

SCANDALIZZARSI & INDIGNARSI, SENTIMENTI OBBLIGATORI DEI CALABRESI ONESTI

Chi si occupa, come il sottoscritto, di comunicazione dovrebbe essere abituato a non scandalizzarsi per frasi o pensieri da altri espressi. E invece il sottoscritto ha ancora volontà e coraggio di scandalizzarsi di fronte a cadute di stile che non solo passano inosservate ma che insultano e infastidiscono oltre ogni misura. Soprattutto se hanno ad oggetto la nostra Terra.

"E-polis", 27 novembre scorso, edizione di Roma. A pagine a 14 l'articolo della collega Adelaide Pierucci sulla condanna dell'automobilista a dieci anni per avere ucciso una copia di ragazzi. Commento del difensore del reo, così come riportato: <Una pagina nera della giustizia italiana... Il mio cliente non è un killer. Qui non stiamo parlando della strage di Duisburg ma di un incidente stradale>. Trovate qualcosa di scandaloso in tale dichiarazioni oppure riuscite a giustificarle? Io appartengo alla schiera (forse poco nutrita) di chi - ripeto - si scandalizza. Avrei decine di riflessioni su questo che ho appena scritto ma ne spendo solo una: vi sembra culturalmente e professionalmente serio che un avvocato se ne esca fuori con una strumentalizzazione simile, che usi un evento tragico e terribile come quello di Duisburg a misura di responsabilità e di pena?

Lascio aperta la porta all'eventuale dibattito, che con piacere ho notato essersi già instaurato a proposito di un mio scritto. Ma proprio perché di comunicazione mi occupo, voglio essere obiettivo fino in fondo e non negare alcuni pro-fili di Calabresità deviata.

"Malpelo", il programma di inchieste di Alessandro Sciortino, in onda su La 7. Ricordate il reportage su Gioia Tauro e il Porto? Ne veniva fuori una cittadina dove si respirava aria di 'ndrangheta, omertà, collusione, lavoro nero, vigliaccheria e ignoranza; al contempo, un ambiente dove la realtà appariva uniforme, piatta, imm modificabile nella sua crudezza. "La Repubblica", ancora giorno 27 novembre. Riporto fedelmente: <Anche il bar degli 007 in via Bissolati...

segue a pagina 2

SOMMARIO

SCANDALIZZARSI & INDIGNARSI, SENTIMENTI OBBLIGATORI DEI CALABRESI ONESTI	pg 1
100 ANNI DAL TRAGICO TERREMOTO	pg 2
TRADIZIONI NATALIZIE: PRESEPIO E L'ALBERO DI NATALE	pg 3
PAOLO RISPONDE: RITUALI	pg 3
ERNESTO & LEBANON: 21/09	pg 4
UN' ABBRUZZESE IN CALABRIA: E SE IL NUOVO PAVAROTTI PARLASSE CALABRESE?	pg 4
TORRONE DI NATALE (ORIGINI E STORIA)	pg 5
ERNESTO & LEBANON	pg 6
AUGURI IN ARMONIA	pg 7

LA POESIA

Lamentu postumu d'un Verru metafisicu du Sprumunti

Sort'amara Mala sorti Passa 'n'annu e 'rriva a morti.	Senza mancu Dir'amenna Mi 'ffiraru Di la nnenna
E' filici 'u nascimentu Mangi e mbivi Senz'abbentu	Mi 'mpindìru E c'un marrazzu Mi tagghiaru 'u cannarozzu
Mbivi e mangi Dormi e futti Pirchi Ddiu Pirdun'a tutti	Sort'amara Mala sorti Passa 'n'annu e 'rriva a morti.
'N'annu 'nteru Fu 'mbarratu Ghianda, trussi, simulatu,	O Madonna D'u Carmelu Chi proteggi Di lu celu
pira, puma castagnazzi, mbiviruni, ficarazzi, susumelli e zucarati elisiri e cremolati	Chista celebri Casata Risalenti A la crociata
Sort'amara Mala sorti Passa 'n'annu e 'rriva a morti.	Santu 'Ntoni Di li Porci Chi 'ndi 'llumini Ch'i torci;
Com'a Jesù Bambineddu Mi crisciru 'nto stazzeddu	e Vvui Santi Cherubini Varantiggia D' 'i suini: non vvi pigghia gran pietati si lu scempiu rimirati?
'n capu 'n'annu Senza tara Pisuliava Du' cantara	Chistu nobili Rampollu Trasformatu 'n capicollu?
Ma 'na sira I lampi e trona Chi pariva 'a notti Jona	Rassu, frittuli, satizzi, spuntaturi,



segue da pagina 1

dopo il Cafè de Paris di via Veneto... e la Rampa di piazza di Spagna>. Un tris di alto livello, che attesta la capacità di penetrazione della criminalità organizzata nel tessuto economico romano; e la Capitale reagisce sbalordita. Questo è il "made in Calabria" della Calabria deviata. E chissà quante ognuno di noi avrebbe da raccontarne, se potesse. Perché allora non darne testimonianza qui, su questa nostra newsletter? Si accetteranno contributi anche firmati con il solo nome, giusto per non essere del tutto anonimi.

