavi sono ripresi nella seconda metà di aprile e stanno



Base di una colonna della Basilica di Vitruvio.

lentamente procedendo.

Intanto, da importante evento storico e scientifico, la scoperta delle fondamenta (perché di questo si tratta, solo di parti delle fondamenta, della base e pavimentazione) della basilica ha prodotto un diffuso fenomeno mediatico che va ben oltre e che rischia di recare più danni che benefici. Il fatto si è gonfiato a dismisura, si è persino detto che la scoperta della basilica è importante quanto Pompei o la tomba di Tutankhamon, base per un rilancio delle attività turistiche dell'intera regione Marche e così via, coinvolgendo studiosi attenti alla propria carriera accademica, politici sempre pronti a promesse irrealizzabili, alberghi e ristoranti che si sono ribattezzati in nome di Vitruvio, architetti e urbanisti che hanno immaginato grandi progetti per la valorizzazione futura dei reperti vitruviani.

Ne sono nate discussioni e polemiche, perché non tutti sono stati contagiati dalla febbre vitruviana. Gruppi e organizzazioni fanesi hanno protestato quando, per fare spazio agli scavi, sono stati eliminati 14 tigli secolari che in due bei filari ornavano la piazza. A molti il sacrificio di questi tigli non è parso ripagato dal rinvenimento di pochi resti romani. E c'è di peggio. C'è chi ha proposto l'abbattimento degli edifici della piazza, cioè della pescheria e della fila dei negozi, per poter riportare alla luce l'intero perimetro della basilica che si estende in parte in piazza Andrea Costa e in parte nella vicina piazza degli Avveduti. In sostanza, è in discussione l'intero assetto urbanistico della piazza e della zona circostante. Ne vale la pena? Nel frattempo le attività commerciali sono gravemente danneggiate, chissà per quanto tempo. Qualcuno ha maliziosamente detto che per riportare alla luce poche ossa di un morto illustre, si stanno uccidendo dei vivi.

Il problema è serio e ha preso una piega speculativa che suscita ulteriori polemiche. Si vedrà in futuro che cosa ne verrà fuori.



Particolare della mappa turistica del Centro Storico di Fano, con evidenziata la zona di Piazza Andrea Costa.

ANNIBAL CARO, TRADUTTORE DI VIRGILIO

Un dotto e affascinante excursus delle traduzioni di grandi autori attraverso i secoli di Luciano Aguzzi

Tradurre un testo da una lingua all'altra è attività antichissima, praticata fin da secoli a.C. Ad esempio la Bibbia dall'ebraico in greco e in latino, l'Iliade e l'Odissea dal greco al latino. La finalità più antica è la divulgazione, a scopo religioso o culturale: permettere di leggere un'opera anche a chi non ne conosca la lingua originale in cui è stata scritta. Questa finalità permane nel corso di tutto il Medioevo, dove si hanno importanti traduzioni dal greco al latino (ad esempio le opere di Aristotele), ad uso degli studiosi e delle università, e dal francese e provenzale all'italiano, ad uso di intrattenimento. In questo caso si tratta soprattutto di romanzi in versi e in prosa destinati alla lettura delle donne e dei "borghesi".



Solo nel corso del Cinquecento, quando dal volgare si passa all'italiano, lingua ormai teorizzata e canonizzata nella sua struttura lessicale e grammaticale come lingua diversa e alternativa al latino, mentre il latino come lingua ufficiale della cultura, dell'amministrazione, della giurisprudenza, e in genere degli studi perde terreno, si afferma la necessità di tradurre in italiano opere latine, perché i settori della popolazione che non conoscono il latino si allargano e non comprendono più solo la plebe, il popolo minuto che del resto è quasi interamente analfabeta, ma anche larga parte di borghesi, commercianti e artigiani, di militari, di professionisti come architetti e ingegneri e di donne delle famiglie medio alte, alte e nobili. Anche chi aveva una certa conoscenza del latino ecclesiastico e cancelleresco e lo usavano nei documenti, come i sacerdoti, i notai, gli avvocati, gli addetti ai vari uffici, non sempre con quel latino approssimativo era in grado di leggere le opere classiche. E poi c'è il progressivo cambiamento negli usi

scolastici. Per tutto il Medioevo e in buona parte ancora nel Quattro e Cinquecento non si insegna in italiano, nemmeno in prima elementare. L'italiano è piuttosto considerato un dialetto del latino di uso familiare, non letterario, e ai ragazzini si insegna direttamente il latino in latino. Ma proprio nel corso del Cinquecento iniziano a costituirsi scuole che insegnano in italiano, come prima lingua, anche per gli usi culturali. E nell'istruzione per le arti e i mestieri meccanici e per il commercio sempre più spesso il latino non lo si insegna più. Da ciò nasce l'esigenza di traduzioni dal latino non solo per cultura e divulgazione, ma anche per uso scolastico. Traduzioni dirette in particolare proprio agli studenti. A tutto ciò si aggiunge una finalità più nobile, creativa. Soprattutto nel caso della poesia, chi traduce è poeta a sua volta e si confronta con l'autore classico nello sforzo di ricrearne l'arte nella nuova lingua. La traduzione assume un significato nuovo, non solo di servizio per il lettore, ma anche di creazione originale in cui il poeta traduttore esprime la sua arte per mezzo di quella del poeta tradotto.

Una delle prime grandi e fortunate traduzioni in questo senso ce l'ha data Annibal Caro (Civitanova Marche, 6 giugno 1507 – Frascati, 17 novembre 1566). Caro è un poeta di corte, che passò lunghi anni al servizio della famiglia Farnese. Oltre alle sue diverse opere poetiche e letterarie, fra cui le traduzioni dal greco della «Poetica» di Aristotele e del romanzo di Longo Sofista «Gli amori pastorali di Dafni e Cloe», e dal latino delle «Lettere a Lucilio» di Seneca, negli ultimi anni della sua vita, ritiratosi nella sua villa a Frascati, tradusse l'Eneide di Virgilio, misurandosi con il maggior classico della poesia latina e lavorando con l'intento di dare all'Italia un esempio alto di poema epico, un "Virgilio" in italiano, che non fosse semplice traduzione ma proprio una specie di rifacimento esemplare. La morte gli impedì di curare la stampa dell'opera che venne edita per la prima volta nel 1581 (Venezia, Tipografi Bernardo Giunti e fratelli) a cura del nipote Lepido Caro.

Divenne immediatamente un testo di riferimento, un modello di poema epico, di lessico e di metrica (contribuì ad affermare l'uso dell'endecasillabo sciolto), ebbe numerosissime ristampe e nuove edizioni, alcune illustrate e lussuose, e adottato come un classico per l'uso scolastico e accademico. Nelle scuole italiane è rimasta la traduzione più usata, per non dire l'unica, sino al 1950 circa, poi gradualmente è stata sostituita da traduzioni non migliori come qualità letteraria, ma più fedeli al testo originale e con lessico e criteri filologici più moderni.

Non saprei dire quante edizioni ha avuto l'E-

neide di Annibal Caro, ma certamente oltre duecento, ed è continuamente ristampata e disponibile in commercio. Ormai da tempo, come si augurava l'autore, è considerata un classico di per sé, appartenente alla letteratura italiana, più che una traduzione.

Il modello offerto da Annibal Caro non è stato intaccato da nessuno degli imitatori e rivali che nel Seicento, Settecento e Ottocento hanno tradotto l'Eneide con scelte metriche diverse (in terzine, in ottave, in sestine, in metro barbaro), tutti dimenticati. Uno degli sfidanti diretti è stato Giacomo Leopardi, che però si è limitato a tradurre solo il secondo libro. Pure Leopardi scelse l'endecasillabo sciolto e si propose esplicitamente di rifare, ma rifare meglio, il lavoro del Caro. Il suo saggio di traduzione, del 1816, è però poco paragonabile con l'intera opera del Caro, che vince per leggibilità, scioltezza, musicalità e linguaggio più popolare, mentre Leopardi vince per maggiore stringatezza, fedeltà all'originale, e un più alto senso tragico.

Come sintesi di ormai due secoli di giudizi critici su Caro e Leopardi traduttori di Virgilio, si può dire che Caro ha inventato l'Eneide come musica e come narrazione fluida in italiano, mentre Leopardi ha inventato l'Eneide come "scultura" poetica e come dramma esistenziale.

Le traduzioni dal latino, proprio sulla scia del Caro, divennero, fra Sette e Ottocento, di moda. Basti ricordare l'Iliade tradotta da Vincenzo Monti (1810) e l'Odissea tradotta da Ippolito Pindemonte (1822), entrambi in endecasillabi sciolti. I tre poemi classici nelle tre traduzioni di Caro, Monti e Pindemonte costituirono il canone scolastico prevalente per lunghissimo tempo.



Frontespizio della prima edizione a stampa dell'Eneide tradotta da Annibal Caro, 1581

LA FESTA DEI CERI A GUBBIO

di Pierfrancesco Fodde

La **Festa dei Ceri di Gubbio** è una delle più antiche e sentite tradizioni popolari italiane, celebrata ininterrottamente il **15 maggio** di ogni anno dal 1160 in onore del patrono Sant'Ubaldo. L'evento clou è una folle corsa pomeridiana in cui tre pesanti strutture di legno, i Ceri, vengono portate a spalla di corsa dai "ceraioli" per le vie medievali, fino alla Basilica in cima al Monte Ingino (dove dall'11 settembre 1194 riposa il corpo di S. Ubaldo).

