

FRIULI-VENEZIA GIULIA: Osterie in Friuli (track 1)

■ Signor Driussi, Lei è Presidente del Comitato Friulano Difesa Osterie. In che anno e per quale motivo è nato questo Comitato?

- L'anno di nascita è il 1984, il motivo è semplice. Quando si crea qualcosa per difendere qualcos'altro, evidentemente quel qualcos'altro è minacciato, in questo caso minacciato di trasformazione più che di estinzione. Le osterie friulane stavano, ma forse è nell'ordine naturale delle cose, anche cedendo ad altre mode, tipo ristoranti cinesi, fast food...

■ Pizzerie...

- ... pizzerie eccetera, che hanno tutto il nostro rispetto, però non hanno la stessa funzione della tipica osteria friulana.

■ E qual è la funzione della tipica osteria friulana?

- Ecco, diciamo che – il paragone spero non sia capito male – è un po' come la chiesa per il cristiano, la stalla per il contadino. L'osteria è quel luogo dove, al di là del buon mangiare e del buon bere, c'è la cosa più importante, c'è il calore, c'è la solidarietà in certi casi, c'è anche l'interesse di frequentarla per motivi professionali, c'è soprattutto il piacere della socializzazione.

■ Con motivi professionali intende dire che si stipulano ...

- Intendo dire ...

■ ... contratti?

- Ma certamente, beh poi magari il contratto lo vanno a stipulare dal notaio, ma la stretta di mano che vale molto più del contratto per i Friulani, la si dà nell'osteria, per cui si può acquistare un campo, una volta si acquistavano le mucche, adesso magari si acquistano i condomini. Cambiano i tempi.

■ E con che frequenza si va in osteria?

- Bah, diciamo che non esiste uno schema, un calendario o ... un orologio per fissare luogo, data e... e orario. Nell'osteria si va quando si sente il bisogno di trovare qualcuno, ci si dà l'appuntamento con l'amico, si beve qualcosa in compagnia.

■ E ci vanno anche i giovani? O le donne?

- Ecco sì, questo è un lato molto positivo. In questi ultimi tempi abbiamo notato che i giovani preferiscono sostituire l'aperitivo tradizionale con lo stuzzichino, l'olivetta eccetera con un buon bicchiere di vino. Ehm, io non perdo occasione anche per lanciare degli appelli, che si sappia bere sia in qualità che in quantità.

■ E mi potrebbe citare un'osteria particolare di Udine, forse...

- Una particolare ...

■ ... una molto antica?

Ecco, una particolare forse... forse no, perché ce ne sono diverse, farei torto a qualcun altro. Devo dire che in città-centro troviamo alcune osterie che hanno veramente molti anni di storia, hanno conservato compatibilmente con i requisiti igienico-sanitari e le norme che vanno rispettate, hanno conservato quel clima, quel profumo di antico e di tipico. Ce n'è una in particolare che vorrei ricordare anche e soprattutto perché è la sede del nostro Comitato: è il Vecchio Stallo, nel cuore di Udine, che era un'antica stazione di posta per i cavalli e di ristoro per i carrettieri.

■ L'osteria è una realtà solo di questa città?

- No, no, ci mancherebbe. L'osteria è nelle città, noi non abbiamo solo Udine, ma abbiamo altre realtà abbastanza importanti, però la vera osteria secondo me la troviamo nei paesini, quelli con poca gente, nelle valli del Natisone, nelle valli della Carnia, dove la... osteria è veramente in certi casi l'unico punto d'incontro, dove si trova il giornale, dove si trova a volte anche il pane, perché non c'è il panificio in quel... in quel paese, dove si trova soprattutto quel calore e quel sorriso che sono indispensabili per chi frequenta l'osteria.

■ La ringrazio moltissimo.

■ Dottor Chini, buongiorno.

- Buongiorno.

■ Come definirebbe il Castello del Buonconsiglio?

- Certamente il Castello del Buonconsiglio è il maggiore complesso monumentale della regione Trentino-Alto Adige.

■ E quando è stato costruito?

- È stato costruito in diverse epoche nel corso dei secoli, però le origini sono nella prima metà del secolo tredicesimo.

■ Da quali corpi è composto?

- È ... composto da una serie di corpi di fabbrica, tutti appoggiati alle mura di cinta medioevali della città. Il principale ... hm... per l'antichità è Castelvecchio. A Castelvecchio si aggiunse poi nel '500 il cosiddetto «Magno Palazzo» e poi altre parti furono costruite in seguito.

■ Qual è la parte più notevole del castello e per quale motivo?

- In un certo senso la parte più interessante del castello è Torre Aquila. Torre Aquila è una torre che fu costruita dal principe-vescovo Liechtenstein e che la fece decorare con un meraviglioso ciclo di affreschi che raffigurano i mesi, verso la fine del XIV secolo. Sono dipinti di estremo interesse sia per gli aspetti artistici che per un'altra ragione: perché documentano in maniera molto fedele la vita del tempo, la vita dei ceti sociali elevati, l'aristocrazia feudale, ma anche la vita del popolo. Quindi noi vediamo i contadini, gli artigiani, i cacciatori che agiscono appunto all'interno di questi paesaggi raffigurati nei mesi.

■ Quindi qualcosa di unico, diciamo, in Europa?

- Sì, è qualcosa di veramente straordinario, perché non conosco nessun altro esempio di raffigurazione così precisa della vita del tempo.

■ La produzione artistica del Trentino viene influenzata dalla posizione della regione?

- Certamente! Trento si trovava all'estremità, all'estremo Nord della penisola italiana ed in prossimità con il mondo linguistico e culturale tedesco, cioè vicina all'Europa centrale. Trento era compresa nel Sacro Romano Impero, quindi naturalmente era un luogo d'incontro fra la cultura del Sud – soprattutto quella rinascimentale italiana – e la cultura e l'arte che provenivano dal Nord, cioè dall'area centroeuropea e dall'area tedesca. Quindi Torre Aquila in questo senso è molto significativa, perché l'artista non è un artista italiano, ma è un artista certamente proveniente dall'Europa centrale, probabilmente dalla Boemia.

■ Per quanto riguarda il castello, non va dimenticata anche la sua importanza storica.

- Sì, proprio perché il castello fu la sede dei principi-vescovi. A Trento il vescovo non era un semplice vescovo, ma era un principe-vescovo, cioè era investito del potere civile da parte dell'imperatore. E questo perché? Perché l'imperatore, attraverso il vescovo di Trento, controllava questo territorio che era d'importanza vitale per le comunicazioni fra l'Italia e l'Europa centrale.

■ I principi-vescovi hanno avuto un'influenza anche sull'aspetto proprio ... esteriore diciamo del castello? L'aspetto artistico del castello?

- Certamente ebbero una grande influenza, perché ebbero la necessità di avere una dimora capace di esprimere anche il loro potere civile, insieme a quello religioso.

■ Quindi questa, scusi, era la loro dimora, la loro residenza.

- Questa fu la loro residenza per circa sei secoli, fino all'avvento di Napoleone. E questo spiega il fatto che molti di essi cercarono di ampliare e abbellire la lo... la residenza nel Castello del Buonconsiglio.

■ **Il castello ha importanza anche per quanto riguarda il Concilio?**

- No, ha scarsa importanza per quanto riguarda il Concilio, nel senso che le riunioni si tenevano nei palazzi della città e poi le ... quelle solenni nelle chiese principali, cioè il Duomo e Santa Maria Maggiore.

■ **Lei è stato anche il Direttore del Museo Buonconsiglio. So che il museo fa molto per gli studenti, per la scuola.**

- Sì, il castello già da molti anni, dal 1990, fa molto per gli studenti nel senso che esiste qui all'interno una sezione didattica, un servizio educativo rivolto agli studenti, soprattutto quelli giovani delle elementari e delle scuole medie. Lo scopo è quello di far conoscere l'edificio, ma soprattutto di rendere sensibili i giovani nei confronti dell'arte e dei beni culturali non solo del castello, ma anche della città e del Trentino.

■ **La ringrazio moltissimo.**

- Prego.

3

TOSCANA: L'Oasi WWF Lago di Burano (track 3)

■ **Ci troviamo nell'Oasi WWF del lago di Burano. Dove siamo esattamente?**

- Siamo in Toscana, in provincia di Grosseto e precisamente nel comune di Capalbio.

■ **E a quando risale la realizzazione di quest'oasi?**

- Al 1967 e quindi questa è stata la prima oasi a nascere nel nostro Paese.

■ **E fu ideata da...?**

- Da Fulco Pratesi che è stato uno dei soci fondatori del WWF e attualmente è il nostro Presidente.

■ **Per quanto si estende la zona protetta?**

- Ehm se... complessivamente son circa 1.000 ettari, che comprendono la parte storica, quella nata nel '67, che erano circa 400 ettari, ai quali si sono aggiunti altri 600 che sono semplicemente una proprietà privata, quindi in accordo con i proprietari per vietare la caccia all'interno dei loro terreni.