Credo di interpretare il sentimento di tutti i soci di Armonia Social Club e dei lettori di Auseria. Credo che possa essere non un gesto da eroi bensì da Calabresi autentici e che hanno due forze potentissime da usare: la scrittura e le idee.

Perché, sia chiaro: la vera Calabria siamo noi.

Alfonso Palumbo - Roma/Reggio Calabria

100 ANNI DAL TRAGICO TERREMOTO

Il 28 dicembre del 2008 ricorda una triste ricorrenza per la Provincia di Reggio e la Calabria tutto. Di seguito riportiamo una sintesi dei fatti per:

- mantenere vivo il ricordo di una delle tante e continue tragedie sismiche che caratterizzano la vita nella nostra Terra;

- un abbraccio simbolico alle migliaia di vittime ed alle loro famiglie.

Oggi credo che ognuno di noi "reggini" abbia un avo perso in quella terribile notte di un periodo che doveva essere di festa.

Il Terremoto di Messina e Reggio del 1908 è considerato uno degli eventi più catastrofici del XX secolo. Si verificò alle ore 5:21 del 28 dicembre 1908 e in 37 "interminabili" secondi danneggiò gravemente le città di Messina e Reggio Calabria.

Gli addetti all'osservatorio Ximeniano annotarono: "Stamani alle 5:21 negli strumenti dell'Osservatorio è incominciata una impressionante, straordinaria registrazione: "Le ampiezze dei tracciati sono state così grandi che non sono entrate nei cilindri: misurano oltre 40 centimetri. Da qualche parte sta succedendo qualcosa di grave."

Il 28 dicembre 1908, lunedì, alle ore 5,21 del mattino, nella piena oscurità e con gli abitanti immersi nel sonno, un terremoto (uno dei più potenti della storia italiana), che raggiunse i 7,1° grado della scala Richter (11-12° nella scala Mercalli), seguito da un maremoto, mise a soqquadro le coste calabro-sicule con numerose scosse devastanti. Gravissimi i danni riportati da Reggio Calabria e da molteplici altri centri abitati del circondario. Sconvolte le vie di comunicazione stradali e ferroviarie nonché le linee telegrafiche e telefoniche.

L'illuminazione stradale e cittadina venne di colpo a mancare a Messina, Reggio, Villa San Giovanni e Palmi. Ai danni provocati dalle scosse sismiche ed a quello degli incendi si aggiunsero quelli cagionati dal maremoto, di impressionante violenza, che si riversò sulle zone costiere di tutto lo Stretto di Messina con ondate devastanti stima-



te, a seconda delle località della costa orientale della Sicilia, da 6 m a 12 m di altezza. Lo tsunami in questo caso provocò molte vittime, fra i sopravvissuti che si erano ammassati sulla riva del mare, alla ricerca di un'ingannevole protezione. Le località più duramente colpite furono Pellaro, Lazzaro e Gallico sulle coste calabresi. Gravissimo fu il bilancio delle vittime: Messina, che all'epoca contava circa 140.000 abitanti, ne perse circa 80.000 e Reggio Calabria registrò circa 15.000 morti su una popolazione di 45.000 abitanti. Secondo altre stime si raggiunse la cifra impressionante di 120.000 vittime, 80.000 in Sicilia e 40.000 in Calabria. Altissimo fu il numero dei feriti e catastrofici furono i danni materiali. Numerosissime scosse di assestamento si ripeterono nelle giornate successive e fin quasi alla

sugna, frizzi

e curcuci
e supprizzati
e buredda
'nturcinati.

'Na sciumara
'i sangunazzu
Chi sdillaga
For' 'o stazzu...

Chist'è chiddu
Chi rimani
Di li porci
"sprumuntani"

D' 'i nimali
E d' 'i cristiani
D' 'i marchisi
E d' 'i viddani

D' 'i francisi
E d' 'i taliani
Di li dami
E d' 'i bbutani.

Com'u fùtteri
È la vita
Pocu dura
La partita.

