

IL CORTONESE RENATO CARRAI IN UNA INIZIATIVA PER IL GIUBILEO

Il Giubileo si è chiuso ma nel cortile del Centro migranti delle scalabriniane resta un segno dell'evento.

Le suore Scalabriniane nell'intento di celebrare con un segno durevole il Giubileo del 2000 hanno sollecitato, tramite Giuseppe Coda Zabetta, la collaborazione del Gruppo pittori Csi di Piacenza affinché contribuisse a lasciare memoria dell'evento mediante l'esecuzione di un'opera artistica che completasse ed abbellisse due colonne in cemento che si trovano nel cortile del Centro migranti presso la chiesa di Santa Maria in Torricella.

I soci del gruppo, sotto la guida del maestro Renato Carrai, in collaborazione con il gruppo scultori, hanno realizzato delle formelle in terracotta che, poste in opera dal socio Piergiorgio Pancini, insieme alla storia, le opere, l'attività, gli ideali ed il fondatore dell'Ordine delle scalabriniane.

Hanno eseguito le formelle che rivestono le colonne: Pietro Bernazzani, Luisella Capellini, Barbara Carrai, Renato Carrai, Giuseppe Coda Zabetta, Donatella Coduto, Donatella Gandini,

Monica Girasoli, Sante Guarnieri, Maria Elena Incagliari, Giancarlo Lanati, Mafalda Lanati, Maura Lanati, Norma Nazzaro, Renato Piazza.

Il Csi di Piacenza, per volontà

del suo presidente Piergiorgio Visentin, ha generosamente fornito i mezzi materiali necessari.

Ripreso dal giornale *Libertà* di martedì 9 gennaio 2001

Bertocci passa la mano LA LOCANDA NEL LOGGIATO



Ha cambiato anche nome; scompare il vecchio ristorante La Loggetta e dalle sue "ceneri" nasce una stessa attività con un nome che vorrebbe probabilmente maggiormente invitare l'utenza a visitare e a gustare i piatti che vengono proposti.

La Locanda nel loggiato, questo è il nuovo nome che Patrizio Milighetti e Michele Bartolini hanno voluto dare al ristorante che tanta gente ha sempre frequentato, anche per la possibilità di pranzare e cenare nelle giornate estive al fresco della loggetta che si affaccia su piazza Signorelli. Patrizio Milighetti non è un nome

nuovo per la cucina cortonese.

Lo abbiamo visto primo attore nella realizzazione del *Pre-ludio*, successivamente è andato a dirigere il ristorante dell'Albergo Italia ed ora inizia in proprio con il giovane Bartolini alla sua prima entusiastica esperienza, questa terza partenza.

Siamo certi che sarà la decisiva perché questa terza esperienza lo ha posizionato in un ambiente veramente eccellente, che, se ben condotto, saprà dare grossi frutti a chi ne curerà la gestione. A Patrizio e Michele che con tanta voglia di far bene hanno iniziato, i complimenti della Redazione.

LA CINA IN TEATRO

Con una delle sue indimenticabili "spigolature" Giovanni Carloni ebbe modo di ricordarci il protettorato di Tientsin (o Tien-ching) attribuito all'Italia con il compito di ripristinare e mantenere l'ordine in quello che era (ed è ancora) il porto naturale di Pechino, dopo la rivolta del boxers repressa nel 1900.

Questo accenno a Tientsin mi fece ricordare la trama di una "recita" che si svolse nel teatrino del Patronato scolastico, situato al piano terreno, appena a sinistra dell'ingresso alle scuole elementari di Sant'Agostino, in uno degli anni '36 o '37 o '38.

La "recita", intitolata "Cina-Cina", s'incentrava su un avvenimento immaginario e anacronistico: una rivolta di manigoldi del Protettorato domata da un manipolo di balilla, con l'aiuto del quale il buon mandarino, amico dell'Italia, riusciva a ripristinare la propria legittima autorità.

Gli scenari, molto curati e arricchiti di improbabili ideogrammi, riproducevano gli stereotipi dei bambù, dei lampioncini colorati, delle strade percorse dai palanchini con i portatori vestiti di carta a fiorami e con i copricapo a cono, e dai rivoltosi che volteggiavano scimitarre di fronte a balilla armati dei moschetti della G.I.L. (Gioventù Italiana del littorio).

Tanto nella realtà quanto nella finzione della rappresentazione patriottica io ero uno di questi balilla, ben agghindato nella divisa guerresca.

