



DISTRETTO 209 ITALIA
INTERNATIONAL INNER WHEEL

Presidential Theme 2012 – 2013

Be A Friend

LA VOCE DEL DISTRETTO



(Foto Stefano Taffoni)

Patrignone (Ascoli Piceno)

Editor Antonella Roncarolo Taffoni – antonellaroncarolo@gmail.com



DISTRETTO 209 ITALIA

“Be A Friend”

INTERNATIONAL INNER WHEEL

EDITORIALE

Care amiche,

la neve su antichi tetti, la pace di un paesaggio innevato, il Natale che si avvicina, tutto questo e altro vorrei comunicarmi con l’immagine invernale di copertina che ho scelto per il secondo numero della “Voce del Distretto”.

Questa immagine la dedico alla mia regione, le Marche, una terra laboriosa, affacciata sul mare Adriatico e da sempre aperta all’accoglienza di gente ed idee. Una terra che mai si è staccata dalla sua storia e dalle sue radici.

Questo secondo numero è dedicato naturalmente alle festività Natalizie e si apre con la lettera di auguri della nostra Governatrice Anna Rita Struzzi.

La poesia del mese, inviata dal Club de L’Aquila, è una lirica dedicata ad una città che ha sofferto molto e che ha paura, ma la parola speranza tra gli ultimi versi è una luce che vibra nel cuore di tutte noi.

Una piccola rubrica è dedicata alle ricette e alle tradizioni natalizie che avete voluto condividere con tanta generosità ed entusiasmo.

Concludo questa mia breve presentazione con un grande ringraziamento a tutte voi che mi siete state vicine per la realizzazione dei due primi numeri della rivista. Le vostre parole di incoraggiamento e di stima, la vostra puntuale collaborazione nell’inviarmi notizie e foto dai club hanno consentito di realizzare questo importante strumento di comunicazione della nostra associazione.

Buone feste a tutte voi

Antonella



GLI AUGURI DELLA GOVERNATRICE

Care amiche,

le festività natalizie sono per tutte noi momenti di pace, amore, gioia e serenità da trascorrere insieme ai familiari ed agli amici più cari perché il Natale possiede la magia di farci tornare, anche solo per pochi giorni, alle nostre tradizioni, agli struggenti ricordi della nostra infanzia e giovinezza, quando tutto era magico ed incantato.

E' vero, il Signore ci regala ogni anno la gioia di una festa ancora ricca di atmosfere, dove tutti ci sentiamo più disponibili e solidali verso gli altri e in questi giorni il nostro pensiero deve essere perciò rivolto a coloro che vivono in prima persona la precarietà dell'esistenza umana e i problemi del nostro tempo.

Le guerre mai terminate, la fame e la sete nel mondo, la povertà che spinge i popoli a lasciare le loro terre, i disagi giovanili, i bambini maltrattati ed abbandonati, gli ammalati che soffrono, sono pensieri che ci rattristano, ma ci stimolano ad impegnarci quotidianamente nell'ambito della nostra vita quotidiana, delle nostre professioni e dei nostri Club per la comunità locale ed internazionale.

Ogni singolo Club rappresenta una piccola stella nel cielo ma tutti insieme i Club del mondo formano uno splendido firmamento di stelle che brilleranno nella notte di Natale con le luci della solidarietà e delle iniziative che renderanno questo mondo migliore.

E' per questo, care amiche, che riusciremo a preparare un posto caldo e sicuro per chi arriverà tra di noi come trovò il Bambino Gesù la notte di Natale.

Vorrei concludere con un pensiero di Madre Teresa di Calcutta:
"E' Natale ogni volta che sorridi ad un fratello e gli tendi la mano,
è Natale ogni volta che riconosci i tuoi limiti e la tua debolezza,
è Natale ogni volta che permetti al Signore di rinascere dentro di te".

Auguro a tutte Voi e alle vostre famiglie un felice Natale ed uno splendido 2013.

Anna Rita





GLI AUGURI DELLE AMICHE DI ISERNIA





l'angolo della poesia

LA MEZZA CITTA'

Se vieni a visitarla
con passi da straniero
e dita asciutte da dottore,
L'Aquila è ferma,
una cornice rotta
un guscio senza pelle.
L'Aquila è vuota.

Ma se ti avvicini
con la delicatezza dell'innamorato
senti un debole respiro
che odora di storia
di neve, di pane quotidiano
e di noi.

Figli unici
in mezzo a una strada
a cercare la strada.
Le restiamo attaccati
ognuno col suo sangue.
Le case sono amanti
sorpresi mezzi nudi
per sempre
nel cuore della notte.

Agli occhi di chi ha visto
L'Aquila è semplicemente
piena
di silenzi.
Si vive in quel traslucido equilibrio
tra speranza e accanimento
tra voglia e disincanto
e memoria, e deriva e nido e
dignità
nel non staccare la spina.

