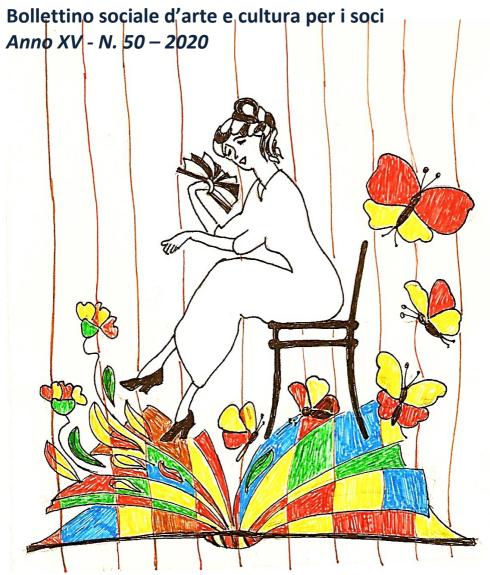
maccarino



Associazione Culturale "Mino Maccari"

Sede Sociale: c/o Pro-Loco, Piazza Arnolfo n.9/A - 53034 Colle di Val d'Elsa (Si)



La divulgazione dell'arte e della cultura è un nostro impegno, aiutaci a realizzarlo, sostieni l'attività dell'associazione con un piccolo contributo:

Associazione Culturale Mino Maccari - Colle di Val d'Elsa (Si)

iban: IT78W0867371860001002011392

Collabora alla realizzazione di questo bollettino, hai una poesia nel cassetto? Un piccolo racconto? Una vignetta? Se sei interessato a pubblicarla sul nostro bollettino inviala alla nostra e-mail: associazione@minomaccaricolle.it

sono disponibili spazi pubblicitari sul nostro bollettino, per informazioni: associazione@minomaccaricolle.it

IL MACCARINO N. 50 – ANNO 2020

Pubblicazione a cura della Associazione Culturale "Mino Maccari"

Direttore Responsabile

Antonio Casagli

Capo Redazione

Gennaro Russo

Collaboratori

Alessia Baragli, Ilaria Di Pasquale, Serena Gelli, Daniela Lotti, Fabio Nelli

Fotografia

Archivio Associazione Culturale "Mino Maccari"

Stampa

Associazione Culturale "Mino Maccari"

Redazione e amministrazione

Associazione Culturale "Mino Maccari"

Per informazioni

tel. 0577/920389 fax 0577/920389

www.minomaccaricolle.it - e-mail: associazione@minomaccaricolle.it

Copertina di Alessia Baragli

in attesa di registrazione presso il tribunale

(in sottofondo l'opera di Mino Maccari - Il Cavalletto - 1915)



Tamara de Lempicka

(Varsavia 1898 – Cuernavaca 1980)

Tra un centinaio di dipinti, si potrebbe riconoscere i miei, il mio obiettivo era: non copiare. Creare un nuovo stile, ... colori chiari e luminosi... Nel mio modello un ritorno all'eleganza".

(Tamara de Lempicka)

Tamara de Lempicka, pseudonimo di Tamara Rosalia Gurwik-Górska, nasce

il 16 maggio del 1898 a Varsavia da una facoltosa e benestante famiglia: la madre, polacca, Malvina Decler ed il padre, avvocato ebreo-russo, Boris Gurwikseguito Górski. Α della prematura scomparsa del padre, dovuta al divorzio secondo le dichiarazioni dell'artista, o ad un suicidio secondo altre ipotesi, Tamara vive con la madre e i suoi due fratelli (Stanisław e Adrienne), sostenuta dalla famiglia Decler e vezzeggiata dalla nonna 1907 compie Clementine. Nel importante viaggio in Italia insieme alla nonna materna, durante il quale scopre la sua passione per l'arte.

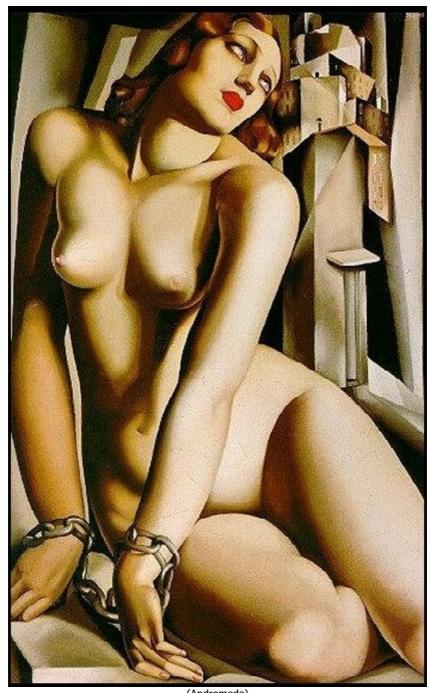


(Ragazza con i guanti)

I suoi studi, seguiti dalla nonna Clementine, sono effettuati presso due importanti ed autorevoli collegi: a Losanna in Svizzera e a Rydzyna in Polonia.

Nel 1914, dopo la morte della nonna Clementine, disobbedendo alla volontà dei genitori, interrompe gli studi e si trasferisce a San Pietroburgo, presso la zia Stefa Jansen dove, durante una festa, conosce il giovane e brillante avvocato Tadeusz Lempicki di cui si innamora. I due si sposano nel 1916, poco prima dello scoppio della rivoluzione russa.