Portavo calzoni grigioverdi, fez nero con nappa penzolante e con i numeri della legione (o della centuria) camicia nera con imbastiti sulle spalle i numeri della centuria (o della legione) e intorno al collo e inguainato nelle spalle un fazzoletto azzurro annoda-

to e tenuto fermo sul petto da uno spillo a medaglione con su inciso il profilo duro di Mussolini stagiato sotto l'elmetto.

Cantavamo allora i versi d'una canzone imparata a scuola, che dicevano, con sacro rispetto delle maiuscole:

"La medaglia che portiamo con il Duce qui sul petto fa da scudo al nostro affetto, del regime il baldo fior.

.....
L'occhio del Duce brilla fisso sui suoi Balilla.

Siam la scintilla d'amor che un dì dal Suo gran cuore uscì. Sì, sì."

Moschetti contro scimitarre, la vittoria non poteva arridere che ai primi ed essere celebrata da un folto coro di "piccole italiane" (anch'esse in divisa, in cui ricordo queste poche parole:

"Cina, Cina, paese incantato, tu sei amato, tu sei cercato pel tuo valor, pel tui color, Cina, Cina, Cina, Cina..."

Un'altra canzoncina veniva, dallo stesso coro integrato da graziose cinesine in vesticciuole simile a chimoni, sillabata (per meglio imitare i suoni di una lingua agglutinante) in una improbabile lingua cinese, costruita con tonatori del tipo: Cin-Cin-Cin-Cin Ciak-Kai. I versi si alternavano in perfetta rima.

Lo spettacolo era preceduto da un prologo in Italia, durante il quale un balilla (il sottoscritto) declamava dall'"Attilio Regolo" dell'abate Metastasio: "La patria è un tutto di cui siamo parte/ Al cittadino è fallo considerer se stesso separato da lei, ecc. ecc."

Il pezzo fu applaudito più di quanto Metastasio in persona avrebbe potuto immaginare. L'amor di patria aveva infiammato la platea, specialmente mia madre, che si era spellata le mani avendo identificato l'amor di patria con il proprio rampollo.

Durante gli intervalli, tra un atto e l'altro, mi era affidato il compito di intrattenere il pubblico: o, in smoking, con un numero di varietà, o vestito alla cinese- assieme a un compagno di scena- con un gioco di prestigio.

Questo numero del gioco provocò un certo trauma agli organiz-

zatori della "recita", che da dietro le quinte seguivano lo spettacolo.

Nel momento in cui le mie mani avrebbero dovuto dar prova della loro abilità, io mi ero improvvisamente bloccato per alcuni istanti, che agli apprensivi organizzatori erano apparsi interminabili.

Spinto dalle esigenze di scena al limite della ribalta, mi ero incantato (la parola è esatta) credendo di incontrare lo sguardo della bellissima signora che accompagnava lo spettacolo al pianoforte.

Era una giovane signora dai capelli neri, gli occhi intensi, il profilo ben delineato, che aveva colpito la mia fantasia giovanile già durante le prove, e che era divenuta oggetto del mio primo vagheggiamento ad occhi aperti. Non so se questa signora viva ancora, non so se esista ancora il teatrino del Patronato scolastico (mi sembra di aver appreso che ne è stato rimosso il rischioso palcoscenico di legno) non so quanti cortonesi ricordino di aver partecipato sulla scena o in platea a quello spettacolo.

Era l'epoca dei maestri Rossi, Argentini, Faralli e Favilli, dei professori Tempia, del maestro di musica Berardi e di un pubblico che non riusciva ad accorgersi di essere facile bersaglio d'ingenua propaganda.

Ludovico Verzellesi

FIOCO ROSA
Veronica Bianchi
Per la gioia di Michele e Giovanna Bianchi il 13 gennaio 2001 è nata la piccola Veronica. I genitori e i fratelli Tommaso, Leonardo e Margherita ne danno annuncio ad amici e parenti.
Ben lieti di questo prezioso dono che il Signore ha voluto loro elargire.

Le verdure in mille modi e sapori

CORSO DI CUCINA ALL'AGRISALOTTO

L'azienda agrituristica "Agrisalotto" sorge nella quiete rilassata della campagna cortonese, a pochi chilometri dalla Fratta, ed è in questo modo collegata con le maggiori vie di comunicazione ma nello stesso tempo offre un'oasi di tranquillità e distensione.

Già negli anni scorsi l'Agrisalotto ha proposto una serie di corsi di cucina, rivolti a tutti gli appassionati, su specifici argomenti, come i dolci, l'organizzazione del buffet e la preparazione di menù completi.

I corsi si sono svolti sotto la guida dello chef Antonio Perin; lo chef è originario di Vicenza, dove è molto conosciuto, ma da alcuni anni si è stabilito in Toscana.