Non pertantu
Est'obbrigata
Tuttu l'annu
La scialata.

Non pirditi
Mancu 'n ghior-
nu
'A spartenza
È senza tornu.

Carlo d'Inzillo - Roma/Reggio Calabria

fine del mese di marzo 1909.

Le due città persero così gran parte della memoria storica legata a quella che era stata l'evoluzione urbanistica nei secoli precedenti; inoltre caserme ed ospedali in entrambe le città subirono danni gravi.

Secondo alcuni studiosi, il DNA degli abitanti dello Stretto è stato modificato dal radon, un gas radioattivo comunemente presente in natura, che aumenta di concentrazione in caso di terremoto. Ecco un articolo su La Repubblica: "Messina, nel terremoto il mistero del Dna", di Alberto Bonanno, La Repubblica del 17 marzo 2007

http://www.repubblica.it/2007/03/sezioni/scienza_e_tecnologia/messina-terremoto/messina-terremoto/messina-terremoto.html

Giuseppe Modafferi - Archi (RC)



2/7

TRADIZIONI NATALIZIE : PRESEPIO E L'ALBERO DI NATALE

Come ogni anno, nel mese di Dicembre, in ogni famiglia ci si prepara al rito delle festività natalizie. I preparativi per celebrare la venuta di Gesù Cristo sono i più vari: dalla preparazione del presepio, all'addobbo dell'albero di natale - spesso un abete naturale o "ecologico".

Il presepio come lo vediamo realizzare ancora oggi ha origine, secondo la tradizione, dal desiderio di San Francesco di far rivivere in uno scenario naturale la nascita di Betlemme, con personaggi reali: pastori, contadini, frati e nobili tutti coinvolti nella rievocazione che ebbe luogo a Greccio la notte di Natale del 1223; episodio poi magistralmente dipinto da Giotto nell'affresco della Basilica Superiore di Assisi.

Primo esempio di presepio inanimato, a noi pervenuto, è quello che Arnolfo di Cambio scolpì nel legno nel 1280 e del quale oggi si conservano le statue residue nella cripta della Cappella Sistina di S. Maria Maggiore in Roma. Culla di tale attività artistica fu la Toscana, ma ben presto il presepio si diffuse nel regno di Napoli ad opera di Carlo III di Borbone e nel resto degli Stati Italiani.

La diffusione a livello popolare si realizza pienamente nell'800, e da allora nelle famiglie che vogliono portare in casa i personaggi della simbologia cristiana, in occasione del Natale si costruisce un presepio non solo

seguendo i canoni tradizionali delle scuole presepiali del passato, ma anche usando materiali più diversi e ambientazioni meno consoni alla tradizione.

L'albero di Natale invece, si è inserito oramai a pieno titolo quale elemento di festa di colore e di gioia nella tradizione natalizia.

Ma veniamo all'origine di questo simbolo e del perché abbia assunto nei secoli tale ruolo. Il suo culto ha origini antichissime, non si conosce la data in cui l'uomo lo usò per la prima volta associandolo al fuoco come rituale del fulmine e dell'albero in fiamme; si può parlare di centomila anni fa, di certo il ricordo di questo evento è stato mantenuto per millenni. Come rito di purificazione, agli dei veniva offerto il fuoco "rubato" assieme ad alcune offerte sacrificali e che veniva svolto appendendo i doni ai rami di un albero sacro e dandolo poi alle fiamme. Tutti trascorrevano momenti felici svolgendo il rito, ed era sempre possibile mangiare e bere quello che rimaneva delle offerte sacrificali.

Quest'ultimo punto è molto importante poiché sia allora che oggi quei riti religiosi non erano soltanto occasioni solenni ma anche momenti di allegria e baldoria, in cui si mangiava e si beveva a sazietà e si scacciavano gli spiriti del male. In tutto questo veniva dato un significato speciale agli alberi "sempreverdi" come il vischio, l'agrifoglio e l'edera.

Il vischio era sacro ai greci e ai romani e rappresentava l'energia vitale; le tribù germaniche ritenevano che chiunque passasse sotto il vischio venisse baciato da "Freya" la loro dea della fortuna.

La quercia era l'albero sacro del fuoco per i greci e i druidi celtici, mentre per le tribù nordiche questo simbolo era rappresentato dall'abete.