Parlare della storia della Festa dei Ceri non è facile. È tra le più antiche manifestazioni folcloristiche italiane ed ha tuttora un ruolo fondamentale per la comunità eugubina. Sono due le ipotesi essenziali sulla sua nascita: una religiosa e l'altra pagana.

La prima ipotesi, largamente documentata, presenta la Festa come solenne atto ispirato a devozione degli eugubini al loro Vescovo Ubaldo Baldassini, dal maggio 1160, anno

della sua morte. Un appuntamento fisso per il popolo eugubino, che avrebbe partecipato, in mistica processione, a una grande "Luminaria" di candelotti di cera, percorrendo le vie della città fino al Monte Ingino.

I candelotti di cera, offerti dalle corporazioni di Arti e Mestieri, probabilmente divennero nel tempo tanto consistenti da renderne difficoltoso il trasporto e furono sostituiti verso la fine del '500 con tre strutture di legno, agili e moderne, che – più volte ricostruite – sono, nella loro forma originaria, arrivate fino ai nostri giorni. Sono tre gigantesche strutture di legno formate da due prismi ottagonali sovrapposti, pesano circa quattro quintali, sono alti quasi cinque metri e sormontati sulle sommità da tre piccole Statue che rappresentano i Santi Protettori delle Corporazioni: Sant'Ubaldo (patrono e protettore della città) per i muratori, San Giorgio per i commercianti e Sant'Antonio Abate per i contadini.

La seconda ipotesi, poco documentata, propende per la rievocazione antichissima della festa pagana in onore di Cerere, dea delle messi, arrivando a noi attraverso le glorie comunali e le signorie rinascimentali, il dominio pontificio e le lotte risorgimentali.

Non ci sono però documenti iconografici dei Ceri anteriori all'Ottocento. Altri elementi del Cero sono le "manicchie", stanghe di legno posizionate in coppia ai lati. I Ceri vengono decorati la sera prima della Festa con bandierine dorate a coda di rondine e nappe anch'esse dorate, poi conservate come ricordo dai ceraioli che sono i protagonisti della Festa: ceraiolo può essere ogni cittadino di Gubbio di nascita o di diritto. Per un eugubino, nella propria vita portare il Cero è un motivo d'orgoglio.

L'appartenenza al Cero era in origine legata al tipo di mestiere e si tramandava di padre in figlio mentre oggi la scelta del Cero è libera, anche se condizionata dalle tradizioni di fami-

glia, specialmente di quelle paterne sui figli maschi.

Le donne, pur avendo compiti d'incitamento e di tifoseria accanita, non prendono il Cero. Quanti siano i ceraioli in ogni corsa è difficile dirlo, perché, oltre agli schemi tattici e alle tradizioni dei "casati" ceraioli, molto è legato all'improvvisazione e alle necessità della corsa. La città si divide nei tre colori dei ceraioli (giallo, azzurro, nero), creando un'atmosfera di folle passione, adrenalina e devozione. Ovviamente ci sono precise regole da rispettare durante la corsa!



I Ceri devono mantenere l'ordine di partenza (Ubaldo, Giorgio, Antonio) e non possono superarsi, culminando con la spettacolare salita al Monte Ingino.

La "Birata" è il momento simbolico in cui i Ceri compiono tre giri intorno al pennone in Piazza Grande prima di partire.

Al mattino c'è la sfilata dei ceraioli, l'omaggio al cimitero, la messa e la consegna delle chiavi della città, mentre la corsa vera e propria ha luogo nel pomeriggio, dopo la sfilata, percorrendo le vie del centro e la suggestiva salita verso la Basilica. Alla sera il ritorno dei santi alla chiesa, con il saluto finale alla città.

La festa, definita da molti indescrivibile, è un mix unico di fede, tradizione, folklore e competizione sportiva, che coinvolge non solo i partecipanti, ma un'intera comunità, spesso attirando migliaia di visitatori.



NOTIZIE IN BREVE: IL FESTIVAL MUSICULTURA

Si svolge anche quest'anno a Macerata la XXXVII edizione di Musicultura, il Festival dedicato alle nuove promesse fra i cantautori della musica popolare e d'autore contemporanea. Dopo un articolato percorso di selezione, iniziato nel novembre 2025, con l'ascolto e la valutazione, in dieci serate di Audizione Live, di ben 2.656 canzoni inviate dai 1.328 partecipanti, sono giunti in finale sedici "progetti artistici" e sono stati presentati in prima nazionale al Teatro Persiani di Recanati nelle serate del 23 e 24 aprile, condotte dai giornalisti John Vignola, Marcella Sullo e Duccio Pasqua, grandi esperti di musica di Rai Radio 1, la radio ufficiale di

Musicultura. Ospite speciale di queste due serate è Raphael Gualazzi, uno dei musicisti più raffinati e originali della scena italiana, pianista, compositore e interprete di grande sensibilità.

Otto saranno infine i vincitori finalisti del Concorso, designati dal Comitato Artistico di Garanzia di Musicultura, i cui primi firmatari furono nel 1990 Fabrizio De André e Giorgio Caproni e che in questa XXXVII edizione è composto, tra gli altri, da Claudio Baglioni, Simone Cristicchi, Teresa De Sio, Giorgia, Roberto Vecchioni, Erman Meta, Vasco Rossi, Ron e tanti altri importanti nomi della musica leggera italiana.



Gli otto finalisti, insieme ai grandi ospiti del panorama musicale nazionale e internazionale, saranno i protagonisti della finalissima che si svolgerà il 19 e 20 giugno allo Sferisterio di Macerata, ove sarà il pubblico a votare per eleggere il Vincitore assoluto della 37ª edizione di Musicultura.

RICORDI MARCHIGIANI

di Umberto Rilli Spinaci

Civitanova Marche: ieri nella mia infanzia e oggi nella realtà

Civitanova Marche, nei miei ricordi, rappresenta il mare, il sole, la spensieratezza e il divertimento. Insomma, le vacanze della mia fanciullezza.

Negli anni '60 la mia famiglia era solita trascorrere le vacanze estive, in genere a cavallo tra la metà di Luglio e la metà di Agosto, in un albergo in questa località.

L'albergo, che ora non esiste più avendo lasciato il posto a un grande palazzo di edilizia residenziale, si chiamava Hotel Sant'Elena con una classificazione di 3 stelle.

In realtà si trattava della classica pensioncina a conduzione familiare, ma proprio questo aspetto rendeva la vacanza più gradevole. Infatti la maggiore facilità di creare relazioni con la direzione e con tutto il personale dava alla permanenza tanta piacevolezza. Era un po' come rimanere a casa propria.

La cittadina era veramente diversa, come del resto la vita stessa, nella realtà quotidiana di quegli anni. Invece delle spettacolari spiagge tropicali di sabbia corallina, allora Civitanova offriva prevalentemente un litorale con ghiaia e sabbia grossolana poiché anche nel lungomare nord non erano ancora state poste le barriere frangiflutti, responsabili della creazione dell'odierno litorale sabbioso. Ma che importa: in quegli anni potersi permettere una vacanza in albergo era già tanto.

Sono molti i ricordi che si rincorrono ed affollano la mia mente! Dopo un anno di separazione, già incontrare di nuovo gli amichetti della fanciullezza o gli amici, ragazzi e ragazze dell'adolescenza, rendeva straordinario quel periodo. Il tutto con il sottofondo musicale dei cosiddetti "tormentoni estivi".

Un anno, non ricordo quale fosse, Sergio Endrigo, valente cantautore di origine Istriana, si fermò nell'albergo dove alloggiavamo durante la popolare manifestazione del Cantagiro. Fu un'emozione grande per me scambiare quattro chiacchiere con il famoso cantante che molto gentilmente si prestò a rispondere alle domande di un ragazzino. Non era poi così scontroso come dicevano!

Nell'adolescenza i nostri idoli musicali si esibivano al Cluana Garden, un locale parzialmente all'aper-

to e dopo il concerto autografavano le loro foto. Così fu per I Camaleonti, I Dik Dik e persino lo "Chansonnier" internazionale Antoine. Che fantastici ricordi!

Qualche notizia sulla città

Di origini romane, l'antica Cluana, è adagiata lungo la costa adriatica in prossimità della foce del fiume Chienti, mentre su un colle sorge il borgo antico di Civitanova Alta.

Questa sorta di bipolarismo non deve sorprendere, essendo molto comune nelle città marinare delle Marche e, specialmente nel Medio Evo, a causa delle frequenti incursioni dei Saraceni, era privilegiato un borgo arretrato su una collina, più protetto e con una vista dominante che garantiva maggiore sicurezza.