Sul suo corpo freddo
ferito
si accendono
le luci di Natale

Ugo Capezzali

inviata da Anna Maria Coletti L'Aquila



Rappresentanti dell'International Inner Wheel lavorano all'interno dell'ONU

L'International Inner Wheel è una ONG inserita nell'ECOSOC Roster. Ha sei Rappresentanti all'ONU (a Vienna, a Ginevra, a New York), cui spetta frequentare ed assistere alle sessioni di lavoro delle Commissioni preposte ai grandi temi (i Diritti umani, i Diritti dei Bambini, la condizione della Donna, la Famiglia, gli Anziani, le Droghe).

Possono essere invitate a sottoscrivere rapporti scritti, possono essere ascoltate dalle Commissioni o Organizzazioni sussidiarie su raccomandazione del Segretario Generale delle Nazioni Unite ed a richiesta delle Commissioni o di altro Organo sussidiario.

Le Rappresentanti Inner Wheel all'ONU sono coordinate dalla Vice Presidente Internazionale. A Lei relazionano costantemente sull'attività dei Comitati, sulle Conferenze, sui Rapporti. A sua volta, la Vice Presidente riferisce dell'attività delle Rappresentanti all'ONU durante le riunioni del Board.

Palazzo di vetro a New York sede dell'Organizzazione delle Nazioni Unite





Presidential Theme 2012 – 2013

Be A Friend

Una richiesta dal Consiglio Nazionale

Care amiche vi giro integralmente la lettera inviata dall'Editor Nazionale

Cara Antonella,

ti ringrazio per l'invio e spero di ricevere la vostra voce anche nei prossimi mesi. Complimenti per il tanto materiale raccolto e per la grafica. Lo inserirò in archivio, alcuni articoli potrebbero essermi utili per una eventuale pubblicazione nazionale.

Colgo l'occasione per chiedere la tua collaborazione.

Se ti è possibile avrei bisogno di:

elenco dei club che hanno festeggiato o festeggeranno anniversari decennali - ventennali - trentennali (se ce ne sono).

Grazie.

Con affetto.

Giuliana Martignoni
Editor Nazionale

IL TEMPO PREZIOSO DELLE PERSONE MATURE

di Mario Andrade (poeta, novellista, saggista brasiliano)



“Ho contato i miei anni ed ho scoperto che ho meno tempo da vivere da ora in avanti, rispetto a quanto ho vissuto finora...”

Mi sento come quel bimbo cui regalano un sacchetto di caramelle: le prime le mangia felice e in fretta, ma, quando si accorge che gliene rimangono poche, comincia a gustarle profondamente.

Non ho tempo per riunioni interminabili, in cui si discutono statuti, leggi, procedimenti e regolamenti interni, sapendo che alla fine non si concluderà nulla.

Non ho tempo per sopportare persone assurde che, oltre che per l'età anagrafica, non sono cresciute per nessun altro aspetto.

Non voglio partecipare a riunioni in cui sfilano EGO gonfiati.

Ora non sopporto i manipolatori, gli arrivisti, né gli approfittatori.

Mi disturbano gli invidiosi, che cercano di discreditarne i più capaci, per appropriarsi del loro talento e dei loro risultati.

Detesto, se ne sono testimone, gli effetti che genera la lotta per un incarico importante.

Le persone non discutono sui contenuti, ma solo sui titoli...

Ho poco tempo per discutere di beni materiali o posizioni sociali.

Amo l'essenziale, perché la mia anima ora ha fretta...

E con così poche caramelle nel sacchetto...

Adesso, così solo, voglio vivere tra gli esseri umani, molto sensibili.

Gente che sappia amare e burlarsi dell'ingenuo e dei suoi errori.

Gente molto sicura di se stessa, che non si vanti dei suoi lussi e delle sue ricchezze.

Gente che non si consideri eletta anzitempo

Gente che non sfugga alle sue responsabilità.

Gente molto sincera che difenda la dignità umana.

Con gente che desideri solo vivere con onestà e rettitudine.

Perché solo l'essenziale è ciò che fa sì che la vita valga la pena viverla.

Voglio circondarmi di gente che sappia arrivare al cuore delle altre persone...

Gente cui i duri colpi della vita, abbiano insegnato a crescere con dolci carezze nell'anima.

Sì...ho fretta...per vivere con l'intensità che niente più che la maturità ci può dare.

Non intendo sprecare neanche una sola caramella di quelle che ora mi restano nel sacchetto.

Sono sicuro che queste caramelle saranno più squisite di quelle che ho mangiato finora.

Il mio obiettivo, alla fine, è andare via soddisfatto e in pace con i miei cari e con la mia coscienza.

