



Anno XXV • n° 99 • Settembre 2012

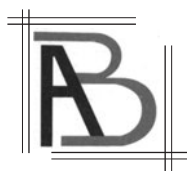
LA LANTERNA

TRIMESTRALE DI CULTURA RIVAROLESE

Trimestrale di cultura rivarolese a cura della Pro Loco di Rivarolo Mantovano - Direttore responsabile: Roberto Fertonani • Autorizzazione del Tribunale di Mantova n. 06/2000 del 20 Giugno 2000 • Direzione, redazione, amministrazione: via Mazzini, 89 - Rivarolo Mantovano • Progetto grafico: Horizonstudio - Rivarolo Mantovano • Stampa: Ed Print - Soave di P.to Mantovano



Enrichetta Motta Tosi riceve un quadro di Wanda Rossi durante la mostra dell'artigianato a Rivarolo (1980).
Ai lati Rosetta Finardi e Francesco Bresciani.



ARREDAMENTI *BETTINELLI*

BETTINELLI SERGIO srl - S.da Provinciale per Bozzolo - 46017 RIVAROLO MANTOVANO (MN)
Tel. 0376.99289 - Fax 0376.959084 - bettinelli.mobili@tiscali.it



SULLE TRACCE DI PADRE VOLTA

Perpetuare il ricordo

*non è soltanto
simboleggiare
la grandezza
della loro opera,
ma è dare anche
salde radici
ai giovani*

Nella giornata più calda dell'anno, un manipolo di avventurosi rivarolesi accompagnati dal gruppo "Amici di Padre Volta" si sono recati a Capriglio a visitare quella che fu la prima parrocchia di Padre Silvestro Volta, e rimirare il luogo in cui scrisse anche il suo primo e indimenticabile romanzo: "Il volto di ognuno".

In questo bellissimo paesino sugli Appennini parmensi abbiamo toccato con mano quanto sia ancora profondo il ricordo del nostro religioso e quanta fede abbia lasciato in tutti coloro che ha incontrato e che gli sono stati vicini. Abbiamo visitato la chiesetta in pietra in cui officiava, i locali dove giungevano i Missionari Saveriani per fare esperienza prima di partire per terre lontane, la grotta di Lourdes ricostruita in miniatura in un parco, e soprattutto abbiamo sentito i ricordi commossi di chi lo ha conosciuto e gli aneddoti che circondavano la sua persona.

Lucia Bocchi, sua antica confidente, ci ha accompagnato in questo viaggio alla ricerca di un rivarolese che ha riempito di umanità ogni persona con cui entrava in contatto. Una suora anziana e minuta ci ha raccontato di come faceva cantare tutti i parrocchiani, con preghiere che lei non ha mai dimenticato; alcuni parrocchiani hanno rammentato il Padre missionario con affetto e stima,

con ricordi di gite sui monti, partite di pallone, ma anche di scappellotti e severe punizioni. Tutti ricordavano una stagione felice della loro vita, segnata dall'incontro con quel religioso ieratico, dalla lunga barba e dal grande cuore. Da Capriglio Padre Volta ha poi spiccato il volo verso il mondo: Africa, Cina, Brasile ed altri luoghi remoti e lontani. Ma a noi piace ricordarlo come un missionario che abbia portato dentro di sé tutte le umili persone che ha conosciuto, sia a Capriglio che a Rivarolo, e che i suoi romanzi, in fondo, non siano che un mezzo per parlare della salvezza dell'uomo, e anche se ambientati in terre esotiche e lontane possiedono come tema la ricerca dell'anima, il dualismo eterno tra la carne e lo spirito che può innalzare o distruggere ogni persona.



Gruppo di Rivarolesi in gita a Capriglio.

Anche in questo numero del giornale dedichiamo ampio spazio al libro pubblicato dalla Fondazione Sanguanini "Il forte di Mwakete", perché ci sembra uno degli avvenimenti culturali più importanti di questa stagione. Il gruppo "Amici di Padre Volta" sta lavorando alacremente per riscoprire ulteriormente questa figura di originalissimo religioso, che fu scrittore, medico, psicologo e filosofo e drammaturgo, e sicuramente è stato un personaggio di altissimo spessore culturale.

Ma altri personaggi importanti di Rivarolo attendono di essere riscoperti e di essere valorizzati per tutto quello che hanno fatto sia per il nostro paese che per la cultura in generale. La Fondazione Sanguanini, grazie all'attività editoriale, sta lavorando per far uscire, nei prossimi mesi, due intense biografie per due personaggi che hanno scritto, col loro lavoro, la loro intuizione e la loro dedizione la storia del nostro piccolo borgo: Cesare Tosi e Padre Giuseppe Baracca.

Perpetuare il ricordo non è soltanto simboleggiare la grandezza della loro opera, ma è dare anche salde radici ai giovani, affinché si rendano conto di vivere e abitare in un paese meraviglioso, che ha saputo creare grandi persone che hanno segnato i tempi.

Il prossimo dicembre la Lanterna raggiungerà il traguardo dei 100 numeri! Un evento non facilmente eguagliabile per una rivista locale di un piccolo paese. Era quello che ci eravamo prefissati anni fa, al tempo in cui era iniziata la nostra avventura, anche se non siamo stati capaci di continuare l'opera in modo libero e indipendente. O forse potevamo anche farlo, ma abbiamo ceduto alla lusinga della sicurezza economica: un

cedimento che spesso costa la libertà, in tutti i settori. Nella collezione della Lanterna è racchiusa la storia di Rivarolo, degli avvenimenti recenti e lontani, la riscoperta di libri e personaggi anche umili, modesti rivarolesi che hanno abitato le nostre mura. Nel giornale hanno trovato spazio non solo i grandi eventi storici, ma anche le piccole idee che hanno permesso di migliorare sempre di più il nostro borgo. Nata come periodico che si sostentava con la vendita in edicola e grazie all'aiuto dei simpatizzanti, la rivista si è poi trasformata in organo di stampa della Pro Loco e da alcuni anni è generosamente finanziata dalla Fondazione Sanguanini. I tempi cambiano, ma la Lanterna è rimasta sostanzialmente immutata dai suoi primi numeri: un misto di cultura alta e cultura popolare che le ha permesso di attraversare un quarto di secolo grazie a tutti coloro che l'hanno sostenuta, dai fidi lettori ai bravissimi collaboratori, che non mancheremo di ringraziare nella prossima uscita "centenaria".

BUONA LETTURA

 **LA LANTERNA**

TRIMESTRALE DI CULTURA RIVAROLESE

ANNO XXV - N° 99

Pubblicazione della

Pro Loco di Rivarolo Mantovano

Esce grazie al sostegno della

FONDAZIONE SANGUANINI RIVAROLO ONLUS

La lanterna è dedicata alla memoria di Rosetta Finardi

COME RIPORTANO LE FONTI STORICHE PIÙ ANTICHE, UNA “CURTE RIVARIOLAS” ESISTEVA GIÀ IL 15 DICEMBRE 837, E SI TROVAVA ALLORA POSTA IN “COMITATU BRIXIENSI”

Nel n°86 (*Giugno 2009*, pp. 4-7) di questa Rivista Culturale, abbiamo trascritto per primi il più antico documento (*6/11/1213*) che riporti il toponimo della “*Plebis de Rivarolo de foris*”, da noi rintracciato tra antiche pergamene alla Biblioteca Statale di Cremona.

Negli ultimi due numeri (n°97-98), abbiamo inoltre puntualizzato la nostra ridatazione corretta al 4 dicembre 734 invece delle precedenti erronee attestazioni al 735 (*Anno Regni Domini Liutprandi XXIII, ind. III*) dell’epitaffio celebrativo di un personaggio longobardo di alto rango, di cui è perso il nome, morto all’età di 57 anni, la cui lapide sepolcrale trovavasi nella suindicata antica Pieve di Rivarolo Fuori.

La preziosità della lastra sta nel fatto che è l’unica epigrafe longobarda, tra tutte quelle che ci rimangono del secolo VIII, che sia datata in modo diretto. [...] Le espressioni usate nei due distici fanno escludere che si trattasse di un guerriero, come fu supposto, senza alcun fondamento però. Secondo l’ultima interpretazione trattasi di un elogio funebre in memoria di una persona di rilievo nell’ambito della società longobarda di quell’ambiente e di quegli anni. Piuttosto, se, come afferma l’epitaffio, le doti morali (e naturali) di questo defunto furono apprezzate da tutti coloro che avevano esperienza di vita e capacità di giudizio, e, inoltre, se le azioni della sua vita furono sempre indirizzate al fine ultimo dell’andare in Cielo, si potrebbe pensare ad un ecclesiastico, non necessariamente investito di un’alta dignità, ma quasi di certo appartenente a una famiglia di grado sociale-economico elevato, come si arguisce dal fatto stesso che il ricordo sia affidato ad un’epigrafe così pregevole e importante per la coltivata forma letteraria dell’epitaffio e per la qualità tecnica della lavorazione della lastra.

- **Ottavio Banti**, Di un’epigrafe longobarda datata poco nota, in: Quaderni ticinesi di numismatica e antichità classiche, vol. XXII, 1993 p.267-269

Quanto sopra ci permette di supporre che il personaggio citato appartenesse ad una famiglia di alto rango, forse residente nel nostro territorio, o comunque proprietaria di una importante tipica azienda curtense longobarda, che un secolo dopo è menzionata dal più antico documento, a noi noto, attestante il toponimo della corte di “*Rivariola*” in cui si insediarono verosimilmente i longobardi bresciani dopo la conquista di Cremona del 21 agosto 603, forse su una preesistente “*villa rustica romana*”.

Ci riferiamo al più antico diploma imperiale carolingio che elenca complessivamente i beni immobili del monastero bresciano di S. Giulia di Brescia, emanato il 15 Dicembre 837, dal palazzo regio di Maringo, da Lotario I re d’Italia dal 817 ed imperatore aggiunto dal 823, figlio di Ludovico I il Pio e nipote di Carlo Magno, incoronato imperatore del Sacro Romano Impero alla morte del padre nel 840.

(La curtis regia di Marengo era un’estesa azienda fondiaria nella foresta chiamata Orba, ubicata a ca. 5 Km. a Sud-Est di Alessandria ed attraversata dall’omonimo torrente che affluisce al Bormida e quindi al Tanaro, soggiorno prediletto nell’autunno della corte Longobarda prima e di quella Carolingia poi; non tanto lontana da Pavia (ca. 40 Km.), era frequentata dai re anche al di fuori della lunga stagione autunnale di caccia annuale.

Dopo l’insediamento dei Carolingi in Italia, l’abate Adalardo (780-827, fratello dell’abate Wala di Bobbio dal 832 al 835), del monastero regio di Corbie (sulla Somme nei pressi di Amiens al nord di Parigi), membro della famiglia imperiale (cugino di Carlo Magno tra i componenti della corte italica di Pipino), aveva dettato precisi criteri nel riorganizzare le proprietà monastiche, i cui abati avevano assunto un ruolo politico di rilievo: occorreva seguire il criterio della vicinanza per garantirne il controllo ed una corretta amministrazione.

Le lotte politiche intervenute tra i figli di Carlo Magno e i loro vassalli regi, durante il regno di Ludovico il Pio, generarono grave scompiglio nel patrimonio abbaziale del monastero di Santa Giulia di Brescia.

Amalberga, non ancora badessa del monastero di San Salvatore, ma solo rettrice, supplica l’imperatore Lotario I, stimolato anche dalle istanze della moglie Ermengarda, a togliere i soprusi e le vessazioni cui erano sottoposte le proprietà monastiche.

Lotario ordina pertanto una “*inquisitio*” che è realizzata istituendo una commissione di due Abati benedettini (*Prandone e Gisleramo*), e di due Vescovi (*Ramperto, vescovo di Brescia dal 827 al 842 e Adalgiso, probabilmente un Supponide, vescovo di Novara dal 835 al 848*), per verificare la regolarità e la legittimità dei possedimenti delle monache di S. Salvatore di Brescia.

I quattro ecclesiastici, si impegnavano a visitare le corti più significative e al termine approntarono un elenco di beni che il sovrano approvò, confermando i possedimenti che il cenobio disponeva in Brescia stessa oltre ad elencare scrupolosamente le “*curtis*” che lo stesso monastero possedeva per le necessità delle monache.

