



Ferrara

CRESCERE E COMPETERE CON IL CONTRATTO DI RETE: CREARE VALORE ATTRAVERSO ECONOMIE DI SCALA E DI SPECIALIZZAZIONE

"MARCHIO DI OSPITALITÀ", UNA SFIDA DI TRASPARENZA PER L'OFFERTA TURISTICA FERRARESE

LA BANDA LARGA IN PROVINCIA DI FERRARA: UN'INFRASTRUTTURA SOFT PER FAVORIRE UNO SVILUPPO EQUILIBRATO DEL TERRITORIO

IL SENSO DI ANTONIONI PER IL CINEMA

la pianura

Rivista on-line quadrimestrale di economia, cultura ed informazione della Camera di Commercio di Ferrara

Anno 2013 - numero 1



Editore



Camera di Commercio di Ferrara
Sede legale, amministrativa e redazionale
Via Borgoleoni 11 – FERRARA
Tel.: 0532 783711
e-mail: lapianura@fe.camcom.it

Progettazione grafica e impaginazione



Ti.Gi. Grafica
di Mauro Abbafati
Via Licia, 14
00183 Roma
338.6328453
tigigrafica@alice.it

Presidente

Carlo Alberto Roncarati

Giunta Camerale

Corradino Merli (Vice Presidente)

Andrea Benini

Loris Braga

Paolo Cirelli

Davide Fiocchi

Paolo Ghiacci

Valerio Miglioli

Giovanni Rizzo

Monica Talmelli

Collegio Revisori dei conti

Enrica Del Casale

Margherita Patrono

Silvia Sangiorgi

Segretario Generale

Mauro Giannattasio

Direttore responsabile

Mauro Giannattasio

Comitato di redazione

Corrado Padovani

Caterina Pazzi

Corrado Pocaterra

Crediti fotografici

Alberto Guzzon

Alice Cavicchi

Archivi

Leopoldo Santini

Alberto Cavallaroni

SOMMARIO

ECONOMIA



4

Crescere e competere con il contratto di rete: creare valore attraverso economie di scala e di specializzazione
a cura di Paolo Panizza

8

"Marchio di Ospitalità", una sfida di trasparenza per l'offerta turistica ferrarese

12

"Vinyloop" festeggia i 10 anni del brevetto per il riciclo del pvc e pensa alle scuole
di Marco Zavagli

Dalle torbe di Codigoro germoglia il chicco d'avorio pronto per essere servito
di Lisa Viola Rossi

16

22

La banda larga in provincia di Ferrara: un'infrastruttura soft per favorire uno sviluppo equilibrato del territorio
di Eleonora Ghisini e Aurelio Bruzzo

29

Musei e Spazio Grisù, l'impresa culturale come "Oro Nero" italiano contro la crisi
di Alberto Guzzon

33

Coworking, una "filosofia" lavorativa all'insegna della flessibilità e della socialità
di Licia Vignotto

36

IEMAS Awards 2012: "La Gestione dell'Acqua e il risparmio idrico"
a cura di Tina Gaglio

39

Un anno difficile anche per le sale cinematografiche ferraresi
di Gabriele Rasconi

40

Il Canale "G. Boicelli"
di Giorgio Mantovani

CULTURA

43

La persicata ferrarese dalle tavole di principi ed ecclesiastici alle botteghe del commercio quotidiano
di Rita Castaldi e Antonietta Molinari

51

Le regole de "L'agricoltor ferrarese nei 12 mesi" di Gian Domenico Chendi
a cura di Maurizio Andreotti

56

La vita come viene. Impressioni su un film girato a Ferrara
di Marco Caracallo

59

Il "Mosè" del Museo Riminaldi a Ferrara: appunti iconografici per un bozzetto michelangiolesco
di Lucio Scardino

64

Sepo: l'importanza della pubblicità
di Gabriele Turolo

67

Le frequentazioni artistiche ferraresi di Jenő Lányi, genero di Thomas Mann
di Giuseppe Muscardini

71

Dal "fare" al "dire"
di Lucia Boni

75

Silvan Gastone Ghigi
di Galeazzo Giuliani

78

Il senso di Antonioni per il cinema
di Simonetta Savino

81

Omaggio a Luchino Visconti: i 70 anni di Ossessione (e i 50 de Il Gattopardo)
di Maria Cristina Nascosi Sandri

83

La magia dei passaggi nascosti e delle "vie coperte"
di Mirella Golinelli

86

Il mondo salvato dai ragazzini?
di Andrea Poli

87

Ricordo di Antonio Torresi, un intellettuale multiforme
di Corrado Pocaterra

LIBRI DA LEGGERE

90

SCANDALI SEGRETI
di Michelangelo Antonioni ed Elio Bartolini

MOSTRE DA VEDERE

91

Gli amici della Galleria del Carbone per Michelangelo Antonioni
a cura di Lucia Boni

la pianura



RIVISTA ON-LINE QUADRIMESTRALE
DI ECONOMIA, CULTURA ED INFORMAZIONE
DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI FERRARA



Durante la lettura, per tornare alla pagina del Sommario, premere il mouse sul numero di pagina



Creano valore attraverso economie di scala e di specializzazione

CRESCERE E COMPETERE CON IL CONTRATTO DI RETE

a cura di **Paolo Panizza**

Coordinatore della rete "Deste, rete imprese di Ferrara"



Una delle chiavi di successo per affrontare le sfide imposte dalla globalizzazione e dall'innovazione tecnologica è rappresentato dal rafforzamento della collaborazione industriale e commerciale fra le imprese, oltre che dal miglioramento dell'efficienza organizzativa e del marketing.

Va in questa direzione il contratto di rete tra le società "Tubi Costruzioni Srl", "Echosid Ingegneria e Impianti Srl" e "Delta Engineering Services Srl", siglato alla Camera di commercio di Ferrara il 27 Aprile 2012. Alla stessa data erano 7 i contratti di rete iscritti nel Registro delle imprese di Ferrara, che coinvolgevano oltre 30 imprese della nostra provincia.

Ad oggi sono invece più che raddoppiati: 15 contratti di rete che raggruppano più di 80 imprese.

L'accordo tra le società coinvolte, che prende il nome di **DESTE – Rete di Imprese di Ferrara**, si pone l'obiettivo di trasferire ricerca ed innovazione nei settori, in particolare quelli delle energie rinnovabili e materiali sostenibili, della depurazione e gestione delle acque. Un accordo che, raggiunto grazie all'impegno e ad uno strutturato percorso di accompagnamento messo a punto da Unioncamere Emilia-Romagna in collaborazione con Universitas Mercatorum, ha visto la forte e convinta adesione delle imprese e delle associazioni territoriali di categoria.

Le Camere di commercio dell'Emilia-Romagna, assieme ad Unioncamere regionale, hanno infatti avviato uno specifico progetto "Crescere e competere con il contratto di rete: creare valore attraverso economie di scala e di specializzazione", con la collaborazione delle Associazioni di categoria e il supporto scientifico di Universitas Mercatorum,. Esso prevede la elaborazione di appositi studi di fattibilità, attraverso percorsi di assistenza personalizzati, e volti appunto alla creazione di nuovi contratti di rete.

Perché di DESTE – Rete di Imprese Ferrara

Le reti di impresa possono essere considerate un'evoluzione del fenomeno dei distretti e delle filiere produttive. Ma, mentre il distretto presenta una forte connotazione territoriale, la rete va oltre i confini amministrativi e può connettere imprese dislocate a grande distanza, generando in tal modo legami non solo all'interno di una singola



Tutte e tre le società della rete sono associate a Unindustria Ferrara e possiedono la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da Certiquality.

comunità territoriale. Stare in rete permette di catturare specializzazioni e competenze laddove esse sono presenti, all'occorrenza pure al di fuori del territorio di origine, o del settore di appartenenza della singola piccola impresa. *Rappresenta, dunque, una modalità importantissima per fare innovazione e per utilizzarne gli esiti su scala dimensionale allargata, con evidenti ricadute in termini di maggiore efficienza e competitività.* Va rilevato al proposito che le tre società che costituiscono DESTE hanno tutte sede in Ferrara. Vediamo più in dettaglio le loro attività.

Tubi Costruzioni srl è una società operante nel campo delle costruzioni di infrastrutture civili ed industriali, e dell'edilizia residenziale. La società, storica nel territorio di Ferrara, ha realizzato numerose opere pubbliche e private sul territorio. Si avvale di una struttura sia di tecnici ed operai che di mezzi propri, per realizzare opere anche complesse nel campo dell'edilizia civile ed industriale, opere idrauliche (acquedotti



Da sinistra: Fabrizio Rubini (Echosid Ingegneria e Impianti srl), Giorgio Merlante (Delta Engineering Service srl), il presidente della Camera di Commercio di Ferrara Carlo Alberto Roncarati, Paolo Panizza e Massimiliano Malacarne (Deste) alla firma del contratto

e fognature), costruzione e manutenzione strade, ponti, viadotti e strutture speciali, urbanizzazioni ed edilizia privata.

Delta Engineering Services srl è una società di ingegneria e di sviluppo tecnologico. Nel campo delle tematiche di sostenibilità, la società ha progettato e coordinato i lavori per la realizzazione di impianti di produzione energia da fonti rinnovabili per un totale di oltre 10 MWe, tra impianti a biogas e parchi fotovoltaici. Ha inoltre eseguito la progettazione di edifici e strutture eco efficienti, esaminando i fattori di impatto ambientale e progettando tecnologie che, inserite nelle opere, permettono un risparmio energetico e la gestione delle risorse, come l'acqua e i rifiuti. Alcuni esempi recenti includono il riciclo dell'acqua di pioggia per irrigazione di aree verdi in rotatoria cittadina, e lo sfruttamento di un salto idrico con paratoie per generazione energia tramite turbine.

La società possiede inoltre *know how* acquisito sui materiali polimerici. Il trasferimento di tale esperienza tecnica e gestionale ha permesso lo sviluppo di alcuni progetti di *start up* tecnologico per l'utilizzo di substrati funzionali plastici, anche riciclati.

Echosid Ingegneria ed Impianti srl, infine, è una società operante nel campo dell'impiantistica per la gestione efficiente dell'acqua, impianti di depurazioni scarichi civili ed industriali, impianti di potabilizzazione e recupero acqua. Tra le recenti opere realizzate va citato l'impianto di depurazione a servizio del



Il gruppo di giovani laureati di Deste

nuovo Ospedale civile di Ferrara per conto di HERA. La tecnologia utilizzata, tra le prime esperienze in Italia, ha previsto l'utilizzo di un sistema MBR (Membrane Bio Reactor), che permette la rimozione specifica di microinquinanti derivanti dagli scarichi dell'ospedale.

Tutte e tre le società sono associate a Unindustria Ferrara e possiedono la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da Certiquality.

Tramite il contratto di Rete le tre società, pur mantenendo la propria indipendenza dal punto di vista finanziario, hanno definito l'obiettivo comune di accrescere la reciproca capacità innovativa e la competitività mediante l'individuazione di opportunità di mercato, che altrimenti non sarebbero state perseguibili dalle singole entità.

Obiettivo di DESTE è portare Innovazione

Tra gli obiettivi strategici, DESTE ha individuato alcuni settori dove cercare di apportare innovazione. Le modalità di esercizio in comune dovranno pertanto essere orientate e funzionali al perseguimento degli obiettivi convenuti, quali:

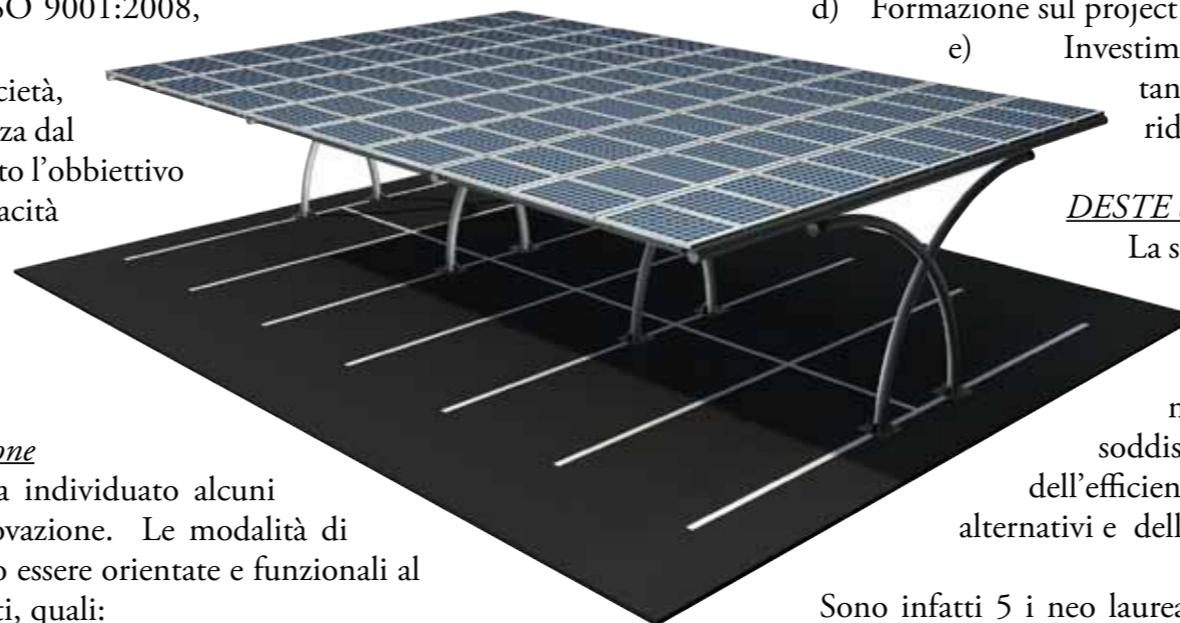
- a) Consolidamento conoscenze nei settori della Gestione delle Risorse (Energia, Acqua e Materiali sostenibili);
- b) Sviluppo tecnologie innovative nel campo dell'energia da fonte rinnovabile, materiali di riciclo e filtrazione acque da microinquinanti;
- c) Predisposizione dell'offerta in mercati di nicchia e/o emergenti sia nazionali che europei.

Lavorare in rete richiede infatti alle imprese la definizione di obiettivi chiari e la capacità di perseguirli, formando i project manager su tutti i punti "critici" della vita di un progetto di rete, dalla gestione dell'idea di progetto, da condividere tra più soggetti, alla capacità di co-progettazione con il cliente, fino ai modelli di interrelazione con i consumatori e clienti finali.

Gli strumenti individuati sono pertanto fondamentali per poter fornire risultati misurabili e accessibili. Tra questi DESTE ha identificato il proprio modo di operare

tramite:

- a) Scouting di tecnologie specifiche nel campo della gestione delle acque e produzione di energia da fonti rinnovabili
- b) Sviluppo di prototipi con accesso a bandi di finanziamento regionali
- c) Utilizzo di strutture di ricerca e strumenti come Spinner e Tecnopoli
- d) Formazione sul project management
- e) Investimento su Business Manager che possano portare tangibili risultati commerciali a breve periodo e riducendo il "time to market".



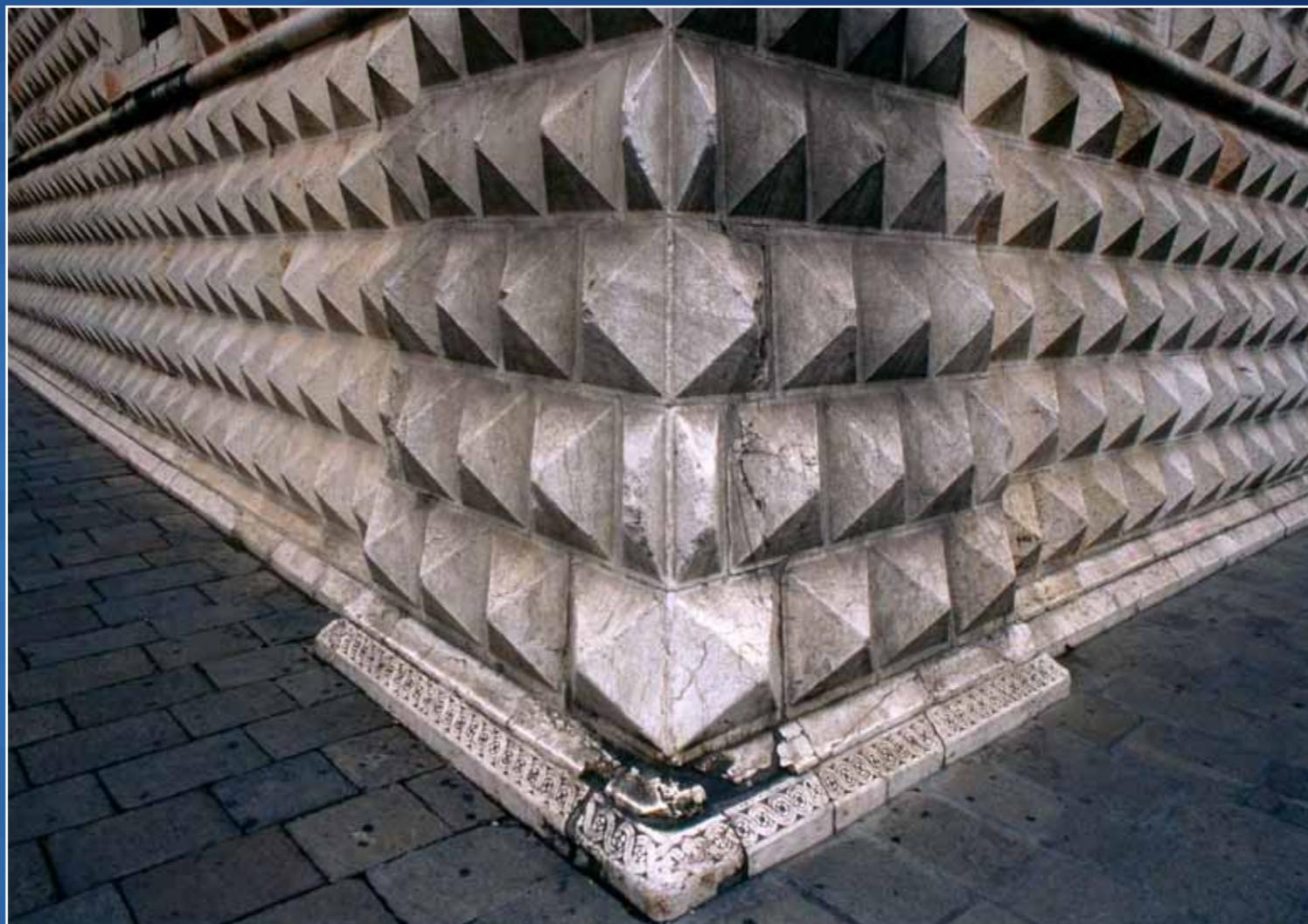
DESTE è già operativa

La sfida comune è anche quella di poter affrontare problematiche di esigenza pubblica come, per esempio, la ricostruzione post-terremoto, ricercando e proponendo nuove soluzioni tecnologiche in grado di soddisfare le esigenze della sicurezza antisismica, dell'efficienza energetica con utilizzo dei combustibili alternativi e della sostenibilità ambientale.

Sono infatti 5 i neo laureati assunti da gennaio 2013 da DESTE che, affiancati alle organizzazioni delle imprese già esistenti, svilupperanno progetti di ricerca che possano contribuire a creare un futuro sostenibile. Sono due le linee di ricerca definite strategiche, la prima, denominata **DESTE Panel**, si prefigge lo sviluppo di componenti edilizi con specifiche caratteristiche di isolamento termo-acustico e l'alloggiamento di strati tecnologici con diverse geometrie quali celle fotovoltaiche di ultima generazione. Il **secondo progetto** si propone di sviluppare tecnologie nel campo della depurazione dei reflui acquosi da scarichi civili ed ospedalieri che possono contenere microinquinanti emergenti. I 5 giovani neolaureati si affiancano al resto dell'organizzazione.

Deste punta ai giovani che possono contribuire ad uno sviluppo imprenditoriale e innovativo di rilievo. In particolare DESTE, nella sua organizzazione di circa 40 tra impiegati e soci collaboratori, ha impiegati 10 giovani laureati con età inferiore ai 30 anni e con prevalenza femminile.

“MARCHIO DI OSPITALITÀ”, UNA SFIDA DI TRASPARENZA PER L’OFFERTA TURISTICA FERRARESE



CHE COS' È

Il marchio **Ospitalità Italiana** è una certificazione promossa da IS.NA.R.T. (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) e dal sistema camerale per diffondere l'offerta turistica di qualità.

Le imprese che conseguono questo riconoscimento, infatti, scelgono la qualità come obiettivo da perseguire costantemente, mettendosi in discussione ogni anno, dal momento che si sottopongono volontariamente ad apposite valutazioni, condotte da personale esterno alle strutture. Possono ottenere il riconoscimento alberghi con due (purchè ogni stanza sia dotata del bagno) o più stelle e ristoranti appartenenti alle categorie Gourmet, Internazionale, Classico Italiano, Tipico Regionale, Pizzeria, che condividano la politica di **qualità dell'accoglienza**: intesa, quest'ultima, non solo in termini di proposta gastronomica, ma anche, e soprattutto, di *servizio al cliente*.

La verifica per ottenere il marchio è richiesta dagli stessi albergatori e ristoratori alla Camera di Commercio, che, senza preavviso, organizza le visite svolte da esperti di settore individuati con IS.NA.R.T. e Camera di Commercio presso esercizi candidati. Le valutazioni vengono infine sottoposte alle Commissioni Provinciali, composte da rappresentanti della Camera di Commercio, delle associazioni di categoria, dei consumatori e da esperti dell'Istituto che deliberano il rilascio della certificazione Ospitalità Italiana. Il marchio viene attribuito solo raggiungendo un determinato punteggio minimo (sulla base di oltre 250 parametri,) a seconda della categoria di appartenenza.

In sostanza, il marchio è in grado di fornire ai clienti – sia attuali che potenziali - una valutazione obiettiva del livello di servizio offerto. In tal senso, esso rappresenta una garanzia sia per gli esercenti che per i turisti: visibilità, chiarezza di immagine, garanzia di qualità, facilità di scelta, condivisione del sistema di valori tra chi offre e chi compra.

Alberghi, residenze turistiche alberghiere, ristoranti, campeggi che espongono il marchio *Ospitalità Italiana* garantiscono pertanto una permanenza di piena soddisfazione, e questo non soltanto per gli elevati standard di accoglienza e di servizio, ma anche per un giusto rapporto qualità/prezzo.

LE DIMENSIONI E LA COPERTURA.

Nella provincia di Ferrara gli alberghi e le residenze turistico-alberghiere certificati sono ora 22 (1 nuovo rispetto all'anno precedente), i ristoranti 47 (6 le "new entry") e i campeggi 3 (inalterati).

Va rilevato che un occhio di riguardo viene riservato anche alle strutture che accolgono con particolare attenzione le famiglie con bambini sono poi presi in considerazione anche aspetti erroneamente ritenuti secondari, quali la disponibilità di menù vegetariani, nonché di menù dedicati a persone che soffrono di intolleranze alimentari.

LA FILOSOFIA DELLA GUIDA.

Grazie a questa "filosofia", la guida "*Alberghi e Ristoranti*", anche nella sua edizione 2013, non si limita ad essere ... una guida qualunque, ma, piuttosto, un affidabile e competente "compagno di viaggio", per chi si muove, sia per piacere che per lavoro.

Affidabile, si diceva, perché la guida non si limita, come fanno ormai tante altre pubblicazioni spesso "copia ed incolla", ad esprimere un laconico giudizio su "come si mangia" o "come si dorme". Ma, piuttosto, estende la valutazione ad un più completo (e gratificante) valore di ospitalità autentica.

IL RUOLO DEL TURISMO NELLA REALTA' FERRARESE.

E' evidente dunque che il marchio è un'opportunità e, al contempo, una sfida di trasparenza per lo stesso sistema turistico ferrarese. Un sistema che, non va mai dimenticato, rappresenta una variabile strategica di grande rilevanza per la qualificazione dell'economia del territorio. Molto elevato è infatti il grado di integrazione del turismo ferrarese con le altre componenti del sistema economico: per i suoi riflessi in termini occupazionali, reddituali e di investimenti; per la domanda di beni e di servizi, diretti ed indotti, che esso riesce ad attivare; per la sua capacità di trattenere sul territorio la ricchezza generata da nuova occupazione. Perché, non da ultimo, il turismo è un settore che sempre più tende a "*vendere un intero territorio*", piuttosto che tanti singoli posti-letto, coperti od ... ombrelloni.

Questo presuppone che la capacità di attrarre clienti dipenda da un intero sistema territoriale, dalla qualità complessiva che esso sa esprimere, in sostanza dalla sua capacità di rispondere alle molteplici aspettative e bisogni della clientela.

IN DEFINITIVA, PERCHÈ ADOTTARE IL MARCHIO PROMOSSO DALLA CAMERA DI COMMERCIO?

Perché aderire al marchio significa dare al potenziale ospite una certezza in più che non verrà delusa. Perché significa allinearsi agli standard qualitativi offerti a livello internazionale.

Perché significa dare rilievo all'immagine dell'intera provincia, regalando al turista un bel ricordo della nostra ospitalità.

Perché il marchio, pur mantenendo ed esaltando le caratteristiche di ogni struttura, tutela le aspettative e i bisogni del turista, attraverso il controllo costante degli standard di qualità e lo stimolo degli operatori al miglioramento continuo.

E non è tutto: per le diverse tipologie di imprese alberghiere e ristorative, il marchio costituisce anche un importante strumento di autovalutazione: quali servizi ottimizzare, quali introdurre, a quale modello ideale, infine, puntare per affrontare le sfide future.

Marchio Ospitalità Italiana Alberghi, RTA, Ristoranti e Campeggi

Tipologia struttura	2012	Revoche per cambio / cessata attività	Nuovi	TOTALE 2013
Alberghi/RTA	21	/	+1	22
Ristoranti	47	-6	+6	47
Campeggi	3	/	/	3
Totale complessivo	71	-5	+7	72

N.	ALBERGHI / RTA	Località	Stelle	E-mail
1	Hotel Orologio	Ferrara	4	info@hotelorologio.com
2	Locanda del Passo Pomposa	Codigoro	3	albergo.loc.pomposa@libero.it
3	Hotel Locanda La Comacina	Comacchio	3	info@lacomacina.it
4	Hotel De Prati	Ferrara	3	info@hoteldeprati.com
5	Hotel Europa	Cento	3	heuropacento@fiscali.it
6	Hotel Club Spiaggia Romea	Comacchio	3	info@spiaggiaromea.it
7	Albergo Annunziata	Ferrara	4	info@annunziata.it
8	Hotel Ferrara	Ferrara	4	info@hotelferrara.com
9	Hotel Il Duca D'Este	Ferrara	4	info@ilducadeste.it
10	Hotel Plaza	Lido degli Estensi	4	info@hotelplazapineta.it
11	Villa Belfiore	Ostellato	4	info@villabelfiore.com
12	Country Resort La Tortiola	Vigarano Mainarda	3	latortiola@hotelferrara.org
13	Hotel Carlton	Ferrara	3	info@hotelcarlton.net
14	Hotel Europa	Ferrara	3	info@hotелеuropaferrara.com
15	Hotel Luna Blu	Casumaro	3	info@hotellunablu.it
16	Hotel Residence White Palace (RTA)	Cento	3	info@whitepalace.it
17	Astra Hotel	Ferrara	4	info@astrahotel.info
18	Residence Il Chiozzino (RTA)	Ferrara	4	info@sintecoresidenze.it
19	Hotel Fondo Catena	Ferrara	3	info@hotelfondocatena.it
20	Hotel Logonovo	Lido degli Estensi	3	info@hotellogonovo.it
21	Hotel Canneviè	Codigoro	3	info@oasicannevie.com
22	Hotel Boutique Nazionale	Ferrara	3	info@hotelnazionaleferrara.it

N.	CAMPEGGI	Localizzazione	Stelle	E-mail
1	I Tre Moschettieri	Lido di Pomposa	4	info@tremoschettieri.com
2	International Camping Mare e Pineta	Lido di Spina	4	info@campingmarepineta.com
3	Camping Bungalow Park Tahiti Village	Lido delle Nazioni	4	direzione@campingtahiti.com



N.	RISTORANTI	Localizzazione	Categoria	E-mail
1	Trattoria Cavalieri Ducati	Cento	Gourmet	info@ristorantecavalieriducati.it
2	Locanda Trattoria La Comacina	Comacchio	Tipico regionale	info@lacomacina.it
3	Guido Ristorante	Ferrara	Classico italiano	info@guidomarchesi.com
4	Ristorante Ca' d'Frara	Ferrara	Tipico regionale	cadfrara@ristorantiitaliani.it
5	Ristorante Al Pirata	Voghiera	Classico italiano	
6	La Compagnia	Ferrara	Classico italiano	info@sergiojacuvella.it
7	Trattoria La Romantica	Ferrara	Gourmet	info@trattorialaromantica.com
8	Ristorante Pizzeria Garden	San Giuseppe di Comacchio	Classico italiano	info@hotelgardencomacchio.it
9	Ristorante Pizzeria L'Archetto	Ferrara	Pizzeria	
10	Trattoria Il Sorpasso	Ferrara	Classico italiano	info@trattoriailsorpasso.it
11	Ristorante Pinotti	Villanova di Denore	Classico italiano	elena-pinotti@libero.it
12	Osteria Sciancalegn	Bondeno	Classico italiano	a.lorenzoni@libero.it alorenzoni@tin.it
13	Casolare Le Civette	Ferrara	Classico italiano	info@casolarelecivette.it
14	Borgomatto	Ferrara	Tipico regionale	posta@borgomatto.it
15	Ristorante Carpe Diem	Ferrara	Classico italiano	
16	Trattoria La Fornace	Ro	Tipico regionale	
17	Pizzeria Le Gresine	Comacchio	Tipico regionale	info@alcantanon.com
18	Colpa d'Alfredo	Ostellato	Tipico regionale	info@colpadialfredo.com
19	Il Don Giovanni – La Borsa Wine Bar	Ferrara	Gourmet	info@ildongiovanni.com
20	Locanda del Duomo	Portomaggiore	Classico italiano	info@locandadelduomo.it
21	Locanda del Passo Pomposa	Codigoro	Classico italiano	albergo.loc.pomposa@libero.it
22	Monnalisa	Vigarano Mainarda	Tipico regionale	latortiola@hotelferrara.org
23	Osteria delle Sabbie 1731	Mirabello	Tipico regionale	amministrazione@lepradine.it
24	Quel Fantastico Giovedì	Ferrara	Gourmet	

N.	RISTORANTI	Localizzazione	Categoria	E-mail
25	Ristorante Al Cantanon	Comacchio	Tipico regionale	info@alcantanon.com
26	Ristorante Gola Gioconda	Migliarino	Gourmet	info@golagioconda.com
27	Ristorante Il Duca d'Este	Ferrara	Tipico regionale	info@ilducadeste.it
28	Ristorante Italia Big Night da Giovanni	Ferrara	Gourmet	bignight.info@gmail.com
29	Trattoria La Rosa	Sant'Agostino	Gourmet	info@trattorialarosa1908.it
30	Trattoria L'Ortica	Ferrara	Classico italiano	ristorante.ortica@libero.it
31	Villa Belfiore	Ostellato	Tipico regionale	info@villabelfiore.com
32	Zafferano Ristorante	Ferrara	Gourmet	info@zafferanoristorante.it
33	Antica Trattoria Volano	Ferrara	Tipico regionale	mail@anticatrattoriavolano.it
34	L'Oste in Piazza	Medelana	Pizzeria	faxmara@tiscali.it
35	L'Officina del Gusto	Ferrara	Classico italiano	lofficinadelgusto@email.it
36	Il Fagiano	Bondeno	Classico italiano	info@locandailfagiano.it
37	L'Antico Giardino	Ravalle	Gourmet	francesco.gardinali@libero.it
38	Cusina e Butega	Ferrara	Tipico regionale	info@cusinaebutega.com
39	Ristorante Canneviè	Codigoro	Tipico regionale	info@oasicannevie.com
40	Il Cappellaccio Matto	Medelana	Classico italiano	info@ilcappellacciomatto.it
41	Ristorante Pizzeria Da Roberto	Copparo	Pizzeria	info@ristorantedaroberto.com
42	Osteria "Il Frantoio"	Ferrara	Classico italiano	Lust2010@libero.it
43	Trattoria da Noemi	Ferrara	Tipico regionale	info@trattoriadanoemi.it
44	Ristorante Ramina	San Giuseppe di Comacchio	Classico italiano	info@ristoranteramina.it
45	Osteria delle Porte Serrate	Ferrara	Classico italiano	info@porteserrate.it m.musacci@libero.it
46	Ristorante Osteria dei Golosi	Lido degli Estensi	Classico italiano	info@osteriadeigolosi.it
47	Osteria degli Angeli	Ferrara	Tipico regionale	domenicodenicolo@alice.it



“Vinyloop” festeggia i 10 anni del brevetto per il riciclo del pvc e pensa alle scuole



di Marco Zavagli



8

12



16



Se per Lavoisier nulla si crea nulla si distrugge e tutto si trasforma, per altri si potrebbe dire che nulla si butta e tutto si ricicla. Un motto che vale per Vinyloop, che ha di recente festeggiato i suoi dieci anni di insediamento a Ferrara presentando il suo innovativo brevetto che sfrutta tecnologia all'avanguardia per la produzione di pvc riciclato.

Un brevetto che permette di ottenere dal cloruro di polivinile, una delle materie plastiche di maggior consumo al mondo, viene rigenerato da materiali di recupero, un composto del tutto simile, per costanza di qualità, al compound di pvc vergine equivalente. Per i palati più tecnici si tratta di un procedimento di dissoluzione selettiva e filtrazione successiva, mediante l'utilizzo di un apposito solvente chimico che, applicato su uno scarto proveniente da manufatti in pvc destinati altrimenti allo smaltimento, permette di separare il cloruro di polivinile dal resto del composto che viene trattato separatamente. Si ottiene così un compound di pvc 'come nuovo'. Facile comprendere le applicazioni di questa novità. Dal punto di vista ambientale si evitano inceneritori, discariche *et similia*. Dal punto di vista commerciale significa nuova vita per un materiale di recupero, che tornato ad essere una materia prima, può trovare i più svariati utilizzi sul mercato: tubi in gomma da giardino, geomembrane, teli isolanti per tetti, pavimentazioni e piscine, teli per il rivestimento, soles da scarpe...

È questo che fa Vinyloop Ferrara S.p.a. La joint-venture è nata tra i due gruppi industriali della Solvin, uno dei maggiori produttori di pvc a livello europeo (composto dal 75% di Solvay - azienda attiva a Ferrara fino al 1998 e che produceva pvc dalla trasformazione del cvm - e dal 25% di Basf) e della società francese Serge Ferrari, azienda leader nella produzione di membrane composite in pvc.

L'impianto di Ferrara - in via Ma ni, 73 - è stato inaugurato nel 2002 e oggi lavora 10.000 tonnellate all'anno di pvc distribuendo l'80% del prodotto finito in Italia e il 20% all'estero, con tendenza all'aumento della quota di produzione esportata. L'idea però nasce ancor prima. Lo studio di laboratorio è iniziato nel 1997 nel centro studi di Solvay a Bruxelles per approdare, un anno dopo, al deposito del brevetto e nel 2000-2001 alla realizzazione del prototipo e alla costruzione delle strutture produttive, per un investimento complessivo di 12,5 milioni di euro.

Quando la novità è stata presentata in pompa magna alla stampa, in occasione delle dieci candeline dello stabilimento, a fare gli onori di casa c'era l'amministratore delegato Paolo Groppi, "orgoglioso" di quel traguardo: *"esattamente 10 anni fa, il Gruppo Solvay scommetteva su un progetto veramente innovativo e d'avanguardia tecnologica: realizzare a Ferrara, in un sito storicamente dedicato alla produzione di pvc, un impianto unico al mondo per recuperare manufatti in pvc a fine vita"*. E quando si raggiunge un risultato, è più che normale gioirne "in pubblico". *"Noi oggi iniziamo a scoprire il mondo, anzi, è il mondo che inizia a conoscere noi"*, conferma l'ing. Groppi. Infatti, per celebrare il suo compleanno, l'azienda ha deciso di aprirsi al mondo esterno e far conoscere la sua innovativa e unica tecnologia per il riciclo del pvc, raggiunta a seguito di un lungo lavoro di ricerca presso i laboratori Solvay in Belgio e di messa a punto presso lo stabilimento di Ferrara".

Ad aggiungere a questa festa di compleanno la classica ciliegina sulla torta sono "soprattutto

Aggiungere a questa festa di compleanno la classica ciliegina sulla torta sono soprattutto i risultati in termini di riduzione dell'impatto ambientale consentito dal nostro sistema di produzione





Data la volontà di sensibilizzare sui temi della sostenibilità anche coloro che saranno gli adulti di domani, l'azienda - in partnership con Unindustria Ferrara - ha lanciato un concorso aperto alle scuole di Ferrara e provincia, con il patrocinio delle istituzioni locali e dell'Ufficio Scolastico Regionale



i risultati in termini di riduzione dell'impatto ambientale consentito dal nostro sistema di produzione. Infatti, se messo a confronto con il tradizionale processo produttivo di pvc da materiali vergini, il processo di Vinyloop da pvc rigenerato produce un impatto notevolmente più basso sull'ambiente, senza contare che l'utilizzo di materiali di scarto che contraddistingue il metodo Vinyloop consente di ridurre i processi di smaltimento delle risorse al termine del loro ciclo di vita'.

L'azienda sposa la green economy anche su un altro versante. Vinyloop utilizza un sistema di controllo sui propri impianti, per verificare cosa producono in termini di emissioni e consumi, per poi paragonare i risultati con i metodi tradizionali di produzione di pvc. "L'approccio scelto - spiega l'azienda - è il Life Cycle Assessment; quest'ultimo non solo ha prodotto interessanti risultati che si possono in part e leggere nel grafico che segue, ma ha anche consentito a Dekra, organismo indipendente di certificazione, di decretare la compatibilità dei processi di produzione e valutazione degli impatti di Vinyloop con gli standard per la certificazione ISO 14040-44".

Una di quelle buone prassi che avvicinano l'Italia al Vecchio Continente. "L'Unione Europea in un documento pubblicato recentemente - aggiunge Groppi -, riconosce la necessità di approfondire la ricerca, da parte delle aziende, in tecnologie che permettano l'aumento della sostenibilità dei processi produttivi. Allo stesso tempo ci viene richiesto di informare in modo semplice e chiaro la clientela affinché possa effettuare scelte consapevoli. Anche per questi motivi oggi abbiamo voluto aprire le porte al pubblico, non solo per festeggiare un compleanno insieme a chi ci sostiene sul territorio ma, anche per presentarci a chi ancora non conosceva la nostra realtà, sperando di proseguire con sempre maggiore consenso questa nostra attività che affianca alla produzione una continua ricerca di perfezionamento su cui crediamo sia fondamentale investire". Detto fatto, se è vero che un recente studio sull'Impronta Ambientale del Pvc-r Vinyloop, confrontato con un pvc compound vergine equivalente, ne dimostra i rilevanti benefici ambientali: il consumo di acqua si riduce del 72%, la domanda di energia primaria del 46% ed il potenziale di riscaldamento globale del 39%. Questo significa risparmiare circa 770 milioni di litri all'anno in consumo di acqua, 133.000 Gj all'anno come domanda di energia primaria e 7.700 t all'anno di emissioni di anidride carbonica equivalente.



L'amministratore delegato di Vinyloop, Paolo Groppi

Cosa aspettarsi ora dai prossimi dieci anni? Per cominciare **Enrico Ferraris**, responsabile marketing e comunicazione dell'azienda, sottolinea come recentemente la società abbia iniziato un percorso di sensibilizzazione del mercato su tematiche relative alla sostenibilità ambientale. "Proprio per questo - afferma - abbiamo colto l'occasione del compleanno per iniziare a comunicare la nostra "Sostenibilità" attraverso la presentazione ufficiale del primo White Paper aziendale, che evidenzia la riduzione dell'impatto ambientale del processo Vinyloop e la maggiore sostenibilità dei prodotti creati con pvc-r".

Data la volontà di sensibilizzare sui temi della sostenibilità anche coloro che saranno gli adulti di domani, l'azienda - in partnership con Unindustria Ferrara - ha lanciato un concorso (che si concluderà a breve con le premiazioni) aperto alla scuole di Ferrara e Provincia, con il patrocinio delle istituzioni locali e dell'Ufficio Scolastico Regionale, attraverso il quale è stato chiesto ai ragazzi di riflettere su come utilizzare le risorse risparmiate nella produzione di pvc riciclato per migliorare la vita nella loro città, e di presentare idee per il risparmio energetico e per il rispetto dell'ambiente.

"L'idea del concorso, rivolto alle classi di studenti dei 14 istituti superiori pubblici di Ferrara e Provincia - illustra l'azienda -, nasce dalla crescente importanza a livello sociale assunta negli anni dai temi ambientali, dalla volontà di far conoscere il processo di produzione di Vinyloop, virtuoso e rispettoso dell'ambiente e dalla volontà di promuovere azioni a favore del rispetto ambientale e del risparmio energetico".

I progetti potranno concentrarsi su più tematiche, che la classe dovrà specificare al momento della presentazione del progetto.

Ecco alcuni esempi di argomenti e linee guida forniti alle classi: attraverso quali progetti valorizzare il consumo responsabile dell'acqua tra i cittadini ferraresi? quali soluzioni suggerire per comportamenti responsabili della collettività che conducano ad un risparmio energetico salvaguardando

l'attuale tenore di vita? un'idea per ridurre la produzione quotidiana di CO2 sia a livello del singolo che della collettività.

Facile immaginare che le risposte daranno molto materiale da sviluppare in attesa della torte di compleanno dei vent'anni.

Profili: l'Azienda Agricola Zangirolami

DALLE TORBE DI CODIGORO GERMOGLIA IL CHICCO D'AVORIO PRONTO PER ESSERE SERVITO

di Lisa Viola Rossi





Il primo trattore acquistato dall'azienda guidato da Luigino Zangirolami



Maurizio Zangirolami

“Alimento estremamente interessante e meritevole di essere coltivato”. È così che il duca di Milano, Gian Galeazzo Sforza, descriveva il riso a Ercole I d'Este, duca di Ferrara, nel lontano 1475, per accompagnare il dono di un sacco di seme, con la garanzia che, se ben impiegato, si sarebbero trasformato in ben 12 sacchi di prodotto.

Cereale tanto antico quanto radicato nei sistemi culturali di tutto il mondo, il riso è connotato da importanti valenze simboliche legate alla vita e alla prosperità, rappresentando il nutrimento principale per quasi due terzi della popolazione mondiale. In un panorama di produzione che vede questo cereale coltivato in 113 Paesi, da Oriente a Occidente, emerge l'Italia, che si attesta ancora oggi leader in Europa con un milione e duecentomila tonnellate di riso raccolto su 200mila ettari di terreno. Come per la produzione, anche il consumo di riso in Italia supera la media europea: si stimano 5 chili pro capite.

L'importante ruolo rivestito da questo alimento non è solo questione di numeri: il chicco d'avorio ha influenzato e continua ad influenzare in modo determinante l'architettura geografica e storica della nostra terra. Attraversare la pianura padana lungo le sponde del Po durante la stagione estiva, significa ancora oggi godere di suggestivi ed unici paesaggi fatti di specchi d'acqua incorniciati da alti pioppi e stradoni bianchi. Da secoli questo cereale, ritenuto più antico del frumento, si qualifica nella nostra gastronomia come ingrediente principe non solo per i primi piatti, ma anche per dolci e quale medicamento per le affezioni dell'apparato digerente: in origine, era

infatti ritenuto spezia molto costosa da usarsi con parsimonia e limitatamente ad occasioni speciali, grazie alla sua versatilità, alle sue qualità nutrizionali e alla sua alta digeribilità, che lo ponevano in un posto speciale nella nostra cultura gastronomica ed industriale del Sud, quanto soprattutto del Nord. Le diverse fasi di produzione occupano un arco di 180 giorni, fra marzo ed ottobre. È una stagione lavorativa molto intensa che, nel periodo più caldo, fino agli anni Cinquanta, ha marchiato le vite delle indimenticate mondine, condizionando l'immaginario e la coscienza collettiva e ispirando molti canti popolari, opere letterarie e cinematografiche. Tuttavia le tecnologie hanno permesso una vera e propria rivoluzione anche in questo settore: si pensi che per ogni ettaro di coltura, che nel 1939 richiedeva in media 1.028 ore di lavoro, attualmente occorrono non più di 50 ore, secondo una ricerca dell'Ente Nazionale Risi.

UN VENTAGLIO DI VARIETÀ, IL PRESTIGIO DELLA TRADIZIONE. Dell'*Oryza Sativa*, per usare il nome scientifico di questa pianta annuale che appartiene alla famiglia delle graminacee, si conoscono innumerevoli varietà, che si distinguono in base alle dimensioni e alla forma del chicco. I gruppi principali dei risi italiani sono quattro, ma una è quella più antica e pregiata. È ciò che ritiene **Maurizio Zangirolami**, socio di una delle più prestigiose aziende agricole del Delta del Po, con sede in via Bagaglione sud, civico 8, alle porte di Codigoro. Si tratta della varietà *Riso lungo A* o *superfino*, che comprende le varietà Arborio, Baldo e Carnaroli,

a grani molto lunghi e grandi, cristallini, estremamente resistenti alla cottura - rilasciano infatti pochissimo amido, tanto da lasciare l'acqua di cottura quasi limpida - e dunque risultano molto adatti per risotti, insalate e piatti come la paella, in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Grazie al basso grado di collosità che lo caratterizza, il "re dei risi", come è stato soprannominato il Carnaroli, può essere utilizzato anche per la preparazione del riso pilaf, contorno ottimo per piatti di pesce, carne o verdure. *"Esistono varietà più produttive - sottolinea Zangirolami -, ma non le abbiamo scelte perché le riteniamo di minore qualità"*. Il prestigio dell'azienda familiare Zangirolami si radica nella sua storia e nella sua professionalità, come ha modo di spiegare con orgoglio Maurizio, socio titolare insieme al fratello Massimo. Tutto ebbe inizio nel lontano 1960, quando Aldino Zangirolami, contadino che coltivava appena 2 ettari di campo in terra veneta, decise di investire i suoi risparmi acquistando 90 ettari nel codigorese, terreno economico, ma soprattutto fertile, grazie alle terre torbose della bonifica e al clima caldo-umido, ottimale per la coltivazione di un riso dalla particolare sapidità e dall'aroma caratteristico, ben diverso da quello del riso prodotto in zone non salmastre.

PASSIONE ALLA QUARTA GENERAZIONE, LA FORZA DELLA SCOMMESSA.

"Ho pochissimi ricordi della semina a mano - racconta Maurizio -, sulla barca insieme al nonno: da subito egli comprese l'importanza della meccanizzazione del lavoro e passò presto il testimone a nostro padre Luigino che tuttora, nonostante l'età, dà il suo contributo". *"Professionalità e passione"*, questi i consigli che Maurizio darebbe ad un giovane che desideri inserirsi nel mercato del lavoro agricolo: ma non sono solo questi due fattori a determinare il successo della Zangirolami, giunta oggi alla quarta generazione. *"Dal 2000 - spiega il titolare - abbiamo voluto fare un passo avanti rispetto alla produzione. C'è una concorrenza spietata e noi volevamo emergere, per questo abbiamo scelto di controllare l'intera filiera, investendo nella lavorazione del prodotto."*

"Dal campo alla tavola", è lo slogan improvvisato da Maurizio Zangirolami per riassumere la più recente scommessa aziendale. Una scommessa con una sola parola d'ordine: qualità. "Negli ultimi 13 anni abbiamo avuto un obiettivo - fa sapere Zangirolami -: raggiungere direttamente il consumatore, inglobando tutti i passaggi di filiera e rivolgendoci ad una nicchia di mercato. Come prima cosa abbiamo pertanto rilevato le macchine necessarie alla trasformazione da una riseria vicina e abbiamo costruito il capannone da mille metri quadri dove creare il nostro ambiente di lavoro. A 300mila euro - ricorda il titolare - ammonta questo primo investimento, in manodopera e macchine". Alla voce 'manodopera', i costi non sono tuttavia rilevanti: *"Tutta la nostra famiglia è interamente dedicata all'azienda e assumiamo solo alcuni stagionali, talvolta due, per collaborare al bisogno, che varia in base al periodo"*.



Le mondine, le donne che raccoglievano il riso a mano prima che arrivassero le mietitrebbie



Il prestigio dell'azienda familiare Zangirolami si radica nella sua storia e nella sua professionalità



Negli ultimi 13 anni abbiamo avuto un obiettivo - raggiungere direttamente il consumatore, inglobando tutti i passaggi di filiera e rivolgendoci ad una nicchia di mercato.

Il mulino a pietra macina il riso per ottenere farina e semola di riso

E da qualche anno anche **Sara e Marcello**, i giovani figli di Maurizio, hanno preso in mano parte del lavoro. *“Nel 2002 abbiamo investito in nuove tecnologie, per riuscire a coprire ulteriori fette di mercato. E i frutti li abbiamo visti a distanza di cinque anni dal primo grande investimento, nel 2005. Per questo abbiamo continuato in questa direzione: l'ultimo risale al 2010, quando abbiamo acquistato le macchine per il confezionamento del riso”*. Mezzo secolo di scommesse vinte, a partire dalla prima grande intuizione del lungimirante Aldino.

IL CONTROLLO DI FILIERA: SERVIRE A TAVOLA LA QUALITÀ CHE GERMOGLIA.