In tutte le antiche tradizioni troviamo associazioni rituali con alberi, fulmini o tronchi, in forma di candele sacre e grandi falò; in Calabria, ad esempio, si produce un torrone che ha la forma di tronchetto, il cosiddetto "torrone gelato" (buonissimo!). Il 25 Dicembre i Greci celebravano le loro Helia (da Helios, il Sole), festività invernali che associavano il ritorno del sole. Nell'antica Roma questo era riferito al Solstizio d'Inverno in cui si celebrava il (Sol Invictus) la rinascita del Sole Invitto.

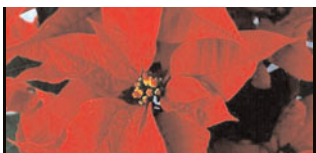
segue a pagina 4

PAOLO RISPONDE

RITUALI

Lo spunto per scrivere queste note me lo ha fornito il portiere dell'Inter Julio Cesar, dopo un goal messo a segno dalla sua squadra, ha ringraziato il Signore volgendo lo sguardo al cielo e segnandosi con la croce, per la verità non è il solo che pone in essere rituali del genere. Infatti, moltissimi sono i calciatori che prima di entrare in campo si raccomandano al loro Dio per il buon esito della gara. Ho sentito dire di alcuni che gettavano nel campo dei cioccolatini perché, dicevano, che il dio del campo è un dio goloso, per non parlare poi del Trap nazionale che portava con se una bottiglietta di acqua di Lourdes con cui aspergeva abbondantemente il prato. Dal punto di vista psicologico, tali gesti, hanno una funzione calmante, servono infatti a ridurre il surplus di ansia che prima di ogni competizione un atleta può avere, solitamente, i più "evoluti" si affidano a tecniche psicologiche come il training-autogeno o altre tecniche cognitivo-comportamentali, per affrontare la gara in condizioni ottimali, ovvero con quella "carica" giusta che favorisca l'azione tecnica e muscolare, senza inibirla come succede a chi ha un sovraccarico di ansia. Molti, invece, preferiscono imbrigliarla in una serie di rituali magico-superstiziosi che fanno sorridere quei sostenitori che non contagiati dalla malattia del tifo osservano in maniera tranquilla, mentre i "tifosi" partecipano ai rituali dei loro beniamini con grande trasporto e anche più degli stessi protagonisti. Mi vengono in mente i guerrieri omerici, ma a quell'epoca esistevano una miriade di dei nell'olimpico ed ogni schieramento in campo aveva i propri protettori, quando non scendevano direttamente nell'agone si limitavano a dare suggerimenti e consigli. Oggi, mi pare, invece, che esista un solo Dio messo in grave imbarazzo dai suoi fedeli che militano in formazioni opposte e chiedono contemporaneamente il suo aiuto. Una bella lotta potrebbe esserci tra Allah e il Dio dei cristiani, già fortemente impegnati in affari più seri come le guerre vere, per poter perdere tempo con una partita di calcio.

Paolo Praticò - Reggio Calabria





UN'ABRUZZESE IN CALABRIA

E SE IL NUOVO PAVAROTTI PARLASSE CALABRESE?

Da quando collaboro con Armonia non solo il numero di calabresi che conosco è cresciuto a dismisura, ma il mondo sembra improvvisamente parlarmi solo di Calabria... I meccanismi di selezione ed elaborazione delle informazioni del cervello sono davvero incredibili!

Molto probabilmente fino a qualche mese fa non avrei fatto nemmeno caso a quel minuscolo articolo su una rivista che invece la settimana scorsa mi ha fatto esclamare stupita: "Il nuovo Pavarotti è calabrese?!"

Ebbene sì! Si chiama Giuseppe Filianoti, è nato a Reggio, ha 34 anni e contratti in Europa ed America fino al 2014!

A scoprirlo, nel 1997, fu Riccardo Muti che lo volle subito nell'Accademia del Teatro alla Scala. L'anno dopo già debuttava a Bergamo, diretto da Daniele Gatti, quindi iniziava il giro dei teatri di casa nostra e poi via, all'estero.

Ecco cosa dice di sé in varie interviste.

"Per cantare bisogna emozionarsi per primi e ci vuole rigore, io da Calabrese sono cocciuto. Studiavo canto a Reggio e Lettere a Messina, era dura ma lo volevo. A 23 anni avevo già finito l'università e all'accademia della Scala non perdevo una sola prova. Se cresci dove non c'è nulla sei avido di conoscenza e impari a fare i conti con la realtà: farcela era difficile quindi ho studiato anche giornalismo, non ho puntato subito sul canto. Poi però alla Scala mi hanno detto o qui o là".

