

LO SGABELLO DELLE MUSE

Newsletter che tratta di fatti, notizie, proposte di carattere culturale, puntando ad arricchire le informazioni con riferimenti, soprattutto web, facilmente accessibili.

in collaborazione con



Newsletter 299 del 19/7/2024

In questo numero:

Acquisito il carteggio tra Giosuè Carducci e Silvia Baroni Semitecolo



*Carteggio tra Giosuè Carducci e Silvia Baroni Semitecolo
alla Biblioteca Carducci di Bologna
da subito*

Visita al Museo della Salumeria Villani



*Visita al MUSA – Museo della Salumeria Villani
a Castelnuovo Rangone
su prenotazione (chiuso in agosto)*

Fragile Sublime – Silvia Camporesi



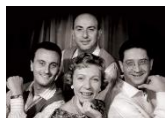
*Fragile Sublime, mostra di Silvia Camporesi
alla Fondazione Dino Zoli di Forlì
fino al 20 luglio*

Sagra della Vongola a Goro



*La sagra della vongola
a Goro
il 20, 21, 27 e 28 luglio*

Cetra... una volta – al Plautus Festival



*Cetra... una volta – al 64° Plautus Festival
a Sarsina
il 27 luglio*

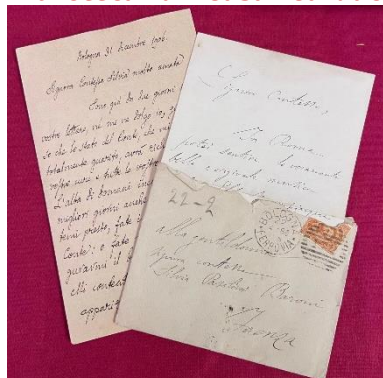
Per accedere alle singole pagine cliccare sul titolo di ciascun articolo

LO SGABELLO DELLE MUSE

Acquisito il carteggio tra Giosuè Carducci e Silvia Baroni Semitecolo

| | |
|---------------|--|
| Cosa | Carteggio tra Giosuè Carducci e Silvia Baroni Semitecolo |
| Dove | alla Biblioteca Carducci di Bologna |
| Quando | da subito |

Il **Comune di Bologna**, con il contributo della **Regione Emilia-Romagna**, ha acquisito e affidato alla **Biblioteca di Casa Carducci**, un importante **nucleo documentario carducciano** che mette a disposizione degli studiosi e del pubblico la **CORRISPONDENZA TRA GIOSUE' CARDUCCI E LA CONTESSA SILVIA BARONI SEMITECOLO**, moglie del conte faentino **Giuseppe Pasolini Zanelli**.



Il carteggio privato, in cui compaiono le tracce della profonda amicizia che legò il poeta e la contessa, comprende una raccolta di **256 documenti**, scritti tra il **1889** e il **1907**, dei quali **181** sono riconducibili a **Carducci**; in risposta alle epistole carducciane, si trovano le minute di **75** lettere inviate dalla contessa **Pasolini** nel periodo compreso tra il **1902** e il **1907**, tra le quali l'ultima scritta quattro giorni prima della morte del poeta; sono anche presenti le buste postali che contenevano la maggior parte delle lettere del Carducci.

L'acquisizione, la digitalizzazione e la pubblicazione on line delle lettere costituiscono il primo atto di un programma di valorizzazione che potrà includere presentazioni pubbliche, iniziative espositive ed eventi in connessione con altre case carducciane in Romagna e in Toscana.