“Fino al 2000 – ripercorre il titolare - ci limitavamo alla produzione e alla vendita del riso greggio – il Carnaroli per il 60%, l'Arborio e il Baldo per il restante 40% -, accontentandoci del prezzo di mercato”. In termini assoluti, considerando la necessità di adottare un sistema a rotazione delle colture, dai 90 ettari ereditati dal suo fondatore, la Zangirolami produce cioè una media di 3mila quintali di riso raccolti ed essiccati: il 60% del terreno è infatti dedicato alla coltivazione di altri cereali, come grano, soia e mais, che vengono venduti ad altre cooperative per la loro trasformazione. *“Mio fratello Massimo – fa presente Maurizio - si occupa inoltre della coltivazione per conto di terzi: abbiamo in gestione 350 ettari di terreno, dai campi di Jolanda di Savoia a quelli di Massa Fiscaglia, da Tresigallo a Codigoro, da cui ricaviamo 30mila quintali di riso. Di questi, ne trasformiamo direttamente solo 1000-1500 quintali”*. Oltre alle varietà coltivate nel ferrarese, Zangirolami offre alla propria clientela anche altre varietà risicole dai tratti “esotici”: *“Il 3% del prodotto trasformato – illustra il titolare - consiste nel riso Hermes, dai chicchi rossi, e nel riso Venere, dai chicchi neri, che acquistiamo con l'esclusiva da un'impresa del Novarese, in base alle esigenze della nostra clientela”*.

Lavorare in rete per rispondere alle domande di mercato è uno dei punti cardine dell'azienda Zangirolami. *“Collaboriamo strettamente con diverse cooperative ed agriturismi, per promuovere il nostro marchio di qualità e per cercare di rispondere direttamente alle esigenze dei nostri consumatori”*. Cogliendo tali richieste, l'azienda ha di recente immesso sul mercato i risotti già pronti: *“La gente ha sempre meno tempo e voglia di mettersi ai fornelli nel proprio tempo libero. Perciò abbiamo scelto di confezionare, in porzioni da due persone, il riso Carnaroli non precotto sempre a garanzia della qualità del nostro prodotto: cuoce in 18 minuti, mantiene così le sue proprietà nutritive. Il condimento – asparagi, zucca, porcini, radicchio rosso e verdure e alla milanese – lo acquistiamo nel Veronese”*. La qualità da sempre ricercata dalla Zangirolami è certificata da una serie di marchi e riconoscimenti, che l'azienda sta collezionando nel tempo. Zangirolami Riso è stato riconosciuto punto della rete nazionale Campagna amica per la vendita diretta dal produttore al consumatore, e ha ottenuto il riconoscimento 'Marchio Riso

Italiano' dall'Ente Nazionale Risi, garanzia della qualità del riso commercializzato. L'intero processo produttivo, certificato fin dal 1997 in base all'adesione al regolamento CEE 2078/92, dal 2001 ha ottenuto il marchio 'QC – Qualità Controllata', che la Regione Emilia-Romagna ha concesso all'azienda come ulteriore sigillo di qualità: adeguati controlli svolti da organismi accreditati assicurano infatti il rispetto degli standard definiti da appositi disciplinari di produzione. L'Azienda Zangirolami fa anche parte dell'Associazione dei Risicoltori del Delta del Po, che mira a promuovere le caratteristiche eccezionali del prodotto Riso del Delta del Po, che nel 2010 ha ottenuto dall'Unione europea il marchio 'IGP', acronimo che sta per 'Indicazione Geografica Protetta', denominazione ottenuta a seguito di un iter durato oltre cinque anni e riferita al frutto del riso appartenente al tipo 'Japonica', gruppo superfino delle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio. Lo stabilimento è inoltre certificato quale impianto biologico dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici e risale al 2010 l'iscrizione al Prontuario degli alimenti redatto dall'Associazione Italiana Celiachia: Zangirolami mostra con orgoglio l'attenzione anche a questa fascia di consumatori - celiaci e soggetti con dermatite erpetiforme -, rassicurando sull'assenza di glutine nell'intera gamma dei propri prodotti.

LA RICETTA DELLA “FILIERA ZANGIROLAMI”.

Come ogni anno, la primavera inaugura la prima fase dell'attività dell'azienda Zangirolami. I principali step della filiera sono quattro: produzione, trasformazione, confezionamento e vendita. Vediamoli dunque nel dettaglio:

1. PRODUZIONE.

La stagione parte tra febbraio e marzo, con la preparazione dei terreni per la semina. Si parte con l'aratura, si passa alla frangizollatura e quindi alla livellatura con il laser per garantire un livello di acqua costante. L'erpicoltura è il lavoro di rifinitura del terreno svolto appena prima della semina, che avviene a fine aprile, secondo la tecnica asciutta (e non in acqua con lo spandiconcime, procedura molto più diffusa), quando le temperature più calde permettono la germinazione nel giro di appena 10 giorni. Per ettaro, Zangirolami precisa che vengono seminati 200-280 chili di semi, da cui derivano in media tra i 50 gli 80 quintali di riso. Per consentire al riso di radicarsi al meglio nel terreno, viene tolta l'acqua per circa 15 giorni. Dopodiché si riallaga ancora tra maggio e giugno, quando comincia la crescita: la spigatura, ovvero la maturazione delle pannocchie di riso, comincia a fine luglio e a partire da questo momento, dopo circa 40 giorni (quindi a metà settembre), comincia la raccolta che dura il tempo di due settimane. A seguire, vi è dunque l'essiccazione: il riso viene essiccato tramite impianto a GPL in appena 3 giorni, con un lavoro no stop, 24 ore su 24, per circa mille quintali al giorno. Questa fase è necessaria per stoccare il prodotto, poiché per legge il livello di umidità

deve essere mantenuto al di sotto del tasso del 14% per evitare le muffe (mentre al momento della raccolta l'umidità si aggira tra il 17 e il 28%). Una volta essiccato il riso greggio viene immagazzinato e conservato (fino alla trasformazione) nei silos e in magazzino, ambienti che rispondono alle norme igienico sanitarie HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e presentano una capacità di 15mila quintali.

2. TRASFORMAZIONE.

A seguito dell'essiccazione e dello stoccaggio del riso greggio, segue la pulitura del cosiddetto “risone”, caratterizzato da granelli color marrone chiaro ricoperti da un guscio duro e ruvido. Il chicco viene ripulito dalla paglia, dal terriccio e da tutte le impurità grazie alla macchina della tarara. Con la successiva fase della sbramatura, si riesce invece ad ottenere il riso integrale o sbramato di risone, adatto per insalate e risotti: è la fase in cui il riso viene fatto passare dallo sbramino, che toglie la lolla, ovvero la buccia esterna, non commestibile (destinata ad uso zootecnico o alle industrie a biomassa). Dopodiché la selezionatrice a tagli va ad eliminare la grana verde, ovvero i grani immaturi e piccoli, destinati esclusivamente ad uso zootecnico. È la volta della sbiancatura, processo meccanico che vede il chicco levigato e, appunto, sbiancato dalle macchine apposite. Successivamente è selezionato dal plansyster che scarta i chicchi rotti (la cosiddetta “mezza grana”), che per legge deve rappresentare al massimo il 5% del prodotto: tale scarto va al

mulino a pietra e la farina e la semola viene prodotta in una quantità che si aggira intorno ai 100 quintali. Il prodotto selezionato dal riso integrale, che possiede la fibra esterna, è quello che viene chiamato riso semintegrale o raffinato. L'ultima fase appena precedente al confezionamento e alla vendita, vede all'opera la selezionatrice ottica, che elimina i chicchi macchiati (destinati a uso zootecnico). “Il riso richiede un controllo accurato – evidenzia il titolare della Zangirolami -, per questo anche l'ultima fase è molto importante: sono infatti frequenti i corpi estranei che vanno eliminati, così come numerosi sono i chicchi raccolti a maturazione incompleta, riconoscibili dal colore bianco tendente all'opaco o quelli parzialmente fermentati che tendono al giallastro, o i chicchi danneggiati dalla grandine, che presentano macchie scure in superficie”.

3. CONFEZIONAMENTO.

Il confezionamento cerca di rispondere alle richieste più svariate: esistono confezioni da 500 grammi, da uno, due o cinque chili e risultano pacchi sia sottovuoto, che in cellophane, sia sacchetti in tela che in juta, acquistati da una azienda nel Vercellese. Zangirolami mostra uno stock di originali confezioni dipinte a mano: “Le abbiamo pensate per le varie occasioni dettate dal periodo dell'anno o le adattiamo alle richieste dai clienti”, spiega il titolare, a testimonianza della cura del dettaglio che caratterizza l'attività dell'azienda.



4. VENDITA.

Valorizzare il riso ed i suoi derivati è l'obiettivo di Zangirolami: ciò emerge anche nella fase di vendita diretta, all'ingrosso ed al dettaglio, svolta presso due punti vendita, in azienda, a Codigoro, e nello spaccio di via Franceschini 1/3, a Tresigallo, che è gestito da Marzia, moglie di Maurizio. L'azienda è anche attiva sul fronte spedizioni, pronta alle richieste "cliccate": di recente ha infatti inaugurato il proprio negozio in rete - all'indirizzo internet www.zangirolami.it - e, dimostrando un'attenzione verso i clienti più "navigati", ha allestito da qualche mese anche una vetrina virtuale anche su Facebook, al profilo 'Riso Zangirolami', dove è possibile conoscere tutte le novità, come le speciali confezioni regalo. Spazio infine a sfiziose ricette: l'azienda Zangirolami pare non lasciare nulla al caso e sul sito è possibile inoltre trovare una sorta di ricettario ad hoc, dove alla descrizione di ogni singolo prodotto corrisponde anche la preparazione ideale, dal sofisticato Riso Argento al più tradizionale biscotto di riso.

DALLA CAMPAGNA DEL DELTA DEL PO AL RESTO DEL MONDO.

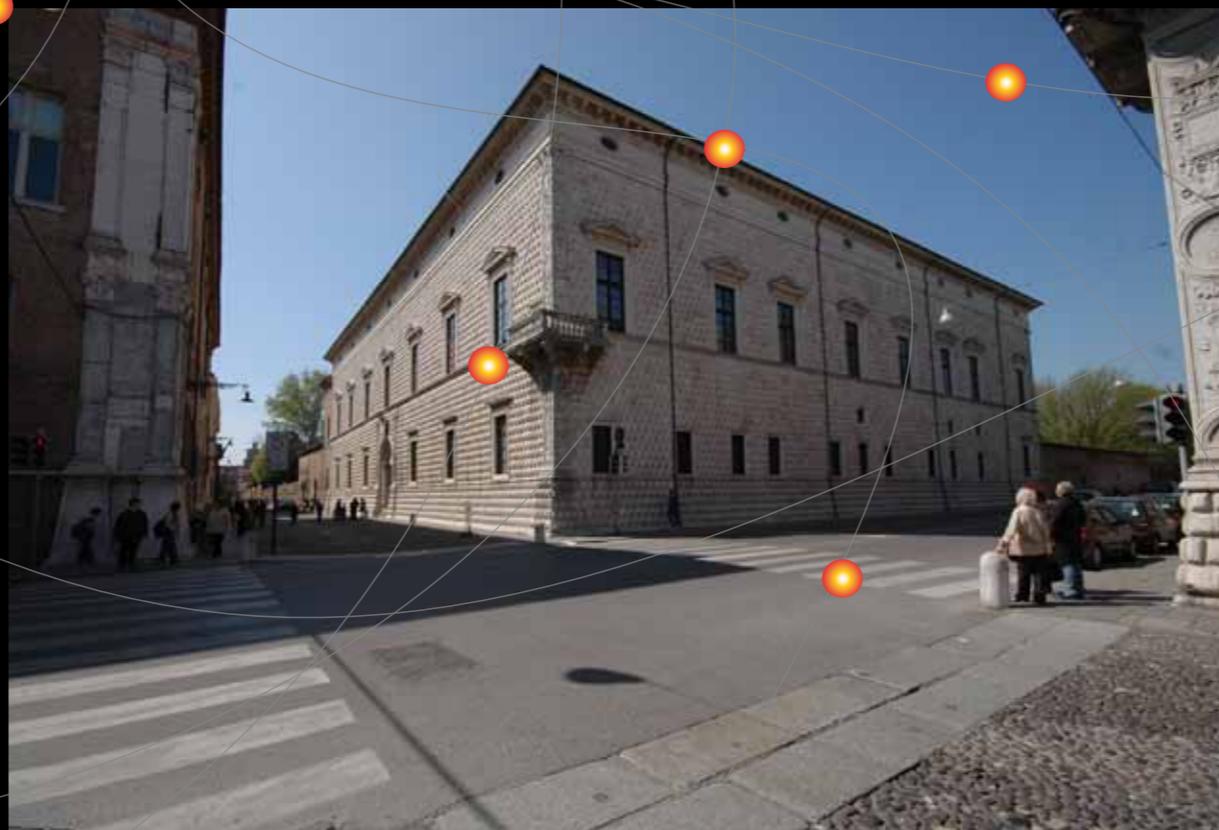
"Spingere sui mercati esteri". È questo l'obiettivo che intende coltivare per il prossimo futuro l'azienda Zangirolami. "Quest'anno - spiega Maurizio - si prefigura un anno in cui la crisi si farà sentire. Finora non l'abbiamo percepita, ma ciò che produciamo è destinato al ferrarese per il 60% e qui il mercato è ormai saturo da due anni: i consumi non sono calati e il nostro fatturato ammonta a 200-250mila euro all'anno, ma intendiamo incrementare le spedizioni destinate all'estero. Già da qualche anno il nostro riso arriva sulle tavole del Brasile, di Formentera come in Marocco, dove abbiamo recentemente inviato due bancali. Abbiamo investito molto per vendere il nostro riso con il marchio Zangirolami, come garanzia di qualità che assicuriamo ad una nicchia di appassionati. Per questo - conclude il titolare -, forti della convinzione che "la qualità e il sapore hanno una storia", come recita il nostro slogan, intendiamo servire la ricetta Zangirolami sulle tavole di tutto il mondo".



LA BANDA LARGA IN PROVINCIA DI FERRARA: UN'INFRASTRUTTURA SOFT PER FAVORIRE UNO SVILUPPO EQUILIBRATO DEL TERRITORIO

di Eleonora Ghisini e Aurelio Bruzzo*

**Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Ferrara.*



Premessa

E' ampiamente risaputo che lo sviluppo economico è un processo continuo di cambiamento che interessa anzitutto i settori produttivi e poi successivamente estende i suoi benefici all'intera sfera sociale. Il mutamento, più o meno radicale, a volte soltanto incrementale, che viene innescato deriva principalmente dal progresso tecnico e tecnologico che nel corso degli ultimi decenni ha registrato una rapida evoluzione e ha determinato, appunto, la nascita di nuovi fattori propulsori dello sviluppo, come le cosiddette "infrastrutture telematiche", la cui funzione principale è quella di rispondere all'esigenza di una maggiore e più veloce interazione tra privati cittadini, imprese e amministrazioni pubbliche¹. Tra le infrastrutture telematiche troviamo quelle di tipologia soft, come la Banda Larga (Bl), che potrebbe consentire di usufruire di servizi con le medesime prestazioni in una qualsiasi zona della provincia, eliminando le disparità esistenti e favorendo così una più equilibrata crescita economica del territorio, anche attraverso la nascita di nuove imprese nelle aree attualmente in ritardo di sviluppo.

I vantaggi della banda larga e il contesto italiano

La Bl può essere definita come un insieme di tecnologie che - consentendo agli utenti una connessione ad Internet ad alta velocità - consente di fornire servizi ad alta interattività. Si tratta evidentemente di un importante strumento per le imprese perché induce la crescita economica, l'ammodernamento organizzativo e stimola la competitività; per i cittadini, i quali possono essere sempre più interattivi e multimediali; per le pubbliche amministrazioni che possono comunicare tra loro e con gli altri utenti più tempestivamente. Per le caratteristiche di capillarità, diffusione, alimentazione e sostenimento delle relazioni sia interne che esterne dell'attività economica, la si può definire anche come la struttura ossea dell'impresa e il sistema nervoso dell'economia.

Ulteriori elementi di positività della Bl si riscontrano nell'ottimizzazione organizzativa, in una maggiore efficienza generalizzata, nell'azzeramento della distanza geografica (che ha mutato profondamente negli ultimi anni il modo di fare impresa e la tipologia di attività economica), nel risparmio di tempo che, a sua volta, comporta un miglioramento delle procedure burocratiche; inoltre, supporta i sistemi Erp² e riduce l'uso di carta ed inchiostro,

1 Anche in questo caso è ampiamente diffusa l'opinione secondo cui le infrastrutture sono uno dei tanti elementi che tendono a favorire lo sviluppo economico-produttivo, essendo strettamente legate al contesto territoriale di riferimento.
2 L'ERP (Enterprise Resource Planning) è un sistema di gestione aziendale ed informativo, integrato con un database relazionale, che - attraversando tutte le funzioni aziendali - consente la gestione e l'aggiornamento dei dati aziendali in tempo reale.

contribuendo così anche alla salvaguardia dell'ambiente³.
Dal punto di vista tecnico possiamo dire che la banda larga può essere fornita con le seguenti modalità: connessione con fili "wired" (tramite il classico doppino di rame della rete telefonica, oppure più moderno e veloce tramite la fibra ottica), o senza fili "wireless", tramite wi-fi (connessione libera e non a pagamento) e 3G (connessione a pagamento fornita da operatori telefonici)⁴ che generalmente garantisce prestazioni inferiori rispetto alle tecnologie wired.

Le infrastrutture a rete di questo tipo generalmente sono controllate dallo Stato, tuttavia in Italia la Bl non è un'infrastruttura completamente pubblica poiché l'ultimo tratto (quello che connette l'utente finale alla centrale di riferimento) è gestito da operatori privati che agiscono secondo logiche di mercato, concentrando la loro offerta nelle zone più densamente popolate ed industrializzate e lasciando invece scoperte le aree a bassa concentrazione nelle quali si instaura una condizione che viene chiamata "Digital Divide".

Il divario digitale non dipende solamente da questo, ma anche da ulteriori fattori, come ad esempio la distanza dalla centrale di riferimento, la presenza di interferenze fisiche ed elettromagnetiche sul segnale, la morfologia territoriale che incide molto sulla tipologia di connessione (wired o wireless) e dallo scarso ritorno economico degli investimenti nelle zone rurali per ragioni di scarsità di domanda.

Al fine di eliminare tali disparità è stata stabilita a livello europeo, l'Agenda Digitale Europea la quale prevede alcuni obiettivi che gli Stati membri devono raggiungere entro una determinata data, principalmente tramite l'intervento privato e solo con un piccolo supporto del settore pubblico.

Per attuare tali piani l'Italia si è dovuta adeguare e nel marzo 2012 ha adottato l'Agenda Digitale Italiana; tra le iniziative predisposte spicca il Piano Nazionale Banda Larga, il quale prevede tre tipologie d'intervento:

- tipologia A: realizzazione d'infrastrutture in fibra ottica spenta di proprietà pubblica, generalmente regionale, e concesse poi a operatori privati, tramite canoni periodici, i quali dovranno gestire la connessione di ultimo miglio;

3 Purtroppo, nel territorio ferrarese, nonostante che la Camera di Commercio di Ferrara sia già intervenuta in questo ambito attivando un percorso volto a diffondere la cultura e l'importanza delle Ict nelle imprese, e dovrebbe continuare a farlo al fine di incrementare la domanda territoriale, le tecnologie nel campo dell'informazione e della comunicazione (Ict) non vengono percepite come dovrebbero. Da un'analisi recentemente condotta (cfr. P. Pini, Dinamiche innovative, conoscenza, performance. Un'indagine sulle imprese della provincia di Ferrara, F. Angeli, Milano, 2011) risulta infatti che le tecnologie di rete non sono considerate come leve per il cambiamento e il miglioramento organizzativo, soprattutto nelle imprese di piccole dimensioni; all'aumentare delle dimensioni aziendali, però, cresce la consapevolezza dei vantaggi che le reti possono apportare. Questo atteggiamento - quasi di rifiuto - è motivato dal cambiamento organizzativo (più flessibile e meno gerarchico), dall'incremento della specializzazione dei lavoratori, dal sostenimento di un costo per l'introduzione nell'impresa delle Ict più avanzate. Ciò che non viene colto dalla maggior parte delle imprese ferraresi è che nel lungo periodo si avrebbero vantaggi di efficienza produttiva ed organizzativa, riduzione di costi di coordinamento, più intense collaborazioni e riduzione dei costi di transazione.

4 3G (per esteso sarebbe "connessione di terza generazione") è un tipo di connessione telefonica che fornisce servizi sia di "voce" che di "non voce", come la connessione ad internet, l'upload e il download di dati.

- tipologia B: realizzazione d'infrastrutture da parte di operatori privati tramite il sostegno degli enti pubblici;
- tipologia C: fornire direttamente all'utente finale un terminale adatto alla connessione. Questo tipo di intervento – a differenza degli interventi A e B che stimolano l'offerta – va a stimolare la domanda soprattutto nelle aree morfologicamente disagiate e scarsamente popolate.

L'Osservatorio BI gioca un ruolo fondamentale nell'abbattimento del *digital divide* in quanto monitora la situazione a livello italiano: ha definito tre tipi di aree : “aree bianche” dove non sono presenti infrastrutture e quindi si tratta di veri e propri “fallimenti del mercato”, “aree grigie” dove l'offerta è garantita da un operatore in condizioni di monopolio , “aree nere” dove più operatori offrono il servizio in concorrenza tra loro e l'utente ha possibilità di scelta. Dalla successiva figura 1 è possibile avere un quadro completo delle condizioni esistenti nelle varie regioni italiane.

Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna essa appare come un'area molto promettente per l'abbattimento del *digital divide*. Molti operatori hanno deciso di operare in questa regione,

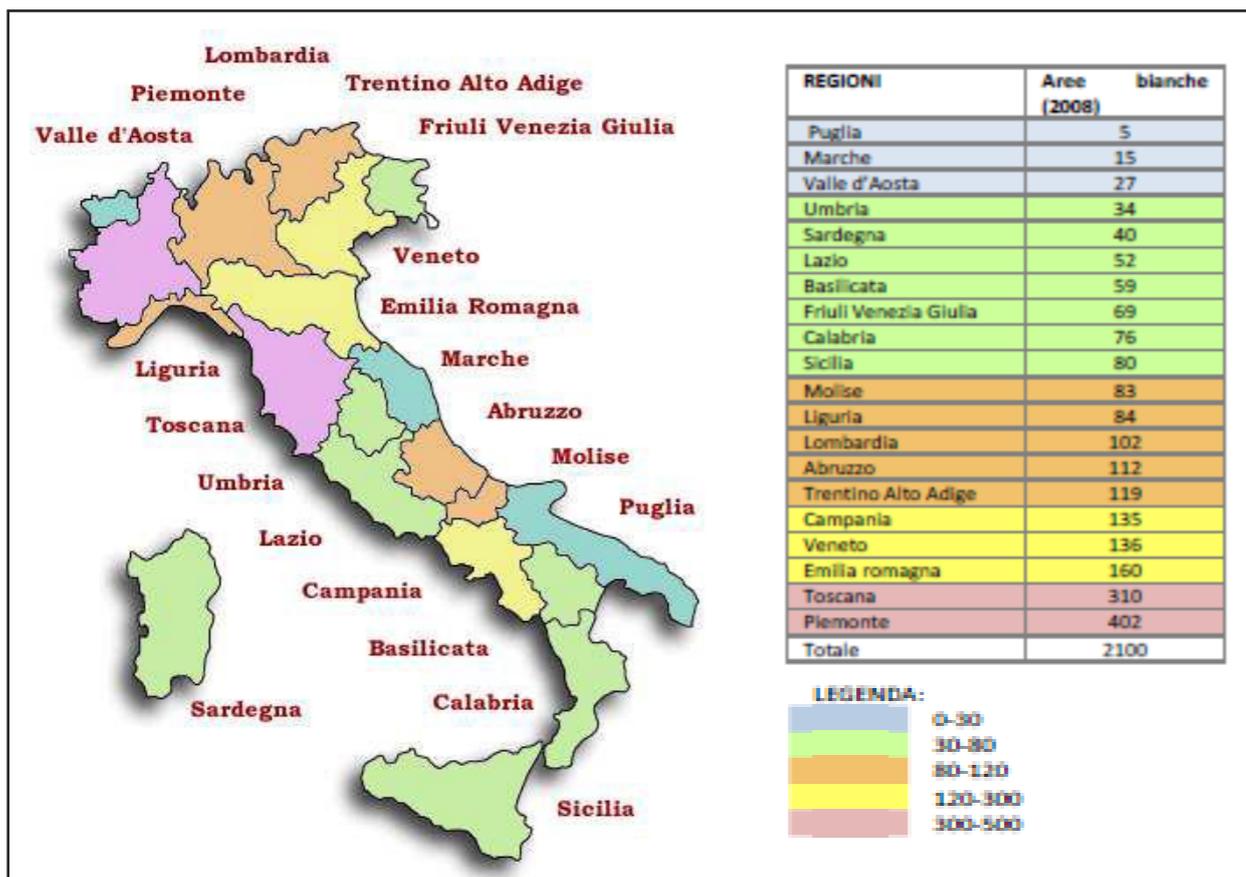


Figura 1 - Distribuzione territoriale delle aree “bianche”, “grigie” e “nere”
(fonte: rielaborazione personale su dati Agcom)

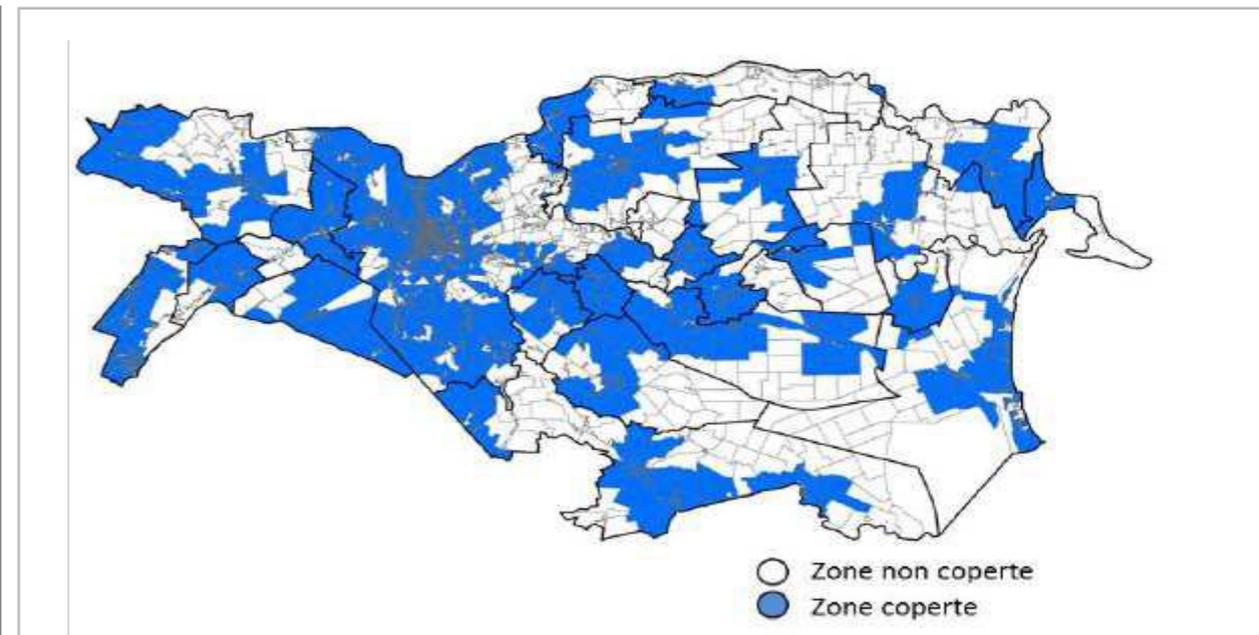


Figura 2 - Copertura Adsl in provincia di Ferrara
(fonte: Osservatorio Banda Larga, Obiettivo Ultrabroadband - Between, 2012)

creando un'offerta variegata ed eterogenea in grado di soddisfare le diverse richieste del mercato. La nostra regione è al primo posto per la dotazione infrastrutturale di fibra ottica anche se questa è prevalentemente gestita da operatori pubblici: le reti attualmente più diffuse, infatti, sono quelle di Lepida S.PA (una rete della pubblica amministrazione), Acantho (fa parte del gruppo Hera) e DeltaWeb.

Tali fornitori sono stati forse incentivati ad operare nella zona anche dalla morfologia prevalentemente pianeggiante del territorio, che rende meno costosa l'installazione di infrastrutture in fibra ottica, e dalla presenza di molteplici agglomerati e zone industriali che rappresentano, oltre ai privati cittadini, una parte consistente della domanda complessiva. Nell'ottobre 2012, poi, è stato adottato il Provvedimento Crescita 2.0, cioè l'insieme delle iniziative previste per l'attuazione dell'Agenda Digitale nel quale è previsto un investimento di 150 milioni di Euro per l'intervento nelle aree di fallimento di mercato del centro nord e 600 milioni di Euro per le zone meridionali. Il decreto inoltre, al fine di creare un ecosistema maggiormente favorevole all'innovazione, attrarre in Italia capitali esteri e rilanciare lo sviluppo, istituisce un nuovo tipo d'impresa, le cosiddette “*start-up innovative*”, società che hanno ad oggetto lo sviluppo e la commercializzazione di servizi innovativi ad alto valore tecnologico, alle quali vengono concesse agevolazioni significative ai fini del rilancio economico. Se lo Stato promuove la presenza di imprese tecnologicamente avanzate, che investono, fanno ricerca e operano nell'innovazione tecnologica, è evidente come la banda larga possa diventare una presenza abbastanza diffusa sul territorio.

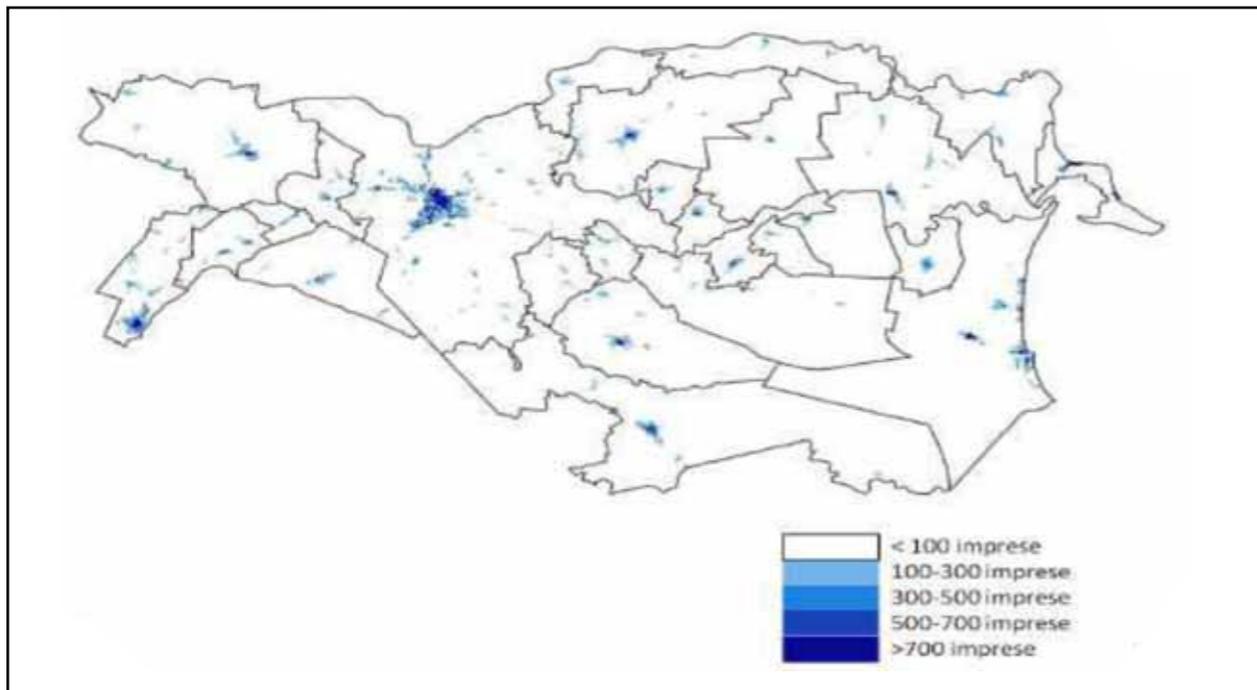


Figura 6 - Densità di imprese attive per km² in provincia di Ferrara
(fonte: Osservatorio Banda Larga, Obiettivo Ultrabroadband - Between, 2012)

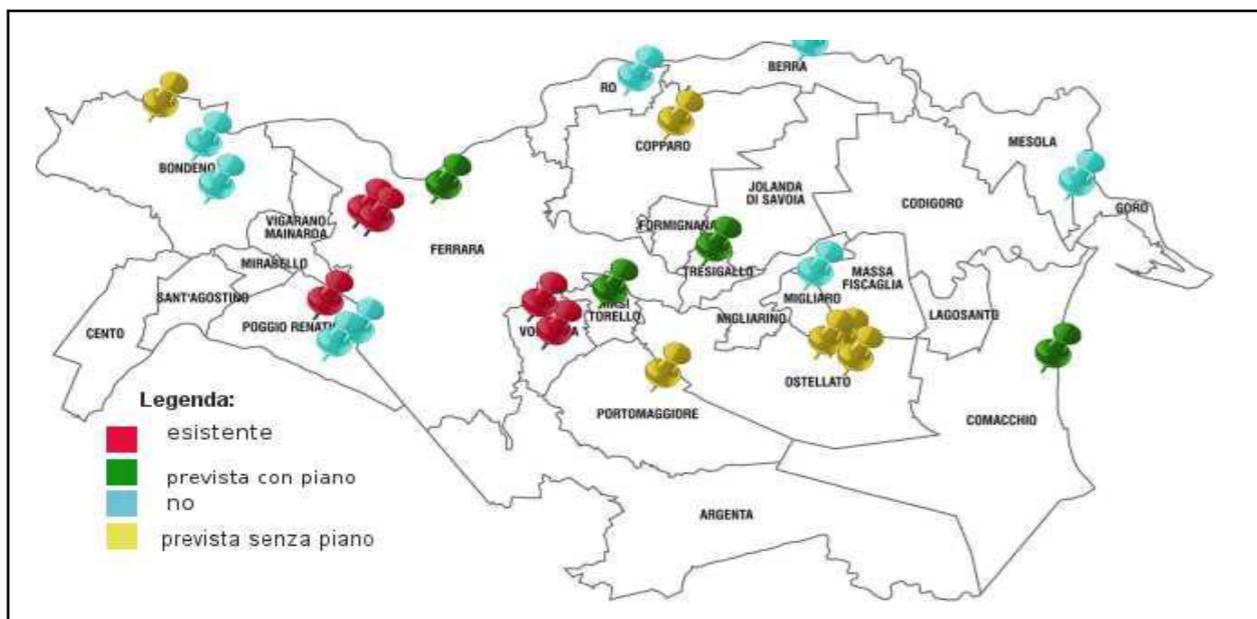


Figura 7- Disponibilità di infrastrutture nelle aree industriali della provincia di Ferrara
Fonte: elaborazione personale

entrambe con imprese del settore meccanica: quella di Cento, dove la copertura ADSL è superiore alla media provinciale, ma comunque non uniforme all'interno del "distretto"; e quella di Argenta (comprendente Argenta, Portomaggiore e Molinella), dove la copertura ADSL è inferiore alla media provinciale a causa della presenza, soprattutto nel comune di Argenta, di molte zone completamente scoperte.

Come si coglie dalla Figura 6, molte imprese (circa 1.800 di diverse dimensioni) sono concentrate nei pressi della città di Ferrara, ma circa il 25% di queste dispone di connessioni lente, mentre le connessioni più veloci sono presenti nelle aree industriali di maggiori dimensioni (cioè quelle ubicate in via Ferraresi, Via Mizzana, Pontelagoscuro, Maria Maddalena, ss16, Copparo).

La situazione più critica risulta essere quella del distretto della Meccanica di Argenta, nonché delle zone industriali di Vigarano Mainarda, Uccellino e Sipro che presentano prestazioni inferiori alla media. Come si può notare osservando sia la Figura 6 che la Figura 4, le zone con le migliori prestazioni (aree blu in figura 4) sono generalmente concentrate nei pressi della città di Ferrara e nelle principali zone industriali. Dalla figura 7 si ottiene la conferma che le infrastrutture in fibra ottica esistono nelle aree industriali limitrofe alla città capoluogo, dove è già presente una loro forte domanda, ma più ci si allontana dal centro cittadino, più la fibra ottica tende a rarefarsi. Sono comunque già stati predisposti dei piani di intervento nelle zone industriali al fine di omogeneizzare la dotazione di BI nel contesto produttivo ferrarese. Esiste, infine, un operatore locale (Stel) che, oltre a garantire il servizio di BI nell'intera provincia, si sta espandendo anche nelle zone di Bologna, da un lato, e di Rovigo, dall'altro.

Sviluppo infrastrutturale ed economico nella provincia

In provincia di Ferrara la connessione alla BI è generalmente in buone condizioni rispetto alla media nazionale e regionale, però in alcune sue zone la connessione risulta comunque difficoltosa e lenta; oltre a tante piccole aree limitrofe alla città e non, esistono porzioni più estese poco "coperte", come i comuni di Mirabello, Migliaro, Formignana e soprattutto Portomaggiore, dove sono presenti molte aziende. E' facile notare che gli enti pubblici e privati conoscono la situazione esistente poiché nella maggior parte di queste aree sono stati predisposti oppure sono previsti dei piani formalizzati, soprattutto nelle zone industriali. E' quindi ipotizzabile che gli operatori, sia pubblici che privati, soprattutto quelli locali di piccole-medie dimensioni, si stiano attivando per accrescere il loro business sfruttando le aree che operatori di maggior rilievo, come Telecom o Infostrada, temporaneamente tralasciano. Una strategia che mira ad accrescere il loro prestigio, ma che inconsapevolmente va ad innescare un processo d'innovazione nelle imprese esistenti e di attrazione di nuove

realità produttive (industriali e commerciali). Dall'analisi condotta è infatti evidente che il territorio offre opportunità d'insediamento, poiché esistono ancora numerosi lotti liberi⁶ a disposizione di nuove imprese che potrebbero favorire la nascita di una filiera, anche grazie alla presenza sul territorio di un'università, con la quale si potrebbero realizzare progetti di cooperazione per la ricerca.

Inoltre, l'infrastruttura a rete di BI, in quanto alimentatrice delle relazioni, favorirebbe il contatto tra la ricerca e lo sviluppo di idee innovative non soltanto a livello locale, ma anche extraterritoriale.

Ovviamente, quando si parla di università e ricerca si deve obbligatoriamente parlare anche d'innovazione la quale potrà favorire la visibilità del territorio se verranno sfruttate le opportunità e gli incentivi messi a disposizione dal governo nel già menzionato Provvedimento Crescita 2.0 per la creazione di *start-up* innovative. Avvalersi di tali agevolazioni consentirebbe la nascita di nuove imprese innovative, le quali attirerebbero altre attività produttive relative alla filiera, che sfrutterebbero sia i vantaggi di vicinanza fisica (spazio fisico) sia quelli di contatto e relazioni (spazio economico); l'impresa preesistente che sfrutta il territorio e si avvale di tali agevolazioni, se opera in maniera corretta potrebbe diventare l'impresa trainante concepita da F. Perroux e innescare un effetto polarizzazione che, a sua volta, genererebbe un effetto moltiplicativo orizzontale (di tipo keynesiano) e verticale (di tipo leontieviano).

In tal modo, però, lo sviluppo finirebbe per risultare concentrato nell'area dove le imprese sono già insediate; questo però solo in un primo momento: infatti, se le imprese fossero in grado di usufruire strategicamente delle opportunità offerte dal territorio, nel corso del tempo tali benefici non rimarrebbero circoscritti, ma si diffonderebbero anche agli altri settori e comparti dell'economia Ferrarese. Come già accennato, il territorio Ferrarese risulta nel suo complesso ben coperto e in



linea con gli standard medi italiani; come in qualsiasi altra regione, tuttavia, esistono delle piccole e circoscritte aree "bianche" e "grigie" dove, se il territorio riuscisse ad offrire ritorni economici adeguati, per favorire la competitività tra i fornitori della BI dovrebbero intervenire gli operatori privati di piccole dimensioni, mentre nelle zone scoperte a bassa densità abitativa dovrebbero intervenire gli operatori pubblici.

Va precisato che la Camera di Commercio ha già attivato un percorso volto a diffondere la cultura e l'importanza delle Ict nel territorio; inoltre è intervenuta direttamente in alcune aree industriali investendo risorse per la realizzazione di cavidotti di fibra ottica "spenta", dimostrando di poter essere in grado di migliorare le aree di Portomaggiore e Argenta che sembrano essere comunque non completamente soggette a situazioni di "fallimento del mercato".

Proposte conclusive

Riepilogando, dunque, dal lato della domanda si dovrebbe:

- sfruttare la domanda esistente ampliandola attraverso la diffusione di una cultura tecnologica dato che molte imprese di piccole dimensioni non percepiscono appieno le opportunità delle Ict. La domanda di Ict stimolerebbe la richiesta di maggiore banda larga;
- le grandi imprese possono sfruttare lo spazio libero esistente per ampliare la loro attività o attrarre nuove imprese relative alla filiera sul territorio per godere poi delle economie di prossimità. Si avrebbe così un'impresa trainante tipica del modello del polo di sviluppo;
- l'importanza e la presenza di un'università

tra le più valide dell'Italia può essere impiegata per attirare nuove imprese per le possibilità di ricerca che offre.

Dal lato dell'offerta, invece, il settore pubblico dovrebbe:

- stimolare gli operatori privati ad investire nella zona attraverso la concessione di agevolazioni sull'investimento privato o attraverso la concessione di cavidotti in fibra spenta che rimarrebbero di proprietà pubblica;
- intervenire, attraverso gli enti esistenti nelle "aree di fallimento del mercato" per assicurare una connessione uniforme sul territorio ed innescare un circolo virtuoso:

⁶ http://www.siproferrara.com/index.php?option=com_content&view=article&id=253&Itemid=198&lang=it&pagina=comparto

L'area infrastrutturata attirerebbe nuove imprese, si creerebbero nuovi mercati, verrebbe migliorata la competitività e aumenterebbero le esigenze connettive, creando così la domanda potenziale necessaria per attrarre nuovi operatori.

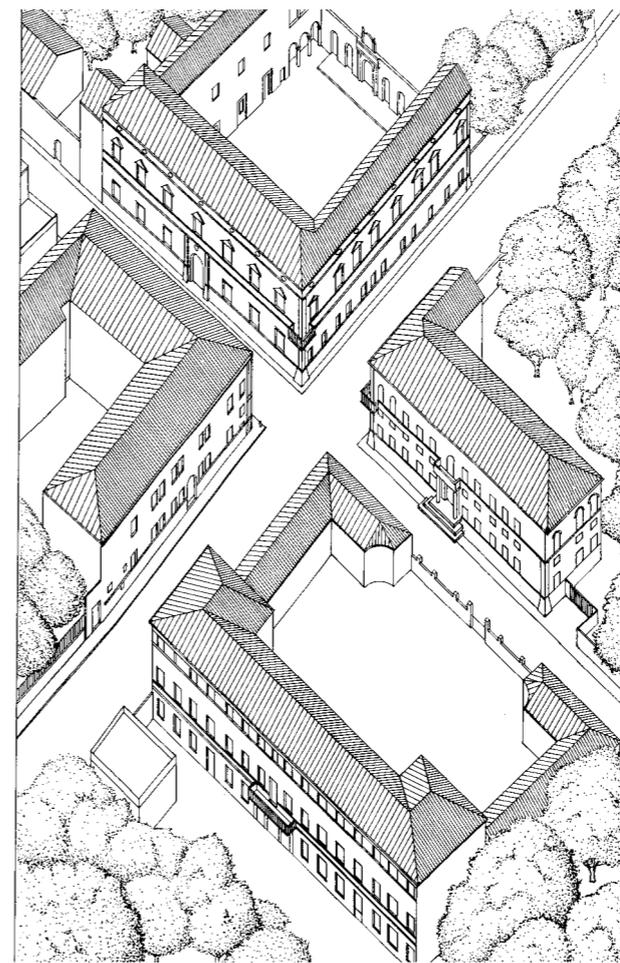
Le imprese fornitrici private locali dovrebbero sfruttare le aree scoperte di piccole dimensioni e ad alta densità per accrescere il proprio business territoriale.

Le infrastrutture tecnologiche rimangono una condizione necessaria, ma non sufficiente per promuovere lo sviluppo economico nelle zone della provincia ancora in condizioni di arretratezza, soprattutto in questa prolungata fase di crisi economica in cui gli imprenditori sono restii ad effettuare investimenti. Infatti, lo sviluppo di un'area costituisce la conseguenza di diversi fattori tra loro combinati, come incentivi, formazione e cultura, regole, competizione, reddito, occupazione, capitale, progresso tecnico e appunto infrastrutture di diverso tipo: economiche, sociali e tecnologiche. E' per questo motivo che, intervenendo

sinergicamente a livello infrastrutturale sia dal lato della domanda ma soprattutto dal lato dell'offerta, sarebbe possibile uniformare sul territorio provinciale la dotazione della banda larga ed innescare, unitamente ad altri interventi economici, un processo di sviluppo più equilibrato ed omogeneo di quello attuale.

A tal fine, nell'autunno dell'anno scorso il Governo presieduto da Mario Monti ha approvato con un decreto, denominato in vario modo (Dl Crescita 2.0 oppure Trasforma Italia), l'Agenda digitale, il cui testo (all'art. 14) prevede interventi per la diffusione delle tecnologie digitali. In tal modo viene confermato l'obiettivo di azzerare il divario digitale, portando la connessione a almeno 2 mbps nelle zone non ancora coperte e nelle aree a fallimento d'impresa. Alle risorse rese già disponibili per il Mezzogiorno (circa 600 milioni), si sono aggiunti ulteriori 150 milioni di euro per finanziare gli interventi nelle aree del centro-nord. Vengono fortemente semplificate alcune procedure e adempimenti autorizzatori al

fine di favorire la diffusione della banda ultra-larga, anche tramite *wireless*, e delle nuove tecnologie di connessione. Infine, gli operatori di tlc avranno assicurato l'accesso alle parti comuni degli edifici per le operazioni di posa della fibra, per i cui scavi è prevista persino l'esenzione della tassa per l'occupazione del suolo e del sottosuolo.



MUSEI E SPAZIO GRISÙ, L'IMPRESA CULTURALE COME "ORO NERO" ITALIANO CONTRO LA CRISI

Testo e fotografie di Alberto Guzzon



Nel 2007, su questa stessa rivista, per volontà di **Carlo Alberto Roncarati**, Presidente della Camera di Commercio di Ferrara, Giuseppe Paletta, Direttore del centro per la cultura d'impresa di Milano, aveva aperto una riflessione sulle imprese culturali, e sul contributo che queste avrebbero potuto fornire per la ripresa dello sviluppo dell'economia locale. Il riferimento era al fatto che l'impresa stessa è cultura, in quanto protagonista della formazione dell'identità sociale e culturale del territorio. Gli archivi e i musei d'impresa con disegni tecnici, marchi di fabbrica, collezioni di prodotti, fotografie, macchinari lo testimoniano, esprimendo cultura. Il Museo Ferrari, a Maranello, potrebbe essere portato ad esempio di un'idea di cultura più vicina alla gente, che diventa orgoglio di una comunità. Ci si chiedeva quale poteva essere il ruolo della Camera di Commercio, nel disegnare accordi e individuare punti di reciproca utilità, tra i proprietari privati dei beni e culturali e i responsabili della fruizione pubblica per avvicinare il pubblico ad un nuovo genere di musei.

D'altra parte, sul fronte più tradizionale, la recente pubblicazione degli atti del Convegno "Musei a Ferrara: problemi e prospettive", a cura di **Francesca Zanardi Bargellesi**, svoltosi presso il Museo Nazionale Archeologico di Ferrara nel Novembre 2011, ha riaperto il dibattito sul "ritorno al museo", ovvero sulla necessità di promuovere una verifica generale della situazione, dei problemi e delle prospettive dei musei cittadini; in seguito al terremoto, infatti, l'occasione della ricostruzione, si è posta come improrogabile per affrontare i temi dell'adeguamento e soprattutto del rinnovamento, ed ha accelerato la discussione sulle linee di sviluppo percorribili in una situazione che già da prima era pervasa di forti criticità: i musei danneggiati o chiusi sono stati oggetto delle relazioni riguardanti le singole realtà provinciali confermando i limiti di un atteggiamento, purtroppo ormai diffuso, di porre in secondo piano le strutture per privilegiare gli eventi effimeri. La proposta ricorrente è stata quella di costituire un sistema di coordinamento dei musei che vedesse ciascuno custode della propria autonomia e individualità per una promozione coordinata dell'eccezionale patrimonio museale della città, ottimizzando i costi ma mantenendo le prestazioni e i servizi. A mio avviso queste misure anche se possono aiutare a migliorare la situazione esistente non saranno in futuro certamente sufficienti ad imprimere un nuovo ruolo ai musei, tale da integrarli stabilmente nella vita quotidiana della società, e strapparli definitivamente da quel distacco che li ha da sempre accompagnati.

Credo che il vero problema che affligge i musei ferraresi, singolarmente o presi nel loro insieme, sia dato dal numero insufficiente dei visitatori e dalla discontinuità stagionale con cui si manifesta la loro presenza, che si traduce nell'esiguità delle entrate proprie, aggravata dal calo di quelle trasferite dagli enti di riferimento. Senza risorse, pare venir meno la

funzione originaria del museo, incapace non solo di acquisire nuove collezioni, ma anche di intervenire regolarmente con le manutenzioni, per non parlare delle difficoltà di svolgere un ruolo nella ricerca scientifica e nella divulgazione.

In tali condizioni, la vitalità e la ricaduta sulla città e sul territorio si limita al mantenimento dello status quo e alla soluzione dei problemi di base.