■ **E cosa caratterizza quest'oasi?**

- La molteplicità degli ambienti che partono dalla spiaggia quindi comprendono la duna costiera, la zona umida, il canneto, i prati e tutto il resto.

■ **E la duna costiera che cos'è esattamente?**

- La duna costiera è un habitat straordinario che si trova in prossimità della... della costa, formato da sabbia.

■ **E cosa può dirmi a proposito della fauna?**

- Allora, considerate che qui ci son tutte diciamo... le specie presenti negli ambienti mediterranei. Quest'oasi è nata soprattutto per tutelare gli uccelli, sia stanziali che migratori, e quindi abbiamo circa 270 specie, ma ai quali si aggiungono poi tanti altri animali ovviamente.

■ **E ci sono stati dei problemi nella creazione dell'oasi, all'inizio o anche nel corso della storia dell'Oasi di Burano?**

- Sì, ci sono sempre stati, ce ne sono anche attualmente, ma noi cerchiamo di vigilare sempre. Considerate che il primo scoglio è stato quello di togliere del territorio ai cacciatori e l'altro quello di toglierlo agli speculatori che volevano realizzare dei porti, aeroporti o villaggi a schiera sulla costa.

■ **Una cosa che reputo molto interessante è che voi avete realizzato un'iniziativa unica nel suo genere in Italia, cioè avete pensato alle persone con problemi motori desiderose però di visitare questa splendida oasi.**

- Sì, essendo un percorso proprio fatto nella sabbia, era difficile consentir l'accesso alle carrozzine. Quindi abbiamo semplicemente adagiato una rete metallica sulla sabbia e adesso anche le persone disabili possono venire a visitare l'Oasi di Burano.
- **Quindi senza impatto per l'ambiente, penso.**
- Sì, senza nessun impatto, anzi devo dire che c'è stato un miglioramento ambientale perché camminando tutti, compresi i visitatori che possono camminare con le proprie gambe, all'interno del percorso, fuori non son state più calpestate le piante.

4 PUGLIA: La banda (track 4)

La mia storia musicale è fatta di tante storie: la banda, la musica antica, la musica classica, la musica operistica, la musica sinfonica, il rock, il rhythm and blues... Ho fatto tante cose, la musica commerciale... Io ho cominciato ad essere nel mondo della musica perché mio padre cantava le arie operistiche; quindi nel mio DNA, nel DNA di mio padre, c'era questa sensibilità verso la musica. Ho cominciato cantando in un coro di musica sacra, cantavo le messe in latino. Il mio primo approccio con la musica è stata proprio la voce, la vocalità. La banda, dopo l'esperienza del coro, è stata la mia prima esperienza, perché nel Sud Italia, non avendo teatri, due secoli e mezzo fa sono nate queste bande, persone che volevano suonare, volevano comunicare attraverso la musica, non potendo accedere ai teatri perché i teatri, il primo teatro importante che si trova in Pugl... nel Sud è a Napoli. Quindi la musica per il teatro era solo per le persone ricche e poi c'era tanta gente povera, analfabeta, che faceva fatica a vivere, a sopravvivere. Quindi la banda è un tentativo per mettere insieme delle persone e fare musica. Questo è prodigioso, è bello.

A un certo punto della mia vita ho voluto documentare le musiche della Settimana Santa, musica composta da due grandi maestri, Antonio e Alessandro Amenduni, piccoli gioielli di questa tradizione specifica del Sud, cioè suonare le musiche della Passione nella Settimana Santa. Poi dopo ho pensato di affrontare la musica del grande Nino Rota, che è stato il mio direttore di conservatorio; quando io studiavo la tromba, Nino Rota era il direttore del conservatorio. Lui è rimasto quaggiù 50 anni, quindi sicuramente si è ispirato al suono della banda. Infatti le musiche di «Otto e mezzo», molti film di Nino Rota e Fellini hanno questo suono da circo, questo suono di banda. Allora pensavo di... di fare un progetto con la musica di Nino Rota utilizzando la banda. Perché la banda ha questo suono grande, ricco, forte, intenso, vivo, è un suono che grida ancora. Il miracolo in che cosa consiste? Il miracolo consiste nell'aver dato alla banda la possibilità di documentare un suono unico al mondo, perché siamo gli unici nel Sud Italia ad aver affrontato il repertorio operistico con gli strumenti a fiato. Ed è nato un suono che nessuna banda al mondo ha.

Il flicornino si sostituisce al soprano, il flicorno tenore si sostituisce al tenore, il flicorno baritono al baritono e il flicorno soprano al mezzosoprano. I clarinetti si sono sostituiti ai violini. Praticamente c'è stato un tentativo di copiare l'orchestra sinfonica con il suono della banda. Questo è veramente straordinario, eh?

In un'epoca in cui c'era molta povertà, non c'era radio, non c'era televisione, la banda è stata l'unico mezzo per portare la musica, la cultura, la gioia a milioni di contadini nei piccoli paesi dov'era difficile arrivare. Quindi è stato straordinario il ruolo della banda. Ha ridato alle persone povere la possibilità di suonare e di essere nel mondo della musica, che era solo privilegio delle persone ricche. Il pianoforte e il violino potevano solo suonarlo i figli delle persone ricche. Quindi ai meno ricchi va bene la tromba, va bene un tamburo, va bene un trombone. Quindi è nata una cosa straordinaria. E io vengo da questa direzione.

ABRUZZO: Specialmente (track 5)

- **Ci troviamo nel cuore dell'Aquila, nel negozio «Specialmente» della signorina Papaoli. Signorina, quali sono i prodotti tipici della regione che Lei vende qui nel Suo negozio.**
- Allora, direttamente dalla nostra azienda agricola di Navelli abbiamo lo zafferano in fili, le cicerchie, i ceci rossi e i ceci bianchi.
- **Scusi, le cicerchie cosa sono?**
- È un tipo di legume di colore bianco e dalla forma schiacciata che fa pensare ... diciamo a una fava.
- **E Navelli dove si trova?**
- A circa 30-35 km dall'Aquila, in direzione Pescara.
- **Mi stava dicendo che nell'azienda agricola di Navelli viene prodotto anche lo zafferano.**
- Sì.
- **Mi può spiegare perché lo zafferano viene chiamato l'oro rosso?**
- Se pensa che ci vogliono circa 200.000 fiori per farne un chilo ...
- **Addirittura!**
- ... il prezzo è ben giustificato.
- **Certo. E qual è questo prezzo al grammo?**
- Viene ... Varia dai 14-15 euro.
- **Non è poco.**
- Eh sì.
- **La lavorazione dello ...**
- Per ...
- **... zafferano implica molto ...**
- Sì, perché è tutto un lavoro manuale.
- **Mi può spiegare un attimino la vita dello zafferano?**
- Sì. Allora, a partire dal mese di agosto i bulbi si tolgono dal terreno, vengono selezionati e scartati quelli che non sono buoni. E nel ... e poi prima possibile vengono rimessi nel terreno. Ehm... Dalla metà di ottobre e i primi di novembre inizia proprio invece il raccolto. La mattina presto, prima che spunta il sole, bisogna raccogliere i fiori, uno ad uno, sul campo e poi sempre in giornata bisogna sfiorarli, praticamente ...
- **Cioè?**
- ... togliere, sì, togliere i tre pistilli rossi dal resto del fiore. E sempre in giornata farli seccare sul fuoco: vengono posti sopra un setaccio, dove sotto c'è la brace e questa pure è un'operazione delicata perché la fiamma troppo alta lo brucia.
- **Rischia ... Certo.**
- Sì, mentre se non si asciuga bene, rischia poi col tempo di ammuffire.
- **Di ammuffire. Ho capito. Beh, quindi allora doppiamente giustificato ...**
- Sì...
- **... il prezzo. Mi stava citando dunque ... Questi sono i prodotti della vostra azienda agricola, però avete senz'altro altri prodotti tipici.**
- Sì, ci sono liquori, quali genziana, nocino e ratafià.
- **Il ratafià, scusi?**
- È un liquore base vino Montepulciano, dove vengono messe in infusione delle amarene e quindi è un liquore piuttosto dolce.
- **La genziana invece?**

- È invece fatta con la radice che viene raccolta sulle montagne del Gran Sasso e tendenzialmente ha un sapore amarognolo e viene usato maggiormente come digestivo.
- **Poi ci sono altri prodotti, diciamo, abruzzesi?**
- Sì, abbiamo il tartufo, il torrone, la pasta alla chitarra ...
- **Cosa significa la pasta alla chitarra?**
- È una pasta che viene fatta manualmente su un apposito strumento che ha delle corde tese, tipo una chitarra.
- **Ah, quindi prende il nome proprio dalla chitarra ... ho capito.**
- Sì.
- **È una pasta dura?**
- È pasta all'uovo, quindi abbastanza morbida.
- **E il tartufo, mi diceva ... cioè qui in zona crescono i tartufi?**
- Sì, il tartufo quello nero, che si distingue in scorzone o quello invernale che è più scuro e più pregiato.
- **La ringrazio moltissimo.**
- Prego.