Per informazioni consultare: <https://archivi.ibc.regione.emilia-romagna.it/ibc-cms/>

Nel **1907**, all'indomani della morte di **Carducci**, il letterato faentino **Antonio Messeri** [a destra, in una caricatura], in accordo con la contessa **Pasolini** che gliene aveva concessa la lettura, pubblicò da **Zanichelli** "**Da un carteggio inedito di Giosuè Carducci, una scelta parziale di 18 lettere di Giosuè a Silvia**". Si deve però al prof. **Natalino Guerra**, (Presidente del Consiglio Regionale dal 1977 al 1980, nella foto a sinistra) con la tesi di laurea nel **1947**, intitolata "**Ultime lettere d'amore di Giosuè Carducci**", discussa col prof. **Carlo Calcaterra**, **la divulgazione del contenuto dell'epistolario di Carducci alla contessa e delle risposte di lei, sulla base delle sue minute.** **Guerra** però si astenne dal rivelare l'identità della fonte che gli aveva mostrato le lettere e mantenne la stessa



*E' questo il nostro professor di storia
Per più ragioni degno di memoria
Che più d'un libro e d'una conferenza
Ha fatto sulla storia di Faenza.*

irremovibile "riservatezza" anche nel **2008**, in occasione della stampa del suo libro **Carducci e la Romagna** nel quale, ormai anziano, consegnava definitivamente al pubblico, in maniera sintetica, quanto aveva scritto nella sua tesi 60 anni prima. Il mistero venne dissipato nel **2022**: **Laura Grabowski**, dopo la morte della madre **Silvia Minardi**, trovò in un cassetto i plichi delle lettere firmate "**Giosuè Carducci**" e quelli delle minute della contessa **Baroni Semitecolo in Pasolini**. **Silvia Minardi era stata fidanzata con Natalino Guerra e gli aveva mostrato il carteggio col quale egli compilò la sua tesi di laurea ma, interrotta la relazione, gli fece giurare di non rivelare mai la fonte della sua ricerca.** E così avvenne. **Alla Minardi il carteggio era arrivato per eredità familiare dal nonno Pietro Daddi, avvocato della Pasolini e del conte Pietro ed erede universale della Pasolini, morta senza eredi diretti.**

Dalla corrispondenza emerge la profonda umanità di **Carducci** nel periodo finale della sua vita, in cui si trovò ad affrontare il declino fisico dovuto alla malattia. **Il poeta manteneva il suo carattere battagliero, continuamente in lotta con sentimenti estremi e incline alla malinconia, ma si dimostrava anche attaccato strenuamente alla vita e desideroso di conforto, per non rimanere schiacciato dai limiti fisici e dalla prostrazione morale.** Alla "**fata bianca**" Carducci si sentiva libero di confidare i suoi stati d'animo altalenanti e trovava ascolto da parte di una personalità essa stessa provata da numerosi dolori ma non arrendevole. **La contessa, dotata di un alto livello culturale e con una spiccata sensibilità artistica fu al centro di un salotto che radunava personalità di spicco tra artisti, letterati e musicisti nella dimora estiva dei conti Pasolini-Zanelli, l'attuale Villa Silvia a Lizzano di Cesena.**



[nella foto del 1907, Carducci assieme al tenore Bonci e la Contessa a Villa Silvia in Cesena]

LO SGABELLO DELLE MUSE

Visita al Museo della Salumeria Villani

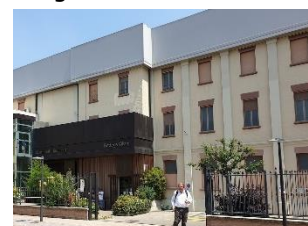
| | |
|---------------|--|
| Cosa | Visita al MUSA – Museo della Salumeria Villani |
| Dove | a Castelnuovo Rangone |
| Quando | su prenotazione (chiuso in agosto) |

I salumi sono cibi invernali? Non sempre. Anzi, il consumo dei salumi più magri, a cominciare dal prosciutto, trova nella bella stagione un incremento significativo della domanda. Per questo una proposta di **visita ai luoghi dove i salumi trovano la massima valorizzazione** può trovare l'interesse dei buongustai e di coloro che cercano sul territorio stimoli e interessi.