A causa dei movimenti rivoluzionari la coppia si trasferisce prima a Copenaghen, dove si trovavano i genitori di Tamara, e poi a Parigi.



(Andromeda)

Nel 1920, poco dopo la nascita della figlia Kizette, Tamara decide di dedicarsi alla pittura ed inizia a frequentare l'Académie de la Grande Chaumière, prendendo anche nello stesso tempo lezioni da Maurice Denis e André Lhote affinando il suo stile personale, fortemente influenzato delle istanze artistiche dell'Art-Decò, ma al contempo assai originale. Nel 1922 espone al Salon d'Automne, la sua prima mostra in assoluto. In breve tempo divenne famosa come ritrattista col nome di Tamara de Lempicka.

Nel 1928 divorziò dal marito per legarsi affettivamente al barone Kuffner, che sposerà nel 1933. Dopo aver viaggiato per l'Europa, ivi compreso in Italia e in Germania, nell'estate del 1939, all'inizio della Seconda Guerra Mondiale, Tamara ed il coniuge si trasferiscono negli Stati Uniti d'America, a Beverly Hills in California. Negli Stati Uniti la pittrice allestisce numerose mostre sia a New-York, che a Los Angeles e San Francisco. Nel 1943 si trasferisce nuovamente stabilendosi con il marito a New-York, dove continua la sua attività artistica. In Italia, dopo un lungo periodo di silenzio presenta, nel 1957, alla Galleria Sagittarius di Roma le sue nuove opere. Dopo la morte del marito, il barone Kuffner, nel 1962 Tamara va a vivere a Houston in Texas, dove sviluppa una nuova tecnica pittorica consistente nell'utilizzo della spatola al posto del pennello. Le sue nuove opere, vicine all'arte astratta, sono accolte freddamente dalla critica, tanto che la pittrice decide di non esporre più i suoi lavori al pubblico.



(il bacio)

Nel 1978 si trasferisce a Cuernavaca in Messico dove, il 18 marzo 1980, muore nel sonno. Come da sua volontà, il suo corpo venne cremato, e le ceneri furono sparse dall'amico, conte Giovanni Augusta, sul vulcano Popocatepetl.

Tamara de Lempicka, la donna che disse "no" a Gabriele D'Annunzio.



L'avventura con D'annunzio, poteva significare per lei l'inizio del successo e del passaggio alla "dolce vita'.

L'intenzione del Vate era quella di aggiungere Tamara alla lunga fila delle sue amanti, ma per Tamara, era solo un'occasione per farsi pubblicità: un ritratto del grande D'Annunzio eseguito da lei, le avrebbe portato enormi benefici in campo artistico ed avrebbe accresciuto la sua fama. Il Vate sembrava fosse pazzamente innamorato di lei e questo lusingava l'artista.

Dall'esame della corrispondenza epistolare, si evince che fu proprio Tamara a proporre al poeta un primo incontro:

Tamara De Lempicka

"Venerdì. Caro maestro e amico (come spero ed intensamente desidero), sono appena arrivata a Firenze!!! Perché proprio Firenze? Per lavorare, per studiare i cartoni del Pontormo, per purificarmi al contatto della vostra arte sublime! Quanto mi rattrista non poter esprimere le mie idee.

Sarei così felice di poter parlare con voi, di confidarvi i miei pensieri! Credo che voi siate l'unica persona che tutto può capire e che non mi definirebbe pazza, voi, che avete visto tutto, che avete vissuto tutto, che avete provato di tutto. Per Natale ritorno a Parigi. Passo per Milano dove conto di trattenermi per due giorni. Volete che passi anche da voi (in senso buono s'intende)? Io ne sarei così felice! Voi no? Vi invio, caro fratello, tutti i miei pensieri, quelli buoni e quelli cattivi, quelli scurrili e quelli che mi fanno soffrire.

Tamara de Lempicka."

D'Annunzio non se lo fa ripetere due volte: "venite al Vittoriale, troverete qui riunite le Muse dell'Arte, della Musica e della Letteratura".

Quando Tamara arriva al Vittoriale, tutta la casa viene messa in subbuglio. Il Vate ha deciso di fare le cose in grande e, per l'arrivo di Tamara, fa sparare un paio di cannonate a salve dall'incrociatore 'Puglia' che si trova 'alla fonda' nel parco della villa, accompagnando ogni sparo con l'augurio sonoro "Alla Polonia indipendente! Alla vostra arte! Alla vostra bellezza!" Tamara non è disposta a cedergli e fa la leziosa.

Il Vate si irrita, non essendo abituato ad essere respinto e l'apostrofa con parole crudeli: "Voi non siete una signora, ma nient'altro che una cocotte, una cocotte molto accorta, lo ammetto. Solo la cortesia mi impedisce di farvi mettere alla porta dalla più umile delle mie serve. Eppure io rimarrò un signore fino alla fine, lo faccio per vostro marito, che d'altra parte posso solo compatire per avere avuto in sorte una donna come voi. Pranzerò con voi per ritirarmi molto presto: alle dieci e mezzo aspetto la visita di una giovane amica che passerà la notte con me".