Già nel IX secolo veniva eretta una chiesa dedicata a San Marone, il martire poi divenuto il protettore della città. Il Comune si costituisce verso la fine del secolo XI appartenendo alla potente Marca Fermana. Nei secoli successivi Civitanova subisce la dominazione dei Malatesta, di Francesco Sforza, di Cesare Borgia e, per lungo tempo, dei Da Varano di Camerino. Nel XVI secolo entra a far parte dello Stato della Chiesa.

Proprio in questi anni, precisamente nel 1507, dà i natali al grande letterato e traduttore dell'Eneide Annibal Caro.

La sudditanza allo stato della chiesa, sia pure in forme diversificate secondo lo scorrere del tempo, durò fino alla nascita dello Stato Italiano. Subito dopo si ha una grande espansione della città, favorita anche dal collegamento ferroviario con il Nord. L'imprenditorialità e lo spirito di iniziativa dei civitanovesi si conferma con la creazione, da parte di Adriano Cecchetti, delle Officine Meccaniche che portano il suo nome, ove si costruivano e riparavano carri ferroviari ma anche materiale bellico. Durante i primi anni del 1900 i due nuclei cittadini, Civitanova alta e la marina più volte si unirono e separarono fino al dopoguerra: nel 1952 i due nuclei si unirono definitivamente.

Siamo ormai ai giorni nostri e alla meccanica si ag-



giungono con crescente slancio la pesca, con l'ampliamento del porto e il turismo con la creazione del grande e scenografico lungomare sud.

Oggi l'economia della città si basa prevalentemente sui calzaturifici e ancora sull'industria dei mobili, soprattutto cucine componibili.

Tutti e due questi settori industriali hanno avuto un autentico boom negli anni '70 con la presenza di marchi prestigiosi a livello mondiale. Nel settore calzaturiero l'annuale Fiera della Calzatura fa di Civitanova il polo, non solo nazionale, del settore.

Ecco: a differenza di molte città dell'Adriatico Marchigiano, Civitanova non ha mai abbandonato queste sue tradizionali fonti di ricchezza e benessere a favore di un esagerato sviluppo turistico.

Nelle sue vie centrali è tutto un susseguirsi di negozi di rinomate griffes, sicuramente i migliori della provincia di Macerata.

Dietro il porto, un tempo zona degradata della città, una serie infinita di ristoranti, pizzerie e pub accolgono i residenti o il visitatore nelle strette pittoresche vie, spesso illuminate a festa.

Insomma una ridente città, moderna e dinamica, autentico polo di riferimento per il vasto bacino circostante.

NOTIZIE IN BREVE: IL "BALCONE DELLE MARCHE" È IL BORGO DEI BORGHİ 2026

È Cingoli ad aggiudicarsi per il 2026 il titolo di **Borgo dei Borghi**, riconoscimento assegnato ogni anno nell'ambito della trasmissione televisiva *Il Borgo dei Borghi*, in onda su Rai3, condotta da Camilla Raznovich, che conferisce di fatto la palma di **borgo più bello d'Italia**. La proclamazione della cittadina delle Marche, è avvenuta nel corso della puntata speciale di Pasqua, confermando la centralità di Cingoli, soprannominata per la sua splendida posizione "Il Balcone delle Marche" nel panorama dei borghi italiani più affascinanti.

La competizione ha visto sfidarsi venti località, una per ciascuna regione, seleziona-



te per il loro valore storico, architettonico e per la qualità della vita. Tra i Borghi in gara quest'anno annoveriamo, tra gli altri (sarebbe troppo lungo citarli tutti) Arenzano, Ca-

nossa, Chatillon, Margherita di Savoia, e la cittadina umbra di Passignano sul Trasimeno. Sono tutte piccole comunità che mantengono orgogliosamente le loro tradizioni storiche e culturali, nonostante le difficoltà a sopravvivere nel mondo di oggi.

Cingoli è in provincia di Macerata, sorge sulla sommità del Monte Circe, a 631 mt, da dove si può spaziare fino al Mare Adriatico. L'area è ricca di biodiversità, con una grande varietà di specie vegetali e animali, rendendola un ambiente naturale di grande valore. Da sottolineare, custodita nel Palazzo Comunale, la presenza della Madonna del Rosario, il famoso dipinto di Lorenzo Lotto.

SPOLETO, LA CITTÀ GIOIELLO DELL'UMBRIA,

Sintesi unica e inimitabile di arte, storia e cultura. di Vanny Terenzi

E' incredibile constatare ciò che Intellettuali, artisti e viaggiatori famosi, soprattutto stranieri che hanno attraversato l'Italia, dicono di Spoleto; due gli esempi fra tanti:

"Sono salito a Spoleto e sono anche stato sull'acquedotto, che nel tempo stesso è ponte tra una montagna e l'altra. Le dieci arcate che sovrastano a tutta la valle, costruite di mattoni, resistono sicure attraverso i secoli, mentre l'acqua scorre perenne da un capo all'altro di Spoleto."

(J.W.Goethe, 1816)

"Spoleto è la scoperta più bella che ho fatto in Italia e così ho pensato: se noi due, magari coi bambini, un giorno venissimo a vivere uno o due mesi in questa città..."

(Hermann Hesse, 1911)

Particolarmente vivace la frase che San Francesco ebbe a pronunciare di fronte al panorama di Spoleto e del suo territorio: *"Nihil iucundius vidi valle mea spoletana"*; sono le stesse parole incise sul marmo del Belvedere di Monteluco, un luogo di antichi eremi, ai cui piedi sorge, appunto, la città..

Spoleto attraverso i secoli

L'area di Spoleto fu abitata fin dai tempi molto antichi e oggi presenta una stratificazione straordinaria dell'evoluzione storica millenaria. Alcuni resti di abitazioni e costruzioni megalitiche di una primitiva cinta muraria sono oggi identificate con le Mura Ciclopiche, che risalgono all'età del bronzo con gli insediamenti degli Umbri. Per la sua strategica e felice posizione, ai piedi del Monteluco e sulla cima del colle Sant'Elia, Spoleto (l'antica Spoletium) attirò ben presto l'attenzione dei Romani che nel 241 a.C. ne fecero una colonia, che diventerà molto importante proprio nel corso del secolo con la costruzione della Via Flaminia, l'arteria fondamentale che collegava

Roma al mare Adriatico. Le fu poi attribuito il titolo di *municipium* per il fondamentale aiuto che diede ai Romani nel fermare la temibile minaccia di Annibale verso Roma. Dopo la caduta dell'Impero Romano di Occidente Spoleto fu occupata dai Goti, indi dai Bizantini, ma già nel quarto secolo venne eletta sede episcopale, grazie anche alla sua favorevole posizione al confine con lo Stato Pontificio.

Quando arrivarono i Longobardi dal re Faroaldo fu istituito il Ducato di Spoleto che nel 729 passò a Liutprando e successivamente, sconfitti i Longobardi dai Franchi, nel 774 fu inglobato nell'Impero Carolingio prima e nel Sacro Romano

Impero poi. Ci volle la furia di Federico Barbarossa per distruggere quasi totalmente, con un incendio, la città nel 1155, contesa in questo periodo tra Impero e Papato, fino a quando Spoleto si costituì in libero Comune. L'età comunale e il Rinascimento videro la crescita, nel centro storico, di edifici religiosi e civili, ai quali lavorarono artisti, architetti e pittori provenienti da tutta Europa. Molto importante fu la costruzione, nel XIV secolo, della Rocca da parte del Cardinale Albornoz, e fino al '600 la città fu un fiorente centro culturale, anche se formalmente sotto il controllo pontificio fino al 1860, quando fu annessa al nascente Stato Italiano.

L'età moderna e il Festival dei due Mondi

Nel secondo dopoguerra Spoleto visse una profonda crisi economica causata dal calo di occupazione del mondo agricolo e delle miniere di lignite, cui seguì una grande migrazione verso le zone industrializzate del nostro paese e verso paesi esteri, europei e americani. Ma lungi dallo sconcerto, Spoleto in quei periodi di difficoltà mise le basi per una rinascita culturale e artistica in chiave moderna. Furono creati eventi e manifestazioni che oggi costituiscono una vera e propria attrazione turistica della città, diciamo la sua "linfa vitale" che l'hanno fatta conoscere in tutto il mondo: nel 1947 fu fondato il teatro Lirico Sperimentale, nel 1952 il Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, nel 1958 si svolse la prima edizione del Festival dei Due Mondi che ha raggiunto oggi fama mondiale. L'edizione 2026 si terrà dal 26 giugno al 12 luglio. Nel 1962 fu la volta della Mostra delle sculture di Spoleto, un grandioso evento organizzato da Giovanni Carandente, che riunì proprio a Spo-



leto i più grandi scultori moderni, evento ancora oggi unico in Italia, che ha lasciato alla città preziose opere come "monumenti urbani". Oggi la casa che fu del compositore, in Piazza del Duomo, è diventata la sede di "Casa Menotti", un interessantissimo centro di documentazione del "Festival dei due mondi" inaugurato nel 2011, in occasione del centenario della nascita dell'artista (7 luglio 1911), morto nel 2007.