Una semplice sopravvivenza, però, non pare proponibile in tempi lunghi; una verifica è tanto più necessaria in questo momento, economicamente incerto e difficile, in cui è reale



Panoramica del Duomo

il rischio che il sistema italiano e quello ferrarese dei musei, dei luoghi di cultura, debba pagare un prezzo non sostenibile e quindi essere dismesso o addirittura alienato al miglior offerente, magari a fondazioni finanziarie estere, con l'argomentazione che noi italiani non siamo in grado di tutelare i nostri beni culturali.

Di fronte alla crisi economica, che potrebbe essere di lunga durata, s'impone quindi un ripensamento del ruolo di tutte quelle istituzioni che paiono non aver un rapporto diretto con la capacità di produrre reddito e opportunità occupazionali. Naturalmente è un dato ormai acquisito che il ruolo manifatturiero che aveva determinato l'ascesa industriale dell'Italia, è stato attribuito ad altri paesi che sono in grado di offrire maggiore competitività. Parallelamente è cresciuto il ruolo guida del nostro paese nel campo della creatività artistica, del costume e della qualità della vita.

Quindi la cultura va promossa, oltre che nei modi tradizionali, anche come conoscenza, come ricerca scientifica, come sperimentazione, come arte, sia essa cinematografica, di manipolazione digitale, del restauro scientifico, ecc. cioè intesa come proiezione verso

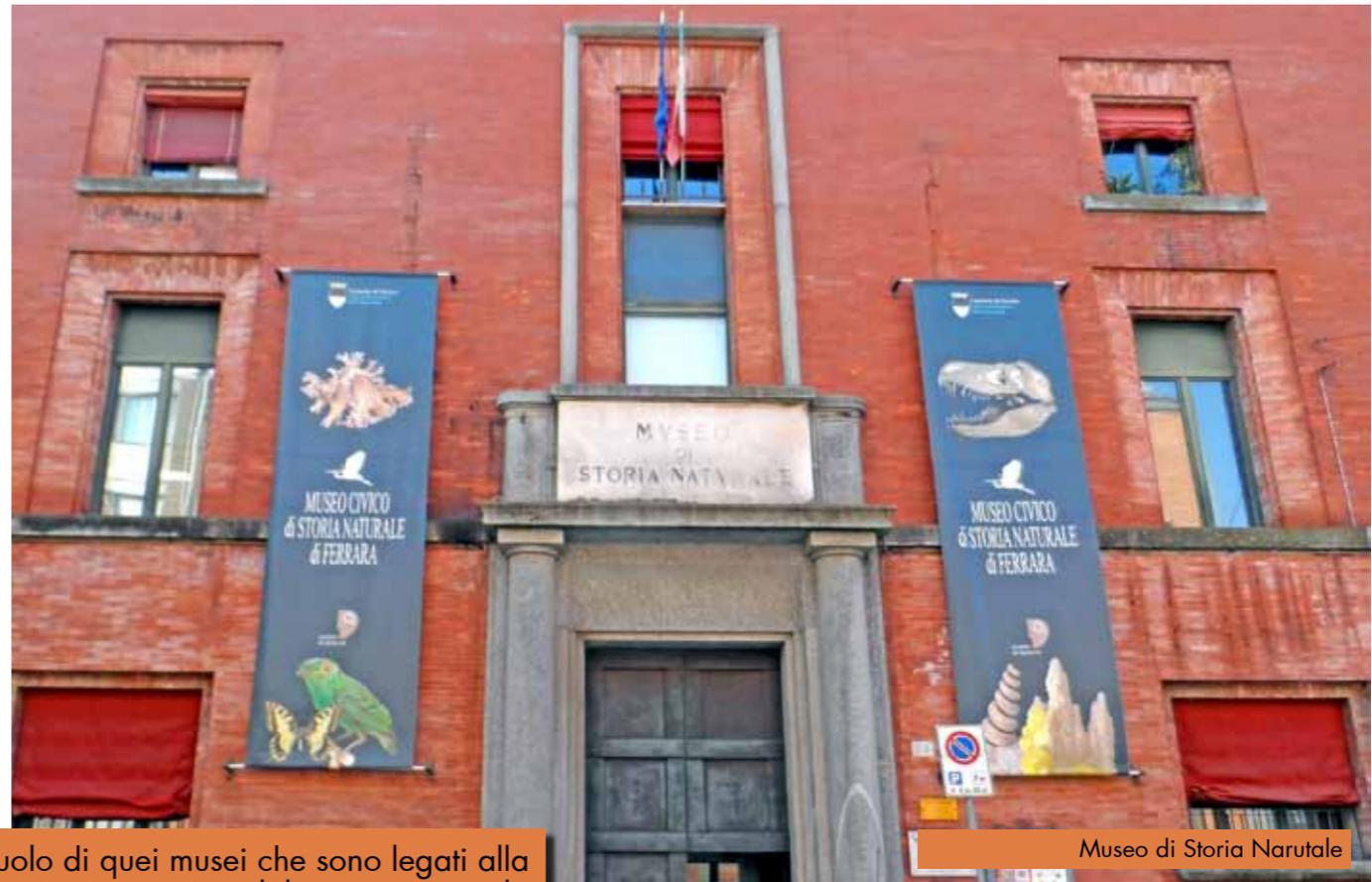
nuovi orizzonti anche tecnologici del moderno, basata sulla conservazione “produttiva” del passato.

In quest’ottica, si potrebbe pensare ad un nuovo ruolo di quei musei che sono legati alla conservazione della memoria del territorio, per i quali la conoscenza, la catalogazione, la conservazione associate a qualche iniziativa estemporanea, hanno costituito lo scopo della loro attività, accumulando un grande patrimonio che oggi può essere riprodotto su un comune ed economico computer anche in luoghi fisicamente lontani, mentre altre possono essere le iniziative per aprire ad un maggior numero di visitatori i musei e per mantenere un vero legame con la società esterna, più legate alla ricerca, alla produzione didattica e culturale, con centri studi di marketing. Questa prospettiva potrebbe essere indicata e incentivata dato che è probabile che, perdurando l’attuale situazione di carenze economiche, alcuni musei, nel prossimo futuro, sarebbero destinati a languire per poi chiudere definitivamente (vedi Musarc, Museo dell’illustrazione, Museo Antonioni...). Un’indicazione ci viene fornita da Santagata nel libro “la fabbrica della cultura” in cui si sostiene, appunto, che il modello della sola conservazione non funziona: «attrae turisti, non artisti, imprenditori culturali e produttori di conoscenza... La prima priorità invece è la produzione di cultura. Essa richiede un grande programma politico di ridefinizione degli incentivi individuali e collettivi di intellettuali, artisti, operatori pubblici e imprenditori».

Sarebbe utile immaginare una rete “produttiva” dei musei, intendendo la produzione in senso lato, di servizi oltre che di materiali.

In un’ Intervista di Leonardo Servadio Avvenire, 18-05-2007 lo stesso Santagata afferma che che la cultura è l’oro nero dell’Italia: ne abbiamo giacimenti immensi che, se opportunamente valorizzati, creano ricchezza. Il fatto è risaputo: i nostri antenati sono stati grandi artisti, ma è necessario superare l’idea di occuparsi solo del patrimonio esistente, e anche creare nuovi prodotti, o opere, con tutte le tecnologie possibili, dal cinema al design industriale, alla moda.

Non c’è un minuto da perdere. Il Paese non se lo può permettere, oltre al mantenimento e alla valorizzazione dell’esistente è necessario agevolare la produzione del nuovo di pari o superiore qualità, prendendo coscienza che la cultura non è più solo arte o letteratura, ma che vi sono molte forme espressive nuove.



Museo di Storia Naturale

Si potrebbe pensare ad un nuovo ruolo di quei musei che sono legati alla conservazione della memoria del territorio, per i quali la conoscenza, la catalogazione, la conservazione hanno costituito lo scopo della loro attività



Museo Archeologico



Carlo Alberto Roncarati interviene allo Spazio Grisù

Il territorio è luogo di partenza e di ritorno, è base per la competizione e cooperazione del moderno villaggio globale, è luogo di commistione di valori immateriali e risorse tangibili. È trama di saperi tradizionali e di innovazione, da ripercorrere rispettando la corallità degli interpreti delle politiche locali. Sapendo individuare la vocazione di un luogo e il giusto pubblico. Nel convegno, da parte di Fabio Donato, è emerso un nuovo indirizzo secondo il quale “Ferrara città d’arte” dovrebbe rivolgersi non solo

al turismo culturale, ma generare opportunità economiche, per una nuova imprenditorialità e nuova occupazione, specialmente giovanile. Dalla parola chiave nuovi eventi, degli anni trascorsi, pare ora auspicabile passare a nuove imprese del settore culturale per quelli futuri. Il tema è stato fatto proprio anche dalla Camera di Commercio di Ferrara che ha sottolineato la varietà delle filiere legate al settore culturale, che non sono solo quelle turistiche, ma che abbracciano una gran varietà di ambiti e settori diversi, come l’artigianato, il restauro, la diagnostica, la conservazione, l’editoria, l’informatica, la multimedialità, la progettazione degli allestimenti, la comunicazione in genere, la ricerca, la formazione, la convegnistica, ma anche l’enogastronomia, le scienze naturali, le energie alternative e della salvaguardia del territorio, attorno alle quali i musei potrebbero trovare un nuovo ruolo di interazione legando il settore culturale a quello produttivo

Un esempio di un nuovo indirizzo di crescita culturale, in termini produttivi, è riscontrabile nel fuoco creativo di Spazio Grisù: in dicembre, dello scorso anno, in occasione della “Chiamata alle arti”, il consiglio direttivo dell’associazione aveva sancito l’entrata in attività delle prime sei imprese, e in questa fine febbraio ha comunicato i nomi di altre dodici imprese selezionate. Sale quindi a diciotto il numero delle giovani imprese finora scelte per quella che si configura come la prima Factory della cultura e della creatività in Emilia-Romagna, che nascerà all’interno della Caserma dei Vigili del Fuoco di via Poledrelli. Un risultato straordinario, che porterà a un totale di circa sessanta nuovi posti di lavoro, e che dovrebbe fungere da modello non solo per il territorio, ma anche per altre regioni italiane. Si tratterà, infatti – e questa è la sua principale forza e caratteristica – del primo esempio italiano di recupero di uno spazio dismesso, riconvertito in un luogo culturale, che nasce senza investimenti iniziali. Le imprese sono state selezionate secondo criteri di eccellenza e innovazione tra le oltre cinquanta realtà culturali e creative che hanno presentato la domanda

di ammissione per entrare a far parte dello Spazio Grisù. Realtà molto diverse, alcune giovani, altre con già una propria storia alle spalle, ma tutte desiderose di confrontarsi e collaborare tra di loro per rendere Spazio Grisù un luogo di interazione vivo e dinamico, in cui accade sempre qualcosa. Si va dalla più nota casa editrice di fumetti italiana al nascente giornale culturale on-line, dalla web tv legata al sociale ai pluripremiati designer di imbarcazioni elettriche, dall’architettura di tendenza a un innovativo laboratorio di edilizia sostenibile, dalla prototipazione 3D all’ultramoderno design di mobili in ferro e vetro. All’affollato incontro di presentazione delle nuove imprese entranti sono intervenuti, oltre agli esponenti dell’Associazione Grisù, la Presidente della Provincia di Ferrara Marcella Zappaterra e il Presidente della Camera di Commercio Carlo Alberto Roncarati che ha ribadito il suo appoggio al progetto: “Quello di Spazio Grisù è un percorso brillantissimo e davvero coinvolgente e non posso fare altro che esprimere la mia ammirazione e il mio sostegno concreto a questa idea. Abbiamo un grande debito nei confronti delle nuove generazioni per non aver saputo dare loro le stesse possibilità che abbiamo avuto noi. Ma Grisù è un buon inizio e il co-working, lo scambio che nasce dal lavorare insieme, è la sola forza per crescere”. Il 21 marzo, esattamente un anno dopo la sua costituzione, l’Associazione Grisù ha organizzato, nel cortile alberato dell’ex Caserma, una grande festa di primavera, con un’apertura straordinaria, rivolta al quartiere e a tutta la cittadinanza.

Nella crisi chi rimane immobile potrebbe essere travolto, e come dalla fine degli anni Ottanta dal declino industriale e agricolo nacque l’dea lungimirante della città d’arte reinterpretando le politiche cittadine piuttosto che limitarsi a puntellarne la decadenza, così oggi una scommessa sullo sviluppo si potrebbe basare sulle eccellenze dei beni e dei saperi culturali trasferite nell’economia reale e non solo conservati per un numero insufficiente di visitatori.



Mesola

La Camera di Commercio di Ferrara ha predisposto un bando "ad hoc"

Coworking, una "filosofia" lavorativa all'insegna della flessibilità e della socialità

di Licia Vignotto



Informativi, creativi e liberi professionisti sanno bene quante e quali difficoltà sia necessario superare per avviare in proprio un'attività, e quanto peso rivesta tra queste la ricerca di un ambiente lavorativo adeguato. Si tratta in primo luogo di ostacoli di tipo economico: l'occupazione può avere caratteri più o meno marcati di intellettualità, ma dal web master al commercialista tutti hanno bisogno di affittare un ufficio, di sottoscrivere un contratto per navigare online, di acquistare quanto meno un pc, una stampante, un fax. Queste voci di spesa, che una grande società o uno studio affermato potrebbero considerare di poco conto, per chi è giovane e vuole crescere in modo indipendente costituiscono un freno importante. Anche perché non sempre, chi pure riesce a investire in una sede propria, si trova alla fine soddisfatto: i quattro muri dell'ufficio faticosamente conquistato diventano spesso barriere che separano chi offre i propri servizi dagli eventuali clienti. Non basta pagare il canone mensile di locazione per ottenere visibilità, per inserirsi proficuamente in un mercato affollato di concorrenti, per costruire attorno a sé la giusta rete di contatti, per restare agganciati alle novità del settore.

L'idea del coworking nasce esattamente per far fronte a queste problematiche: essa fa riferimento ad un ufficio condiviso ma

la filosofia lavorativa che promuove va molto oltre la semplice apertura degli spazi. Coworking significa: riduzione dei costi fissi per il singolo, sviluppo di sinergie tra attività indipendenti,

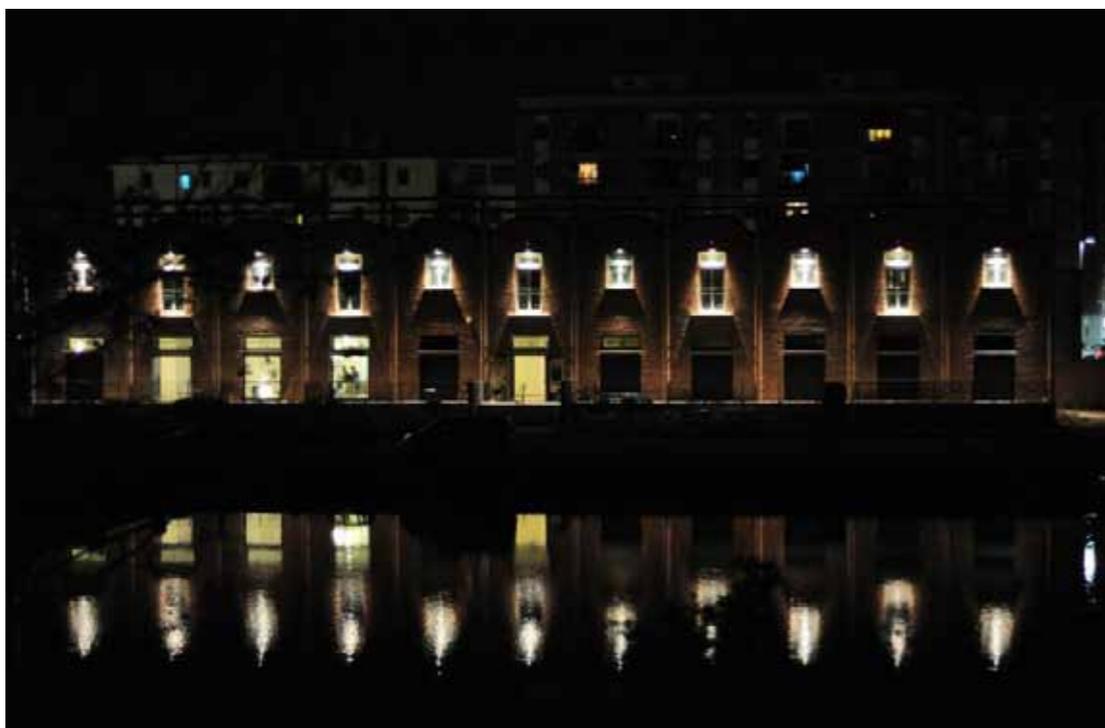
I primi a sperimentare questa strada, all'insegna della flessibilità e della socialità, sono stati gli imprenditori del web: è dalla Silicon Valley californiana che questo stile lavorativo ha cominciato a diffondersi, per approdare poi nei Paesi del Nord Europa, e da qualche anno anche in Italia. Capofila del cambiamento: l'Emilia-Romagna.

influenza e crescita reciproca. I primi a sperimentare questa strada, all'insegna della flessibilità e della socialità, sono stati gli imprenditori del web: è dalla Silicon Valley californiana che questo stile lavorativo ha cominciato a diffondersi, per approdare poi nei Paesi del Nord Europa, e da qualche anno anche in Italia. Capofila del cambiamento: l'Emilia-Romagna.

È stata **Bologna** la prima città italiana a rendersi partecipe della trasformazione in atto, grazie all'iniziativa dell'associazione culturale "La pillola", un team di creativi impegnati sui temi della riqualificazione urbana, della sostenibilità e della cittadinanza partecipata. Nel 2009 l'associazione, anticipando i tempi non solo a livello nazionale ma anche europeo, fondò il primo

coworking "azzurro", situato inizialmente in zona Bolognina, successivamente – a partire dal 2011 – in pieno centro storico. *"Abbiamo cominciato quando la crisi aveva iniziato da poco a farsi sentire, il clima non era ancora così pesante e l'atmosfera era positiva – racconta Marco Landini, uno dei soci fondatori del progetto -. Nessuno conosceva quello che facevamo, eravamo una novità e questo ci ha dato molta visibilità sui mass media. Sono state tantissime le persone, da Palermo a Udine, che ci hanno contattato perché potessimo essere d'aiuto nella diffusione di realtà simili".*

Il coworking venne pensato e realizzato affinché si potesse inserire in maniera armonica tra le tante iniziative gestite dall'associazione. Doveva funzionare come sede operativa e come motore economico: *"non volevamo speculare su questa idea ma semplicemente riuscire a portare avanti i nostri progetti a costo zero. Ci siamo riusciti quasi subito".* In zona Bolognina vennero allestite una ventina di postazioni: alcune all'interno di accoglienti openspace, altre invece più appartate. *"La loro frequentazione oscillava a seconda dei periodi: le richieste*



salivano in occasione delle fiere, scendevano nei mesi estivi. Anche ad agosto però cinque o sei scrivanie restavano affittate. Mediamente venivano utilizzati la metà dei posti disponibili" spiega Landini. Nel 2009 la scelta di collocarsi in un quartiere periferico venne presa sulla scorta di considerazioni di tipo economico, legate al prezzo degli affitti, e di previsioni relative all'espansione imprenditoriale della città. Nel 2011 il trasloco nella centralissima via Castiglione: 16 postazioni, quasi sempre completamente occupate. I prezzi per una scrivania, in entrambe le sedi, variavano a seconda delle necessità del coworker: "i contratti annuali erano in proporzione molto più economici di quelli mensili, che pure erano i più richiesti". Nell'agosto del 2012 l'esperienza, fino ad allora decisamente positiva, ha subito una battuta d'arresto: "volevamo spostarci verso Altedo, ristrutturare un fabbricato agricolo e ripartire da lì.

A disposizione dei giovani di età compresa tra i 25 e i 35 anni, interessati ad aprire una start up in modalità coworking, il bando offrirà un contributo economico a fondo perduto di 2mila euro.

Il terremoto però ha fermato il piano di restauro, verso il quale avevamo dirottato tutte le nostre energie e risorse. Abbiamo dovuto sospendere temporaneamente l'attività del coworking, ma speriamo di riprenderla al più presto: è un trend in crescita che sta raggiungendo l'intera penisola, non lo vogliamo abbandonare".

Ed in effetti, a partire da quel primo esperimento emiliano, sono state diverse e numerose le realtà che hanno cominciato ad avviarsi sullo stesso percorso. Tra queste la più famosa, diffusa in modo capillare dal Trentino alla Calabria, si chiama Cowo. Si tratta di un brand nato a Milano nel 2008, da un'intuizione dell'agenzia di comunicazione Monkey Business, a cui si può affiliare chi ha già uno spazio professionale avviato che intende aprire ad altri lavoratori. Cowo fornisce supporto informativo per la realizzazione del coworking da un punto di vista fiscale, legale, assicurativo e gestionale; inoltre inserisce il nuovo punto nella sua rete, garantendo così visibilità e contatti.

A Ferrara il brand milanese non è ancora arrivato, né fino all'anno scorso erano presenti coworking indipendenti. Solo recentemente qualcuno ha cominciato ad attivarsi per importare nel capoluogo estense la nuova metodologia lavorativa.

Cema next, giovanissima società impegnata nel web e social marketing, ha aperto nel gennaio 2013 Dominospace, uno spazio coworking situato all'interno della propria sede, in zona industriale, e facilmente raggiungibile dalla stazione ferroviaria. "Lo stabile è quello di una vecchia fabbrica. È stato ristrutturato in modo aperto, come un grande loft" anticipa **Simone Crocco**, ideatore del progetto. Al suo interno sono a disposizione diverse postazioni attrezzate nell'open space, un ufficio individuale, oltre a una sala utilizzabile per corsi o riunioni provvista di video proiettore, in grado di ospitare una ventina di persone". Una comoda e moderna cucina completa il quadro: offre la possibilità di pranzare in modo economico e, soprattutto, incentiva la socializzazione tra "inquilini".

"Abbiamo cominciato da poco, ma la sala grande è già stata affittata per due weekend ogni mese da un'estetista, che vi realizza corsi specifici dedicati alla ricostruzione delle unghie - racconta Federica Borghi, responsabile marketing -. Nelle postazioni invece per ora abbiamo tre ospiti: un libero professionista che si occupa di staff recruiting, ovvero recluta e coordina il personale che si

occupa della sicurezza negli stadi e durante i concerti; una ragazza che lavora nel campo dell'editoria; un ragazzo che si sta impegnando nella promozione di un suo prodotto. Ha preso in affitto il posto per cinque mesi: sta iniziando la ricerca dei clienti, creando il logo, è in piena start up". L'idea alla base di Dominospace è quella di intercettare un'esigenza comune a tanti giovani, ovvero quella di ridurre i costi necessari a gestire uno spazio, e fare in modo che l'offerta del servizio si trasformi in risorsa per la stessa srl Cema Next.

Altre forze si stanno muovendo in città nella medesima direzione: il consorzio Wunderkammer sta elaborando un piano affine dall'interno dell'affascinante Palazzo Savonuzzi, affacciato sul Po di Volano, ottenuto in gestione dal Comune. L'edificio originariamente era adibito a deposito per il traffico fluviale, ed è stato recentemente ristrutturato. I suoi vasti ambienti sono stati destinati in parte all'Orchestra Gino Neri, in parte alla Scuola di musica moderna, in parte al Centro per le famiglie comunale, in parte a Wunderkammer: tre associazioni che lavorano su fronti molto diversi condividendo lo stesso spazio. "Il significato di coworking lo si può leggere su più livelli - spiega il presidente del consorzio, **Leonardo Delmonte** -. Noi attualmente lo stiamo praticando a un livello base: ci

organizziamo in modo flessibile per portare avanti, all'interno di uno stesso luogo, attività autonome e percorsi convergenti". L'associazione Bassoprofilo si occupa di progettazione culturale, ed è particolarmente impegnata sui temi della riqualificazione urbana. Katabasis invece organizza corsi sportivi, soprattutto di apnea. 4oldPC si occupa di alfabetizzazione informatica. Far convivere queste tre diverse realtà non è sicuramente facile, ma quello che Wunderkammer progetta di fare è attuare ulteriori livelli di coworking. "Sono già diverse le iniziative che stiamo realizzato assieme a soggetti terzi" precisa Delmonte, portando ad esempio il laboratorio organizzato assieme alla cooperativa sociale Camelot e alla locale sezione Uisp: "Le vele dell'inclusione", per l'integrazione tra ragazzi disabili e normodotati. Racconta **Giovanna Govoni**, coordinatrice di Bassoprofilo: "il terzo step verso il quale siamo orientati è quello del coworking tradizionalmente inteso: postazioni di lavoro utilizzabili in modo temporaneo. Inoltre vorremmo che il coworking funzionasse come generatore di progettualità, che non servisse solo lavoratori autonomi ma fosse funzionale a realizzazioni partecipate. La collaborazione online negli ultimi anni ha mostrato quant'è grande il suo potenziale, però resta professionalmente uno strumento incompleto. Non può sostituirsi al necessario incontro fisico delle persone. Lo slancio e la propulsione creata dal network hanno bisogno di canalizzarsi in un luogo di confronto".

Mentre da Palazzo Savonuzzi si iniziano a studiare soluzioni architettoniche mobili e scomponibili per tradurre in realtà l'idea del coworking su più livelli, la Camera di Commercio di Ferrara ha predisposto un bando ad hoc (www.fe.camcom.it) per chi intende rivolgersi a questo mondo per molti versi ancora sconosciuto, ma in rapida e indiscussa espansione. L'iniziativa rientra nel piano predisposto dall'ente tre anni fa, a sostegno dell'occupazione giovanile, per il quale verranno stanziati in tutto 300mila euro. A disposizione dei giovani di età compresa tra i 25 e i 35 anni, interessati ad aprire una start up in modalità coworking, il bando offrirà un contributo economico a fondo perduto di 2mila euro. Una cifra che permetterà al coworker di pagare all'incirca un anno di postazione in affitto, considerando quanto mediamente costa una scrivania in uno spazio destinato a dieci lavoratori. Un incentivo destinato alle tasche dell'imprenditore in erba, capace di influenzare positivamente non solo la domanda di spazi condivisi ma anche la loro proposta sul mercato.



EMAS AWARDS 2012: “LA GESTIONE DELL’ACQUA E IL RISPARMIO IDRICO”

A CURA DI TINA GAGLIO



FONDAZIONE
PER L'AGRICOLTURA
FRATELLI NAVARRA

La Commissione europea per le politiche ambientali ha organizzato l’ottava edizione di questa iniziativa volta ad assegnare il premio ambientale più prestigioso alle Organizzazioni aderenti alla registrazione Emas (Regolamento CE 1221/2009) che nell’anno di riferimento si sono particolarmente distinte in materia ambientale. Il Sistema di Gestione Ambientale EMAS (l’acronimo sta per Environmental Management and Audit Scheme), pone una forte enfasi sul miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e principalmente sulla risorsa idrica, la quale rappresenta uno degli indicatori chiave più importanti.

PREMIATA LA FONDAZIONE PER
L’AGRICOLTURA F.LLI NAVARRA



La Commissione Europea decide annualmente quali sono gli aspetti ambientali oggetto di valutazione al fine dell’assegnazione dei premi, e per il 2012, già dichiarato “Anno dell’Acqua”, ha scelto come tema dell’EMAS AWARD “La Gestione della risorsa idrica, incluse l’efficienza e qualità dell’acqua”.

La Fondazione si aggiudica per la seconda volta l’Oscar per l’Ambiente

E’ proprio su questo tema che la Fondazione per l’Agricoltura F.lli Navarra ha presentato la propria candidatura, forte dell’ottimo lavoro di team coordinato dal Presidente Dott. Pier Carlo Scaramagli e, dell’esperienza di ricerca applicata alle metodologie di irrigazione altamente tecnologiche ed innovative. Nel Frutteto Dimostrativo Sperimentale, che ogni anno accoglie

numerosi visitatori tra frutticoltori, tecnici e imprenditori del settore, vengono svolte ricerche finalizzate ad aumentare la sostenibilità ambientale. Tra queste, si ricorda lo studio dell’irrigazione, finalizzato a determinare un apporto idrico ottimale a seconda delle combinazioni d’innesto e della densità di impianto; un altro aspetto di sperimentazione che contribuisce al risparmio dell’acqua e ad evitare un impatto ambientale negativo è quello relativo all’individuazione di metodologie per la riduzione dei trattamenti nella difesa fitosanitaria.

Le Organizzazioni candidate per l’EMAS AWARD sono state esaminate e valutate da una giuria internazionale composta da sette tecnici di grande levatura, e presenziata dal direttore esecutivo dell’Agenzia Europea dell’Ambiente, la Prof.ssa Jacqueline McGlade. “Non è stato un lavoro facile”, come dichiarato dallo stesso Presidente di giuria, “ma alla fine sono state individuate quelle più virtuose che si sono particolarmente distinte sul tema dell’acqua, così da risultare meritevoli dell’EMAS AWARD 2012”.



In foto: sinistra
Presidente di
giuria prof.
ssa Jacqueline
McGlade
e destra
Responsabile
Ambiente
e Qualità
Fondazione
Navarra dott.ssa
Tina Gaglio

L'elegante cerimonia è stata organizzata lo scorso 29 Novembre presso il Teatro "Les Ateliers des Tanneurs", situato nel cuore di Bruxelles. Sono stati convocati circa 150 rappresentanti di Organizzazioni di diversi Stati Europei quali Austria, Italia, Spagna, Francia, Gran Bretagna, Germania, Repubblica Ceca, Danimarca, Svezia, Estonia, Ungheria, Finlandia, Belgio e Polonia. Alla manifestazione ha partecipato il Commissario Europeo per l'Ambiente Janez Potočnik, che durante il suo discorso di apertura, ha sottolineato quanto sia importante promuovere azioni virtuose per salvaguardare l'ambiente in Europa e garantire in tal modo, una qualità di vita migliore per tutti i cittadini e per ciascuna delle nostre città. Il Commissario ha comunicato la decisione del Parlamento Europeo di proclamare il 2013 come "Anno europeo dei cittadini", al fine di rafforzare la consapevolezza e la conoscenza dei diritti e delle responsabilità connessi alla cittadinanza dell'Unione.

... "Fornire i servizi e le strutture adeguate a tutti i cittadini è una grande sfida," ha proseguito il Commissario Potočnik, "ma non sarà sufficiente. In un mondo in cui le risorse sono

sempre più limitate, se le città vogliono prosperare, devono imparare a salvaguardare le risorse naturali che sono alla base sia della loro economia che della qualità di vita. Ciò di cui abbiamo veramente bisogno è un cambiamento; variazione nel nostro comportamento, nel modo di pensare e nel modo in cui viviamo. Se vogliamo gestire le nostre città sostenibili nel futuro, ogni cittadino deve essere coinvolto nei progetti e nelle decisioni che hanno un impatto su tutti gli aspetti della sostenibilità. Credo fermamente nel potere d'innovazione che i cittadini sono in grado di generare. Molti di voi sono già al lavoro

per portare avanti il cambiamento. Molti di voi hanno già sviluppato idee innovative per raccogliere la sfida di una crescita economica e una migliore qualità della vita con lo sviluppo urbano sostenibile. Il minor consumo d'acqua non deve essere il risultato di una sola tecnica, ma di una maggiore consapevolezza che si tratta di una risorsa preziosa." ...

La capitale Belga, culla delle Istituzioni Europee, ha fatto dunque da scenario alla convocazione e celebrazione di 27 Organizzazioni suddivise per categoria (micro, piccola, media, grande e pubblica amministrazione), tra cui l'Ente morale di Ferrara, in qualità di Organizzazione micro.

Per l'occasione la Fondazione Navarra ha garantito la propria presenza attraverso il Responsabile del Sistema di Gestione Ambiente e Quali-



In foto: sinistra
Responsabile Ambiente
e Qualità dott.ssa
Tina Gaglio e destra
Coordinatore Attività
Sperimentali dott. Fabio
Galli

tà, la Dott.ssa Tina Gaglio e il Dott. Fabio Galli, Coordinatore delle Attività Sperimentali, in rappresentanza anche dei propri colleghi che hanno contribuito al conseguimento del prestigioso obiettivo, il Direttore Dott. Marco Rivaroli, il Responsabile Tecnico del Frutteto Dimostrativo Sig. Denis Verzella e il Responsabile Tecnico delle Coltivazioni Erbacee Sig. Andrea Biondi.

Non è la prima volta che la Fondazione Navarra viene invitata sulla scena internazionale per l'ottimo lavoro svolto in materia ambientale. Nel 2009 presso il National Museum di Stoccolma la Commissione Europea le assegna l'EMAS AWARD nella persona della Dott.ssa Tina Gaglio, per essersi distinta nella gestione dei fornitori e i Green Public

Procurement.

La registrazione Emas e conseguentemente la nomination agli EMAS AWARDS è considerato all'estero, probabilmente più che in Italia, un fiore all'occhiello per le aziende aderenti a tale schema, poiché rappresenta il più importante strumento di tutela del territorio e delle sue performance ambientali. La registrazione Emas, che nasce dai principi della certificazione UNI EN ISO 14001 e che impegna e coinvolge maggiormente l'Organizzazione da un punto di vista ambientale e comunicativo, è uno strumento ideato dalla Comunità Europea per consentire, alle Società che scelgono di dotarsene, di comunicare ai propri interlocutori (cittadini, clienti, fornitori, dipendenti, investitori, rappresentanti delle istituzioni e in generale persone interessate alle sue attività) le scelte fatte in tema di politica ambientale, i risultati ottenuti, i propri obiettivi e le attività messe in atto per proseguire nel miglioramento degli standard ambientali. Obiettivo primario dell'EMAS è contribuire alla realizzazione di uno sviluppo economico sostenibile all'interno dell'Unione Europea, evidenziando il ruolo e le responsabilità delle imprese.

La Fondazione che è pervenuta alla registrazione EMAS nel 2007, ha adottato questo sistema nell'intenzione di sostenere lo sviluppo e l'economia agricola attraverso studi e sperimentazioni in frutticoltura e nelle colture estensive, osservando il principio della sostenibilità ambientale, proprio perché intende lo sviluppo agricolo come un patrimonio che deve garantire i bisogni della società presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare le proprie esigenze. Nella ricerca di nuove applicazioni tecnologiche in campo agricolo, la Fondazione assume un approccio combinato con la natura, l'agricoltura e la tecnologia, dove il rispetto verso l'ambiente e verso le risorse naturali, il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e la prevenzione dell'inquinamento, rappresentano degli impegni determinati e costanti nell'attività agricola dell'ente.



In foto:
Commissario
Europeo per
l'Ambiente
Janez Potočnik



L'Atomium costruzione
in acciaio che
rappresenta un cristallo
di ferro ingrandito - il
monumento si trova
nel Parco Heysel di
Bruxelles

La Fondazione vince anche il Premio EMAS ITALIA 2012



In foto: Assegnazione Premio Emas Italia presso Auditorium del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; da sinistra Responsabile Ambiente e Qualità dott.ssa Tina Gaglio - Presidente Sezione Emas dott. Pietro Canepa - Presidente Fondazione Navarra dott. Pier Carlo Scaramagli

Questo forte impegno di sviluppo agricolo sostenibile ha portato alla Fondazione numerosi riconoscimenti e premiazioni: lo scorso 16 novembre si è svolta, nell'ambito dell'incontro del Forum EMAS, presso l'Auditorium del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare l'assegnazione del **Premio EMAS ITALIA 2012** alla Fondazione Navarra per avere al meglio interpretato ed applicato i principi ispiratori dello schema europeo EMAS.

Il Comitato Ecolabel Ecoaudit ha assegnato il importante riconoscimento alle Organizzazioni che si sono distinte per l'efficacia comunicativa della dichiarazione ambientale e a quelle che hanno raggiunto i migliori risultati nella gestione dell'acqua, inclusi l'efficienza e la qualità idrica.

Si ricorda infine, che nel Marzo del 2011 la Fondazione ha ricevuto un altro riconoscimento importante: si tratta di un premio consegnato da Ecopolis Impresa Ambiente presso la Fiera di Roma. Tra gli oltre duecento progetti pervenuti in Commissione, la Giuria ufficiale ha deciso di premiare la Fondazione con la Menzione Speciale per la

categoria di Migliore Gestione per l'alta motivazione sociale e il rispetto verso l'ambiente che essa svolge nell'attività di ricerca nel settore agricolo e quindi nella realizzazione di un Frutteto Dimostrativo dalla tecnologia avanzata e basso impatto ambientale.

CERTIFICAZIONI UNI EN ISO del PRODOTTO AGRO-ALIMENTARE ADOTTATE DALLA FONDAZIONE NAVARRA

-  CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008
-  CERTIFICAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ UNI EN ISO 22005:2008
-  CERTIFICAZIONE AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004

La Fondazione Navarra è registrata **EMAS** Regolamento Europeo num. 1221/2009



Organizzazioni premiate all'EMAS AWARD 2012

Categoria	Organizzazione	Nazione
Micro Organizzazione	Abwasserverband Anzbach Laabental	Austria
	Fondazione per L'Agricoltura F.lli Navarra	Italia
Piccola Organizzazione	CESGARDEN, S.L.	Spagna
	CMS High-Tech	Francia
	Park Lane Press	Inghilterra
	Riechey Freizeitanlagen GmbH & Co. KG, Camping- und Ferienpark Wulfener Hals	Germania
	Stiftsbrauerei Schlägl e.U.	Austria
Piccola e media Organizzazione	JESÚS OBRERO	Spagna
	Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger e. K.	Germania
	Zlínstav a. s.	Repubblica Ceca
Grande Organizzazione	Aalborg Portland A/S	Danimarca
	Abbott SrL	Italia
	Arctic Paper Munkedals AB	Svezia
	AS Tallinna Vesi	Estonia
	AUDI HUNGARIA MOTOR Kft.	Ungheria
	CONDAT SAS	Francia
	Emil Frei GmbH & Co. KG	Germania
	Lafarge Cement UK	Inghilterra
	MAN Trucks Sp. z o	Polonia
	OEZ, s.r.o.	Repubblica Ceca
	Salzburger Flughafen GmbH	Austria
	UPM-Kymmene Corporation	Finlandia
	UTE DESALADORA CAMPO DE CARTAGENA (DESALINIZADORA DE VALDELENTISCO)	Spagna
	Piccola Pubblica Amministrazione	COMUNE di TAVARNELLE VAL di PESA
Grande Pubblica Amministrazione	Bristol City Council	Inghilterra
	Intercommunale Walloon Brabant (IBW)	Belgio
	Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Okręgu Częstochowskiego S.A.	Polonia

Un anno difficile anche per le sale cinematografiche ferraresi

di **Gabriele Rasconi**

Chi ha anche solo vent'anni o poco più riesce a ricordare una Ferrara in cui le sale cinematografiche erano numerose e diffuse sul territorio, e in cui la realtà della multisala si limitava allo storico Apollo di piazza Carbone. C'era – si ricorderà – l'Embassy di corso Porta Po, c'erano, così vicini e così centrali, il Ristori di via del Turco e il Rivoli di via Boccaleone, in periferia c'era l'Alexander di via Foro Boario e in via Mortara una sala dedicata solo alla programmazione d'essai, il Manzoni.

Spazi che appartengono al passato e ai ricordi, chiusi uno dopo l'altro lo scorso decennio sulla spinta della concentrazione e innovazione delle sale, che oggi offrono confort e servizi: dal parcheggio gratuito collegato al cinema ai grandi schermi a poltrone più spaziose e comode. Da questo epocale ridisegno sono rimasti esclusi solo il Boldini e due realtà parrocchiali come Santo Spirito e San Benedetto, mentre è sorto *ex novo* il Cinestar, oggi Uccinemas.

Anche per le due grandi multisale, però, il 2012 è stato un anno difficile: sia Uccinemas sia Apollo hanno registrato un significativo calo nelle presenze. Non è andata tanto meglio al Boldini, spazio di proprietà comunale gestito dall'Arci, che si occupa anche di piazza Carbone. Partiamo da via Darsena: nel 2011 si contarono circa 350mila presenze, lo scorso anno sono scese a 320mila. Significa 30mila in meno, l'8,5%. Il direttore Gabriele Caveduri, tuttavia, non ha lanciato l'allarme davanti a questi numeri, che ha ricondotto alla contingenza del terremoto. «Maggio e giugno sono stati due mesi disastrosi – ha commentato –: chi andava al cinema in quel periodo? Un'offerta di titoli inferiore ad altre stagioni ha a sua volta contribuito, e poi è arrivata l'estate», classicamente non un periodo di grandi numeri per le sale. Poi, in settembre, la situazione è sembrata migliorare, «anche perché in molti hanno "dimenticato" le scosse e la paura, che però ci hanno sottratto due mesi di attività, e si sono fatti sentire».

In centro le cose sono andate peggio: nel 2011 l'Apollo contò 77.460 spettatori, scesi a 66.895 l'anno dopo, un calo di 10.565 unità, pari al 13,6%. Meno peggiori i numeri del Boldini, che può essere riuscito a ricavarci una fedele nicchia: 13.190 presenze nel 2011 scese a 12.108 lo scorso anno, ossia "solo" dell'8,2%. L'analisi di Roberto Roversi, responsabile attività culturali dell'Arci, è ampia. «Bisogna parlare di concause di questo fenomeno. Innanzitutto ricordiamo

che, in tutt'Italia, nel 2012 ci sono stati dieci milioni di spettatori in meno rispetto all'anno prima: novanta anziché cento. È un dato nazionale impressionante e sconcertante, e lo è ancora di più se pensiamo che in Francia, paese per tanti aspetti paragonabile al nostro, gli spettatori sono stati duecento milioni».

Il problema non va insomma ridotto alla nostra città, così come non si può addossare la colpa del calo solo alla possibilità di scaricare dalla rete o vedere in streaming molti film, anche usciti da poco. «Ovviamente la fruizione su altre piattaforme dei contenuti della sala è un elemento del calo «prosegue il ragionamento di Roversi -, e il Governo non ha opposto una reazione sufficiente».

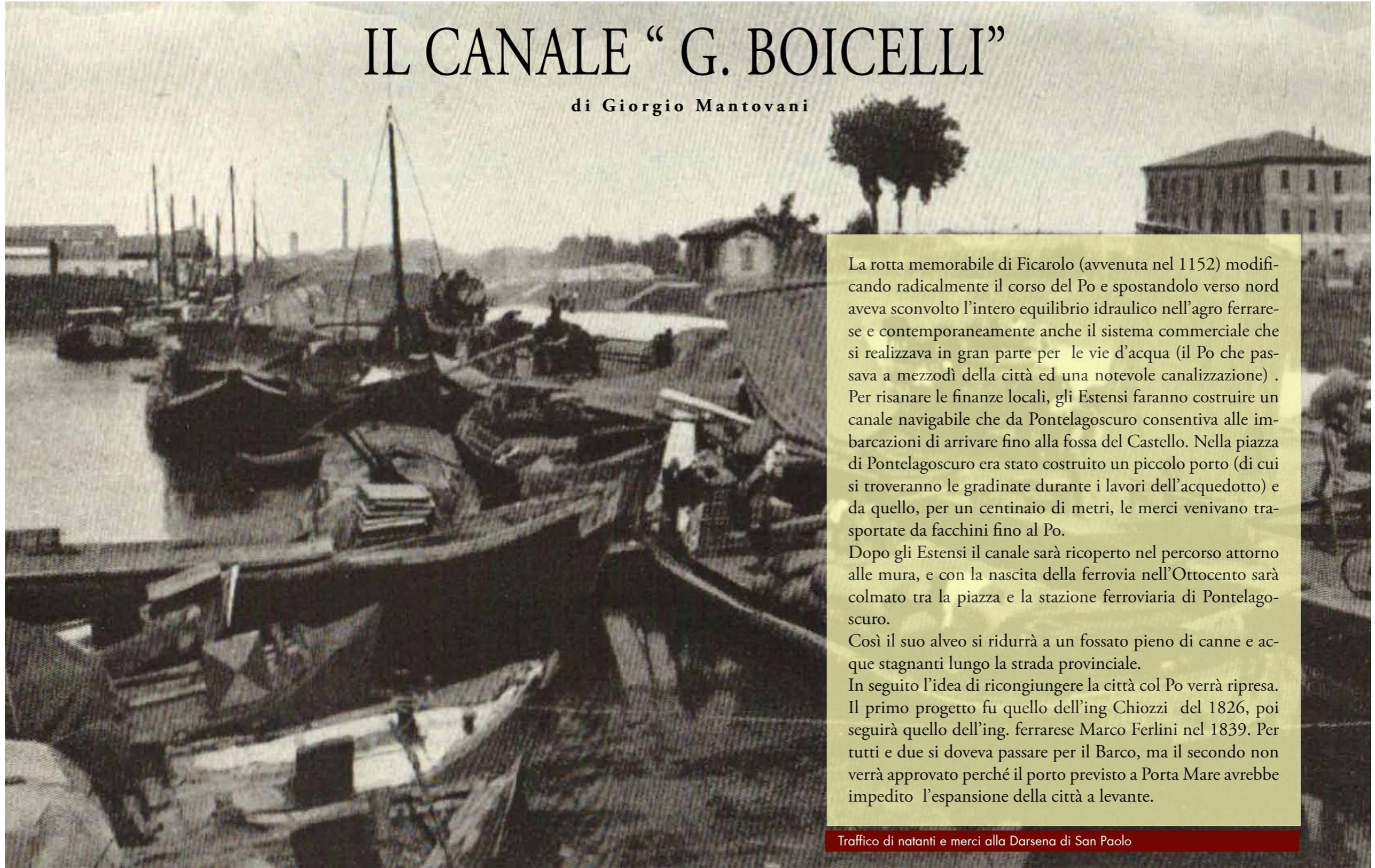
Però c'è anche un problema culturale grande come una casa: non esiste un solo media nazionale dedicato al cinema, e se pensiamo che l'unico programma televisivo ad occuparsene è condotto da Marzullo. Se non c'è formazione e dibattito sul tema non si arriva alla massa degli utenti, il cui gusto è oramai stato formato dalle reti televisive, che non trasmettono più film ma fiction edificanti per un pubblico di bocca buona».

Se queste sono dinamiche di più lungo periodo, la crisi economica che picchia ormai da anni a un certo punto ha cominciato a farsi sentire. «Quello del cinema è sempre stato considerato un settore anticiclico - premette a proposito il responsabile Arci -, nel senso che non ci si priva facilmente di un intrattenimento a basso prezzo, e noi è dal 2006 che non aumentiamo i biglietti, proponendo anzi promozioni quasi ogni sera. Adesso però la crisi morde di più, e si sacrifica anche questo: oramai si può vedere un film in prima visione al prezzo di una birra, ma ciononostante registriamo l'affluenza maggiore nelle serate agevolate, in cui si risparmiano due euro o addirittura uno».

Difficoltà che si aggiungono a difficoltà insomma, anche in un settore che pure, dopo la riorganizzazione degli scorsi anni, sembra aver raggiunto un assetto solido e stabile. Il dato aggregato, però, fa riflettere: sommando i cali di via Darsena, via Carbone e via Previati si arriva a superare quota quarantomila. Quarantomila volte in meno in cui qualcuno ha varcato la soglia della sala e aspettato che le luci si spegnessero per lasciarsi guidare dalle immagini che scorrono sullo schermo.

IL CANALE “ G. BOICELLI”

di Giorgio Mantovani



La rotta memorabile di Ficarolo (avvenuta nel 1152) modificando radicalmente il corso del Po e spostandolo verso nord aveva sconvolto l'intero equilibrio idraulico nell'agro ferrarese e contemporaneamente anche il sistema commerciale che si realizzava in gran parte per le vie d'acqua (il Po che passava a mezzodì della città ed una notevole canalizzazione) . Per risanare le finanze locali, gli Estensi faranno costruire un canale navigabile che da Pontelagoscuro consentiva alle imbarcazioni di arrivare fino alla fossa del Castello. Nella piazza di Pontelagoscuro era stato costruito un piccolo porto (di cui si troveranno le gradinate durante i lavori dell'acquedotto) e da quello, per un centinaio di metri, le merci venivano trasportate da facchini fino al Po.

Dopo gli Estensi il canale sarà ricoperto nel percorso attorno alle mura, e con la nascita della ferrovia nell'Ottocento sarà colmato tra la piazza e la stazione ferroviaria di Pontelagoscuro.

Così il suo alveo si ridurrà a un fossato pieno di canne e acque stagnanti lungo la strada provinciale.

In seguito l'idea di ricongiungere la città col Po verrà ripresa. Il primo progetto fu quello dell'ing Chiozzi del 1826, poi seguirà quello dell'ing. ferrarese Marco Ferlini nel 1839. Per tutti e due si doveva passare per il Barco, ma il secondo non verrà approvato perché il porto previsto a Porta Mare avrebbe impedito l'espansione della città a levante.

Traffico di natanti e merci alla Darsena di San Paolo

Nel 1902 l'ing. del Genio Civile Erminio Cucchini inserirà negli "Atti della Commissione Ministeriale per lo studio della Navigazione Interna" la sua proposta con lo stesso tracciato dei due studi precedenti. La Commissione lo approverà nel suo complesso, ma il Comune di Ferrara nel 1904 si opporrà con varie motivazioni:

- Con quel disegno sarebbero peggiorate le già non ottimali condizioni di scolo che avrebbero provocato frequenti allagamenti per il rigurgito prodotto dalle botti da costruire per i collettori delle fogne cittadine di S. Rocco e S. Tommaso.
- Nella stagione estiva il bacino d'acqua stagnante nelle fosse della città poteva raggiungere 60 mila metri quadrati con effetti nocivi per la salute dei cittadini.
- Sarebbe peggiorato il dislivello fra la falda sotterranea e il piano di campagna. La parte orientale della città (quartiere di S. Giovanni) era molto depressa perché il piano stradale scendeva fino a 4,59; il livello del canale navigabile sarebbe stato a quota 4,30 e sarebbe salito oltre i 5 metri con le piene del Volano.