6

EMILIA-ROMAGNA: Un Verdi poco noto (track 6)

- **Scusi signorina, quand'è che Verdi venne a stabilirsi qui?**
- Dunque, Verdi venne a stabilirsi qui nel 1848, col progetto iniziale di mettere qui i genitori, ma la madre, Luigia Uttini, muore e quindi viene a stabilirsi qui con la seconda moglie, Giuseppina Strepponi.
- **Seconda moglie?**
- Sì, perché Verdi era già stato sposato con un'altra donna, Margherita Barezzi, figlia del suo grande benefattore, Antonio Barezzi, morta però giovanissima a 27 anni.
- **Ma Verdi e la Strepponi erano sposati? Perché io credevo convivessero.**
- E infatti hanno convissuto per più di dieci anni, poi però si sono sposati in Alta Savoia.
- **Verdi ha avuto figli?**
- Dalla prima moglie Virginia e Icilio Romano, morti però in tenera età. Con la seconda moglie, Giuseppina, hanno allevato una ragazza che era figlia di uno zio del maestro, quindi la sua cuginetta, Maria Filomena Carrara Verdi.
- **Perché vennero ad abitare proprio a Sant'Agata?**
- Perché Sant'Agata era molto più tranquilla di Busseto; non che Busseto fosse una grande metropoli, ma comunque la gente era molto più pettegola.
- **Verdi e la Strepponi abitavano da soli in questa grande villa?**
- No, abitavano al pianterreno, mentre invece al primo piano c'erano le stanze per la servitù e per i ... per gli ospiti che venivano qui in Villa Verdi.
- **Immagino che ricevesse visite quindi ...**
- Non proprio, aveva pochissimi ospiti selezionati come la contessa Maffei, i fratelli Ricordi e i fratelli Boito.
- **Visitando la villa ho visto che Verdi e la Strepponi avevano due camere da letto. Come mai?**
- Questo veniva da un'esigenza del Maestro. componeva soprattutto durante le ore notturne e quindi avrebbe disturbato Giuseppina se avessero dormito nella stessa stanza, anche se comunque componeva scrivendo e raramente al pianoforte.
- **Quante opere ha composto qui?**

- Diciamo le più importanti, quindi dal Rigoletto fino al Falstaff. Ha composto qui anche la famosissima messa da Requiem per il Manzoni, diretta personalmente da lui nella chiesa di San Marco a Milano a un anno dalla scomparsa dello scrittore.
- **E il bellissimo parco che ho visto intorno alla villa, quanto è grande?**
- È molto grande. Conta sei ettari di terreno e al suo interno si trovano più di 100 tipi di piante differenti, una ginkgo biloba giapponese, i cipressi della Virginia, bellissime magnolie dal Centroamerica.
- **È vero che il Maestro era un grande orgoglioso dei suoi latifondi?**
- Sì, e infatti una frase famosissima di Verdi era appunto «Sono e sarò sempre un paesano delle Roncole».
- **Il Maestro è morto qui?**
- No, è morto a Milano il 27 gennaio del 1901.
- **A Milano ha fondato una casa di riposo per artisti, vero?**
- Sì, una casa di riposo che è tutt'oggi attiva, nella quale vi sono direttori d'orchestra, compositori e cantanti. Chiamava questa casa di riposo «l'opera mia più bella».
- **Grazie.**

7

LAZIO: Gli Etruschi nel Lazio (track 7)

- **Dott. Santella, normalmente si associano gli Etruschi alla Toscana. È giusto?**
- No, non è corretto perché la civiltà etrusca ha avuto un'ampia diffusione nella penisola italiana ben oltre la Toscana. Per esempio Mantova e Bologna a nord e Capua a sud erano città etrusche.
- **Ho capito. E qual è il territorio di origine della civiltà etrusca?**
- Gli Etruschi già nell'VIII secolo a.C. occupavano il territorio del Lazio settentrionale, tra il mare Tirreno e i fiumi Tevere a sud e Fiora a nord.
- **E le città più importanti quali erano?**
- Mah, innanzitutto Tarquinia che la tradizione e l'archeologia indicano come il maggiore centro politico e religioso dell'Etruria e poi abbiamo Cerveteri, Veio, Vulci, Orvieto, Tuscania, Blera, Sutri ed altre minori.
- **Quindi noi che siamo a Blera in questo momento ci troviamo in una città etrusca.**
- Ci troviamo nella ... nella piena ... nell'Etruria piena, proprio.
- **E il territorio dell'attuale Lazio era abitato da altri popoli?**
- A nord del Tevere naturalmente gli Etruschi, a sud i Romani e i Latini. I Falisci, i Sabini, i Volsci, i Sanniti invece abitavano le zone montuose dell'interno che oggi corrispondono alle attuali province di Rieti e di Frosinone.
- **Ho capito. Quindi Romani ed Etruschi erano confinanti. I loro rapporti com'erano?**
- Il corso del Tevere era il confine. I Romani la riva destra del Tevere la chiamavano ripa veiente, tant'è vero che Veio fu la prima città etrusca conquistata dai Romani nel 396 a.C. Poi, di lì a poco, tra il IV e il III secolo a.C. si svolsero le sanguinose guerre romano-tarquiniesi che culminarono con la conquista dell'Etruria.
- **E Romani ed Etruschi ebbero sempre dei rapporti conflittuali?**
- No, normalmente intrattenevano scambi commerciali, culturali, anche rapporti politici ad alto livello. Basti pensare che nel VI secolo a.C. gli ultimi tre re di Roma erano etruschi.
- **Quindi Tarquinio Prisco, Servio Tullio e Tarquinio il Superbo.**
- Esatto.
- **E il nome Tarquinio deriva forse dalla città di Tarquinia?**
- Certamente. Tarquinio Prisco veniva da Tarquinia.

■ E la lingua etrusca si differenziava dal latino?

- Mah, erano due lingue molto diverse e ... però nella scrittura sia Romani che Etruschi usavano gli stessi segni, che derivavano da un alfabeto greco.

■ Quindi la lingua etrusca è decifrabile.

- Sì, senz'altro. La ... leggere le oltre diecimila iscrizioni che possediamo non dà particolari problemi. Maggiori difficoltà le troviamo per la ricostruzione della grammatica e per il significato di alcune parole, perché i documenti scritti che sono rimasti sono riferiti all'ambito funerario, sono tutti brevissimi testi.

■ E abbiamo delle parole etrusche ancora in uso?

- Eh ... sì, la civiltà romana ha preso da quella etrusca molto: le pratiche religiose, le tecniche edilizie, artigianali, il teatro. E tante parole che riguardano questi ambiti sono passate nel latino e poi nell'italiano.

■ Mi fa un esempio pratico?

- Certamente. C'è un esempio molto famoso. Il termine etrusco «phersu» – che significa «maschera», ovvero «attore mascherato» – in latino diventa «persona», con lo stesso significato dell'etrusco, e in italiano resta invariato, ma con un significato leggermente diverso, vale a dire «essere umano».

■ La ringrazio.

UMBRIA: L'Umbria e la spiritualità (track 8)

■ Padre Vincenzo, perché l'Umbria viene chiamata il cuore spirituale d'Italia?

- Perché è la patria di San Benedetto e di San Francesco e da loro nasce la spiritualità sia della creazione, perciò con tutti i problemi se vogliamo anche ecologici, e la spiritualità di una vita nuova, accogliendo il Vangelo in modo radicale come ha fatto Francesco. Sono due giganti che hanno creato ponti tra i popoli: Benedetto per l'Europa, Francesco in modo particolare sia per l'Italia sia per il mondo intero, per la sua dolcezza, per la sua amabilità e credibilità.

■ E a proposito di popoli qui ad Assisi vengono solo cristiani o anche persone...

- No, no...

■ di altre...

- ... qui abbiamo un afflusso continuo, non solo di cristiani e delle diverse denominazioni cristiane, ma vengono musulmani, vengono buddisti, scintoisti, perché Francesco ha un fascino tutto particolare, è un uomo profondamente libero che propone valori ideali senza imporre niente. E questo è un dato della sua spiritualità e del suo tatto per rapportarci agli altri.

■ E a proposito di afflusso di che cifre si parla?

- Beh, dal punto di vista globale parlano anche più di cinque milioni, io credo che non si dovrebbe superare i quattro milioni ... e mezzo.

■ All'anno?

- All'anno, sì. E molti giovani ... per esempio noi qui

■ Ecco, sì ...