BUONA GIORNATA



*Distillato di saggezza inviato da Maria Grazia Nardi
Club di Firenze*



Dal Club di Follonica 3 lettere e un racconto “Senza senso”

Le Giornate di Terni

Ogni distrettuale è fonte di arricchimento: di conoscenza, di aggregazione, e respiriamo ogni volta la parola magica “amicizia” che è al primo punto dello statuto dell’ Inner Wheel e così è stato anche a Terni.

Chi scrive non farà un rapporto dettagliato degli eventi, ma cercherà di trasmettere sentimenti ed emozioni.

La nostra Governatrice Anna Rita Struzzi ci ha accolto con solarità ed efficienza, coadiuvata dallo “staff” di Terni capitanato da Adriana Latini, della quale conosco la sensibilità e la determinazione.

Con la mia Presidente Anna Maria Nobili abbiamo affrontato il viaggio verso Terni di buon mattino e in grande sintonia siamo arrivate a destinazione.

Sì, perché anche il viaggio è costruttivo riesci a conoscere sfumature delle persone che a volte sfuggono e Anna Maria ha saputo dimostrarmi con le sue attenzioni la sua comprensione in questo momento così difficile della mia vita.

Per me è stato uno sforzo di volontà partecipare all’assemblea e voglio aggiungere anche “spirito di servizio”, ripagati alla grande dall’affetto di tutte le Innerine.

Ritrovare ogni volta le vecchie amiche e aggiungerne di nuove, allarga l’orizzonte, e se gli impegni familiari il lavoro, lo consentono, dovrebbe essere per ogni Innerina, a , prescindere dalle cariche un piacere partecipare.

“Non siete fatti per viver come bruti ma per seguir virtute e conoscenza” diceva il buon vecchio Dante e l’Inner è anche questo: la virtù della tolleranza, della comprensione della pazienza, dell’amore in senso lato che conducono alla conoscenza di un mondo di cui tutto sembra già conosciuto attraverso i media, la tecnologia, Internet, ma nessuna “macchina” si può sostituire al rapporto umano diretto e ascoltare una storia, condividere un dolore rallegrarsi di una gioia, insieme, guardando negli occhi la persona che hai accanto, non può eguagliare uno sms, una telefonata e così anche questa volta sono tornata a casa, ancora con la mia ferita aperta ma confortata dal clima che si respira nell’Inner, questa associazione formata da donne di valore, che lavorano, che si impegnano, che portano avanti quei sentimenti che aiutano a non mollare mai ed il loro esempio mi è di grande aiuto, e come recita Pablo Neruda.

“E’ proibito piangere senza imparare” alla distrettuale di Terni ho pianto tanto perché mi mancavano le telefonate, le attenzioni di una persona cara, ma ho imparato che il dolore non può fermare quello in cui credi.

Liana Capolupi

Carissime tutte,

“ la diga dell’amicizia ha retto” ha permesso che il mio dolore non creasse un’alluvione, vi ho sentito sinceramente vicine tutte e vi ringrazio.

Sto ricostruendo la mia vita senza la presenza fisica di Daniele e ognuna di voi ha messo un mattone.

“Be A Friend” recita il motto internazionale e voi lo siete verso di me.

Durante questa lunga e calda estate ero come un ape in cerca di nettare e volavo di fiore in fiore con le ali spezzate, ma sapevo di poter contare sull’accoglienza di Anna Fontani che mi ospitava sotto il suo ombrellone con il mio nipotino Filippo e mi sentivo confortata dalla sua pacatezza, dalla presenza di Carlo suo marito, il mio “presidente” come lo chiamo io, per aver militato con lui per anni nella Proloco.

Anna Maria la nostra Presidente, mi ha coinvolto nel viaggio a Terni e “sopportato” con i miei improvvisi pianti facendomi sentire ancora parte di questo Inner, con tolleranza e comprensione; non riesco ancora a svolgere il mio compito di Referent Internet, ma non per questo, me ne ha fatto sentire il peso, sostituita dalla dolce Marilene che con il computer è una maestra.

L’efficienza, la razionalità di Marilene, la sua stoicità, mi sono serviti da esempio.

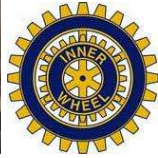
Loria, ha dovuto fermare le sue “frizzanti attività” per una caduta ma come l’araba fenice che risorge dalle sue ceneri, è di nuovo in campo e mi trascinerà con il suo entusiasmo e nel non piangermi addosso, sulla strada maestra.

Con Matilde ormai si è instaurata un’ intesa, un aiuto reciproco da anni, da quando lei mi convinse ad entrare nell’Inner e certe del valore di questa associazione ne portiamo alta la bandiera.