Passarono insieme altre giornate simili finché la bella polacca non rivelò le sue vere intenzioni: il ritratto, "Può darsi che non vogliate toccare quest'argomento perché non conoscete i miei prezzi" A quel punto, il poeta si irritò e la cacciò fuori di casa: "come avete detto, Madame? Se credete di poter parlare in questo modo con Gabriele D'Annunzio vi sbagliate. Addio!"

Qualche giorno dopo, D'Annunzio, pentito, le inviò una pergamena, con una poesia, dedicata a lei, "La donna d'oro" ed un portagioie con un anello di argento massiccio, sormontato da un gigantesco topazio. Tamara fu molto dispiaciuta di non aver eseguito quel ritratto, ma col 1927, la sua carriera subì una grossa impennata e non ebbe più bisogno delle raccomandazioni del Vate. Ma il suo topazio lo portò fino alla fine.



Rafaela su sfondo verde (part)



ninfa dalla hontà d'amore.

Fabio Salvatore Pascale

"Carezze" è la terza raccolta poetica del nostro amico e collaboratore Fabio Salvatore Pascale, dopo Scintille e Tracce. Il filo che lega le tre raccolte è presente già nei titoli, che rappresentano le varie sfaccettature che la poesia assume: nasce come una scintilla, lascia nel lettore una traccia della sua emozione e diventa una carezza, un tocco lieve e affettuoso. La delicatezza di quest'ultimo titolo è tipica dello stile di Fabio Salvatore, ma è anche frutto di una raggiunta maturità poetica. Le sessantanove poesie presenti nella raccolta sembrano effettivamente carezze delicate che vengono offerte a chi legge, entrano in punta di piedi nella quotidianità del lettore e tramandano una sensazione di dolcezza come il ricordo di un bel panorama, un elemento naturale che cattura la nostra attenzione, le parole di una persona cara, una carezza inattesa. "*Carezze*" si articola in tre sezioni: *Dillo con un fiore, Istanti* e *L'amor che muove il sole e l'altre stelle*. Una raccolta tra cielo e terra dove la natura prende vita e i pensieri umani leggeri nell'aria volano come zucchero filato.

Fabio Salvatore Pascale nasce a Napoli il 28 maggio 1983, originario della provincia di Caserta, vive oggi a Montesano S/M (SA) dove si dedica alla sua professione di agente dei Carabinieri del Nucleo Forestale. Da sempre coltiva la sua innata passione per la scrittura e in particolare per la poesia. Ha partecipato a numerosi concorsi letterari tra cui diverse edizioni del Premio "Pegaso"; compare tra i vincitori del Premio "Giovanni Paolo II" edizione 2008 con la poesia "Pace a questa notte" e dell'ultima edizione del Premio "Ev-viva la Mamma" con la poesia "Lode a te Mamma". Nel 2013 si aggiudica il secondo nel premio letterale "Unica Milano 2013" e pubblica la sua prima raccolta di poesie "*Scintille*" composta da due sezioni: *La mia anima è come il vento* e *Riflessioni* passando dall'istintivo puro al riflessivo e meditato poetico.

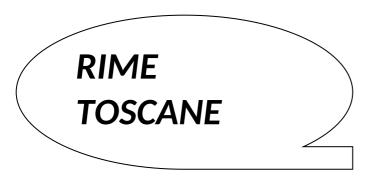
Nel 2014 si classifica primo nel premio "Marco Pozza 2014" e pubblica il suo primo saggio "*Generazione senza biglietto*" puntando il suo sguardo sulla situazione giovanile nell'Italia di oggi con un'analisi attenta sulla crisi dei valori giovanili e le loro cause, evidenziando alcune responsabilità del contesto sociale generale.

Nel 2015 pubblica la sua seconda raccolta di poesie "*Tracce*" suddivisa in tre sezioni: *Il ciclo della natura, Le laudi* e *Il disimpegno dell'uomo* dove la natura umana e la natura ambientale sono protagoniste, intrecciandosi e rincorrendosi e dipendenti l'una dall'altra.

Nel 2016 ritorna alla saggistica pubblicando il libro "*Con i lividi sul cuore*" affrontando la tematica della violenza sulle donne con una cronologica ricerca ed il suo evolversi nel tempo.

Nel 2018 pubblica il suo primo libro di racconti "*Fragili esistenze*". Tre racconti che hanno per protagonista la nostra società multietnica e multiculturale evidenziando la fragilità umana e la sua forza di reagire.

Nel 2020 l'ultimo suo lavoro "*Carezze*" una raccolta di liriche dolci e delicate.



Domenico Di Giovanni

Firenze 1404/Roma 1449

I sonetti del Burchiello



incisioni di Mino Maccari



Non son tanti babbion nel Mantovano, Nè falci, nè ranocchi in Ferrarese, Nè tante barbe in Ungheria Paese, Nè tanta poveragliaè in Milano;

Nè più superbia hanno i Franciosi in vano, Nè più sentenze in Dante non s'intese, Nè più pedanti stanno per le spese, Nè tanto sangue mangia un Catalano:

Nè tante bestie vanno a una fiera, Nè più quartucci d'acqua in Fonte gaio, Nè a i Servi miracoli di cera:

Nè più denti si guasta un calzolaio, Nè in più occhi è sparsa una panziera, Nè tante forche merita un mugnaio;

Nè tanti sgorbi fa l'anno un Notaio, Nè sono in Arno tanti pesciolini, Quant'è in Vinegia zazzere e camini.