Spoleto è una città moderna e bene organizzata, che ha saputo affiancare ai tanti monumenti del passato la riorganizzazione della rete museale, come il Museo nazionale del Ducato dentro la Rocca che, dopo essere stata per più di 150 anni carcere, è tornata al suo



Duomo e campanile



Giancarlo Menotti

DOVE IL MEDIOEVO INCONTRA IL FUTURO



Duomo di Spoleto - Affreschi di Filippino Lippi

antico splendore e Palazzo Collicola, al centro della Città, sede, al piano terreno, dello stupefacente Museo Carandente di arte contemporanea.

Ma ci sono stati anche numerosi e intelligenti interventi sulla viabilità, per facilitare l'ingresso in città da parte dei numerosi turisti. E' indispensabile ricordare il sistema dei parcheggi e della mobilità alternativa: tre parcheggi di prossimità con quasi mille posti auto, collegati alla città, che si snoda lungo le pendici del Colle Sant'Elia, tramite un sistema di scale mobili, tapis roulant e ascensori che, complessivamente, misurano oltre due chilometri, con l'obiettivo di fare di Spoleto una "città aperta all'uomo".

Arte e cultura: il Ponte delle Torri e la Rocca Albornoziana

Spoleto è una città ricca di storia, ma soprattutto è una città piena di testimonianze di grande rilievo, dalla preistoria all'epoca moderna, passando ovviamente per la civiltà romana, il Medio Evo e il Rinascimento.

Spoleto è dunque una sintesi unica di arte, storia e cultura attraverso i secoli, tanto che intellettuali, artisti e viaggiatori famosi ne hanno descritto le bellezze architettoniche come l'inglese Percy Bysshe Shelley. *"Finché non si giunse a Spoleto, la città più romantica che io abbia mai visto. C'è un acquedotto di stupefacente altezza, teso tra due montagne di roccia...su in alto un castello di straordinaria mole e robustezza che sovrasta la città..."*. Il riferimento è ovviamente al Ponte delle Torri, tra le più grandi costruzioni in muratura dell'età antica, opera imponente di ingegneristica tardo medievale, presumibilmente tra inizio e fine del '300, su una preesistente struttura romana. Il ponte realizzato in calcare, è sorretto da nove piloni, di enormi dimensioni (230 metri di lunghezza e 80 metri di altezza) e venne edificato come acquedotto con lo scopo di assicurare alla città il rifornimento d'acqua attraverso un canale sulla sommità. Ma non solo: il ponte univa e unisce ancora oggi, il colle Sant'Elia e il Monteluco, l'incantevole montagna sopra la città. Strettamente collegata al Ponte, è la Rocca Albornoziana, imponente fortezza costruita sul Colle Sant'Elia, per volere di Papa Innocenzo VI, che aveva dato l'incarico al potente Cardinale Eugenio Albornoz dal quale dunque la fortezza prende il nome. La Rocca fu ultimata nel 1370 e non era solo un complesso difensivo, sede della milizia armata, ma aveva anche funzioni di rappresentanza e residenziali, con appartamenti splendidamente arredati e affrescati:



Ponte



Panorama dalla fortezza

un vero testimone della autorità pontificia nell'Umbria. Vi dimorarono vari Governatori tra cui persino Lucrezia Borgia (nel 1499) figlia di Alessandro VI, che appena diciannovenne era stata nominata reggente del Ducato di Spoleto.

Il Duomo e la Basilica di San Salvatore

La cattedrale di Santa Maria Assunta ha avuto una storia lunga di secoli, e la sua struttura attuale è il frutto di rifacimenti e arricchimenti che vanno dal XII secolo, quando venne costruita in stile longobardo sulla preesistente chiesa di Santa Maria del Vescovato (secoli VIII-IX). Facciata e campanile vennero eretti all'inizio del XIII secolo, ma ritoccati più volte, poi venne aggiunto ad opera di Antonio Barocci il portico della facciata in stile rinascimentale e tra '600 e '700 l'interno della cattedrale subì pesanti rifacimenti in stile Barocco. La torre campanaria, duecentesca, si trova a sinistra della facciata ed è a pianta quadrata.



Basilica San Salvatore

La Basilica di San Salvatore, edificio eccezionale e straordinariamente conservato, ai margini della città, definito dall'Archeologo spoletino Sordini *"il maggiore monumento spoletino dell'antichità"* fa parte, dal 25 giugno 2011, del Patrimonio Mondiale dell'Unesco, insieme ad altre sei importanti testimonianze monumentali italiane di epoca longobarda. Di probabile origine funeraria, venne inizialmente intitolata al martire Concordio, cui si attribuivano virtù taumaturgiche. Successivamente fu dedicata a San Salvatore per intervento dei Duchi Longobardi; nel '500 ebbe una nuova denominazione "Chiesa del Crocifisso" e solo nel '900, dopo corposi restauri, riprese l'attuale titolo di San Salvatore. Oggi è inglobata all'interno del cimitero di Spoleto, e purtroppo è attualmente in fase di restauro. Lo spazio non ci permette di dilungarci oltre, ma invitiamo il lettore a visitare questa meravigliosa e sorprendente città.

LE SORELLE PIERANGELI

Da Fossombrone a Hollywood

di Ambretta Manna Fossi

Molti di noi non più giovanissimi ricorderanno le attrici Anna Maria Pierangeli e la sorella gemella Maria Luisa (nome d'arte Marisa Pavan), che diventarono famose e realizzarono negli anni '50 e '60 una prestigiosa carriera tra il cinema europeo e Hollywood.

Nate a Cagliari nel 1932 e residenti a Roma, frequentavano spesso, grazie ai genitori entrambi marchigiani, e in particolare grazie alla madre Enrichetta Romiti, originaria di Fossombrone e cugina del notaio Giuseppe Cesarini ivi residente, l'affascinante borgo marchigiano. Nel 1950 la famiglia Pierangeli, dopo la morte per infarto del capofamiglia Luigi, da Roma si trasferì per qualche tempo proprio a Fossombrone, presso il notaio Cesarini.



Per prima fu Annamaria a diventare attrice. Luigi Pierangeli, architetto, aveva deciso nel '49 di stabilirsi a Roma; mentre accompagnava Annamaria, allora diciassettenne, nella casa che proprio lui aveva realizzato per la diva del cinema muto Rina de Liguoro, la ragazza venne notata dal regista Léonide Moguy e nonostante il padre non fosse troppo entusiasta, diede ugualmente il suo consenso per la partecipazione a un film e così Annamaria debuttò a fianco di De Sica in "Domani è troppo tardi". Il film venne presentato alla Mostra del Cinema di Venezia del 1950. Con la sua bellezza delicata e il viso intenso, caratterizzato da grandi occhi scuri e da un sorriso radioso, Annamaria conquistò immediatamente il favore di pubblico e critica e vinse il "Nastro d'argento" come migliore attrice protagonista. Sull'onda del successo girò subito dopo, sempre con Moguy, un secondo film "Domani è un altro giorno". In quel periodo il padre Luigi morì improvvisamente d'infarto; nel frattempo Annamaria era stata notata dai talent scout americani e venne invitata a partire per Hollywood; allora la madre, con la gemella e Patrizia la sorellina più piccola, prese la decisione di trasferirsi da Fossombrone in America.

La carriera americana

In America Annamaria ebbe un successo immediato girando il film "Teresa", diretto dal premio Oscar Fred Zimmerman; divenne così

una delle prime attrici italiane ad affermarsi anche a Hollywood e firmò un contratto di sette anni con La Metro-Goldwin-Mayer. Nel '52 fu premiata col Golden Globe come migliore promessa femminile. Girò numerosi film, tra cui, per esigenze di spazio, ricordiamo soltanto il kolossal: "Il calice d'argento", diretto da Victor Saville, che ebbe un grande successo commerciale, dove recitò a fianco dell'attore allora esordiente, Paul Newman, e un altro film di successo: "Lassù qualcuno mi ama" ancora con Paul Newman.

È famosa la sua storia d'amore con James Dean, giovane attore americano, protagonista del film "Gioventù bruciata", astro nascente del cinema e idolo di tutte le ragazze, ma la relazione fu ostacolata dalla mamma di lei che considerava Dean un giovane sbandato e soprattutto non adatto alla figlia perché non era cattolico. Annamaria rinunciò a quell'amore e poco dopo si sposò a sorpresa con Vic Damone, cantante e attore italo-americano, cattolico, approvato da mamma Enrichetta.

Non si sa se si tratti di leggenda, ma si racconta che James Dean si fece vivo davanti alla chiesa dove si celebrava il matrimonio a bordo di una potente motocicletta e per manifestare a tutti la sua presenza fece ruggire più volte il motore, e poi se ne andò. Poco dopo l'attore morì prematuramente in un incidente d'auto e molti pensarono che non avesse mai dimenticato Annamaria, tanto da tentare il suicidio.

Il ritorno in Italia

Da Vic Damone Annamaria ebbe il suo primo figlio, Perry, nell'agosto del '55, ma il matrimonio si rivelò ben presto infelice. Quattro anni dopo la coppia divorziò e Annamaria avviò una lunga battaglia legale per la custodia del figlio.