Daniela, Elena, Grazia, Romana, Edda, Anna Maria Carlini, Adriana, Lucia, Teresa, Paola, Norma, Anna, Palmira vi avvolgo in un abbraccio, da tutte voi sto “succhiando un po’ di nettare” per colmare questo grande vuoto e piano piano riuscirò a non farvi pesare le mie lacrime improvvise, a ritrovare il piacere e l’entusiasmo dei progetti, a guardare avanti perché , mi sento “un dovere”: non rendere triste la vita di chi amo in primis del mio nipotino Filippo che vuole una “nonna allegra e giocherellona” e ce la sto mettendo tutta, anche con il vostro aiuto

Grazie, grazie Liana





Octopus: un polpo veramente straordinario

Octopus è il nome di un modernissimo robot, dalle otto braccia estremamente sensibili e versatili, realizzato dall'Istituto Superiore Sant'Anna di Pisa con i finanziamenti della Comunità Europea. Tra i ricercatori che l'hanno progettato e realizzato una follonichese, la dott. Cecilia Laschi, professore associato di Biorobotica del Sant'Anna che, dopo aver frequentato a suo tempo il locale Liceo Scientifico, il 10 novembre è tornata nella sua scuola, grazie ad un'iniziativa dell'Inner Wheel club di Follonica.

Questa volta però è salita in cattedra ed ha spiegato ad una platea attenta ed interessata di studenti delle classi IV e V dell'Istituto, la storia della robotica, dagli inizi, negli anni '60, quando i robot vennero utilizzati nel settore industriale per facilitare il lavoro degli operai fino agli anni '80 quando si sono cominciate a costruire macchine a servizio dell'uomo nei più vari settori. In questo secolo la ricerca è andata avanti ulteriormente fino a realizzare congegni che hanno capacità percettive e sono in grado di reagire alle sollecitazioni, anche inattese, dell'ambiente esterno.

Certo il sogno di quanti operano nel settore è quello di creare un robot somigliante all'uomo come quelli che vediamo di solito nei film di fantascienza. Forse un giorno sarà possibile; è stato interessante sapere che, in attesa della macchina che assomiglia all'uomo, gli scienziati hanno comunque iniziato a trovare ispirazione dalla natura, osservando esseri viventi meno complessi dell'uomo ma comunque capaci di prestazioni straordinarie come ad esempio il polpo, questo oscuro animale che sa coniugare forza e flessibilità e sa muoversi nel suo ambiente in tutte le direzioni.

La biorobotica è proprio questo: la creazione di macchine che sono pensate e realizzate osservando la natura e cercando di riprodurre i complessi e perfetti meccanismi che permettono ad ogni essere vivente di sopravvivere e di affrontare le mille sfide della vita di ogni giorno. Una disciplina complessa che la dott. Laschi ha saputo rendere semplice e comprensibile ad un vasto pubblico.

Noi socie del club di Follonica con la nostra Presidente Anna Maria Nobili siamo molto orgogliose di aver offerto agli studenti un'occasione formativa davvero valida; per questo ringraziamo la dott. Laschi per la sua disponibilità e la dott. Antonella Baffetti, Dirigente Scolastico dell'Istituto Superiore di Follonica che ha collaborato alla buona riuscita dell'iniziativa.

Chissà se qualche alunno è tornato a casa sognando di intraprendere questi studi e magari di diventare un giorno l'inventore di un robot intelligente e pensante. Noi speriamo di sì; con volontà ed impegno a volte certi sogni possono diventare realtà.

Marilene Silvestri Taddei

Senza senso

Il cigolio del cancello arrugginito che si apre mentre tiro il chiavistello rompe un silenzio surreale che c'è ancora oggi, a distanza di quasi tre anni da quando c'è stato il terribile evento sismico dell'Aquila. Sono tornata, a distanza di due anni, per motivi burocratici: firme, documenti, ecc..

Cammino lentamente su di uno spesso strato di foglie morte ed entro in quello che una volta era il mio piccolo giardino, teatro dei miei giochi d'infanzia, ridotto in una massa di sterpi sovrastata dalla chioma gigantesca che il vecchio tiglio, non più potato, ha allargato in tutte le direzioni.

Guardo verso l'alto; la casa esternamente sembra un vaso rotto: crepe dappertutto, attraverso le quali entra di tutto freddo, pioggia, gelo ed anche qualche animaletto.

Dentro non posso entrare; i vigili del fuoco non mi danno il permesso per il pericolo di crolli; così non posso prendere nulla delle cose che mi sono care e che sono i ricordi della mia giovinezza e della mia famiglia.

Un domani ancora indefinito questi muri saranno abbattuti e ricostruiti, secondo i provvedimenti governativi, secondo parametri stabiliti, secondo finanziamenti che lo stato potrà concedere.