(continua nel prossimo numero)



Penne Valdelsane

UN RAGAZZO DI BOTTEGA

(di Raulo Rettori)

Nasceva a metà del mese di aprile, alla "terza ora della notte", quando il cielo era zeppo di stelle e dai campi tutt'intorno si spandeva un profumo di erba e di fiori che da poco avevano preso a sbocciare tutti insieme.

Ogni pendice del Montalbano, da qualsiasi lato si guardasse, era costellata di questi nuovi germogli giù giù fino a lambire, nella valle, le tortuose rive dell'Arno.

Un olezzo diffuso che, diluito alla brezza notturna, vellicava le narici e rallegrava i cuori.

Si era nel centro della Toscana fra le tante meraviglie delle città-torri.

Quella notte, in una casa colonica di Anchiano, né bella, né brutta, solo un po' sgaruppata all'esterno, una contadina del posto, aveva dato alla luce un bimbo.

Pochi intimi a far corona all'evento, come se fosse un affare da passar sotto silenzio, come a voler stendere sopra un velo di dimenticanza.

Neppure ser Piero, il padre, notaio del circondario, che si era ben guardato dall'assistere al parto, quasi come a celarsi dietro un anonimato di facciata, di fronte ad una realtà che aveva dovuto giocoforza subire contro ogni suo presentimento.

Quel figlio era illegittimo, il frutto adulterino di un amore consumato e non vissuto, con quella popolana delle sue terre, ancorché giovane e bella e forte di carattere e nel fisico.

Quei primi vagiti risuonarono lungo la scarpata del monte e rimbalzarono sui terrazzamenti degradanti, sorretti da improvvisati muri a secco per dar posa ad olivi e vigneti di quella terra aspra e fertile allo stesso tempo.

La finestra appena socchiusa per rinfrescare la stanza, con nuova aria, tanto era il tepore di quelle prime notti di Primavera.

E tanti i rumori che provenivano dai campi, di piccoli animali insonni nel buio delle frasche e delle fronde.

Giù in basso si intravedeva qualche raro bagliore all'angolo della via ed i tetti del paese che facevano pensare ad una imbarcazione a due alberi.

Quello anteriore si identificava con la torre della Rocca dei Conti Guidi, l'altro, il posteriore, con il campanile della Chiesa di Santa Croce.

Un centro storico noto anche come "Castel della Nave", come dai più era appellato.

Fu battezzato sui marmi del Battistero della Chiesa di Santa Croce, non lungi dall'altro Santuario della S.S. Annunziata, di più grande portanza.

Solo il nonno Antonio appuntò su di un suo registro l'avvenimento, che certo non doveva esser stato motivo di letizia ed allegrezza, dato che i genitori non furono presenti, perché non congiunti in matrimonio.

Sacrilego sarebbe stato il presentarsi a quella funzione, perché non riconosciuti ed accettati dalle sacre leggi di Santa Romana Chiesa.

Il bimbo crebbe sano e forte ed anche con "belle fattezze", lassù in campagna, nella modesta casa della madre, che per lui ebbe sempre una certa ritrosia a tenerselo troppo stretto al petto: era il figlio della vergogna e della sua non felice ventura.

Dopo alcuni anni, quando avrebbe dovuto iniziare a dar corso agli studi, il padre lo avocò a sè nella cittadina sottostante in coabitazione con i loro nonni e con lo zio.

Costoro furono i suoi primi ed unici precettori.

Nel frattempo, quando già grande, il padre Piero lo affigliolò riconoscendolo, dandogli un nome ed un casato, facendolo così sortire dall'anonimato.

Nel proseguo della vita, ben quattro mogli si succedettero entro il talamo nuziale del padre.

La morte al tempo era compagna assidua di puerpere e di giovani madri ed i decenni sfoltivano i connubi ben più di frequente che annullamenti, ripudi e divorzi.

La terza delle quattro gli dette sei figli ed altri sei, in seguito, le portò in dote l'ultima sua fiamma, sposata in tarda età, certo per un accomodamento familiare.

Così il giovinetto, durante l'arco della vita, si ritrovò a condividere gli affetti e gli spazi del focolare domestico, invero parsimoniosi e morigerati, con altri dodici fra fratellastri e sorellastre, tutti più giovani di lui, con i quali ebbe pochissimi e sporadici rapporti.

Vicissitudini certo che non riuscirono a riscardargli l'animo, come pure il padre non si era dimostrato mai abbastanza prossimo al suo afflato.

Il giovinetto, che per molti anni era rimasto nel vecchio borgo, in campagna, a contatto con il nonno, ebbe lì il suo più grande riferimento affettivo, e forse l'unico ed il più sincero.

Ed è lì che si avviò la sua educazione, "caotica, disordinata e piuttosto discontinua" senza un reale orientamento e programmi stabiliti.