All'Agrisalotto Antonio Perin curerà anche il prossimo corso di cucina, che avrà inizio il 6 febbraio, alle ore 18,30 e proseguirà per tutti i martedì del mese, affrontando di volta in volta tematiche diverse.

Il corso ha come titolo: "Né carne, né pesce - Le verdure in mille modi e maniere" e costituisce la prosecuzione ideale del cammino sinora tracciato, in quanto con le verdure si possono preparare fantasiosi primi piatti, secondi piatti e contorni, ma anche torte salate e dolci. La specialità di Antonio Perin è la cucina italiana, che dal nord al

sud propone una serie infinita di variazioni e di cotture, da quelle più tradizionali ai nuovi accostamenti che non finiscono di stupire i palati più fini.

L'abbinamento con il mese di febbraio è indovinato perché avvicinandosi alla stagione calda l'alimentazione si fa più varia e leggera e poi bisogna considerare che la verdura costituisce la grande riscoperta dei nostri tempi, in quanto è in costante aumento il numero dei vegetariansi sia in Italia che all'estero. Due sono le caratteristiche dell'Agrisalotto: la cucina, basata su pietanze rigorosamente "fatte in casa", preparate meticolosamente a mano, pane compreso, con prodotti raccolti e quindi preparati, che mantengono inalterati tutti i loro sapori, come insegna la tradizione italiana; poi i vini, che provengono dai vigneti del signor Giovanni Bianchi, proprietario dell'azienda agrituristica, esperto conoscitore e produttore dei vini bianchi e rossi che accompagnano le pietanze.

Sinora la signora Silvana, proprietaria dell'azienda, ha garantito la sintesi fra un modo tradizionale e sano di cucinare e la ricerca di accostamenti e spunti originali e da febbraio vedremo all'opera lo chef Antonio Perin, per accogliere i numerosi ospiti italiani e stranieri che frequentano l'Agrisalotto.

I raffinati ed accoglienti ambienti immersi nel verde costituiscono la cornice ideale per pranzi e banchetti, ma offrono anche settimane all'insegna dell'arte e della cultura. In una settimana vengono proposte visite guidate alle città d'arte, da Cortona ad Assisi, da Perugia a S. Gimignano, organizzate

con veicoli per piccoli gruppi, ma non mancano alcune lezioni di cucina.

Le settimane così organizzate sono la delizia dei turisti inglesi ed americani, che tornando nei loro Paesi portano con sé un ricordo unico ed irripetibile dell'arte e della cucina italiana. **M.J.Pratt**

Cinquant'anni di matrimonio

A raggiungere il bel traguardo sono, Ester Ricci e Renato Cuculi di Camucia che il 25 gennaio 1951 si sposarono nella chiesa di San Celestino Fossa del Lupo.

A mezzo del giornale gli vogliono fare gli auguri a sorpresa, i figli, Graziella, Silvana e Luciano.

Si uniscono i nipoti e la sottoscritta.

Giuseppina Bassi



Studio Tecnico 80
P.I. FILIPPO CATANI
Progettazione e consulenza
Impianti termici. Elettrici, Civili, Industriali. Impianti a gas. Piscine. Trattamento acque. Impianti antincendio e Pratiche vigili del fuoco
Consulenza ambientale
Via di Murata, 21-23
Tel. (2 linee) 0575 603373 - 601788
Tel. 0337 675926
Telefax 0575 603373
52042 CAMUCIA (Arezzo)

Molesini Cortona dal 1937
Gastronomia - Enoteca Paninoteca - Servizio a domicilio - Home delivery -
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 22/23
TEL. 0575 63.06.66
TEL. E FAX 0575 60.46.32
www.molesini-market.com
WE SHIP WORLDWIDE

S.A.L.T.U. s.r.l.
Sicurezza Ambiente e sul Lavoro
Toscana - Umbria
Sede legale e uffici:
Viale Regina Elena, 70
52042 CAMUCIA (Arezzo)
Tel. 0575 62192 - 603373 - 601788 Fax 0575 603373
Uffici:
Via Madonna Alta, 87/N
06128 PERUGIA
Tel. e Fax 075 5056007

foto video
Lamentini
CORTONA (AR) - Via Nazionale, 33
Tel. 0575 62588
IL FOTOGRAFO DI FIDUCIA
SVILUPPO E STAMPA IN 1 ORA
OMAGGIO di un
rullino per ogni sviluppo e stampa
Kodak EXPRESS

GENERALI
Assicurazioni Generali S.p.A.
RAPPRESENTANTE PROCURATORE
Sig. Antonio Riccaj
Viale Regina Elena, 16
Tel. (0575) 630363 - CAMUCIA (Ar)