Il silenzio persistente che mi circonda mi insospettisce, non rumore di automobili né persone che passano per la strada, allora esco alla svelta dal cancello e giro l'angolo per vedere in che stato è il mio vecchio quartiere ed ecco che improvviso, quasi violento, mi si para davanti l'orizzonte con le alte cime delle montagne imbiancate che non avevo più visto da anni, ogni qualvolta che tornavo, perché nascoste dalle numerose palazzine costruite negli anni '70.

C'è il vuoto dietro la mia casa, non più le case che vedevo dalle finestre, né strade, né macchine, né persone amiche che si incontravano e si salutavano, sono rimaste in piedi solo tre o quattro costruzioni.

Non contenta proseguo ed arrivo al muretto che segna l'inizio del declivio che porta al corso del fiume Aterno, dove c'era stata negli anni passati una fitta urbanizzazione; come mi aspettavo il vuoto più assoluto, solo una distesa di detriti che le ruspe hanno lasciato.

Questo era il posto dove da bambina giocavo con le mie amiche correndo tra i prati ed i cespugli fino alle rive del fiume per divertirci a sollevare con rudimentali bastoni i sassi tra cui scorreva l'acqua limpida per scoprire cosa c'era sotto.

E' incredibile, è tutto tornato come prima tranne per il verde che ora manca: il fiume si è ripreso i suoi spazi, la sua valle e scorre come sempre lento ed indifferente.

E' impressionante come la natura in un istante possa tornare indietro di più di mezzo secolo e l'uomo, pur desiderandolo da morire, non può tornare indietro neanche di un giorno.

Dove sono tutte quelle persone che vivevano qui da decenni, in quale posto sono andate a ricostruirsi una vita priva di pericoli?

Non so se quello che sento è più stupore che sgomento; per un po' l'incalzare dei ricordi offusca la realtà, ma, tornando indietro nella strada, capisco che devo accettare questo presente, senza farmi domande perché non avrei risposte da darmi, devo solo rassegnarmi; ho perduto il passato, lo so, ma questo presente è veramente assurdo e senza senso.

Anna Maria Carlini





Incontri culturali

GLI AFRODISIACI NEL MONDO ANTICO

Il 29 novembre ho preferito presentare il mio ultimo libro: “Gli Afrodisiaci nel mondo Romano”, con tutte le amiche dell’Inner Wheel dell’Aquila, di cui, nell’anno in corso, sono di nuovo Presidente, piuttosto che con la mia amata Facoltà di Lettere e Filosofia. Questo in linea con l’ottica della nostra cara governatrice Anna Rita, per cercare di dare risonanza al nostro Club e farlo meglio conoscere e apprezzare.

Mi è sembrata una buona occasione per trascorrere insieme un pomeriggio, che ho cercato di rendere vario e articolato, aggiungendo, ai dotti interventi degli illustri relatori, di cui due della famiglia Rotariana, una lettura di passi da classici di un attore, Ugo Capezzali, bello e bravo, come di dovere, un suggestivo intermezzo musicale con il trio Pro e le Cantrici d’Euterpe, dirette dall’ottimo Maestro Maria Antonietta Cignitti, e un goloso buffet.

Moderatore è stato il Presidente del Rotary Gran Sasso dell’Aquila, dott. Demetrio Moretti; ha portato il saluto dell’Università degli Studi dell’Aquila il Pro-Rettore Prof. Fabrizio Marinelli, past President del Rotary L’Aquila, mentre sono intervenuti due docenti di Latino, il prof. Giuseppe Soraci, dell’Università degli Studi dell’Aquila e il prof. Alessandro Cesareo, dell’Università degli Studi di Perugia, per rendere edotto sul libro il pubblico, attento e numeroso, nonostante il tempo oltremodo inclemente.

Ai coinvolgenti interventi, ho fatto seguire un veloce ringraziamento per soffermarmi appena, con alcune delucidazioni, su immagini intriganti sia di Afrodite, la dea dell’amore e dell’eros, sia di alcuni afrodisiaci: dal *satyrium* alla mandragora, dalla *lytta vesicatoria* (cantaride), al liocorno.

A conclusione della serata il dott. Moretti, che è anche delegato aquilano dell’Accademia Italiana della Cucina, ha ricordato come, insieme alla consorte Annalisa, a sua volta presidente nell’a.s. 2011-12 dell’Inner Wheel, a giugno mi avevano coinvolto nell’organizzare il menu di una riuscitissima cena ... Afrodisiaca, sulla base di rigorosi riferimenti classici.