Il **MUSEO DELLA SALUMERIA**, situato a **Castelnuovo Rangone**, è il primo museo del salume in Italia. **Si trova presso la sede storica di Villani Salumi, la più antica azienda salumiera dell'Emilia-Romagna e tra le più longeve d'Italia.**

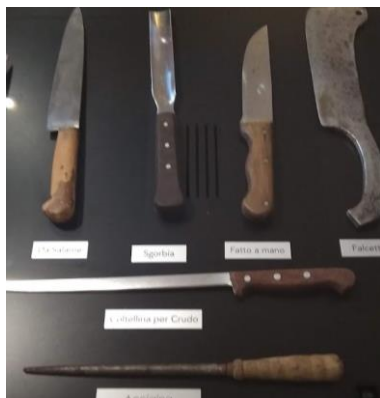
La visita propone un viaggio nella storia e nei segreti della salumeria, ovvero **tre secoli di cultura del salume dell'azienda Villani**. Il **MuSa**, un Museo unico per un'esperienza ricca di emozioni, offre un **percorso multimediale e multisensoriale** alla scoperta della produzione salumiera, posto su tre piani e articolato in 10 tappe: **partendo dai profumi delle spezie e delle diverse ricette. È possibile conoscere i mestieri, i gesti manuali, antichi e precisi degli artigiani dei salumi.** Nelle sale è possibile scoprire **la storia arricchita di aneddoti e curiosità** che rendono il museo affascinante, con immagini, testi descrittivi con storie e aneddoti delle singole produzioni e soprattutto video che mettono al centro le persone che vi lavorano. In esposizione anche antichi macchinari e altri reperti storici legati alla lavorazione, e ancora materie prime quali spezie ed aromi naturali utilizzati durante la lavorazione.



Alla fine dell'itinerario, la degustazione dei prelibati salumi regala l'emozione di un'autentica esperienza emiliana.

Per informazioni consultare: <https://www.museodellasalumeria.it/il-museo/>

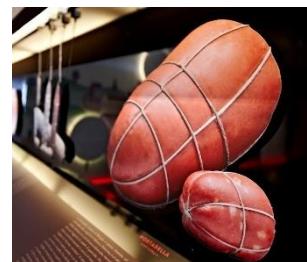
Il **MuSa** fu aperto nel **2013** presso la sede storica dell'azienda **Villani**. A **Castelnuovo Rangone**, terra che da sempre lega la sua identità e una bella fetta della sua economia alla **lavorazione della carne**, trovò terreno fertile un progetto con l'obiettivo di **far conoscere, valorizzare e tramandare l'antica arte di fare salumi.**



Il Museo nacque per presentare l'azienda e il suo carattere orgogliosamente familiare, che, da fine '800 e sotto la guida di cinque generazioni di Villani, ha attraversato ben tre secoli di storia italiana, ma il motore principale era la voglia di celebrare la tradizione di un distretto produttivo unico, coinvolgendo fra impiego diretto e indotto la stragrande maggioranza delle famiglie della zona.

Giuseppe Villani, AD di **Villani Salumi**, ha spiegato che: **"L'idea di un'esposizione che raccontasse con documenti e testimonianze non solo la storia dell'azienda, ma quella dell'intero territorio, viene da molto lontano. Con il Museo della Salumeria abbiamo voluto fissare il sapere ma soprattutto l'arte del saper fare"**.

Accanto a motivazioni di natura storica c'erano altre fortemente legate al modo di intendere il lavoro e all'evoluzione del concetto stesso di prodotto: **non più un semplice mezzo di sostentamento, ma un qualche cosa capace di sintetizzare il piacere del palato con il benessere fisico.** Un'evoluzione anche produttiva che si è concretizzata in salumi sempre meno salati e meno grassi, con occhio attento dunque anche all'aspetto salutistico: **mettere a fuoco il giusto collocamento di questa idea di prodotto nelle abitudini alimentari contemporanee, ecco un altro aspetto che ha spinto alla nascita del Museo della Salumeria.**



LO SGABELLO DELLE MUSE

Fragile Sublime – Silvia Camporesi

| | |
|---------------|---|
| Cosa | Fragile Sublime, mostra di Silvia Camporesi |
| Dove | alla Fondazione Dino Zoli di Forlì |
| Quando | fino al 20 luglio |