Nel 1958 l'attrice decise di tornare in Europa e si stabilì a Roma, ma la seconda fase della sua carriera cinematografica non le offrì grandi opportunità. Recitò ancora in film come "I moschettieri del mare" nel '61, poi accanto a Stewart Granger in "Sodoma e Gomorra".

Nel 1962 sembrò avere trovato di nuovo l'amore e si sposò a Londra col compositore e direttore d'orchestra Armando Trovajoli più vecchio di lei di una quindicina d'anni; l'anno seguente nacque il suo secondo figlio Howard Andrea, ma anche questo matrimonio non funzionò e i due coniugi si separarono nel '68 senza mai divorziare. Annamaria cadde in una grave depressione e morì nel 1971 a 39 anni nel suo appartamento di Beverly Hills; si sospettò il



suicidio per una dose eccessiva di barbiturici. Per volere della sorella fu sepolta nel cimitero di Rueil-Malmaison nei pressi di Parigi.

La sorella Marisa Pavan

Mentre si trovavano a Hollywood anche Maria Luisa, la gemella di Annamaria, molto somigliante e bella come lei, ebbe modo di lavorare nel cinema. Per distinguersi prese il nome di Marisa Pavan.

Iniziò nel '52 con il film "Uomini alla ventura" diretto da John Ford, ma il film che la fece conoscere fu "La rosa tatuata" del '55 dove ebbe la parte di Rosa figlia di Serafina, la protagonista interpretata da Anna Magnani e di Alvaro, suo marito nel film, interpretato dall'attore Burt Lancaster. Anna Magnani per questo film vinse l'Oscar, e Marisa Pavan il Golden Globe e una candidatura all'Oscar.

Girò molti altri film, tra cui si ricordano "L'uomo dal vestito grigio" con Gregory Peck nel 1956 con la regia di Nunnally Johnson, e "Mezzanotte a San Francisco" con Tony Curtis. Aveva nel frattempo conosciuto e sposato l'attore francese Jean Pierre Aumont, con cui rimase fino alla morte di Aumont nel 2001. Dal matrimonio nacquero due figli Jean Claude e Patrick. Tornò

in Italia dopo la morte della sorella e diradò le sue apparizioni cinematografiche per dedicarsi alla famiglia. È morta a Gassin il 6/12/2023.

Per le sorelle Pierangeli, l'incantevole borgo di Fossombrone rappresentò spesso un'oasi di pace che si contrapponeva alle luci spesso soffocanti di Hollywood.

Specie per Annamaria, la più irrequieta, fu il rifugio preferito. Risiedeva nella villa di famiglia e anche se era famosa parlava con tutti, senza far pesare il suo status di stella del cinema. Molti ricordi legati a lei in particolare, si possono trovare visitando La Casa Museo Quadreria Cesarini di Fossombrone.



RICORDI MARCHIGIANI

La mia scuola elementare

di Vanny Terenzi

Lunedì due ottobre 1950 iniziava il mio cammino scolastico: finalmente ero in prima elementare! Avevo aspettato con una certa impazienza quel giorno, soprattutto perché avevo compiuto i sei anni richiesti per la frequenza nel mese di gennaio e i miei genitori non avevano voluto inserirmi in una "primina" o affidarmi all'insegnamento privato di una maestra per arrivare all'esame di ammissione alla seconda elementare. Così il mio destino fu quello di iniziare la scuola con parecchi mesi in più sulle spalle rispetto alla media dei miei compagni e fin da subito il mio posto fu all'ultimo banco: ero infatti la più alta della classe!

Eravamo 42, tra maschi e femmine, nell'aula più grande della scuola, un numero oggi assolutamente inaccettabile, anzi impensabile, per una prima classe elementare. Eppure la maestra Annetina, giovanissima e minuta, riusciva a governarci agevolmente, severa quanto bastava e affettuosa in ogni sua manifestazione, anche quando sgridava qualcuno di noi, cercando sempre di farci capire quale fosse il comportamento giusto e il perché del suo rimprovero.

Ognuno di noi aveva il suo piccolo banco, un tavolino di legno chiaro e leggero più basso dei tavoli usati correntemente nelle case o negli uffici, corredato da una adeguata seggiolina: erano sistemati a circa cinquanta centimetri gli uni dagli altri e sfalsati a scacchiera, così da permettere una migliore visione della cattedra e della lavagna. In questo modo tutta l'aula sembrava una gigantesca "dama" in cui le pedine scure erano i maschi, con il grembiule di cotone nero, colletto bianco ed enorme fiocco azzurro, mentre le pedine chiare erano le femmine, con il grembiule bianco e il fiocco rosa di ordinanza. Ogni banco aveva un piccolo foro rotondo nel quale era infilato il calamaio di vetro, rimasto inizialmente asciutto e tristemente vuoto. Infatti aveva cominciato a "funzionare" dopo circa quattro mesi dall'inizio della scuola quando dall'uso della matita per aste, cerchi ed esercizi vari di calligrafia, si era passati alla penna: una piccola cannuccia di legno, che chiamavamo cannello, nella quale era inserito il "pennino" da intingere nell'inchiostro.

I pennini, che avventura! Erano tra i problemi più affascinanti di tutto il 'comparto scuola'. Avevano varie forme: a torre, a lancia, oppure più piccoli e panciuti e ognuno di essi aveva i suoi sostenitori.

Che fatica e che impegno richiedeva quella complessa operazione di scrittura! Quante macchie sugli immacolati grembiuli bianchi...e spesso noi bambine vivevamo questa differenza di colori nel vestiario come un sopruso nei confronti del genere femminile.

E purtroppo non era l'unico!

Ma il rito del riempimento dei calamai era fantastico ed era completamente affidato al bidello. Alcuni minuti prima dell'inizio della lezione passava in rassegna i calamai e con una specie di grossa teiera dal lungo becco, dal quale faceva piovere un sottilissimo filo di inchiostro, li riempiva con grande attenzione.

Tutto il primo anno di scuola fu dedicato alla scrittura e alla lettura: a giugno quasi la totalità dei 42 bambini aveva acquisito sufficienti capacità e in seconda ci furono grandissime novità.

In primo luogo la classe venne divisa: i maschi da una parte e le femmine dall'altra; sarebbe stato impensabile portarli avanti tutti insieme;

nella divisione si era scelto un criterio di genere, forse il più immediato. E proprio in seconda arrivò la maestra Emma, che ci avrebbe condotte fino alla licenza elementare. Era una signora matura, con una grande esperienza di insegnamento e godeva della stima di tutto il paese. Il suo scopo era quello di portare con la migliore preparazione possibile le sue alunne all'esame di quinta e, soprattutto, formare adeguatamente quelle, tra loro, che avrebbero sostenuto l'esame di ammissione alla scuola media. A quei tempi, infatti, dopo le scuole elementari, solo poco meno della metà dei bambini affrontava la Scuola Media, che avrebbe poi permesso di accedere ai Licei e agli Istituti Tecnici, mentre la parte più consistente si iscriveva all'Avviamento, che permetteva di affrontare da subito il mondo del lavoro o continuare gli studi nelle Scuole Professionali.

Questa "differenza", facilmente constatabile a priori, anche spesso in relazione al ceto sociale e culturale delle famiglie di provenienza, faceva sì che da subito i bambini fossero classificati in due grandi categorie: quelli destinati a studiare e gli altri, che sarebbero stati avviati al lavoro precoce.

Sinceramente devo ammettere che già dai primi giorni la Maestra mi aveva inserito nel primo gruppo, soprattutto per il fatto che la mia maturità mi permetteva di distinguermi all'interno della classe. Per merito e perché continuavo imperterrita a sovrastare in altezza di almeno die-

ci centimetri le mie compagne, fui dalla maestra stessa eletta "capoclasse": come tale dovevo curarmi dei quaderni di bella, distribuirli e ritirarli con le dovute cure.

I quaderni di bella! Oggi, per fortuna, sarebbero impensabili, ma allora erano la faccia ufficiale della classe: ogni alunno aveva il suo e il nome era scritto in bella grafia nella pagina iniziale, dentro una cornice geometrica disegnata alla perfezione e adeguatamente colorata. La prima pagina del quaderno di bella la Maestra la faceva disegnare dalle bambine più

precise, che accoglieva a casa sua nel pomeriggio, proprio per questo "importante lavoro". Non so come potevano sentirsi le mie compagne quando venivano consegnati questi quaderni con il loro nome e la bella cornicetta iniziale cui non avevano messo mano...

Un'altra cosa che ricordo molto bene, degli anni in cui eravamo già in quarta o quinta, erano le "ripetenti": tutta una schiera di alunne sistemate nell'ultima fila di banchi, maggiori di noi di uno, due e a volte anche di tre anni. Erano ragazzine pratiche che avevano poca predisposizione per lo studio; venivano bocciate nella speranza che questa crescesse con loro, ma il più delle volte non accadeva e spesso, invece, venivano considerate un peso per la classe e scarsamente aiutate a superare le loro difficoltà.

Quando lessi, nel 1967, appena uscito, il libro di Don Milani e della Scuola di Barbiana "Lettera a una Professoressa" mi passò davanti agli occhi tutta la mia esperienza scolastica e riuscii a capire le ragioni sostenute nel libro, proprio perché le avevo vissute nella mia classe, anche se io ero sempre stata dalla parte dei "bravi bambini".