Tanto che, senza nessuna guida ed alcun governo, fra le tante bizzarrie, prese anche a scrivere a rovescio con la sinistra, in maniera speculare rispetto ad una scrittura normale.

Furono anni di libertà e spensieratezza, senza ammaestramenti ed indirizzi calati dall'alto e neppure circondato da quell'amore, che solo dei genitori presenti non avrebbero dovuto far mancare.

Ma alla morte dei nonni fu giocoforza trasferirsi a Firenze, in una grande casa, di una stretta via del centro, in coabitazione con quella miriade di familiari, per lui quasi sconosciuti e con cui non sembrava intrecciare rapporti soddisfacenti, sia per le differenza di età, sia per quei labili vincoli di sangue.

Il padre, in virtù del suo ministero, che nel frattempo lo aveva maggiormente preso, e per le conoscenze allacciate fra la borghesia fiorentina, si affaccendò ad impiegare questo suo primo figlio in qualche attività per lui soddisfacente.

In considerazione anche della sua provata vivacità, pur avendo vissuto fino allora confinato in un piccolo borgo della campagna Toscana, per tanto tempo, e insofferente alla sempre più insostenibile frequentazione di casa, già orfano di madre, gli fu proposta dal padre una occupazione presso una delle botteghe più rinomate della città.

Accompagnandolo personalmente, fece sì che venisse accolto, come primo impiego, nella bottega dell'amico pittore Andrea Del Verrocchio, che a quel tempo, in città, era considerato la massima espressione artistica, con influenza sociale e conoscenze altolocate.

Era guesta, riconosciuta in tutta Firenze, una fucina di nuovi talenti.

Tanti lì se ne erano formati, tanti sul momento la frequentavano e pareva che il buon andamento non fosse destinato ad arrestarsi per il futuro.

A costui non parve, invero, che quel giovane difettasse di attitudine ed impegno.

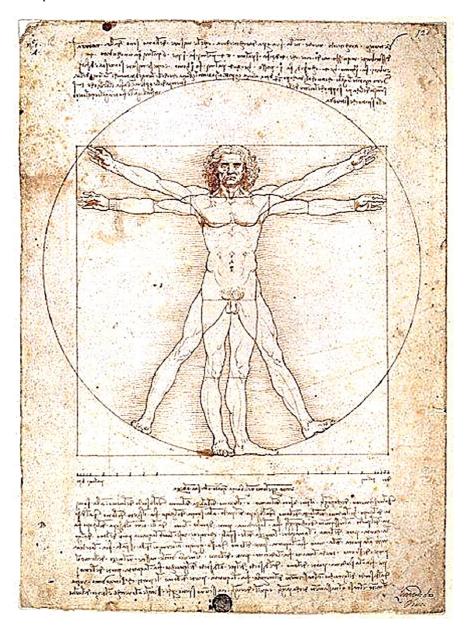
Non è ben certo se l'età di quell'ingresso fosse a quattordici anni, ma si vociferava che già ai dieci anni risalisse questo avviamento.

Era un giovine fantasioso e pieno di iniziativa, ma anche instabile, e si diceva che "cominciasse molte cose e poi inspiegabilmente l'abbandonasse".

Ma indubbiamente non gli faceva difetto la voglia di sperimentare e di imparare.

E chi di lui ebbe nel tempo a discettare, gli attribuiva "qualità trascendenti la sua natura e di essere meravigliosamente dotato di bellezza, grazia e talento in abbondanza".

Non ci fu dubbio che quel giovane proveniente dalle campagne dei dintorni di Vinci, avrebbe fatto carriera in quella bottega per poi spiccare il volo per lidi ben più lontani ed alti. Il suo nome era Leonardo.



MORTE IN DIRETTA

(di Paolo Golini)

Non poteva più tornare indietro. Tardi per tutto. Quando si trovò di fronte il cassiere del Banco Centrale, Paolo non poteva fare altro che andare fino in fondo.

Anna non sapeva perché quella mattina Paolo si fosse alzato così presto. Non sapeva che il trambusto fatto in bagno non era per accomodare piastrelle rotte, come le aveva accennato la sera prima, ma per recuperare la 45 che teneva nascosta sotto al pavimento. L'aveva baciata sulla bocca, come faceva tutte le mattine appena alzato, e carezzato il viso, prima di uscire. L'aveva lasciata a letto in una posizione che sembrava andare bene. Anna aveva tossito tutta la notte e lui era rimasto seduto a fissarla aspettando che le passasse. Aveva provato una rabbia infinita. Occorrevano soldi, per curarla, che non avevano.