In esso figurano solo 27 corti (fra cui quelle di *Rivarolo, Calvatone, Campitello e Cicognara*), elencate secondo una precisa disposizione geografica: da Brescia alle grandi proprietà della bassa Bresciana, del Cremonese e del Mantovano, a quelle intermedie della Gardesana e del lago d’Iseo, sino alle proprietà settentrionali della Val Camonica e del Bergamasco.

Erano invece scomparse (secondo il dettame dell’abate di Corbie, visto sopra) tutte le corti e le proprietà monastiche dell’Italia centrale e meridionale (nei ducati di Tuscia, Spoleto, Benevento) precedentemente confermate in un “*præceptum*” di Adelchi del 11 novembre 772 (Il più esteso fra i diplomi dei re longobardi che attribuiva al monastero bresciano un enorme patrimonio disperso in tutta l’Italia.).

- **Giancarlo Andenna**, La vita e il ruolo del monastero, in: San Salvatore-Santa Giulia a Brescia: il monastero nella storia, 2001 p.46

La storia del cenobio giuliense fu narrata nel 1657 da **Donna Angelica Baitelli**, una delle più illuminate badesse di tale monastero, che nel periodo della propria reggenza, si prodigò nel mettere in salvo e nel riordinare quella parte della ricchissima documentazione, che ancora residuava nell'archivio abbaziale, documentazione che avrebbe altrimenti rischiato di andare dispersa per l'insipienza e la non curanza delle monache stesse; non solo, ma ella provvide pure alle traduzioni dal latino in volgare di diplomi imperiali e bolle papali che costituivano tesori di memorie e di cultura, sepolti nei vetusti codici, che il monastero possedeva.

- **Brunetto Carboni** - Alcune vicende feudali del monastero di S. Giulia esaminate da un osservatorio privilegiato di area reggiano-modenese: la corte di Migliarina – in: Nonantola e la bassa modenese: studi in onore di Mons. Francesco Gavioli, Nonantola 1997, p.84

Negli **Annali Istorici del Monasterio di S. Salvatore e S. Giulia di Brescia** è riportato per la prima volta, ed in “Vulgare” il Diploma del 15-XII-837 di conferma al cenobio “*Alla S. Sede Apostolica, ed alla Regia Podestà Immediatamente Sottoposto*”; riteniamo molto interessante quello che scriveva nella prefazione la badessa alle consorelle.

[...] io mi son presa nel dar di mano alla penna invece della canocchia, e del fuso, per rinovar le Memorie del Sacro nostro Monastero... [...] ad ogni modo sono frutti sterili di fatiche femminili, e mondane, e chi sà, se rilevanti al fine, a cui solo anima ritirata dovrebbe sempre, e solamente aspirare. Posso essermi appresso ingannata, perché dove una Doniciuola ignorante, come son io, in un attentato altissimo avrebbe per altro iscusata nell'imperfezione dell'Opera, dovevo ragionevolmente temere, che questa stessa potesse accusarmi e ferirmi come temeraria, e troppo ardita, e chi sa, se non sarò anco ripresa, perché essendo tenuta per la regola, in cui vivo, di dare a Dio nostro Signore in Orazione per li miei peccati tutte le ore, e particolarmente quelle, che mi avanzano dal servizio della Religione, abbia voluto impiegare anzi inutilmente in iscrivere, che spenderle in profitto dell'infelice pur troppo mia Anima. Comunque però sia, ho sempre almeno sperato di essere compatita, mentre sono stata fissa in questo pensiero di voler ravvivare, quanto è in me la memoria, si può dir morta, di molte cose notabili, che stanno anco fra noi sepolte negli abissi dell'oblivione. ...

[...] Ho stimato esser bene pur anco di tradurre come meglio ho potuto, essendo donna, e poco intelligente del Latino, in Volgare li Privilegi, acciò le Madri, alle quali tocca di governare, che rare volte intendono l'idioma latino, possano da se stesse vedere, capire, e intendere le ragioni del Monastero. ...

[...] Molte altre Nobilissime Monache sono santamente vissute in questi nostri Chiostrì descritte nelli Registri, che si tenevano degl'ingressi di tutte le Monache. Questi erano libri scritti in carta pecora antichissimi, come le più vecchie Madri del nostro Monasterio hanno veduto. Ma trascurati si sono perduti, essendosi ignorantemente valse le Monache, che non sapevano l'importanza loro, delle Carte pecore, miserabilmente impiegandole in diversi bassi ministerii, cosa lagrimabile, mà vera; & che si vede oculatamente anco dal libro per me riconsegnato nell'Archivio, dal quale seguendo il loro semplice pensiero (per non dir sciocco) si sono stracciate nel principio molte carte, & sarebbe in questo tempo stracciato tutto, se io non l'havessi riposto. [...]

La descrizione del Diploma di Lotario I del 15 Dicembre 837 inizia così (foglio 28):

“Santamente morì l'Imperator Lodovico Pio dopo haver retto l'Imperio ventisette anni.

Distribuì tutti li suoi Tesori prima che morisse a poveri, Hospitali, Chiese, & Monasterij, lasciando l'Imperio al primo Genito suo figlio Lotario, che l'anno di Nostro Signore 817. haveva nominato Augusto, & l'anno 823. haveva in Roma fatto Coronare, & acclamar Imperatore dal Sommo Pontefice Pascale, & ricevuto a parte del Imperio, che puoi pienamente in lui riccadè l'anno 840.

Rimase Lotario solo Imperatore doppo la Morte del padre.

Questi hebbe sierissime Guerre con Lodovico, & Carlo suoi fratelli, dalli quali fu caciato dal Regno di Francia, di cui dà Vescovi Francesi furono dichiarati, Lodovico, & Carlo Re, si ritirò in Vienna.

Il Sommo Pontefice Sergio si frapose, & compostili in Pace, divise i Regni fra essi così, che visero poi fin alla Morte Amici, rimanendo l'Italia, l'Alemagna, & parte ancora della Francia all'Imperatore, che dal suo nome si chiamò Lorena (Lotaringia).

Tenne esser bene Amelberga Abbadessa di quel tempo di ricorrere alla Pietà dell'Imperatore, acciò le confermasse pienamente li suoi Privelegi, che erano da diversi Ministri conturbati.

Con mezzi perciò opportuni, & in particolare, con l'aiuto del Imperatrice Moglie Hirmingarda ottenne, che fossero raveduti, acciò la Maestà Imperiale resa informata de fatti, potesse deliberare co' proprij fondamenti ciò, che havebbe stimato meglio.

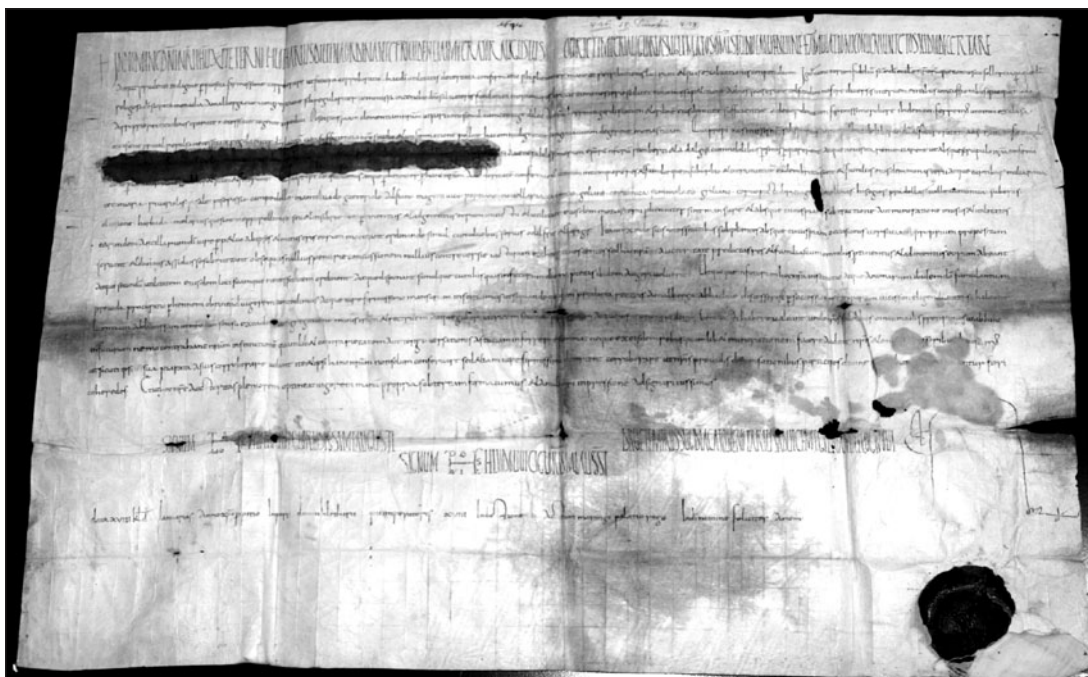
Mandò per ciò l'Imperatore in Brescia due Vescovi Rambo, & Adalgise, & due Abbati Prandione, & Gusleranino, tutti huomini Sapientissimi acciò rivedessero, & riferissero alla sua Maestà il tutto. Il che fatto con satisfazione pienissima del Imperatore concesse sua Maestà l'infrascritto Privilegio l'anno Decimo ottavo del suo Imperio.”

NEL NOME DEL SIGNORE NOSTRO GIESU' CHRISTO DIO ETERNO, LOTARIO, PER LA DIVINA PROVIDENZA ORDINATO IMPERATOR AUGUSTO.

E necessario che quelli, che sono sublimati al Imperial Gloria con ogni studio investighino quelle cose, che sono opportune per il servitio Divino, & quelle con Prudente attentione trovate, con ogni autorità fermamente, le corroborino, acciò da tal utilità decretata, & confermata risulti il guadagno della Divina ricompensa, & l'avanzamento della propria esaltatione.

Per tanto conosca l'avedutezza di tutti, i fedeli della Santa Chiesa di Dio, & nostri, che la Religiosa a Dio sacrata Monaca Amelberga, con la Congregatione, di Vergini, à lei comessa nel Monasterio di S. Salvatore fondato, frà le Mura della Città di Brescia, nominato Monasterio novo, hà supplicato all'Altezza nostra con diversi mezzi, notificandoci i disturbi, che vengono datti alla dritura della sua Santa strada, pregando la nostra pia clemenza acciò si compiaccia volere, che alla diletta Moglie nostra Irmingarda confermiamo lo stato, & ordine della sua Regola, & Vitta al Servitio di Dio ordinata con tutta la nostra potente forza, acciò rimossa ogni occasione possano con dignità, & con quiete continovare il suo Monastico istituto.

Per effetto predetto, & perchè fondatamente potesse seguire la nostra Confermatione, habbiamo mandato Prandione, & Ga-



Archivio di Stato di Brescia, ex Biblioteca Queriniana (Cod. Dipl. Bresciano, b.2, perg. XXVII) copia del 10° Sec.

sleranino eruditissimi, & prudentissimi Abbati col medesimo Ordine, insieme con li Venerabilissimi Nostri Vescovi, Ramberto, & Adelghise con altre nobili persone, acciò facessero perquisitione diligente, & à noi riferissero come hanno fatto, acciò senza scrupolo la nostra confermatione resti perpetua.

La onde attese hanno, le cose riferite, Confermiamo con la Virtù di questo nostro Decreto, Perenne in tutti i tempi à venire tutte le cose, che sono così nella Città, come ne' suburbij, con le famiglie appartenenti al Monasterio, con le Corti Meliarina, Cecuniaria, Rivarolo, Piserisco, Campedello, Mansuado, Gatteruolo, Galiano, Cervenica, Corvo pietò, Somolago, Giliano, le Moline, Isagre, Eradella, Valle Camonica, Clusone, Barbada, & Melario nel contado di Guera, con tutte le sue pertinenze, & adiacenze per il vitto, & utilità del detto Monasterio, così, che perpetuamente le rimangano Immuni senza alcuna diminutione in uso delle prefatte Serve di Dio, d'esser governate in raggion perpetua, intiera, con li suoi due Servi Odilfredo, & Tangi.