- ... a San Francesco almeno cinquemila giovani all'anno li incontriamo, sia per una settimana intera, sia per tre giorni, sia per un fine settimana e ci si confronta attraverso Francesco con il Vangelo, ma anche coi problemi della cosiddetta mondialità. A proposito di questo, due ... ogni due anni noi facciamo un convegno europeo, nel tentativo di apportare un contributo di anima all'Europa, perché vediamo che c'è un suicidio demografico, aborto, infanticidio, un po' come l'impero romano... Dopo è facile crollare davanti alle difficoltà della storia.

- **Ho letto che qui da voi arrivano anche persone molto importanti, uomini di stato, quindi diciamo non solo la gente comune ma... personaggi...**
- Sì, questo per il fascino particolare di San Francesco. Vengono un po' tutte le categorie sociali e culturali della nostra Italia e del mondo. Alcuni vorrebbero anche fermarsi, a volte è possibile e a volte no, proprio per una esperienza di vita francescana, perché noi con tutti i limiti umani – e li abbiamo i limiti umani – però viviamo una fraternità molto serena, una fraternità che si sforza anche di pregare bene e soprattutto poi di fare dell'accoglienza la rivelazione di quest'amore paterno di Dio.
- **E a proposito dell'accoglienza, cosa può dire? Ad esempio se uno straniero viene qui o un italiano comunque, c'è la possibilità di alloggiare nei monasteri...**
- Dunque se noi ... nei monasteri qui di Assisi sicuramente. Noi abbiamo qualche difficoltà perché non abbiamo una propria foresteria, però se sono uomini che conosciamo, sicuramente, nella misura del possibile di volta in volta. Ecco.
- **E cosa mi dice a proposito del vostro giornale?**
- La nostra rivista è stata cambiata ultimamente molto fortemente, abbiamo iniziato ad avere anche alcune pagine in varie lingue, spagnolo, francese e inglese e ultimamente anche in arabo, nel tentativo di far giungere la voce di Francesco, perciò la visione del mondo di Dio, degli uomini e del creato di Francesco anche ai fratelli musulmani, anche agli Arabi, in modo che la conoscenza ci aiuti a capirci un po' di più.
- **La ringrazio molto.**
- Va bene.

MARCHE: Al Museo della Carta e della Filigrana di Fabriano (track 9)

- **Professor Mariani, chi inventò la carta?**
- La carta fu inventata dai Cinesi e portata in Occidente dagli Arabi che la diffusero nel bacino del Mediterraneo, prima in Spagna e poi in Sicilia, e sicuro contemporaneamente poi quindi dopo dalla Sicilia passò in tutta Italia.
- **E come mai Fabriano è chiamata «la città della carta»?**
- Perché a Fabriano l'attività cartaria, che era prettamente artigianale, qui venne trasformata in un'attività di tipo quasi proprio industriale per un sistema di lavorazione razionale che subiva il processo.
- **E di quale epoca stiamo parlando?**
- Fine del 1200.
- **E qual era la materia prima che veniva utilizzata?**
- Essenzialmente e solamente stracci di lino e di canapa.
- **E i maestri cartai di Fabriano si imbattono in qualche problema?**
- Si imbattono in più di un problema, ma sicuramente il più grande è stato quello di dare alla carta una consistenza e un'impermeabilizzazione per accettare bene l'inchiostro, perché la nostra carta era differente da quella araba. I Fabrianesi lo risolsero collando la carta non con sostanze vegetali, ma con una gelatina di tipo animale.
- **Il museo di cui Lei è Presidente non si chiama solo «Museo della Carta», ma anche «della Filigrana». Cos'è esattamente la filigrana?**
- La filigrana era un segno, un marchio di proprietà che i cartai riuscirono a inserire nel foglio di carta, usando un filo metallico appoggiato sopra un telaio che doveva prendere la soluzione acquosa per formare il foglio di carta, determinando così un minor spessore della carta in un certo punto. Siccome la carta è meno spessa, se Lei solleva il foglio controlla si vede il segno di filigrana.

■ Brevissimamente sa illustrarmi il ciclo produttivo?

- Gli stracci venivano macerati, tritati con una macchina che sembra che sia stata inventata qui a Fabriano, mossa dall'energia idraulica, e con martelli di legno. Poi la polpa che si otteneva, questa sorta di polpa, veniva diluita in acqua, posta in un tino e prelevata con dei setacci, dei telai in pratica, formati di sottili fili metallici. La sospensione così levata dall'acqua, lasciava perdere appunto l'acqua e tratteneva le fibre che formavano il foglio di carta.

■ A cosa serviva la carta di Fabriano?

- La carta di Fabriano è servita a tutto. Notoriamente anche ancora oggi serve per disegnare, tutti abbiamo disegnato su carta Fabriano.

■ Sì, anch'io...

- È servita per stampare, è servita per scrivere, è servita per tutte le applicazioni che può avere il foglio di carta.

■ C'è un calo nell'uso della carta secondo Lei oggi, nell'epoca del computer?

- No, assolutamente, una volta si diceva che il computer avrebbe ucciso la carta, è vero il contrario, serve ancora più carta. Certo è carta diversa, serve carta per stampanti, è carta di questo tipo, ma comunque è carta.

■ Ho letto che Fabriano ha un record, una curiosità molto interessante che riguarda la filigrana, la filigrana artistica...

- Sì, a Fabriano si è sempre esercitata questa... l'arte della filigrana artistica, anche per le banconote, cosa di cui si sa che Fabriano ha fornito carta a mezzo mondo per fare carte valori. Ci sono gli unici due filigranisti ancora in attività a Fabriano e purtroppo, essendo un mestiere difficilissimo, mi dispiace dirlo ma prevedo un'estinzione di questa... della razza dei filigranisti perché ci vuole moltissimo tempo per acquisire...

■ Circa quanto?

- Mah, si va dai 12 ai 15 anni per acquisire un minimo di... di... di capacità. È una tecnica veramente complessa e difficile e quindi speriamo che gli unici due filigranisti, che sono padre e figlia che sono ...

■ Ah ...

... a Fabriano, riescano a perpetuare il loro mestiere a qualcun altro. In tempo.

■ La ringrazio moltissimo.

- Prego.

PIEMONTE: Un'azienda biologica – I vini Erbaluna (track 10-12)

Un'azienda biologica: 1ª parte (track 10)

■ Buonasera, signor Oberto.

- Buonasera.

■ L'azienda Erbaluna produce vino biologico. Come mai questa scelta?

- Mah, abbiamo fatto questa scelta in accordo, io, Severino, con mio fratello Andrea, alla fine della scuola enologica, avendo avuto la fortuna di aver avuto un insegnante che ci aveva dato le prime direttive sull'agricoltura biologica e, pensando che fossero facilmente applicabili all'interno della nostra azienda, abbiamo deciso nell'86 di fare bio; nel '91 abbiamo poi cominciato con la certificazione vera e propria del biologico.

■ Mm. E quindi la vostra azienda quando è nata?

- L'azienda in verità è un'azienda di carattere familiare, per cui già il nostro bisnonno agli inizi del secolo scorso coltivava la vite e faceva vino. Abbiamo delle bottiglie molto vecchie in cantina, risalenti all'anno di nascita di nostro padre, abbiamo un diploma del 1933 vinto

dal nostro bisnonno per il Barolo dal '27 al '30; chiaramente allora l'azienda era molto piccola, oltre all'uva avevamo anche alcuni animali e c'era la coltivazione della frutta. La specializzazione del vino si può dire che sia nata all'inizio degli anni Cinquanta con il lavoro di mio nonno e di nostro padre.

■ **La Sua – ha detto – che è un'azienda a conduzione familiare. Quanti siete e quali sono i vostri compiti?**

- Allora, in questo momento siamo tre uomini, io, mio fratello e il nostro papà. Io e Andrea facciamo direttamente il lavoro di azienda anche a livello di responsabilità, tant'è che l'azienda un tempo si chiamava «Oberto Severino e figli» – che è il mio nome ma era il nome di mio nonno. Quando poi io e mio fratello abbiamo convertito e abbiamo... siamo entrati attivamente in azienda, abbiamo cambiato il nome in «Erbaluna». Questo nome è nato soltanto nell'89 però con delle radici già ben profonde piantate nella nostra azienda. Per cui il sottoscritto lavora soprattutto nella parte commerciale, segue il contatto coi clienti, l'organizzazione delle fiere, le visite e tutto quello che è il lavoro di ufficio, anche la semplice fatturazione; siamo un'azienda piccola, non possiamo permetterci un ufficio stabile. Mio fratello si occupa principalmente del lavoro nella vigna. Non... non secondario il lavoro di mia moglie e di mia mamma che seguono l'agriturismo. Nella vecchia casa in cui noi siamo nati – e che sovrasta la vecchia cantina dove ci sono le botti di legno – ci sono cinque camere e un appartamento che erano la nostra antica abitazione e ora trasformata in agriturismo, per cui ognuna con bagno e con una sala per la prima colazione per gli ospiti che vengono a visitarci e che han piacere di vivere qualche giorno veramente immersi nella natura in campagna e soprattutto in un'azienda che ha un'attività che si può vedere sotto... sotto i propri occhi.