Oggi l'edificio che ospitava la scuola, situato in una invidiabile posizione nei pressi del Giardino Giacomo Leopardi, è stato trasformato in un Hotel, ma per me resterà sempre la "mia scuola elementare".



GLI EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE

LABORATORIO DI CUCINA "OLIVE ALL'ASCOLANA: IMPARIAMO A PREPARARLE



Sabato 18 Aprile accolti da Vincenzo Cacaci, titolare dell'Osteria Onda in Via Savona 45 e dalla sua deliziosa consorte Claudia, la nostra Associazione ha tenuto la prima lezione di cucina. Venticinque ignare caviae tra soci, ospiti e amici di Vincenzo hanno partecipato all'evento, con una bella presenza di giovani e questo ci ha fatto molto piacere. A tutti sono stati forniti: "paranza" cioè il grembiule, manicotti e guanti. Per la nostra prima lezione di cucina non potevamo non iniziare con le mitiche e ineguagliabili Olive all'Ascolana, utilizzando

la ricetta di mia madre Pupetta. Dopo una breve presentazione della Tenera Ascolana, ingrediente indispensabile per la preparazione dell'oliva, si è passati a descrivere la creazione di questa antica ricetta, nata dall'esigenza di riutilizzare gli avanzi di carne perché come si dice dalle nostre parti: "del maiale non si butta niente!". Infine, dopo l'illustrazione della ricetta si è passati alla sua esecuzione. Nel frattempo il titolare dell'Osteria Onda, aiutato dal gentilissimo e solerte Marco Tripolino, ha offerto a tutti un calice di vino.

Sicuramente il passaggio più difficile è stato quello di tagliare a spirale la drupa della tenera ascolana. Qualcuno ha acquisito velocemente la manualità, qualcun altro ha impiegato un po' di più, qualcuno si è preoccupato perché la spirale si rompeva ma sono stati prontamente rassicurati da me perché poi potevano ricomporre l'oliva intorno all'impasto. Gli ingredienti per la farcitura erano sui tavoli: oltre all'impasto di carne sale, pepe, noce moscata e limone e ognuno ha potuto preparare la propria dosandoli a piacimento. Grande l'impegno dei partecipanti dimostrando di essere all'altezza della ricetta. Vincenzo poi ha fritto per tutti. Santo uomo! La fila composta davanti alla cucina, ognuno con il piatto con le proprie olive da friggere, ha creato una certa vicinanza fra i partecipanti e Vincenzo ha fornito ulteriori informazioni sulla preparazione.

Terminata la frittura tutti sono tornati al loro posto e hanno gustato il proprio capolavoro inaffiandolo con il buon vino. Poiché questa prima lezione ha riscosso un



discreto successo ne proporremo un'altra in autunno, sempre all'Osteria Onda di Via Savona. Maggiori dettagli verranno forniti in seguito.

Grazie Vincenzo, Claudia e Marco!
Grazie a voi abbiamo cavalcato l'Onda!

di Maria Antonietta Angellotti

LA MOSTRA DEI MACCHIAIOLI A MILANO

Con la nostra Associazione, accompagnati da una guida dedicata, abbiamo visitato il 13 maggio la mostra "I Macchiaioli", a Palazzo Reale, che espone più di cento opere di questo movimento, senz'altro uno dei più affascinanti della pittura europea dell'Ottocento, ma soprattutto importante per l'Italia, in quanto espressione artistica degli ideali del Risorgimento. Attivi tra il 1850 e il 1870, i Macchiaioli sono stati i protagonisti di una radicale trasformazione del linguaggio pittorico, ispirandosi a una profonda osservazione della realtà, nella quale la luce, il quotidiano, il lavoro en plein air hanno un posto preponderante, anticipando almeno in parte l'Impressionismo francese.

Il loro uso delle "macchie" di colore regolate da luci e ombre riuscì a interrompere il forte

legame, fino a quel momento, con la tradizione accademica, favorendo invece una pittura immediata e diretta, capace di rappresentare la realtà con maggiore vivacità e immediatezza.



I Macchiaioli ebbero un repertorio basato su un preciso rinnovamento dei generi: dal paesaggio, legato ai luoghi prediletti, al ritratto,

quasi sempre di persone legate da affetti familiari, a scene di vita quotidiana che riflettono la realtà del tempo, soprattutto del popolo, con una nuova visione artistica e storica dell'Italia, riflesso di una nuova umanità.

Tra i pittori presenti tutti i maggiori, da Lega a Segantini a Signorini e Fattori, fino a Puccinelli, Boldrini, Tedesco, Cabianca. Troppo lungo sarebbe elencare le tante opere presenti, ma non possiamo dimenticare un capolavoro assoluto come "La toilette del mattino", di Telemaco Signorini, quadro già appartenuto al maestro Arturo Toscanini.

La Mostra dei Macchiaioli, così bene organizzata, ci fa conoscere appieno il loro straordinario mondo visivo, la maestria tecnica e anche il valore storico e l'attenzione rivolta ai tanti temi sociali dell'Italia del loro tempo. Accattivante l'immagine simbolo della Mostra: "Il pergolato" di Silvestro Lega, proveniente dalla Pinacoteca di Brera.

di Annamaria Broggi

LA PAGINA DELLA SALUTE

Mangiare bene per vivere meglio

di Vanny Terenzi

Che il cibo sia un fattore importantissimo rispetto alla nostra salute lo sappiamo molto bene, poiché da tante fonti mediche e scientifiche ci arrivano notizie su quanto ciò che mangiamo influisca sul nostro organismo. Da varie parti ci giungono le lodi della dieta mediterranea, sempre ritenuta ottima perché ricca di frutta e verdura e povera di grassi. Gli alimenti di origine vegetale, non solo verdura e frutta fresca, ma anche legumi, frutta a guscio, cereali integrali e semi oleosi, contengono in quantità la fibra alimentare che è un'alleata preziosa per il benessere intestinale e gioca un ruolo di primo piano nella prevenzione di diverse malattie, come quelle oncologiche e cardiovascolari.

Ma quanti di noi seguono con cura questi consigli? Spesso ci lasciamo tentare da piatti super appetitosi... scegliendo un bel tiramisù alla fine di un pasto al ristorante, quando magari abbiamo già fatto il pieno di grassi e calorie! Ma non bisogna poi colpevolizzarsi; occorre invece fare una bella riflessione su ciò che mangiamo e con molta buona volontà iniziare un nuovo cammino.

Ne vale la pena? Assolutamente sì, perché mangiare in modo corretto ed equilibrato e tenere sotto controllo il peso sono la premessa di un organismo sano e in forma.

Alcune regole d'oro per prevenire

- Mantenere un peso salutare (il peso forma) per tutta la vita, anche se è, ahimè, non facilissimo!
- Fare attività fisica tutti i giorni (basta anche una passeggiata per le persone non più giovanissime).
- Seguire una dieta ricca di cereali integrali, verdura, frutta e legumi, tutti cibi che contengono una quantità adeguata di fibra; ne trarranno beneficio anche le funzioni intestinali.
- Inserire nella dieta anche della frutta secca a guscio e semi oleosi (lino, sesamo, zucca ecc) per arricchire le pietanze.
- Limitare i cibi tipo "fast food" e processati, perché ricchi di grassi, zuccheri e amidi. Dare un bel taglio a piatti pronti, snack, patatine e dolci.

- Limitare il consumo di carni rosse e dei salumi. Due/tre porzioni di carne rossa a settimana.
- Limitare il consumo di bevande zuccherate, alcool e sale.

Queste regole valgono per tutti, ovviamente, ma in particolare per le persone che hanno superato gli "anta", e che spesso, non avendo più una vita attiva, faticano a tenere peso e forma.



I cibi che proteggono

Nessun alimento, da solo però, fa miracoli, allontanando il rischio di ammalarsi: una alimentazione sana ed equilibrata aiuta moltissimo, ma va inserita in uno stile di vita coerente per essere veramente efficace. Ci sono però degli alimenti che sono dotati di maggiori virtù protettive rispetto ad altri e dunque da privilegiare nella nostra lista della spesa. Non pensate a cibi strani o costosi... aglio e cipolla, tutte le crucifere (cavoli, broccoli, cavolfiori), pomodori, agrumi, cereali integrali per citarne alcuni. Ma vediamo le loro proprietà: i cavoli, che fanno parte delle crucifere come dicevamo poco sopra, insieme a broccoli e verze, sono alimenti protettivi, da consumare più volte la settimana per l'alto contenuto di vitamina C che combatte i radicali liberi e cisteina, che ha un ruolo protettivo sull'organismo.

Le carote (sì proprio le umili carote, verdura a buon mercato!) sono ricche di Vitamina A e Sali minerali, polifenoli e antiossidanti, hanno un basso apporto calorico e giocano un ruolo importante anche nella protezione della pelle e

della vista. E che dire dell'aglio? Non è sempre apprezzato per le sue conseguenze sull'alito ma con qualche attenzione si può godere dei suoi numerosi benefici. Infatti ha varie proprietà benefiche, soprattutto se consumato crudo. L'allicina, la sostanza di cui è ricco e che gli dà il caratteristico odore, ha proprietà difensive, antibiotiche e antibatteriche, depurative, protettive nei confronti dei tumori e di tutto l'apparato cardiocircolatorio.