L'opposizione del Comune sarà accettata dall'Amministrazione e dall'Ufficio Tecnico della Provincia che, convinti della necessità della Navigazione Interna, promuoveranno iniziative e studi per arrivare a una soluzione. Questa nascerà per la geniale intuizione di tre tecnici: l'ing. Giovanni Boicelli, capo dell'Ufficio Tecnico Provinciale, l'ing. Giacomo Duprà, capo dell'Ufficio Tecnico Comunale, l'ing. Antonio Tannini della Deputazione provinciale. Trasferendo il campo delle ricerche e degli studi da levante a ponente della città, eliminando tutte le ragioni di opposizione, si entrerà nella fase pratica del problema.

Nel giugno del 1910 a Ferrara si organizzò il I Congresso Nazionale della Navigazione Interna e il Cav. Pirani Presidente della Camera di Commercio nel suo intervento precisò: "Le Camere di Commercio sono enti locali per il loro ordinamento ma negli argomenti che toccano l'economia pubblica il loro ufficio esce dai confini della provincia, perché negli organismi economici come nei fisici la salute delle parti è indissolubilmente connessa con la salute del tutto. E questo

problema è essenzialmente nazionale... se poi consideriamo l'importanza dei temi dei quali dovrete occuparvi, aumenta l'interesse per Ferrara, in quanto che la visione della congiunzione a mezzo del Volano con Ravenna e Venezia, è la visione dell'avvenire economico di Ferrara lieta di essere sede di questo congresso".

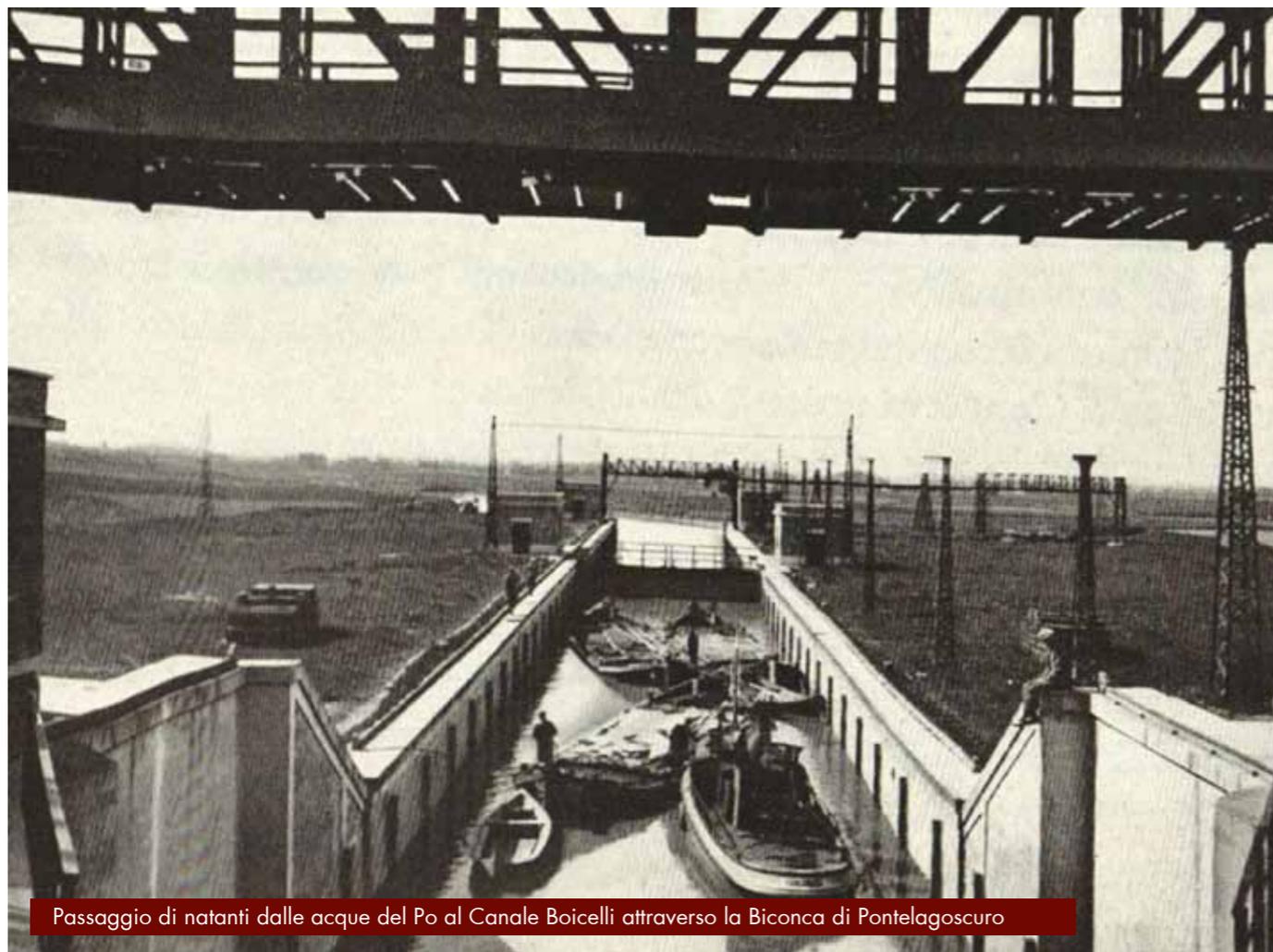
Nel 1910 l'ing. Boicelli presentava un progetto per natanti di 250 tonn, poi quattro anni dopo per armonizzare il tutto con la grande linea navigabile Milano- Venezia lo porterà a 600 tonnellate.

Una nuova edizione, data 6 agosto 1917, prevedeva una spesa di lire 4.970.500, con cui era stato deciso di congiungere il Po col Volano nel punto di minima distanza presso la chiesa di Mizzana, a 2470 metri a monte del ponte ferroviario della linea Bologna - Ferrara. Qui in una ampia curva si staccava il nuovo canale che con tre rettili e due curve dopo un percorso di 4785 metri arrivava alla riva destra del Po, a circa 200 metri dal ponte della ferrovia, località ideale per la profondità notevole e costante del fiume il quel punto e per la direzione della corrente, tutti elementi idonei a favorire l'ingresso e l'uscita delle barche dal Po.

Il Comitato esecutivo della Commissione Provinciale di Ferrara, che tra i suoi componenti includeva anche il Cav. Uff. Cesare Pirani, presidente della Camera di Commercio di Ferrara, accettava la proposta approvata con voto del Consiglio Superiore dei LL. PP. nell'ottobre del 1917, alcuni mesi dopo la morte dell'ing. Boicelli.

L'anno successivo l'ing. Antonio Cristofori, vice capo dell'ufficio tecnico provinciale, con l'approvazione degli amministratori presentava una variante che, lasciando invariata l'immissione in Po, modificava sostanzialmente il tracciato. Con il progetto Boicelli che utilizzava per 2470 metri l'emissario di Burana ci sarebbero stati 637 metri di canale in meno da costruire ex novo, con Cristofori il percorso (due solo allineamenti senza curva di raccordo) si riduceva di 2196 metri. Con il primo studio c'era maggiore economia di costruzione, col secondo risparmio nella manutenzione ed esercizio.

Il progetto Cristofori prevedeva anche la costruzione di una nuova Darsena- Porto a Ferrara nell'incontro del canale con l'Emissario del Burana, un'altra simile a valle della biconca nel tratto terminale della via di navigazione che poi non verranno realizzate. Il Boicelli contemplava invece il raddoppiamento della Darsena di S. Paolo fuori Porta Reno. Prevista da Cristofori la demolizione e ricostruzione della conca di Valpagliaro per il passaggio delle barche da 250 tonnellate e l'allungamento della conca Tieni sul Volano.



notevolmente dopo la cessazione del conflitto. Il 16 aprile si stipulava a Roma la convenzione fra lo Stato e l'Amministrazione Provinciale e Comunale di Ferrara, stabilendo una data di cinque anni per l'ultimazione dei lavori periodo in cui lo Stato si impegnava a fornire un contributo di 1/5 dell'importo totale, salvo in caso di minor spesa una corrispondente riduzione. Dal 1918 i prezzi erano triplicati (dai 4.970.500 si era arrivati a 12.825.000) e voler mantenere il concetto di forfait significava addossare alle amministrazioni concessionarie un spesa sei volte

maggiore di quella prevista. Così in una situazione finanziaria già insostenibile per gli Enti locali, lo Stato avrebbe pagato 1/4 e gli Enti locali 3/4 per un'opera demaniale.

Fortunatamente un gran numero di enti simili a quello di Ferrara si trovavano nelle stesse condizioni: per quel motivo la Federazione dei Comitati di Navigazione Interna dell'Alta Italia chiese al Governo di adeguare i suoi contributi ai costi effettivi delle opere come si era già verificato con l'Azienda Portuale di Milano, l'Ente del porto industriale di Venezia e quello di Piacenza.

Il 18 agosto 1919 si stipulava con atto notarile un rogito di costituzione di un Consorzio tra la Provincia e il Comune di Ferrara per la costruzione del canale Boicelli (conservando il nome del tecnico che per anni si era dedicato agli studi). Ma quando si presentarono i documenti al Ministero dei LL. PP. ci si accorse che la forma legale era troppo vaga, tanto che il Consorzio sembrava un mandatario delle Amministrazioni interessate, e tutto ciò avrebbe rappresentato un ostacolo per l'attività del nuovo Ente. Per quel motivo il Consiglio Direttivo dopo due anni di esistenza votava la costituzione di una Azienda Portuale di Ferrara con l'ingresso della Camera di Commercio e con una gestione autonoma.

Anche l'Azienda Portuale avrà vita breve perché verranno soppresse alcune Aziende Portuali tra le quali quella di Milano, Cremona, Piacenza, Ferrara. Così con Regio Decreto del 17 dicembre 1922 e i lavori verranno affidati ai lavori al Genio Civile con una riduzione del programma previsto: l'escavo completo del canale, la costruzione dei ponti e delle botti a sifone nel percorso tra il Volano e Pontelagoscuro, esclusa la comunicazione con il Po attraverso la Conca di Ponte "che rappresentava la chiave per lo sfruttamento della esistente estesissima rete di canali ferraresi..."

Sarà necessario attendere fino al 1927 per la costruzione della Biconca (137 metri di lunghezza per 10 di larghezza per natanti di 600 tonnellate) lavori affidati alla Società Ferrobeton di Roma. Il canale avrà anche i suoi momenti di gloria: nel 1928 il re Vittorio Emanuele III in occasione dei festeggiamenti previsti per la "Settimana Ferrarese" visiterà i lavori, poi nel settembre del 1931 saranno i partecipanti al XV Congresso Internazionale di Navigazione. Solo nel 1932 Ferrara avrà di nuovo il Po non proprio sotto le mura, ma raggiungibile per via d'acqua.

Nel 1936 si istituirà la Zona Industriale di Ferrara il cui sviluppo si collegherà alle comunicazioni fluviali e allo sviluppo del porto e dei suoi servizi.

Ma il più valido argomento a favore di quella variante fu l'idea di creare una zona industriale nella zona di terreno compresa tra il canale e la strada provinciale e con il materiale di scavo la chiusura dell'inutile, abbandonato, malsano Cavo Panfilio tra la strada e la ferrovia.

Nel 1919 il Ministero dei LL.PP. autorizzava l'Amministrazione Provinciale a iniziare i lavori sotto la sua responsabilità allo scopo di risolvere il problema della disoccupazione aumentata

LA PERSICATA FERRARESE DALLE TAVOLE DI PRINCIPI ED ECCLESIASTICI ALLE BOTTEGHE DEL COMMERCIO QUOTIDIANO

di Rita Castaldi e Antonietta Molinari

L'assortimento dolciario di un noto ristorante ferrarese, situato nella via dal cui antico nome si intitola, offre come specialità stagionale la persicata: pesche caramellate in padella. Da questa presenza in menù è nata la curiosità di sapere altro in merito a una dolcezza famosa un tempo e ora dimenticata. Giuseppe Longhi nel suo *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina Ferrarese*, dice che tra Otto e Novecento le persicate erano la specialità della pasticceria Finzi e che erano preparate tagliando le pesche a fettine sottili, poi asciugate in forno perché si croccantassero; infine, infilate nello stecchino, venivano spruzzate con gocce di rosolio.



Cartolina di Piazza del Commercio (con uomini in tabarro) del 19/3/1902.
Archivio Alberto Cavallaroni.

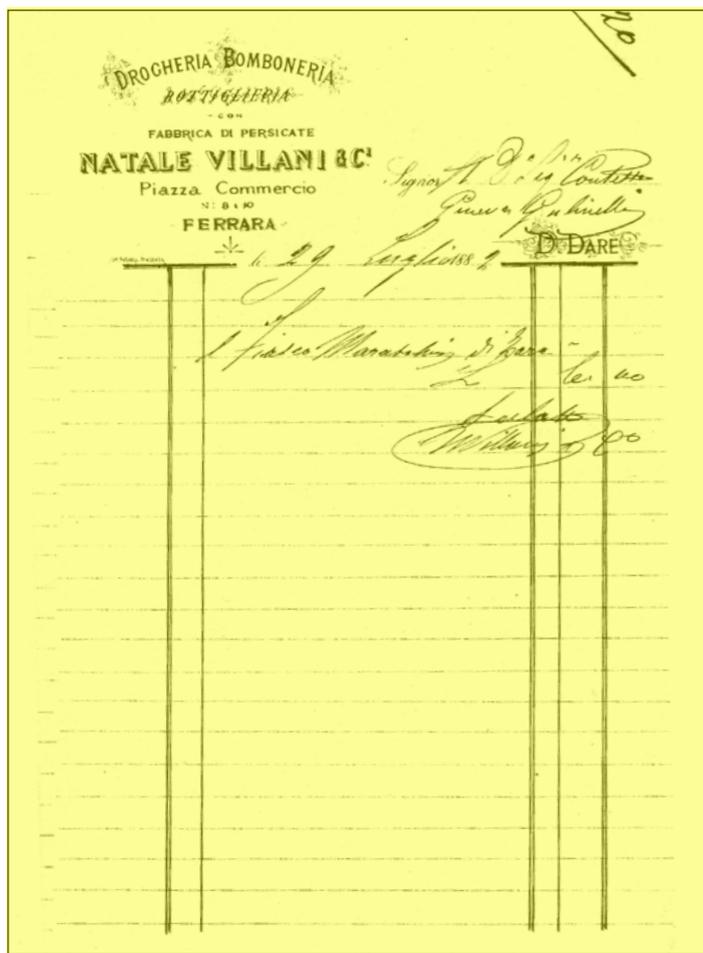
Questa doveva essere all'incirca la preparazione, ma, quando vendettero la pasticceria prima dello scoppio della Grande Guerra, i fratelli Finzi si portarono appresso la loro prelibata ricetta. In tutti i modi, le informazioni rintracciabili su manuali storici e contemporanei di cucina, anche on line, rimandano a una varietà di preparazioni: col nome di persicata si trova riferimento a una confettura, a una gelatina solida venduta come dolce, a un frutto candito, e anche ad altro, per esempio a vino con pesche in infusione.

La coltura del pesco è di antica data in Italia, comunque non anteriore al I sec. D. C., secondo la *Naturalis historia* di Plinio. A Ferrara, in particolare, se ne hanno tracce fino dalla seconda metà del X secolo, come dimostrano i ritrovamenti di endocarpi (le "anime" della pesca) ne-

gli scavi effettuati in città nella zona di Porta Reno. Tuttavia nell'alto medioevo l'arboricoltura da frutto non era coltivazione a sé, anche se il toponimo persicetum (cfr. San Giovanni in Persiceto) induce a ritenere che ci fossero piccoli impianti specializzati. Resta comunque il fatto che gli alberi da frutto avevano funzione ornamentale quando la distinzione fra il verziere e l'orto era molto sottile. A ospitare le piante da frutto erano soprattutto le dimore signorili o i broli dei monasteri; i peschi, in particolare, venivano potati non solo in forma nana e a spalliera contro le mura di recinzione dei giardini, ma anche a vaso. Ciò potrebbe confermare l'idea che la frutta fresca fosse presente solo sulle tavole nobiliari, come dimostra la novella XXXVIII delle *Novelle porrettane*, opera che il bolognese Sabadino degli Arienti (1445 – 1510) dedicò a Ercole I d'Este: qui la pesca rappresenta la distinzione di condizione gastronomica fra i ricchi e i poveri (cui pertengono solo «le rape, gli agli, porri, cepolle, e le scalogne con pan de sorgo»). Alle qualità e proprietà della pesca i "georgici" più famosi dedicarono molta attenzione dal medioevo ai primi trattati del XVII secolo. Corre

l'obbligo di citare il giurista bolognese Pier Crescenzi (1233 circa – 1320 o 1321), che fu il primo a occuparsi di materia agronomica in epoca medievale con il trattato *Ruralium commodorum libri XII*, opera del 1305 dedicata a Carlo II d'Angiò. Qui, a proposito del pesco, l'autore parlava in particolare delle proprietà terapeutiche del frutto e delle foglie, utili anche a guarire malanni degli animali, e delle varie possibilità di innesto con altre piante.

Se si ripercorre la storia di questo albero da frutta nell'economia del nostro territorio, è facile constatare che esso passò nel tempo da albero da giardino a pianta da coltura diffusa, a partire dalla fine del XIX secolo. Fra i vari antichi conventi femminili presenti a Ferrara merita un'attenzione particolare per ricchezza e fama gastronomica quello benedettino di Sant'Antonio in Polesine. Qui esisteva fin dall'epoca medievale un piccolo brolo dotato di una vigna, protetta dai venti settentrionali per mezzo di un muretto, che garantiva un microclima molto favorevole. La presenza anche di alberi da frutto potrebbe essere confermata dal fatto che queste monache furono celebrate per la preparazione di confetture e persicate, offerte come genere di ristoro ai pellegrini che transitavano per la città. Le recenti indagini archeologiche in un'area del convento, in particolare quelle concentrate su un vano sotterraneo a uso di discarica, non hanno confermato la presenza di endocarpi di pesche, ma le ricerche non hanno riguardato tutti gli spazi conventuali, soprattutto quelli esterni, sempre adibiti a coltivazioni. Forse la confezione della persicata fu favorita anche da provviste di frutti provenienti da possedi personali delle ricche monache o da doni fatti al monastero. Benché esso aprisse le sue porte essenzialmente a pellegrini, si ha notizia della frequentazione anche da parte di alcune nobili compagnie, che si recavano in questo luogo di devozione dei resti della beata Beatrice d'Este, con sospensione del regime di clausura espressamente consentita dall'arcivescovo. Marinella Mazzei Traina ha pubblicato la trascrizione del banchetto offerto il 24 aprile 1745 in onore della visita delle principesse Benedetta e Amalia d'Este, sorelle del duca di Modena Francesco III, e dei loro cortigiani: un trionfo di cibi prelibati anche solo alla vista, concluso dal dono di bacili contenenti frutti confettati, persicate e perate. A proposito di banchetti signorili, in molti ricettari dell'età rinascimentale, sia ferraresi sia mantovani (e le due zone geografiche erano unite prima



Carta intestata di Natale Villani & C. del 29 luglio 1882. Archivio Leopoldo Santini.



Cartolina pubblicitaria di Guglielmo Finzi. Archivio Alberto Cavallaroni.

di tutto da legami dinastici) troviamo frequenti citazioni della persicata nei servizi di credenza e ce ne danno testimonianza i celebri Cristoforo di Messisbugo e Bartolomeo Stefani. Isabella d'Este, moglie di Francesco II Gonzaga, non faceva mancare alla sua tavola la persicata ferrarese, che di frequente commissionava a Maestro Vincenzo Morello da Napoli, un abile e apprezzato speciale alla corte degli Estensi. La corrispondenza, intrattenuta dalla Marchesa con Maestro Vincentio negli anni 1501-1515, rivela quanto la nobildonna fosse assidua nel richie-

dere l'invio a Mantova di «albarelli di codogni, di persiche, di brogne, di scorce de cedri et ranzi [arance], di pere moscardine, di cedri e di limoncini confetti in siroppo, di nuxie [noci] anch'esse confette in zucchero, oltre a mastellette di codognata e di zeladìa [gelatina] de codogni». Ricorreva a Maestro Vincenzo per l'acquisto delle sue confetture, di cui era particolarmente ghiotto, anche il principe di Carpi Alberto III Pio, intellettuale mecenate, nipote di Pico della Mirandola e amico di Ludovico Ariosto. Probabilmente, durante i frequenti e prolungati soggiorni che fece a Ferrara, ebbe modo di assaggiare questa specialità gastronomica, che poi continuò a cercare. In una nota spese del 1506 risulta che furono dati sei ducati d'oro, cioè L. 21, ad Andrea de Crescemben, per andare a Ferrara a comprare «confectione da M.ro Vincentio per el S.re». Pio e Ludovico erano entrambi circa ventenni quando frequentarono nella casa di Rinaldo d'Este, fratello natu-

rurale di Ercole I, le lezioni di Gregorio Elladio da Spoleto, un ex frate agostiniano già lettore all'università di Siena, che per ragioni di salute smise l'abito talare. Data l'amicizia tra gli Este e gli Ariosti, Ludovico fu invitato a Palazzo Paradiso, la dimora di Rinaldo, per seguire le lezioni del famoso maestro. L'Ariosto dedicò all'amico anche una rima in latino *Alberte, proles inclita Caesarum* e una citazione nell'*Orlando furioso* XLVI, 17, vv. 1-2: «Veggio sublimi e soprumani ingegni / di sangue e d'amor giunti, il Pico e il Pio».

Dai fasti medievali e rinascimentali la tradizione della persicata ferrarese continuò nel tempo, resa possibile da una maggiore diffusione dei pescheti nella nostra campagna. Nell'Ottocento la persicata conobbe un consumo più diffuso, conquistando riconoscimenti nelle nuove occasioni che il processo storico del nostro paese poté consentire all'industria e al commercio. Già Gaetano Nigrisoli, nella sua importante *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857), riguardo ai prodotti alimentari di Ferrara, riconosceva: «Anche il Gastronomo è soddisfatto da alcuni articoli, principalmente dal cioccolato, dalle paste dolci,

e dalle confetture di cui esistono molte fabbriche, primeggiando le persicate, i salami da sugo, ed il caviale, ed avendo le prime figurato persino nelle Esposizioni Inglesi e Francesi. [...] Ritornando per un istante su i prodotti testè chiamati in rassegna noterò che il maggior numero di questi serve alla Provincia, dovendosene eccettuare le stuoje, le tendine ecc. non che le persicate, i salami da sugo, ed il caviale, poichè le prime si spediscono eziandio alle prossime terre Venete, e gli altri tre articoli smerciandosi per alcune parti dello Stato ed estere non solo ma se ne fanno presenti al Sovrano Pontefice, e ad altri distinti personaggi.»

Alcuni anni più tardi Napoleone Cittadella, *Notizie amministrative, storiche, artistiche relative a Ferrara* (1868), sempre parlando della gastronomia ferrarese, ricordava il gradimento mostrato dagli stranieri e citava direttamente la guida del Valery, *L'Italie confortable, manuel du touriste* (1840), pur notando che in essa mancava un richiamo a suo giudizio imperdibile alla persicata: «Le persicate, o canditi di pesche, sono squisite, e i forestieri ne commettono provviste a Ferrara, specialmente per infermi. Le migliori sono quelle confezionate dal Valeri, e prima d'ora dalle monache di s. Antonio Abate in Polesine che cessarono da tale smercio.»

Testimonianza preziosa, non solo perché attesta (se ancora ce ne fosse bisogno) l'importanza della cucina conventuale, ma soprattutto perché ci offre il nome di un confettore all'epoca molto celebre in cit-

tà. Eppure il nome di Antonio Valeri da tempo compariva fra quelli dei moderni produttori di dolci prelibati, personaggio valorizzato in consessi di rilievo, cioè all'interno delle prime grandi esposizioni che la modernità destinava ai prodotti dell'industria nel mondo. In quelle occasioni anche Ferrara mise in mostra le eccellenze conquistate con il progredire della conduzione agricola e lo sviluppo dell'attività industriale a essa collegata: pensiamo, per esempio, alla meccanizzazione dell'agricoltura e all'offerta di farine e paste alimentari, favorita da un'attività molitoria sempre più raffinata. La Grande Esposizione londinese del 1851 vide una rappresentanza piuttosto limitata di espositori italiani: 273, di cui 55 degli stati pontifici (fra essi, ovviamente, i ferraresi). Decisamente più significativa la presenza italiana nelle successive esposizioni preunitarie.

Una relazione ufficiale relativa all'esposizione universale di Parigi del 1855 menzionava fra i produttori di confetture e conserve i signori «Ant.[tonio] L. [odovico?] Valeri, Dondi G.[aetano] et Magni [Giuseppe], de Ferrare, qui se sont essayés dans la conservation des fruits sucrés à



Cartolina di Piazza del Commercio del 4/12/1914. (Con tutta probabilità la Drogheria Finzi è il primo negozio a destra) - Archivio Alberto Cavallaroni.



Ritratto di Alberto III Pio realizzato nel 1512 e attribuito a Bernardino Loschi. Londra, National Gallery.

mucilage abundant; ils ont envoyé plusieurs échantillons de persicata ou conserves de pêches.» Nella terza Festa agraria d'Incoraggiamento promossa a Ferrara dal 13 al 20 luglio 1857 dal benemerito Istituto agrario di Ferrara «all'augusta presenza di Sua Santità papa Pio IX che distribuì di sua mano i premi», compare il nome Valeri (Giuseppe, in questo caso) per «le persicate di sua fabbrica». L'esposizione tenuta a Londra nel 1862 vedeva ancora la presenza della ditta Valeri nella sezione dei produttori di confetture, sciroppi e altro: «preserved peaches, known under the name of Persicata». Era certamente una sezione molto competitiva, dal momento che il

della fragranza propria dei frutti». Una menzione d'onore fu riconosciuta a Valeri Antonio e Lodovico all'esposizione universale di Vienna del 1873 e ancora alla Ditta Antonio Valeri e figlio, di Ferrara nell'esposizione generale italiana del 1884, svoltasi a Torino.

Leggendo le carte dell'archivio storico comunale di Ferrara stupisce la distanza, magari solo apparente, fra l'eccellenza della produzione ferrarese e la realtà del luogo cittadino di commercializzazione.

Nel 1878 la nuova insegna di legno da applicare sull'ingresso del negozio, per la quale si faceva richiesta alla pubblica autorità, metteva sulla destra la scritta Premiata fabbrica di persicate di Valeri Antonio, sulla sinistra Oggetti di cancelleria carta bollata e franco boli (sic, nel foglio dell'artigiano deputato al lavoro), al centro Spaccio speciale di tabacchi esteri e nazionati (sic, come sopra). Originale miscuglio di generi ma il commerciante, in altra carta del 1863, era stato definito semplicemente droghiere: il negozio comunque si trovava sotto il palazzo arcivescovile nella centralissima Piazza del Commercio, attuale Corso Martiri della Libertà, al numero 21. Non doveva essere molto diversa la situazione di Gaetano Dondi e Giuseppe Magni, che ugualmente avevano bottega nella Piazza del Commercio, il secondo dei quali definito proprietario di un caffè.

La via all'epoca era tutta piena di caffè e non stupisce affatto, considerando la sua vocazione mercantile, tanto che, a fronte di esplicite richieste di intervento (1838), i commissari comunali avanzavano l'ipotesi che la causa del cattivo odore perdurante, oltre che dalle latrine sulla strada, fosse determinata dal versamento di materie varie, soprattutto fondi di caffè in fermentazione. Qui, ai numeri civici 15-17-19, risultava il negozio di Guglielmo Finzi, che nel 1874 presentava richiesta di tenere un deposito di petrolio di terzo grado. Qui pure aveva sede ai numeri civici 8-10 il negozio di Drogheria Bomboneria di Natale Villani, che ugualmente nel 1877 chiedeva di tenere un deposito di petrolio destinato alla vendita. Ma il locale di Guglielmo Finzi era destinato a ben migliore evoluzione, cioè a diventare il salotto della Ferrara bene, che si riuniva per trascorrere momenti piacevoli e galanterie maliziose tra un buon calice di vino e un assaggio di persicata. Alla fine del secolo XIX la pasticceria condivideva la produzione di persicata e altre specialità dolciarie con quelle di Natale Villani e, soprattutto, di Alessandro Folchini, nel più famoso locale di corso Giovecca, divenuto nel Novecento Premiata Pasticceria Azzolini e poi Caffè Europa..

Con lo scoppio della prima guerra mondiale la produzione di questa specialità dolciaria è stata gradualmente abbandonata se è vero che nelle carte intestate delle pasticcerie non c'è più menzione di essa. Non si spiega come questa preparazione sia caduta in disuso da noi per continuare invece con grande successo nel bresciano e nella tradizionale festa di San Martino a Venezia. Ci auguriamo che in un clima di rivalutazione delle usanze ferraresi si possa recuperare un bel pezzo della nostra storia, non solo culinaria.

catalogo ufficiale italiano in lingua inglese, presentando la selezione nazionale in mostra, ricordava la forte diffusione «from Tyrol to Palermo» di confetture, canditi, marmellate, paste ottenute con cacao, mandorle, nocciole, spezie varie: autentiche delicatezze, fra cui si distinguevano i confetti di Pistoia e Foligno, gli ossi di morto di Perugia, il torrone di Cremona, le persicate di Ferrara, il panforte di Siena, e poi il cioccolato di Torino Milano Genova Napoli e gli agrumi canditi che dalla Sicilia invadevano i mercati di tutte le grandi città europee e statunitensi. Milioni di chilogrammi di squisite tentazioni! Non compare il nome Valeri nel catalogo della prima esposizione italiana tenutasi a Firenze nel 1861, dove pure si celebravano, nel settore canditi, conserve, siroppi, «le Persicate e le Cotognate di Ferrara, polpe o meglio gelatine di pesche, o di mele cotogne conciate in zucchero e disseccate, squisite per il sapore e la conservazione

LA PERSICATA FERRARESE DOLCE NUTRIMENTO DI INTELLETTI RAFFINATI

Sonetto *In lode delle rinomate Persicate di Ferrara, le quali furono all' autore mandate in dono dal conte Odoardo Squarzoni ferrarese nel 1845, stampato nel 1852*

Gentil cosa che siete, o Persicate!
Quanta bontade in voi, quanta dolcezza!
Come la bocca al sapor vostro è avvezza.
Non cura più torroni o pinocchiate.

Io benedico il primo che impastate
V'ebbe a sottil perfetta rotondezza,
E benedico l'alma gentilezza
Dell' amico che a me v'ebbe spacciate.

Andate pur fra imperatori e regi;
E, quando amore vuol mostrar suo affetto.
Del vostro don più ch'altro mai si pregi:

Però che in voi si sta tutto conforto,
E ancor potete con stupendo effetto
Sanar un vivo e suscitare un morto.

Che dire in aggiunta ai versi di Giovanni Erolì, verseggiatore, filologo, tra i fondatori della Società Dantesca, storico, archeologo con la passione della gastronomia? Questa ci è sembrata la testimonianza più intensa dell'effetto che il gusto della persicata poteva suscitare in un intellettuale di gran rango, dopo averne ricevuto un omaggio. Comunque, la fama della persicata trovò conferma in primo luogo nelle parole di illustri studiosi. Informazioni sull'utilizzo del frutto del pesco in ambito gastronomico si trovano già nei trattati scientifici di agronomia, fra i quali, per ragioni



Jacopo Amigoni, *Ritratto di gruppo*, (da sinistra Metastasio, la cantante Teresa Castellini e il cantante Farinelli). Melbourne, National Gallery of Victoria.

cronologiche, piace citare il testo di Giovanvettorio Soderini (1526-1597), *Trattato degli arbori*: «Con la cottura del zucchero si fa la persicata come il cotognato, più grata al gusto.» Giacomo Castelvetro (Modena 1546-Londra 1616), nipote del più celebre filologo e critico letterario aristotelico Ludovico, nel *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614), rievocava la gastronomia rusticana e raffinata di un tempo, la cui nostalgia coincideva con il rimpianto della gioventù. Esaltando le virtù di frutta e verdura, ebbe il merito anche di indurne il consumo quotidiano sulle tavole dei nobili, in genere abbondanti di carni. Ecco cosa diceva a proposito delle pesche: «Intorno a mezzo la precedente stagione o poco prima cominciano a venir le pesche o persichi, che per tutto il settembre durano e parte d'ottobre. Questo è delicatissimo frutto,

e ordinariamente crudo si mangia; e alcuni nol mondano, ma col tovagliuolo od altro panno nettano bene la sua scorza e perciò allegano un motto che dice:

All'amico monda il fico
ed il persico al nimico.

E perché alcuni vogliono che, come egli è grato alla bocca, che così sia al corpo poco sano, onde, per giucare al sicuro, que' tali se ne fanno in ottimo vino zuppe, perché vogliono che il vino lievi ogni rea qualità, quando pure ve ne sia; ché io, per me, credo che così facciano più per golosità che perché in conto alcuno offendano; ben so che son molto migliori col vino. Altri ne rinvolgono in carta bagnata a cuocer sotto le ceneri ben calde, né son già cattivi. Se ne condiscono molti in zucchero, e ne fanno una pasta anzichenò dura, che chiamano persicata; e altri tutti intieri in zucchero pur gli condiscono, che son fuori di modo buoni; e le nostre donne di villa ne seccano ancora buona quantità, aperti pel mezzo e trattone i noccioli loro, che si mangian poi nella quaresima.»

Ancora Vincenzo Tanara, nel libro V (*Il giardino*) del suo *Leconomia del cittadino in villa* (1644), dedicò largo spazio alla storia e alla coltivazione del pesco, riconoscendo al frutto qualità vermifughe nelle preparazioni officinali e la capacità di ricreare non solo lo stomaco ma anche il cuore con il suo profumo. L'agronomo riferiva anche alcune ricette utili alla conservazione e al consumo dei frutti: «Il frutto persico servesi fresco, e crudo intiero, e tagliato in fette posto in buon vino, nelle prime & ultime tavole; cotto poi rivolto in carta sotto le ceneri servesi con zucchero, e se ne fa crostata come di pera, o mela s'è detto; spaccato si secca al Sole, o in forno, come Fichi, e pera, delle quali se ne fa suppa, o se ne copre ogni vivanda di pesce, o si mistica in ogni potacchieria; conservansi ancora in miele, o mosto cotto bollito, & è sapor raro lodato dai Salernitani Medici

Le Persiche col mosto usar si deono.»

Ricetta, per qualche aspetto, tale da suggerire un confronto con quella celebrata (e poi persa) della pasticceria ferrarese di Guglielmo Finzi. Inoltre il Tanara, nel riportare la ricetta e nel lodare la squisitezza della persicata, citava versi di un capitolo del Berni:

«Tutte le frutta in tutte le stagioni
Come à dir Mele Rose, Apie e Franceshe,
Pere, Susine, Ciregie e Peponi,
Son buone a chi le piaccion secche, e fresche,
Ma s' hauessi ad esser Giudice
Le non han da far nulla con le persiche.»



Acquaforte di Giuseppe Maria Mitelli, *Gioco di Cuccagna*, 1691.

Le notizie agronomiche sulla coltivazione e sull'utilizzo del pesco in territorio ferrarese concordano con le osservazioni degli studiosi dei secoli precedenti. Il parroco di Tresigallo Domenico Vincenzo Chendi parlò di questi argomenti nel suo *L'agricoltor ferrarese in dodici mesi secondo l'anno diviso a comodo di chi esercita l'agricoltura* (1775). Qui propose una ricetta di conserve di frutta che, pur alludendo alla parsimonia contadina, si riferiva a usi sociali già più evoluti: «Similmente torna a conto il seccare nel forno Poma spaccate (che Schiappelle nominiamo) di Persici, Cotogna, Pera, i quali frutti cadono tante volte, e talora in quantità immaturi, e maturi, dai Fruttari avendoli fatti stare più ore al Sole spaccati, per levar loro l'acido assai prima, e poi ben secchi allogandoli per la Quaresima per uso di casa in tavola, per collezione ai Puttini, più volentieri andando eglino allora alla scuola, e ben anche per farne esito, o per far filare ecc.»

Dopo tanta scienza non sorprende che anche in campo letterario sia possibile rintracciare testimonianze analoghe e insieme curiose. Un poeta quale Torquato Tasso, sensibile e attento ai valori dello spirito, così scrisse da Ferrara nel 1584 al padre benedettino Basilio Zaniboni, all'epoca della "prigionia": «Reverendo Padre, Sig. mio Osservandissimo. Benchè io desiderassi

piuttosto che Vostra Paternità pascesse la mente mia di quel cibo prezioso, del quale è famelica; nondimeno la ringrazio de conditi [sic], e della persicata, che mi ha mandata a donare; e l'accetto quasi per segno dell'altro più desiderato condimento, ch'io aspetto da lei: però se, passata la settimana santa, verrà a vedermi, mi sarà molto caro. E frattanto le ricordo, che se scriverà al padre don Angelo, me gli raccomandi; ed il preghi che faccia per me quegli uffici, che egli s'è offerto di fare volontariamente: acciò che gli effetti corrispondano all'aspettazione, ch'io n'ho già conceputa. E le bacio le mani. Dalle mie stanze.» Testo che propone l'immagine consueta del poeta ma il biografo ottocentesco Giuseppe J. Ferrazzi, attraverso lo spoglio delle lettere, trovava che egli «era ghiotto anzichè di dolci e d'ogni sorta di leccumi», sognava di notte di mangiare «pan di zucchero» e, non trovandolo da sveglio, si accontentava di pane ordinario, inoltre chiedeva l'invio da parte di amici di «vasi di conserve» di frutti e confetti dichiarando un espresso desiderio di «delicatezze». Tutto questo per non parlare della predilezione per il vino, verso il quale il Tasso era notoriamente molto indulgente, causa forse non secondaria del sospetto avvistamento di qualche folletto dispettoso.

La persicata aveva forse un effetto balsamico anche sulle corde vocali del grande Farinelli, al secolo Carlo Broschi, il più famoso cantante castrato del Settecento europeo, amico tanto intimo di Pietro Metastasio che i due si definivano a vicenda fratelli gemelli. Ne fanno fede i reciproci omaggi musicali e letterari, ma Farinelli inviava dalla sua casa di Bologna a Vienna anche doni di ben diverso genere, sicuro del gradimento del poeta italiano. Nel 1780 Metastasio ringraziava il cantante per l'invio di una «cassetta petroniana». L'aspetto divertente di questa corrispondenza è che, a proposito della persicata ferrarese in essa contenuta, Metastasio dichiarava di averla trovata «mancante della picciola porzione la quale era scemata da voi»: Farinelli, infatti, aveva sgranocchiato un pezzetto di dolce (forse una tentazione a cui non aveva saputo resistere?). L'interpretazione di Metastasio, in realtà, fu del tutto diversa dalla nostra più maliziosa, in quanto aggiungeva nella lettera: «onde abbiam mangiato e bevuto insieme in grazia della amorosa vostra invenzione, a dispetto dell'enorme spazio di terra che ci divide.» Dono magnifico, dunque, ma inferiore a quello di due anni dopo, della cui entità ci ragguaglia Farinelli stesso nella lettera del 25 aprile 1782 a Marianna Martinez, ultima compagna di Metastasio. Il contenuto di essa era così descritto da Farinelli, molto ansioso per il buon esito della spedizione:

Primo Piano

Una Cassetta a guisa di Libro col cartellino sopra che dice, *Armonica raccolta di voce, e Pensieri gemellici in Parnaso*, in cui si trovano; varie Arie, e Sonate per Cembalo graziosamente poste in ordine; Due Carraffine di cristallo con Diavolini; ed un Ventaglio Cinese.

Una Cassettina col Cartellino parimente, che dice, *Scaccia Pensieri*, nella quale trovansi cinque

Vasetti tondi di latta per conservar Tabacco, [in Farinelli's hand:] e nel Vasetto di mezzo per prenderlo al Suo Cembalo. E più non dico fra tanti affanni. &c.

Una scatola di canditi di Ferrara.

Due Scatole di Prugne di Carpi.

Secondo Piano

Una Scatola con Corpetti a punto di Marsiglia; due pezze di Tela di Persia; sei fazzoletti di seta di Aleppo; sei altri di seta di Castiglia.

Sedici Boccette di Rosoglio di diverse qualità.

Sei Mortadelle di Bologna,

Ventiquattro Scatolette di cotognata, divise in tre pacchetti.

Una Scatola con una Boccetta d'Acqua di Cannella della Spezieria de' Padri di San Francesco di Paola di Napoli.

Due Scatole piccole; in una Prugne candite di Carpi; nell'altra compagna mugnache candite in detto Carpi.

Ventiquattro Pacchetti sciolti con Persicata di Ferrara.»

La fama della persicata ferrarese a Bologna è testimoniata anche da un'incisione di Giuseppe Maria Mitelli (Bologna 1634-1718), pittore gaudente e goloso, che stampò in oltre 700 incisioni molte immagini legate al cibo, alla cucina e alle osterie della sua città. Nel *Gioco della cucagna che mai si perde e sempre si guadagna* (una sorta di gioco dell'oca) sono rappresentate le figure a mezza persona di venti personaggi di città italiane, distribuiti su tre file, ciascuno dei quali mette in evidenza le specialità gastronomiche del luogo nativo. La quarta figura in alto tiene in mano la persicata di Ferrara, mentre in basso è riportata la spiegazione del gioco: *Gioco di cucagna che contiene le principali prerogative di molte città d'Italia circa le robbe mangiative, nel qual gioco tutti tirano sempre chi più chi meno. Si gioca con tre dadi tirando prima per la mano, e chi fa la raffa maggiore tira tutti e chi farà l'altre raffè tirerà sei quatrini.* Queste le specialità gastronomiche raffigurate: «Provature [mozzarelle] di Roma, Cantuchij di Pisa, Rosolia di Torino, Persicata di Ferrara, Pignoli di Ravenna, Truta di Mantova, Brocoli di Napoli, Persiche di Verona, Turone di Cremona, Gatafura [torta di formaggio, antenata della Pasqualina] di Genova, Mortadelle di Bologna, Formaggio di Piacenza, Investiture [culatello investito] di Parma, Cinamomi [cannella] di Bergamo, Busecha [trippa] di Milano, Pane di Padova, Verdea [vino bianco] di Firenze, Salsicia di Modona, Spongate di Reggio, Moscato di Venetia. »

Altra curiosa testimonianza della fama della persicata viene dalla Toscana: «È cosa notissima che Cosimo de' Medici figliuolo di Ferdinando II per sottrarsi alle domestiche vessazioni fu più volte costretto a procacciarsi quella tranquillità che avere non potea presso dell'orgogliosa e indocile sua consorte.» Uno dei modi per trovare la pace mancante consisteva nel viaggiare;

a Ferrara giunse nel maggio 1664 accompagnato dal suo cappellano Filippo Pizzichi, che ne ha lasciato un ricco resoconto in *Viaggio per l'alta Italia del Ser. Principe Cosimo, poi Granduca Cosimo III*. Allontanandosi dalla città per imbarcarsi a Pontelagoscuro sul Bucintoro, nella pausa destinata al carico delle merci, ricevette in dono dal marchese Bentivoglio:

«Sei Fagiani
Uno Storione
Una Vitella di latte
Un Bacile d'Ostriche
Un di Cap...[sic]
Due di Mortadelle - num. 24.
Due di Persicata
Cinque vasi di Caviale di Storione
Una gabbia di Capponi , paia 18.
Una di Pollanche, p 12.
Una di Piccioni grossi, p. 18.
Una forma di Parmigiano
Una gabbia di Pollastri, p. 12. »

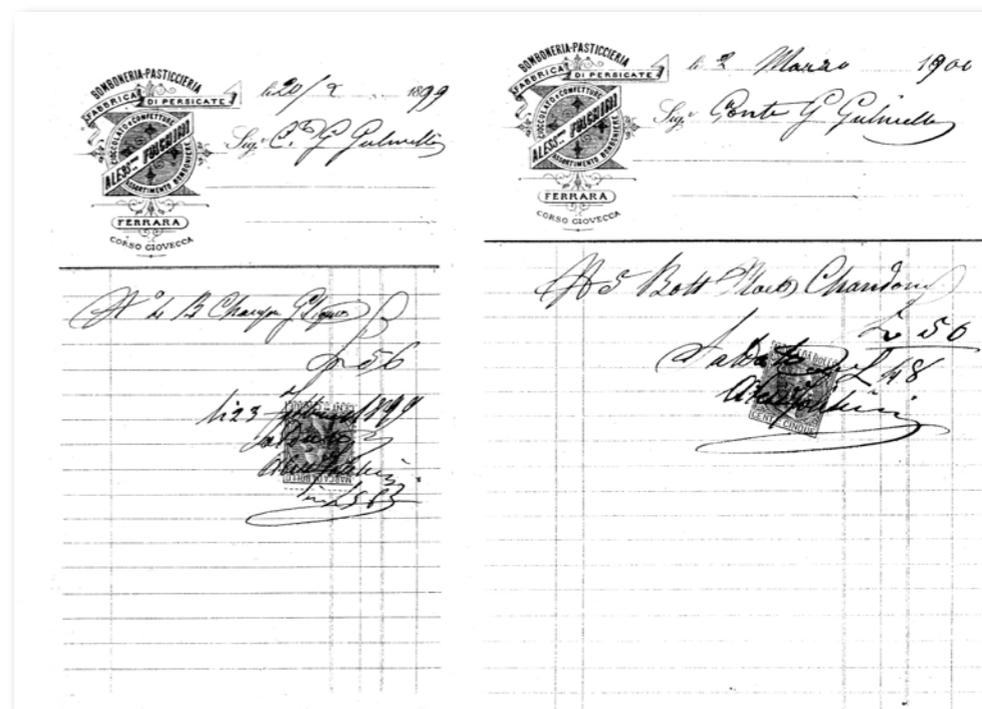
Come si può notare, si trattava di eccellenze gastronomiche del territorio ferrarese, cibo prelibato per mense altolocate. Grosso modo gli stessi doni venivano regolarmente inviati al

«Lo chauffeur d'alta e dura collottola seduto a dritta davanti
certo lo sapeva molto bene da che parte dirigersi né io d'altronde
mi sognavo minimamente
di rammentarglielo
ansioso com'ero di riconoscere sulla sinistra la chiesa
di San Carlo più in là a destra
quella dei Teatini
a lei di contro già fermi così di buon'ora in crocchio sul marciapiede
dinanzi alla pasticceria
Folchini
gli amici di mio padre quando lui era giovane
i più con larghe lobbie bige in capo alcuni con tanto di mazza
dal pomo d'argento in pugno
ansioso anzi smanioso com'ero insomma di ripercorrere l'intera Main
Street della mia città in un giorno qualsiasi di maggio-giugno
attorno alla metà degli anni Venti un quarto d'ora avanti
le nove di mattina»

(Rolls Royce, da Epitaffio)

pontefice di turno e ad altri notabili, come dimostra il caso dell' "incettatore pontificio" Luigi Recchi, padre del più famoso Gaetano (fondatore della Cassa di Risparmio di Ferrara), che presentava a Pio VI in occasione delle festività natalizie persicate, anguilla marinata, caviale di storione, «salame da succo». Ai modi e alla consuetudine di offrire la persicata nel corso dell'Ottocento fece esplicito riferimento Riccardo Bacchelli in *Dio ti salvi*, primo volume de *Il mulino del Po*, quando Lazzaro Scacerni, protagonista del romanzo, invita a pranzo alcuni proprietari terrieri per mostrare loro il suo mulino. «Schiavetto mise in tavola, e fu dato grande onore, da quei terrieri, al luccio in salsa con aglio, e al caviale e alla bottarga di Malvasone [un servo di Scacerni]; e alla «pinza alla molinara», sfogliata di pane all'olio e senza lievito, cotta nella cenere ardente; e in fin di tavola una persicata prelibata.» Lo scrittore citò varie volte nel romanzo le prelibatezze gastronomiche ferraresi, il cui gusto corrispondeva a una memoria del tutto personale. L'amico Leopoldo Santini ci ricordava che, parlando con lui, in occasione del conferimento della cittadinanza onoraria di Ferrara, Bacchelli rievocava momenti antichi della sua frequentazione cittadina. In particolare raccontava di quando, bambino, veniva in città da Bologna con il birroccio dello zio mediatore, allettato dalla promessa di gustare la persicata della pasticceria Finzi.

La persicata, con i luoghi della sua produzione, ha il sapore della nostra memoria, capace di richiamare il tempo perduto e ricostruire vite, come poeticamente dice Giorgio Bassani, immaginando il suo ultimo viaggio dopo la morte:



Carte intestate di Alessandro Folchini del 1899 e del 1900. - Archivio Leopoldo Santini



LE REGOLE DE “L'AGRICOLTOR FERRARESE NEI 12 MESI” DI GIAN DOMENICO CHENDI

a cura di Maurizio Andreotti

Operazioni di Giugno



In questo mese potevano continuare le operazioni di zappature alle colture che ne avevano necessità e venivano terminate le operazioni di sfalcio dei prati; il fieno una volta pronto veniva sistemato nel fienile.

Per la festa di San Giovanni (24 giugno) si cavava il lino (con la radice), si lasciava asciugare la pianta in campo, quindi, dopo averla sfogliata, si facevano fasci che venivano portati al coperto e al sicuro dall'attenzione

di bovini, cavalli o asini, che sembravano molto propensi a foraggiarsi con il lino.

Quando era possibile si esponevano questi fasci al sole per completare la maturazione del seme e si procedeva ad una battitura su una trave della pianta per recuperarlo; il seme di lino era destinato totalmente al padrone, che poteva utilizzarlo per semine successive o per spremere l'olio da illuminazione.

Successivamente la pianta del lino era sottoposto ad una macerazione per 24 ore, a cui seguivano altre 24 ore di fermentazione in cumuli ed una ulteriore esposizione agli agenti atmosferici. Era molto apprezzata una eventuale pioggia che migliorava di molto la qualità

del prodotto, ma andava bene pure la rugiada mattutina; questa preparazione doveva servire per agevolare la separazione del taglio dalle parti più legnose della pianta, che si otteneva con ulteriori battiture e con l'utilizzo di uno strumento specifico: il pettine tondo o pettine da lino.