■ **Mm, bene.**

Un'azienda biologica: 2ª parte (track 11)

L'azienda in verità è un'azienda di carattere familiare, per cui già il nostro bisnonno agli inizi del secolo scorso coltivava la vite e faceva vino.

La specializzazione del vino si può dire che sia nata all'inizio degli anni Cinquanta con il lavoro di mio nonno e di nostro padre.

Allora, in questo momento siamo tre uomini, io, mio fratello e il nostro papà. Io e Andrea facciamo direttamente il lavoro di azienda anche a livello di responsabilità, tant'è che l'azienda un tempo si chiamava «Oberto Severino e figli», che è il mio nome ma era il nome di mio nonno.

Nella vecchia casa in cui noi siamo nati – e che sovrasta la vecchia cantina dove ci sono le botti di legno – ci sono cinque camere e un appartamento che erano la nostra antica abitazione e ora trasformata in agriturismo.

I vini Erbaluna (track 12)

■ **E i vostri vigneti sono sempre stati coltivati biologicamente?**

- Mah, si può dire che fino agli anni Cinquanta la chimica non era entrata in agricoltura; l'avvento forte della chimica è arrivato soltanto dopo, con i primi prodotti antiparassitari soprattutto. Pertanto il nostro lavoro di biologico è stato quello di riprendere questo vecchio modo di lavorare con il solfato di rame, con lo zolfo, con l'utilizzo di compost o di letame all'interno dei vigneti.

■ E quali vini producete?

- La nostra produzione è di soli vini rossi; noi siamo a La Morra, in provincia di Cuneo, nella regione che viene denominata Langhe ed è una regione vocata esclusiva... quasi esclusivamente ai vini rossi, ai vini rossi importanti, per cui il Dolcetto, la Barbera, che come DOC sono Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba, e al Nebbiolo che nella nostra zona è Nebbiolo per la produzione di vino Barolo.

■ Un vostro prodotto tradizionale è il Barolo chinato. Che tipo di vino è e come si ottiene?

- Il Barolo chinato ha una storia molto antica, perché già più di cent'anni fa gli speziali, i farmacisti soprattutto a Torino usavano il vino, il vino più importante, anche perché era il più alcolico, il Barolo, per mettere a macerare delle erbe per poter estrarre l'essenza che era importante di queste erbe. E le prime erbe a essere trattate per questo erano la china calissia, la genziana e l'achillea. Poi con il tempo il Barolo ha perso questa sua caratteristica di medicinale, perché di fatto la medicina ha tirato fuori dei prodotti decisamente più efficaci all'uopo e il Barolo chinato ha continuato a essere un buon digestivo, un prodotto per... per il piacere di bere. Ha avuto un piccolo periodo di decadenza negli anni Settanta con l'avvento degli amari più moderni. Adesso il Barolo chinato viene di nuovo ricercato, soprattutto in abbinamento al cioccolato, al cioccolato amaro o a dolci a base di cioccolato. Ora, oltre a queste erbe, si aggiunge an... si aggiunge la vaniglia, si aggiunge il cardamomo, il coriandolo, l'arancio amaro, la cannella, il chiodo di garofano e la particolarità è che ogni azienda può aggiungere alcune erbe o dosarle in un modo diverso, creando un prodotto unico per ogni azienda.

CALABRIA: Gli Arbëreshë (track 13)

■ Professor Abate, chi sono gli arbëreshë?

- Gli arbëreshë sono i discendenti di antiche migrazioni dall'Albania.

■ E quand'è che si sono stabiliti qui in Calabria?

- In Calabria si sono stabiliti a partire dalla fine del 1400 per più ondate migratorie.

■ E come mai vennero qui in Italia?

- Eh, vennero in Italia perché la loro terra era stata invasa dall'impero ottomano, cosicché preferirono vivere in terra straniera ma liberi, piuttosto che a casa propria ma sottomessi.

■ Gente fiera, che si è stabilita qui e parla ancora la sua lingua?

- Sì, si parla ancora oggi l'arbëresh. Ovviamente a distanza di cinque secoli il lessico è un po' impoverito, però sono rimaste ... so... sono rimaste anche delle tradizioni, dei valori...

■ Vedo infatti che la toponomastica qui è ancora bilingue, quindi capisco che la lingua è molto diffusa, molto praticata. E che cosa L'affascina di questa cultura? Quali sono le sue caratteristiche?

- Sì, innanzitutto mi affascina il fatto che a distanza di ... di oltre 500 anni si continui a parlare la lingua e non solo, ma che abbiamo mantenuto anche delle tradizioni. Penso...

■ Per esempio?

- ... penso al ballo tondo, la «vallja», o anche alle antiche rapsodie...

■ Che cosa sono le rapsodie, professore?

- Sono delle piccole storie cantate che hanno portato con loro appunto gli antichi profughi e che vengono cantate ancora oggi. Poi abbiamo conservato anche alcuni valori tipici arbëreshe, ad esempio la «besa»...

■ Ossia?

- La parola data, o il senso dell'ospitalità, che per noi è sacra, il vicinato, tutte caratteristiche che si mantengono ancora oggi.

■ **Ma Lei personalmente l'arbëresh lo parla?**

- Sì, io lo parlo da sempre, anzi fino a sei anni parlavo solo l'arbëresh. L'italiano l'ho imparato poi a scuola e questo è anche ovvio, perché per me l'arbëresh è... è la lingua del cuore...

■ **Bello.**

- ... «gjuha e zemëres» diciamo noi, profondamente radicata dentro di noi, più di ...della «gjuha e bukës».

■ **Cioè?**

- La lingua del pane, che è quella lingua che abbiamo imparato a scuola o nei posti di... di emigrazione e che ci ha dato la possibilità di... di... di lavorare, quindi di... di guadagnarci da vivere.

■ **Senta, nei Suoi libri, a cominciare dal «Ballo tondo» fino ai «Due mari», Lei parla di questa cultura, ma non solo, anche di emigrazione. Perché?**

- Eh beh, perché l'emigrazione ce l'ho nel sangue, viene da lontano, da... ehm... da... dai... dai miei antenati profughi che furono costretti ad abbandonare la loro terra, a mio nonno, emigrato in America, a mio padre, che è stato emigrato prima in Francia e poi in Germania per circa trent'anni; poi io stesso, dopo la laurea, sono stato costretto a partire, per... per motivi di lavoro.

■ **Vuole dirci un saluto in arbëresh, professore?**

- «Rrini mirë».

■ **Che significa?**

- Statemi bene!

■ **Grazie!**

BASILICATA: Matera – la città dei Sassi (track 14)

■ **Mi citi dei motivi per invogliare qualcuno a venire qui a Matera.**

- Possiamo invitare a Matera qual... qualche viaggiatore o i viaggiatori che vogliono usare i cinque sensi. Se hanno il piacere di ascoltare i suoni della natura, di annusare i profumi della natura, di toccare la natura, di viverla realmente, possono venire... sono benvenuti a Matera.

■ **Sono questi i motivi per cui gli uomini hanno deciso di stabilirsi fin dalla preistoria qui?**

- Non so se sono precisamente questi i motivi, ma di certo questo è stato un luogo... ricco che... e la sua ricchezza ha permesso di vivere continuamente e in maniera organizzata questa parte della Murgia. Qui siamo sulle gravine, luoghi scavati con fatica, con sofferenza, scavati nelle grotte e costruiti poi fuori con le case palazziate. C'è un torrente che attraversa la città, in profondità, a 80 metri più in fondo, ma la città si è costruita nel tempo di molti secoli.

■ **Noi ci troviamo nel punto più alto del centro storico.**

- Siamo dietro la Cattedrale di Matera, nella «civita», ed è il punto più alto dei Sassi di Matera.

■ **Cosa sono esattamente i Sassi?**

- I Sassi sono un agglomerato urbano, sono centinaia e centinaia di case scavate l'una sull'altra, con le strade che passano sui tetti delle case sottostanti. Sono luoghi dove si è vissuto ehm... insieme, ehm... in comunità. I vicinati sono famosi, dove c'erano le chiese, dove c'erano le cantine, c'erano i laboratori artigiani.

■ **Mi può dire come vivevano le persone nei Sassi, diciamo un secolo fa?**

- Mah, vivevano con un po' di fatica, un po' di sofferenza, ma anche con un po' di piacere. I Sassi sono in un posto particolare, sono ben insolati, c'è una discreta quantità di acqua, intorno ci sono dei terreni coltivabili, ehm... il materiale con... nel quale sono scavati i Sassi è un materiale facilmente lavorabile: è la calcarinite, un sedimento marino relativamente recente, solo due milioni di anni, ehm... e quindi è stata costruita un po' alla volta, un po' scavando, un po' riempendo... costruendo fuori la... la città.