Et questo acciò possano patendo soccorrere alle sue necessità, & non habbiano occasione di divertirsi dal Santo loro proponimento, mà possano star assidue nel servizio divino senza inquietudine, ò contesa d'alcuno, & senza timore, sicure con questo nostro Decreto nel possesso di tutte le loro cose, & di tutte le loro facultà, le quali con tutte le adiacenze, & pertinenze, et Utilità del Monasterio, & per provvedere alli loro bisogni habbiano, ordinino, & dispongano con tutte le altre serve di Dio, che in avvenire ivi saranno, & con tutti li beni, che per acquisti, o per pietà divina aumenteranno, & acciò questa nostra Concessione habbia perpetuo Vigore, con providenza delle Anime, che ivi a Dio serviranno, Concediamo, & con fermezza perpetua Commandiamo, che se la predetta Regente Abbadessa Amelberga morisse, habbiano autorità fra esse, d'eleggere vicendevolmente un'altra nella successione de tempi, acciò che sempre habbino anco col nostro consenso, della stessa Congregatione Abbadessa Ministra, Retrice ò Governatrice secondo la Regola, & istituto di S. Benedetto; & per ciò a tutti li nostri fedeli esattamente comandiamo, che da qui avanti nessuno a questa nostra costitutione contradicca, ò con astutia ne alcuna cosa delle predette diminuisca, Obligando i nostri successori, che così questo nostro Decreto osservino, come vorrebbero nelle loro Costituzioni esser obediti, acciò potiamo tutti unitamente corroborando, & aumentando opera tanto pia, esser portati nella futura Gloria Divina.

Ed acciò, che più forza abbia la presente, l'habbiamo voluta segnare con la nostra stessa Mano, & habbiamo comandato, che sia sigillata con nostro Anello.

LOTARIO. | Segno di Lotario Imperator gloriosissimo.

Divemero Sudiacono, & Notaro Sustituto d'Egilmaro hò riconosciuto.

Datta li 15. di Dicembre l'anno di nostro Signore Dio propitio all'Imperio del Signore Lotario Pio Imperatore, Diciotto nel Inditione Prima (ovvero dell'837). | In Maringo Palazzo Regio a Lode di Dio felicemente. Amen.

Tale diploma è stato pubblicato in:

- Angelica Baitelli, Badessa del Monastero di S. Giulia di Brescia

Annali Historici dell'Edificazione Erettione, & Dotatione del Seren. Monasterio di S. Salvatore, & S. Giulia di Brescia.

1° Ed. Rizzardi, Brescia 1657 – Testo in volgare (riporta Rivarolo) Reprint Ed. del Moretto, Brescia 1978, folio 28 & 29

2° Ed. Bendiscioli, Brescia 1794 – pp. 48-49 (Le due edizioni riportano giustamente l'Indizione 1°)

- Cornelium Margarinum, Monaco Benedettino (1605-1681) – Testo in latino (riporta Rivariolas)

Bullarium Casinense, 2 voll., Venezia 1650-1670, To.II°, pp.23-24, Constitutio XXVIII - Data "Anno Christi 836 Decembris 15" riportando per errore l'Indiz. 14° e non la 1°

- Monumenta Germaniae Historica, Diplomata Karolinorum, To. III, Lotharii I et Lotharii II, Berlino 1966 Repr. 1995, pp.112-15, n°35

RENATO MAZZA

LA CRISI DELLA NOSTRA SOCIETÀ

*Se per tanti secoli
il senso della vita
era della filosofia
e delle grandi religioni,
ai nostri tempi
esso sembra divenuto
una questione privata*

A differenza di testi monotematici finora pubblicati, questo articolo, allarmante ma realistico, vuole tentare di rispecchiare un giudizio globale sulla religiosità e sul disagio morale, quale risulta dalla stampa e dalla politica degli ultimi decenni. Queste considerazioni le ho raccolte da giornali quali Panorama, Sette, Corriere della Sera, La Repubblica degli ultimi tempi.

Evitiamo di porre la questione realistica sulle interpretazioni di Dio; prendiamo solo atto della sua accettazione o del suo rifiuto nell'attuale società. La stampa ha illustrato in vario modo la grave crisi di valori morali, religiosi e sociali; paesi in guerra continua come la Siria.

Un'intervista di rilievo ci è apparsa quella della professoressa Ines Testoni dell'Università di Padova al prof. Severino, tesa a formule velate di "credente ateo", che evita le voci di "perdono", "pietà" e "misericordia", intrise di dubbio e di rifiuto.

Troppi paesi sono in gravi crisi economiche perpetue; in molte chiese del mondo la frequenza delle funzioni religiose è calante; pure il numero dei battesimi e dei matrimoni celebrati in chiesa è crollato in modo notevole. L'ateismo, una visione spirituale in espansione, è rappresentato dal naturalismo animistico di Mancuso, da quello dogmatico di Corrado Augias e da quello sistematico di Pier Angelo Odifreddi. Si nega sovente che la Chiesa sia

oggi e da duemila anni la legittima rappresentanza di Dio sulla terra e che la fede sia un dono divino. Nel mondo e specie nel Brasile il numero dei cattolici continua a scendere e nel giro di trent'anni gli evangelisti potrebbero effettuare il sorpasso.

Il filosofo tedesco Paederdijk vede l'impossibilità di uno sviluppo della religione nella società contemporanea per l'immediata de-spiritualizzazione della religione di De Colbertin.

La Chiesa di Roma, sinora il centro più cattolico del mondo, subisce un'enorme emorragia di fedeli. Negli ultimi dieci anni i cattolici sono scesi dal 74 al 64% della popolazione, mentre gli evangelisti sono cresciuti del 44%. Se il male colpisce ingiustamente i buoni è una realtà mondana creata da Dio nella sua infinita imperscrutabile imperfezione.

Per Piero Gheddo il mondo occidentale ha toccato il fondo dell'impotenza; è uno stravolgimento anti-cristiano che porta alla morte. C'è attualmente nella nostra società un comportamento umano di grave immoralità e violenza che arriva anche all'assassinio degli individui. Accadono truffe economiche e amministrative di grandi importi, incendi dolosi, furti, borseggi, incidenti automobilistici per guida irresponsabile. È lo spettacolo truce di un'umanità degenerata, aggravata da omicidi, suicidi e violenze carnali perfino sui minorenni. Abbiamo Paesi, come la Siria, in guerra interna senz'alcuna tregua.

La più sbalorditiva notizia sull'origine di Dio è piuttosto recente. Esiste la "Particella di Dio". L'universo non ha più segreti. È un'eccezionale teoria fisica che presume di far conoscere la "mente di Dio". Siamo avviati a conoscere probabilmente quale sia la materia oscura e ciò che tiene insieme l'universo. Potremo decretare il trionfo definitivo della ragione umana, avere una lettura

della religione di tipo nuovo. È un'eccezionale scoperta che si pone sulla trascendenza, sul senso della vita, sul modo di esistere in una comunità. È da riconoscere che certi tesi ricavate dall'analisi delle ultime scoperte scientifiche possono sembrare carenti e risultare solo prospettive di future realtà.

Da Luc Ferry ("Al posto di Dio", Frassinelli, 1977), leggiamo: "Se per tanti secoli il senso della vita era della filosofia e delle grandi religioni, ai nostri tempi esso sembra divenuto una questione privata. Si assiste alla memorizzazione del divino con l'affermarsi di un sentimento laico della vita in nome della libertà di coscienza e al rifiuto del dogmatismo. La Rivelazione Cristiana ha subito un'incessante relativizzazione e d'altra parte si assiste ad una specie di divinizzazione dell'umano."

È questa la tesi di Luc Ferry. L'unica strada praticabile è quella di una spiritualità laica. Piera Detassis discute sul tema misterioso della vita nell'aldilà; c'è una vita dopo la morte? L'autrice non ne fa una tragedia; la tragedia sarebbe non essere nati.

C'è tuttora contestazione tra Dio e il Big Bang; uomini decisi a sbarrare la strada al concetto di creazione, una specie di inciucio tra scienza e teologia. C'è chi prevede che il potere del Vaticano si affievolirà.

ERNESTO (GIOE) GRINGIANI



DALL'INSUCCESSO DI "PRIME LACRIME" AL TRIONFO CON "UN GIORNO TI DIRÒ"

DUE IMMORTALI CANZONI DI GORNI KRAMER

*Baci, carezze,
smarrimenti
sospiri e giuramenti
non certo da te
ma tu mi senti tremar
in questa notte sul mar*

Chissà come l'avrà presa Gorni Kramer dopo che la sua prima canzone, dal titolo "Prime lacrime" non ebbe successo. Singolarmente anche il titolo pareva fatto apposta per indicare l'esito negativo di tale brano. Kramer scrisse quella canzone con il testo di Eldo Di Lazzaro, un paroliere, compositore e a volte anche interprete di tante sue belle canzoni.

Era l'anno 1935 e Kramer era nato nel 1913. Successivamente "Prime lacrime" venne riscoperta nel lavoro di rivalutazione nei confronti del grande musicista di Rivarolo Mantovano e tra questi il suo grande estimatore fisarmonicista Gianni Coscia, che molti mantovani hanno avuto modo di apprezzare.

A compensare l'esito negativo di "Prime lacrime", nello stesso anno, fu la canzone "Un giorno ti dirò", parole di Umberto Bertini, la quale ebbe subito un notevole successo e ancora oggi figura nei repertori di tante formazioni orchestrali. Lanciata da Tino Rossi, il disco della canzone ebbe in Francia la vendita di 200.000 copie. Fu, insomma, un successo strepitoso che veniva a compensare la delusione patita con "Prime lacrime".

Nel 1943, la canzone ebbe un momento di grande popolarità dopo essere stata incisa dalla cantante Meme Bianchi, sia pure casualmente. La cantante, infatti, aveva accompagnato il marito, il maestro Mario Mariotti, in sala d'incisione e l'interprete al quale era stato affidato il motivo, non riuscendo a renderlo come avrebbe voluto, invitò la collega a sostituirlo al microfono.

Fu così che divenne popolare, ovviamente non senza cognizione di causa, la canzone "Un giorno ti dirò", che chi ha una certa età ben ricorda eseguita nella sale da ballo e nei festivals (le balere di un tempo) e dalla radio che alle trasmissioni dedicate alle canzoni non lesinava spazio. Sicché, come era di moda a quei tempi, furono tantissimi gli italiani che cantarono e fischiettarono "Un giorno ti dirò".

Il testo della canzone è il seguente:

"Baci, carezze, smarrimenti/ sospiri e giuramenti/ non certo da te/ ma tu mi senti tremar/ in questa notte sul mar/. Vola/ sull'onda profumata/ la dolce serenata/ che scende nel cuor/ come le frasi dell'amor/ che non conosci tu/. Un giorno ti dirò." Amore! Amore!... Per te io canterò/ con il mio cuore/. Ti parlerà di me/ la mia canzone/ Che ti dirà così: Amore! Amore!..."



Kramer con Garinei e Giovannini

UN'ALTRA GRANDE CANZONE DI KRAMER

Un'ulteriore conferma dell'amicizia di Gorni Kramer con il compositore sabbionetano Wolmer Beltrami è data dal fatto che la canzone "Domenica è sempre domenica", una tra le più diffuse del mondo, musica di Gorni Kramer e parole di Garinei e Giovannini, è stata incisa da Wolmer Beltrami che ne ha tirato fuori un pezzo favoloso per fisarmonica solista. Un mantovano che ha inciso una canzone di un altro mantovano. "Domenica è sempre domenica" ebbe il suo lancio nel 1957, ed ha un'ambientazione romana per un inno al giorno di festa con rintocchi di campane, spunti turistici e un invito a spendere sti quattro soldi di felicità all'insegna del: "volemose bene".

La canzone con il testo della prolifica coppia Garinei & Giovannini, venne lanciata da Giovanna Ralli nella commedia musicale "Un paio d'ali", nel 1958, e fu adottata da Mario Riva come sigla di chiusura del "Musichiere", raggiungendo la vetta delle classifiche discografiche. Ebbe un successo clamoroso e venne ripresa da molti cantanti di fama. Oltre a Giovanna Ralli, la cantarono: Mario Riva, Paolo Bacilieri, Nuccia Bongiovanni, Oscar Carboni, Bing Crosby, Wilma de Angelis, Tiziana Ghiglioni, Natalino Otto, Nilla Pizzi, Flo Sandon's, oltre a Wolmer Beltrami che l'incise strumentalmente. Da ultimo, purtroppo, non va dimenticato che Mario Riva trovò tragicamente la morte nell'arena di Verona cadendo da una certa altezza e battendo la testa, mentre stava per iniziare lo spettacolo "Il Musichiere", e fu lo stesso Gorni Kramer, presente con la sua orchestra per suonare il famoso motivo di chiusura, ad annunciare che Mario Riva era caduto e si era gravemente ferito. La morte, infatti, avvenne nella stessa serata e la notizia non mancò di suscitare viva impressione fra tutti i telespettatori.