Dipinto di A. Cabanel: “*La naissance de Venus*” 1863, Musée d’Orsay, Paris

Da Esiodo (*theog.* 188 ss., trad. di E. Vasta): “E come ebbe tranciato i genitali con l’acciaio li scagliò dalla terra ferma nel mare dai molti flutti; così furono portati sul mare per molto tempo, e attorno una bianca schiuma sorgeva dall’immortale membro: in essa una fanciulla crebbe; e prima a Citera divina giunse, poi di qui andò a Cipro cinta dalle acque. Scese a terra la dea veneranda e bella, e l’erba attorno agli agili piedi cresceva, Afrodite la dea nata dalla schiuma del mare e Citerea dalla bella corona la chiamano dei e uomini, poiché nella schiuma crebbe...e ha ottenuto in sorte quale fato tra gli uomini e gli dei immortali, discorsi di vergini, sorrisi e inganni e dolce voluttà e l’amore di miele”.



Bibliot. Apost. Vatic. manosc. Chigi F.VII 159, f.195v

L'alunna (La chimera), in "Versi d'amore e di gloria" di G. D'Annunzio.

*A lei li arnesi de l'incantagione
porgono i vecchi. Ell'è trepida un poco.
Or prima, i quattro venti a richiamare,
battendo ad arte con le lunghe dita
sopra una sfera concava e polita,
fa la **rossa mandragora** cantare.
Quindi, girando in ritmo agile a danza
tre volte su'l sinistro piè leggiere,
coglie alfine, con risa di piacere,
l'unico fior de la dimenticanza
che, misto a'l succo de'**giusquiami** bianchi,
rende a le donne la beltà nativa
e all'i uomini il già freddo cor ravniva
e cinge di valore inclito i fianchi.*

Trilussa (La ricetta maggica, w.1-12; 25-30 in "Acqua e vino"):

*Rinchiuso in un castello medievale,
er vecchio frate co' l'occhiali d'oro
spremeva da le **glandole d'un toro**
la forza de lo spirito vitale
per poi mischiallo, e qui stava er segreto,
in un decotto d'arnica e d'aceto.
E diceva fra se': - Co' 'st'invenzione,
che mette fine a tutti li malanni,
un omo camperà più de cent'anni
senza che se misuri la pressione
e se conserverà gajardo e tosto
cor core in pace e co' la testa a posto.
(infine ecco la ricetta ... ottimale)
"Dignità personale grammi ottanta,
sincerità corretta co' la menta
libbertà condensata grammi trenta,
estratto depurato d'**erba santa***,
bonsenso, tolleranza e strafottina:
(un cucchiaro a diggiuno ogni matina).*

* santoreggia

Annamaria Coletti Strangi Club L'Aquila



Ricette Natalizie

PAMPEPATO



Ingredienti

- 5 kg di noci
- 1/2 kg di mandorle
- 1/2 kg di nocciole
- 1/2 kg di canditi- 2 etti di pinoli
- 8 etti di uvetta
- 7 etti di miele
- 1 kg di cioccolato fondente
- 1 confezione di cacao amaro
- 2 confezioni di cacao dolce
- noce moscata, cannella, misrà, pepe
- 2 bicchieri di mosto cotto
- 3 etti di farina
- 3 manciate di zucchero
- caffè

Preparazione

Dopo aver tostato Noci, Mandorle e Nocciole in forno, mettere il tutto in un grande recipiente ed aggiungere Pinoli, Uvetta, Cedro e Arancia canditi, Pepe, Cannella, Noce Moscata ed infine la Farina.

In un altro recipiente fondere a caldo Miele, Mosto Cotto d'Uva, Cacao Amaro, Cioccolato Fondente e caffè ed aggiungere alla parte fusa quella già pronta.

Mescolare il tutto e cominciare a formare i Pampepato, panetti dal diametro di 8-10 cm e dal peso di circa 250gr ciascuno bagnandosi le mani con il caffè.

Porli in una teglia antiaderente distanti l'uno dall'altro 3cm circa.

Lasciare riposare e raffreddare, poi mettere in forno a 180° circa per 20 minuti.

Per la migliore degustazione si consiglia di tagliare a piccoli spicchi il Pampepato ed abbinarlo ad un vino Umbro dolce o passito.

L'AMOR POLENTA



Ingredienti

125 gr. zucchero a velo
125 gr. burro
100 gr. farina bianca
100 gr. farina di mais
4 uova (due intere e due tuorli)
una fialetta di aroma alla mandorla (o un bicchiere di Amaretto di Saronno)
1/3 di una bustina di lievito per dolci

Preparazione

Mettere in un contenitore lo zucchero a velo insieme al burro precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente e battere con la frusta elettrica l'impasto che dovrà risultare morbido e cremoso.

A parte rompere le quattro uova (due intere e due tuorli), batterle e aggiungerle gradualmente al composto, mescolando ancora con la frusta. Unire infine la farina bianca e la farina gialla, l'aroma di mandorla e il lievito, lavorando sempre con lo sbattitore.