Il cassiere del banco centrale sorrideva, perdendo tempo con i clienti. Si era alzato vispo quella mattina. Niente lo riguardava. Tranne la scelta del nuovo orologio da polso e un buco nell'ombrello. Aveva bevuto il suo bel caffè caldo e dato un occhiata alla cronaca e al meteo. Non riportava nessun omicidio ne rapine. Solo stupri quella mattina. Niente di cui preoccuparsi. Si recò al lavoro sollevato, tanto non pioveva. Paolo era in fila alla cassa contrassegnata con il numero tre. Le altre due casse erano vuote. Un uomo in fondo alla sala controllava dei fogli passandoseli da una mano all'altra, aveva un'espressione poco convinta, era appena uscito dalla stanza del direttore e non sapeva se tornarci oppure uscire, l'indecisione lo tratteneva. Nella sala dietro al bancone due impiegate stavano lavorando. Oltre a Paolo e all'uomo che pensava, nella banca c'era un altro cliente, lo teneva d'occhio attraverso la porta socchiusa dell'ufficio. Solo la cassa numero tre era servita da un impiegato, sulle altre due il vetro antiproiettile chiudeva ogni rapporto. Solo la tre aperta. Una apertura normale giornaliera con il suo orario scandito dalla turnazione e pausa caffè e imprevisti, qualora si fossero presentati. Ma per lui era la porta del destino. Il numero era rosso racchiuso in un ovale di plastica bianca, ingiallita col tempo. Sul muro alla sua destra un manifesto molto colorato invitava i clienti a contratti a lungo termine. I soldi seguivano un percorso indicato da frecce e diagrammi, un giro tortuoso ma intuibile il suo approdo. Prima del suo turno c'era solo una

signora, il cassiere le stava stampando il saldo contabile. Era una donna esuberante stretta in un vestito rosso e curata eccessivamente da apparire solo un buon manichino. Anna era il suo contrario. Il suo profumo intenso lo fece barcollare. Non c'era più abituato, a casa stagnava un odore marcio che rodeva ogni cosa. Paolo appoggiò la mano sul calcio della pistola, il pollice sul cane, pronto ad armarlo al momento di estrarla. Era quello che più desiderava. Si volse all'uscita, il signore con i fogli in mano non prendeva decisioni. L'altro ancora seduto discuteva. La signora in rosso salutò sorridendo staccandosi dal bancone. Ancora quel profumo in movimento cercò di sorprenderlo. Trattenne il fiato.

Il cassiere le rispose -Torni a trovarci- Non aveva ancora tolto un sorriso stolto dalla faccia, quando rivolto a Paolo disse

-Prego signore-

Paolo infilò la mano sinistra nell'apertura sul vetro che scorre sopra il bancone, e che separa gl'impiegati dal pubblico. Prese il cassiere per il cravattino e lo tirò a se spiaccicandogli il muso contro il vetro. Gli ficcò la 45 in bocca e disse

- -Dammi tutti i soldi o ti spappolo il cervello-
- -Uhm...mmm- rispose quello, succhiando la canna. Da quella posizione mise sul banco i soldi che riuscì a prendere dal cassetto sotto il bancone. A Paolo sembrarono già tanti e disse con disprezzo
- -Basta, basta- e strapazzò la dentatura del cassiere con la canna della 45. Prese tutto e si diresse all'uscita. Le due impiegate restarono sedute. Una delle due guardò il cassiere, l'altra mise la mano sopra la cornetta ma senza toccarla. Paolo passò davanti al signore con i fogli.
- -Cazzo disse l'uomo, un ladro, il direttore è un maledetto imbroglione-. Finalmente aveva scoperto l'inghippo.

La porta scorrevole si aprì, si richiuse e si riapri, Paolo strinse il sacco, gli sembrarono tanti davvero e incredibilmente facili. Tre o quattro parole dette con la grinta giusta stavano per cambiare la loro vita. Era sicuro di avere oltrepassato la soglia del destino. Uscito dalla banca si mescolò, camminando calmo, alla gente sulla via. Non si voltò indietro né guardò avanti. Seguì il flusso a capo basso per una ventina di metri. Poi svoltò verso la piazza della cattedrale. Salì la scalinata, entrò in chiesa e uscì da una porta laterale. Gli era sembrata una buona idea quella della chiesa, preparando il piano di fuga. Si sarebbe trovato in poco tempo dall'altra parte della città, fuori dalla zona calda. Per un istante gli balenò l'idea di rubare la cassetta delle elemosine, una preda facile dopo avere rapinato una banca, si sentiva forte e eccitato ma non riuscì a concentrarsi sul come organizzare la cosa e lasciò perdere. Era esaltato e confuso allo stesso tempo. In quel

momento dentro la chiesa era lui il vero Dio. Attraversò la strada. Sopra le strisce pedonali lo investì un motociclista. Il cozzo fu tremendo. Paolo volò in aria. Dalla 45, quando ricadde sull'asfalto, partì un colpo, la pallottola si conficcò nel display dell'orologio di una farmacia, bloccando lo scorrimento dei numeri. I soldi, sbarazzatisi del sacchetto, volarono in aria come volantini pubblicitari lanciati da un auto in corsa e raccolti in fretta. Paolo era a terra fracassato. Lo soccorsero due attrazioni del circo Rama, il nano Maciste e la cavallerizza Pink. L'illusionista che li accompagnava non intervenne. Lei gli tamponò qualche ferita, Maciste lo trascinò per le braccia cercando di rimetterlo insieme. Lo trasportarono all'ospedale, ma morì sull'ambulanza.