VITTORIO MONTANARI

RIUSCITA GIORNATA DI PRESENTAZIONE

IL LIBRO DI PADRE SILVESTRO VOLTA PRESENTATO A RIVAROLO MANTOVANO

*Un richiamo
a quell'infinito che,
da sempre,
caratterizza
il cuore
dell'uomo*

Lo scorso Sabato 19 Maggio, presso la Biblioteca di Rivarolo Mantovano, si è tenuta la presentazione del libro *Il Forte di Mwakete* pubblicato dalla Fondazione Sanguanini Onlus e scritto da padre Silvestro Volta, missionario, medico, scrittore e filosofo, deceduto nel 1979 ma mai scomparso dal cuore di chiunque lo abbia incontrato.

L'opera, presentata al pubblico dalle importanti parole di relatori come il critico letterario, filologo, prof. Claudio Fraccari, e il professore Giovanni Borsella, è ricco di richiami a differenti personalità artistico-letterarie passate. Prima fra tutte, dice Fraccari, quella di Pirandello, che vede la realtà frammentata in una vicendevole serie di specchi, così come racconta lo stesso padre Silvestro. Ne fuoriesce l'idea di una umanità fragile e fallibile, eppure proprio per questo degna di amore, di considerazione, di pietà.

Toccante l'intervento di uno dei principali responsabili della pubblicazione del libro, il professore Athos Penotti, volontario della Fondazione Sanguanini, che ringrazia di cuore Danilo Roffia: "Colui che ha fatto traboccare il vaso, aiutandoci a pubblicare un manoscritto dapprima difficile alla sola interpretazione calligrafica". Annuncia anche la nascita in seno alla fondazione di un gruppo di Amici di Padre Volta che ha lo scopo di divulgare le opere ancora inedite.

Giovanni Borsella interviene analizzando "Il Forte di Mwakete" da un punto di vista prettamente filoumanistico, e facendo notare quanto sia tangibile e reale la vera natura dell'uomo che Volta ha cercato di raccontare nelle 300 pagine del libro. "Un richiamo", dice, "a quell'infinito che, da sempre, caratterizza il cuore dell'uomo e - conclude - Il Forte

di Mwakete, è opera della maturità, e rappresenta la sintesi della sua genialità di letterato e della sua ricchezza spirituale".

Breve ma significativo, anche l'intervento di Lucia Bocchi, grande amica di padre Volta, per lei importante punto di riferimento, sia spirituale che affettivo, che, commossa, esprime tutta la gratitudine per la partecipazione a questo giorno di festa. "Ciò che di lui ti conquistava", racconta "era la sua inevitabile capacità di avvicinarti a Cristo, anche se tu non lo avessi mai creduto presente".

Tra gli organizzatori della vernice anche Teresa Volta, nipote di Padre Silvestro che, trasmettendo al pubblico tutta l'emozione da lei stessa sentita, ringrazia, anche a nome della famiglia, coloro che hanno creduto in questo progetto, che l'hanno portato avanti con amore e grande competenza, e che hanno deciso di avvicinarsi a questa figura che, per lei, più che un parente, è stata soprattutto una guida. Allestita, inoltre, dal signor Francesco Bresciani, una mostra fotografica, che rimarrà aperta sino ai primi di Giugno, nella quale si racconta, tramite scatti in bianco e nero, della testimonianza che padre Silvestro ha portato nel mondo, quale uomo e missionario.

Il forte di Mwakete, quindi, romanzo storico e d'intreccio sentimentale, racconta di storie di vita vissuta, all'interno delle quali, ricorda anche Giovanni Borsella, è impossibile non rispecchiarsi, seppur un poco.

"Se non fossi andato lassù" scrive lo stesso padre Volta parlando del suo romanzo composto in territorio africano, "non avrei scritto Il forte di Mwakete, che credo la più intensa e introspettiva opera della mia vita..."

Non ci resta altro che leggere, appassionandoci di quell'infinito che tanto è caro al cuore dell'uomo, e a padre Silvestro.

CLAUDIA CABRINI



Lucia Bocchi, amica di Padre Volta.



Un momento della presentazione

UN ROMANZO POSTUMO DI PADRE VOLTA

*Il romanzo è soprattutto
il dramma di una donna;
si potrebbe dire
di più donne,
anche se il suo,
quello di Adele
è senza inizio e senza fine.*

Sabato 19 maggio, a Rivarolo Mantovano, è stato presentato un suo romanzo postumo, dal titolo "Il forte di Mwakete". Il romanzo è stato scritto, o almeno ideato, nel 1965, quando il padre Silvestro Volta, in qualità di dottore fu inviato in Tanzania a dirigere l'ospedale della diocesi di Mwanza. La Tanzania era stata colonia tedesca dal 1886, condotta avanti a costo di continue rivolte dei capi locali. Il romanzo è collocato nel periodo dell'inizio della guerra mondiale del 1915 e si

chiude con una visita al forte della protagonista del romanzo, Adele Kippel già settantenne, quando la colonia è già passata nelle mani degli Inglesi.

Il romanzo è soprattutto il dramma di una donna; si potrebbe dire di più donne, anche se il suo, quello di Adele è senza inizio e senza fine.

Senza inizio, perché da quando ha saputo di non essere stata voluta perché i genitori attendevano un maschio, si è sentita "non nata". Perfino il latte materno le è mancato quando il fratellino, l'atteso, era nato o stava per nascere. Lei, sempre nell'ombra, silenziosa, per quasi tutto il tempo descritto nelle prime 170 pagine del romanzo.

Silenziosa, ma con una cupa disperazione dentro, quella di sentirsi orfana, pur vivendo con il padre e la madre.

A un certo momento, per un sesto senso, intuisce il dramma dei genitori. Il padre, freddo, compassato, educato dalla vita militare, dove tutto è coercizione; con il soprappiù di vivere in colonia dove tutti sono nemici, e fuori del mondo perché il Forte di Mwakete è isolato su una collina, abitato solo da lui, comandante, e la sua famiglia, con i pochi soldati di guardia e un diversivo domenicale con l'incontro con un gelido pastore luterano e la sua famiglia. La madre, Teresa, di origini mediterranee e di ascendenza greca, con il carattere aperto, desideroso di affetto e di tenerezza. In colonia ha trovato la solitudine e l'aridità del marito-soldato. Non è meraviglia se si sia lasciata incantare dall'avvenente colonnello, che talvolta capitava nel Forte a rompere la monotonia delle giornate senza fine.

Un giorno egli compare nel Forte per recare un ordine di trasferimento del capitano in un altro Forte lontano e senza portare con sé nessuno dei famigliari, con la speciosa ragione di una prossima guerra. Di qui la rabbiosa gelosia del Capitano contro un prepotente rivale che, come un nibbio, si introduceva sul nido altrui per far preda della donna che vi abitava.

Ma più che la gelosia del marito, ciò che colpisce il

lettore è il singhiozzo angoscioso di Adele, accucciata alla porta dell'alcova, dove sua madre consumava l'adulterio con l'uomo che l'aveva soggiogata.

Adele rimarrà sempre sola e silenziosa, finché non comparirà nella sua vita Adolfo, un giovane di diciannove anni, che mostra di amarla come nessuno l'ha amata mai, con un amore tenero, riservato, che non si permette nemmeno il bacio, ma il cui affetto era così profondo che si comunicava da cuore a cuore, riempiendo di felicità e di speranza i due giovani.

Poi la guerra ha raggiunto la colonia... Il sottomarino, la scomparsa per sempre di Adolfo, inghiottito dal mare.

Una solitudine amara, che nessuno mai colmerà e che non viene riempita da un matrimonio di convenienza con un signor Kippel, un industriale della Colonia. Un matrimonio senza amore dal quale nasce un figlio, Gastone, che erediterà i complessi materni.

Ritroviamo Adele, ormai settantenne, vedova, in visita al Forte di Mwakete, a ricordare i luoghi della sua infanzia, accompagnata da Luci, la sua nipote. Luci non sa nulla del passato, ma ha ereditato un vuoto incolmabile del cuore, cresciuta senza una religione e senza affetti: il dramma si prolunga nei figli e nei nipoti.

La visita è un amaro pellegrinaggio nel passato, un risentire le grida dei prigionieri nel Forte, percossi dalle guardie, che al solo ricordo le veniva di turarsi di nuovo le orecchie. Poi la tragedia del padre e della madre...

Ha fretta di fuggire da quei ricordi e quasi non bada a quell'uomo vestito di bianco, comparso lassù e nel quale ha ravvisato un prete cattolico. Una reazione inconsulta nel cuore. Il prete ricompare qualche giorno dopo nella casa di un Pastore protestante, dove sono invitate anche loro, nonna e nipote. In quel prete vestito di bianco, c'è qualche cosa che attira Luci, che cerca nell'inconscio qualche cosa di spirituale a colmare il suo vuoto. Le pare di averlo conosciuto da sempre quell'uomo e la stessa impressione prova Adele, la nonna.

Quell'uomo è il *Solitario del Volto di ognuno*, l'uomo che ha il compito di raccogliere tutte le miserie umane, di risentire in se stesso le tragedie di coloro che incontra nel suo cammino e di versare un balsamo nelle ferite, per una misteriosa comunicazione interiore che tocca le anime afflitte, le accompagna con un ricordo benefico, e le conduce dolcemente verso il pensiero di un Dio, ricercato e non conosciuto. Ci fa pensare a quel prete di campagna di cui scrive Bernanons, che era un nulla, ma la cui presenza scuoteva le coscienze.

Parma, 22 maggio 2012

P. AUGUSTO LUCA

IL TESTAMENTO OLOGRAFO DI GIUSEPPE FINZI

Nel corso delle ricerche nell'Archivio di Stato di Mantova di documenti utili a ricostruire le vicende storiche della comunità ebraica di Rivarolo, ho recentemente analizzato un voluminoso complesso di richieste di cambi d'intestazione ("vulture") conseguenti a compravendite di unità immobiliari. L'arco temporale coperto è il periodo dal 1864 al 1902, durante il quale a Bozzolo fu operativo un Ufficio Distrettuale delle Imposte Dirette indipendente da Mantova.

Tra i documenti del 1887, uno datato al 18 giugno risulta particolarmente interessante: in esso si stabilisce l'assegnazione in parti uguali per successione ereditaria di due case in piazza Grande (attuale piazza Giuseppe Finzi) al cavalier Emanuele del fu Abramo Finzi e all'ingegner Ernesto Finzi, rispettivamente fratello e figlio di Giuseppe, deceduto il 19 dicembre 1886 nella sua dimora a Canicossa. Gli immobili in oggetto sono quelli tuttora situati sul lato nord-occidentale della piazza, che all'epoca includeva, per l'intera sua estensione tra via Gonzaga e via Mazzini, 3 sole proprietà. Il documento ci dà quindi conto del fatto che, malgrado sia Giuseppe che Emanuele avessero da molti anni lasciato Rivarolo, essi vi conservavano ancora il possesso di vari immobili. I due in questione, in particolare, erano da essi stati rilevati nel 1882 dall'altro loro fratello Mosè.

A titolo di cronaca, aggiungo che nel 1892 gli stessi zio e nipote cedettero le proprietà ad Abramo Finzi, figlio di quell'Isaia che era il più giovane dei successori di Abramo Finzi (il quinto fratello, Leone, era stato estromesso dalla linea ereditaria alla morte di Abramo nel 1840).

Tornando al documento citato in apertura, esso conteneva la preziosa indicazione di un atto rogato il 16 aprile 1887 dal notaio Luigi Nicolini di Marcaria, contenente il testamento olografo (cioè redatto di suo pugno) di Giuseppe Finzi, datato 11 maggio 1883, tre anni e mezzo prima della sua morte. L'incartamento, conservato presso l'Archivio Notarile di Mantova al n. 2366, include il testamento in originale, il cui testo è il seguente:

Canicossa giovedì 11 Maggio 1883

In questo giorno di giovedì 11 Maggio 1883 in cui cade la commemorazione della morte della Madre dei miei figli [ndt. Angela Campi, che non divenne mai moglie di Giuseppe in quanto con tutta probabilità già sposata], mi decido a fare il mio Testamento in forma olografa attenendomi interamente alle prescrizioni dell'articolo 775 del Codice Civile del Regno d'Italia.