Prendere se possibile lo stampo tipico di questo dolce (di forma bassa, allungato e scanalato), ungerlo con un velo di burro e spolverarlo con un po' di farina di mais prima di versarvi il composto.

Infornare a 180° per circa mezzora



Dolcetti abruzzesi per le feste natalizie: Calcionetti

Ingredienti

- Farina: 500 gr
- Olio: 2 cucchiai
- Vino bianco: q.b.
- Lievito: ½ bustina
- Castagne: 300 gr
- Cioccolato al latte: 100 gr
- Vin cotto: 1 bicchierino
- Zucchero: 150 gr
- Mandorle e noci: 50 gr
- Liquore: 1 bicchierino
- Cannella: 1 presa

Ricetta e preparazione

1. Per la pasta disponete la farina a fontana sul tavolo o in una ciotola capiente. Unite il lievito, l'olio e un poco alla volta il vino fino ad ottenere un impasto liscio e sodo. Spianate l'impasto fino ad ottenere delle sfoglie sottili.
2. Per il ripieno in una pentola scaldate il mosto, unite il trito di mandorle e noci, il cioccolato, la cannella, il liquore e le castagne spellate, mescolate fino ad amalgamare bene il composto, togliete dal fuoco e lasciate riposare in un luogo fresco per almeno due ore.
3. Con l'apposita forma o con un bicchiere ritagliate dalle sfoglie dei dischetti o dei quadratini di circa 4/5 cm di diametro o diagonale. Ponete una nocciola dell'impasto del ripieno al centro di ognuno, piegate la pasta in modo da ricavare semicerchi o triangoli e pressate i bordi per saldarli.
4. Scaldate l'olio in una padella e quando è ben caldo tuffatevi i calcionetti pochi alla volta. Quando sono dorati scolateli e metteteli ad asciugare sulla carta assorbente.

Prima di servirli spolverizzateli di zucchero a velo e cannella.

Ricetta di Valentina Colletta Segretaria Club di Pescara (Abruzzo)



FRUSTINGO MARCHIGIANO

Si racconta che il frustingo sia il più antico dolce di Natale, al punto d'essere più remoto ancora del Natale stesso, e che la sua ricetta, più di duemila anni fa, sia passata dalle mani etrusche a quelle picene. Una ricetta che vedeva l'alica (semolino composto da farro, orzo, grano duro, spelta e grano gentile marzaiolo) impastata con il succo d'uva passita e cotta in olle di creta. Il frustingo era quindi un pane povero e sostanzioso, apprezzato dai romani, che lo chiamarono panis picentinus, ed oggetto dell'interesse di Plinio, che descrisse come veniva consumato ammorbidito nel miele. La ricetta classica, che si è lentamente e naturalmente evoluta nel tempo, sia per il variare del gusto che per ovviare alla scarsa reperibilità di alcuni ingredienti, prevede quale composto principale il pane raffermo tagliato finemente ed ammorbidito in una sorta di brodo di fichi secchi mescolato a mosto cotto (nelle Marche chiamato sapa) al quale vengono aggiunti frutta secca, cioccolato e spezie (senza dimenticare una spruzzatina di mistrà all'anice, presente in numerosi dolci marchigiani). Come vuole una tradizione che nella gastronomia non bada ai tempi di preparazione ma alla cura ed alla genuinità delle proprie pietanze, l'impasto si lavora lungo, con l'aiuto dell'ottimo olio d'oliva locale da aggiungere di tanto in tanto. Dopo un prolungato riposo e posto nelle forme, il frustingo viene quindi cotto nel forno a legna per essere quindi finalmente gustato, magari accompagnato da un bicchiere di vino cotto, in tutta la sua antica fragranza evidentemente ancora ben gradita, visto che questo rustico dolce natalizio è diffuso -seppur con nomi diversi - su tutto il territorio regionale sino a sconfinare nell'Abruzzo. Il frustingo è inserito ufficialmente fra i prodotti tradizionali della regione quale tipicità da salvaguardare, tutelare e promuovere.

INGREDIENTI:

1 kg di fichi secchi neri o bianchi; 3 etti di mandorle sbucciate; 1,5 kg di noci; 2 buste di uvetta; 1 busta di canditi spezzati; 2 bustine di pinoli; caffè liquido da 3 con tutti i fondi; 1 pizzico di caffè macinato; limone grattugiato; 1 sacchetto di pane grattugiato; 3 succhi di arancia; scorza di arancia a pezzetti; 2 bicchieri di olio di oliva; cacao e cioccolato grattugiata; cannella in polvere e a pezzi; 1 noce moscata grattugiata; 2 bicchieri di rhum; 3 etti di farina; sale; zucchero

PREPARAZIONE:

Cuocere i fichi con sette bicchieri d'acqua. Quando sono cotti e raffreddati con tutto il liquido, si aggiungono tutti gli altri ingredienti. Prendete una tortiera, ungetela con olio d'oliva, cospargetela di pan grattato e sistematevi l'impasto. Sulle superficie sistemare dei gherigli di noci come decorazione. Infornare per 40 minuti circa a 180°. Lasciate raffreddare il Frustingo e servitelo accompagnato da vino passito.