Fino al **20 luglio** è possibile visitare, presso la **Fondazione Dino Zoli** di **Forlì**, la mostra di **Silvia Camporesi "FRAGILE SUBLIME"** che **ricorda la terribile alluvione che il 16 maggio 2023 colpì la città di Forlì, le zone circostanti e gran parte della Romagna.**



La mostra, a cura di **Nadia Stefanel** e realizzata con il contributo del **Dino Zoli Group**, contiene **fotografie inedite di Silvia Camporesi, dedicate al Parco urbano "Franco Agosto"**. In parallelo a questa mostra è visitabile anche quella del duo **Gaggia-Dubbini** presso l'azienda **Dino Zoli Textile**, con la partecipazione dei cittadini dei quartieri alluvionati.

[Silvia Camporesi, Fragile sublime, 2023, stampa su tessuto]

Entrambi i progetti, promossi dalla Fondazione Dino Zoli, sono prodotti e realizzati dall'azienda Dino Zoli Textile, nella convinzione che l'arte possa accrescere il senso di appartenenza, favorendo il dialogo e l'inclusione sociale. L'esposizione restituisce parte del lavoro dedicato dall'artista al **tema dell'alluvione e del dissesto idrogeologico**, in ideale continuità con la mostra **Romagna sfigurata**, visitabile in contemporanea a **Forlì**, presso la Sala del Monte di Pietà.



Per informazioni consultare: www.fondazione Dinozoli.com

Alla **Fondazione Dino Zoli** dodici fotografie raccontano il **Parco urbano "Franco Agosto"**, un luogo del cuore per i forlivesi con i suoi **venti ettari di prati, alberi, animali e giochi per bambini**. Scattate tutte nello stesso giorno, in un arco di tempo ridotto, le immagini raccontano un luogo straniante e onirico, di struggente silenzio e inaspettata quiete, in cui l'aspetto drammatico si stempera nella poesia della visione.



Racconta la forlivese **Silvia Camporesi**. **"Il giorno successivo all'alluvione, non avendo subito danni, mi sono chiesta cosa fare. Sono una fotografa, ma non una reporter, come avrei dovuto comportarmi di fronte all'accaduto? Non ho avuto dubbi: dovevo vedere. Così appena è stato possibile sono uscita e quel che ho visto è stato atroce e bellissimo insieme. Con una tuta da pesca mi sono addentrata nel parco urbano, da sola in mezzo a una enorme quantità di acqua e di fango. Sapevo che quel che facevo**



comportava un alto rischio, ma era troppo grande il desiderio di vedere, puntare gli occhi su qualcosa di assoluto, unico. Il parco era un lago fermo, silenzioso, dove tutto quello che eravamo abituati a vedere normalmente era scomparso. Eppure, si trattava di una visione sublime, perché la natura si riprende, trova la sua strada per riemergere. Oggi il parco è tornato quasi alla normalità, gli animali hanno ripreso a circolare; gli alberi sono rifioriti ma portano ancora le macchie del fango ed enormi cumuli di terra giacciono un po' ovunque".



Per la prima volta, nel percorso di **Silvia Camporesi**, **le fotografie sono stampate su tessuto per conferire un aspetto materico all'immagine**. Il bianco cangiante del tessuto **Dino Zoli Textile**, selezionato dall'artista insieme al team tecnico dell'azienda, valorizza al meglio l'aspetto liquido e i cromatismi - verde e marrone - che si ripetono in tutte le immagini. **La procedura, messa a punto da operatori specializzati, ha previsto la stampa su carta tramite un plotter che utilizza inchiostri sublimatici, il transfer a caldo su un fondo stampa in 100%PL e l'applicazione su pannelli in materiale riciclato di 4 cm di spessore.**

LO SGABELLO DELLE MUSE

Sagra della Vongola a Goro

| | |
|---------------|---------------------------|
| Cosa | La sagra della vongola |
| Dove | a Goro |
| Quando | il 20, 21, 27 e 28 luglio |

Il **20** e il **21** luglio, nonché il **27** e il **28** dello stesso mese, si tiene a **Goro** la 24a edizione della **SAGRA DELLA VONGOLA**. Nella zona del porto è allestito uno stand coperto.