Solo a questo punto si tagliava la radice e il lino era pronto per essere venduto o per essere filato direttamente in azienda, come sottolineava il Chendi *“Fin qui giunto, più d'ispezione di uomo, che di donna, alle donne lascio il filarlo, imbiancarlo e in tela ridurlo.”*

Alla fine del mese di giugno si raccoglieva il frumento, che secondo il Chendi, doveva essere mietuto ancora leggermente verde, in quando in questo modo i chicchi avevano un aspetto migliore, e non rischiavano di rimanere in campagna come poteva succedere se la pianta veniva raccolta troppo secca.

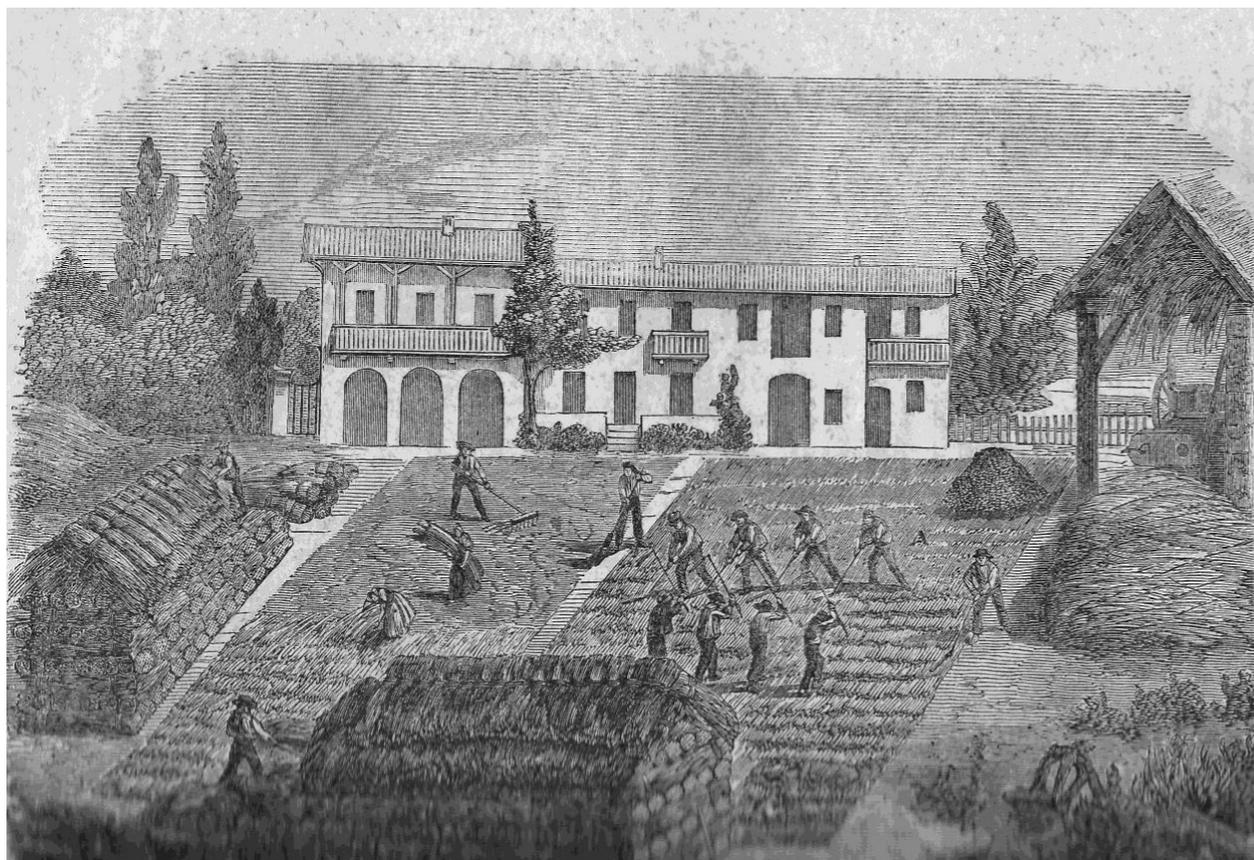
La mietitura, per il nostro autore doveva essere una operazione tutta al maschile in quanto *“le donne assolutamente debbonsi escludere, perché pericolose tra i mietitori, d'ordinario assai libertini nel calore della mietitura, e molto più perché colle stanelle impiacciano, e poco di ben sempre fanno.”*, quindi per una serie di motivazione di carattere pratico e morale...

La coltura si presentava quasi sempre piegata per l'azione congiunta del vento, delle malerbe e dei piccoli rovi che tendevano a trascinare verso il basso le spighe, questo era un problema della semina a spaglio che non poteva essere zappata per eliminare le eventuali infestanti come poteva succedere se la semina fosse stata fatta per file, per cui l'operazione di mietitura doveva essere fatta districando il più possibile le piante di frumento dal resto della vegetazione presente, impugnando le spighe un poco alla volta e effettuando il taglio non troppo raso terra.

Man mano che procedeva la mietitura e il grano non era più umido per la rugiada o per eventuali piogge si formavano i covoni (detti *faglie*) e si sistemavano a gruppi di 6 a piramide nei *cavaglioni* o *maragnoli* con le spighe in alto e, possibilmente in giornata, si portavano nei pressi dell'aia; per il Chendi i tempi della mietitura dovevano essere di otto giorni, al massimo dieci.

La battitura del grano era senz'altro l'operazione più complessa e più importante di tutta l'annata agraria e, a secondo della tecnica adottata per trebbiare il grano, coinvolgeva tutti i componenti della boaria e un numero variabile di operatori e di animali (nel caso in cui la battitura avveniva con il calpestio di cavalli o buoi sull'aia), esterni all'azienda.

Il tipo di battitura era dettata dagli usi e consuetudini del luogo, ma il più delle volte era una scelta del proprietario fondiario in base alla quantità del prodotto da lavorare e al tempo che si voleva dedicare a questa operazione.



Si potevano utilizzare i cavalli, dopo aver sistemato i covoni in piedi sull'aia con le spighe rivolte verso l'alto e in modo che non si potessero separare, facendovi quindi trottare sopra gli animali per separare il grano dalla paglia; a questa operazione partecipavano pure alcuni uomini che con forconi, rastrelli e scope completavano la pulizia dei chicchi dalla pula e da eventuali corpi estranei.

L'operazione era abbastanza complessa e prevedeva la presenza di un gruppo di lavoro sull'aia

che dirigeva l'avanzamento dei cavalli disposti su più file, mentre un cambio completo di cavalli era in attesa al pascolo per sostituire il primo in quanto questa attività risultava abbastanza faticosa per gli animali. In totale erano impegnati per questo tipo di trebbiatura 7 uomini (*i cavallari*) e 72 cavalli.

Anche gli altri uomini avevano dei compiti ben precisi per coprire i ruoli di *rastrellatore*, *scrollatore*, *pagliatore*, *portatore*, ecc.; il consiglio del Chendi era di sorvegliare attentamente che ognuno portasse a termine il proprio compito nel modo migliore.

A questi gruppi di lavoro era pure differenziato il vitto: ai cavallari veniva fornito, già dalla sera prima delle operazioni, il vitto completo e vino schietto; agli altri operatori veniva dato mezzo vino (che si otteneva aggiungendo acqua alle vinacce una volta tolto il vino) e l'alimentazione poteva essere più frugale.

In alternativa Chendi individuava la battitura manualmente (*a cerchia*) utilizzando il correggiato, strumento composto da un manico e una vetta legati insieme con strisce di cuoio (le corregge), con cui gli uomini percuotevano i covoni stesi sull'aia; per la fatica del lavoro a questi uomini, minimo dieci, veniva fornito vino schietto (almeno due boccali al giorno).

Infine l'ultimo modo di trebbiare il grano era eseguito *a traggione* ossia con uno strumento molto simile ad un aratro che al posto della lama aveva una coda ferrata in grado di separare il grano dalla paglia.

Il nostro autore evidenziava che questi ultimi due sistemi di trebbiatura potevano rovinare le caratteristiche della paglia, che veniva schiacciata e frantumata, peggiorando la qualità della successiva miscela che si preparava con il fieno per l'alimentazione degli animali.

Operazioni luglio

Una delle prime operazioni che si dovevano fare dopo la mietitura, era quello di segare la paglia delle stoppie, da raccogliere e utilizzare in miscela al fieno o da stendere in stalla per fare letame; poteva essere pure lasciata in campo ed interrata con l'aratura per incrementare la sostanza organica del terreno, soprattutto se in contemporanea ci fossero presenti erbe infestanti, che in questo modo, tagliate, non potevano andare a seme.

Rispetto al problema del progressivo incremento delle infestanti nei terreni coltivati era già chiaro la capacità di controllo delle malerbe che poteva avere la canapa, in quanto, seminata abbastanza in anticipo rispetto all'attività vegetativa delle altre piante, si sviluppava con molta velocità e toglieva luce a tutto il resto lasciando il terreno libero da malerbe. Il nostro autore interpretava invece in modo diverso il ruolo della canapa: essendo una pianta con proprietà sonnifere era in grado di addormentare le sementi per periodi più o meno lunghi, e solo dopo che era finito l'effetto narcotico queste erano in grado di riprendere vitalità...

Chendi lodava quei proprietari terrieri che dopo la rottura delle stoppie intendevano seminare mais (*cinquantino*) o fagioli; questo mais difficilmente arrivava a maturazione come quello seminato in primavera, ma in questo caso sarebbe stato opportuno avere un porticato nel

LA SPEZIERIA DA POVERETTO

In questo periodo si raccoglievano i semi delle erbe aromatiche: finocchio, rosmarino, coriandolo, timo, ecc...; una volta seccati all'ombra, venivano macinati con il macinacaffè e diventavano una "spezieria da poveretto", indicata in particolare per l'intingolo di funghi o come base per la pasta di farina e uova con cui si passava la sarda prima di friggerla: allo stesso modo si potevano preparare le frittelle con l'infiorescenza del sambuco o utilizzando la mollica di pane inzuppata nel brodo a cui era stato aggiunto un tuorlo d'uovo. Per i periodi di magro (in Quaresima o nel periodo delle vigilie) l'uovo si sostituiva con lo zafferano.

fienile (come accadeva nel vicino Stato Veneto) per far seccare le pannocchie pronte, mentre le piante ancora verdi in campo poteva servire come alimento per i buoi al pascolo prima della messa al giogo per le arature dei mesi successivi, risparmiando in questo modo i medicaï, dai quali si poteva eventualmente ottenere un taglio in più.

In assenza di un porticato il consiglio era quello di collocare sia le tegole dei fagioli seminate in questo mese sia le eventuali pannocchie che riuscivano a formarsi prima dell'autunno in un luogo caldo, come ad esempio la cucina domestica e utilizzare i prodotti ottenuti per *la povertà*, cioè per l'alimentazione dei polli e dei maiali o come biada per i cavalli; il

commento era "Chi può avere tali vantaggi, e non se gli procura, è troppo palesemente nemico dell'umanità medesima."

In questo mese si provvedeva pure a fare delle potature nella vite, per eliminare i capi non a frutto e nelle piante giovani delle piantate per togliere quei rami che potevano essere d'ostacolo per un corretto accrescimento; tali operazioni fatte in questo periodo consentivano una completa cicatrizzazione dei tagli prima dell'inverno.

Operazioni agosto

Questo mese era dedicato principalmente alla lavorazione della canapa: dopo il taglio gli steli si lasciavano qualche giorno ad essiccare in campo, avendo cura di rivoltarli frequentemente; una volta divisi per diametro *in mannelli* venivano portati al macero dove erano sottoposti a sommersione, quelli più più grossi maceravano in 4 - 6 giorni mentre quelli più sottili rimanevano in acqua fino a 10 giorni.

Seguiva un periodo di asciugatura al sole, dove i fasci legati ad una estremità venivano sistemati a mo' di capannina e successivamente portati al coperto dove la canapa veniva scappezzata (battuta con mazze di legno per rompere e separare i *canarelli o stecchi o canapuli* (la parte centrale della pianta utilizzata poi come combustibile¹); tale operazione veniva completata dalla gramolatura per separare la fibra dai frammenti più sottili.

Finita questa operazione di pulizia la fibra ottenuta veniva divisa in *manoni*, matasse omogenee (quelle più lunghe aveva un valore superiore), che andavano a formare le balle di canapa pronte

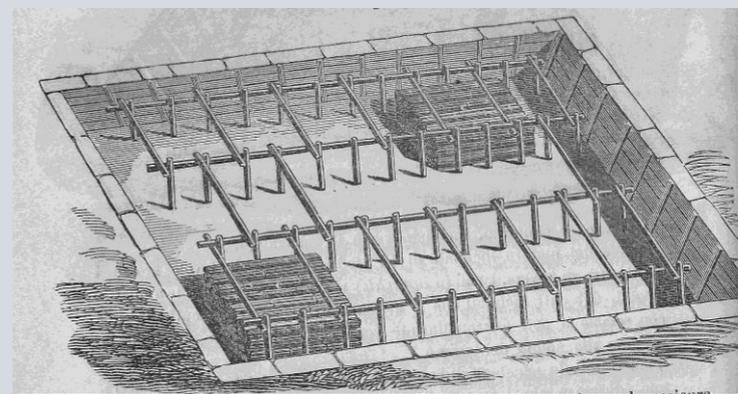
per essere vendute; il Chendi si soffermava sulla cura con cui era opportuno completare anche questa ultima operazione, in quanto le balle prendevano poi la direzione di numerosi stati europei (*in Olanda, in Inghilterra, in Danimarca, in Svezia, in Moscovia, potenze tutte marine*)

In un periodo in cui la marina mercantile e militare era ancora a vela, la canapa ferrarese, per la qualità e la lucentezza della fibra, godeva di grande fama in tutta Europa, questo apprezzamento continuò pure nel secolo successivo; alcuni operatori commerciali esteri erano presenti a Ferrara per sovrintendere a tutte le fasi della produzione; a tale riguardo vale la pena di ricordare William McAlister, vice console a Ferrara dal 1832 al 1857 e importatore di canapa per la Scozia, il quale ebbe un ruolo determinante nel salvare la città dalla distruzione per opera degli Austriaci (intenzionati a bombardare Ferrara durante i moti del Risorgimento) a cui la città ha poi dedicato una via.

Dopo San Bartolomeo, il 24 agosto, a luna calante e fino alla Madonna di Settembre, l'8 di settembre, si raccoglievano le noci, che devono essere messe ad asciugare prima del consumo, per il nostro autore durante questa fase i proprietari terrieri avrebbero dovuto vigilare i propri contadini, in quanto inclini a tenersi i frutti migliori; pure le ghiande andavano raccolte e asciugate come le noci ed utilizzate in particolare per l'alimentazione dei maiali.

Sempre in agosto si praticava il controllo con il fuoco delle eventuali malerbe e dei rovi presenti sulle stoppie di grano e sugli argini dei fossi.

IL MACERO



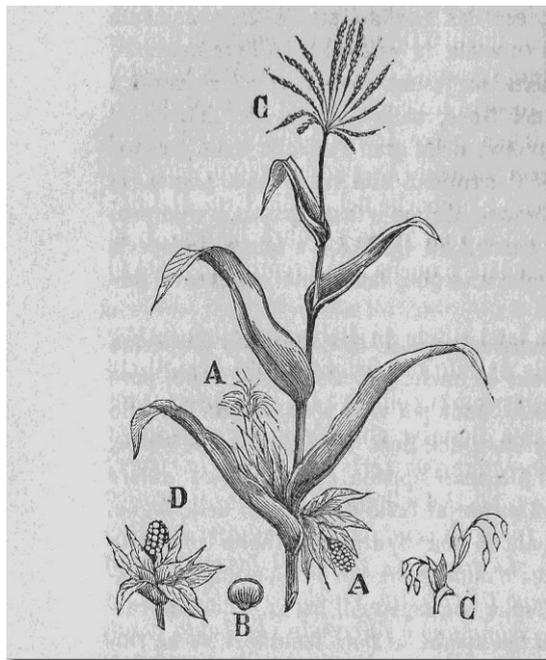
Veniva costruito nelle vicinanze di un corso d'acqua, la profondità era di circa un metro, venivano sistemate delle assi sulle sponde per evitare eventuali riempimenti di terra e si collocavano dei pali (aguglie) sul fondo trattenute da lunghe pertiche; venivano create così delle poste che dovevano contenere almeno 20 fasci di canapa tenuti sommersi da altri pali che si incastravano fra le pertiche.

Terminata la fermentazione degli steli il letto del macero veniva vuotato e pulito

dai resti della canapa, in questo modo il macero serviva, una volta rimessa l'acqua, come vasca per il pesce avendo l'avvertenza di evitare in questa operazione l'introduzione di lucci per la loro attività predatoria.

Per quest'ultimi, che dovevano essere molto comuni in tutti i corsi d'acqua, il consiglio era di pescarli in questo mese, o al massimo in settembre, e di conservarli una volta aperti sotto sale in barili o di seccarli al sole di fine estate a mo' di baccalà.

¹ In quasi tutte le abitazioni coloniche di fianco al cammino si trovava uno spazio delimitato da un muricciolo (*al canton di stécch*) dove venivano conservati i canapuli, questa zona della casa era molto apprezzata dai gatti.



Operazioni settembre

In questo mese venivano raccolti i semi di canapa da quella parte di coltura lasciata maturare per questo scopo, la semente doveva essere conservata con molto cura in quanto molto appetita da uccelli, polli e topi mentre la fibra ottenuta dagli steli della pianta (molto più grossa e ruvida di quella tagliata ad agosto) serviva per la produzione di corde.

In settembre si raccoglieva il mais, le pannocchie venivano portate sull'aia, pulite dalle foglie e rotte in più parti per poter meglio separare i chicchi, questi una volta puliti venivano stesi al sole per asciugare, avendo cura di raccogliarli e di coprirli alla sera, fin quando non erano pronti per la vendita o per la conservazione in azienda; le foglie (il cartoccio)

potevano essere utilizzate come alimentazione animale oppure, una volta eliminata la costa centrale, per fare materassi mentre i tutoli servivano come combustibili.

Dopo il mais si provvedeva, dove era presente, alla raccolta del sorgo ed alla sua asciugatura, il suo utilizzo era per l'alimentazione dei polli oppure, una volta macinato, per fare pastoni per i maiali ma anche per l'alimentazione umana (*la polenta della povertà*).

I terreni che si liberavano dalle colture di canapa, mais e sorgo venivano arati e successivamente lavorati con l'erpice per prepararli alla semina del grano da effettuarsi dopo il plenilunio di questo mese; il consiglio del Chendi era quello di preferire la varietà di grano tenero Tosello, detto pure grano gentile, apprezzato per la qualità della farina (ma pure della paglia) che si otteneva, altre varietà consigliate erano il frumento grosso rosso o bianco mentre per uso familiare si poteva piantare pure il farro.

Un'altra operazione di settembre era quella della sfogliatura dei rami delle piantate, in particolare degli olmi, questo prodotto era destinato per l'alimentazione dei bovini, soprattutto per quelli destinati al giogo, in quanto *"la foglia fa grassi e sodi gli animali e da loro gran lena... e più facilmente si preservano da molti mali."*

Operazioni ottobre

In questo mese si completavano le semine e si procedeva alla vendemmia: un quarto del prodotto era destinato al boaro ed ai salariati impiegati per tale operazione che potevano pigiarsela per proprio conto, il resto spettava al proprietario del fondo; il mosto doveva rimanere nel tino per

circa 8 giorni, di meno se la stagione era calda, quindi il vino passava nelle botti dove, dopo un travaso chiarificatore, rimaneva fino a febbraio; sulle vinacce rimaste nel tino si aggiungeva acqua per ottenere il mezzo vino.

Completata la pigiatura si recuperavano i graspi, questi, seccati, diventavano mangime animale per il periodo invernale, mentre dai vinaccioli (una volta separati dal resto) si poteva estrarre olio al pari dei semi lino e delle noci, in particolare nelle annate in cui queste ultime erano abbondanti.

L'olio di noci era molto indicato per le lanterne della cucina ma pure per la stalla; poteva essere anche usato per scopi medicinali in quanto, in miscela con il succo di mela ed una aggiunta di cannella, veniva consigliato per le malattie di petto.

Una operazione di ottobre era la raccolta di funghi, per il Chendi quelli rossi erano i migliori, mentre era meglio evitare quelli che presentavano delle vescichette nella parte superiore, potenzialmente velenosi. Una volta raccolti potevano essere utilizzati freschi o essiccati; il consiglio era comunque quello di aggiungere durante la cottura un po' di pane e *"dato poi questo da mangiare a qualche animale di casa, come gatto o cane, si viene ad assicurarsi, se mai velenosi fossero, stante che il gatto o il cane morirà."*....

In questo periodo veniva pure consigliata l'inizio della macinatura del grano, per l'utilizzo familiare della farina, questa operazione si poteva prolungare per tutto l'inverno fino a marzo, evitando i periodi caldi, più propensi allo sviluppo del *tarlo* (la tignola della farina); la conservazione della farina poteva essere fatta in cassoni o in sacchi, al sicuro da topi e gatti.

GLI GNOCCHI DOLCI

Era un dolce che si poteva fare con il mosto: questo veniva bollito con l'aggiunta di fette di mele, pere, fichi e zucche aggiungendo pure coriandolo schiacciato, anice e semi di finocchio in polvere. Veniva poi aggiunta farina di mais fino a che non si formava una pasta tenera, una volta levata questa pasta dal fuoco si procedeva alla formazione degli gnocchi aiutandosi con un cucchiaino su un asse infarinato e si infornavano per la cottura

L'ANGUILLA MARINATA

Chendi consigliava di preparare in questo periodo le anguille marinate considerate un ottimo alimento per i periodi di magro e questa era la sua ricetta: si prendevano le anguille e si tagliavano in tocchi per poi cuocerle allo spiedo, si salavano e si lasciavano riposare per 24 ore. Si disponevano quindi in vasi coprendoli con aceto bollente a cui si era aggiunto aglio tritto, rosmarino, salvia e pepe spaccato, quindi si sigillava il vaso. Prima di consumare questo piatto si riscaldava l'anguilla e si spolverava con zucchero.

Operazioni novembre

In questo mese, finite tutte le operazioni agronomiche, Chendi raccomandava ai proprietari di completare le suddivisioni di prodotto e di saldare i conti secondo i patti stabiliti a suo tempo con i boari presenti al momento.

I consigli di questo mese erano rivolti all'allevamento dei maiali e alla cura del porcile: la monta doveva avvenire quando la scrofa era di dieci mesi e doveva presentare almeno 12 capezzoli per affrontare i parti più consistenti, per agevolare questa operazione

venivano consigliati, a mo' di afrodisiaci, alcuni pasti a base di fava fritta o in alternativa si poteva aggiungere del pepe nella broda.

La posta su cui vivevano i maiali era fatta in modo che le urine potessero scolare all'esterno del porcile e la paglia doveva essere cambiata con una certa frequenza per permettere un riposo, e di conseguenza un ingrasso, adeguato.

La dieta era la più varia ed era composta in particolare da mais, ma anche da grano, pastoni fatti con i cascami del granaio, pannelli di lino o di noci che rimanevano dopo la spremitura dell'olio, fave secche, ghiande e mele.

LA RICETTA DEL SALAME DA SUCCO* DI CHENDI

Per ogni peso** di carne grassa ben pestata:

- 10 once di sale;
- 1 oncia di pepe;
- 4 libbre di cotiche pestatissime;
- 1 libbra di fegato pestatissimo;
- 1 oncia di cannella in bacchetta e in polvere;

- 1/8 oncia di chiodi di garofano;
- mezza noce moscata;

4 bicchieri di vino rosso.

La libbra ferrarese era formata da 12 once; la conversione, secondo Andrea Casazza in "Stato agrario economico del ferrarese" del 1845, era pari a 0,345 kg., per cui l'oncia era pari a 28,75 grammi

* L'attuale salama da sugo.

** per arrivare alla corrispondenza in kg. del peso si può procedere per approssimazione, in quanto nell'attuale produzione dei salami il rapporto sale/carne è sui 3 gr per kg, per cui 10 once di sale (287,50 gr) servono per 95,80 kg di carne.

Operazioni dicembre

In questo mese si procedeva, a luna calante, allo spargimento del letame nei prati e nei terreni che avrebbero poi ospitato le colture a semina primaverile; si scavavano le buche per le nuove piante da frutto nei broli ma anche per le piante da legno nelle piantate.

Tempo permettendo, si procedeva alla raccolta della legna da ardere e legname per gli attrezzi e gli strumenti da lavoro, per questi usi erano impiegati in particolari roveri (raggi da ruote), olmi, frassini (manici da utensili, legname da curvare per carri e botti) e aceri (per lavori al tornio).

A luna crescente si "ammazza il porco e si fa domestica beccaria", per rendere più tenera e gustosa la carne il consiglio del Chendi era, nell'alimentazione che precedeva la macellazione, di mescolare al farinaccio erbe aromatiche, come mentastro, rosmarino, salvia, prezzemolo, timo e timo serpillio.

Venivano quindi riportate le dosi per la produzione e la stagionatura delle salame da sugo, salami all'aglio pancette arrotolate e fette di lardo; in particolare per le salame da sugo veniva data indicazione di sistemare, nel periodo invernale, nei luoghi di conservazione dei piccoli bracieri dove si mettevano a bruciare bucce di mela, vinacce e erbe aromatiche che dovevano servire ad affumicare esternamente questi insaccati.

Veniva pure affumicata la lingua, che poteva essere conservata fino all'estate mentre le ossa, salate, sarebbero poi state utilizzate per insaporire le minestre a base di cavolo, cavolo cappuccio, di verze e di fagioli.

Le altre due parti sono state pubblicate nel n. 2 e nel n. 3 della rivista on line "LA PIANURA" della Camera di Commercio di Ferrara
<http://www.fe.camcom.it/ser/publicazioni/gli-ultimi-numeri-de-la-pianura>

Bibliografia di riferimento

Azzi Carlo "Vocabolario domestico ferrarese – italiano" (ristampa su copia anastatica fedele all'originale del 1857) 2G Editore Ferrara

Berti Pichat Carlo "Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia corso teorico e pratico di agricoltura" Cugini Pomba e comp. Editori, Torino-1851

Cantori Gaetano "Enciclopedia Agraria Italiana" - Torino 1880 -82

Caporali Fabio "Ecologia per l'agricoltura"- Utet Libreria, Grugliasco (To)-1991

Casazza A. "Nozioni sullo stato agrario e condotta dei fondi nella provincia ferrarese" – Stabilimento tipo-litografico Minarelli, Rovigo– 1842

Cazzola Franco "La bonifica del Polesine di Ferrara dall'età estense al 1885" in La grande bonificazione ferrarese - Consorzio della Grande Bonificazione Ferrarese, Ferrara, 1987

Chendi Domenico Vincenzo "L'agricoltor ferrarese in dodici mesi secondo l'anno diviso a comodo di chi esercita l'agricoltura - Stamperia camerale di Ferrara- 1775

Chiappini Luciano "Gli Estensi"- Dall'Oglio editore, 1967

De' Crescenzi Pietro "Trattato della agricoltura di Piero de' Crescenzi traslatato nella favella fiorentina rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca" - Bologna 1784

Economia e società nel XVI – XVIII secolo- in La Storia di Ferrara- Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale spa,1995

Felisatti Massimo "Storia di Ferrara"- Camunia editrice, 1986

Janucci Renato "Storia di Ferrara e provincia dalle origini ad oggi"- Edizioni Ferrara libro, 1986

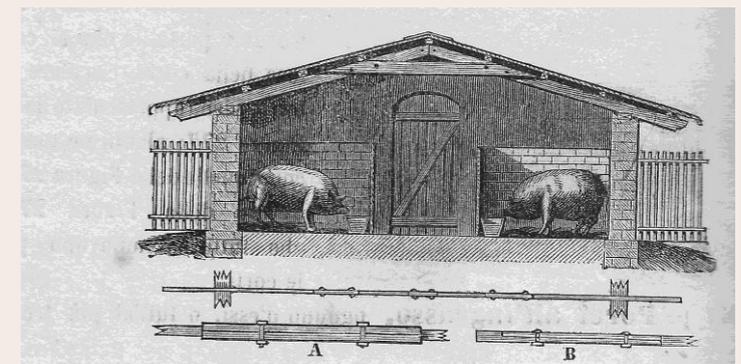
Plinio "Storia naturale" Einaudi 1984

Re Filippo "Elementi di economia campestre"- Presso Stefano Calderini e C., Reggio Emilia, 1850

Saltini Antonio "La "Boaria" monumento di secoli di storia agraria", ne "La corte colonica nel Ferrarese- Fondazione Carife-Cassa di Risparmio di Ferrara-1998

Tebaldi Dino "Don Domenico Vincenzo Chendi duecento anni dopo"- In La pianura CCIAA di Ferrara, 1983

Zucchini Mario "L'agricoltura ferrarese attraverso i secoli" – Giovanni Volpe Editore, Roma -1967



LA VITA COME VIENE IMPRESSIONI SU UN FILM GIRATO A FERRARA

di Marco Caracallo



Ferrara, come ben noto a tutti, è stata protagonista di tanti capolavori del cinema, con le sue ampie strade e i suoi “vicoli”, le sue grandi piazze e quei suoi spazi raccolti che talvolta possono ricordare i campielli veneziani, i grandi e maestosi palazzi e le piccole case dei borghi medioevali, culminando nel principio stesso della città, nel cuore pulsante della vita ferrarese, con la magnifica Cattedrale e l'imponente Castello Estense. La stessa provincia e il Delta del Po si sono prestati come *locations* per girare altrettanti capolavori della macchina da presa. Oltre alla Storia, la vera protagonista è stata da sempre la Natura, nel bene e nel male, con i suoi paesaggi assolati o immersi nella nebbia dell'immensa ed estesa pianura; le rive e il corso stesso del Po, fino ad arrivare al Delta, alle Valli e ai Lidi di Comacchio. La natura incombe senza sosta, fa da sfondo, inghiotte i personaggi, si impone al centro della scena, con vivida forza, irrompe ciclicamente, alternando storie, personaggi, le loro gioie e i loro dolori, le vicissitudini di tutte le genti che popolano, che vivono, che ringraziano ma che al tempo stesso rifuggono per poi ripiegare sempre nella stessa natura che li sostiene. Citerei ad esempio alcuni tra i titoli più significativi: “Osessione” di Luchino Visconti del 1943; “La donna del fiume” di Mario Soldati del 1955; “Il grido” di Michelangelo Antonioni del 1957; “Il giardino dei Finzi-Contini” di Vittorio De Sica del 1970; “La vela incantata” di Gianfranco Mingozzi del 1982; per finire con “La giusta distanza” di Carlo

Mazzacurati del 2007.

Nel film “La ragazza fuoristrada” di Luigi Scattini del 1973, si notano i mutamenti sociali e infatti la natura e la stessa Ferrara si fanno da parte e danno spazio al racconto, a nuovi protagonisti, al progresso che dà vita e forma e veste la natura umana; alla distanza, all'oblio che sconvolge i paesaggi, allo sguardo stesso dello spettatore, che viene proiettato e immerso nelle storie in cui si rispecchia, nella modernità. Il corso del fiume viene sostituito dalle strade e dagli aeroporti, le barche e le biciclette dalle auto e dai treni, i pescatori, i contadini, la marinatura delle anguille lasciano spazio alle nuove professioni, al giornalismo, alla pubblicità. Il nuovo cinema propone un ambiente fatto di oggetti e immagini che delineano l'idea del progresso, la stessa semplicità della vita fa spazio a un ambiente difficile, ipocrita, talvolta meschino e razzista come nel film di Scattini dove il crudele gioco di un ex amante del giornalista (Luc Merenda) e di uno scherzo combinato da due amici respinti spingono Maryam (Zeudi Araya) ad abortire, abbandonare suo marito e a tornare tra la sua gente in Egitto. La vita si sposta dalle rive del fiume e dalle vie della città, prima ben riconoscibile, adesso a tratti confusa e nascosta. Le case borghesi, potrebbero essere quelle di un qualsiasi altro posto, come per esempio nella pellicola “In nome del popolo sovrano” di Luigi Magni del 1990 dove Ferrara e le zone Comacchiesi fanno da ambientazione per richiamare alcuni edifici romani.

Ne “La vita come viene” del 2003 di Stefano Incerti (nato a Napoli, nel 1965 – come lo scrivente, ma nel 1973) ormai la cornice ferrarese è definitivamente sparita e tutto viene concentrato intorno ai personaggi e alle loro storie. Incerti, laureato in giurisprudenza esordisce con successo nel 1995 con “Il verificatore” premiato con il David di Donatello come miglior regista esordiente e la Grolla d'oro per la miglior

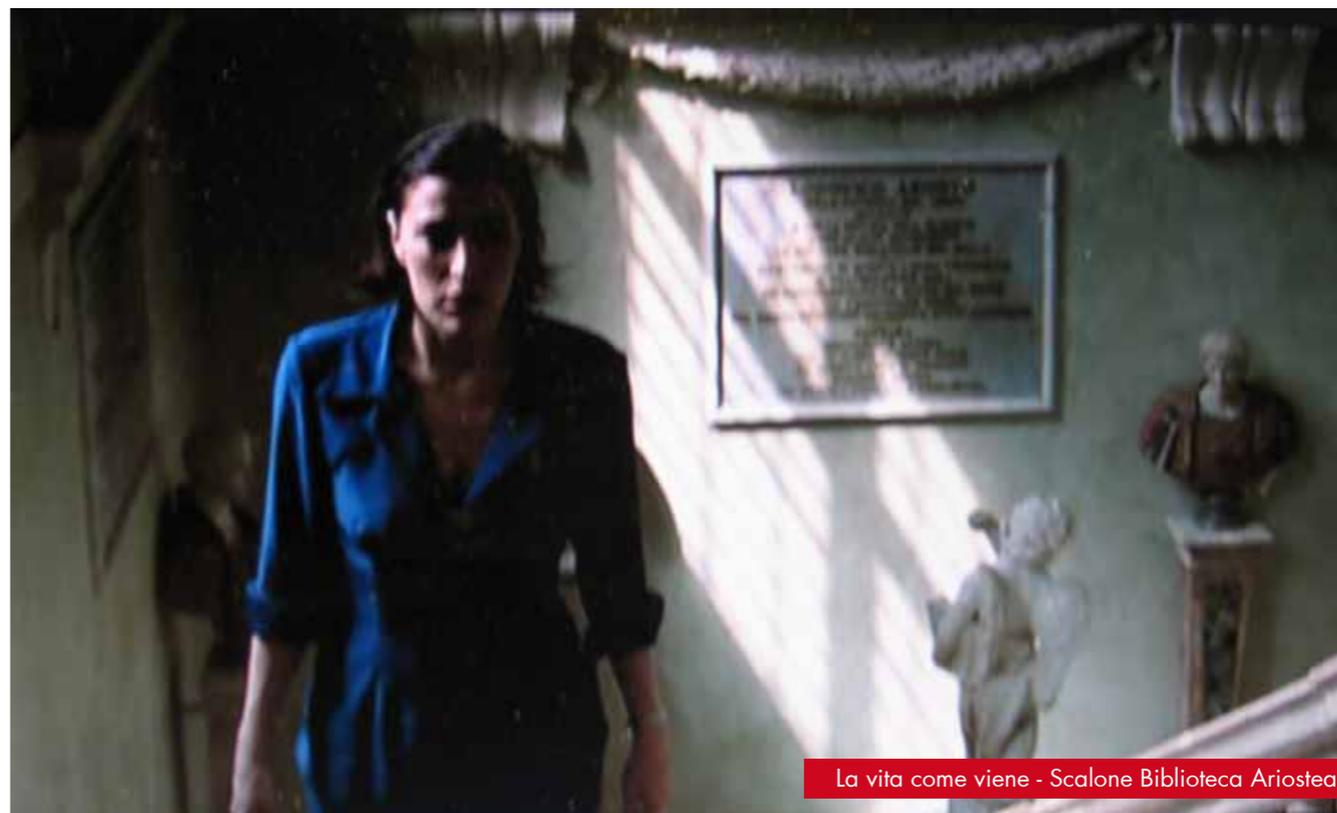


La vita come viene - Locandina

regia. Nel 1997 propone al pubblico “Il diavolo nella bottiglia” un episodio del film “I vesuviani” e nel 1999 “Prima del tramonto” (Miglior film al festival di Annecy). Altri suoi film: “L’uomo di vetro” (2007), “Complici del silenzio” (2009) e “Gorbaciof” (2010). “La vita come viene” è definito un film diverso da tutti quelli precedenti, un film per tutti. Grazie alla collaborazione con lo sceneggiatore Eugenio Melloni (nato a Pieve di Cento nel 1951) nel giro di un fine settimana vengono abbozzate le trame dei personaggi. Il materiale viene poi presentato e accettato dal produttore Cecchi Gori. Incerti e Melloni insieme iniziano a scrivere la sceneggiatura, la parte più difficile, in quanto si cerca una struttura per un montaggio interamente emotivo, i cui elementi unificanti debbano essere solo emozionali. Il filo conduttore è la vita stessa dei personaggi, legati tra loro da problemi di varia natura: la malattia, la perdita di una figlia, l’implacabile quotidianità: il lavoro, l’incomprensione, la paura, i dubbi, la lotta di chi riesce a mascherarsi e chi invece soccombe alla nudità della vita. Il caso ha comunque un ruolo importantissimo. La scrittura è durata poco più di 6 mesi e la sceneggiatura viene così fatta girare per essere proposta a quello che dovrà essere il cast. Inaspettatamente aderiscono in molti del panorama del grande cinema: Alessandro Haber (Beppe – il musicista); Alberto Grimignani (Paolo - Imprenditore, marito di Paola); Claudio Santamaria (Marco – il geometra); Daniele Liotti (Max – il dentista); Lorenza Indovina (Laura – la bibliotecaria); Primo Reggiani (Il figlio di Beppe); Stefania Rocca (Giorgia – moglie di Max); Stefania Sandrelli (Meri); Tony Musante (Il docente di Filosofia) dopo tanto tempo di nuovo in Italia per un film; Valeria Bruni Tedeschi (Paola) sorella della famosa Carla Bruni. Un cast importante che avrebbe fatto di questo film non solo un successo commerciale, ma di sicuro risultato a livello cinematografico e anche di facile produzione grazie all’esperienza dei partecipanti, secondo la stessa testimonianza del regista. Si inizia a girare a Ferrara e dintorni e viene fuori un lavoro di quasi 2 ore e mezzo, poi tagli vari, per arrivare ai circa 118 minuti. Per girarlo ci sono volute circa 8 settimane. Le vite dei 5 personaggi si incrociano, si intrecciano, in un mosaico di anime alla ricerca del senso della vita. Le emozioni e i sentimenti: un filo conduttore immutato e immutabile. Di Ferrara si intravedono chiaramente il portale, l’ingresso, lo scalone, la sala lettura, il cortile e la sala Agnelli della Biblioteca Ariostea e l’angolo delle due strade dove essa si trova: Via delle Scienze e Via Gioco del Pallone che rappresentano anche le prime vedute esterne riconoscibili della città. Si intravede anche quello che potrebbe essere lo studio del dottor Fadigati de “Gli occhiali d’oro” nel film diretto da Giuliano Montaldo nel 1987. Tutto si svolge in un fine settimana, dal venerdì (Presentazione dei personaggi) alla domenica (Epilogo delle varie storie).

Gli episodi più riusciti sono due, il primo è quello di Beppe, il pianista di jazz sempre in giro per le sue serate, per guadagnarsi da vivere, sempre in pullman, alle prese con i suoi spartiti, deve fare sia da padre che da madre al figlio che soffre di disturbo ossessivo compulsivo. I due sono legati da un cellulare che squilla, in modo delirante, a tutte le ore e in tutti i momenti: in autobus, al ristorante, in albergo. Si vede Haber nella Basilica di San Francesco e in Via delle

Vecchie. Una vita fatta di musica, di sogni, della cruda realtà, di spasimi e preoccupazioni, di corse, di una fede nascosta e senza un riferimento preciso, di una speranza che fortifica fino alla fine questo padre che non esita a raggiungere il figlio per stargli vicino e aiutarlo, sempre, in ogni momento e ad ogni costo, persino quando questi non gli risponde al telefono e lui, sotto la pioggia, ruba un’auto per poterlo raggiungere.



La vita come viene - Scalone Biblioteca Ariostea

Il secondo episodio più riuscito è quello di Paola, la borghese insoddisfatta e del marito imprenditore. La finestra della loro abitazione, si affaccia di fronte all’unico luogo che dà una pausa al racconto e fa da romantico sfondo al film: la Biblioteca Ariostea, dove vi lavora Laura. Insoddisfazione, rimpianti, calmanti, le preoccupazioni su ciò che pensa la gente, su cosa fare e come comportarsi. La baby-sitter la sostituisce nel ruolo di madre. Le lettere di un anonimo amante: “oggi il tuo sguardo si è posato su di me”. I figli che scappano verso il sognante Luna Park allestito in occasione della festa di San Giorgio, che risveglia entrambi i genitori da una vita sognata e agognata e li riporta a una realtà che invece non ha senso, vissuta al disopra delle righe, fatta di assenze, di discussioni sterili, intrappolata nella noia. Una quotidianità dove non vi è più il piacere della vita, ma una buona dose di disperazione e di vani tentativi di nascondersi, di sfuggire al dolore. Laura, la bibliotecaria, in questo angoscioso momento di allontanamento dei figli, cerca come può di consolarla e le racconta quando pure lei da bambina

si è persa: i bambini quando si perdono prendono una direzione e non si fermano mai. Ecco che le due amiche si abbracciano e pare che Laura stesse aspettando da tanto questo momento. Ed è in questo frangente, che osservandone per caso la calligrafia, la verità è svelata: l'autore delle lettere d'amore, lo spasimante segreto, che la avviluppa e la porta lontano in un mondo ideale, con soavi e dolci parole d'amore, è lei, Laura, da sempre innamorata di Paola. L'amore non ricambiato, come sentirsi morire dentro, soccombere, lottare o prendere la vita come viene. Gli abbracci che si cercano e arrivano spesso da chi non li si aspetta. Intanto i bambini sono ritornati e in loro la madre ritrova la sua ragione di vita.

L'episodio più drammatico è quello di Max, il dentista fanatico delle armi e di sua moglie Giorgia, disperatamente alla ricerca del figlio che non riesce ad avere e con l'arrivo del quale spera di salvare anche il matrimonio. Ci si arrende nel frattempo al gioco e al piacere un po' sadico dell'amore disperato. Il marito alle prese con i suoi giochi di guerra, alla costruzione di un mondo inesistente dove può trionfare e vedersi finalmente riconosciuto come l'eroe del suo tempo, ma che invece lo porterà poi alla tragedia finale, quando la moglie in preda alla gelosia, per aver trovato delle foto in cui condivide sorrisi insieme a un'altra, sostituisce la pistola a salve con quella vera. Lei che fa finta di dormire, lui che si veste di mimetica e parte, inconsapevole; il repentino pentimento per lo scambio fatto, il vano tentativo di raggiungerlo, avvertirlo e mettere tutto a posto, mentre il marito scompare oltre il cancello lasciando a casa il cellulare. I dubbi, l'affannosa ricerca della verità scovando nella vita dell'altro e poi una lettera e lei felice, che decide di partire in auto, sotto la pioggia, in cerca di Max per dargli la buona novella: è incinta. Quando la domenica mattina finalmente lo raggiunge, ecco la pistola, che facendo parte del gioco, viene fuori e una pallottola la colpisce e così, vittima di un beffardo destino, come in una farsa, lascia per sempre la vita.

Marco è invece il geometra, appena licenziato, che ci fa vivere un viaggio nevrotico, in compagnia della moglie e della figlia, nel vano tentativo di arrivare verso il parco divertimenti. Il marito ormai alla deriva, con la paura del futuro, che sembra ormai dissolto, scomparso, la stessa paura che non gli fa trovare il coraggio di parlare, di dire la verità alla moglie: che è stato licenziato e che quel viaggio che stanno intraprendendo all'alba, ormai non se lo possono permettere. La moglie che perde il cellulare e la panne della macchina completano il quadro. La ricerca di un posto per dormire per poi passare la notte in macchina, sotto la pioggia. Un viaggio sempre più

difficile, fino a che la tensione esplode, la bambina in lacrime - cristo santo, che vita è questa? Ecco che la verità rimette tutto in discussione e finalmente, la moglie, con un sorriso tra le lacrime, lo abbraccia ed è felice di stargli insieme.

Più infelice è invece il duetto del docente di filosofia italo-americano e l'alcolista Meri. Lui che passa la vita cercando di spiegare ai suoi allievi la solitudine dinnanzi ai misteri della vita e la mancanza di consolazione dinanzi al dolore e al mistero della morte. Un crepuscolare incontro tra due solitudini che avviene alla cassa del supermercato, dove Meri sta comprando sei bottiglie di whisky.



La stessa che, seppur sposata, accetterà poi il suo invito a cena per festeggiarne il compleanno e vivere così una di quelle sere in cui si rischia e si è pronti in un brindisi anche a vuotare la cantina. Rientreranno a casa, sotto la pioggia, ubriachi ma felici, in taxi (la macchina è stata rubata da Haber per raggiungere il figlio) passando per le aule dove lui insegna (collocate nell'ex zuccherificio, l'attuale facoltà di Ingegneria, vicino alla stazione ferroviaria; mentre la sua casa è in Via Rampari di S. Paolo). Faranno l'amore. Il dolore di lui durante la notte, affetto da un male incurabile, coincide con la fine di un amore appena nato: al risveglio le dice che la figlia potrebbe arrivare e la fa andare via, ma è solo una scusa, la figlia è morta qualche tempo prima, ma proprio non

può farla innamorare di lui, che sta per morire. Tagliare le rose è finalmente la sua resa alla solitudine della vita, che rinuncia così all'amore e a lei che non sa la verità. Come va professore e lui risponde, ringraziando la vicina, che non c'è male.

Un film che mette in risalto il lato psicologico dei personaggi, di come le varie strutture sociali siano poi tenute insieme dai più disparati problemi. La disperazione di chi sta peggio. La nostalgia, la resa, la lotta, il ragionamento, il trascendente, il naturale. Un passaggio, una pausa, un attimo, un momento, uno spazio in cui prima altri, poi altre persone vi arriveranno: è questo il senso della vita; un continuo intreccio, un incrocio, uno scambio, un ribaltamento di destini che continuano ognuno per la propria strada, verso una metà sconosciuta; i medesimi sentimenti e le emozioni che legano tutti questi passanti. I luoghi sono sicuramente cambiati, diversi, sostituiti, rimpiazzati anche con forza, dagli oggetti; il fine stesso e la ragione della vita appaiono come teorizzati insieme a tutto ciò che popola ormai questi rinnovati racconti, ma quello che rimane davvero immutato nel corso di questo secolo di cinema ferrarese è appunto il sentimento universale della morte e della vita.

IL “MOSÈ” DEL MUSEO RIMINALDI A FERRARA: APPUNTI ICONOGRAFICI PER UN BOZZETTO MICHELANGIOLESCO

*Alla memoria di Antonio P. Torresi (1951-2012),
pittore, docente, storico dell'arte e del restauro, come Niccola Monti*

di Lucio Scardino



Niccola Monti, Michelangelo sospende di scolpire la statua del *Mosè* per riflettere sul suo lavoro. Pieve a Nievole, collezione privata.



56

59



64



Ignoto del XVIII secolo (?), Mosè. Pieve a Nievole, collezione privata.

Troppo nota è la vicenda della sublime scultura di Michelangelo Buonarroti, raffigurante il profeta Mosè e conservata nella chiesa romana di S. Pietro in Vincoli: ideata sin dal 1506 per venir collocata sulla tomba di papa Giulio II in Vaticano (come ritratto ideale del sanguigno pontefice) e terminata solo quarant'anni dopo, a seguito di ripensamenti infiniti circa la postura, il taglio compositivo, la collocazione definitiva, la scultura marmorea rappresenta appieno il senso della "terribilità" manifestata dal geniale artista toscano e risulta uno dei vertici espressivi raggiunti dalla statuaria rinascimentale.

Meno nota - e variamente fraintesa - è la storia di una scultura in terracotta, che raffigura in piccolo (è alta 61 cm) il profeta immortalato da Michelangelo, con qualche variante nel volto, nel panneggio della tunica e nella muscolatura (dai bicipiti alla rotula) rispetto al marmo e che è conservata presso i Musei Civici d'Arte Antica di Ferrara, provenendo dal generosissimo lascito del cardinal Gian Maria Riminaldi (Ferrara 1718-Perugia 1789). La statuetta venne spedita a Ferrara da Roma nel novembre 1779 con numerose altre sculture, medaglioni, disegni e stampe, come risulta da un coevo elenco in cui è definita "*Mosè* originale di Michelangelo Bonarotti, con suo piedestallo di marmo pavonazzetto, ed iscrizione a lettere gialle in tre Lati". Il documento è stato di recente pubblicato da Elena Bonatti, in una interessante silloge documentaria incentrata sul cosiddetto "Museo Riminaldi" (1): assai meno convincente è la scheda dedicata all'opera nella medesima pubblicazione (pp. 198-199) da Jacopo Curziotti, oltretutto inficiata da varie inesattezze.

Al di là del giudizio di merito (l'opera è ritenuta di qualità scadente a causa di alcuni presunti errori d'anatomia) non del tutto condivisibile, è soprattutto l'aver insistito nel testo e nei riferimenti bibliografici sulla fortuna incontrata da Michelangelo a Roma nel XVIII secolo, facendo ipotizzare da parte di Curziotti una esecuzione settecentesca della scultura, giungendo egli ad affermare che le sproporzioni anatomiche "siano addebitabili alla richiesta precisa del committente (Riminaldi?), la cui intenzione era di esporre il pezzo a coronamento di un mobile" (!).