Dei legumi sappiamo tutti ormai le benefiche caratteristiche. Essi forniscono non solo quantità di amido e di fibra, ma anche nutrienti essenziali caratteristici della carne, del pesce e delle uova.

E i grassi?

I grassi sono ormai colpevolizzati e molte volte esclusi da tante diete...ma i grassi servono? Certamente, sono fondamentali in una dieta bilanciata. Ma bisogna fare molta attenzione sul "quali e quanti".

Sono indispensabili per assorbire le vitamine liposolubili (A,D,E,K) per costruire le pareti delle cellule e gli ormoni, ma occorre sapere che i grassi si definiscono saturi, polinsaturi e monoinsaturi.

I primi (saturi) sono di origine soprattutto animale e aumentano il livello di colesterolo "cattivo" (LDL).

I grassi polinsaturi, di origine vegetale, riducono il colesterolo cattivo, ma anche il livello del colesterolo buono (HDL). I grassi monoinsaturi, invece, di origine sia animale che vegetale, contribuiscono ad aumentare il colesterolo buono (HDL). Ma dove si trovano i grassi nocivi? Essi sono presenti nei cosiddetti "cibi spazzatura", quasi sempre cibi pronti industriali, ormai definiti "processati". Allora dobbiamo sempre privarci di un dolcetto, magari a colazione piuttosto che a fine pasto?

Molti nutrizionisti raccomandano di ritornare alle torte della nonna, usando farine integrali, olio di oliva al posto del burro, che renderanno la fetta di torta un piacere senza troppi danni e rimorsi!



ISCRIVITI ALLA NOSTRA ASSOCIAZIONE!

Iscriversi alla nostra Associazione, anche per coloro che non sono marchigiani o umbri, vuol dire avere a disposizione numerose iniziative culturali e ludiche, con funzione di aggregazione, di promozione e di scambio tese a far conoscere la cultura e la tradizione delle due regioni.

Della nostra Associazione questo giornale, semestrale, è la voce più rappresentativa.

La quota di iscrizione annuale è di € 50,00 da versare a mezzo bonifico bancario intestato a:

Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

ATTENZIONE NUOVO IBAN: IT 98 5 02008 01673 00000449581 I

Tel/Fax 024238596 - Cell 33581 32684 - email: segreteria@marchigianieumbri.info

LA MADONNA DEL GIRO

Il vivace racconto autobiografico, scritto da don Enrico Rossi negli anni trenta, rivisitato da Nino Smacchia

Domenica 17 giugno 1934

Senza radio né giornali, in poche ore, si era sparsa la voce del trasporto solenne della "Madonna del Giro" dalla chiesa di Pelingo a quella di Pietralata.

Dopo le funzioni parrocchiali vado anch'io. In pochi minuti, col treno, scendo ad Acqualagna. Alla stazione trovo l'amico Boldoni, brigadiere forestale che col suo ronzino vuole accompagnarmi al Pelingo. Il cielo è di cobalto, il sole picchia forte sopra un ammasso di gente variopinta, brulicante nel sagrato; parecchi sbocconcellano la colazione, preparando così lo stomaco e le gambe all'erta e lunga strada da percorrere. Provo a entrare in chiesa, ma la sensazione è la stessa che affacciarsi alla bocca di un forno!

Dentro un pigia-pigia di gente aspetta, poco devotamente, di sfilare in processione, ma quei reverendi tirano un po' troppo per le lunghe i preparativi. Mi danno una cotta che mi piange addosso, cerco uno spillo perché non mi passi per le spalle.

Finalmente, tra un gran vociare, in mezzo a ordini spesso contraddittori, la croce astile esce di chiesa.

I mazzieri sono là a spingere gli uomini. Non hanno certo i guanti bianchi e le maniere cittadine: urlano forte, acchiappano per le braccia, strillano... dietro di loro vengono le cappe, seguono le ragazze e le bambine col cero in mano, osannanti.

Ecco l'immagine sostenuta da quattro dure spalle; alcuni uomini robusti stanno di rincalzo. Una folla di donne si stringe dappresso, subito dietro una pleiade di vecchiette grinzute vanno snocciolando le loro lunghe e grosse corone.

Poi viene il grosso del non sempre devoto "femmineo sexu" vestite di tutti i colori dell'iride e qua e là spicca qualche ombrellino da sole.

Sono le nove, lo spettacolo che abbiamo innanzi è meraviglioso! Davanti le due gigantesche muraglie del Furlo sotto le quali si increspa dolcemente il bacino ceruleo che fornisce forza alla stabilimento elettrico; a destra il monte di

Pietralata, sulle cui spalle si arrampicano gruppi di casupole, unite oggi al consorzio umano a mezzo di una strada nuovissima che raggiunge fin quasi la vetta. E' una lunga serpe rossiccia che superbamente si snoda!

Un grande Arco coi festoni multicolori di carta ci avverte che tocchiamo il confine tra Pelingo e Petralata. Il concertino dà il benvenuto all'immagine, poi tace. Allora, *spinte non sponte*, lo scrivente come uno straccio viene buttato sopra il tavolino per dire qualcosa come vuole la consuetudine...

Fino qui la strada era buona, ora comincia la dolorosa istoria di un breccione grosso, appuntito, con cui lascio comprendere quanto avran goduto scarpe e piedi di ognuno, le signorine poi coi sandali bianchi e delicati, scommetto al ritorno ne avran portati i pochi avanzati sotto braccio.

Si sale, si sale sempre, si canta, si stona, si urla. I mazzieri grondono sudore a ciò la processione non si schianti: ma fatica buttata. La breccia è sempre più grossa e tagliente, le povere ragazze spasimano per le loro scarpette.

Le campane di Pietralata gridano a festa: "Coraggio, coraggio, salite, salite!" la piena della gente ingrossa sempre più, sbucando da tutti i viottoli della montagna. Finalmente, dopo quasi tre ore, tocchiamo la meta. Un bel gruppetto di preti arrivati antecedentemente sui loro bravi mezzi di trasporto, sorridenti e pacifici, ci accolgono con un certo ghigno, non saprei se di compassione o di canzonatura. Ci badiamo poco però, i nostri occhi girano a contemplare gli archi silvestri, i festoni, le scritte, i fiori che abbelliscono la facciata della chiesa e i muricciatoli di quelle catapecchie seduti sulle scogliere. I varchi del castello sono là a chiuderci l'accesso alla chiesa. "La Madonna non entra" - gridano - se non si è fatto prima il discorso". Certe consuetudini, specie tra i montanari, sono leggi. Inderogabili. Oratori non mancavano, ma furbescamente si ritirano e quindi, volere o volare, sempre al sottoscritto tocca arrampicarsi sopra uno scoglio e col sole negli occhi farne una bi-goncia.



Il popolo però ha altro da fare, troppo è il bisogno di rifocillarsi... Damigiane barilozzi, fiaschi... e poi canestri di ciambelle, cestini di dolci chiamano a gran voce la gente.

Si entra finalmente in chiesa. La messa è cantata con tutto lo sfarzo canonico e con tanto di mitra. La scuola cantorum di Monte Polo è tutta là. Le funzioni sono finite, i camerieri avvertono di andare a tavola, l'appetito è formidabile... i commensali crescono sotto gli occhi, per tutti non c'è posto nella sala e allora in cucina si mangia a due gote. Nella sala i maccheroni si divorano, nella stanza, letti sedie e davanzali di finestre, tutto serve da tavola, senza dire della scuola che per oggi funge da locanda e da osteria dove poi avevano preso posto i corpi più sicuri. Nel pastificio di Fermignano non si trovava più neanche un boccolotto. Quanta allegria in quella colazione rusticana nonostante si sieda in bilico sopra certe tavole grezze e bitorzolute! *All'ora che che volge al desio e a' montanari intenerisce il core*, si ordina l'accensione dei fuochi. E' un visibilio per i petralatini non troppo abituati alla meraviglie di razzi, bombe e girandole. Il pallone di fabbrica fermignanese si è sollevato dritto e magnifico come un' aquila e ben presto sparisce alla vista.

Dopo lo scoppio dell'ultima bomba quale saluto fragoroso, la gente a gruppetti lascia il castello, di cui la chiesa di Pietralata fa parte.

NOTIZIE IN BREVE: "UMBRIA JAZZ 2026" È L'EVENTO DELL'ESTATE A PERUGIA

L'Umbria non è soltanto quella che siamo abituati a conoscere e apprezzare, con i borghi medievali e le dolci colline, una ricchezza artistica straordinaria con i grandi pittori, Perugino, Pinturicchio, Piero della Francesca, Luca Signorelli e tanti altri protagonisti del nostro Rinascimento, con gli eremi e i conventi in cui dimenticare il roboante mondo di oggi... L'Umbria è anche la patria del Jazz, con la manifestazione ormai famosa in Italia e nel



mondo "Umbria Jazz 2026" che si svolgerà a Perugia dal 3 al 12 Luglio 2026, con la par-

tecipazione di grandi artisti come il pianista Stefano Bollani, il trombettista Paolo Fresu, il batterista Roberto Gatto, Sting, e tanti altri nomi tra i più famosi del mondo del jazz. Per chi non la conosce ancora è anche una grande occasione per visitare Perugia con i suoi affascinanti monumenti come Il Palazzo dei Priori, la Fontana Maggiore, la cattedrale di San Lorenzo, tra vicoli, scalinate e angoli panoramici. Un viaggio che non si dimentica!