A casa, Anna si era alzata dal letto e seduta su una delle due poltrone del salotto, guardava la televisione. Sul canale l8 Star Illusion davano un telefilm. Il poliziotto disse:

-Ha pagato per le sue colpe, portatelo all'obitorio, qualcuno dovrà riconoscerlo-

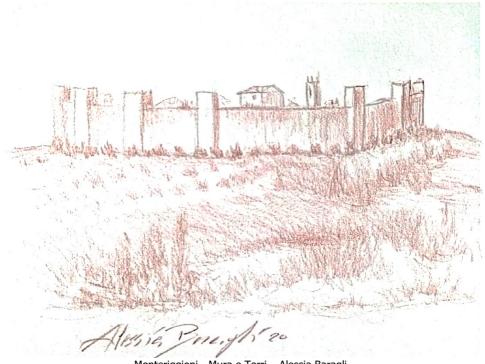
I due portantini sollevarono quel corpo per le gambe e per le braccia e lo caricarono sull'ambulanza che partì a sirene spiegate. Anna spense la televisione con il telecomando, si alzò barcollando dalla poltrona, prese un giornale qualunque e si rimise a letto ad aspettare.



Monteriggioni **Borgo perfetto**

(Testo e disegni di Alessia Baragli)

Un piccolo borgo ancora racchiuso che conserva intatta la sua fortezza originale. Situato in toscana nella provincia di Siena. Per girare tutta Monteriggioni bastano pochissimi minuti, ha pochissime strade, ma l'impressione che resta nella memoria dura per sempre.



Monteriggioni - Mura e Torri - Alessia Baragli

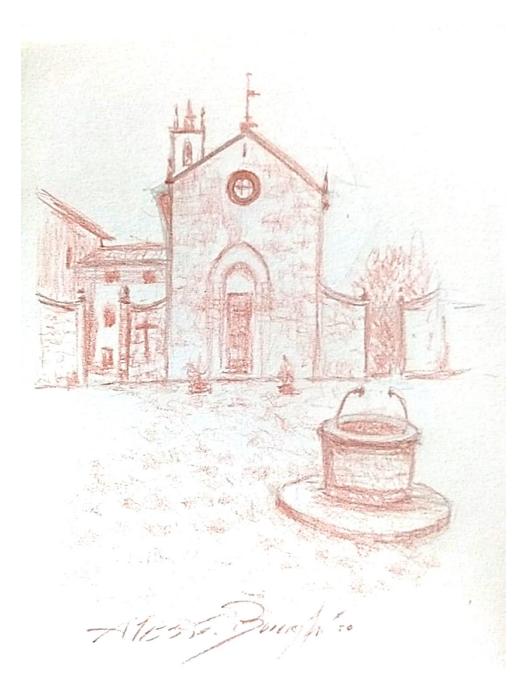
Ci si accorge di aver scoperto un luogo magico, quasi un castello incantato come quelli delle fiabe.

Di sera quando le mura sono illuminate da luci gialle, Monteriggioni sembra quasi un miraggio nel mezzo alle colline senesi, la cerchia muraria e le quattordici torri, la circondano come in un abbraccio. Sono ancora intatte, proprio come quando furono costruite nel Medioevo per difendere e proteggere gli abitanti del luogo e spicca maestoso sopra la collina. Ci sono anche leggende che narrano di cunicoli segreti e passaggi sotterranei, che servivano per comunicare tra il castello e le vicine fortificazioni, raccontando dell'esistenza di una strada che portava fino alla città di Siena.

Monteriggioni è anche un esempio di architettura militare meglio conservati nel mondo. Le mura vennero innalzate nel 1212 e il 1218, rinforzate successivamente tra il 1260 e il 1270. Il borgo si trova lungo la via Francigena, l'importante strada che congiungeva l'Europa a Roma. Era un avamposto fondamentale per difendere il territorio senese dagli attacchi dei fiorentini, tanto che era stata proprio la città di Siena a decidere la costruzione della città fortificata. Durante i secoli di battaglie, Monteriggioni non venne mai espugnata, solo una volta nel 1445 il capitano della guarnigione senese tradì i senesi accordandosi segretamente con i fiorentini, aprendo la porta della città agli invasori. Oggi il borgo all'interno è rimasto integro, riportandoci ancora indietro nel tempo, per le stradine si susseguono negozi di artigianato, nessun rumore di auto sfreccianti, e case in cui ancora abitano persone del luogo. Molti attori, artisti e politici, amano questo luogo magico immerso in un atmosfera rilassante e tranquilla.

In piazza Roma, che troviamo subito dopo aver varcato la principale Porta Franca o Romea, rivolta verso Roma, la piazza principale e unica del paesino, dove si affaccia la Pieve di Santa Maria Assunta, in stile romanico e gotico. Una piccola chiesetta, da sempre il centro attivo del borgo. La chiesa costruita in un'unica navata con l'abside quadrato, dove sono conservati due tabernacoli risalenti al XI sec. e il quadro della Madonna del Vanni; le volte sono a crociera in stile gotico, con il campanile del XVIII sec. E' stato allestito un museo delle armi e delle armature, che ospita fedeli riproduzioni artigianali di armi e armature medioevali e rinascimentali. La sua circolarità perfetta del perimetro la fa apparire come una costruzione realizzata artificialmente, invece è stata ottenuta sequendo le naturali curve di livello del terreno. Intorno alla piazza sono disposti prati e orti, un tempo utili per la sopravvivenza della popolazione in caso di assedio. Il prestigio e la particolarità di questo borgo godono di una fama consolidata oramai dal tempo, anche il sommo poeta Dante Alighieri, lo cita nella Divina Commedia con auesti versi:

"Però che, come in su la cerchia tonda Monteriggioni di torri si corona, così la proda che 'i pozzo circonda torreggiavan di mezza la persona li orribili giganti, cui minaccia Giove del cielo ancora quando tona" (Dante Alighieri - Inferno canto XXXI).