Ebbene, la recentissima scoperta della citazione dell'opera nell'inventario della collezione dell'erudito Carlo Antonio Magnini (Roma 1616-1683), costituita a partire da metà Seicento e lasciata in eredità in gran parte nel 1683 alla famiglia Rolandi, che attraverso vari passaggi la fece sicuramente giungere al cardinal Riminaldi anticipa di oltre un secolo (se non di più) l'esecuzione della statuetta pseudo-settecentesca.

Non possiamo dire oltre sulla collezione Magnini-Rolandi, poiché la studiosa romana Maria Barbara Guerrieri Borsoi ha in preparazione per il 2013 una monografia sulla raccolta dove un tempo si trovava il *Mosè* oggi a Ferrara e con squisita cortesia ha potuto fornirci solo questa anticipazione - per noi sin troppo preziosa - aggiungendo che inizialmente l'opera fu destinata per eredità alla famiglia Ampli, altri nipoti romani del Magnini, studioso soprattutto di "cose naturali".

E' però da rimarcare che la provenienza in antico nella collezione Magnini "pur ignorata da Curziotti" era già nota, tanto che in un testo edito nel 1823 l'abate Cancellieri ricorda, fra le preziose opere mandate in dono al museo civico da Riminaldi, che egli "vi trasmise, come si narra nel Diario del Cracas 20-11-1779 n. 510, il modello in terracotta, ottimamente conservato, del celebre Deposito di Giulio II, non potendosi dubitare della sua originaria qualità per la maestria del lavoro: ma molto più per la lunga sua custodia che è stata fatta nel celebre Museo Magnini" (2).

L'occasione risulta quanto mai opportuna per integrare con più precise citazioni bibliografiche l'opinabile scheda succitata, indicando per di più nella terracotta ferrarese un preciso riferimento iconografico per l'opera di un importante pittore e trattatista toscano dell'Ottocento, Niccola Monti.

Ma procediamo per ordine...

Dopo la morte di Riminaldi, il “museo patrio” da lui lasciato a Ferrara e custodito nel Palazzo del Paradiso (allora sede dell’Università, “riformata” grazie all’impegno dello stesso cardinale) fu chiuso per alcuni anni, in un periodo di crisi favorito dall’incerta situazione politica seguita all’invasione francese.

Serrato addirittura “coi sigilli” dal 1801 al 1811, il Museo antiquario ferrarese fu finalmente riaperto allorché da Argenta tornò a dirigerlo l’erudito Francesco Leopoldo Bertoldi, che vi rimase sino al 1819: e in quegli otto anni di riapertura vide sicuramente fra i suoi visitatori il predetto pittore Niccolò Monti, nato a Pistoia nel 1780 e fresco di studi all’Accademia di Belle Arti a Firenze, dove aveva vinto molti premi di pittura. I suoi maestri (da Benvenuti a Sabatelli) erano seguaci dell’estetica neoclassica ma altresì cultori del “michelangioloismo” (soprattutto il primo), che l’allievo appieno condivise, dimostrandosi soprattutto e precocemente attratto dal “plasticismo” michelangiolesco. Fra le sue opere giovanili è da annoverare infatti la decorazione dell’atrio della chiesa della Madonna dell’Umiltà a Pistoia, in cui eseguì la pittura *Caino maledetto da Dio*, ispirandosi palesemente per la figura dell’Eterno a quella celeberrima della *Creazione* nella Cappella Sistina (3), nonché i *Profeti.*, ugualmente neo-michelangioloeschi, per una stanza del fiorentino Palazzo Pitti.

In quegli anni Monti conobbe a Firenze il ferrarese Leopoldo Cicognara, che presiedeva l’Accademia veneziana e che era allora impegnato nella stesura della sua monumentale “Storia della Scultura”: per il nobile di Ferrara egli eseguì una tavola tratta da una formella pistoiese del pulpito di San Giovanni Fuor Civitas, pubblicata nel 1823 nell’enorme opera critico-letteraria. Questo incontro diede vita ad intelligenti *conversari* e stimolò varie suggestioni, che però non dovettero avere sviluppi particolari nell’immediato futuro, come confermerebbe una lettera del pittore a Cicognara del giugno 1820, solo di recente pubblicata (4).

A questo punto non appare del tutto improbabile pensare che fra gli argomenti di conversazione trattati fra l’erudito ferrarese e il giovane pittore toscano possa esser stata la statuetta michelangiolesca e che nel 1815 allorché Monti venne a Ferrara egli abbia voluto visitare anche il civico museo con la terracotta del *Mosè*. Lo accompagnarono in quel viaggio i dotatissimi colleghi Giuseppe Bezzuoli e Niccolò Benvenuti, oltre all’architetto conte Brighenti: la delegazione fiorentina era andata, quasi in una sorta di pellegrinaggio, incontro a coloro che erano andati a Parigi per recuperare le opere d’arte trafugate a Firenze nel 1799 dall’esercito francese. Il gruppo si era incontrato a Bologna e nell’attesa i quattro artisti erano venuti a visitare la città ex-estense, sulla scia del *grand tour* di stampo romantico, fra chiese e musei, la cella del Tasso e la casa dell’Ariosto, ma anche a Pontelagoscuro, stimolati forse dalle *byroniane* “stanze al Po”. In una memoria autobiografica dell’artista pistoiese e che sta per pubblicare Giovannelli (alla cui gentilezza dobbiamo la conoscenza di quest’inedito brano) si legge infatti: “la mattina seguente fatto un giro per la città, ci saltò in testa d’andare a vedere il Po. Arrivati al Ponte di Lago Scuro saltammo in una barca e traversammo quel magnifico fiume che era grossissimo. Ripassatolo nuovamente vedemmo che a lato di un casotto che era sulla sponda era appeso un gran cartello: era questa una nota di Carbonari: tale era il titolo, con i rispettivi nomi

al di sotto, né so perché quella si trovasse”. Si tratta di un precocissimo riferimento all’attività della Carboneria ferrarese, nata a seguito della breve permanenza fra noi di Gioacchino Murat nell’aprile 1815.

Le suggestioni della statuetta in Monti dovettero essere stata forti tanto che egli attorno al 1817 egli dipinse un *Mosè* per Monsieur Janer e una “sacra famiglia” per il marchese Durazzo di Genova, opere che l’artista giudicò fra le sue migliori.

Monti tornò brevemente a Ferrara nell’autunno 1819, dopo aver fatto sosta a Bologna e avendo come destinazione Venezia: in realtà la tappa finale era la lontana Polonia, esattamente Surkow, al seguito del conte Paolo Cieskowski, “per dipingergli una casa e due quadri per una cappella”.

Il soggiorno nell’Europa dell’Est in realtà si protrasse a lungo, tanto che la lettera del 1820 a Cicognara risulta scritta da Krasnystaw e l’artista dice di aver operato altresì a Varsavia, dove Monti venne ospitato dal conte Stanislaw Kosta Potocki, il quale gli fornì uno studio attrezzato allo scopo di dipingere un grande ritratto dello zar Alessandro I, che allora reggeva altresì la Polonia. Il generoso suo anfitrione, “ministro polacco del Culto e dell’Istruzione Pubblica”, era anche collezionista d’arte, tanto che possedeva, tra i pezzi più pregevoli, un’altra versione della terracotta ferrarese del *Mosè*, ovviamente giudicata pure essa di mano del grande Michelangelo e acquistata dal conte nel 1808 da un antiquario a Parigi. Alta soltanto cm 36,5, la statuetta è oggi conservata presso il Museo Nazionale di Varsavia e presenta ulteriori – seppur minime varianti – rispetto al marmo. In ogni caso, Monti dovette *studiare* anche questa seconda versione, sovrapponendola mentalmente al bozzetto visto a Ferrara nel Palazzo Paradiso: e di entrambe le opere potrebbe avere eseguiti schizzi e disegni.



Michelangelo Buonarroti, *Mosè*. Roma, San Pietro in Vincoli.

Tornato in Toscana, Niccola riprese l'attività di frescante: nel 1822, ad esempio, decorò una parte del Palazzo Borghese di Firenze, con un cromatismo espressamente ispirato a quello di uno dei maestri del Manierismo, Giulio Romano, ennesimo episodio di citazione colta e rimando sofisticato, rivolti soprattutto verso i pittori del secondo '500. Una decina d'anni dopo tornò ad operare a Palazzo Pitti, dipingendo nel soffitto della Sala di Ricevimento ancora una volta Mosè, stavolta intento a ricevere le Tavole della Legge.

Monti fu altresì impegnato "oltre che nella docenza d'arte a Firenze e poi a Cortona (nella città aretina morirà nel 1864) " in una contemporanea attività di storico dell'arte e di trattatista: tra gli altri testi, pubblicò "Dell'arte della pittura" (1834), "Del rilevare in questi saggi una sorta di *purismo* filologico, che giunse a Cattedrale di Firenze, allo scopo di recuperare l'aspetto originario. Nel frattempo, l'educazione neoclassica ed il suo neo-manierismo esercitato soprattutto sul tema, consueto ai pittori d'epoca *patria*: per il Palazzo De Rossi di Pistoia raffigurò così in un paio all'eroico Pier Capponi e a Giovanni Galeazzo Sforza, per il palazzo cavallo ed infine Michelangelo Buonarroti ripreso dinanzi al Mosè, Monti difatti presentò all'Accademia di Belle Arti a Firenze nel *del Mosè per riflettere sul suo lavoro*, un olio su tela alto all'incirca scultore, in un "titanico" isolamento, è raffigurato mentre osserva la girevole, è il modelletto in terracotta del Mosè, che dalle dimensioni statuette polacca.

Si tratta di un quadro assai ben costruito psicologicamente e in uno spazio scenografico "algido e contratto", come ha giustamente scheda elenca varie versioni su questo tema, quasi a suggerire una sorta le suggestioni ricevute dalla terracotta ferrarese (e presumibilmente commissione del marchese Gino Capponi un Michelangelo nell'atto rappresenta il medesimo tema (oggi in una collezione di Verona), Puccini nel 1851, nonché varie litografie ricavate dallo stesso soggetto, pretesto per il consolidarsi di un'arbitraria iconografia "romantica": sculture di Michelangelo, il quale amava molto disegnare e scolpire. E' però vero che trassero modelli e copie dalle sue sculture marmoree regalò persino il dipinto "ferrarese" della *Leda col cigno* destinato eseguì in cera, "tutto tondo e di grandezza di due terzi", proprio il. Alla bottega michelangelolesca potrebbero così ricondursi sia la rilevare che le statue del Buonarroti incontrarono una grande fortuna secolo e nell'ambiente in cui visse Magnini), come conferma una Rossi terminò le statue bronzee della *Pietà* vaticana e di *Lia* e *Rachele* essere collocate nella cappella Strozzi, eretta nella celebre chiesa D'altronde, come ha rilevato giustamente Angelini, anche nelle generico gusto talora *michelangiololesco* talora preludente da lontano. Risulterebbe quindi difficile datare in modo inoppugnabile al XVI in uno suo studio su Michelangelo a Ferrara (8), conservate nei Checchi (9), il quale ricorda altresì una piccola copia in bronzo del



Bottega di Michelangelo (?), Mosè. Ferrara, Musei Civici di Arte Antica, collezione Riminaldi

Duomo di Firenze" (1845), "Del Riposo" (1854). Interessante è fargli auspicare la distruzione dei pur amati affreschi "vasariani" nella della cupola del Brunelleschi.

erano approdati ad una sorta di sapido "romanticismo storico", risorgimentale, del recupero iconografico degli ideali *padri della* di pregevoli composizioni il re di Francia Carlo VIII contrapposto Magnani di Pescia il condottiero medioevale Castruccio Castracani a sia nella statua di marmo che al modello ferrarese in terracotta.

settembre 1838 il dipinto *Michelangelo sospende di scolpire la statua* un metro (ora in una collezione privata della Valdinievole), dove lo scultura sgrossata in marmo mentre al suo fianco, posto su un trespolo pare corrispondere proprio all'opera ferrarese più che alla più piccola

formalmente grazie al digradare della luce e alla sapienza del colore, scritto il Giovannelli (5): lo studioso toscano in una sua preziosa di ossessione da parte di Monti. Lasciate sedimentare nella memoria anche da quella polacca) il pittore aveva già eseguito nel 1831 per di modellare il Mosè in cotto, quindi una tela-modelletto che un acquerello dal medesimo tema consegnato dal pittore a Niccolò in un'assai complessa parabola operativa. Il ripetersi del tema fornì il non si conoscono difatti che rarissimi modelli fittili e autografi delle direttamente il marmo, ma assai poco modellare la creta o la cera.

vari suoi allievi, a cominciare da quel prediletto Antonio Mini (a cui inizialmente ad Alfonso I d'Este) per finire a Pierino da Vinci, il quale *Mosè*, come ricorda il Vasari.

terracotta di Ferrara che quella di Varsavia, anche se si deve onestamente come modelli di ispirazione già nella Roma del Seicento (ossia, nel significativa circostanza: nel 1616 l'eccellente fonditore Gregorio (anch'esse a S. Pietro in Vincoli e cioè vicine al *Mosè*), realizzate per romana di S. Andrea della Valle (6).

stampe collezionate da Riminaldi, nelle figurazioni varie "prevale un al Neoclassico" (7).

secolo le due terrecotte, così come le altre citate da Bargellesi-Severi Musei di Toronto e di San Pietroburgo, oppure quella pubblicata da *Mosè* posseduta a Weimar dal grande scrittore J.W. Goethe.



A questa serie possiamo aggiungere un'inedita versione in gesso alta 38 cm (con i "punti" per la trascrizione in marmo), proveniente dal laboratorio marmistico Pasquini di Pietrasanta e che parrebbe d'epoca neoclassica: essa è oggi conservata a Pieve a Nievole, nella medesima collezione in cui si trova il notevole quadro del 1838 di Niccola Monti.

Mentre Monti riprendeva costantemente il modello in terracotta di Ferrara (o, almeno, così ci piace credere), è da dire che la statuette continuava a venire conservata con rispetto nelle sale del "patrio museo", come conferma una notazione del Rivani, pur dubitativa dell'autografia michelangiolesca ("e quel modello del Mosè su cui lasceremo agli intelligenti dell'arte il decidere se appartenga veramente al sommo Buonarroti") (10).

In ogni caso, esso era restato in esposizione nel piano nobile di Palazzo Paradiso, a differenza di altre sculture del Lascito Riminaldi, trasportate nel 1852 nei magazzini della Pinacoteca al Palazzo dei Diamanti (allora sede del "Civico Ateneo"): alcune di esse verranno ritirate nel 1898, a cura di Enea Vendeghini (11), per essere riesposte nel nuovo museo comunale d'arte antica, allestito a Palazzo Schifanoia.

La guida della nuova istituzione museale, redatta da Agnelli e Giustiniani, ricorda fra i pezzi più cospicui del "museo archeologico", proprio il "modello del Mosè di Michelangelo", pur non soffermandosi in alcun modo sulla prestigiosa presunta autografia dell'opera, al contrario di Gualtiero Medri, direttore dei Musei Civici, il quale in un *baedeker* cittadino del 1933, ricordando l'opera nella Sala degli Stucchi a Schifanoia, si sbilancia addirittura scrivendo: "preziosissimo cimelio di questa sala è il modello originale del Mosè di Michelangelo, e vuoi sia quello presentato dal sommo artefice al Pontefice Giulio II prima di eseguirlo in marmo, e che per ciò sia stato così minutamente finito" (12) (e non lo sfiora minimamente l'idea che possa trattarsi di una copia miniaturizzata, ancorché coeva al capolavoro marmoreo).

Questo sospetto non lo sfiora nemmeno vent'anni dopo, quando in una guida ferrarese del 1953, usa le medesime parole, entusiastiche quanto fantasiose: unica variante è che il prezioso modello era stato allora spostato nella Sala delle Imprese, posta comunque nel medesimo Palazzo Schifanoia. Addirittura Medri fa stampare una cartolina della statuette dagli editori "Lunghini e Bianchini" (gli stessi della guida), che riporta l'altisonante iscrizione a Michelangelo, non incrinata da dubbio alcuno.

Da qualche anno, allorché il Museo Riminaldi è stato riallestito al pianterreno di Palazzo Bonacossi a Ferrara, la scultura fittile ha conosciuto una nuova visibilità, anche se la tiepida scheda di Curzietti – agli antipodi dall'entusiasmo, forse un po' campanilista, che pervadeva le citazioni di Medri "non l'ha granché valorizzata: ma forse la verità sta nel giusto mezzo

Un estremo ricordo: in una mattina piovosa del novembre 2012 mostrai l'opera ad Antonio Torresi, nel corso di una sua visita a Palazzo Bonacossi (a cui aveva donato il proprio archivio), chiedendogli un parere sulla datazione. L'amico propendeva per il XVI secolo e ricordò alcune terrecotte *manieriste* che aveva visto al Museo del Bargello, dal non dissimile taglio espressivo-formale nella modellazione: e quindi spiritosamente chiese a Giuseppe Muscardini (funzionario che ci accompagnava nella visita) se poteva ricevere in dono la bella statuette, in cambio del

proprio archivio. Altrettanto spiritosamente Beppe rispose: "Ben volentieri, preferisci che te la incarti o che la impacchetti?". Antonio disse allora: "Preferisco un pacco robusto, magari col *pluriball*, perché devo rientrare a Firenze in treno." E poi iniziammo a ridere di gusto, dirigendoci all'uscita del palazzo, verso il porta-ombrelli.

Fu quella la sua ultima visita a Ferrara...

Note

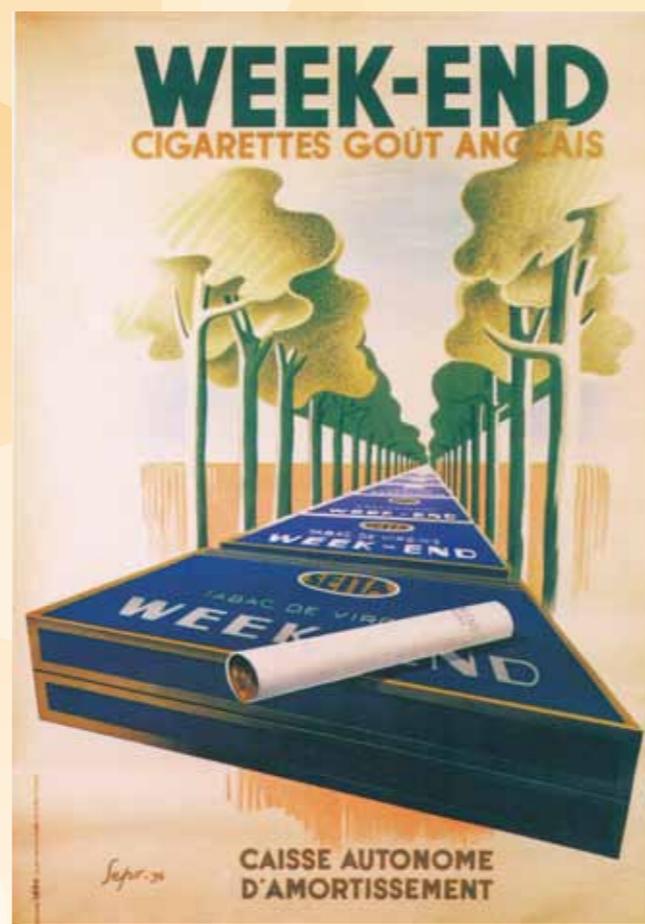
- (1) E. Bonatti, *Quadro biografico e documentario*, in "Museo Riminaldi", Roma, 2006, p. 104.
- (2) F. Cancellieri, *Lettera dell'abate Francesco Cancellieri al sig. canonico Domenico Moreni sopra la statua di Mosè del Buonarroti*, Roma, 1823, p. 25.
- (3) F. Franco, *Niccola Monti*, in "Dizionario Biografico degli Italiani", vol. 76, Roma, 2012, p. 281.
- (4) *Lettere pittoriche per le nozze di Federico Tonsoni ed Elena Giovannelli*, Firenze, 2010, pp. 27-30.
- (5) R. G., *Niccola Monti...*, in "Il volto di Michelangelo", Firenze, 2008, p. 50.
- (6) M. B. Guerrieri Borsoi, *Gli Strozzi a Roma – Mecenate e collezionisti nel Sei e Settecento*, Roma, 2004, pp. 56-58.
- (7) W. Angelini, *Cenni su Gian Maria Riminaldi e sull'enciclopedismo ferrarese del Settecento*, in "Gianfrancesco Malfatti nella cultura del suo tempo", Atti del Convegno, Ferrara, 1981, pp. 354-355.
- (8) A. Bargellesi-Severi, *Michelangelo a Ferrara*, in "Atti e Memorie Deputazione Provinciale Ferrarese di Storia Patria", s. III, vol. VI, 1967, p. 37.
- (9) L. E. Checchi, *Un "Mosè" inedito e un pentimento di Michelangiolo*, in "Commentari", a. IX, fasc. III, luglio-settembre 1958, pp. 162-170. Il modelletto pubblicato ha lo sguardo volto al cielo, facendo presumere al Checchi una sua esecuzione subito dopo la prima versione della statua, modificata assai presto da Buonarroti. Il "Mosè" Riminaldi è citato a p. 170, ma non è (prudentemente) datato in alcun modo.
- (10) G. Rivani, *Il Museo Archeologico di Ferrara*, Ferrara, 1892, p. 8.
- (11) *Documenti sulla quadreria Vendeghini-Baldi di Ferrara*, a cura di Lucio Scardino, Ferrara, 2008, p. 57.
- (12) G. Medri, *Ferrara brevemente illustrata nei suoi principali monumenti*, Ferrara, 1933, p. 208. Nell'edizione del 1953, p. 220.



SEPO: L'IMPORTANZA DELLA PUBBLICITÀ

di Gabriele Turola

I Pozzati rappresentano due generazioni di artisti: il comacchiese Mario, pittore legato a Valori Plastici e al Novecento, oltre che "affichiste" (in tale veste eseguì nel 1912-14 manifesti per il celebre attore comico Ettore Petrolini); suo figlio Concetto (bolognese d'adozione) tuttora vivente, esponente negli anni '60 di quella Nuova Figurazione che dialoga con la Pop Art americana e Severo, fratello di Mario, pittore, scultore, poeta ma soprattutto insuperabile cartellonista, omaggiato a Palazzo Bellini di Comacchio nel settembre-dicembre 2012 con una mostra curata da Giulia Ramponi e Laura Ruffoni in cui spiccano, oltre ai dipinti, gli storici manifesti. Severo Pozzati (Comacchio 1895 – Bologna 1983) frequenta l'Accademia di Belle Arti di Bologna. Scopre la grande pittura italiana del Tre Quattrocento in sintonia col movimento Valori Plastici. Nel 1914 partecipa presso l'Albergo Baglioni di Bologna insieme a Licini e Morandi, compagni di Accademia, a una collettiva, visitata da Marinetti, esponendo sculture che ricordano la lezione di Medardo Rosso.



Week-end cigarettes, Studio grafico Idea 1936 cm
145x100, Francia

Fra l'altro è scenografo e regista nel 1919 del film futurista "Fantasia Bianca", dato in prima al Teatro Costanzi di Roma con orchestra e coro diretto del Maestro Gui, opera satirica con protagonisti Pierrot e Colombina. Per motivi di famiglia Severo abbandona per due mesi la lavorazione del film, che viene rimaneggiato da Gui e Masi, quindi non lo riconosce come suo. Deluso dall'insuccesso della pellicola si affianca al fratello Mario lavorando per l'Agenzia di pubblicità Maga di Milano (agenzia per la quale anche Sironi produce manifesti). Nel frattempo le sculture di Severo rivelano senso di sintesi, gusto primitivista derivato da Arturo Martini mentre nei dipinti (figure e paesaggi) Carlo Ludovico Ragghianti individua l'influsso di Cézanne, l'eco dei puri volumi della fase precubista di Picasso e Braque. Tristan Tzara, leader del Dadaismo, in una lettera del 1917 si dichiara interessato ai lavori di Severo Pozzati e Filippo De Pisis. Bastano queste premesse per collocare il grande Comacchiese al centro delle Avanguardie europee.

Nel 1920 il Nostro si trasferisce a Parigi dove rimane per 37 anni, qui conosce la pittrice sintetista Suzanne Valadon, madre di Utrillo; entra nel gruppo "Les Italiens de Paris" insieme a Severini, i fratelli De Chirico, Campigli, De Pisis, Paresce, l'amico Mario Tozzi. Partecipa a mostre collettive di pittura ma accorgendosi che questa attività non risulta abbastanza redditizia si dedica alla grafica pubblicitaria. L'Agenzia Maga fondata a Milano dal bolognese Giuseppe Magagnoli ha trasferito la sua sede a Parigi proprio nel 1920. È un segno del destino.

Nel 1923 Severo, assunto dall'Agenzia Maga, adotta lo pseudonimo di Sepo firmando la sua prima affiche parigina: "Le clos du postillon", che reclamizza una marca di vini francesi, raffigurante un postiglione che schiocca la frusta nell'aria, metafora geniale del sommelier che fa schioccare la lingua per degustare un vino. In seguito Sepo lavora per altre Agenzie di Parigi e Ginevra. Abile nel gestire la propria celebrità riscuote successo a livello internazionale: nel 1925 riceve la medaglia d'oro per la grafica pubblicitaria alla Mostra Universale delle Arti Decorative di Parigi dove viene consacrato lo stile déco.

Nel 1927 il suo celeberrimo poster per il colletto da camicia Noveltex (dove appare un manichino dai riflessi metallici simile agli automi di Léger) è premiato come una delle più significative creazioni pubblicitarie alla Esposizione Internazionale di New York, mentre quello per le sardine in scatola Amieux del 1929 è così ammirato da Picasso che ne chiede una copia all'Autore.

Nel 1932 il Maestro comacchiese apre un'Agenzia in proprio a Parigi, lo Studio Idea. Nel 1941 sposa la francese Alphonsine, sua collaboratrice. Uno dopo l'altro Sepo crea i capolavori che costellano la sua brillante carriera di grafico distinguendosi per la sua vena arguta, vivacissima, abbracciando le Avanguardie con le quali entra in contatto a Parigi: stile fauve, déco, Cubismo, Futurismo, Surrealismo fino ad anticipare la Pop Art.

Nel 1957 ritorna in Italia, riprende a dipingere proiettando nei quadri la sua gloriosa esperienza di cartellonista, vuole dedicarsi alla pittura che considera un'attività più nobile, più alta di quella pubblicitaria. Ma si sbaglia.

Egli è entrato nella storia dell'arte proprio come cartellonista, il suo nome viene associato a quello dei più grandi Maestri in questo settore: il postimpressionista Toulouse-Lautrec; il nabi Bonnard; i liberty Cheret, Mucha, Dudovich; i déco Cappiello, Cassandre; i futuristi Depero, Bonetti; l'astrattista Moholy-Nagy; il costruttivista El-Lissitskij; il cinetico Munari.

La grande rivoluzione delle Avanguardie storiche consiste nell'aver abolito certe gerarchie, nell'aver attribuito importanza non solo alle immagini "alte", auliche (personaggi della mitologia e della storia, Santi ed eroi, paesaggi sublimi) ma altresì agli aspetti "bassi", popolari, come la pubblicità, il fumetto, i cartoni animati. Così vengono valorizzati gli oggetti di uso domestico. Sappiamo bene che le sedie di Gio Ponti e di Le Corbusier, le lampade di Tiffany e Gallé sono entrate nei Musei accanto a capolavori di pittura e scultura moderna.

Anche Magritte nel 1918-20 lavora per la pubblicità creando manifesti secondo un lessico déco e futurista. Pochi anni dopo diventa il grande Maestro del Surrealismo, conosciuto in tutto il mondo, continuando a dipingere con uno stile illustrativo, meticoloso "corretto e niente più", come afferma lui stesso: «Il mio modo di dipingere è del tutto banale e accademico, quello che conta nella pittura è ciò che si dice». Infatti pur conservando l'esattezza di un grafico pubblicitario riesce a esprimere idee profonde e un estro sovversivo creando scene inquietanti, magiche, ironiche, umoristiche che tuttora vengono copiate negli spot televisivi e nei manifesti. I cartelloni incollati lungo le



Old brandy Cavallino Rosso, 1953 cm 140x100, Italia

strade, ingigantiti nelle insegne di locali pubblici catturano le persone con i loro colori patinati, vivaci, con i messaggi ipnotici fino al punto che condizionano i gusti della gente e, quando non diventano nei loro esiti peggiori strumenti di persuasione occulta, formano il ricco patrimonio dell'immaginario collettivo, della cultura di massa. Un po' come gli affreschi religiosi che nel Medio Evo costituivano la "Bibbia dei poveri" in quanto alle molte persone allora analfabete offrivano la possibilità di conoscere attraverso le immagini le storie sacre senza bisogno di leggerle, ma osservandole. A livello di lettura antropologica anche l'arte antica serviva per celebrare, per reclamizzare le imprese di un principe, di un condottiero. Gli affreschi di Schifanoia possono venire anche letti come sublimi "manifesti" che fanno pubblicità allo sponsor, cioè al mecenate Borso d'Este, presentato come un divo, una star, circondato dalle stelle del firmamento e dagli dei dell'Olimpo. Naturalmente occorre precisare le dovute riserve, niente può far scendere dal loro piedistallo gli straordinari capolavori del passato. Tuttavia Cosmé Tura non ha disprezzato l'attività di designer decorando cassapanche, gonfaloni, coperte, finimenti per cavalli, scaldaletto. In tempi più recenti De Chirico, il "pictor optimus" non ha sdegnato di realizzare il manifesto per le automobili FIAT. Nella civiltà dei consumi i prodotti più umili come detersivi e tostapane, gli attori e le attrici del cinema e della televisione, i cantanti, i politici, gli stilisti e le modelle rispecchiano "i nuovi miti e i nuovi riti" della società contemporanea, come indica il titolo di un libro di Gillo Dorfles. Questo lo hanno capito i Pop artisti, cioè gli esponenti della cultura popolare, i quali cercano un legame con la comunicazione di massa, si ispirano al messaggio informativo, allo stile della grafica pubblicitaria, riproducono immagini del cinema, del fumetto, dei cartoni animati, della moda. Andy Warhol afferma che «fare pubblicità significa fare arte», così nelle sue opere propone quali moderni feticci bottiglie di Coca Cola, lattine di zuppa, scatole di detersivo. Non a caso Sepo, che è un vero precursore della Pop Art (infatti i suoi manifesti sono considerati opere d'arte molto attuali) nel suo libro del 1982 "Poesie, pensieri e disegni inediti" scrive: «È pittore chi sa impressionare gli uomini con i suoi divini feticci colorati». Ha compreso che gli oggetti del consumismo come le automobili, le televisioni, i computer sarebbero diventati moderni idoli, feticci appunto, adorati dagli utenti. Con la differenza che la grazia, il garbo, la fervida fantasia, l'adesione alle avanguardie del primo '900, lo stile fiabesco e raffinato, l'uso di colori armoniosi e di un disegno perfetto nel caso di Sepo ci assicurano come il cartellone pubblicitario, senza mai cadere nel kitsch, possa divenire esteticamente godibile, prezioso quanto un quadro di Schifano o di Dalì, quanto un fumetto di Jacovitti o di Hugo Pratt. Ad esempio il poster di Sepo dedicato alla "Caramella Venchi" del 1950, presenta una testa di pagliaccio dai colori squillanti, soggetto trattato da Andy Warhol una trentina di anni dopo. Il manifesto della "Cioccolata Talmone" del 1955 ricorda l'umorismo, lo stile fumettistico e grafico di certi artisti pop come Rosenquist, Lichtenstein, Wesselmann.



Cavallino meccanico, olio su tela cm 75x85

In molti manifesti Sepo sbizzarrisce la sua vena surreale, fiabesca: ecco così "Ravioli Buitoni" del 1954 dove compare una scatola di latta con la faccia vicina ai personaggi di Arcimboldo o alla "Barca Nina", disegnata da Antonio Rubino per il Corriere dei Piccoli negli anni '50. In "Week-End Cigarettes" del 1936 i pacchetti di sigarette allineati, fiancheggiati da alberi sulla loro misura, si trasformano in un viale in miniatura evocando il paese di Lilliput visitato da

Gulliver. Mentre invece "Old-Brandy Cavallino Rosso" del 1953, riconosciuto come un'icona della pubblicità, raffigurante un puledro rosso che saltella accanto a una bottiglia gigantesca, ci trasferisce nel paese di gulliveriana memoria chiamato Brobdingnag. Nell'affiche "Moutard Vert-Prè" del 1949, pubblicità per senape, il cartellonista comacchiese con la sua carcassa di bue rende omaggio ad Annibale Carracci, Rembrandt e Soutine, riallacciandosi alla tradizione della pittura aulica.

Sepo esegue manifesti che ci fanno sognare perché esprimono il talento e la carica fantastica di un grande artista il quale per una forma di "deformazione professionale" trasferisce il linguaggio pittorico nel mondo sfolgorante e variopinto della pubblicità proprio partendo da quei mitici Anni Venti o Anni ruggenti, epoca gloriosa contraddistinta da benessere diffuso, da gioia di vivere, da un fermento creativo incredibile che si è affermato soprattutto nella Ville Lumière raggiungendo esiti geniali. Insomma Sepo ci fa respirare quell'aria frizzante di Parigi, divenuta capitale dell'arte mondiale, dove ha vissuto a partire dal 1920 frequentando i protagonisti delle Avanguardie storiche, come Severini, De Chirico, Giacometti, Suzanne Valadon, la surrealista Leonor

Fini, Picasso, Braque, Cocteau oltre ai cartellonisti celebri come lui Cappiello e Cassandre. Gli stessi dipinti veri e propri, gli olii su tela di Sepo richiamano ora il futurismo di Carrà, ora il classicismo del Grande Metafisico, ora i volti femminili di Matisse, ora le atmosfere magiche di Picabia. L'amicizia e la stima ricevuta da questi Maestri, con i quali si è confrontato per sviluppare un suo linguaggio inconfondibile, raffinato e ironico, ci confermano come Sepo sia un cartellonista dal respiro internazionale che grazie ai manifesti brilla per sempre nel variopinto firmamento dell'arte.

Ringraziamo per la sua gentile
collaborazione Rosa Sabattini Guidi

Tutte le opere esposte al Palazzo Bellini provengono dalla donazione Sepo di cui è divenuto beneficiario il comune di Pieve di Cento. Amelia Pozzati, nipote di Sepo, ha lasciato al comune di Pieve di Cento nella seconda metà degli anni novanta manifesti, dipinti, sculture, disegni, grafiche che ha ereditato dallo zio, per un totale di 184 opere.

LE FREQUENTAZIONI ARTISTICHE FERRARESI DI JENŐ LÁNYI, GENERO DI THOMAS MANN

di Giuseppe Muscardini



Giovan Battista Crema, Ritratto di Giuseppe Agnelli, olio su tela, 1923
Ferrara, Biblioteca Comunale Ariostea, Sala Agnelli
(immagine tratta da *Giuseppe Agnelli. Restauro e arti figurative a Ferrara tra Ottocento e Novecento*, a cura di Carla Di Francesco e Lucio Scardino, Ferrara, Liberty house, 1991, p. 207)

Ritrovate a Ferrara due lettere autografe dello storico dell'arte Jenő Lányi, risalenti al 1928. Scrivendole, il giovane era del tutto ignaro della tragedia che si sarebbe consumata dodici anni più tardi nelle acque dell'Atlantico del Nord, quando i siluri dei sottomarini tedeschi (denominati U-Boot, Untersee boten) centrarono e affondarono la nave civile britannica City of Benares. A bordo, fra i molti passeggeri, vi era lo stesso Jenő Lányi con la moglie Monika, figlia del celebre Thomas Mann

Ritrovate a Ferrara due lettere autografe dello storico dell'arte Jenö Lányi, risalenti al 1928. Scrivendole, il giovane era del tutto ignaro della tragedia che si sarebbe consumata dodici anni più tardi nelle acque dell'Atlantico del Nord, quando i siluri dei sottomarini tedeschi (denominati *U-Boot*, *Untersee boten*) centrarono e affondarono la nave civile britannica *City of Benares*. A bordo, fra i molti passeggeri, vi era lo stesso Jenö Lányi con la moglie Monika, figlia del celebre Thomas Mann.

Quando Giuseppe Agnelli, nella sua funzione di Direttore della Biblioteca Civica di Ferrara ¹, in una giornata autunnale del 1928 ricevette da Monaco di Baviera la lettera di un ventiseienne che preparava la tesi di laurea, non c'erano ragioni per immaginare i curiosi intrecci di questa storia. E niente di fantasioso vi è nel racconto che segue, supportato dai documenti e da ricostruzioni del tutto veritiere che non lasciano spazio a dubbi di sorta sull'identità di quel giovane studente di nome Jenö Lányi. Ungherese di origine, israelita, iscritto ai corsi del Kunsthistorisches Institut dell'Università di Monaco, Jenö si rivolgeva a Giuseppe Agnelli per ottenere utili informazioni bibliografiche e archivistiche destinate a completare la sua tesi di laurea, incentrata sulla figura e l'opera dello scultore senese Jacopo della Quercia. Nello specifico richiedeva la trascrizione di un documento archivistico sull'attribuzione della Madonna in marmo, nota come *Madonna del pane* o *della Melagrana* ², conservata a Ferrara. Testualmente il giovane scriveva:

München 14. XI. 28

Egregio Signor Direttore!
Cittadella, L. N. nella sua "Notizie ecc. relative a Ferrara" Vol. I. P. 64 [Ferrara 1868] pubblicava il documento relativo alla Madonna di Jacopo della Quercia che si trova nel Duomo della vostra città. Ma non lo pubblicava integralmente, come anche lo fa il Supino nel suo volume "la scultura in Bologna nel secolo XV" [Bologna 1910]. Mi occorrerebbe il testo integro del documento rispettivo e La prego di procurarmi una copia verbale di questo documento, di cui d'altro non so l'indicazione archivistica (sic!) esattamente. Sto preparando una tesi (sic!) sul Quercia per l'Università di München e vorrei studiare a fondo la questione della statua che rappresenta la prima opera di Jacopo che sia documentata e datata. Se si occorrerebbero (sic!) alcuni (sic!) raccomandazioni, La prego di rivolgersi al Sig. Comm. Péleo Bacci, Soprintendente dei Monumenti a Toscana II, a Siena, che mi conosce bene e che pubblicherà nel prossimo fascicolo del suo periodico "La Balzana" un articolo di me sopra un disegno della Fonte Gaia che mi è riuscito di identificare. Essendo il caso molto urgente, la prego di farmi venire la pregata (sic!) copia quanto prima possibile! Le spese che ne risultarono (sic!) potrei rimandarvi contro rimborso oppure per un mandato postale. La ringrazio molto anticipatamente e La prego di gradire i miei saluti distintissimi.

Jenö Lányi
[di Budapest]

Indirizzo: München [Baviera] Von der Tannstraße, 22 ³

La risposta di Giuseppe Agnelli, sempre solerte nell'evadere le richieste che riceveva, non si fece attendere. Interpellato il personale preposto alle ricerche in servizio presso l'Archivio Capitolare di Ferrara, il 20 novembre scriveva a Jenö Lányi *di aver saputo che i libri della Fabbrica donde il Cittadella pare traesse la notizia, non esistono più.*

Il giovane Lányi, pur non dominando del tutto il nostro idioma, sapeva bene esprimere in italiano ciò che gli stava a cuore, e oltre a preoccuparsi nella prima lettera di fornire le sue referenze, nella seconda, datata 31 novembre, dimostrava di voler approfondire le ragioni della scomparsa dei documenti di cui era alla ricerca. Citando fonti ed autori con molta disinvoltura, menzionava in proposito Carl Cornelius, Adolfo Venturi e Marcantonio Guarini:

München 31. XI. 28
Von der Tannstraße, 22

Egregio Sig. Professore,
La ringrazio molto per la Sua gentilissima lettera e per le Sue fatiche.
Mi sarebbe in gran imbarazzo il fatto che un controllo del documento relativo alla Madonna di Quercia oramai non sia possibile. Molti storici d'arte, come Lei forse lo saprà, hanno messo in dubbio la Madonna di Ferrara come opera di Jacopo della Quercia. Ci sono certi particolari della figura che fanno veramente difficile stilisticamente d'identificarla come opera autentica dello (sic!) sommo scultore senese. Ma l'esistenza del documento non ne lasciava nessun dubbio. Mi farebbe, Signor Professore, un gran piacere scrivendomi in quali circostanze siano perduti i libri della Fabbrica? Sono stati bruciati oppure rubati ecc.? Il Venturi nella sua Storia d'arte, come anche il Cornelius, il biografo importantissimo del Quercia, citano il Guarini, Compendio storico sull'origine delle chiese ecc. di Ferrara, Ferrara 1621, per attestare l'antica tradizione che denomina Quercia come l'autore della Madonna, ma io dopo aver fatto la lettura più esatta del libro di Guarini non ho potuto ritrovare nel testo questa versione, così mi pare che gli autori citati sbagliarono. Come Lei vede, la fortuna letteraria di questa figura è assai mal fortunata! Adesso ci manca anche l'ultimo argomento che avrebbe rappresentato il documento se fosse stato ritrovabile.

La prego scusarmi per le mie domande e sono sempre alla Sua disposizione se rioccorrerebbe (sic!) qualche cosa.

Con stima

Jenö Lányi ⁴

Quello che divenne un accreditato studioso di Jacopo della Quercia, all'epoca era un giovane ben determinato e con le carte in regola per imporsi e ricavare dal suo impegno, svolto con rigore e diligenza, i vantaggi del caso. E così di fatto avvenne. Incrociate le informazioni con la produzione saggistica del mittente, apprendiamo che lo storico dell'arte non solo fu autore



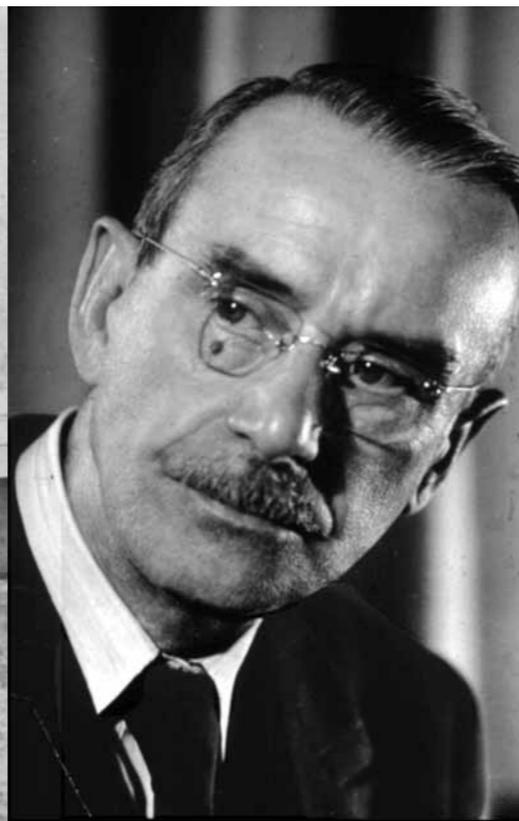
di qualificati contributi su Jacopo della Quercia, ma che al suo attivo si registrano saggi su Donatello e sulla scultura italiana del Quattrocento. Su Jacopo della Quercia pubblicò nel 1930 un ampio saggio dal titolo *Quercia Studien, mit 16 Abbildungen auf 7 Tafeln* nella prestigiosa rivista berlinese «Jahrbuch für Kunstwissenschaft» diretta da Ernst Gall⁵, noto storico dell'arte ritratto in un'immagine fotografica del 1936 insieme ad Adolf Hitler e ad Albert Speer sul cantiere della nascente *Haus der Deutschen Kunst* di Monaco di Baviera⁶.

E fin qui nulla di straordinario, se si eccettua la perseveranza del giovane nel coltivare i propri interessi culturali, approdati in seguito ad esiti felici. Ma questa storia si fa particolarmente interessante seguendo il giovane nelle sue tappe: lasciato l'ambiente universitario di Monaco di Baviera, si recò in Italia per proseguire a Firenze gli studi di storia dell'arte. Qui nel 1934 conobbe una donna ventiquattrenne dal cognome importante: Monika Mann, nata a Monaco di Baviera il 7 giugno 1910, figlia di Katja Mielein Pringsheime e del celebre Thomas Mann, l'autore de *I Buddenbrock*, che proprio nei mesi in cui Jenö Lányi stilava le lettere dirette a Giuseppe Agnelli, riceveva la notizia dell'assegnazione del Premio Nobel per la Letteratura. I due si unirono in una tenera relazione sentimentale, di lì a poco funestata dagli eventi politici

italiani e dalle infami Leggi razziali emanate nel 1938, costringendoli a fuggire in Inghilterra dove nel 1939 formalizzarono la loro unione con il matrimonio. Jenö Lányi divenne così il genero di Thomas Mann, come genero dello scrittore divenne nello stesso anno il giornalista e critico letterario italiano Giuseppe Antonio Borgese, per aver sposato in seconde nozze Elisabeth Veronika Mann, sorella di Monika. Eppure, come nei densi capitoli della saga familiare de *I Buddenbrock*, dove gli eventi si succedono ineluttabili, questa storia da *interessante* si permuta in tragica. Imbarcati a Liverpool nel settembre del 1940 sulla nave inglese *City of Benares*, Jenö e Monika decisero di raggiungere il Canada rifiutando la follia della guerra e della discriminazione, seguendo così le orme di Thomas Mann che aveva lasciato la Germania subito dopo la presa del potere di Adolf Hitler per trasferirsi nel settembre del 1933 sul lago di Zurigo, e nel 1938 negli Stati Uniti. Ma durante il viaggio in mare la *City of Benares* fu silurata dai sommergibili tedeschi *U-Boot*, che affondarono la nave con il suo carico di passeggeri. Nella disperata situazione, mentre tutto rapidamente s'inabissava, Monika vide il marito annegare, trascinato in basso dai gorgi. Più tardi racconterà nel suo libro di memorie *Passato e presente*⁷, di aver udito nitidamente la voce del marito chiamarla per tre volte. Il famoso storico dell'arte



Monaco di Baviera, Prinzregentenstraße, 21 marzo 1936
Ernst Gall, Adolf Hitler e Albert Speer visitano il cantiere della *Haus der Deutschen Kunst di Monaco*
Deutsches Bundesarchiv, Bild 183-H29050



Ritratto fotografico di Thomas Mann, 1923
http://www.libraries.uc.edu/libraries/arb/ger_american/exhibits/pages/t_mann.html



Monika Mann a Sanary-sur-Mer, Francia, estate 1933, qualche mese prima di conoscere Jenö Lányi
<http://www.br.de/themen/kultur/inhalt/literatur/monika-mann102.html>



Miklós Boskovits, scomparso poco più di un anno fa, narrava un fatto commovente sulla morte del connazionale: quando la nave fu silurata, la coppia tentò di raggiungere le scialuppe di salvataggio, ma Jenö aveva con sé un bagaglio ingombrante, all'interno del quale conservava immagini e testi di uno studio sulla scultura del Rinascimento. Impossibilitato per questo motivo a mettersi in salvo, riuscì tuttavia a preservare dalle acque le sue carte e le fotografie, che nel 1957, a diciassette anni dalla morte, furono pubblicate in un pregevole volume dal titolo *The sculpture of Donatello, by H. W. Janson, incorporating the notes and photographs of the late Jenö Lányi*⁸. Un fatto curioso, stabilito dal *Caso cieco*: nello stesso 1940, cinque mesi prima della sventurata fine di Jenö Lányi in alto mare, a Ferrara si era spento l'ottantaquattrenne Giuseppe Agnelli, destinatario delle lettere qui pubblicate.

NOTE

(Endnotes)

- 1 Sulla figura e l'opera di Giuseppe Agnelli, allievo di Giosue Carducci ed autorevole esponente della cultura ferrarese, si rimanda all'articolo pubblicato da chi scrive su questa rivista, intitolato *Due lettere inedite di Giuseppe Agnelli*, ne «La Pianura», 2, 2006, pp. 52-55, nota 9.
- 2 La Madonna oggi è conservata presso il Museo della Cattedrale di Ferrara, collocata in posizione felice per poter essere ammirata in tutta la sua bellezza, consentendo al visitatore di disporsi anche sul retro del gruppo marmoreo per poterne apprezzare la fattura e l'ottima resa. Cfr. in proposito la scheda redatta da B. GIOVANNUCCI VIGI in *Museo della Cattedrale di Ferrara*, catalogo generale a cura di Berenice Giovannucci Vigi e Giovanni Sassu, Ferrara, Edisai, 2010, pp. 95-96.
- 3 Lettera del 14 novembre 1928 indirizzata a Giuseppe Agnelli, Ferrara, Biblioteca Comunale Ariostea, Carteggio Agnelli, Busta L.
- 4 Lettera del 31 novembre 1928 indirizzata a Giuseppe Agnelli, Ferrara, Biblioteca Comunale Ariostea, Carteggio Agnelli, Busta L.
- 5 J. LÁNYI, *Quercia Studien, mit 16 Abbildungen auf 7 Tafeln*, in «Jahrbuch für Kunstwissenschaft», 23, 1930, pp. 25-63.
- 6 La fotografia, scattata il 21 marzo 1936 a Monaco di Baviera in Prinzregentenstraße, ritrae Ernst Gall, Adolf Hitler e Albert Speer in visita al cantiere della *Haus der Deutschen Kunst* di Monaco. L'immagine è conservata presso il Deutsches Bundesarchiv a Koblenz, con segnatrice Bild 183-H29050.
- 7 M. MANN, *Vergangenes und Gegenwärtiges*, München, Kindler Verlag, 1956.
- 8 *The sculpture of Donatello, by H. W. Janson, incorporating the notes and photographs of the late Jenö Lányi*, Princeton University Press, 1957.