Dichiaro di essere perfettamente sano, e di agire con spontanea e libera volontà, scevro da preoccupazioni e da pressioni di qualsiasi sorta. Istituisce e nomino miei eredi universali i miei figli Romilda-Angelica maritata a Dolcini [ndt. Gino] di Mantova, e l'Ingegnere Ernesto Finzi che meco convive, ambedue da me legittimati in virtù del Reale Decreto 11 agosto 1866.

Essi parteciperanno alla mia eredità in parti uguali tanto per riguardo alle attività che alle passività, anche per gli effetti dei legati ed assegni che traessero causa da questo mio Testamento.

La mia sostanza attiva consiste quasi per intero in questi possessi giacenti nei territori di Canicossa e Campitello con tutte le scorte

vive e morte che vi si trovano annesse; ed anche le passività emergono quasi tutte dai debiti ipotecari che hanno pegno sugli stessi.

Codesta mia proprietà è siffattamente costituita che non se la potrebbe dividere senza deteriorarne il valore, e proverei disgusto se mi facessi a pensare che, subito dopo la mia morte, dovessero i miei eredi trovare indispensabile di farne tra loro lo spartimento. Dietro calcolazioni da me fatte con somma probabilità, se non con scrupolosa esattezza, parmi che la mia Romilda non riceverebbe danno alcuno, se accettasse il Legato che vado a disporre in di lei favore, in sostituzione della parte ereditaria che dovrà competerle in conseguenza di questo mio stesso Testamento. Se ella, la mia Romilda, si decidesse a preferire il Legato dispongo e voglio che debba essere nella sua totalità di £ 200.000 colle collazioni ed imputazioni seguenti.

1° Verranno imputate nel Legato le £ 140.000 assegnate in dote all'atto del suo matrimonio col Dolcini.

2° Verranno similmente imputate le £ 15.000 da me pagate al Dolcini come anticipazione dotale.

3° Saranno pure imputate le £ 5000 valore del corredo nuziale.

4° Si imputeranno finalmente le £ 20.000 che nello scorso anno ho lasciato nelle mani del marito Dolcini a titolo parimenti di anticipazione dotale, delle quali egli mi era risultato debitore in effetto di liquidazione di conti tra me e lui; somma che egli riconobbe a mio credito anche con l'intervento del suo Ragioniere il S.r Lanza, e per la quale a cagione di negligenza non mi ha mai rilasciato un documento di prova. Venne rilasciata la lettera 1° giugno 1882 tardamente consegnatami.

Il Legato che il mio figlio Ernesto divenuto solo mio erede universale dovrà pagare alla sua sorella e mia figlia Romilda riuscirà ridotto, dietro le imputazioni sovra determinate, a sole £ 160.000; e ben intesi che riuscirà nullo ed insussistente voltaché la mia Romilda non rinunci completamente alla mia eredità in favore del suo fratello Ernesto, sia per ragione di questa legittima, sia per ragioni dedotte da questo Testamento.

La mia Romilda dovrà riguardare l'offerta del Legato semplicemente come l'espressione d'un mio desiderio; e mentre intendo e voglio che sia lasciata libera facoltà di scelta ove però si decidesse di entrare erede universale come l'ho costituita assieme al mio figlio Ernesto, ella sarà obbligata d'imputare nell'aliquota ereditaria competente le £ 40.000 che ha già ricevuto tra le anticipazioni dotali ed il corredo di nozze, di cui venne data più sopra l'indicazione.

Il mio figlio Ernesto, ove fosse chiamato a pagare codesto Legato, essendo divenuto il mio erede universale in conseguenza della rinuncia ereditaria fatta dalla sua sorella, egli non avrà obbligo di pagarlo che dopo sei anni dall'avvenuta mia morte corrispondendo intanto alla legataria l'interesse annuo del cinque per cento, effettuando il pagamento del Legato e dei rispettivi interessi nelle mani ed al domicilio della sorella legataria. Ove il mio Ernesto ripugnasse di essere il mio solo erede universale coll'obbligo di pagare alla sorella Romilda il Legato che ho disposto in di lei favore, ogni sua opposizione ed eccezione dovrà essere riguardata come l'effettiva e reale rinuncia alla mia



Giuseppe Finzi e la figlia Romilda

eredità testamentaria, e non avrà diritto a conseguire sulla stessa che la quota legittima competentegli. Per tutto il rimanente del mio patrimonio ereditario subbentrerebbe (sic) a rappresentarne i diritti e doveri la mia figlia Romilda, che riuscirebbe la mia sola erede universale, e come tale la nomino ed istituisco sola mia erede universale, subordinatamente (sic) però all'essersi verificato l'indicato rifiuto da parte del mio figlio Ernesto.

Il mio Ernesto deve però tenersi certo che non sorge nell'animo mio il più remoto dubbio che egli non sia per ottemperare ai miei desideri e alla mia espressa volontà, e che non intendo di fargli torto alcuno con queste ultime disposizioni di carattere quasi coercitivo.

È questo il linguaggio col quale un morto può soltanto riuscire a far comprendere ai posteri ciò che vuole sia fatto; ma finché sono vivo, ripeto al mio Ernesto che ho sempre riconosciuto e riconosco il vivo affetto e l'inalterata devozione che mi professa; ed egli farebbe grande ingiuria alla mia memoria se potesse pensare per un solo istante che io abbia amato o ami altri più di lui.

Dispongo a vantaggio dei miei cari pronipoti Angiolina, Enrico, Maria, Emilia Dolcini figli della mia Romilda; Giacomo e Rosina Finzi figli del mio Ernesto altrettanti Legati di £ 6000 per cadauno, che il mio erede od eredi dovranno loro pagare od all'occasione del matrimonio di ciascuno, o quando compiranno il venticinquesimo anno di loro età.

Dichiaro annullata e distrutta qualunque anteriore mia disposizione d'ultime volontà, sebbene non ricordi che ne esiste alcuna.

Le mie fortune sono troppo limitate; i pesi che metto a carico del mio buon Ernesto sono troppo forti perché mi senta in grado di diminuire a lui e alla sua famiglia quanto potrà bastare appena al vivere onesto e modesto. Nulla quindi dispongo da erogare in gratificazioni né in elargizioni, ma sarà compito dei miei figli di operare convenientemente ed impedire che la mia memoria sia ingiuriata per taccia immeritata d'animo senza carità.

Ho praticato nella vita come a uomo retto e fermo patriota si conviene, studino i miei posteri d'imitarmi.

Questo Testamento scritto di mio carattere in un solo foglio sulle quattro pagine, passo egualmente a firmarlo qui nella mia stanza di studio e senza testimoni.

Giuseppe Finzi Deputato al Parlamento Nazionale.

Il contenuto testamentario non fornisce grandi elementi di novità. Di un certo interesse è però la menzione fatta in apertura da Giuseppe in merito alla data di compilazione, coincidente con l'anniversario della morte della compagna e madre dei suoi figli. Nella mia monografia sul personaggio avevo già sottolineato come il Finzi, nel suo periodo milanese degli Anni Quaranta dell'Ottocento, avesse formato una famiglia con Angela Campi, che probabilmente all'epoca era già sposata e quindi non aveva potuto riconoscere i figli Romilda ed Ernesto avuti nel 1846 e 1847 da Giuseppe. Questi li aveva peraltro riconosciuti fin dalla nascita ed il testamento ci informa di un ulteriore riconoscimento legale con Decreto Reale 11 agosto 1866. Era già noto il fatto che la Campi morì prematuramente nel 1849, come risulta dalla diretta testimonianza di Giuseppe secondo la quale, nel periodo successivo alla Prima Guerra d'Indipendenza, ripartì in Svizzera per sfuggire alle ritorsioni austriache per la sua partecipazione ai moti milanesi e da lì fu costretto a rientrare a Milano nella primavera 1849 "per una disgrazia domestica". Il testamento, pur non citando espressamente l'anno di morte della Campi, specifica che essa avvenne l'11 maggio.

In secondo luogo, dal testo risulta assodato che gli unici figli di Giuseppe furono Romilda ed Ernesto, sgombrando definitivamente il campo, da fantasiose illazioni su altri discendenti (in particolare risulta destituito da ogni fondamento il dato, tra l'altro riportato anche in Wikipedia, secondo il quale un personaggio di una certa fama, il generale Cesare Pettorelli Lalatta Finzi, sarebbe nato dal matrimonio fra Napoleone e Agnese Finzi, indicata come figlia di Giuseppe Finzi. La stessa falsa notizia è riportata anche nel testo a firma dello stesso Pettorelli Lalatta, *L'occasione perduta. Carzano 1917*, edito da Mursia nel 1967).

Ai veri figli è destinato l'intero complesso dei beni ereditari, con raccomandazione da parte di Giuseppe che la residenza di Canicossa ed i terreni ad essa connessi rimanessero nelle mani del figlio Ernesto (peraltro già con lui coabitante insieme alla moglie Osanna Danielli di Guidizzolo, sposata nel 1875, e ai loro figli Giacomo e Rosa). A compensazione di ciò, Romilda avrebbe dovuto ricevere dal fratello, oltre al saldo della dote fissata in occasione delle sue nozze con Gino Dolcini di Mantova, stabilita in £ 140.000 (cifra decisamente notevole per l'epoca), delle quali £ 40.000 già versate, un ulteriore conguaglio di £ 60.000, sia pure saldabile entro 5 anni.

Dalle parole di Giuseppe traspare la preoccupazione che tale carico, trasferito al figlio, potesse risultare assai oneroso, anche in considerazione del fatto che gli immobili erano gravati da mutui ipotecari. A ciò s'aggiungeva l'ulteriore legato di £ 6000 a favore di ognuno dei 6 nipoti (4 figli di Romilda e 2 di Ernesto), da versar loro in occasione del matrimonio o del raggiungimento della maggiore età. La cosa desta una certa sorpresa, dato che Ernesto esercitava la professione d'ingegnere e doveva essere in buone condizioni, tenuto conto che anche la moglie Osanna Danelli possedeva un ingente patrimonio personale. A quanto è dato sapere al momento, per un certo periodo dopo il decesso di Giuseppe Ernesto mantenne effettivamente la propria residenza a Canicossa per trasferirsi più tardi a Castiglione delle Stiviere.

In chiusura del testamento, la raccomandazione che Giuseppe rivolse ai posteri a seguire il suo esempio di rettitudine e di amor di patria suona come ammonimento ad onorarne la memoria, una direttiva sempre rispettata dalle generazioni successive.

ERMANN FINZI



DOPO I CONCERTI

“SILENTIO O FAUNI” - SONATE NELLO STILE ITALIANO

***Davide Guarneri
all'oboe,
Iason Keramidis
al violino,
Michael Kaulartz
al fagotto,
Guzmàn R. Gutierrez
alla tiorba
e Urte Lucht
al cembalo,
hanno dato
buona prova di sè
interpretando brani
di non facile
esecuzione,
ma di estrema
godibilità.***

Un programma da concerto, quale era possibile ascoltare, a metà Settecento, nelle Residenze ducali di Parma o Modena, piuttosto che nelle Corti principesche di Würzburg o Dresden, illustrato da un Attore in costume d'epoca ed eseguito da cinque Musicisti provenienti da varie parti d'Europa. Questo, quanto annunciato e mantenuto dalla Fondazione Sanguanini negli spettacoli del 29 e 30 giugno 2012. Per le serate la Cassa Rurale ed Artigiana di Rivarolo Mantovano ha messo a disposizione il bel giardino nella sede della Banca e la Provincia di Parma ha concesso l'apertura serale straordinaria della Sala del Trono e dei Giardini all'italiana nella Reggia di Colorno. L'attenzione accordata da Istituzioni ed Associazioni pubbliche e private, la disponibilità dimostrata da singoli Cittadini, il sostegno economico concesso da illuminati Operatori economici del territorio¹, hanno consentito l'attuazione del progetto, che, oltre alle piacevoli serate offerte, prevede l'incisione di un cd-audio di prossima edizione.