■ **E oggi come si vive nei Sassi?**

- Beh, i Sassi di Matera da 20 anni sono in via di recupero, si stanno restaurando. C'è stata una fase tra gli anni '50 e gli anni '80... gli anni '80, i Sassi sono stati abbandonati, in qualche modo «congelati» nel tempo. I Sassi si sono riempiti di persone agli inizi del Novecento e fino al 1950. Nel tempo di 50 anni si sono saturati. Ma fino a tutto l'Ottocento i Sassi erano un po' più «diluiti», un po' più larghi. C'erano parchi, c'erano giardini, c'erano gli orti nei Sassi, intorno alle numerose chiese rupestri.

■ **Cosa ha da dirmi a proposito delle chiese rupestri?**

- Le chiese rupestri sono l'elemento architettonico e storico più noto della città di Matera. E... e... ed è giusto che sia così. Nel corso di un... 1000 anni, praticamente dal VII secolo dopo Cristo fino a tutto il 1700, sono state realizzate 150 chiese rupestri, dentro Matera e intorno a Matera. Quindi hanno raccolto la... l'architettura, la pittura e la scultura di mille anni. Alcune sono di grandissimo pregio architettonico, altre conservano bellissimi affreschi, altre ancora conservano delle bellissime statue lignee o di pietra.

■ **Un ambiente così suggestivo ha invogliato molti registi ad ambientare qua dei film. Mi può citare alcuni film ambientati qui a Matera?**

- Sì, no... non è un caso che Pasolini venti anni fa sceglieva Matera per girare «Il Vangelo secondo Matteo». Matera in sé è il più grande, è il vero presepe del Vangelo. Ma Mel Gibson, più recentemente, solo 4 anni fa, ha girato a Matera il film «The Passion». Ma sono alcune decine i film girati a Matera. Un film particolare è «L'albero di Guernica» girato da Rabal agli inizi degli anni '70, difficilissimo da trovare nelle cineteche.

■ **Grazie.**

Campania: Evviva la pasta! (track 15)

■ **Dunque, la produzione della pasta qui a Gragnano risale a 500 anni fa. Come mai proprio qui a Gragnano?**

- Sì, Gragnano perché proprio questo nostro territorio è poco distante da Amalfi, grande repubblica marinara, che favoriva proprio i commerci e poi per la vicinanza del mare e delle montagne intorno, che consentono una buona ventilazione del prodotto che una volta si produceva e si... poi si essiccava in strada, quindi al sole.

■ **E il pastificio Faella, il Vostro pastificio, a quando risale?**

- Allora, in queste sedi da... noi siamo a Gragnano dal 1919. Precedentemente già dalla fine dell'Ottocento il signor Gaetano Faella aveva una produzione di pasta a poche centinaia di metri di qua. La... l'azienda Faella è sempre stata un'azienda piccola e a conduzione familiare.

■ **A conduzione familiare. E che tipo di semole usate?**

- Usiamo diversi tipi di semole, semole cosiddette da noi nazionali che sono prevalentemente di provenienza dalla Puglia, il «granaio d'Italia», e semole estere che provengono, a seconda poi di... delle annate, dal... dagli Stati Uniti piuttosto che dall'Australia o da... o dal Canada e che hanno ciascuna delle caratteristiche peculiari necessarie per la nostra produzione.

- **Quando Lei parla di semole, intende parlare di semola a grano duro?**
- Sempre e assolutamente semole di grano duro, perché in Italia la normativa è molto ferrea in questo senso e si può pastificare solo con questo tipo di semole.
- **E quanti formati circa produce?**
- Attualmente intorno ai 45 formati, di cui un ... 30 paste corte e 12-13 formati lunghi.
- **E il formato più usato qui in zona?**
- Sicuramente i formati più usati sono da sempre i maltagliati o penne e gli spaghetti per la pasta lunga. Certo, i formati nostri della tradizione sono le candele, senza dubbio, quelle lunghe che si spezzano a mano e negli ultimi anni vanno molto forte i paccheri o anche detti schiaffoni.
- **E da cosa dipende la differenza di formato?**
- Dalla trafilatura. La trafilatura da noi può essere, come anche nelle altre aziende, di due tipi: in teflon e in bronzo. Oggi il mercato richiede molto il bronzo perché ritiene che sia quello che si rifà più alla tradizione antica. È una pasta porosa, che assorbe più sugo e quindi è preferita per questo motivo.
- **Vogliamo sfatare il mito che la pasta ingrassa?**
- No, assolutamente. La pasta, se mangiata in quantità giuste e non condita eccessivamente, non è un prodotto che fa ingrassare, assolutamente.
- **Evviva la pasta, allora.**
- Evviva la pasta. Evviva Gagnano.
- **Grazie.**

MOLISE: Le campane di Agnone (track 16)

- **Signor Marinelli, da quando si producono le campane?**
- Le campane sono millenni che si producono, in Agnone dall'anno Mille e la nostra fonderia ininterrottamente fa campane dal 1339 con Nicodemo Marinelli. È un nostro antenato che ha iniziato a far campane in quell'epoca qui in Agnone. Noi seguiamo gli stessi metodi medioevali per far campane oggi.
- **Come mai la fonderia ha il nome «Pontificia»?**
- «Pontificia fonderia» è un attestato di benemeranza dato da Pio XI nel 1924 durante i grandi lavori nella valle di Pompei, quando si sono fuse le campane per la Madonna di Pompei.
- **Quali sono le più famose campane Marinelli?**
- Ci sono ... ehm ... parecchie campane famose...
- **Immagino.**
- Sono tutte famose, dalle più piccole alle più grandi per noi, però, parlando della nostra capitale, a Roma già possiamo vedere campane, come le ultime che abbiamo fornite a Trinità dei Monti, sulla piazza più famosa del mondo. Parliamo della torre di Pisa, Montecassino. In Spagna ultimamente abbiamo mandato delle campane. La chiesa del Giubileo del 2000... però la campana che rimane la più famosa, a cui siamo più affezionati è la campana del Giubileo che si trova nei giardini Vaticani. E questa campana è importante per noi perché prima di tutto si trova in mezzo alle opere grandi, le opere più grandi che ci sono al mondo nei giardini Vaticani, e poi perché è stata studiata insieme al Papa, papa Giovanni Paolo II, durante la visita qui nella nostra bottega nel 1995, quando è stato qui mezza giornata con noi, ha assistito e ha benedetto la colata della campana della Pace. E in quel momento è venuta fuori l'idea di dover fare questa campana, questa campana per il Giubileo e lui simpaticamente ha detto: «No campana, grande campana». Ecco e è venuta fuori questa campana di cinque tonnellate che adesso è conservata nei giardini Vaticani.

■ E quanto dura il ciclo di produzione?

- Per la lavorazione delle campane ci vogliono minimo tre mesi fino a un anno-un anno e mezzo per grandi campane.

■ Le campane di Agnone, apprezzate da oltre mille anni, sono famose non solo per la loro voce, ma anche per le decorazioni.

- Sì, con le campane cerchiamo di raccontare la storia. Queste immagini che mettiamo sulle campane, le iscrizioni sono fondamentali per noi. Abbiamo un grande concerto di campane che si trova a San Gabriele dell'Addolorata, è stato definito... eh ... sono state definite «le campane più belle del mondo». – Perché? Perché portano delle decorazioni, delle iscrizioni, delle immagini che nessun'altra campana al mondo porta. E noi ne andiamo orgogliosi di queste campane.