Monteriggioni – Pieve di S. Maria Assunta – Alessia Baragli



Peccati di Gola

a cura del "Il Gran Consiglio della Forchetta"

Pici ai funghi porcini

Durata: 1 h. Difficoltà: Intermedia Origine: Toscana



I pici ai funghi porcini sono un primo piatto tipico toscano. I pici, o pinci, sono una tipologia di pasta simili a spaghetti fatti a mano, solo un po' più spessi, ottenuti lavorando la farina con acqua e senza uovo. Tipologia di pasta originaria del sud della Toscana, vengono spesso abbinati con condimenti molto saporiti, con carne di cacciagione (tipo lepre, cinghiale o anatra) o tartufi e pecorino. Nelle parti

montagnose e più interne della toscana oltre alla cacciagione i porcini sono degli ottimi ingredienti da abbinare a questo formato di pasta.

Ingredienti per 4 persone:

Dosi per circa 400g di pasta:

- 200 gr di Farina di Grano duro
- 50 gr di Semola di Grano duro
- 2 cucchiai di Olio extravergine di Oliva
- Vino bianco o Acqua q.b.
- Sale

Per la preparazione del sugo:

- 400 gr di funghi Porcini
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine di Oliva
- Pepe
- Sale

Procedimento

Per prima cosa occupiamoci della preparazione dei pici. Se li avete comprati già pronti, passate direttamente alla preparazione del condimento di funghi porcini e tartufo.

Altrimenti seguite le indicazioni relative alla preparazione in casa:

Preparazione dei pici

Pesate le farine formando il giusto rapporto 1:4 tra semola e farina di grano duro. Per la preparazione potete utilizzare o il metodo tradizionale che fa uso di un po' di vino bianco per impastare la farina, oppure quello di utilizzare della semplice acqua. Riempite un pentolino con acqua (oltre 200ml di acqua) e aggiungete una presa di sale. Riscaldate l'acqua finchè tutto il sale non sarà disciolto. Preparate una spianatoja e versateci la farina formando la classica fontana. Poi al centro versate metà del contenuto di acqua calda riscaldata nel pentolino e/o un po' di vino bianco. Cominciate a mescolare la farina con l'acqua in modo da farla incorporare gradualmente. Continuate a mescolare e poi guando tutta l'acqua sarà assorbita, aggiungetene altra gradualmente. Impastate fino a raggiungere la giusta consistenza, l'impasto dovrà risultare liscio, compatto, omogeneo ed elastico. Una volta raggiunta la giusta consistenza, fatene una palla, ricopritela con un panno umido e lasciatela riposare per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti, riprendete l'impasto, arrotolatelo su sè stesso formando un panetto oblungo stretto e fino (tipo una baquette). Prendete poi un coltello e tagliatelo a piccole fette ottenendo così delle porzioni più piccole. Per ogni porzione arrotolate e stendete la pasta usando il palmo delle mani per ottenere alla fine dei bastoncini lunghi di circa 3-4 mm di spessore, i pici appunto. Via via consumate tutte le porzioni di pasta, formando via via una serie di pici di circa 20-30 cm di lunghezza. Allineate i pici su di un vassoio dove avrete poggiato un po' di semola di grano duro, e lasciateli asciugare piano piano.

Adesso pensiamo al condimento di funghi porcini.

Se disponete di porcini freschi, allora lavateli, eliminate le parte non buone e poi tagliateli a piccoli pezzi. Se invece avete a disposizione solo porcini secchi, metteteli in una tazza e poi aggiungete un po' di acqua. Lasciateli a mollo per circa 2 ore. Prendete una padella, aggiungete un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio schiacciato (con tutta la buccia) e i funghi porcini a pezzi. Lasciate rosolare il tutto per circa 5-6 minuti, poi smorzate con un bicchiere di vino bianco. Continuate la cottura lasciando evaporare tutto il vino. Eliminate poi lo spicchio d'aglio. Poi prendete una pentola riempitela di acqua e portate a bollore. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungete una presa di sale e poi dopo un minuto calate i pici nell'acqua. Fateli cuocere fino ad avere una cottura al dente (comunque rimangono abbastanza duri). Una volta cotti, scolateli e versateli direttamente nella padella dove sono presenti i porcini. Fate saltare i pici per 4-5 minuti, giusto il tempo per farli insaporire, e poi aggiungete una grattata di tartufo per insaporire. Mescolate per bene e poi impiattate. Servite i pici con porcini e tartufo ben caldi, quarnendo se volete con qualche foglia di prezzemolo.

Vino in Abbinamento: Chianti Colli Aretini DOCG