Nell'occasione il nostro Davide Guarneri all'oboe, il greco Iason Keramidis al violino, il tedesco Michael Kaulartz al fagotto, lo spagnolo Guzmàn Ramos Gutierrez alla tiorba e la teutonica Urte Lucht al cembalo, hanno dato buona prova di sè interpretando brani di non facile esecuzione, ma di estrema godibilità. Il pubblico, attento e partecipe, ha mostrato di gradire anche la performance di Marco Cominotti, al quale è stato demandato l'impegnativo ruolo di “Cerimoniere”:

nel costume settecentesco appositamente confezionato da Anna Sanguanini su modelli desunti da quadri di Pietro Longhi², il Nostro ha infatti magistralmente interpretato i testi introduttivi, redatti dal sottoscritto con Davide Guarneri, per l'accorta direzione di Milena Lanfranchi. Gli sbandieratori in costume della Pro Loco di Rivarolo Mantovano, coordinati da Giuseppe Romagnoli ed organizzati da Cesare Vescovi, hanno introdotto le serate manifestando nelle piazze civiche di Rivarolo e Colorno al rullio dei tamburi. Stefano Alquati per la Cassa Rurale e Claudio Fraccari per la Fondazione Sanguanini hanno presentato le serate, che si collocano nell'ambito delle celebrazioni per il Centenario della BCC rivarolese, ma sviluppano un progetto culturale di ampio respiro, promosso dalla Fondazione con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio immateriale delle Comunità locali e, nello specifico, la Musica antica di Autori locali. Nei Concerti, preludio alla registrazione digitale effettuata nella Cappella monastica di Santa Chiara a Casalmaggiore il 1° e 2 luglio, sono stati presentati brani di autori nostrani poco noti (Alessandro Besozzi³ di Parma, Carlo Zuccari⁴ di Casalmaggiore, Francesco Vignali⁵ di Rivarolo) accostati ad altri di celebri compositori coevi (Händel, Zelenka, Platti) con i quali i percorsi si sono spesso intrecciati. La produzione del cd-audio rimarrà a testimoniare la valenza culturale del progetto e documenterà, nel libretto accompagnatorio, il lavoro di ricerca ed interpretazione filologica che lo caratterizza.

L'idea di allestire questo programma di sonate da camera *nello stile italiano* è maturata a seguito dei colloqui intercorsi tra il Consiglio direttivo della Fondazione Sanguanini Rivarolo Onlus e il musicista Davide Guarneri, estensore e coordinatore del progetto. L'iniziativa si colloca idealmente sulla scia della recente esperienza artistico-editoriale, che, col nome di *Canti di Corte*, ha prodotto, nella primavera 2011, quattro concerti in luoghi prestigiosi del Mantovano e un primo cd-audio, con brani di area mantovana e

Da sinistra: Davide Guarneri, Guzman Ramòs Gutierrez, Urte Lucht, Iason Keramidis, Michael Kaulartz - Foto di Mariella Gorla





padana del XVII secolo⁶, ora disponibile presso la Fondazione. Il successo dell'iniziativa, che ha coinvolto quattro Amministrazioni comunali⁷, ha incoraggiato Davide Guarneri a proseguire il lavoro culturale di riscoperta e proposizione della Musica antica di area padana, con riferimento, questa volta, alla produzione strumentale del primo Settecento. I rapporti significativi, che si stabilirono, grazie alla musica, tra le corti principesche dell'Italia settentrionale e le omologhe di area germanica, hanno indirizzato la ricerca."

La fine del XVII secolo e l'inizio del XVIII sono infatti caratterizzati da un'intensa migrazione di musicisti italiani, e padani in particolare, attratti in Europa dalle occasioni lavorative delle corti tedesche. Per contro, è questa l'epoca in cui si consolida la moda del *Grand Tour*, che porta artisti, letterati, gentiluomini e regnanti a valicare le Alpi per attingere alla fonte della cultura classica, incarnata dalle espressioni artistiche del *Belpaese*. L'intenso scambio di relazioni culturali, che ne è derivato, ha stimolato la richiesta e la produzione di un bene di consumo all'epoca assai diffuso: la musica, specificamente la musica italiana, in tutte le sue manifestazioni artistiche sacre e profane, dalla sonata al concerto, alla cantata, all'oratorio, per culminare nell'intensa produzione operistica dei nascenti Teatri d'opera. Con la musica si diffusero in Europa i musicisti col loro bagaglio di esperienze personali, la lingua, rimasta a caratterizzare la terminologia musicale⁸, il modo di vestire, sinonimo di eleganza, siglando un primato culturale a lungo conteso ai francesi. Dei tanti artisti emigrati, molti sono rimasti all'estero, lusingati dal trattamento economico loro riservato nelle corti europee, molti altri sono tornati nei paesi di origine, contribuendo a gettare le basi dell'idea di un'Europa ancora da venire. Di questa esilarante esperienza rimane un gran numero di composizioni, in forma autografa e a stampa, custodite nei fondi musicali degli archivi storici di Biblioteche, Fondazioni, Teatri e Conservatori, non solo a Mantova, Parma, Modena (per limitarci alle nostre zone), ma anche e soprattutto nelle città tedesche che furono sedi di corti principesche (Würzburg, Karlsruhe, Dresden, ecc.). La loro ricerca e divulgazione, che si spera possa proseguire nel futuro, vuole focalizzare l'attenzione sul lavoro geniale dei tanti musicisti nostrani, oggi dimenticati, ma all'epoca spesso osannati, che hanno contribuito a diffondere nel mondo lo *stile italiano*: un modo di essere guardato con ammirazione.

Reggia di Colorno, Sala del Trono - Foto di Mariella Gorla



L'individuazione e selezione dei brani musicali ha comportato, in alcuni casi, la loro trascrizione in notazione moderna (i due madrigali di Francesco Vignali denominati "Silentio o Fauni" e "Uscite o Gemiti", riproposti nella versione strumentale), per altri la ricostruzione della partitura originaria (è il caso del quarto movimento della sonata di Giovanni Benedetto Platti, per oboe e violino, il cui manoscritto, custodito a Würzburg, è arrivato a noi incompiuto nelle battute finali); per tutti è stata curata l'interpretazione filologica secondo la prassi esecutiva dell'epoca. Il lavoro di trascrizione e ricostruzione delle partiture originali così come la scelta del repertorio, sono stati effettuati da Davide Guarneri.

Ricordiamo infine che i momenti salienti dei Concerti sono ora documentati nel sito internet della Fondazione Sanguanini "Silentio o Fauni"; per gli appassionati, o meglio, per gli amanti dello *stile italiano*, si sta lavorando alla produzione del cd-audio.

UGO ENRICO GUARNERI

1) Il progetto ha ottenuto il patrocinio delle Province di Parma e Mantova, dei Comuni di Colorno e Rivarolo Mantovano, e ha potuto contare sulla collaborazione di Fondazione Santa Chiara, Pro Loco di Rivarolo, Associazione Borgo San Rocco, Associazione Terre d'Acqua, ma anche sulla disponibilità di singoli Cittadini (a vario titolo: Vittorio Rizzi, Angelo Strina, Luciana Guarneri, Simona Oslak, Enrico Guerra, Ilirija Bonardi-Lana, Nanda Casella, Andrea Sanguanini, Francesco Bresciani, Mariella Gorla, Michele Righetti, Simone Farinazzo). Fondamentale il sostegno economico accordato dalla BCC di Rivarolo Mantovano e i contributi concessi da Fondazione Sanguanini, MW Gestion, GAL Oglio-Po e Zurich Assicurazioni.

2) Pietro Longhi (Venezia, 1702-1785) riproduce nei suoi quadri scene di vita domestica e mondana della società veneziana coeva.

3) Alessandro Besozzi (Parma, 1702-?), oboista e compositore, è considerato, con Giuseppe Sammartini, tra i virtuosi del suo tempo.

4) Carlo Zuccari (Casalmaggiore, 1704-1792), violinista e compositore; negli anni '50 del Settecento è stato primo violino della prestigiosa orchestra milanese "Sammartini".

5) Francesco Vignali (Rivarolo Mantovano, 1598-?), organista nel Duomo di Casalmaggiore, è l'autore di una raccolta di madrigali, stampata a Venezia nel 1640.

6) Canti di Corte: madrigali e sonate del barocco mantovano - Cesario Gussago, Biagio Marini, Francesco Vignali.

7) Hanno aderito i Comuni di Mantova, Sabbioneta, Ostiano e S. Martino d'A.

8) Termini quali: *a cappella*, *continuo*, *solo*, *cadenza*, *da capo*, *adagio*, *allegro*, *andante con brio*, ecc., annotati sulle partiture originali, sono entrati nell'uso quotidiano del musicista di ogni epoca e nazionalità.

Rivarolo, giardino della BCC - Foto di Francesco Bresciani



C'ERA UNA VOLTA IL TORCHIATORE DI VINACCE

“RUMEO AL TURCIADUR”

*Per tutto il mese
di ottobre e buona
parte di novembre,
si diffondeva nell'aria
il profumo delle vinacce,
in tutte le vie del paese
avveniva il rito
della torchiatura
che seguiva la fase della
pigiatura dell'uva.*

Scientificamente il torchio è definito: “una macchina destinata ad esercitare una determinata pressione su corpi o sostanze, mediante l'avvicinamento di una piastra mobile ad una fissa”.

Col torchio sono sfruttati principi fisici volti a generare pressioni elevate con un minimo sforzo. Le sue remote origini lo collocano all'epoca dei Romani, che chiamavano “*torculum*”, ed era costruito interamente in legno duro. Varie tipologie dell'attrezzo come: **il torchio a vite**, usato in tipografia, in falegnameria, nell'industria vinico-

la ed olearia, **il torchio ad elica** per le paste alimentari, **il torchio a leva**, per i caseifici, **il torchio idraulico**, chiamato anche pressa, per l'industria meccanica, hanno facilitato le

svariate produzioni.

Il più usato in agricoltura è il torchio a maredvite; il quale, mosso da una leva munita di saltarelli, provoca la rotazione della maredvite stessa e lo spostamento della piastra mobile. L'uso del torchio in agricoltura serve per la torchiatura delle vinacce. Nella nostra zona erano definite “prodigiose” le macchine per “far cantina” della Ditta Gusberti di Marcarla che, ogni anno, puntualmente erano esposte a Fiere e Mercati e i torchi Gusberti erano i più perfetti nella loro funzione. Tutti gli agricoltori però non potevano permetterselo così è nata la figura del “torchiatore ambulante” per terzi.

A Cividale, nell'immediato dopoguerra a svolgere l'attività di torchiatore era principalmente Romeo Scaglioni (nella foto), detto “Al munch” perché gli mancava una mano, essendo un invalido di guerra. C'erano anche Remigio Buttarelli detto “Al murèn dla biga” perché commerciava e vendeva il lievito di birra (la biga) ai fornai, e Angiolino Pisani. Tre torchiatori in una piccola borgata come Cividale significa che quasi tutte le famiglie producevano vino in proprio, anche se in quantità minime. Il periodo della torchiatura delle vinacce era limitato e vincolato dal primo travaso del vino nuovo, che andava svolta immediatamente per evitare l'acidità delle vinacce.

Romeo, ogni giorno, si spostava di corte in corte col suo torchio trainato da un somaro. Per tutto il mese di ottobre e buona parte di novembre, si diffondeva nell'aria il profumo delle vinacce, in tutte le vie del paese avveniva il rito della torchiatura che seguiva la fase della pigiatura dell'uva. Il colore viola del vino che trasbordava dal torchio rimaneva impresso su strade, viottoli e “cunette” per alcune settimane, finché la pioggia autunnale non lo cancellava.

Ma com'era il vino anticamente? Autorevoli enologi sostengono che era eccellente quello prodotto dai Greci e dai Romani, altri invece lo hanno definito “brusco” (acido) e grossolano... imbevibile per certi palati



Romeo Scaglioni



Romeo Scaglioni

d'oggi. Il vino antico era sicuramente vigoroso, ricco di gradazione alcolica, tale da resistere a lunghi invecchiamenti. Oggi è possibile seguire le operazioni dei vecchi viticoltori, attraverso le descrizioni tecniche, le osservazioni e i consigli degli studiosi. Gli antichi praticavano la fermentazione a contatto con le vinacce, perché cominciava prima che il mosto fosse versato

nei contenitori di terracotta, internamente spalmati di pece. Poi avveniva la filtrazione, in modo molto rudimentale: molte bucce passavano col mosto nei contenitori ed erano regolarmente tolte due volte al giorno; durante la fermentazione che le faceva salire a galla, munendosi di uno scopino. Dopo trenta giorni, i vasi, che ormai avevano rigettato tutte le bucce, potevano essere chiusi.