15

SARDEGNA: Franca Masu e la canzone algherese (track 17)

La canzone algherese è una invenzione del secolo scorso. Si cantava in sardo ad Alghero, comunque si cantava in sardo qui. Prima di tutto si è cantato e sono arrivate musiche catalane quando sono arrivati i Catalani qui, in tutto l'arco del '400 e '500, comunque ci sono arrivate delle ballate medioevali, dei madrigali, dei canti tipici catalani. Poi pare che ci sia stato questo buco, questo silenzio durato per alcuni secoli, fino a quando nell'800 sono arrivati i pescatori da Napoli, i pescatori di corallo, che son venuti a stanziarsi qui con i loro pescherecci, facevano la loro raccolta del corallo e si sono insediati anche – diciamo così – sposando delle algheresi; ne è un esempio nella mia famiglia, nella famiglia di mio marito suo nonno è un Oliva, quindi Oliva, tipico cognome napoletano, che sposò un'algherese. Questi pescatori napoletani portavano il loro bel canto napoletano, che è tipico di serenate, romanze e comunque canzoni fondamentalmente d'amore, quindi a sfondo sentimentale o comunque col tema della partenza, della nostalgia, del distacco, della lontananza, del ritorno, dell'abbandono, dell'amore impossibile, dell'amore solo sognato, non corrisposto, insomma ehm... tutto un corollario di argomenti che poi gli algheresi hanno sposato nelle loro canzoni, che hanno cominciato a comporre nei primi del '900 e imitando un po' il gusto napoletano. Così nascono queste prime canzoni algheresi che sono tipiche, accompagnate solo da mandolini, lo stesso come a Napoli – quindi stesso strumento – e chitarra, talvolta anche fisarmonica, talvolta anche fisarmonica. Non sono canzoni per ballare, come succede per esempio nell'interno della Sardegna, non abbiamo una sorta di danza che ci contraddistingue, abbiamo sì e no un... tre filoni di canzoni nelle quali ci possiamo identificare: una canzone amorosa, una canzone giocosa, ironica, scherzosa, burlesca, cioè che prende in giro il personaggio tipo del momento che si è individuato o una situazione che può essere successa tra i popolani nella città, e poi le canzoni della campagna, cioè del lavoro, della terra. Perché Alghero fondamentalmente ti dà la possibilità di un microcosmo marinaro e anche di un entroterra degli oliveti e delle vigne, che ha una sua storia secolare molto ma molto bella.

16

SICILIA: Palermo e una cipolla (track 18-19)

Palermo è una cipolla: 1ª parte (track 18)

Palermo è una città che mi dà moltissimo, perché è una continua fonte di... di stimoli. In generale la Sicilia è così, perché è una grande produttrice di quelle che in termini giornalistici si chiamano hard news e... e uno scrittore si nutre di hard news. Se voi ci pensate, in Sicilia negli ultimi dieci anni abbiamo avuto terremoti, eruzioni vulcaniche, la mafia, gli

sbarchi dei clandestini a Lampedusa e non solo a Lampedusa, la disoccupazione. Del repertorio classico del... della letteratura di tutti i tempi manca soltanto la peste; e non è detto che domani non scoppi un'epidemia di peste anche a Palermo. Per questo a Palermo io ci resto e fino a quando mi sarà possibile resistere continuerò a viverci, proprio perché Palermo è una città estremamente stimolante per uno scrittore. «Palermo è una cipolla» è... è un ritratto in chiaroscuro della città, dove io mi rivolgo idealmente a un... a un viaggiatore che arriva a Palermo e come è normale che sia, di Palermo sa tutto o crede di sapere già tutto, perché è una città che alimenta moltissimo l'immaginario mondiale. Perché io ho viaggiato un po' e tutte le volte che si va in una città straniera, si prende un tassì per esempio e facendo un minimo di conversazione con il tassista, il tassista ti chiede sempre, «ma Lei da dove viene?» e quando tu rispondi «Palermo», tu sei sicuro che il tassista dirà «Palermo mafia»; cioè è una specie di imprinting che tu hai. Tu nasci... anche se sei la persona più buona del mondo, venendo da Palermo sarai sempre marchiato come ... come mafioso. E così tutti i viaggiatori che arrivano a Palermo credono di sapere già quello che... che li aspetta. È una città molto piena di luoghi comuni, si dice. Ehm... Ora i luoghi comuni sono di due tipi: quelli veri e quelli non veri. Molti luoghi comuni sono veri. Per esempio una grande consolazione del vivere a Palermo è che le giornate di sole sono moltissime e...e... e questo mette di buon umore.

Palermo è una cipolla: 2ª parte (track 19)

In qualche modo è anche un... un libro rivolto ai palermitani e ... e come tesi in questo senso ha ... quella di evitare di ... compiacersi troppo della propria esoticità. Ehm ...i palermitani si com... si compiacciono del loro essere un po' eccentrici, un po' esotici anche. E... e si guardano moltissimo l'ombelico. A forza di guardare fissamente il proprio ombelico, si convincono che il proprio ombelico è il centro del mondo e non è così, non è per niente così. I palermitani per esempio dicono sempre: «Ah, Palermo è al centro del Mediterraneo» e non è vero nemmeno questo, perché in un'epoca in cui si viaggia in aeroplano, se tu vuoi andare al Cairo da Palermo devi passare da Milano. E quindi semmai il centro del Mediterraneo è Milano per...per... per un abitante di ... del... del... anche ... della Sicilia. E quindi, diciamo, il mio tentativo è quello di convincere i Palermitani a credere un po' meno di essere ... ehm ... i padroni del mondo, come diceva il Gattopardo, di essere dei. Diceva Tomasi di Lampedusa che i Siciliani non vogliono migliorare perché credono di essere già perfetti. E sono molto lontani in realtà dalla perfezione, secondo me.

VALLE D'AOSTA: I Walser (track 20)

■ Dottor De La Pierre, siamo in una valle dove si parla l'italiano, il francese, ma anche il tedesco, che è il tedesco dei Walser. Cosa mi può dire al proposito?

- Questa valle è soprattutto tedesca, perché è stata popolata da gente che è partita da molto lontano, sono gli Alemanni che si sono avvicinati alle montagne e le hanno anche scavalcate per venire verso Sud. C'erano delle zone incolte e quindi le han popolate, le han popolate anche perché c'era un'incentivazione da parte dei... dei proprietari, dei feudatari, per utilizzare queste terre prima non sfruttate e questi Walser, ormai pratici della vita e del lavoro in montagna, si sono adattati e si sono affezionati...

■ A questa...

- ... a queste quote alte e ci son rimasti.

■ Siamo ai piedi del Monte Rosa, no?

- Siamo ai piedi del Monte Rosa, c'è un ventaglio di vallate che hanno tutte quante questa origine uniforme.

■ **L'origine del nome?**

- Il nome viene da una contrazione di Walliser. Cioè questi che son venuti al sud del Monte Rosa, son partiti dal Vallese svizzero e siccome il Vallese... gli abitanti del Vallese svizzero si chiaman Walliser, han portato con sé anche la loro denominazione, contratta però nel termine Walser.

■ **E la loro lingua?**

- La loro lingua era quella... era la tedesca naturalmente. Erano Alemanni. Però poi ha... ha avuto le sue inflessioni dialettali, per cui come in Svizzera si parla il Schwitzerdeutsch, il nostro è... è gemellato con quello, perché arriviamo da lì.

■ **E per quanto riguarda le costruzioni, ho visto case molto interessanti...**

- Sono interessanti perché sono tanto solide perché dovevano adattarsi alla montagna. Son fatte di materiale che la montagna offriva: quindi una parte sotto in muratura per l'umidità e ... e poi due o tre piani in legno, tronchi di legno incastrati a formare quello che si chiama il «Blockbau». Sopra, il coper... il tetto era coperto di lastre di pietra. Questa è la costruzione fondamentale. Nella parte in muratura qualche volta si usava mettere le patate, mettere cibi, mettere le cose da conservare, oppure la stalla. La stalla poteva far parte del... di questo edificio qui oppure veniva costruita a parte. Sopra la stalla c'era il fienile, che ... se c'era la stalla separata era sopra il fienile, se la stalla era conglobata nell'edificio generale, il fienile era poi nel sottotetto.

■ **Per quanto riguarda i costumi?**

- I costumi si sono evoluti. Naturalmente eran costumi da lavoro, costumi semplici però sempre già con quella caratteristica gonna rossa col corpetto rosso. Naturalmente poi con un pochetto più di... di possibilità, di benessere, di gusto, eccetera hanno cominciato a ornarlo con qualche orlo dorato...

■ **D'oro sì...**

- Hanno incominciato le camicette coi pizzi... Hanno incominciato a far la pettorina ricamata in oro e han poi fatto anche questo copricapo, che prima era quasi come una cresta, un pizzo a cresta, dopo è diventato come un'aureola ed è anche di... di fili, fatto con fili d'oro.

■ **Con fili d'oro. La ringrazio.**

LIGURIA: La floricoltura nella Riviera di Ponente (track 21)

■ **Dottor Cervelli, Sanremo è famosa per la coltivazione dei fiori recisi. Però qui siamo al Nord. Come si spiega un clima mediterraneo che permetta tale coltivazione?**

- Oltre all'influsso benefico del mare anche il territorio montuoso alle spalle, che è esposto a Sud, ha un'importanza fondamentale, in quanto permette durante il giorno un maggior accumulo di calore rispetto alla zona pianeggiante e permette la protezione dai venti freddi del Nord, proteggendo da sbalzi termici improvvisi.

■ **E quali sono i fiori tipici di Sanremo?**

- I fiori più caratteristici di Sanremo sono la ginestra bianca, la mimosa, la calendula, l'anemone, il ranuncolo e la margherita.

■ **Non il garofano?**

- Il garofano è stata la specie più importante fino alla fine degli anni '70, ma poi, per motivi tecnici e commerciali, ha perso molto della sua importanza. Attualmente sono molto importanti anche due fronde recise: il ruscus e il pittosporo.