Dopo l'ultima applaudita recita della Favorite di Donizetti, nell'edizione 1840, al Carlo Felice di Genova e reduce da una standing ovation al Metropolitan di New York, nel ruolo di Edgardo in Lucia di Lammermoor, Filianoti resta con i piedi per terra. "Ho cominciato la mia vera carriera, con un'opera di Donizetti (Dom Sébastien), ho avuto la soddisfazione più grande che un tenore possa avere, proprio con un'altra opera di Donizetti al Met, ho amato Genova e il suo mare durante le recite di Favorite, ma il mio sogno era cantare Werther. Amo questo ruolo per la sua musica che sento molto vicina al mio essere, ma inconsciamente anche per rendere omaggio al mio irraggiungibile maestro. Un altro ruolo

segue a pagina 5

Le festività dette "Saturnalia" e "Calende", periodi durante i quali si scambiavano i doni, si adornavano gli alberi, le case ecc...

In seguito la Chiesa cattolica stabilì che tale giorno fosse dedicato alla nascita di Cristo. Ma è nel tardo Settecento, il secolo illuminista, che l'Albero di Natale assume il significato che oggi conosciamo.

Rocco Epifanio - Oppido Mamertina (RC)

ERNESTO & LEBANON:

21/09

Continua sulle pagine di Ausonia l'esperienza in Libano del nostro amico Ernesto. L'articolo che segue è un'interessante spezzato della vita Libanese in una giornata di settembre.

"La città è deserta, tra Ramadan ed il fatto che sia domenica; ne approfittiamo per fare un pò i turisti - il traffico quotidiano di Beirut è infernale, non esiste segnaletica orizzontale, non esistono le strisce pedonali, la polizia è praticamente ignorata, ed anche questa inciviltà è frutto di 15 anni di guerra civile che hanno sconvolto il Paese e "deviato" quasi un'intera generazione della popolazione.

Basta fare pochi metri per passare da una zona turistica, ove abbondano negozi di classe, ad un'altra decisamente più chiusa, devastata dai bombardamenti israeliani.

Saranno diverse le occasioni in cui tenterò di fotografare/riprendere ed il

tassisti, o Valeria che sta qui già da un mese, mi riprenderanno. Da qui in poi con ogni singolo scatto nelle zone più "chiuse" avrò la sensazione di rubare qualcosa a quella gente.

Pranziamo in un posto arroccato sul mare, di fronte alle famose Pigeon Rocks, la cucina Libanese è davvero ottima; ad un certo punto sentiamo delle raffiche in lontananza, ma sembriamo gli unici a preoccuparsene davvero; qui è più o meno la normalità, potrebbe trattarsi di un semplice matrimonio, ove si usa sparare per festeggiare!

L'episodio si ripeterà in serata, ma questa volta gli spari li sentiamo dal patio di casa nostra, e decidiamo di aspettare un'oretta prima di uscire a cena..

Quello che mi ha impressionato è vedere, al mare, esclusivamente uomini; le pochissime donne vanno nelle minime ma ben attrezzate strutture balneari, completamente chiuse rispetto al resto della spiaggia.

Vediamo i primi carri armati agli incroci - postazioni fisse - poi ci spostiamo a Place de l'Etoile, dove Valeria ci dice che è facile notare la presenza di agenti dei servizi segreti siriani; in questa splendida piazza, di chiara impronta francese (sullo stile parigino) una volta si trovava l'Ambasciata Italiana, che ora è stata spostata per ragioni di sicurezza.

La sera rimaniamo in Gemmayze, e trascorriamo una serata divertente in un paio di locali: l'accoglienza riservata agli stranieri (agli italiani in particolare) è davvero calorosa."

Ernesto Clausi - Rende (CS)



TORRONE DI NATALE (ORIGINI E STORIA)

Uno degli attori principali della tavola calabrese nel periodo di Natale è il Torrone. Di seguito riportiamo le sue origini; nasce con sorpresa in luoghi lontani dalla Nostra Terra; col tempo abbiamo apprezzato la sua bontà e siamo diventati "eccellenti" produttori ed esportatori in tutto il mondo.

Diverse e misteriose sembrano essere le ipotesi sulle vere origini di questo caratteristico dolce. Sembra che già in epoca romana fosse diffusa la prassi di terminare i banchetti con un dolce fatto di miele, albume e mandorle. Secondo la testimonianza di Plinio, tra gli abitanti della odierna Torino era diffusa la preparazione di un piatto chiamato "Aquicelius", composto di pinoli delle Alpi e miele. Nel 116 circa a.C. Marco Terenzio Marrone il Reatino citava invece il gustoso "Cuppedo" : impasto di miele, albume e nocciole da cui tra l'altro sarebbe derivato il termine "Cupeto" con cui tradizionalmente viene indicato il torrone in molte zone dell'Italia meridionale.