Il miglior vino era quello che derivava dal mosto senza correzioni, una pratica diffusa già a quei tempi. Per aumentare il titolo zuccherino e il corpo dei mosti di vendemmie scadenti, per abbondanti piogge, una parte di mosto, era sottoposto a bollitura, per ottenere il "mosto cotto" in seguito inserito nel vino. Il miele era usato come alternativa, specialmente per la preparazione di vini speciali. Erano anche previste correzioni a scopo antisettico come la pece (resina) grezza e cruda: 3 libbre ogni ettolitro. Gli antichi certamente molto scrupolosi, non avendo a disposizione la tecnologia dei giorni nostri, spesso producevano vino che poi risultava torbido o "pieno".

Col passare degli anni ci fu il forte incremento della produzione dell'uva (favorito dalla bonifica dei terreni padani), le sempre più agiate condizioni economiche degli agricoltori e il torchio, entrò a far parte delle attrezzature in quasi tutte le piccole e grandi aziende. Personaggi come "Rumeo, al turciadur", "Al Murèn dla biga", e "Angiulèn Pisani" sono lentamente scomparsi. Romeo ad ogni operazione ultimata ritirava, spesso in conto paga, vinacce e vinaccioli che poi vendeva ai produttori di grappa e di pannelli combustibili per la stufa le cui braci erano sfruttate per riscaldare i letti. Il progresso è stato decisivo anche per la figura del "turciadur ambulante" come Romeo, finita come tante altre professioni nell'inevitabile oblio.

ROSA MANARA GORLA



Bresciani
AZIENDA VITIVINICOLA

CANTINA
Via Marconi 73
Rivarolo Mantovano (MN)
Tel e Fax 0376 99733
www.cantinebresciani.it



Lambrusco solo da uve autoctone dei nostri vigneti



FLORICOLTURA

*Produzione e distribuzione piante e fiori,
realizzazione parchi e giardini,
vendita all'ingrosso e ai privati,
noleggio piante, servizi per ogni occasione,
servizio interflora e consegna a domicilio.*

Floricoltura Salami Mario e Bonfanti Mariangela & C. s.n.c.
Strada Provinciale per Bozzolo, 11
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
Tel. 0376 99131-2 | Fax 0376 99216
www.floricolturasalami.it - info@floricolturasalami.it

L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA MANTOVANA

*In un pranzo
o in una cena chez nous
vi è un'armonia lontana,
una soavità sconosciuta,
una dolcissima
impronta matriarcale
che ci fa sentire a casa, in
famiglia,
teneramente protetti
da soavissimi sapori.*

Esiste una "cucina mantovana"? Certamente sì purché si convenga sul significato dell'aggettivo.

Se con esso si intende la capacità di presentare piatti di concezione particolare, che si trovano solo da noi ed in nessun'altra provincia, allora non è così. Cibi specifici nostri – salvo qualche curiosa rarità presente in un ristretto ambito locale come i *capunsèi* dell'alto mantovano o i *turtei con l'erba amara* di Castelfelfredo – non esistono.

Noi infatti non abbiamo inventato nulla di quanto onora la tavola. Non abbiamo creato gli spaghetti, le paste ripiene, i minestrone, i risotti e nemmeno i salami, i cote-

chini, gli stracotti, gli arrostiti, i formaggi, i dolci ecc. Questi mangiari ci sono e ci sono sempre stati in ogni regione e la loro origine si perde nella notte dei tempi.

Ma se con "mantovano" si intende invece un particolare modo di preparazione, di stagionatura, di scelta e proporzione degli ingredienti, di lavorazione, di cottura ed altro ancora che attenga all'eccellenza del risultato finale, allora la specificazione ha senso e si legittima pienamente.

L'insieme dei nostri piatti costituisce quella magia creativa che, se ben riposta, consente di godere di una superiorità palatale, di un gusto più grato, di un tocco singolare e migliore. Forse mi farà velo una sollecitudine amorevole verso la mia terra - anzi certamente è così - ma non posso esimermi dal rilevare come, in questi confronti stringenti, all'ultima fetta, emergano delle divergenze, dei divari sostanziali.

Mangiare a Mantova e nella sua provincia non è come mangiare da altre parti. In un pranzo o in una cena *chez nous* vi è un'armonia lontana, una soavità sconosciuta, una dolcissima impronta matriarcale che ci fa sentire a casa, in famiglia, teneramente protetti da soavissimi sapori.

Queste considerazioni sono il frutto del mio andar per corti allorché ho raccolto materiale, da anziane informatrici, per il libro "risòt menà", con contorno di altri eccellenti mangiari della civiltà contadina dell'alto mantovano.

Dopo un ampio excursus sulle ricette di una volta chiedevo sempre alle signore che intervistavo quali erano le preparazioni di oggi alle

quali si sentivano particolarmente affezionate perché frutto di una propria esperienza. La conversazione da cordiale diventava immediatamente appassionata e vibrante: erano lietissime di condividere un piccolo prezioso patrimonio personale, ben consolidato perché frutto di paziente e quotidiano lavoro, che io, sotto la loro dettatura, riportavo diligentemente.

Pur rifacendosi alle modalità antiche, notavo che non erano delle reiterazioni pedisseques delle stesse, conformi, senza variazioni, ma che c'era un'impronta nuova, un tocco diverso. Erano il risultato di prove metodiche e non estemporanee, il frutto di una intensa e partecipata esperienza sul campo. Cambiare non significa rinnegare. A mio modo di vedere c'è già una "nuova cucina mantovana" e va fatta conoscere. È quella, appunto, che innova ma restando nel solco della tradizione, che non si fa forviare da tentazioni venate di esotismi, che è custodia e sintesi di un patrimonio millenario.

In modo lento ed impercettibile, ma continuo, la tradizione – per restare viva ed utile – muta, cambia, si aggiorna. È il frutto insomma di contaminazioni feconde. Se ciò non accadesse finirebbe per sclerotizzarsi, per perdere il contatto con l'evolversi della realtà e sarebbe presto superata, costretta alla immobilità ed al ristagno si consegnerebbe all'oblio. Credo che a buona ragione si possa parlare di un "gusto archetipo mantovano", una sorta di *genius loci* della





pignatta che indirizza, corregge, bacchetta e che affiora perennemente da ogni fondina dabbene e provveduta. È proprio questa la chiave che consente di procedere in crescendo, salvando le persistenze che fanno del cibo mantovano un *unicum* ancora degno di rilevanza. Il mangiare bene è la forma di felicità più a buon mercato e noi, combattenti e reduci di antiche battaglie contro la miseria, lo sappiamo apprezzare con la forchetta. Il piacere della tavola che è ricerca appassionata di tutti i mantovani, la bravura delle nostre donne feconda il deposito della tradizione per ottenere nuovi ed eccellenti frutti.

L'aprirsi circospetto a quanto di buono e di migliore offrono oggi i negozi, non è un abbandono, un effondere con Satana, una desistenza luciferina. La cucina nostrana non può più essere quella di tanti anni fa quando il pane era pane, vero onesto profumato, fatto con farine integre che non avevano subito sottrazioni illecite e da solo costituiva un apprezzabile sollievo alla fame. O quando le carni avevano il sapore del fieno giusto o della corte ed il latte era latte e la verdura e la frutta erano bruttine e piccolette ma piene di gusto.

Tutto questo ora non c'è più e bisogna accontentarsi dei *similia* e dei succedanei. Ma anche con questi ingredienti, depauperati o resi pettoruti dagli estrogeni, se ben scelti presso fornitori di fiducia che hanno ancora occhio per la qualità e si affidano alla produzione biologica, si possono preparare piatti validissimi.

A testimonianza di quanto affermo riporto la ricetta di un piatto assai diffuso nell'alto mantovano: i capunsèi. La sua origine si perde nella notte dei tempi. Una mia appassionata ricerca sulla ricetta mi ha portato in tutta l'Italia settentrionale. È una preparazione povera, fatta con ingredienti di risulta per utilizzare sino all'ultima briciola i rimasugli della dispensa. Un tempo era confezionata sostanzialmente con tozzi di pane vecchio, acqua, uno o due uova, gras pistà, aglio e prezzemolo. Ora si è ingentilito ma si mantiene sempre nell'alveo della gloriosa tradizione. Ecco come prepara il piatto la signora Mirella Pini di Redonesco.

Nella ricetta di questa informatrice, trovo di grande interesse l'uso di un brodo arricchito dal pesto degli agnoli. La signora mi precisa che i *capunsei* erano fatti quasi sempre proprio in occasione di feste o di sagre – dove erano di precetto

gli anolini - per avere a disposizione un po' di ripieno senza doverlo preparare appositamente. Non conosco *de palatu* il risultato di tale aggiunta ma mi sembra variante curiosa.

Ingredienti:

- mezzo chilo di pane comune grattugiato a mano
- 2 etti e ½ di formaggio grana padano grattugiato a mano
- 1 e ½ cucchiaino di prezzemolo tritato finemente
- 1 spicchio medio di aglio senza l'anima
- 2 – 3 uova intere (a seconda della loro grossezza)
- 2 etti circa di ripieno degli agnoli che si disferà nel brodo dandogli un tocco particolare
- buon brodo bollente di carne q.b. al quale va aggiunto il pesto di cui sopra.
- una grattatina di noce moscata

Esecuzione: con il brodo già trattato bagnare il pane ed il formaggio. Quando il tutto è freddo unire gli altri ingredienti e lavorare sapientemente sino ad ottenere un impasto compatto ma ancora morbido e vellutato. Ricavarne via via dei morsetti e dare loro la tipica forma cilindrica rastremata ai due capi.

Lessarli in brodo (questa volta senza pesto, normale) bollente e condirli con olio, burro, salvia e timo fatti andare assieme per pochi minuti. Oppure con abbondante burro e pochissima salsa di pomodoro fatta in casa, cotti assieme per quattro minuti a fiamma bassissima. Formaggio padano.

PROF. SANTE BARDINI

(Accademia Gonzaghesca degli Scalchi)



BIRRAGONE

8ª edizione

Rivarolese





Lizzagone Rivarolese

NONA EDIZIONE

FESTA RINASCIMENTALE





UN RITRATTO DI CECILIA GALLERANI A SAN GIOVANNI IN CROCE

***Cecilia Gallerani,
una ventina d'anni dopo
essere stata ritratta
da Leonardo da Vinci
per il celeberrimo quadro:
"La dama con
l'ermellino".***



Cecilia Gallerani nel ritratto di Leonardo da Vinci

È lei o non è lei? Secondo William Ottolini e la moglie Giuliana Bini, professore di educazione artistica lui, docente e preside di scuola media lei, una fortissima passione per l'arte in comune (tradotta in tante azioni culturali con l'associazione "Il Melograno"), sì, parrebbe proprio lei: Cecilia Gallerani, una ventina d'anni dopo essere stata ritratta da Leonardo da Vinci per il celeberrimo quadro: "La dama con l'ermellino". Quella figura femminile con le mani giunte che appare nella pala della "Madonna del Consorzio", attribuita

a Tommaso Aleni detto "il Fadino" dal critico Marco Tanzi ed ora conservata nella chiesa parrocchiale di San Giovanni in Croce (a pochi chilometri da Rivarolo Mantovano), sarebbe la nobildonna invecchiata.

"È stato mio marito a notare che quella donna presente nella pala assomiglia alla Dama leonardesca – spiega la professoressa Bini – io ho fatto dei riscontri ed effettivamente l'ipotesi risulta fondata. Il dipinto di Aleni, che era, guarda caso, di Drizzona, si dice sia del 1510, mentre la Gallerani, nata nel 1473, è stata ritratta a Milano da Leonardo tra il 1488 e il

1490, quando aveva tra i 15 e i 17 anni d'età." Nella pala del Fadino, dunque, Cecilia avrebbe all'incirca 37 anni e sarebbe già stata sposata.

"La Gallerani, amante di Ludovico il Moro (che al tempo aveva già come promessa sposa Eleonora d'Este), venne allontanata dalla corte quando ebbe il figlio da lui, Cesare, e il 27 luglio 1492 sposò il conte Lodovico Carminati detto il Bergamino, con cui si trasferì a Villa Medici del Vascello a San Giovanni in Croce. Villa che la Gallerani trasformò in cenacolo letterario. E sarebbe stata lei la committente della pala, parte di un polittico che precedentemente si trovava nella chiesa di San Zavedro.