Roman Bilinski, Ritratto di Monika Mann, acquerello, 1953
http://www.geneall.net/D/per_page.php?id=526112

DAL FARE AL DIRE, OVVERO QUANDO LA PAROLA SULL'IMMAGINE NON FORNISCE RISPOSTE, MA INVITA A PORSI DOMANDE

di Lucia Boni

Sono ragionamenti e pensieri che accompagnano il riordino e l'archiviazione dei documenti della Galleria del Carbone, attiva dal Marzo del 2000 e che ora compie tredici anni di vita. La sua storia è ancora breve, è solo adolescente, a voler misurare in termini di vita d'uomo e di donna, ma di esperienza, senza presunzione, se ne è fatta in questo spazio, a porta aperta tutto l'anno, al numero 18/a dell'omonima strada acciottolata, di un angolo suggestivo della città. Da questo speciale punto di vista, in faccia al prospetto della ex Chiesa di San Giacomo, abbiamo seguito per tredici volte, il passare di cieli e segni delle quattro stagioni.

La ruvidità del muro di mattoni ne raccoglie le tracce: infuocati dalla speciale luce di certe ore, che i ferraresi di città ben conoscono, severi nello stagliarsi della sagoma scura, ma ancora calda di sole, sul cielo della notte. E noi ogni volta a guardare il rapporto tra l'aria e la terra, tra gli azzurri e i rossi, aspettando quella sera in cui la luna sosta proprio sulla cuspide, inondando di luce verticale la superficie resa scabra dal tempo e che ne enfatizza i rilievi, nel contrasto di ombre profonde e misteriose.

Riprendiamo il filo di un discorso iniziato con l'articolo sul n. 3, anno 2012, de "La Pianura". Il tema: la parola in rapporto all'opera, sul parlare di ciò che gli artisti hanno fatto.

"Dall'immagine alla voce ...", ritornando alla citazione di Antonio Tabucchi, la forma provoca la scrittura e la conduce altrove in legami sempre nuovi.

Riascoltando i "discorsi di presentazione" alle mostre nella Galleria del Carbone a Ferrara, dalle diverse voci, appaiono modi e nodi tra parole che ricorrono, e stabilizzano contatti e sicurezze, e parole che si abbandonano rincorrendo l'immaginazione che va oltre l'immagine.

Il parlare di un'opera, si diceva nel precedente articolo, aggiunge qualcosa all'opera stessa, per la sua comprensione?

Il *dire* è un fatto a sé stante.

Il *fare* è altro ed ha già un suo proprio linguaggio.

Parliamo di "accostamento della parola al fatto, anzi di un fluttuante ascolto tra immagine - forma dell'opera e suono - senso della parola con le sue evocazioni.

La parola può dar conto non tanto di ciò che è *fatto* quanto dell'*atto* artistico. Non si tratta di spiegare. La parola, si diceva già a proposito della *poesia visiva*, non deve circoscrivere, anzi serve per aprire, allargare i margini della forma per suggerire altri autonomi pensieri. In questo ambito la parola non fornisce risposte, ma deve aiutare a porre domande.

Facilissimo quindi rintracciare il "tema" di un filone di mostre che, al vaglio della nostra documentazione, si presenti in modo ricorrente: la "terracotta".

Terracotta è un materiale ma non solo, può essere anche un ideale.

In questo stupendo teatro nel quale l'argilla si ripropone ad ogni sguardo, l'atto dell'artista che plasma esprime un pensiero - terracotta. Ogni artista lo modula e declina diversamente, antepoendo la terra - creta - cotta al pensiero, oppure l'incontrario.

A partire da queste variabili e da altre possibili, nel febbraio - marzo 2012, sono stati messi a confronto tre scultori ferraresi: Maurizio Bonora, Gianni Guidi, Sergio Zanni, attraverso un tuor (de force) che ha portato al "Carbone" opere in terracotta, anche di grandi dimensioni, ad un ritmo di avvicendamento settimanale. Il confronto si è svolto anche con il pubblico catturato dall'incalzare delle proposte.

Questa iniziativa fa parte ormai di un filone che il Direttore Artistico Paolo Volta, ha voluto chiamare "Incontri d'Autore", sul tema delle tecniche, così come su fatti formali o di pensiero.



Il progetto è di incontri tra artisti, ma anche con il pubblico, con intenzione esplicativa e di coinvolgimento sul metodo, la ricerca artistica, il processo creativo di ciascun autore, rinvigorendo la conoscenza e la possibilità di giudizio.

Partiamo dal concetto che all'osservatore, arriva l'opera già, per così dire, confezionata, poco in genere viene detto sull'impegno del fare di un artista al confronto con un materiale, in questo caso l'argilla.

La parola, per tornare all'antefatto sul "dire e sul "fare", serve solo per dare spiegazioni e quindi irrigidire l'emozione dell'arte in un processo logico?

Al contrario, la parola ha rivelato molto altro nei pomeriggi in Galleria. I tre scultori, in modo ritroso o laconico, all'inizio, poi più esplicito, hanno generosamente reso partecipi i presenti di aspetti tecnici, materiali, azioni che governano e declinano diversamente il contenuto del loro pensiero, materia prima, perché arrivi il messaggio e l'emozione. La parola, anche in altra forma dal canto suo, ha fatto breccia per entrare nel "cosa" e nel "come" dell'esperienza artistica e del fare creativo.

*"Ho un elenco di domande
a cui ormai non otterrò risposta,
poiché o sono premature,
o non farò in tempo a comprenderle.
L'elenco delle domande è lungo
tocca questioni più o meno importanti (...).
Cos'era reale
e cosa sembrava esserlo appena ..."*

Incalzati dall'Elenco di Wislawa Szymborska vengono domande e pensieri, pertinenti o divergenti, a raffica:

la realtà delle cose è la realtà delle forme o la realtà dei pensieri?

Ho un elenco di domande sulla scultura di terra:

la terracotta narra e racconta il vero o sono soltanto storie?

ed è una soltanto, oppure assume tante sembianze?

(Tante sicuro, ma di certo almeno tre).

quanto ti può bastare la dimensione possibile della terracotta per il tuo racconto?

quanto desideri che la scultura sia quella che si diceva:

quella di fronte alla quale ci si sente piccoli,

o addirittura esclusi per la sua dimensione?

quanto vorresti invece fosse inclusiva, tanto da poterne condividere lo spazio come spettatori?

La terracotta è uno spazio ambiguo mutante, che ad ogni passaggio di stato cambia, dal modellato grossolano fino al cesello

e ancora: quanto ti basta come opera finita e quanto invece pensi che essendo povera, in fondo è solo terra, debba essere trasformata in un materiale più nobile?

I problemi eventuali della materia e gli intoppi di temperature e forni, sono un limite, per il racconto dei tuoi temi o stimolo a trovare soluzioni formali?

Come nell'articolo del numero precedente, ho voluto inserire i brani completi di presentazione di due mostre, sul tema dell'argilla.

Si tratta di un pezzo di Franco Patrino, scritto per la mostra "Terre d'Italia" di Giovanni Cimatti, ospite al "Carbone" nell'aprile del 2000 e di un pezzo di Giorgio Chiappini, scritto per la personale di Adriana Mastellari, dal titolo "Terre dello spirito".

Vuole essere un omaggio ed un emozionato ricordo, per ambedue che ci hanno, con la loro stima, incoraggiato a proseguire nel nostro impegno.

Proprio perché abbiamo parlato di scultura e di scultura che parla alla pelle e la fa vibrare, senza l'enfasi che frena le emozioni, preferisco finire con la poesia, lontanissima dall'enfasi, di Wislawa Szymborska "Ad alcuni piace la poesia",

Mi permetto di pensarla anche parafrasata "ad alcuni piace la scultura".

"Ad alcuni –

Cioè non a tutti.

E neppure alla maggioranza, ma alla minoranza.

Senza contare le scuole, dove è un obbligo,

e i poeti stessi,

ce ne saranno forse due su mille.

Piace –

Ma piace anche la pasta in brodo,

piacciono i complimenti e il colore azzurro,

piace una vecchia sciarpa,

piace averla vinta,

piace accarezzare un cane.

La poesia –

Ma che cos'è mai la poesia?

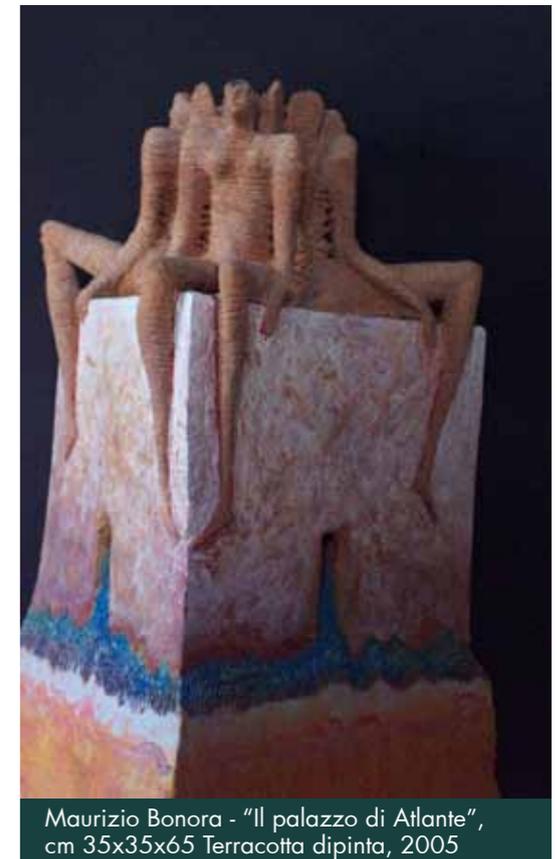
Più di una risposta incerta

è già stata data in proposito.

*Ma io non lo so, non lo so e mi aggrappo a questo
come alla salvezza di un corrimano."*

(Tratto da La fine e l'inizio, Scheiwiller editrice, Milano 1997. Traduzione di Pietro Marchesani.)

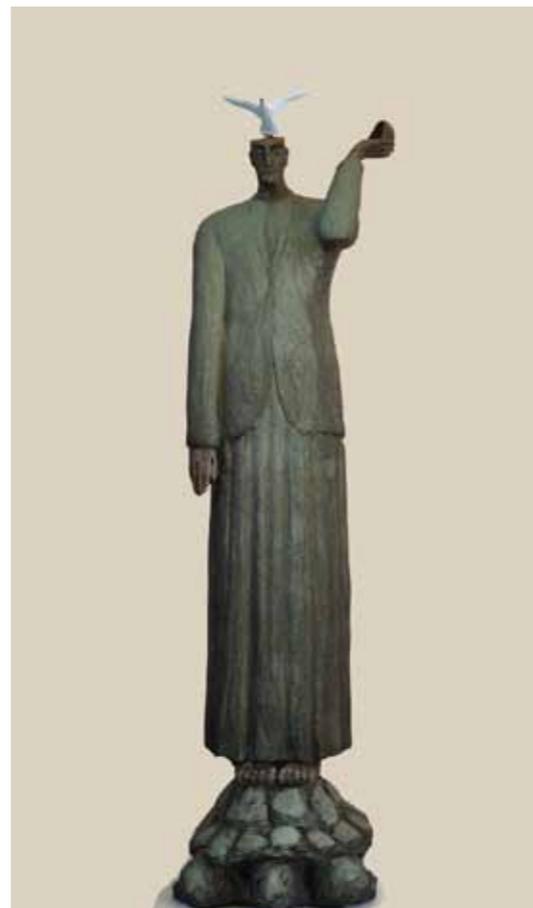
Alle nostre risposte incerte e al desiderio di ritornarci sopra per trovare nuove spiegazioni, mi aggrappo anch'io, come alla salvezza di un corrimano.



Maurizio Bonora - "Il palazzo di Atlante",
cm 35x35x65 Terracotta dipinta, 2005



Gianni Guidi - Lo SFERO 2008, h67cm, terracotta refrattaria



Sergio Zani - L'ultima idea-2011, cm.68x20x20, terracotta colorata

Le Terre dello Spirito

Quando la terra cesserà di rappresentare un mistero, nella varietà che ne fa pianeta, madre, patria, casa, nutrimento, identità, materia, le sculture di Adriana Mastellari saranno ancora lì a raccontarcene il segreto.

Consapevoli e, specie in questi tempi, convinti che un simile appuntamento non apparterrà nè al nostro nè ad altri destini futuri, siamo ora qui, nell'occasione di questa mostra personale, a metterci, comunque, di fronte o ad aggirarci intorno a queste terre 'inventate' di Adriana, lad-dove si attribuisca il senso etimologico ad un verbo che, dal latino, significa 'trovare'.

A "Terre Inventate" avevamo pensato anche come titolo di questa rassegna con tentazione antologica che, pure, nell'abbraccio dell'ultimo decennio di produzione plastica e grafica dell'artista, bene ne illumina il complessivo percorso. E ad inventare-trovare sempre immaginiamo, come vedendola, Adriana Mastellari, quasi quella terra che tanto la interessa e la 'prende' ("amo la porosità della creta", come afferma, è insieme atto di fede, base progettuale e

necessità fisica) fosse sempre mezzo e traguardo della ricerca. In una coesistenza e consanguineità non ulteriormente indagabili.

Poi, ripercorrendo con recente ricordo i tragitti compiuti nel suo studio, per la 'prima visione' di gran parte dei lavori destinati alla mostra, siamo giunti alla soluzione che trovate appena sopra queste righe.

Allora le Terre dello Spirito raccolgono ragione nelle forme, nei colori, nei volumi, nelle superfici dei lavori esposti. E la nuova formulazione, per queste che sono semplici tracce induttive, pare più 'vestibile', ad esempio, per i paesaggi e le loro ascensioni e per i duetti o gli 'a solo' delle loro gibbosità. Non paga di erigere queste sue emergenze in cui le architetture possono essere indistintamente di muri e di alberi, l'artista ne addormenta, improvvisamente, i contorni nel corpo di un gatto raggomitato oppure, sempre a vantaggio del felino, vi ritaglia una nicchia abitabile. Pure, la terra dello spirito è anche spirito della terra. E allora ecco le superfici scabrose, finemente unghiate, dentellate, increspate, trafitte, scavate che sono inedita naturalità decorativa, segno della materia sulla materia.

Come è anche vero per i lavori grafici in cui si avverte la fatica 'calcografica' dell'artefice, l'oggettivazione del colore stesso attraverso le peste delle mani, i raschiamenti, le pressioni, i ritorni. Ma ecco che dalla fatica medesima nasce la libertà. Sboccia, impetuoso, il vento.

Così i dinamici angeli di Adriana si spericolano per chissà dove, felicemente 'ferrati' dai pattini lineari, e gli stessi paesaggi si preparano a fuggire e a girovagare senza confini grazie alle ruote che sono spuntate ai loro piedi. Ci sono poi i riflessi dei paesaggi nell'acqua che l'invenzione plastica 'ribalta' quasi fossero arcobaleni, le mezzelune delle formelle che a loro volta insistono su questa doppia polarità, le novità del colore ("la voglia di dipingere" di Adriana, nelle sue parole) che hanno prodotto, tra molto altro, un possente albero blu-notte.

C'è, in scultura come in grafica, il riscatto della fatica. Il suo senso.

Osservarlo, è un piacere. Apprenderlo, un'autentica gioia.

Ferrara Marzo 2002
Giorgio Chiappini

[In occasione della personale di Adriana Mastellari alla Galleria del Carbone]



Adriana Mastellari - Alberi al vento, 2001, terracotta-60x30x42

È possibile ascoltare la materia?

Il grande teologo H.U. Von Balthasar in una preziosa ricognizione sul vedere, ascoltare e leggere nell'universo ermeneutico medievale, sostiene una teoria che oggi è diventata palese: la sinestesia nella e della percezione pur accentuando la singola attività dei sensi, è ricca, è unitaria di molteplici intersezioni.

Allora, termini come "musicalità" di una forma recepita in tutta la sua concreta presenza fisica non appaiono romanticamente inutili o puramente allusivi.

Certo, chi modella trasformando la creta per glorificarla nello splendore della ceramica, pone in atto, spesso consapevolmente, un processo che *rileva e rivela*.

Rileva ciò che plasma e, interpretandolo con la costante sentire neoplatonico di un sentire neoplatonico ormai scritto nel cuore, rivela sembianze non immediatamente percepibili, ma che la vigile coscienza dell'intuizione formante sembra da tempo conoscere.

Giovanni Cimatti è immerso nello stupore di questa polarità, quasi a voler dimostrare la tesi aristotelica per la quale l'imitazione della natura non è tanto una dettagliata descrizione referenziale dei dati esterni, ma un agire allo stesso modo dell'organico e dell'inorganico. Lo stupore è costante, perché le forme sono polivalenti, prismatiche e per dirla con Pereyson, aperte all'infinito delle interpretazioni. Stupore di chi rileva svelando ma pure del "lettore" implicito ed esplicito che è invitato ad entrare nel pellegrinaggio della forma in continuo sviluppo.

Cimatti non teme i costanti passaggi, ma osa continuamente nuove situazioni plastiche e luminose, quasi a convincersi e convincerci che la novità è nella cosa e che la sua mano la mette semplicemente in scena.

Dalle stesure uniformi con leggerissime accentuazioni grafiche, all'autoluminosità di raggiere che raggiungono lo splendore della roccia consumata dal tempo.

Anche chi guarda partecipa e quasi vuole penetrare, con sinestetica voracità, nella sinuosità di una materia sottratta all'apparente inerzia dell'immobilità.

Il colore insinua la luce ma, al tempo stesso, ne è riverbero, come nell'immersione virtuale di un fondo marino, vissuto nell'assenza del rumore esterno; perciò capace di recepire musicalità nascoste ma non misteriose.

"Mistero" per la mitologia è l'inaccessibile; nella visione ebraico cristiana è ciò che non si conosceva ma che ora è svelato.

Come nelle ceramiche di Cimatti, appunto.

Franco Patruno

Ferrara Aprile 2000

[In occasione della personale di Giovanni Cimatti alla Galleria del Carbone]



Giovanni Cimatti - Alomi - terracotta a raku dolce cm. 60 x 50 x 12



SILVAN GASTONE GHIGI

Memorie per un arricchimento della biografia del pittore e dell'uomo

di Galeazzo Giuliani

Quarant'anni fa, il 20 febbraio 1973, alle ore quattro del mattino, sulla Statale Adriatica n°16, un tragico incidente stroncava la vita del pittore Silvan Gastone Ghigi, noto come Silvan, perché solito firmare le proprie opere col primo nome di battesimo. Di lì a un mese, avrebbe compiuto quarantacinque anni, era nato il 18 aprile 1928 a Venezia. Aveva circa sette anni quando la madre, Maria Accorsi si trasferì a Ferrara, dove il giovane poté frequentare la Scuola Elementare "Mario Poledrelli". In seguito, per seguire la vocazione alla pittura, che aveva manifestato fin da piccolo, s'iscrisse alla Scuola d'Arte "Dosso Dossi", dove studiò sotto la guida di sapienti maestri, Nemesio Orsatti, Gino Marzocchi e Giuseppe Virgili. Interruppe gli studi nel 1940 a causa dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale. Soltanto al termine del conflitto poté riprendere gli studi di pittura a Venezia presso il Liceo Artistico. Nella città lagunare conobbe l'ultra cinquantenne Filippo de Pisis e ne frequentò lo studio, facendo propria quella pennellata stenografica che è la caratteristica più evidente del suo stile, dal quale lentamente ma progressivamente si allontanerà, sostituendola con pennellate più distese, meno frantumate, che lo differenzieranno dal Maestro senza per questo rinnegarlo. Un giorno, per mostrarmi come dipingeva De Pisis, e come da lui si differenziasse, dipinse la chiesa veneziana di Santa Maria della Salute, opera che ancor oggi potrebbe confondere un esperto, se non recasse la sua inconfondibile firma.

Vivere di sola pittura fu un'impresa ardua ma, proprio come oggi, negli anni Cinquanta e nei successivi, affidare la sopravvivenza alla propria arte richiedeva grande determinazione e fiducia in se stessi. E questi erano i suoi punti forza. Una sola volta lo sentii lamentarsi della scelta alla quale si era votato, ma non veniva certamente dalla pittura il suo *mal di vivere*. Profonde crisi esistenziali lo coglievano quasi ciclicamente, e allora si chiudeva nello studiolo ricavato nello scantinato dell'ultima abitazione presso l'Acquedotto di XXIV maggio, vi rimaneva per giorni interi, rifiutando di aprire anche alla madre che, preoccupata, più di una volta mi telefonò perché andassi a parlargli, lo convincessi a cessare l'isolamento e riprendere così a nutrirsi.



Canzone alla luna

Non mi confidò mai le reali cause di quei momenti di depressione, probabilmente dovuti a una serie di concause, tra le quali una vita disordinata e la mancanza di un affetto duraturo e profondo, che non riuscì mai a trovare.

So che a me apriva la porta e accettava di conversare, per poi desistere dalla clausura. Seppure lentamente, raggiunse un certo successo economico.

A cavaliere tra gli anni Cinquanta a Sessanta, insieme alla pittura da cavalletto, Silvan si dedicò alla

creazione di bassorilievi decorativi in scagliola commissionatigli da privati o commercianti per abitazioni, bar, negozi, sale da ballo, e ristoranti non solo della città, ma anche del forese.

Come dimenticare le fantasiose silhouettes dei coloratissimi pannelli che popolavano i bar *Astra*, *Venezia*, *Galletto*, *Olimpico*, oppure la *Sala Biliardi* di via Saraceno e Torrefazione La Brasiliana. Gli amanti del ballo che calcavano le piste del *Dancing Arlecchino* e della *Sala Volta* di San Bartolomeo in Bosco non possono averle dimenticate. Quest'ultima sala, seppure trasformata in supermercato, conserva ancora pannelli a soggetto carnevalesco, molti dei quali probabilmente occultati da un moderno controsoffitto.

Ricordarlo al cadere del quarantesimo anno dalla morte, è occasione per arricchire la memoria con il racconto affettuoso di un'amicizia basata sulla stima reciproca, sentimento che, seppure unilateralmente, perdura ancor oggi, carico di amarezza sublimata dal trascorrere del tempo.

Credo che rendere noti alcuni momenti della sua breve esistenza di cui sono stato testimone, servirà a mettere in luce alcuni aspetti della vita di questo sottovalutato artista dall'animo gentile, a suo tempo vittima di una diffusa incomprendenza, vuoi per la sua arte, spesso accusata di essere una pedissequa imitazione di quella del suo più famoso maestro, vuoi per la naturale diversità ferocemente condannata dall'ottusa moralità corrente.

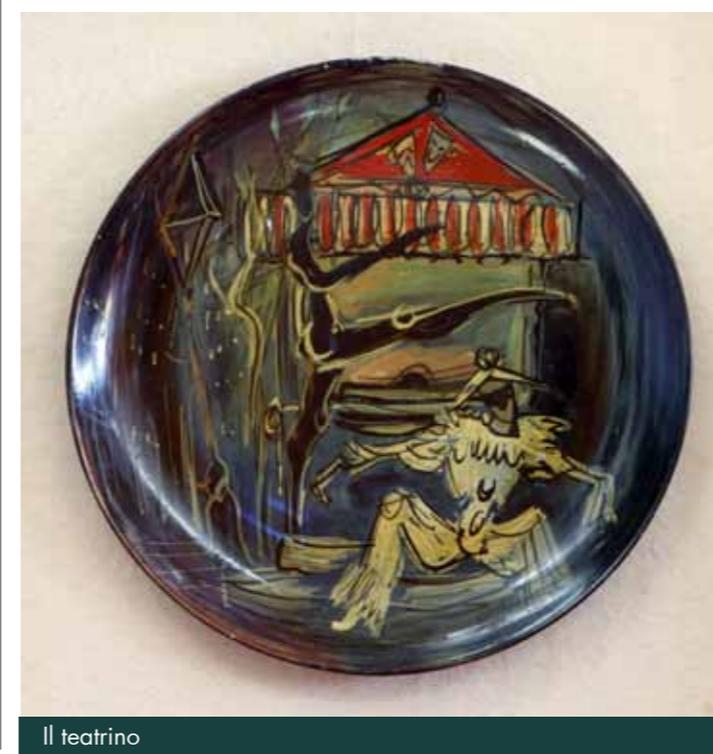
Dai primi anni Sessanta, reduce dall'esperienza parigina, che lo aveva tenuto lontano da Ferrara per circa sette anni, Silvan iniziò a frequentare la mia casa natale di Via Coperta, 59.

Egli risiedeva con la madre in Via Ghisiglieri, 16. Durante il soggiorno nella capitale, tutto preso dal fuoco sacro della pittura, pur avendo appreso la lingua francese parlata, Silvan non si era preoccupato di imparare a scriverla per cui, tornato in Italia, si era rivolto a mio padre, Antonio, maestro di scuola elementare, affinché rispondesse per lui ad alcune lettere che gli inviava a stretto giro di posta un'amica parigina, una giovane donna, perdutoamente innamorata di lui.

Silvan e mio padre si erano conosciuti come si conoscono tutti i ferraresi che abitualmente stazionavano nelle notti estive e, perché no anche nelle sere



Carnevale



Il teatrino

Silvan e mio padre si erano conosciuti come si conoscono tutti i ferraresi che abitualmente stazionavano nelle notti estive e, perché no anche nelle sere

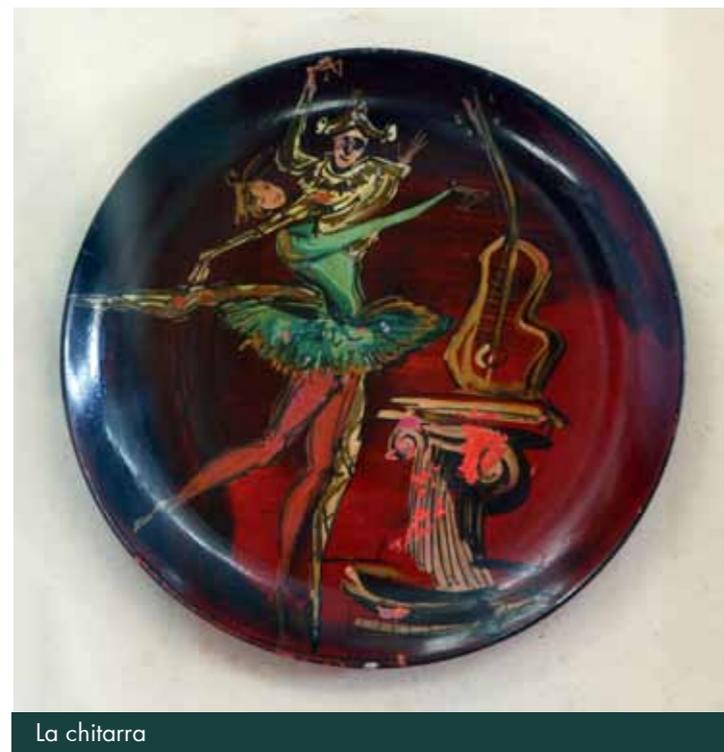
Silvan e mio padre si erano conosciuti come si conoscono tutti i ferraresi che abitualmente stazionavano nelle notti estive e, perché no anche nelle sere

Silvan e mio padre si erano conosciuti come si conoscono tutti i ferraresi che abitualmente stazionavano nelle notti estive e, perché no anche nelle sere

invernali, sia all'Angolo dei Quattro Esse, che davanti alla Cartolibreria Sociale di fronte a un muto Savonarola, oppure ai tavoli della Birreria Pedavena, che ancor oggi si apre alle spalle dello sfortunato predicatore ferrarese.

Conoscemmo la giovane e bellissima corrispondente parigina dopo alcuni mesi di versioni e traduzioni, perché venne a raggiungerlo a Ferrara in una calda giornata estiva, disposta a trasferirsi nella città estense pur di vivergli accanto, disperata perché l'artista, col quale aveva intrecciato una storia d'amore, non voleva o non poteva dare inizio a una relazione eterosessuale duratura.

Dopo alcuni giorni, costretta a rinunciare al sogno di un legame che a Silvan non interessava più, la giovane ripartì per Parigi, dove il pittore non poteva ritornare, perché aveva scelto di rimanere a Ferrara per restare accanto alla madre, ma anche perché si sentiva profondamente radicato a un mercato in cui si stava faticosamente inserendo.



La chitarra

Più che vendere, *svendeva* a una cerchia di persone fiduciose in una futura promettente affermazione dell'artista, e perciò azzardavano l'investimento di poche migliaia di lire, certi di fare un buon affare.

Silvan veniva quasi quotidianamente a dipingere insieme a mio padre, che alternava alla pittura, praticata nei mesi estivi perché luminosi, la creazione invernale di modelli di navi antiche.

Una volta in segno di riconoscenza amicizia propose di fare il ritratto di mia madre. Trascorreva spesso le serate in casa mia, conversando, fumando e sorseggiando qualche bicchiere di vino che, in quel periodo di grande

indigenza economica, non poteva permettersi.

Nacque così il *Ritratto di Luisa*, nel quale riuscì veramente a cogliere l'essenza della sua personalità. Si tratta di un ritratto su cartone, abbozzato velocemente in una sera d'inverno del 1964, un giovedì in cui alla TV andava in onda *Il Rischiatutto*. Ritornato la sera seguente con l'intenzione di "rifinirlo" - così disse - mi opposi a che lo ultimasse, per timore che, passato l'attimo magico della sera precedente, Silvan rompesse l'incanto che ancor oggi aleggia nel dipinto.

Pochi sono i ritratti nei quali Silvan volle o riuscì a essere fedele all'immagine del soggetto

ritrattato. Volle immortalare anche mio padre, in un bellissimo olio su compensato, che ancora conservo, ma non è certo la sua immagine, come non sono io il personaggio curiosamente dipinto con penna biro, clinton e albana su cartone.

A Silvan piaceva sperimentare nuovi materiali. Gli anni Cinquanta e Sessanta furono gli anni del riutilizzo della scagliola nell'edilizia, si modellavano pannelli per rivestimenti di soffitti nei locali pubblici, mentre negli appartamenti privati si intonacavano pareti interne, con il risultato negativo di rendere *irrespirabili* i muri.

Nel 1500 e nel 1600 l'uso della scagliola nelle decorazioni era molto diffuso: mescolata con sostanze coloranti, lucidata dopo l'indurimento, serviva a imitare ogni tipo di marmo o pietra dura. Tecnica molto diffusa in Emilia, serviva per modellare parti decorative architettoniche, ripiani di mobili o paliotti d'altare.

A Silvan piacque subito questo mezzo espressivo, meno costoso di tele e cornici, che gli consentiva di realizzare piatti decorati da appendere alle pareti, di cui diversi di buona fattura, oppure maschere africaneggianti prodotte in serie, che vendeva per poche lire o regalava a chi acquistava i suoi quadri. Si riforniva di scagliola in via Madama, dove esisteva un laboratorio che produceva, appunto, pannelli per l'edilizia.

Sono cinque i piatti modellati con quel finissimo gesso, firmati e datati 1959, che abbiamo individuato in una raccolta privata ferrarese.

Dipinti a olio, racchiusi in cinque cornici identiche, hanno come soggetto *Il Carnevale*. Sul retro dei piatti, oltre alla data e alla firma dell'autore, sono ben leggibili i cinque titoli: *Carnevale*, *Canzone alla luna*, *Teatrino*, *La Chitarra*, *La Fisarmonica*.

Protagonisti di queste scene sono maschere non sempre ben identificabili, vi sono alcuni Pierrot, Arlecchini e un dottor Balanzone (?), affiancati da figurine stilizzate dalle forme evanescenti, che scompaiono nel colore del fondo, tra frammenti d'immagini carnevalesche. A distanza di sei decenni, conservano ancora un loro fascino; sopravvivono tristemente al disfacimento del tempo.



La fisarmonica

IL SENSO DI ANTONIONI PER IL CINEMA

di Simonetta Savino

“Un film non impresso su pellicola non esiste - era solito ripetere -. E le sceneggiature son funzioni del film: non hanno autonomia, sono pagine morte.”

Con questa citazione comincia il bell'articolo del critico Mario Serenellini, comparso su *La Repubblica* lo scorso 16 settembre (pp. 36-37), per introdurre le numerose iniziative culturali promosse in occasione del centenario della nascita del regista.

Di seguito Serenellini elenca i progetti non realizzati da Antonioni (li definisce “cinema in stand by”), mettendo in evidenza che sono più numerosi di quelli realizzati e rappresentano una parte importante, ineludibile, del lavoro del regista, negli anni poi pubblicati, a testimoniare film soltanto pensati o “scritti”, un cinema fantasma.

A questa “ipotesi di cinema”, a questo “cinema invisibile”, che attraversa tutta la vita artistica del regista, anche dopo il grande successo internazionale, dedica un bel saggio l'amico e collaboratore storico di Antonioni, Carlo di Carlo, nel volume di Cinecittà International del '92, pubblicato in occasione dell'omaggio tributato al regista al Louvre.

Tra i progetti citati da di Carlo di alcuni si fatica davvero ad attribuire la paternità ad Antonioni, pur essendo questa assolutamente certa. Oltre ad esempio al soggetto *Caro Ivan* (1949), comprato per poche lire dal produttore Carlo Ponti e da questi affidato a Fellini che ne fece il film *Lo sceicco bianco* (1951), ci sono due lavori davvero insospettabili: il

soggetto *Totò e il cadavere*, e un altro, ambientato nel mondo della moda, intitolato *Sotto il vestito niente* (1984), tratto dal bestseller di Marco Praga, ma affidato dai produttori ai fratelli Vanzina, con gli esiti che conosciamo.

“La parte sommersa dell'iceberg Antonioni – conclude Serenellini- rivela infine la lucidità silenziosa, solitaria d'una coscienza cinematografica che in più casi ha anticipato i tempi” e fa alcuni esempi come *Gente del Po* (1943- 1947) neorealista ante litteram, *Pane e fantasia* del '51 antesignano del neorealismo rosa, e infine *Ida e i porci* (1956), scritto con De Concini e Sonego, prototipo italiano della *Lolita* (1962) di Kubrick.

Appare evidente che “sparizione”, “sostituzione”, “assenza” costituiscono delle costanti nella vita artistica di Antonioni, e, a ben guardare, non solo come condizionamento esterno che non gli ha consentito piena soddisfazione delle proprie aspettative, ma anche come cifra identificativa della sua poetica, del suo sguardo sul mondo e sulla vicenda umana.

Certamente inventare un *cinema dell'assenza* è il risultato di un lavoro lungo di preparazione, di studio accurato dell'opera dei maestri del suo tempo, non solo italiani, ma delle cinematografie di tutto il mondo. Antonioni, a partire dalla metà degli anni '30, se ne era occupato con molta attenzione per scrivere le recensioni e i brevi saggi che pubblicava sul *Corriere Padano* (fino al 1940), poi su *Cinema* e su altre importanti riviste. Questa continua riflessione sul

cinema, come era solito dire il regista, era un'applicazione da autodidatta di tutte le proprie conoscenze a questa nuova espressione artistica. Egli non si ispirava a nessun maestro in particolare e in forma diretta, nonostante le collaborazioni con registi come Carné, Visconti o Rossellini, la sua era solo una personalissima rielaborazione di quanto i film offrivano sul piano del racconto, con l'aggiunta di una competenza tecnica sempre in evoluzione, sempre curiosa e desiderosa di innovazione.

Dunque “fare cinema”: cosa significa?

Per un grande maestro come Hitchcock significava rappresentare visivamente tutto quanto si volesse comunicare allo spettatore, senza necessariamente ricorrere all'uso delle parole. Perciò un film è davvero un film, solo se risponde a questo dettato e il linguaggio delle immagini può essere solamente rafforzato da tutto ciò che costituisce la colonna sonora, perché è dentro le inquadrature stesse e nella loro concatenazione che il regista deve collocare elementi carichi dei significati che completano l'efficacia del messaggio visivo. E questo è in perfetta sintonia con il pensiero di Antonioni. A questo però Hitchcock aggiungeva la suspense che è la molla di ogni narrazione di tipo tradizionale: creare un orizzonte di attesa è indispensabile perché lo spettatore resti coinvolto dall'azione e dalla storia; ma questo elemento per Antonioni non era necessario per raccontare le storie evanescenti dei personaggi dei suoi film, non serviva a far

comprendere i loro drammi, i loro tormenti esistenziali, meglio dei puri rumori, delle inquadrature sghembe di persone spiate alle spalle dalla macchina da presa, delle lunghe carrellate sui lunghi spostamenti a vuoto dei personaggi.

Dunque la prima assenza è proprio quella della suspense: ogni tensione presente nei suoi film piano piano si diluisce, si chiude senza arrivare ad alcuna soluzione.

Ma il cinema è azione, è movimento, è un nonsense che può trasformarsi in storia, in azione, in cinema. Questo è raccontato molto chiaramente in *The last tycoon* (in italiano *Gli ultimi fuochi*), l'ultimo romanzo di Frances Scott Fitzgerald, rimasto incompiuto per l'improvvisa morte dell'autore nel 1940. L'opera è ambientata ad Hollywood, nel mondo delle "majors", dove Fitzgerald lavorò come sceneggiatore negli ultimi anni della sua vita. Certamente Antonioni la conosceva: è catalogata infatti nell'inventario dei libri appartenuti al regista; egli ne possedeva l'edizione, ovviamente in lingua originale, di Charles Scribner's Sons, New York 1951. Nel volume oltre a *The last tycoon* c'è anche *The great Gatsby*. Antonioni dunque aveva potuto apprezzare la cosiddetta "sequenza del nichelino", ripresa fedelmente nel film omonimo diretto nel 1976 da Elia Kazan e interpretato da Robert De Niro, nel ruolo del protagonista, Monroe Stahr, un giovane produttore di successo.

Stahr, dopo aver ascoltato le lamentele dello scrittore Boxley circa la limitatezza culturale e l'incapacità scrittoria dei due sceneggiatori con cui stava lavorando, cerca di spiegare cosa è "cinema" producendosi in un esempio /performance che meglio non poteva riuscire e che riportiamo qui di seguito (traduzione di Bruno Oddera, introduzione di Fernanda Pivano, I ed. italiana Mondadori, Milano 1959, Oscar Mondadori, 1980, pp. 104-107):

« Perché non scrivete voi stesso la sceneggiatura? » domandò Stahr.

« L'ho fatto. Ve ne ho mandato una parte. »

« Ma non era che una conversazione, botta e risposta » osservò Stahr, blando. « Una conversazione interessante, ma nulla di più. »

[...] e Boxley disse:

« Io credo che voi del cinema non leggate mai nien-

te. I protagonisti stanno duellando mentre si svolge la conversazione. E alla fine uno dei due precipita in un pozzo e deve essere tirato su con il secchio. »

Abbaio di nuovo e si calmò.

« Scrivereste questo in uno dei vostri libri, signor Boxley? »

« Cosa? No, certo. »

« Lo giudichereste troppo volgare. »

« I criteri del cinema sono diversi » disse Boxley; scantonando.

« Andate mai a vedere qualche film? »

« No... quasi mai. »

« Non è forse perché i personaggi non fanno che duellare e precipitare nei pozzi? »

« Già... e atteggiare il viso a sforzate espressioni facciali, e parlare con dialoghi incredibili e assurdi. »

« Lasciate stare i dialoghi per un momento » disse Stahr. « Ammetto che i vostri dialoghi sono più eleganti di quelli che sanno scrivere quei due sceneggiatori... vi abbiamo fatto venire qui per questo. Ma immaginiamo qualcosa che non sia né un pessimo dialogo né un salto nel pozzo. C'è una stufa nel vostro ufficio, una di quelle che si accendono con un fiammifero? »

« Credo di sì » rispose Boxley, sulle sue. « Ma non l'adopero mai. »

« Supponete di trovarvi in ufficio. Avete duellato o scritto per tutto il giorno e siete troppo stanco per continuare a duellare o a scrivere. Ve ne rimanete seduto, guardando nel vuoto... intontito, come capita a tutti, qualche volta. Una graziosa stenografa che già conoscete entra nella stanza e voi la guardate... apatico. Lei non vi vede, benché le siate molto vicino. Si sfilia i guanti, apre la borsetta e ne rovescia il contenuto su un tavolino... »

Stahr si alzò, gettando sulla scrivania il mazzo delle chiavi.

« Ha due monetine d'argento, un nichelino... e una scatoletta di svedesi. Lascia il nichelino sul tavolo, rimette le monetine nella borsetta, prende i guanti neri,

si avvicina alla stufa, l'apre e vi mette dentro i guanti. Nella scatoletta c'è un solo fiammifero e lei fa per accenderlo inginocchiata accanto alla stufa. Voi notate che la finestra aperta lascia passare una forte corrente d'aria... ma proprio in quel momento suona il telefono. La ragazza prende il ricevitore, dice pronto... ascolta... poi, in tono reciso, dice al telefono: "Non ho mai posseduto un paio di guanti neri in vita mia". Riattacca, si inginocchia di nuovo accanto alla stufa e, proprio mentre accende il fiammifero, voi vi voltate, di colpo, e vedete che nell'ufficio c'è un altro uomo, a spiare ogni movimento della ragazza... »

Stahr tacque. Prese le chiavi e se le mise in tasca.

« Avanti » disse Boxley, sorridendo. « Che cosa succede? »

« Non lo so » rispose Stahr. « Stavo soltanto facendo del cinema. »

Boxley senti di essere stato messo nel sacco.

« Non è altro che melodramma » disse.

« Non necessariamente » replicò Stahr. « In ogni modo, nessuno si è mosso con violenza o ha avuto una qualsiasi espressione facciale, ne vi è stato alcun dialogo volgare. V'era una sola brutta battuta, e uno scrittore come voi potrebbe migliorarla. Comunque, sembravate interessato. »

« A che serviva il nichelino? » domandò Boxley, evasivo.

« Non lo so » disse Stahr. A un tratto rise. « Ah, sì... il nichelino serviva per andare al cinema. »

[...]

« Perché diavolo mi pagate? » domandò. « Non la capisco tutta questa dannata faccenda. »

« La capirete » disse Stahr, sorridendo « altrimenti non mi avreste fatto la domanda sul nichelino. »

(La corrispondente sequenza cinematografica del film di Kazan si può vedere su Youtube al seguente link: <http://www.youtube.com/watch?v=v8F0PCasMhI>)

In poche righe e con estrema sicura semplicità, Fitzgerald mette in campo la delicata questione della scrittura per il cinema,

sentita come sorella minore della scrittura letteraria, e spiega in cosa consiste fare cinema: con il nulla, con la casualità dei guanti neri, del nichelino e della scatola di svedesi, costruire una situazione/azione che può diventare una storia, infatti vi si può ancora ravvisare la presenza della suspense, testimoniata dalle domande di Boxley sul nichelino; ma può anche rimanere un frammento, come dimostra la risposta di Stahr da vero uomo di cinema.

Antonioni va oltre e, lavorando per sottrazione, nei suoi film elimina ogni possibilità che si verifichi un picco di tensione, viatico per l'immane soluzione finale. Questa operazione è oltremodo chiara nei film della cosiddetta trilogia dell'incomunicabilità, cioè *L'avventura*, *La notte* e *L'eclisse*.

In particolare il plot del primo, *L'avventura* (1960), giocato intorno alla sparizione di una donna su un'isola deserta dopo una gita in barca, contiene in apparenza gli elementi propri di un "giallo": mistero, ricerca/indagine, un gruppo di persone coinvolte, un tradimento. Antonioni, invece, sposta l'attenzione sui rapporti tra i personaggi, sulla crisi esistenziale di alcuni al punto che la sparizione della donna diventa quasi un pretesto per indagare su altro di ben più raffinata profondità.

Dunque, la prevedibile suspense si stempera per tradursi in: noia, angoscia, solitudine. Per spostare il punto di vista in questa direzione Antonioni sceglie un linguaggio improntato alla lentezza se non alla staticità, che predilige le inquadrature prolungate, i carrelli e le panoramiche che seguono lentamente i personaggi, instaurando un tempo diverso da quello tradizionale.

Con *L'avventura* egli definì, se così si può dire, la linea paradigmatica del suo cinema dove "[...] lo spazio non è più semplice sfondo di un'azione, ma spesso diventa protagonista, dove l'atto del vedere si differenzia dall'atto del guardare, e questo si differenzia da quello del raccontare, dove viene modificato il sistema di montaggio e di attribuzione degli sguardi, che era ed è l'altro pilastro su cui poggia la narrazione classica." (Sandro Bernardi, *Il paesaggio nel cinema italiano*, Marsilio, Venezia, 2002, p. 212)

Come osserva il critico Roberto Chiesi, questo film "[...] diventò un modello di riferimento a livello tematico – l'incomunicabilità, la dissoluzione di una coppia-; narrativo – la centralità della figura femminile su quella maschile, ingrata, debole, vile e l'analisi dei sentimenti affidata alla fenomenologia

dei gesti e delle parole anziché alla psicologia; figurativo – la nudità del paesaggio e il geometrismo delle sue linee e forme; la posizione delle figure nello spazio; l'importanza assunta dagli oggetti [...]" (*Il cinema italiano a un bivio*, sta in *Segnocinema* n. 162, marzo/aprile 2010, p. 24).

Questi che alla critica dell'epoca apparvero come stilemi di un nuovo cinema e fecero di Antonioni un maestro a cui in seguito si richiamarono artisti come Resnais, Rohmer e Tarkovski, trovano una sorta di sublimazione ne *L'eclisse* (1962), ultimo della trilogia.

Esso comincia con la sequenza più drammatica di tutta la vicenda: è mattina e la protagonista, Vittoria, lascia il proprio compagno Riccardo senza alcuna esitazione e senza possibilità di ripensamento. Esce dalla sua casa e torna nella casa della madre. Da questo momento in poi i sentimenti di Vittoria galleggiano senza che vi sia mai vero dolore o vera gioia: non riesce ad essere capita dalla madre, non riesce ad amare veramente Piero, il possibile nuovo compagno della sua vita.

Vagare nel paesaggio urbano: case nuove in costruzione all'EUR, case antiche nel centro di Roma; fingere trasporto ("Vorrei amarti meglio" dice a Piero, giovane broker dalle aspettative lineari e pragmatiche); lasciare che il tempo scorra senza che nulla accada.

Questo è l'atteggiamento di Vittoria nei confronti del mondo che la circonda. La storia procede verso un completo annullamento dei sentimenti dei personaggi, verso l'eliminazione di una significativa presenza umana, verso la supremazia delle cose e dei suoni, dell'inanimato sull'animato.

"Amo gli oggetti, li amo come amo le donne; io credo che si abbiano dei sentimenti verso gli oggetti; è ancora un modo per aggrapparsi alla vita" (citazione da Aldo Tassone, *I film di Michelangelo Antonioni. Un poeta della visione*, Gremese editore, Roma, 2002, p. 121); queste parole dimostrano che *L'eclisse* è il mondo come lo vede e lo sente Antonioni: lo sguardo di Vittoria vaga sulle cose, il suo atteggiamento verso la vita e verso la natura sono gli stessi del regista.

Vittoria e Piero si congedano dandosi appuntamento per la sera alle 8 e poi per sempre, ma dagli sguardi e dal comportamento dei due giovani si comprende che a quell'appuntamento non andrà nessuno dei due.

Si apre a questo punto l'ultima sequenza del film quella delle case, dei passanti, delle cose del cantiere dove fino a quel giorno

si trovavano per i loro incontri Vittoria e Piero, dello scorrere del tempo percepibile solo dal cambiamento della luce, dei rumori che si confondono con i suoni articolati, dell'assenza, del puro fare cinema per sole immagini, del totale/nessun significato, della storia e del frammento.

Un indimenticabile accostamento di inquadrature, secche, nette, spesso senza un nesso apparente, esaltate da una colonna sonora geniale di Giovanni Fusco, per molti anni collaboratore di Antonioni, fa di questa sequenza il manifesto della poetica del suo cinema, che persisterà fino alle sue ultime prove d'autore. (la sequenza è visibile su Youtube al seguente link <http://www.youtube.com/watch?v=v8F0PCasMhI>)

Anche se nelle prove successive a partire da *Blow up* la musica entra nel cinema di Antonioni, se pure in modo particolare (di cui non si parlerà in questa sede), tuttavia il regista non amava utilizzarla. "[...] personalmente sono molto restio a mettere musica nei film, proprio perché sento il bisogno di essere asciutto, di dire le cose il meno possibile, di usare i mezzi più semplici e il minor numero di mezzi. E la musica è un mezzo in più.

Io ho troppa fiducia nell'efficacia, nel valore, nella forza e nella suggestività dell'immagine per credere che l'immagine non possa fare a meno della musica. E' vero però che ho bisogno di attingere al rumore, che ha in tal caso una funzione essenzialmente musicale.

Dovrei allora dire che non è ancora stata inventata la vera musica per il cinematografo. [...] Per colonna sonora intendo i suoni naturali, i rumori piuttosto che la musica. [...] Secondo me è [questa] la musica che meglio si adatta alle immagini. [...] L'ideale sarebbe costituire con i rumori una meravigliosa colonna sonora e farla dirigere da un direttore d'orchestra ... Anche se, forse, alla fin fine l'unico in grado di farlo sarebbe il regista." (dichiarazioni del regista antologizzate da Domenico Monetti, *Pensieri e parole*, sta in *Segnocinema* n. 162 cit., p. 27).

Nell'ultima sequenza de *L'eclisse*, Antonioni per fare del cinema, "dirige" finalmente una meravigliosa colonna sonora.

Ci piace chiudere con queste battute davvero illuminanti di Francis Scott Fitzgerald:

« Avanti » disse Boxiey, sorridendo. « **Che cosa succede?** »

« **Non lo so** » rispose Stahr. « **Stavo soltanto facendo del cinema.** »

OMAGGIO A LUCHINO VISCONTI: I 70 ANNI DI OSSESSIONE (E I 50 DE IL GATTOPARDO)



La locandina del film OSSESSIONE

di Maria Cristina Nascosi Sandri

Ricorre in questo incipiente 2013 un doppio anniversario riguardante la grande arte cinematografica di Luchino Visconti: il primo riguarda il suo cinema dei primordi – ma non per questo meno importante, anzi essenziale – e si parla di *Ossessione*, capolavoro del Neorealismo, girato nel 1943; il secondo *Il Gattopardo*, tocca con i suoi 50 anni il periodo della piena maturità, dopo che il nostro Giorgio Bassani, allora *editor* alla Feltrinelli, ne ebbe portato a conoscenza dei più il testo, opera di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, dopo il ‘rifiuto’ di Elio Vittorini.