■ **Cosa significa fronda recisa?**

- Fronde recise sono delle specie che vengono tagliate per essere abbinate ai fiori recisi oppure...
- **Ah, ho capito.**
- ... talvolta anche indipendentemente dai fiori e che hanno delle particolari strutture adatte per le composizioni floreali.
- **E la maggiore produzione l'avete in inverno?**
- Sì, la produzione più tipica è quella invernale per cui Sanremo è sempre stata nota. Con la combinazione di ... delle specie della coltivazione e con opportune tecniche si riesce a produrre, diciamo, in inverno, produ... si hanno produzioni che sono possibili soltanto nel Sud Italia nello stesso periodo.
- **Questa produzione senz'altro è notevole. Quali Paesi importano i vostri fiori?**
- Dunque, i principali Paesi che importano i nostri fiori sono, tra quelli della Comunità europea, la Germania e l'Olanda. Tra quelli extracomunitari la Svizzera e gli Stati Uniti.
- **Stiamo parlando di cifre notevoli?**
- La produzione floricola ligure ha un fatturato annuo di circa 460 milioni di euro, di questi la maggior parte sono destinati all'esportazione e circa 130 sono quelli relativi ai... al prodotto reciso che viene da Sanremo.
- **Ho capito. I vostri fiori sono quelli che addobbano anche il Festival di Sanremo?**
- Sì, ma non soltanto il Festival. Addobbano anche la sala del concerto di Capodanno che si svolge a Vienna, ...
- **Ah...**
- ... sono presenti anche alle premiazioni dei premi Nobel a Stoccolma e in alcune importanti occasioni in Vaticano.
- **Una bella soddisfazione, no? Lei prima mi accennava a una curiosità, cioè che Sanremo non è famosa solo per i fiori recisi, ma per un'altra produzione.**
- Diciamo la Liguria ha anche un'altra importante realtà oltre a quella di Sanremo e che è la produzione di piante in vaso nella zona di Albenga. Si coltivano soprattutto piante aromatiche: rosmarino, lavanda, timo, salvia per uso gastronomico, ma anche ornamentale.
- **Quindi la lavanda per uso...**
- La lavanda soltanto per uso ornamentale o profumiero...
- **Ho capito.**
- ...e si hanno anche forme particolari delle piante.
- **La ringrazio molto.**

19 LOMBARDIA: Le limonaie dell'Alto Garda (track 22)

- **Professor Fava, da chi furono portati i limoni sul Garda e quando avvenne questo?**
- I limoni sul Garda furono portati nel XIII secolo dai frati del convento di Gargnano che li portarono qui dalla riviera ligure.
- **Siamo a una latitudine che non è ideale per coltivare gli agrumi. Quali sono le caratteristiche ambientali che hanno consentito questa coltivazione, che poi si diffuse a livello industriale?**
- Sì, a 46° di latitudine, la latitudine del Garda, coltivare queste piante non è certamente il massimo, però con la costruzione delle limonaie si misero proprio in garanzia contro qualche freddo inverno che poteva mandare tutto alla rovina.
- **E quand'è che la coltivazione divenne appunto un'industria?**
- La coltivazione divenne un'industria nel '700, per merito di alcune famiglie ricche locali, che investirono enormi capitali in questo settore e garantirono poi anche alla popolazione locale un'attività lavorativa costante.

■ Ricordo la famiglia Bettoni in particolare...

- Sì, la famiglia Bettoni a Limone e a Gargnano che costruì le grandi limonaie, ad esempio della Garbèra o di Reamòl, investendo capitali enormi che poi permisero alla famiglia di restare per due secoli a capo di un vero e proprio impero economico.

■ E dove venivano esportati i limoni?

- In prevalenza nel Nord, Nord ... l'Austria, la Germania, la Polonia, la Russia, con un incremento di traffico che è documentato dalla documentazione custodita nei loro archivi e nell'archivio altrettanto importante della Società Lago di Garda a Gargnano.

■ E quali furono invece i fattori che determinarono la scomparsa della coltivazione dei limoni?

- Innanzitutto la malattia della gommosi che apparve nel 1855, poi la scoperta dell'acido citrico sintetico nel 1890 circa, poi gli aumenti dei costi della manodopera, poi alcune annate particolarmente fredde, quando dopo la Grande Guerra per alcuni anni le limonaie restarono scoperte anche durante l'inverno.

■ Ecco, ci può dire qualcosa di queste strutture che appunto venivano coperte in inverno, scoperte nella bella stagione?

- Sono strutture particolari, tipiche soltanto dell'Alto Garda bresciano. Qualche esempio c'è sulla riviera veronese, ma sono tipiche di... di questa parte del lago. C'è una muraglia, ci sono dei pilastri, ci sono delle travi che sostengono il tetto e sono fisse tutto l'anno. Poi c'è una parte mobile che è fatta di assi per il tetto, di finestre, di portiere che vengono messe e tolte a seconda della stagione.

■ E la situazione attuale di questo grande patrimonio storico e architettonico qual è?

- Dopo decenni di abbandono c'è stata un... c'è stato un ritorno di attenzione verso questo... queste strutture. In particolare due esempi li abbiamo al... nel comune di Tignale, al Pradelafam, e a Limone, nella limonaia del Castèl.

■ Quindi un uso didattico-museale prevalentemente.

- Sì, con grandi risultati sul piano delle visite. Si calcolano oltre 40.000 visitatori a Limone e una decina di migliaia a Tignale.

VENETO: Il giardino veneto (track 23)

■ Dottoressa Levorato, come membro del gruppo «Giardino storico» dell'Università di Padova si è occupata in particolare del giardino veneto. Come è nato questo Suo interesse?

- Questo mio interesse è nato una ventina d'anni fa, direi come reazione allo stato di abbandono in cui versavano molti meravigliosi giardini delle nostre ville venete e ...è nato anche senz'altro dal mio amore per la natura e per l'arte. E siccome il giardino si presenta come un'opera che comprende ambedue gli aspetti, mi ha particolarmente affascinato.

■ Quali sono gli aspetti che caratterizzano il giardino veneto?

- Direi che l'aspetto più importante, più rilevante del giardino veneto è la sua dimensione produttiva e quindi è il giardino dei frutti, il giardino che serve alla vita. E poi un altro elemento molto importante è anche la sua dimensione contenuta, cioè non è mai un giardino enorme, un giardino rappresentativo solamente, ma è un giardino che serve come tramite tra l'architettura e... e la produzione, la campagna circostante. Questo è un aspetto che per esempio Andrea Palladio ha sempre tenuto molto presente.

■ E di questo aspetto della produttività può darci qualche esempio in particolare su quella che era...

- Sì, senz'altro nel giardino a partire dal Rinascimento – pensiamo anche all'Orto Botanico di Padova – era un giardino che serviva per la mensa della villa e quindi un giardino che produceva verdure, produceva frutti, produceva cibo, tipo pesce nelle famose peschiere venete e altri animali come ehm... i conigli che avevano un loro sito particolare chiamato conigliera e il complesso si chiamava «brolo», che è un termine tipicamente veneto, che significa appunto il giardino dei frutti, ma il giardino in generale.

■ **E per capire quali sono gli elementi che connotano il giardino veneto nel corso del tempo, cosa ci può dire?**

- Ecco, io direi che nel giardino veneto c'è una prevalenza sempre dell'elemento vegetale rispetto agli altri giardini italiani, per esempio ai... ai giardini medicei che hanno un carattere molto più rappresentativo e sono giardini esclusivamente per gli «otia» dei signori. Il giardino veneto invece, come ho detto prima, fa parte integrante della grande azienda agricola della villa e quindi ha sempre questo aspetto di produttività, di utilitarismo in qualche modo, dovuto appunto alla presenza di piante, come potevano essere gli agrumi, di cui si faceva largo commercio. Un esempio è la villa Pisani di Stra che aveva una collezione enorme di agrumi esportati fino in Russia, e poi un altro aspetto importante era la peschiera, appunto come ho detto prima, e c'erano anche degli elementi naturalmente architettonici, tipo le fontane, soprattutto nel giardino barocco come quello di Villa Barbarigo a Valsanzibio con gli scherzi d'acqua, il labirinto che era sempre con elementi vegetali, il labirinto di Villa Pisani a Stra e quello anche di Villa Barbarigo a Valsanzibio o di Villa Rizzardi a Pojega di Negrar nel Veronese, le statue naturalmente in grande quantità, le pergole che potevano essere costruite con elementi lapidei, ma anche pergole di uva e percorsi ben delimitati, però nel corso del tempo c'è l'evoluzione naturalmente da una strutturazione di tipo geometrico a una struttura più libera, con piante ad alto fusto al posto di piante topiate, che sono la caratteristica del giardino fino al '600, anche '700 direi.