"All'epoca – osserva la professoressa Bini –, i committenti delle opere d'arte erano soliti farsi ritrarre".

L'opera era collocata nella cappella dei conti Ber-

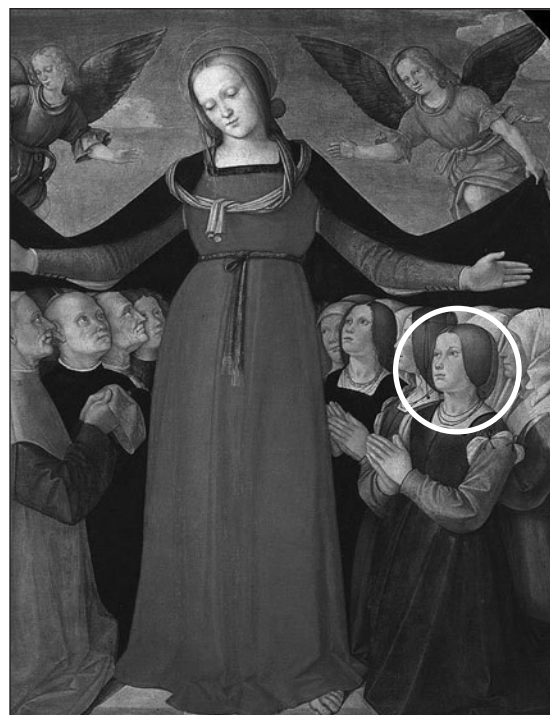
gamino e copriva un affresco tardo gotico: "La Madonna della Misericordia". Ad altri esperti il compito di verificare l'ipotesi dei coniugi Ottolini-Bini, che l'hanno lanciata proprio mentre sono in corso i lavori di recupero della Rocca.

Ci sono poi altri due misteri da risolvere. Uno riguarda il luogo della sepoltura di Cecilia Gallerani: c'è chi dice che sia la chiesa di San Zavedro, ma c'è anche chi, come Monsignor Achille Bonazzi, sostiene che non ne esiste alcuna prova.

"È vero – ammette Giuliana Bini –, le prove non ci sono. Però siamo certi che a San Zavedro fossero sepolti i figli della Gallerani, secondo quanto appare dai resoconti della visita effettuata dal Vescovo Offredi il 27 aprile 1808, in cui parla di targhe relative a Giovanni Pietro, morto nel 1549 e di Francesco, deceduto nel 1558, e ci si riferisce a loro con l'espressione latina: "hic iacet", cioè "qui giace".

L'altro mistero, spiega la professoressa Bini, è una ulteriore e straordinaria somiglianza: "La Cecilia 'invecchiata' somiglia tantissimo alla 'Belle Ferronnière', la protagonista del dipinto di Leonardo conservato al Louvre. Secondo me è sempre la Gallerani e non, come dicono i più, il ritratto di Lucrezia Crivelli, l'amante di Ludovico il Moro dopo Cecilia, e non è nemmeno Elisabetta Gonzaga".

DAVIDE BAZZANI



La pala della Madonna del Consorzio attribuita a Tommaso Aleni detto "Il Fadino"

GRAMIGNA

Famiglia: *Poaceae (Graminaceae)*

Gramigna: *Cynodon dactylon*

Descrizione:

Pianta perenne stolonifera di 30-40 cm, a fusti ascendenti, ramosi alla base con foglie lineari, lanceolate, rigide lunghe 8-10 cm glabre. La ligula è corta e ciliata. Rizoma con lunghe ramificazioni localizzati sottoterra a un massimo di 20 cm di profondità. Possono raggiungere 2-3 metri di lunghezza e 8-10 mm di spessore. Le infiorescenze sono formate da quattro o più spighe sottili, erette o divaricate all'apice del culmo, dove le spighe sono strettamente appressate, lunghe fino a 7 cm. Il frutto è una cariosside, ellittica, lunga 1,5 mm. Il peso di 1000 cariossidi è di circa 0,18 gr. Fioritura da giugno a settembre.

Etimologia:

Il nome del genere deriva dal greco e significa "dente di cane" probabilmente per la somiglianza dei denti delle guaine che ricoprono gli stoloni. Il nome della specie deriva anch'esso dal greco e significa "mano" in riferimento alla disposizione delle spighe disposte a raggiera come le dita di una mano.

Curiosità

La famiglia delle graminaceae è una delle famiglie botaniche più estese e diffuse.

Esse sono state tra le prime piante a fiore a comparire sulla terra. La prova di ciò è il sistema di impollinazione per via anemofila: è infatti il vento a impollinare le varie piante e non gli insetti. Si tratta dunque di un sistema arcaico e non specialistico, arcaico perché molto antico, non specialistico perché il polline, fluttuando nell'aria, va a caso. Di conseguenza le graminaceae sono costrette all'emissione nell'aria di enormi quantità di polline durante la fioritura per consentire una produzione ottimale di semi.

Considerata un'erba perenne, possiede lunghe radici rizomatose che scorrono pochi centimetri sottoterra da cui prendono origine rami striscianti. È una pianta infestante poiché si diffonde rapidamente sottraendo alimenti, acqua e spazio alle culture.

La capacità invadente (basta un piccolo pezzetto di rizoma per rigenerare la pianta intera) e la sua resi-

stenza al gelo e alla siccità è sfruttata per creare in breve tempo prati resistenti al calpestio e alla carenza d'acqua. È considerata anche una pianta foraggera.

Originaria del Sud Europa, Nord Africa e Asia, si diffuse in America, via isole Barbados, al tempo delle prime colonizzazioni inglesi.

In erboristeria vengono utilizzate i rizomi raccolti in autunno o in primavera: è molto ricco di zuccheri, in particolare di glucosio e levulosio, di fecola, trictina, gomma, sali di potassio e di nitro.

La farmacopea popolare l'ha sempre utilizzata sotto forma di infuso quale rimedio per depurare l'organismo. È un buon risolutivo per le infiammazioni dei reni, della vescica e della prostata ed è utile contro la gotta e l'artrite ed è efficace per eliminare piccoli calcoli della cistifellea e dell'apparato urinario.

DAVIDE ZANAFREDI



LESSICO RIVAROLESE (62)

92. **sòca**: s.f. ~ 1. "ciocco, grosso pezzo di legno da ardere" | 2. "ceppaia, la parte dell'albero che resta infissa nel terreno dopo che il tronco è stato segato" | 3. "ceppo, basamento di legno massiccio adibito a vari usi (per tagliare, segare, battere)" · Non pare accettabile la proposta etimologica del DEI (950): il lat. *sōccu(m)* ('calzare di legno'), da cui l'ital. *zoccolo*, ha maggiori possibilità di essere una derivazione che una matrice. Per parte sua, l'AEI (81) pensa ad un incrocio fra lo stesso *sōccu(m)* e *cīppu(m)*. Più economico è risalire al celt. *tsūkka* (corrispondente al germ. *stokk* 'bastone') o ad una base mediterr. come **tsukko*, che tra l'altro contempla anche il sign. di 'ceppo' // Cfr. mant. *sòca* 'ceppaia'; emil. romagn. *zoch*, venez. *zòco*, abr. *zocchè*, sic. calabr. *zuccu* ('ciocco'); catal. *sòca* e fr. *souche* 'ceppo'. [DEI 240, 1468; DEC 856]

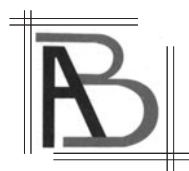
93. **sœ**: 1. prep. ~ "su, sopra"; LOC preposiz. *in s'(a)l*, *in s'l(a)*, *in s'i*, *in s'li*, 'sul(lo)/sulla/sui/sulle': FRAS *èsar in s'al végar* ('essere su un campo incolto' - stato in luogo), *andà in s'la cultūra* ('andare sul terreno arato' - moto a luogo), *in s'al meşdè*, 'circa a mezzogiorno', *in s'i dū pé* 'su due piedi, immediatamente' (tempo determinato); *sœ par*, 'lungo': *sœ par i sapèi*, 'su per i sentieri, lungo i sentieri' | 2. avv. ~ "su, in alto, verso l'alto"; LOC avverb. *lè sœ*, 'lì sopra', *là sœ*, 'là sopra, lassù', *chè sœ*, 'qua sopra'; *in sœ*, 'in su, verso l'alto' / LOC *l'è tœt an sœ* e *şò* 'è tutto un dislivello' (detto di una superficie irregolare); (completamento verb.) *andà sœ* 'salire'; *métar sœ* 'collocare sopra, far salire'; *métas sœ* 'indossare, mettersi'; *vìgla sœ (cun an qualdaen)* 'avercela con qualcuno, provare inimicizia'; *ciapà sœ* 'essere battuto, prender botte'; *saltà sœ* 'intervenire nel discorso, mettersi a parlare'; *végnar sœ* 'aggallare, affiorare' (ma detto di cibo vale 'provar nausea per una cattiva digestione'); *tö sœ* 'raccattare, prendere o portare con sé' (*tö sœ la man* 'farci la mano, prender dimestichezza'); *catà sœ* 'raccogliere'; *dà sœ* 'protendere, allungare verso l'alto' (ma *dà sœ 'l fōgh* 'alzare la fiamma, intensificare il calore'); *avìg sœ* 'avere indosso'; *fa sœ* 'raccogliere' (*fa sœ 'l fil* 'avvolgere o riavvolgere il filo', *fa sœ di sòld/dèbit* 'accumulare danaro/debiti', *fa sœ (a)l let* 'rincalzare il letto, aggiustarne lenzuola e coperte', *fas sœ li manghi* 'tirarsi su le maniche, darsi da fare'); *pensàg sœ* 'rifletterci, titubare'; *cavà sœ* 'sradicare (ortaggi o piante in genere)'; *tirà sœ 'na butiglia* 'stappare una bottiglia'; (pleon.) *cargà sœ* 'caricare'; *ramgà sœ* 'arrampicarsi' · Come il tosc. *su*, è forma abbreviata dell'ant. *suso* (parallelo a *giuso*), dal lat. *sūsum* (attraverso *sūsum*) 'in su, in alto'. [ROHLFS § 917]

94. **şög**: s.m. ~ 1. "gioco"; LOC *l'è mia şög* 'non è valido; non è conveniente' | 2. "il complesso degli uccelli da richiamo"; LOC *nadra dal şög*, letteralm. 'anitra da richiamo', ma fig. designa chi ravniva una combriccola o fomenta un'attività scherzosa / DER v.i. **şugà**, "giocare" · Lat. *iōcu(m)* 'gioco di parole, facezia'.

95. **sòi**: s.m. ~ 1. "bigoncia, grande mastello", usato soprattutto per la lavorazione del latte o del vino | 2. (obs.) «Misura di capacità pei liquidi divisa in 60 boccali a Mantova ed in 66 a Castiglione delle Stiviere, e corrispondente a mine 5, pinte 4, coppi 7 della nuova misura italiana» [CHERUBINI 142] / Variante s.f. **sòia** "bigoncia"; DER (dimin.) s.f. **suiöla**, "mastello per il bucato" · Lat. *sōliu(m)* 'tinozza' // Cfr. ital. *soglio*; cremon. *sói (sujóla)*, mant. *sòi (soiöla)*, bresc. *sói (sojöl)*, pav. *söi (sujöla)*, parm. *soja (sojazz e sojöl)*, piac. *söi* 'vaso di legno a doghe per il trasporto di acqua o vino'. [DEDC 240; DEI 3529]

96. **sòrt**: s.m. ~ "qualità, tipo, specie"; voce viva soprattutto in LOC come *œn d'in sort* 'uno per tipo', *fan d'in sort* 'combinarne di tutti i colori' · Lat. volg. **sörta(m)*, per il class. *sörte(m)* 'sorte' // Cfr. fr. *sorte* 'specie, genere' e l'ital. *sorta* 'modo, qualità' (LOC *di ogni sorta* 'di ogni tipo', *una sorta di...* 'una specie di...'). [DEI 3560]

CLAUDIO FRACCARI



ARREDAMENTI BETTINELLI

BETTINELLI SERGIO srl - S.da Provinciale per Bozzolo - 46017 RIVAROLO MANTOVANO (MN)

Tel. 0376.99289 - Fax 0376.959084 - bettinelli.mobili@tiscali.it