Nonostante il flagello del **granchio blu**, ghiotto divoratore di vongole, **Goro è la prima realtà italiana ed europea e seconda nel mondo per la produzione della rinomata vongola verace**. Una eccellenza locale moderna che solo dalla metà degli anni '80 **ha trovato nella Sacca di Goro l'habitat ideale per riprodursi**, trasformando una zona depressa in uno dei luoghi più ricchi del territorio del Delta padano. **La Sagra della Vongola è l'omaggio che il paese dedica al proprio prodotto più importante**

ed è offerta al visitatore in tutti i sapori e le tradizioni. Oltre alle proposte culinarie, su tutti **l'antipasto con cozze e vongole e gli imperdibili spaghetti alle vongole**, è possibile partecipare a escursioni in barca proprio nella **Sacca di Goro**. Tanti, inoltre, sono gli appuntamenti musicali che allietano le serate.

Per informazioni consultare: <https://www.comune.goro.fe.it/vivere-il-comune/associazione/pro-loco-goro/>



Un tipico menù della Sagra

Antipasti: Cozze e Vongole alla marinara - Vongole alla marinara - Sarde in saor
Cocktail di gamberi - Mazzancolle "in tocio" piccanti

Primi: Spaghetti alle vongole - Strozzapreti pesto e vongole
Gnocchetti alla marinara - Tagliatelle seppie e piselli

Secondi: Seppie e polenta - Fritto misto - Branzino al forno con patate
Piatto vegano e vegetariano

Menù bimbo Cotoletta e patatine fritte + bibita

Contorni: Patate fritte - Insalata mista - Polenta

Dolci: Sorbetto (al caffè o al limone) - Dolci

"**VONGOLA**" è il nome comune di parecchie specie di **Molluschi Bivalvi Veneroidi**, alcune delle quali di notevole interesse economico. Particolarmente ricercata è la specie **Venerupis decussata (Tapes decussatus)**, nota in Campania con il nome (da lì diffuso anche altrove) di **vongola verace**. Questa specie è stata sostituita in alcune zone del Mediterraneo dall'affine **Venerupis (Tapes) philippinarum**, introdotta a fini di allevamento ma naturalizzata. **A seguito dell'intensa attività di pesca che l'ha messa a serio rischio nei nostri mari, negli anni '70 è stata introdotta (per l'allevamento) una specie simile dalle Filippine: la Ruditapes philippinarum, ribattezzata poi Vongola Verace Filippina**.



Nonostante non ci siano dati precisi, questa specie sembra non essere a rischio anche grazie all'introduzione della variante filippina e si trova in pescheria come prodotto della pesca professionale, ma anche dell'acquacoltura, grazie alla



quale la sua presenza è garantita tutto l'anno.

La **Vongola** vive infossata nel fondo costiero o lagunare tendenzialmente a basse profondità, in particolare in quello fangoso o sabbioso, aspirando attraverso i sifoni che escono dalla conchiglia: in questo modo respira e, allo stesso tempo, si nutre. È un mollusco dal buon contenuto proteico e basso tenore lipidico, **con un apporto calorico molto basso, mentre la frazione lipidica contiene elevati omega-3 a lunga catena, un basso tenore in acidi grassi saturi e colesterolo**. Elevato, infine, l'apporto di minerali, in particolare **fosforo, ferro, calcio, magnesio, zinco, selenio, e ottima fonte di vitamina B12**.



LO SGABELLO DELLE MUSE

Cetra... una volta – al Plautus Festival

| | |
|---------------|--|
| Cosa | Cetra... una volta – al 64° Plautus Festival |
| Dove | a Sarsina |
| Quando | il 27 luglio |

Tra gli spettacoli programmati per il 64° **Plautus Festival** (dal 9 luglio al 17 agosto a **Sarsina**, la città di Plauto), si segnala **CETRA... UNA VOLTA - OMAGGIO AL QUARTETTO CETRA** di **Andrea Maia** e **Vincenzo Sinopoli**.