Non c'è dubbio tuttavia che i romani gustassero un dolce molto simile al torrone odierno, che tra l'altro si prestava - per forma, consistenza e possibilità di conservazione anche ad elevate temperature - ad essere consumato dai legionari durante le loro lunghe campagne. Del resto una tesi piuttosto accreditata fa risalire l'etimologia della parola torrone al latino "torrere", che significa, tra l'altro, abbrustolire, arrostitire, tostare, essendo primo ed indispensabile ingrediente del torrone la nocciola o la mandorla abbrustolita o tostata.

L'altra probabile ipotesi circa l'origine del torrone ci porta invece molto lontano dal bacino del Mediterraneo, e precisamente in Cina, luogo da cui storicamente proviene la mandorla. Da questa lontana terra, poi, l'antenato del moderno torrone si sarebbe diffuso in territorio arabo, e di conseguenza in Italia e in Spagna. Il torrone sarebbe quindi una variazione della famosa "Cubbaita" o "Giuggiolena", dolce arabo fatto di miele e sesamo. In un testo tradotto dall'arabo al latino da Iambobino da Cremona, vissuto da la fine del XII e l'inizio del XIII secolo, si trovano riferimenti ad un tipico dolce composto di mandorle, zucchero, miele e spezie. In realtà il piatto sembra rifarsi più all'attua-

le croccante, in quanto negli ingredienti manca l'albume e sono invece presenti mandorle sgusciate, zucchero seccato e tritato in porzioni uguali, posti sul fuoco con aggiunta di acqua di rose ben zuccherata e aromatizzata dalla canfora. In Italia, tra il 1100 e il 1150, Gherardo Cremonese tradusse il "De medicinis e cibus simplicibus", scritto dal medico di Cordova Abdul Mutarrif, in cui venivano esaltate le virtù del miele e veniva citato un dolce arabo: il "Turun". Il termine sarebbe poi entrato a far parte del patrimonio linguistico iberico, e solo successivamente in quello italiano, tanto che un testo spagnolo del 1475 riporta: "Turron: cierta golosina... almendras (mandorle) y miel", facendo presumere la provenienza iberica di questo dolce. Tuttavia, è solo all'alba del XVI secolo che si fa tradizionalmente risalire l'inizio della produzione di torroni in Spagna.

La parola "Torrone" comparirebbe invece per la prima volta all'interno dei testi italiani del '500 (come ad esempio nell'opera del Messimburgo) e non c'è dubbio che cenni espliciti al consumo (e, indirettamente, alla produzione) del torrone si trovino numerosi già a partire dal XVI secolo. C'è una data precisa, tuttavia, cui si fa tradizionalmente risalire la nascita del torrone moderno: è il 25 ottobre 1441, giorno in cui a Cremona si celebrano le nozze tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, futuri genitori di Ludovico. La leggenda vuole che il dolce commissionato in quest'occasione fosse modellato in modo da riprodurre la torre campanaria del duomo - il noto "Torrazzo" - da cui avrebbe preso peraltro il nome. Anche se formalmente se ne fa risalire l'invenzione a questo preciso evento, pare che gli abitanti di Cremona conoscessero ed apprezzassero il torrone fin dal Medioevo. In effetti, grazie alla sua posizione strategica - lungo le sponde del Po - la città si presentava fin dall'epoca come un importante centro commerciale, crocevia di traffici mercantili tra l'Oriente e il bacino del Mediterraneo, meta in cui affluivano ricchi carichi spezie e stoffe preziose. A tal punto l'importanza di Cremona crebbe nei secoli, che durante la prima metà del XIII secolo, la città fu eletta capitale del Nord Italia dall'imperatore Federico II, che vi si stabilì con

segue a pagina 6

segue da pagina 4

che vorrei interpretare è quello di Des Grieux nella Manon di Massenet e poi mi piacerebbe cambiare e cantare nell'opera di Stravinskij The Rake's Progress".

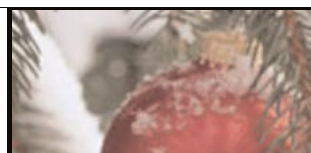
Quest'anno ha realizzato il sogno di cantare il Werther a Las Palmas, dove il suo indimenticato maestro Alfredo Kraus ha lasciato un ricordo indelebile. Il 7 dicembre sarà il protagonista del Don Carlo di Verdi che apre la stagione alla Scala e con il Metropolitan ha contratti fino al 2010!