LA STORIA DI MARCO E DEL BLUEM.

di Maria Antonietta Angellotti

Come è nata La Bottega Marchigiana. Intervista a Marco Cosimi.

Di Marco Cosimi, titolare delle due "Bottega Marchigiana BlueM" mi hanno colpito da subito lo sguardo buono e gli occhi azzurri. Bel ragazzo classe 1997, fisico atletico, l'ho conosciuto grazie a mia figlia Giulia che mi aveva segnalato i locali. (Magia dei social!) Per incontrarlo di persona è bastato un aperitivo nel locale in via Lanzone dove è sempre presente la sua mamma Nadia.

Tra le prelibatezze marchigiane non mancavano il ciavuscolo e il pecorino nonché la composta di visciole. Ho respirato subito aria di casa. Cresciuto nel borgo di Urbisaglia in provincia di Macerata, famoso per il parco archeologico romano di Urbs Salvia (il più esteso delle Marche) e la sua maestosa rocca, Marco con la mamma milanese e il papà Patrizio di Urbisaglia sicuramente ha condiviso con la famiglia le tradizioni marchigiane e quelle lombarde. Ma diamo a lui la parola nel locale di Ripa di Porta Ticinese aperto nel 2024.

Chi è l'imprenditore Marco Cosimi?

"Sicuramente un ragazzo rimasto attaccato alle sue radici marchigiane e cerca di diffonderle, propagarle in una nuova città, in un nuovo contesto, valorizzando i prodotti della propria terra."

Come è nato il progetto BlueM?

"È un progetto nato "per sbaglio". Tutto è iniziato con il COVID che, nonostante i disagi e le sofferenze che ha creato a tutti noi, per me è stato un momento di grande riflessione.

Grazie al lockdown ho avuto il tempo materiale e mentale per ripensare alla mia attività nata come bar tavola fredda. Ho realizzato, durante la pausa forzata, che dovevo portare qualcosa di nuovo e di unico nella mia attività. Il bar offriva alcuni prodotti della mia terra natia ma non sufficienti a garantirne un'unicità. Il periodo del COVID è stato per me un acceleratore, mi ha fatto comprendere di dovermi posizionare nella mia professione e ciò non è successo solo a me, ma anche a tanti altri. Dovevo avere assolutamente un'identità chiara. Allora mi sono posto la domanda: come posso offrire quel valore in più? La risposta è stata: Le Marche! E quindi è iniziato il processo di trasformazione del bar tavola fredda in Bottega Marchigiana con un percorso di valorizzazione dei prodotti del territorio.

Da subito ho riproposto i Vincisgrassi, "un must" della domenica a casa mia e poi i tortellini alla norcina, un sugo umbro che condivide i 300 g di tortellini che mia nonna Emma mi faceva trovare fumante quando tornavo dall'Istituto Alberghiero Girolamo Varnelli di Cingoli.

Tornavo affamato alle 15 circa, dopo un'ora di viaggio in corriera e quel piatto fumante pacificava subito la mia fame. La mia nonna originaria di Mogliano, paese ai confini con l'Umbria, è cresciuta con "inclusioni" culinarie della regione confinante."

Quale bagaglio ti ha lasciato l'esperienza all'alberghiero?

"Sicuramente tanta "teoria" dei prodotti e delle materie prime e delle varie preparazioni e naturalmente il diploma che mi ha permesso di aprire le attività. La tecnica invece l'ho appresa attraverso i vari stage e le diverse attività lavorative prima di aprire il mio locale. Sono stato uno chef della griglia e ho lavorato in diversi locali."

Il nostro Marco ha fatto una bella gavetta come i grandi che si rispettano e oggi, non ancora ventinovenne, ha due locali nella movida milanese. "Sarebbe presuntuoso dire che mi sono fatto da solo. Alle mie spalle ho sempre avuto la famiglia che mi ha supportato sia economicamente ma soprattutto credendo nel mio progetto. A 16 anni ero già in cucina mentre i miei coetanei avevano il tempo per fare altro. Ho pelato tante patate e pulito le valve di tante cozze."



Tanta umiltà e tanto allenamento, come un atleta che si rispetti, per poter realizzare questo progetto.

"Lo devo anche a mio padre che mi disse: se la scuola non ti piace, vai a lavorare. Non avevo tanta scelta!"

Perché il locale si chiama BlueM? Qual è l'origine del nome?

"Il nome è nato un po' per gioco. Ripartiamo dal bar tavola fredda aperto nel 2019 quando mi sono trasferito a Milano senza alcuna esperienza di gestione. C'era bisogno di un nome che lo distinguesse dai soliti bar. Mi piaceva ricreare un locale blu e l'abbiamo chiamato allora Blu Bar Milano in via Lanzone. Dopo il COVID è nata la Bottega Marchigiana ma abbiamo deciso di lasciare il Blu perché non volevamo perdere l'iniziale clientela. Un rischio che non potevamo permetterci. Era un passo importante e non volevamo stravolgere tutto da subito. Abbiamo aggiunto una M al nome. M come Marche, M come Milano, M come Marco. Il vero brand è però Bottega Marchigiana."

A questo punto mi chiedo: quel blu è il blu dei suoi occhi?

Come è stata la risposta del pubblico?

"Molto positiva. Con l'apertura del locale dopo il COVID non ho potuto convertirmi immediatamente e del tutto come avrei desiderato, mi mancava la forza economica. Il COVID mi aveva costretto a richiedere un finanziamento per poter fronteggiare i debiti accumulati in quel periodo. Le trasformazioni sono state graduali e hanno richiesto tre anni nei quali è stata realizzata anche una piccola ristrutturazione del locale. In questo periodo abbiamo analizzato la richiesta dei piatti proposti sul menu e privilegiati rispetto ad altri. Il prosecco è stato sostituito con la passerina marchigiana che fin da subito ha riscosso un grande consenso."

Personalmente amo molto la Galantina, un polpettone elaborato ricoperto con il pollo disossato che si mangia freddo. Ma è un piatto che Marco propone solo periodicamente nel suo menù perché riferisce non essere ancora molto conosciuto e apprezzato. È un prodotto strettamente territoriale e di nicchia.

Quali sono i tuoi progetti futuri?

Ridendo risponde "Andare in pensione! Il mio sogno è aprire anche un locale a Roma perché sono innanzitutto un tifoso della Roma e poi perché credo che ci sia una grande affinità tra Roma e le Marche proprio per la vicinanza geografica. Ma devo tanto a Milano! Per il momento è un sogno nel cassetto". Bisogna anche vivere di progetti!

Quale messaggio puoi lanciare ai giovani?

"Non mollare mai!" Se nel mio piccolo avessi mollato dopo il COVID con la prima difficoltà (e ce ne sono state tante) o con un imprevisto (ho avuto un incidente e sono stato fuori per diverso tempo) sarebbe stata una sconfitta. Invece ho tenuto duro! Bisogna perseverare. Ho ancora le mie lacune a livello imprenditoriale, professionale, e umano però non mollo."

Che cosa significa per un giovane come te la parola sacrificio?

"Quello che faccio ora. Non ho un giorno di riposo. Sacrificio per me significa inseguire un perché. È quello che dicevo qualche giorno fa a un amico: non apri un'attività per un puro interesse economico ma per un perché. Nel mio caso far conoscere il mio territorio, le Marche, il luogo dove sono nato."

Cosa fa Marco Cosimi nel tempo libero?

"Lavoro tanto sia a casa che operativamente nei locali. Ma la mia passione resta il calcio. Sono un tifoso con un passato da calciatore, ho giocato nel livello massimo di promozione. La pace la trovo quando mi alleno e pratico questo sport." Non voglio rubargli altro tempo e lo ringrazio per avercene dedicato un po'.



SEGUICI

sui nostri canali social



ORGOGGIO MARCHIGIANO

MENU

ANTIPASTI E TAGLIERI • PRIMI PIATTI • CRESCHE FARCITE E
CRESCHE GOURMET • FRITTI • CARPACCI E TARTARE
CICCIA MARCHIGIANA • INSALATONE • CONTORNI • DESSERT

SERVIZI

PAUSA PRANZO • CENA • FESTE DI LAUREA
COMPLEANNI • MENU AZIENDE • CATERING • GIFT CARD

LE MARCHE A MILANO

Via Lanzone, 27 - 20123 Milano (MI)
+ 39 0297386209 | +39 3315666679

Ripa di Porta Ticinese, 97 - 20143 Milano (MI)
+39 0299251093 | +39 3284535548

info@bottegamarchigiana.net
www.bottegamarchigiana.net