I protagonisti sono i tre componenti del **Favete Linguis** (**Stefano Fresi**, **Toni Fornari** e **Emanuela Fresi**), con la partecipazione musicale di **Cristiana Polegri** e la regia di **Augusto Fornari**.

"Cetra... una volta" è un concerto spettacolo che vuole essere un tributo al quartetto più celebre del palcoscenico e della televisione italiana dagli anni '40 agli anni '80: il **quartetto Cetra**. La musica, le canzoni, le parodie memorabili dell'indimenticabile **Quartetto Cetra** sono riproposti in questo spettacolo da tre interpreti eccezionali che costituiscono un concentrato esplosivo di bravura, simpatia, bel canto e trascinano il pubblico nell'epoca splendente dei grandi varietà

televisivi. **Un omaggio al mitico quartetto che, dopo la morte di Lucia Mannucci, chiude la meravigliosa parentesi di un gruppo che ha fatto veramente la storia della televisione e del teatro italiano.**

Il trio vocale composto da **Stefano Fresi**, **Toni Fornari** ed **Emanuela Fresi**, i **Favete Linguis**, fu costituito nel **1995**. Ha partecipato a numerose trasmissioni televisive, a cominciare da **"Domenica In..."**, Rai Uno, condotta da Magalli e Solenghi nel **1998**. In Radio nel 1996 ha fatto parte del cast fisso della trasmissione **"Oggi è Domenica"** condotta da Paolo Bonolis.



Fin dall'inizio della loro carriera, si sono ispirati al Quartetto Cetra, ricalcando il loro peculiare stile comico-parodistico. **In questo spettacolo interpretano tutte le canzoni di maggior successo dei Cetra e si esibiscono altresì in esilaranti parodie musicali, sempre ricalcando lo stile raffinato ed elegante del quartetto.**

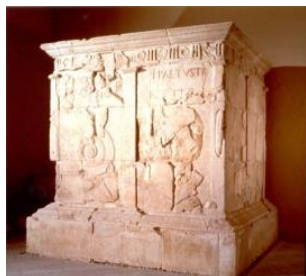
Con **"Cetra... una volta"** si assiste ad uno show in cui si alternano e mescolano divertimento scenico e virtuosismo vocale.



[nella foto sopra: Giovanni 'Tata' Giacobetti, Felice Chiusano, Lucia Mannucci e Virgilio Savona]

Per informazioni: <https://plautusfestival.it/programma/programma-2024/cetra-una-volta/>

L'antica **SARSINA** (o **Sassina**) era un centro abitato dagli Umbri. **Catturata da Cornelio Scipione nel 271 a.C., divenne in seguito municipium dell'Impero Romano.** Nel **266 a.C.** i consoli romani celebrarono il **trionfo sui Sassinati**. Nei **Fasti** e nell'enumerazione degli alleati italiani dei romani nel **225 a.C.** gli **Umbri** e i **Sassinati** sono menzionati, su un piano di parità, fornendo 20.000 uomini tra loro. **È possibile che la tribù Sapinia (il cui nome deriva dal fiume Sapis), citata da Tito Livio nel racconto delle marce romane contro i Boi nel 201 a.C. e nel 196 a.C., facesse parte dei Sassinati.**



Il drammaturgo Plauto era originario di Sassina, nel cui nome annualmente si tiene una stagione teatrale denominata Plautus Festival.

Nel **X secolo** i vescovi ottennero la sovranità temporale sulla città e sul circondario, che divenne così princip-vescovado. Dal **1327** al **1400** fu conteso dagli **Ordellaifi** di **Forlì**, dai **papi** e dai **vescovi**.

Nel **XV secolo** fu soggetto prima ai **Malatesta** di **Cesena**, poi al ramo dei **Malatesta** di **Rimini**, dai quali venne preso da **Cesare Borgia** (1500-03), alla cui morte fu occupato dai **Veneziani** (dal 1503 al 1509). Nel **1518** fu infeudato ai **Pio** di **Meldola**, passando poi agli **Aldobrandini**.