I giornali americani elogiano la sua voce, la sua tecnica, il suo fisico e dicono addirittura che Donizetti sembrava proprio che per il ruolo di Edgardo si fosse ispirato a lui. E Filianoti commenta sobrio:

"Li ringrazio. Io studio molto la parte vocale, ma anche il personaggio ed il pubblico sente questa mia dedizione. Resterà indimenticabile per me, nella Lucia del Met, dopo la romanza dell'ultimo atto, vedere gli spettatori alzarsi in piedi alla fine della mia romanza e sommergermi di pezzetti di carta ricavati dai programmi, come fossero coriandoli. Erano talmente tanti da formare una cortina fumogena e questa specie di barriera affettuosa è stata una fortuna perché così poche persone hanno potuto vedere quanto io, considerato un freddo, fossi felice e commosso".

Se siete curiosi ascoltatelo subito su: <http://www.youtube.com/watch?v=vE AOFgqw76U&feature=related>
Per maggiori informazioni questo è il suo sito ufficiale: <http://www.giuseppefilianoti.it/>

Natascia Giangiulio - Casoli (CH)



5/7

segue da pagina 5



la sua corte (e quindi, presumibilmente, anche con i suoi cuochi). La corte federiciana, fortemente connotata in senso multi-etnico e multiculturale, rappresentò di fatto un importante punto di contatto fra la cultura Occidentale, latina ed araba, e non è improbabile che proprio agli spezieri e ai cuochi di Federico II si debba la rielaborazione del dolce proveniente dalle lontane terre dell'Islam.

A questo punto è facile immaginare come il dolce a base di mandorle, miele, e albume preparato per il matrimonio di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza abbia rivestito in quella particolare occasione un ruolo decisamente strumentale. E' probabile infatti che il ricorso a questa specialità fosse dovuto in massima parte alla sua "consistenza": la più adatta a sostenere e mantenere in piedi la "scultura". In ogni caso, è significativo che a partire dal XV secolo Cremona comincia ad imporsi come centro primario nella produzione del torrone, ed a legare il suo nome a questo prodotto che fin da allora - complice la denominazione e l'aspetto molto simile, come si è detto, al Torrazzo - diventò uno dei simboli della città ed il mezzo più efficace per propagandare il nome nel mondo. Al livello storico/documentaristico, molte sono le tracce esplicite relative al consumo del torrone già a partire dal XVI secolo. Un testo del 1543 riporta prove dell'acquisto di torrone effettuato presso un tale Speziale dell'Incoronata da parte del Comune di Cremona, operazione finalizzata ad omaggiare varie autorità locali (soprattutto di Milano, in cui spesso venivano inviati messaggeri, oratori e rappresentanti per trattare questioni relative alla città). Un altro testo riporta i ringraziamenti espressi da alcuni funzionari spagnoli alla città di Cremona per il dono di "scatole 30 torrone, et albarelli (vasetti) de codogni in zucaro et 13 salami". Pare inoltre che gli ambasciatori cremonesi caldeggiassero espressamente l'atto di regalare il dolce in occasione del Natale... un gesto da compiere per addolcire i politici e guadagnarsi qualche facilitazione durante i negoziati, ma che però si è tramandato fino ai nostri giorni, tramutato nel più popolare "cesto" natalizio.

Giuseppe Modafferi - Archi (RC)

LE RICETTE DI ZIA NATALINA

ZIPPULI CU L'ALICI

INGREDIENTI

- 3 porzioni di farina di semola di grano duro, ad es. 750 gr. ;
- 1porzione di farina doppio zero, ad es. 250 gr;
- 1 cubetto di lievito di birra ;
- q.b. acqua e sale;
- filetti di acciuga;

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in un pò d'acqua tiepida e quindi procedere ad impastare la farina in un ciotola sufficientemente grande (in previsione della lievitazione), aggiungendo il sale e man mano dell'acqua tiepida.

Da notare che l'impasto deve risultare quasi liquido alla fine.

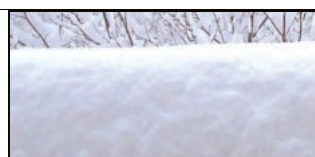
Fare lievitare in ambiente caldo, coprendo ad esempio la ciotola con un canovaccio e una coperta di lana... magari vicino al camino.

Non rompere l'impasto mentre lievita. Quando sarà ben lievitato (avrà circa raddoppiato il volume) incominciare a prendere l'impasto da un lato, con le mani un pò bagnate, e continuare in quella direzione inserendo all'interno un filetto d'acciuga.