Di nobili origini - era figlio di Giuseppe Visconti duca di Modrone e di Carla Erba, figlia del



Alain Delon e Lucilla Morlacchi in una foto di scena de
IL GATTOPARDO

noto industriale farmaceutico – Luchino aveva avuto un’infanzia ed una fanciullezza inquiete: era scappato più volte da casa e dal collegio ed ebbe pure una crisi mistica. Allora la sua grande passione era la musica, ma lo rimase poi per tutta la vita, come racconta anche il cognato, il musicista Franco Mannino nei suoi scritti.

Nel teatrino della residenza di famiglia, fin da giovinetto, si era divertito a creare ed a dirigere - già regista, dunque - piccoli lavori, di cui era anche autore originale, in musica. E questa passione - soprattutto quella per il melodramma – lo condurrà, nel tempo, ad altre innumerevoli e meravigliose regie (in luoghi prestigiosi quali la Scala di Milano) come quella di un’indimenticata *Traviata*, protagonista Maria Callas, del 1955 o l’altra

con Mirella Freni, del 1967 o, ancora, *Le nozze di Figaro*, del 1964

All’età di trent’anni, insoddisfatto della vita che conduceva, Visconti si trasferì a Parigi e qui venne in contatto con il mondo del cinema ed in particolare con Jean Renoir, conosciuto attraverso la comune amica, la sarta e stilista – ma più appropriato sarebbe dire artista - Coco Chanel.

Nello stesso anno divenne assistente dello stesso Renoir per *Une partie de campagne* e nell’occasione il suo innato e già indiscusso gusto estetico lo indusse a disegnare personalmente i costumi di scena. Approfondì la propria cultura cinematografica seguendo numerosi film francesi e russi, discutendo quotidianamente con Renoir ed i suoi assistenti. Dopo un breve soggiorno a Hollywood, ritornò in Italia e nel 1939 fu nuovamente assistente di Renoir per la *Tosca*, che il regista francese iniziò soltanto dovendo interrompere per lo scoppio della guerra (terminata in seguito da Karl Koch). A Roma Visconti entrò in rapporti con un gruppo di giovani critici cinematografici che collaboravano alla rivista “Cinema”, allora diretta da Vittorio Mussolini e fondata da Ulrico Hoepli: tra essi, nella stessa veste, vi era anche un giovane Michelangelo Antonioni che andava scrivendo su carta quella che poi sarebbe divenuta la sua opera prima su pellicola, il lungo poi cortometraggio *Gente del Po*. Tra gli altri, Visconti strinse amicizia, in particolare, con Giuseppe De Santis, Dario Puccini - intellettuali antifascisti - e Mario Alicata. Con loro, insieme ad Antonio

Pietrangeli ed Alberto Moravia, scrisse una sceneggiatura, che in prima istanza s’intitolò *Palude*, tratta liberamente dal romanzo di James Cain, *The postman always rings twice - Il postino suona sempre due volte*, che aveva avuto occasione di leggere in una traduzione francese datagli da Renoir. Il testo fu approvato dalla censura fascista (che precedentemente aveva invece rifiutato una sua sceneggiatura dal racconto di Giovanni Verga *L’amante di Gramigna*): così nacque *Ossessione*.

Girato nel 1942 (ma edito nel 1943), il film non soltanto segna l’esordio di Visconti nella regia, ma getta i prodromi di quel ‘cinema della realtà’ che verrà sviluppato e arricchito nell’immediato dopoguerra e diverrà il Neorealismo, trovando tra i suoi massimi esponenti Roberto Rossellini. Nel 2006, ad opera della Cineteca Nazionale e della Ripley’s Film, in collaborazione con Sky Italia *Ossessione* è stato, per fortuna, restaurato nel suo magnifico e recuperato b/n.

Grande opera prima, dunque, e grandi interpreti: Massimo Girotti, attore sensibile, raffinato, multicolore, che ha recitato quasi



Clara Calamai e Massimo Girotti in una scena di OSSESSIONE

fino alla sua morte (la sua ultima comparsa fu ne *La finestra di fronte*, nel 2003, di Ferzan Ozpetek; Clara Calamai - il primo ‘seno nudo’ della storia del cinema ‘interpretato’ ne *La cena delle beffe* di Alessandro Blasetti (1941) - che sostituì la ‘preferita’ - ma allora in gravidanza - grandissima Anna Magnani e si innamorò perdutamente quanto ‘inutilmente’ di Luchino. E, *last but not least* o, meglio, ellitticamente, la musica; quella originale era di Giuseppe Rosati, certo, ma il tocco del regista, con la sua passione per il *mélo*, lasciano in *Ossessione* un’impronta indelebile, tutta ‘viscontiana’: l’Andante da *La Traviata* di Giuseppe Verdi - non a caso - è il *leit motiv* che contrappunta l’incontro fatale dei due protagonisti, Gino Costa (Girotti) e Giovanna Bragana (Calamai): vero deuteragonista della *tranche* filmica narrata!

Foto dal film acquisite per gentile concessione del Centro Sperimentale di Cinematografia, in particolare del suo capo-ufficio stampa, dr. Susanna Zirizzotti che qui si ringrazia, poi rielaborate al pc da Franco Sandri (A.I.R.F.)

Foto dal film acquisite per gentile concessione del Centro Sperimentale di Cinematografia, in particolare del suo capo-ufficio stampa, dr. Susanna Zirizzotti che qui si ringrazia, poi rielaborate al pc da Franco Sandri (A.I.R.F.)

Bibliografia essenziale:

- Mannino F., *Visconti e la musica*, Akademos & Lim, Lucca 1994.
- Micciché, L., *Visconti e il neorealismo. Ossessione, La terra trema, Bellissima*, Marsilio, Venezia 1990.
- Cecchi D’Amico S., *Il film Il Gattopardo e la regia di Luchino Visconti*, Cappelli, Bologna 1963.

LA MAGIA DEI PASSAGGI NASCOSTI E DELLE “VIE COPERTE”

di Mirella Golinelli

Premessa. Questa ricerca è un proseguimento dell'articolo comparso sul numero de “La Pianura” del febbraio 2011 dal titolo: “Misteri a Ferrara”.

Il materiale fotografico pubblicato è opera di Mirella Golinelli, autore del saggio. Si troveranno riferimenti visivi, riguardo ai numeri civici: 28 di via Coperta (casa degli Ariosti ma prima sede del primo Palazzo del Tribunale), 48 (lapide per il terremoto) e 50 (Palazzo della Borgia) di via Capo delle Volte e, di quello che dovrebbe essere il civico 13 di via Alberto Lollo (Contrada Spazzarusco). Questo civico 13 è stato soppresso. In realtà vi si trovano solo l'11 ed il 15, in Via A.Lollo ma, come da foto, ben è visibile l'arco dell'antica porta che, immetteva nell'abitazione di Laura Dianti.

Sono gli anziani a rammentare di “certi passaggi”. Loro, sono la memoria della nostra città, perchè hanno vissuto durante il periodo bellico ed è per questo che ricordano quali erano le vie di fuga più brevi per salvarsi dai bombardamenti.



81

83



86

La Storia di VIA COPERTA e la "VIA COPERTA"

La via Coperta si estende da via Belfiore ai Rampari di San Tomaso. In passato venne denominata "via della Volte" o "strada di San Michelino", nel tratto che, da via Mellone, va a via Cammello. Il Palazzo Obizzi, nel tratto di proseguo, formato dalla via Ripagrande e via Volte, rendeva merito al vicolo della Rosa (lo storico Scalabrini scriveva di siepi di rose, di altri fiori, di una fonte, di folte piante e d'una uccelliera), nel quale si ergeva, condotto dalle monache agostiniane, il Monastero di Sant'Agostino, eretto nel 1425, data del misfatto, del quale furono protagonisti: Ugo, Parisina seconda moglie del Signore di Ferrara Niccolò III° d'Este e, lo stesso Signore, il quale, fece condannare a decapitazione, per adulterio, il figlio Ugo, avuto dalla sua amante Stella de' Tolomei o dell'Assassino, la quale gli diede anche Lionello e, Borso. I frati dello Scodezzolo o della Penitenza, officiavano nell'oratorio di Sant'Erasmo, eretto prima della metà del XVI° secolo. Famiglie illustri vi abitarono, come i Libanori, al 40, poi i Boari e gli Zanardi. Al civico 28 dimorarono gli Ariosti ma, prima, vi fu la Sede del primo Palazzo del Tribunale.

Da via Mellone, sino in Giuoco del Pallone, alla sinistra di Corso Porta Reno, vi è la parallela alla via Grande, detta "via delle Volte". Detta via prese forma, per le esigenze volute dal commercio. Gli esercenti, infatti, si rifornivano attraverso i canali navigabili. Otto, sono in questo tratto i volti che riparavano i Signori e la popolazione dagli attacchi nemici, durante le passeggiate o le fughe a cavallo ma i volti univano anche le abitazioni che si affacciavano sulla via Ripagrande, con quelle site, in via delle Volte.

In via Capo delle Volte, la cui etimologia è uguale a quella di via delle Volte, si possono ammirare tra i più preziosi esempi dell'arte del cotto ferrarese. Questi motivi ornamentali sono posti come archivolti. Eugenio Righini, deceduto nel 1933 e sepolto nel cimitero monumentale della Certosa, fu autore nel 1912 di "Quello che resta di Ferrara antica". Egli asseriva che la duchessa Lucrezia Borgia fosse usa recarsi al civico 50, dove soleva intrattenersi in colloqui segreti. Capo

delle Volte che rimane alla destra di Corso Porta Reno e finiva nell'allora Piazza d'Armi, ha 3 cavalcavia. Quello più imponente detto "voltone" è attiguo alla Torre della Vita o dei Leuti/Leuci, una vera fortezza, che resse al terribile terremoto del 1570. L'interesse e la devozione a S.Rita, S. Giuseppe e, S. Tecla, vennero rafforzate dalle invocazioni, riportate su di una lapide al civico 48, nella quale con "*Criste Nobiscum, State, Ob Terraemotus Metu. Anno D. ni 1672 Die Vero XXII Aprile*", i Ferraresi si rivolsero a Cristo per ricevere protezione dallo spaventoso terremoto che rase al suolo anche Argenta. Il Vescovo Alfonso Rossetti, durante il lungo sciame sismico, avvenuto dopo la forte scossa del 1570, celebrò la Messa, sul Montagnone ma, furono utilizzati anche: il Baluardo di San Benedetto e, le barche in mezzo al Po. Nel Montagnone, già dal 1486, con Ercole I°, si facevano corse con i cavalli (così come al Barco). Gli equini correvano su tre miglia di terreno, nel quale, chiuse da pareti di tela, vi era una spirale.

Ripagrande o "via Grande" nata per le costruzioni sorte, sull'acqua del vecchio Po di Primaro, si diramava fino alla Chiesa della Madonnina, da dove un "percorso" chiuso da una porta detta di "Sotto" conduceva, fino a Quacchio, un tempo Borgo della Pioppa. Proprio da qui partirono le prime corse di asini e cavalli, il 24 aprile, giorno di San Giorgio. Dalla Porta di Sotto, arrivavano in via Gusmaria.

LACUS MARIAE è il latinismo dal quale deriva via Gusmaria o Agusmaria, poichè era situato un lago, in prossimità della Chiesa di Santa Maria Nuova o Sancta Mariae in Lacu, del quale si hanno notizie già dal VII° secolo. Riedificata dai Cistercensi nel 1182, prese il nome di Madonna della Neve (per la nevicata estiva che cadde sull'Esquilino romano nel 352.), ora San Biagio Vescovo e Martire, protettore della gola che, viene festeggiato ogni 3 febbraio. Nel suo interno, alla fine del 1800, venne rinvenuto il sepolcro della Famiglia Aldighieri, gli antenati del Sommo Poeta. Al civico dispari, antistante la Chiesa, vi è una fonte sotterranea che probabilmente attinge ancora dal lago. Nel cortile retrostante il Teatro Verdi, confinante con il



“castelletto nuovo”, ora in fase di completo restauro, vi era un camminamento che raggiungeva la strada di San Romano. Esso comunicava direttamente con il Castello Estense, poco noto con il nome di San Michele e, lateralmente, dava accesso al Teatro Nuovo, ora in disarmo. Mentre un altro percorso raggiungeva la Casa di Stella Dell’Assassino, in Via Cammello.

Un altro affascinante e, misterioso luogo, è collocato al civico 27 (un tempo 2831) di via Boccacanale di S.Stefano, nel quale, vi si troverebbe un “passaggio” che convogliava in Castello. In origine, siamo nel XVIII° secolo, questo Palazzo, era formato da tre “corpi”. Il principale e più imponente, affaccia proprio sul “boccacanale” ed è ricco di affreschi novecenteschi a carattere mitologico. Per “boccacanale” s’intende l’imboccatura di uno dei tanti scorsuri d’acqua correnti in città. La fusione con S.Stefano, deriva dall’appellativo dato alla Chiesa ivi esistente già dal 1170, che portava il nome del primo martire cristiano.

Il secondo, una sorta di “cassero”, aveva accesso dalla “via dei Duelli” mentre, nel terzo, più basso, vi erano le scuderie. Proprio dal “cassero” si diramerebbe un “passaggio coperto” che conduce, come si diceva, al Castello.

E’ il Castello comunque, a racchiudere un altro passaggio o

“*via coperta*”. Questa unisce tra nord e sud, l’antico Palazzo Ducale con il Castello. In parte, forma i volti nella p.zza del Savonarola ed, in parte, si trova sul fossato del Castello, per una lunghezza di circa 50 metri, nei quali, Alfonso I° D’Este, ricavò il suo appartamento. Il rivellino (era un elemento murario costruito davanti alla porte per difenderle dagli attacchi nemici) del Leone venne ornato con stemmi estensi e fregi, nel 1450, da Borso D’Este. Ad oggi, l’unico rivellino che ha mantenuto la foggia trecentesca è, forse, quello che si affaccia appunto nella Piazza della Repubblica.

22 anni dopo, al tempo di Ercole I°, vennero apportate alcune modifiche; invero, unì il Palazzo Ducale al Castello, tramite un passaggio ad un solo piano, illuminato da molte finestre, il quale, prese il nome di “*via coperta*”. Questa via ebbe effettivo collegamento attraverso un nuovo “rivellino”, avente un doppio ponte levatoio, vicino alla Torre Marchesana ed eretto all’epoca di Borso, nella seconda metà del XV° secolo. Per omaggiare la moglie Eleonora, la quale dette alla luce Isabella, che sposerà poi il Signore di Mantova Francesco Gonzaga, Ercole I°, mutò l’aspetto fortificato del Castello, per farlo divenire un ambiente accogliente... la camera da letto.. mentre, a lato della Torre Marchesana, un balconcino datato 1499, faceva, ora non più, bella mostra.

Attualmente rimangono solo le tracce sui muri, a rispecchiare l’antico splendore del Cortile d’onore interno al Castello, nel quale vi erano tre grandi loggiati a sesto acuto. Fu Ercole I° a far abbattere le logge a sesto acuto, facendone erigere delle altre, dal maestro di Biagio Rossetti, Pietro Benvenuti. Alfonso I°, l’innalzò d’un piano, facendovi costruire un appartamento di 6 stanze, nelle quali si rammentano “*i camerini d’alabastro*” i quali, erano collegati ad altre stanze, vicino alla Torre Marchesana. Per “*camerini*” s’intendevano quei luoghi nei quali il Signore amava ritirarsi, per armonizzare l’attività intellettuali, circondandosi d’opere d’arte ed oggetti d’indubbio valore. Molte delle opere anche pittoriche, qui conservate, furono portate fuori dall’Italia subito dopo la devoluzione alla Santa Sede.

La realizzazione di questa “*via coperta*” ridisegnò il centro della città di Ferrara; disegno che fu avviato da Ercole I° e, finito da Alfonso I°.

Le straordinarie “*raccolte d’arte*” lì racchiuse, hanno da sempre interessato gli storici, come il Vasari ed il Campori, i quali fecero riferimento alle impareggiabili opere del Tiziano ed alle sculture di Antonio Lombardo. Come già specificato, le opere collezionate, ora, sono patrimonio dei più importanti Musei del Mondo, tra i quali: *Alte Meister* di Dresda, *Louvre* di Parigi, *L’Ermitage* di San Pietroburgo, *National Gallery* di Londra e *National Gallery Of Art* di Washington. Non solo il Tiziano ed il Lombardo ma, anche Bellini, Raffaello, il Dossi, entrarono a far parte della collezione del Duca. Oggi però di quest’immenso patrimonio, poco resta, a noi, se non le mostre ed i convegni che, a vario titolo, si sono alternati. Nel 2006 i lavori di recupero dei “*camerini*” sono terminati: *Camerino dei bacchanali*, *Camerino dei marmi*, *il Camerino adorato da Alfonso* (Camera da letto), *La Camera dei poggiali- secondo salone*, *Il Salotto e l’anticamera*.

I Sotterranei del Castello

E’ il 1841, quando Girolamo Negrini fa stampare un suo studio ed, allora, era Cardinal Legato Tommaso Arezzo, noto per l’interessamento che ripose verso la bonifica delle Valli del Mezzano, già nel 1827 (cfr. Ugo Malagù – “Guida del Ferrarese”). In questo suo saggio, il Negrini sostiene che il Castello aveva “TRE VIE DI FUGA o GALLERIE SOTTERRANEE”, poiché nel 1838 si procedette al restauro delle Torri del Castello. Fu in corso d’opera che, alla base di esse, si scoprirono due acquedotti, uno dei quali fatto costruire da Alfonso II°, mentre, l’altro attingeva dalla fossa del Castello. Fu proprio in concomitanza di questi lavori che venne alla luce una “*galleria*” voluta da Alfonso I°, la quale, probabilmente arrivava sino alla Delizia di Consandolo, percorrendo la campagna ferrarese per circa 28 chilometri. Questo “*camminamento*”, del quale ancora parlano gli anziani di Consandolo, era dotato di sfiati che consentivano al viaggiatore di non arrivare sfinito “*al Conventone*”, ovvero la zona nella quale si trovava la Delizia. Dai sotterranei del Castello riferisce ancora il Negrini, o meglio dalla Torre del Castello, che guarda il Monte di Pietà, la prima via si diramava tra travature, soppalchi, motti allegorici e versetti biblici, al Palazzo un tempo abitato dalla figlia del berrettaio Dianti, Laura Eustocchia (Eustochia). Era la terza donna amata da Alfonso I° D’Este, la quale diede vita al ramo dei Marchesi di Montecchio, con Cesare, ultimo Duca di Ferrara, ed il cui ritratto “La Flora” eseguito da Tiziano nel 1523 è conservato negli Uffizi a Firenze. Dimorava al civico 13 di Via Alberto Lollio, in Contrada Spazzarusco. La seconda ramificazione, raggiungeva il Palazzo dei Diamanti, nell’odierna Ercole I° d’Este, allora Via Piojponi, mentre la terza, raggiungeva la Palazzina di Marfisa d’Este. Guardando poi dalla parte di “*tramontana*”, cioè rivolto alle mura del Castello, il Negrini riferisce che vide un’antica porta sul muro che assedia la fossa; con ogni probabilità, dalla parte della Torre di Santa Caterina, rivolta alla contrada di Spazzarusco. Da questa porta, con i lavori iniziati nel 1838, si trovò la galleria che si avvicinava al Palazzo Dianti. E’ il 1838 quando il Negrini fa perforare, in corrispondenza della Torre dei Leoni, un muro dal quale appare una via sotterranea “*arcata*”, che sembrava una fortificazione, ad uso prettamente militare. Inoltre ci riferisce che, partendo dalla Torre Marchesana e, proseguendo in linea retta verso Corso della Giovecca, si sarebbe trovata un’altra galleria. Le sue scoperte furono poi confermate dall’avv. Luigi Caroli e dagli ingegneri Felice Manfredini e Carlo Modonesi, da Don Giuseppe Antonelli e Giuseppe Boschini.



Sono spiacente di dare una cattiva notizia a tutti quelli che "una volta qui era tutta campagna, e non ci sono più le mezze stagioni, e non esistono più i ragazzi di una volta", insomma ai tanti appassionati cultori di quelle argute locuzioni universalmente ricomprese nella categoria culturale dei discorsi da treno: i ragazzi di una volta non esistono proprio più per davvero. Sono diventati una massa di anzianotti rancorosi, che hanno ridotto il Paese con un piede nella fossa e stanno cercando di seppellircelo ben bene dentro tutto quanto e definitivamente, per tutti i secoli dei secoli amen. Ma i ragazzi come una volta esistono ancora, se Dio vuole; giovanotti che come noi allora sognano un mondo migliore, e più giusto, dove sia possibile costruire un progetto di vita con la persona che si ama a prescindere dal suo sesso e dove, indipendentemente dal colore della pelle e dalle convinzioni religiose, ci si possa parlare e rispettare gli uni con gli altri. Come eravamo, o ci illudevamo di essere, anche noi alla loro età, ma senza ancora il nostro bagaglio di cinismo, l'impostura del denaro come strumento di affermazione nella società, le piccole (e grandi) viltà alle quali abbiamo ceduto nel diventare adulti, forche caudine alle quali ci siamo sottoposti per un posto di lavoro, la carriera, la benevolenza di un potente. A chi crede, naturalmente sbagliando, che i ragazzi di oggi siano quelli che si farciscono di alcol e droghe nelle disco o sbavano per andare a fare i *tronisti* in tivù, consiglio di guardarsi intorno senza paraocchi: vedrà tanti giovani donne e uomini impegnati a lavorare per gli altri in maniera disinteressata, ma tanti tanti: sagre di paese, feste di partito, assistenza ai più deboli, e più ancora. Solo che di loro non si parla mai, la normalità essendo una condizione che non fa notizia; e così, lontani dai titoli di testa dei tiggì e dalle cronache dei giornali, par quasi che non esistano. Ma invece esistono, eccome. Fra i tanti esempi mi permetto di segnalare al lettore un settore di insospettata vitalità: i ragazzi che fanno musica. Ora, accade che praticamente tutte le associazioni bandistiche sopravvissute nel

CONTROCORRENTE/ I RAGAZZI CHE FANNO MUSICA

IL MONDO SALVATO DAI RAGAZZINI?

di Andrea Poli



no-
stro ter-
ritorio abbiano
aperto delle scuole nelle
quali i musicisti di secondo pelo (e anche di terzo e quarto, per la verità) insegnano ai giovanissimi a tenere in mano uno strumento e a suonarlo come si deve; trasmettendo la bellezza della musica e il suo linguaggio senza confini che non ha bisogno di traduzioni per essere compreso da un capo all'altro del pianeta. Ma anche la disciplina dell'apprendimento e il senso di responsabilità nei confronti degli altri: se strimpelli da cane a casa tua al massimo ti tolgono il saluto i vicini, ma se suoni male in un gruppo fai fare una figura del piffero -per stare in tema strumentistico- anche a tutti gli altri che si sono sbattuti alle prove. E se ognuno esegue al meglio la sua parte il successo sarà di tutti, e ogni singolo applauso sarà per sé e per gli altri. E la melodia che diventa una metafora della vita, e dello stare insieme agli altri nel rispetto reciproco che si diceva prima. E non pensate che siano pochi i ragazzi che intraprendono la strada erta ma entusiasmante delle sette note: a Molinella gli allievi della scuola di musica sono duecentosessanta circa, duecentosessanta dico. E a Tresigallo, San Carlo, Scortichino, Cona, Ferrara sono decine e decine, centinaia, tutti affascinati da Mozart, ma anche dal Liga, da Zuccherò. Perfino da Jovanotti, per dire. Con una menzione particolare per la cinquantina di ragazzi che a Voghenza hanno ridato vita alla banda, pardon: alla Filarmonica, sotto la guida di Domenico Urbinati, chiocciola premurosa ma inflessibile dei suoi ragazzini, che sono naturalmente scappadizzi come tutti gli adolescenti che si rispettino e hanno bisogno di tanto in tanto di essere massaggiati in contropelo. Ma che suonano di un bene che non ti aspetteresti da sbarbatelli come loro, e porteranno nelle loro vite e nella nostra società i fermenti preziosi che la musica gli ha instillato dentro. E forse creeranno, loro, un mondo veramente migliore; o perlomeno ci proveranno, a riparare i guasti che noi abbiamo causato a questo malconco, disperante Paese. Da ultimo dimostrando, porca paletta, che l'unica generazione a sostenere con ragione che non esistono più i ragazzi di una volta è stata quella che è uscita dalla guerra, ha ricostruito l'Italia dal niente, ha portato benessere per tutti e ha visto la miseria morale in cui l'hanno fatto precipitare i propri figli. Che, guarda caso, saremmo proprio noi altri della mia, di generazione.



RICORDO DI ANTONIO TORRESI, UN INTELLETTUALE MULTIFORME

di Corrado Pocaterra



Aspettando l'alba (1987) - olio su tela, cm. 50 X 70, Camera di Commercio di Ferrara

“*La Pianura*” ricorda Antonio Torresi, uno dei suoi più apprezzati e stimati collaboratori, venuto improvvisamente a mancare nel dicembre scorso a Firenze, a soli 61 anni.

Docente d’arte, restauratore, studioso, pittore e critico d’arte fiorentino ha trovato a Ferrara una sua terra d’adozione e l’ha caratterizzata ed illustrata con la sua multiforme attività.

Noi siamo una generazione di passaggio a cui tocca di vedere una nuova modalità di conservazione della memoria collettiva, dopo l’ordine delle biblioteche e delle gallerie il disordine incontrollato del web, a cui la cultura dovrà comunque fornire proposte adeguate, ma che oggi non sono ancora ben definite, per cui Antonio non condivideva il passaggio al digitale della nostra rivista.

Per una sorta di ironia del destino, di cui Antonio avrebbe sorriso, mi tocca il compito di ricordarlo proprio qui.

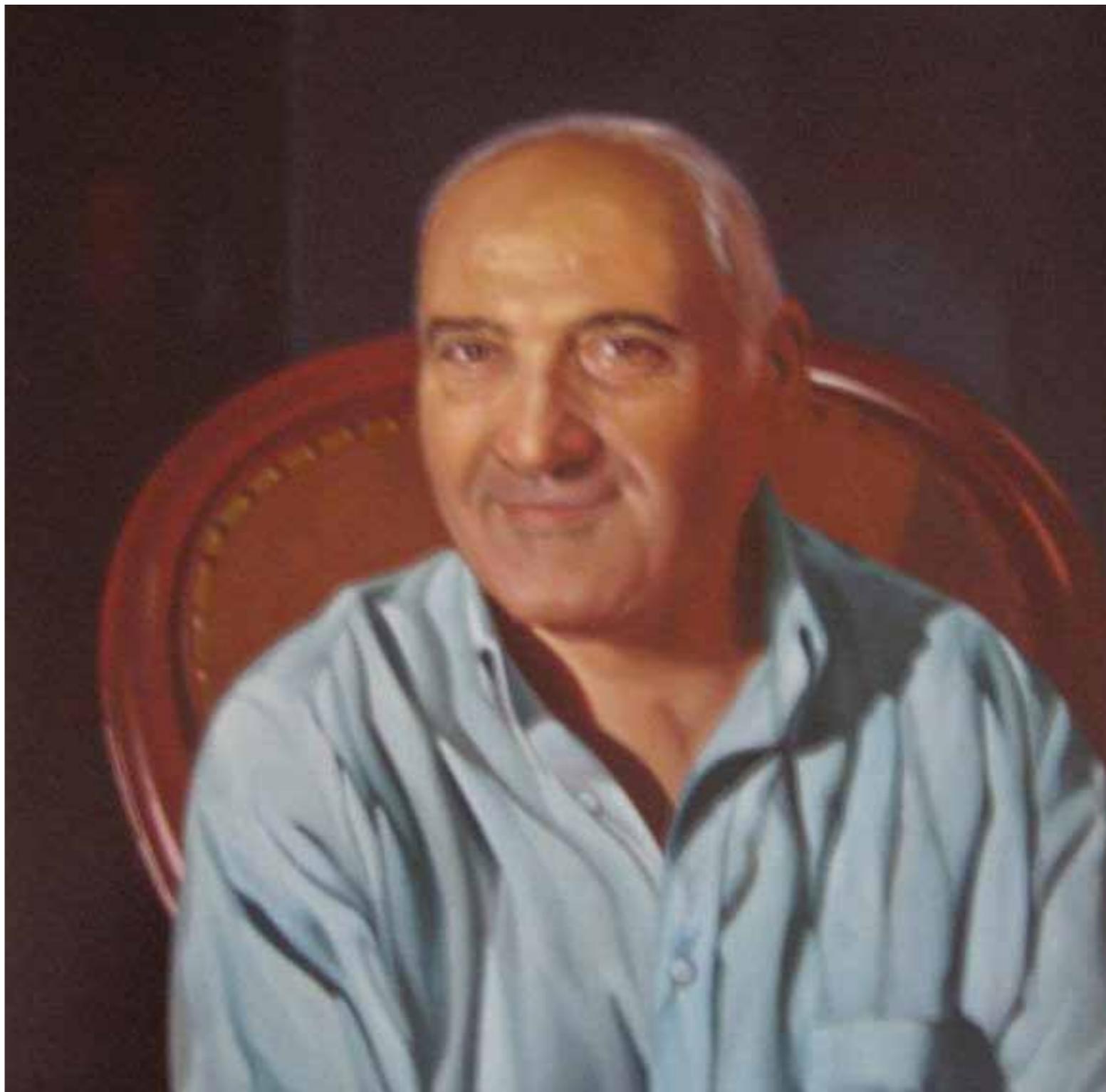
Ho iniziato a collaborare alla *Pianura* nel 1998 e già Antonio vi scriveva con una puntuale ed intelligente documentazione del tessuto artistico ferrarese con uno stile non agiografico ma sempre volto alla riscoperta, conoscenza e catalogazione, nello stile abituale alla nostra rivista.

L’archivio di questi ed altri lavori è confluito alla Biblioteca degli Uffizi a Firenze ed a palazzo Bonacossi (Musei Civici di Arte Antica) a Ferrara e sarà certamente utile per nuovi studi e nuovi approfondimenti.

Nel volume “Fondazione Navarra un’istituzione Ferrarese” che ho curato nel 2004 voglio ricordare il suo lavoro sulla pala d’altare della cappella Navarra a Malborghetto, dove tratta della copia di un dipinto di Jacopo Bassano e del suo restauro, eseguito nell’ambito della attività tecnico-didattica promossa dal corso di Restauro pittorico dell’Accademia Statale di Belle Arti di Carrara di cui era responsabile.

Nei primi sopralluoghi nell’umida chiesetta, nei primi dubbi, negli accaniti studi e nel brillante svolgimento del suo lavoro trovo un esempio per illustrare l’utilità di una esistenza al servizio della conoscenza.

Non voglio dimenticare l’attività di Antonio come pittore che verrà documentata nella mostra “La stanza di Antonio” all’ex convento dei cappuccini ad Argenta dal 23 Marzo al 5 Maggio 2013, a cura del Comune.

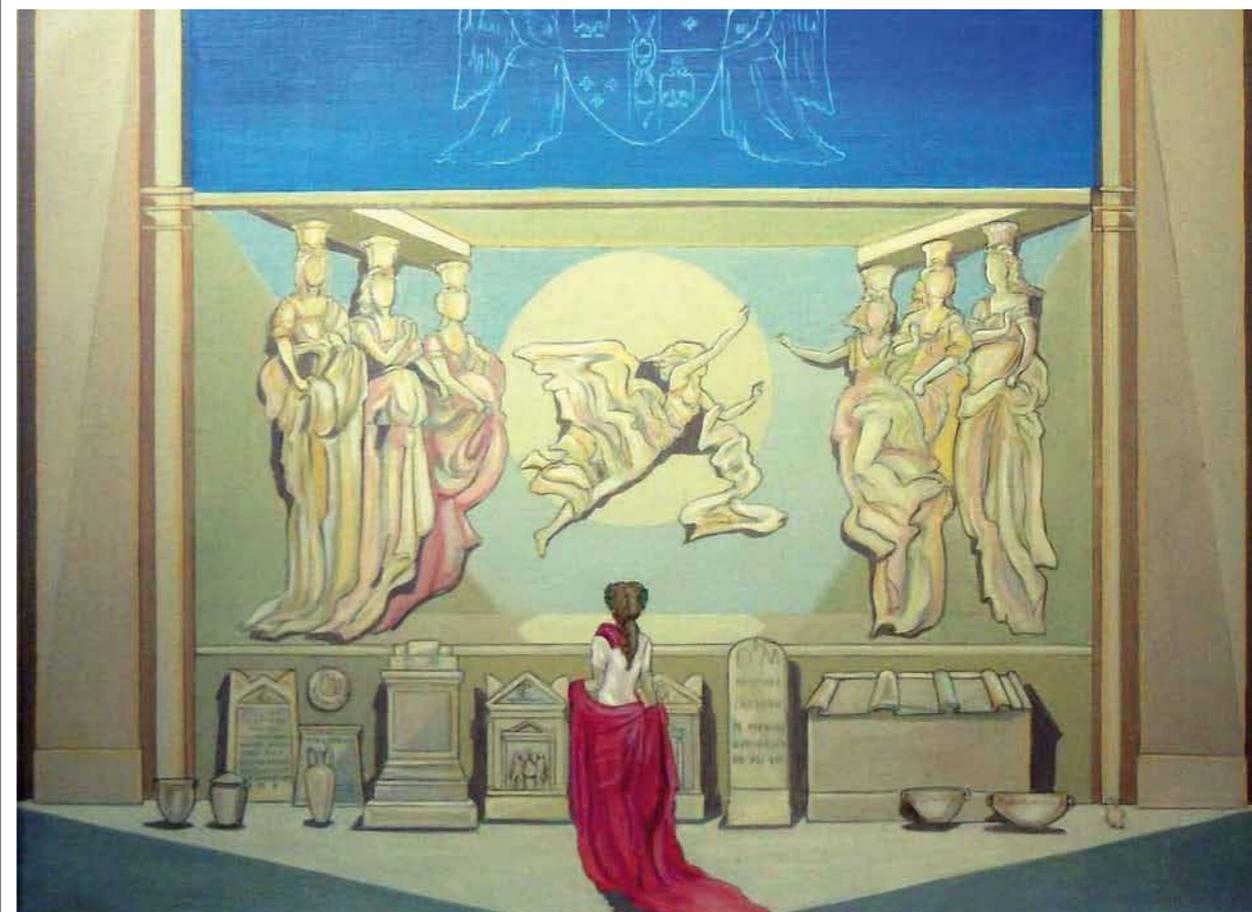


Giorgio Balboni, Ritratto di Antonio P. Torresi (2008), olio su tavola, cm. 60 X 50. Firenze, eredi Torresi

Pubblico di seguito la bibliografia completa degli scritti di Antonio Torresi per “Pianura”, rimarcando che lo scultore ferrarese Antonio Garella protagonista di due articoli è morto negli stessi luoghi e nelle stesse circostanze di Torresi.

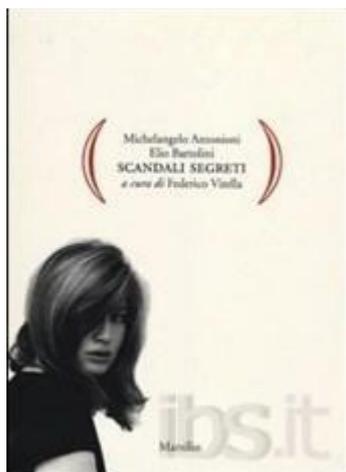
- Jules van Biesbroeck genio e sregolatezza. Una raccolta d'arte presso la Cassa di Risparmio di Ferrara (2/91)*
I quadri (donati) di un'esposizione. La raccolta della Galleria Civica d'arte moderna di Ferrara (3/91)
A proposito di Giuseppe Mazzolani, pittore neo-estense (1/92)
Il ferrarese Gaetano Previati, teorico della luce, della pittura e del restauro (3/92)
Il settecento a Ferrara: inediti dipinti restaurati (1/93)
Garofalo nell'ottocento: la sua fortuna “fuori di patria” (2/93)
Giovanni Pagliarini, maestro dell'ottocento ferrarese: aggiunte al catalogo (3/93)
Nuovi dati sull'architetto ferrarese Ferdinando Canonici (2/94)
Qualche notizia sull'ex chiesa di San Pietro a Ferrara (3/94)
Inediti di Gaetano Previati (a 75 anni dalla morte) (2/95)
Giuseppe Ghedini “stimatore” dei quadri del Garofalo (3/95)
Note sugli antichi affreschi della chiesa di Aguscello (1/96)
Il settecento a Ferrara: opere d'arte a Palazzo Todeschi (2/96)
Un altro pittore neo-estense: Francesco Saraceni (3/96)
Pittori e restauratori tra Ferrara e Pieve di Cento (1/97)
Aggiunte su Giuseppe Santi, maestro tra Rococò e Neoclassicismo (2/97)
Un pittore tra Firenze e Ferrara: Giuseppe Gozzini (3/97)
Note su tre dipinti restaurati del Comune di Poggio Renatico (1/98)
Collezionismo ferrarese del Settecento: la quaderia Martelli (2/98)
Scarsellino: notarelle su un bozzetto ritrovato (1/99)
A proposito di Giuseppe Avanzi, pittore ferrarese tra Sei e Settecento (3/99)
Lacerotto a Pontelagoscuro. Legami di un grande pittore veneziano (1/00)
Ifuturisti ferraresi del gruppo Savarè (Giorgio Gandini, Antenore Magri, Gaetano Sgarbi, Ugo Veronesi) (2/00)
Restaurato il crocefisso della Camera di Commercio di Ferrara (1/01)
Settecento ferrarese: spigolature tra quadri, sculture e documenti (Giuseppe Zola) (2/01)
La Pinacoteca Civica di Bondeno: donazioni e restauri (2/01)
Dialogo sul restauro del contemporaneo (con Elisabetta Pozzetti) (1/02)
Alessandro Alfonso Candi, pittore e restauratore di Cento (2/02)
Quadri di Nicola Nannini per la Camera di Commercio (3/02)
Antonio Garella, scultore ferrarese a Firenze (1/03)
La quadreria perduta del conte Cesare Giglioli (2/03)
Restaura ta una Madonna a S. Giuseppe in Bosco Eliceo (3/03)
Anita Raffaella Cavalieri: alcune lettere a Rodin (1/04)
Musica dipinta. Le scenografie di Franco Migliari per il teatro “Comunale” (2/04)

- Sculture ad Argenta (3/04)*
Tre intellettuali ferraresi a Firenze (1/05)
Due ritratti portuensi (2/05)
Ancora sullo scultore ferrarese Antonio Garella (3/05)
Sulle “Regole ed Avvertimenti Pratici” dell'architetto Angelo Santini (1/06)
Su un quadro dell'Avanzi a fossanova San Marco (2/06)
Un paio di restauri al Barocco Ferrarese (3/06)
Ricordando il Grande Pittore Gatano Previati (1/07)
Note su Giorgio de Chirico, la Metafisica ferrarese ed Antenore Magri (2/07)
Antiche pere dipinte. Una decorazione ferrarese del Cinquecento (3/07)
Rinace l'Araba Fenice. Sul pittore Giovanni Masi e su altri restauri ferraresi (1/09)
Giuseppe Antonio Ghedini pittore settecentesco. Due suoi presunti ritratti (1/09)
Restauri d'arte in un ospizio a Ferrara (3/09)
Tre inediti quadri ferraresi (1/10)
Ricordando il pittore Marcello Tassini (2/10)
Restaurati due monumenti ferraresi del '900 (1-3/11)



La Storia visita l'Antiquarium di Voghiera (1988), olio su tela, cm. 70 X60. Voghiera, Museo Civico, Delizia di Belriguardo

LIBRI DA LEGGERE



SCANDALI SEGRETI *di Michelangelo Antonioni ed Elio Bartolini*

È edito per i tipi della Marsilio, curato da Federico Vitella, nella collana Gocce, Scandali segreti è uscito alla fine dello scorso anno che, per 'dilatazione', insieme con il 2013 vedrà celebrato nei modi i più vari, il centenario della sua nascita, un inedito testo teatrale che porta la firma di Michelangelo Antonioni, oltre a quella del veneto-friulano Elio Bartolini, suo stretto collaboratore per le sceneggiature de "Il grido" (1957), "L'avventura" (1960), "L'eclisse" (1962) – lo fu anche per l'altro 'nostro', Florestano Vancini e per il suo "Le stagioni del nostro amore", pellicola del 1966.

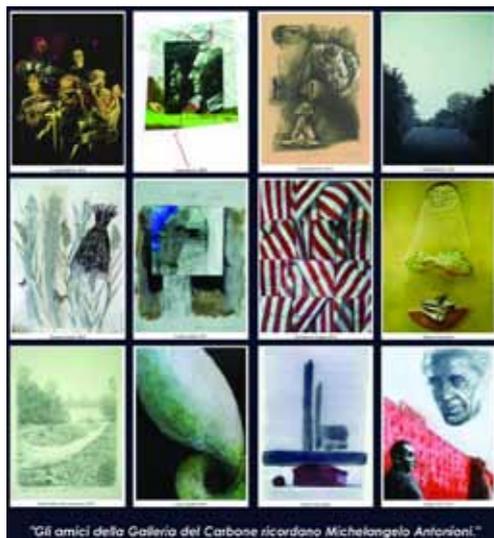
Proprio negli anni tra "Il grido" e "L'avventura", Michelangelo Antonioni diresse una compagnia di prosa composta da Monica Vitti, Virna Lisi, Carlo D'Angelo e Giancarlo Sbragia. Il repertorio era incentrato su "Scandali segreti", l'adattamento teatrale di un soggetto cinematografico mai realizzato, non l'unico, del resto, visto che, comunque, la sua iniziazione drammaturgica ebbe origine per lui a Ferrara, sua città natale, quando collaborò con gli ideatori della famosa rivista Ludovico, i migliori 'ingegni' del Teatro Estense Minimo e...Massimo, il Maestro Carlo Ratta, tanto per citarne uno (cfr: M.C.Nascosi, I settant'anni della Strafferrara, Ferrara, 2002).

Scandali segreti, comunque, andò in scena al Teatro Eliseo di Roma nel novembre 1958, con la sua stessa regia: tra gli attori Giancarlo Sbragia, Monica Vitti e Sandra Milo. D'altro canto, per Antonioni il teatro è stata, come la pittura, ed altre discipline a lui care e praticate – quasi private Muse Geminae – una passione portata avanti quasi in sordina; pochissimi, oltrepù, i pezzi critici in merito e, quindi, scarsissima la conoscenza di tale attività.

La commedia – scritta a quattro mani, come si diceva, con Elio Bartolini – rappresenta un punto di sutura ideale tra i film degli anni '50 e quelli degli anni '60, la tetralogia della incomunicabilità ed il pre-periodo della swinging London, tanto per intenderci, per certi versi un omaggio agli Angry Young Men, gli autori inglesi cosiddetti Arrabbiati, come George Osborne ed Harold Pinter, e costituisce un importante tassello per arricchire di un'altra sfaccettatura le complesse ed antesignane poetica e cifra stilistica del regista, ormai alle soglie della sua più piena e riconosciuta maturità artistica.

Maria Cristina Nascosi Sandri

MOSTRE DA VEDERE



Artisti in mostra: Giorgio Ballboni,
Nedda Bonini, Maurizio Bonora, Paola
Bonora, Daniela Carletti, Gianni Cestari,
Gianfranco Goberti, Gianni Guidi,
Adelchi R. Mantovani, Laura Ragazzi,
Paolo Volta, Sergio Zanni.

GLI AMICI DELLA GALLERIA DEL CARBONE PER MICHELANGELO ANTONIONI a cura di Lucia Boni

Nata da un'idea di Paola Bonora e già in parete alla Galleria del Carbone, nel novembre 2012, la mostra in omaggio ad Antonioni nel centenario della nascita, è esposta dal 9 marzo 2013 presso lo spazio ALCHEMIA R & B, in Via Borgo dei Leoni 122, a Ferrara.

Per un artista stare in un tema non significa appagarsi della mimesi e riprodurre ricopiando immagini ed atmosfere, ma significa individuare un raccordo attivo tra il soggetto e il proprio modo di guardare e riscrivere la realtà.

I possibili legami tra i dodici artisti, la loro filosofia artistica, e quella di Antonioni, nascono dall'ipotesi che un sentire comune, uno stesso humus li generi, pure nella disomogeneità delle espressioni.

È l'origine ferrarese del regista, che resta come un punto di partenza inalienabile? Vero è che tante volte questo non basta. Le storie divergono e la provenienza diviene difficile da decifrare.

Per il riconoscimento delle radici viene in aiuto la lettura degli appunti del regista, raccolti nel suo testo dal titolo: "Un bowling sul Tevere. I racconti di un regista", edito da Einaudi (1983). Disposte le dodici opere sul filo rosso delle parole di Antonioni, ciascuna immagine può trovare un'ubicazione nei racconti, scritti come spunti per quei film di cui resta traccia solo in queste pagine e dove, per accenni o con descrizioni più dettagliate, egli ferma idee per possibili sceneggiature mai realizzate.

"Le parole che non siano 'dialogo', ma descrivano stati d'animo e immagini in un copione, non contano, sono messe lì provvisoriamente per annunciare qualcosa d'altro che è appunto il cinema".

Percorro le pagine del testo a riprova della tesi. Tento quindi di mettere parole attorno alle immagini, ai colori, ai segni degli artisti - amici del Carbone - come provvisori annunci di un senso, che è matrice e origine della specificità del luogo: Ferrara.

"da queste parti la gente è di poche parole"

"gli uomini amavano le donne con ironia. Al tramonto le guardavano camminare e loro lo sapevano."

"solo un ferrarese può capire una relazione durata undici anni senza essere mai esistita", "è l'abulia di questa città."

Ancora, e sempre da "Cronaca di un amore mai esistito":

"Le ragazze del popolo uscivano dalle fabbriche in bicicletta, le gonne al vento. Erano tante e belle. Sembravano belle perché erano allegre. ...andavano ... in mezzo ai campi di canapa fuori porta. Dal fiore verde della canapa esalava un polline afrodisiaco, che investiva la città stordendola."

Cambia il film: "Due telegrammi". Altre provvisorie note sulle osservazioni di riflessi e di luci, scambio illusorio tra il vero ed il falso, del dentro e del fuori, del soggetto e del suo doppio, dove le luci che appaiono nei vetri paiono di fronte a noi, invece sono alle spalle.

"L'ufficio è un grattacielo, pareti prefabbricate, alluminio, cristallo, neon. Un grigiore perfetto."

"Adesso il gruppo tavolino poltrona paralume donna si specchia nitidamente sul vetro. ...Ciascun settore viene proiettato nel vetro e di là dal vetro, all'esterno. È come se la donna gettasse pezzo per pezzo l'ufficio fuori della finestra. Lei compresa."

Nel racconto "Un bowling sul Tevere" c'è l'esempio di uno sguardo che indaga a fondo, insistente, un solo punto e le sue possibili variabili formali, dove il dettaglio perde il suo rapporto con il tutto per divenire il soggetto stesso, con valenza estetica precisa e quindi con l'assunzione del ruolo di significante necessario e sufficiente. Una porzione di realtà è catturata per divenire solo vibrazione e riflesso di linee e di colore, una sorta di quadro dipinto, immagine fissa incastonata nella liquidità dello scorrere del film.

"In realtà guarda la punta della scarpa destra dove spiccano un graffio e una macchia di vernice rossa. Un punto e una linea. Secondo il movimento che l'uomo imprime al suo piede, il disegno diventa una linea sotto un punto o un punto sotto una linea."

Il film come il quadro, non ha sempre bisogno di una storia, a volte il racconto si risolve in una sola istantanea. Il regista suggerisce spunti, appena accennati e già, immediatamente, conclusi.

In "L'orizzonte degli eventi":

"Nell'inquadratura forse angolata un po' dall'alto, il primo è a sinistra quasi di spalle, il secondo a destra quasi di fronte. Tutti e due immobili e assorti."

Al contrario altrove il movimento è vorticoso, veloce poi rallentato e coinvolge tutto il visibile, nel campo ottico naturale o come visto dall'occhio di un pesce o di una mosca.

"...quest'uomo ha avuto recenti contatti con fisici, astronomi, astrofisici, cosmologi. Ha sentito parlare di maree galattiche ... e naturalmente di buchi neri. Oggetti invisibili che curvano lo spazio e piegano il tempo, brandelli di materia primordiale chiusi in un cerchio di energia ... la definizione di questo cerchio, di questo orizzonte implacabile. Si chiama orizzonte degli eventi. ...eventi di portata cosmica e altri eventi come il confluire dei fatti che hanno portato quelle persone in quel posto, i morti e i vivi."

Sono solo alcuni passi tra gli appunti di Michelangelo Antonioni, provvisoriamente a margine delle nostre opere.

L'invito è a continuare la lettura e immaginare, da punti di vista privilegiati nuovi personali fotogrammi di ipotetici film, come fossimo anche noi dentro le storie di Antonioni, dentro questa storia, nella quale effettivamente siamo.

"Sono su questa favola e la vedo aderire docilmente al paesaggio sottostante, mi sento scivolare verso pensieri lontani. È sempre così. Tutte le volte che sto per incominciare un film, me ne viene in mente un altro."

"Come su Ferrara, dove sono nato, d'inverno scende la nebbia talmente fitta che non si vede a un metro di distanza, così è accaduto alla mia immaginazione. A un certo punto si è smarrita nella nebbia.

Il resto è nebbia. Ci sono abituato. A quella che circonda le nostre fantasticherie e a quelle di Ferrara. Qui, d'inverno, quando scendeva mi piaceva camminare per le strade. Era il solo momento in cui potevo pensare di essere altrove".