Friggere in abbondante olio extravergine di oliva e gustare calde calde...la vigilia di Natale non possono proprio mancare dalle nostre tavole!

Domenica Deciccia - Caulonia (RC)



AUGURI IN ... ARMONIA

Il 13 dicembre, Armonia Social Club ha organizzato un "dolce" incontro nella capitale, per rendere doveroso omaggio alla tradizione dolciaria calabrese. Protagonisti della serata i prelibati dolci tipici delle varie località della Calabria, il torrone, il panettone con i fichi, i fichi secchi e quelli ripieni di mandorle o noci e ricoperti di cioccolato; le susamelle e le piparelle; il tutto accompagnato da gustosi passiti ed amari di provenienza calabra e spumanti per il brindisi.

Tale iniziativa ha coinvolto la comunità "esocalabra" stanziata a Roma, creando un allegro clima di festa e di incontro tra persone che sentono la necessità di condividere la magia dell'atmosfera natalizia, mantenendo vive le tradizioni di origine.

Un grazie alla ditta Delizie di Calabria e d'Italia, Via dei Serpenti, 9/10 (www.deliziedicalabriaroma.it) di Roma che ha offerto buona parte dei dolci dimostrando sensibilità ed attaccamento alla tradizione.

La serata ha visto la partecipazione dell'on. Domenico Naccari, esocalabro Doc, il quale ha manifestato apprezzamento per simili iniziative che hanno come fine mantenere viva una cultura e rafforzare un'identità che fenomeni di globalizzazione "commerciale" tentano di offuscare.

La serata è terminata con brindisi augurali, rinnovando l'appuntamento al prossimo anno ed anticipando il prossimo evento culturale previsto per la primavera: esaltare le qualità terapeutiche dello spaghetto con la 'nduja.

Piparelle



DELIZIE DI CALABRIA
ROMA

HOME PAGE SALUMI
FUNGHI OLI & VINI
FORMAGGI VASERIA

Vendita Prodotti Tipici Calabresi

Nel punto vendita di Delizie di Calabria a Roma, potrete trovare tutte le specialità dei prodotti tipici calabresi. Abbiamo un'ampia scelta di funghi (freschi o confezionati), vaseria (dalle salse piccanti alle marmellate), formaggi dai più comuni ai più caratteristici, i salumi più tradizionali come la 'Nduja e la soppressata ed una vasta selezione dei migliori vini calabresi.

Prodotti Tipici Calabresi di prima scelta
La qualità dei prodotti tipici Calabresi è garantita dall'accurata scelta della materia prima e da una lavorazione che ripercorre la tradizione millenaria della terra di Calabria.

Le delizie di Calabria
Sono composte da prodotti di materie prime coltivate in condizioni assolutamente naturali. Una lavorazione artigianale, attenta a conservare al prodotto finito le qualità organolettiche che gli sono riconosciute da sempre, costituiscono il punto forte dei prodotti tipici calabresi.

DELIZIE DI CALABRIA E D'ITALIA

www.deliziedicalabriaroma.it

ROMA
VIA DER
SERPENTI
9/10 E
20A/21

TEL.
06 4825904

Susumelle



Fichi ripieni di mandorle



Per articoli, commenti, contatti e segnalazioni :
armonia_club@virgilio.it

Per acquisto spazi pubblicitari:
armonia_club@virgilio.it

IL PROVERBIO

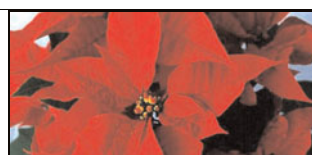
I NICOLA FINO A LUCIA CRISCI
LU JORNU NU PASSU I PUDIA,
I LUCIA FINO A NATALI CRISCI
LU JORNU NU PASSU I CANI,
I NATALI NPOI CRISCI LU
JORNU NU PASSU DI VOI.

NUMERI GIÀ PUBBLICATI

Dal primo numero di Ausonia a quest'ultima pubblicazione, sono passati diversi mesi che ci hanno visti impegnati in un progetto a cui oggi guardiamo con soddisfazione perchè sinonimo del lavoro armonico e spontaneo tra la "redazione" e tutti gli amici che mensilmente contribuiscono con i loro interventi. Per ringraziarvi, per rendervi ancora più partecipi e per distrarvi sul divano leggendo una copia di Ausonia, abbiamo pubblicato tutti i numeri precedenti su un sito web raggiungibile all'indirizzo
<http://newcom.altervista.org/ausonia/>

Buona lettura!

Finito di impaginare il 21/12/08
Grafica : Domenica Deciccia



7/7