Ricetta di Antonella Roncarolo Taffoni



CIOCCOLATO ALL'ARANCIA (per la colazione Natale)

Mettere in un pentolino 90 gr. di cioccolato fondente con una scorza di arancia grattugiata, 1/2 cucchiaino di succo d'arancia, 3 cucchiaini di latte e un pizzico di cannella.

Cuocere a fuoco basso e mescolare fino a quando il cioccolato è ben sciolto e amalgamato.

Aggiungere 3 dl di latte e, sempre continuando a mescolare, portare ad ebollizione.

Ricetta di Lilia Ferrara Rossi Club di Arezzo



CIVET ALLA TIROLESE

Per questo piatto può essere adoperata carne di manzo o di maiale oppure di agnello, capriolo, lepre o coniglio.

Prendete la carne scelta e tagliatela a pezzetti.

Mettete la carne in un tegame profondo e ricopritela con una marinata formata da una decina di chicchi di pepe, 1 cipolla tagliata in quattro parti, 2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro, 1 carota fatta a pezzetti grossolani, 1 spicchio di aglio intero, una foglia di menta e qualche cocca di ginepro.

Ricoprite il tutto con vino rosso.

Tenete la carne in marinata per 2 giorni.

Ricordate di non gettare via la marinata perché servirà in seguito.

Preparazione:

Per 1 kg. di carne rosolate in un cucchiaio di burro 80 gr. di pancetta (rigatino) tagliata a pezzettini e due cipolle tagliate a pezzetti o strisce.

Fate ben rosolare il tutto e poi, dopo aver tolto le cipolle e la pancetta (ma non gettatele via perché serviranno in seguito), aggiungete la carne nell'unto rimasto e **spolverate** con un po' di farina.

Poco alla volta unite alla carne la marinata dove per due giorni è stata la carne, salate e pepate.

Mettete nel tegame di cottura la pancetta e la cipolla e fate cuocere a fuoco molto lento per circa 2 ore e mezzo.

Al momento di servire il piatto, ritirate dal tegame tutti gli aromi e, prima di togliere dal fuoco, aggiungete una tazzina di panna da cucina.

Ricetta di Lilia Ferrara Rossi Club di Arezzo

FAGIANO (o faraona etc...) ALL'ARETINA

Tritate 80 gr. di prosciutto crudo (e volendo una grattata di tartufo), 2 foglie di salvia, 1/2 spicchio di aglio, sale e pepe.

Introducete questo pesto dentro il fagiano (ricordate di togliere il fegatino dal fagiano perché servirà in seguito) ed avvolgete quest'ultimo con fette sottili di pancetta (rigatino).

Legatelo.

In un tegame (possibilmente di terraglia), versate 4 cucchiaini d'olio e.v.o. ed aggiungete 2 rametti di rosmarino e uno spicchio di aglio schiacciato.

Quando l'olio sarà caldo metteteci il fagiano (o pollo o faraona etc...) e fatelo ben colorire da ogni parte

Quando sarà ben colorito, bagnatelo con una spruzzata di brandy o di vino e fatelo evaporare.

Ultimate la cottura bagnandolo con brodo (anche di dado...).

Ultimate la cottura mettetelo in un vassoio caldo.

Tritate bene il fegatino del fagiano ed aggiungetelo alla salsa formata in precedenza nel tegame, insieme ad una tazzina di panna da cucina.

Portate ad ebollizione.

Al momento di servire il piatto, versate la salsa ben calda sul fagiano.



Cornetti viennesi alla vaniglia *Vienna Vanillekipferl*

50 g di mandorle
50 g di nocciole
300 g di farina
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
2 tuorli d'uovo
5 cucchiaini di vaniglia
1/2 tazza di zucchero a velo

Preparazione

Impastare la farina con le mandorle, nocciole, zucchero e sale, mescolare il burro freddo a pezzetti e dare i tuorli d'uovo fino ad ottenere una pasta liscia (robot da cucina). La pasta avvolta in un foglio di alluminio per riposare per 2 ore in frigorifero. Preriscaldare il forno a 180 gradi.

Forma le porzioni di pasta ai tiri matita di spessore. Le ruote in 5 pezzi di cm di lunghezza e curvatura cornetto (croissant). La vaniglia sul ripiano centrale in circa 10 minuti fino a doratura.



Ricetta di Gabriele Laudani Tanzer Club Firenze Medicea



Ricciarelli

I ricciarelli sono dolcetti tipici di Siena, ma noi, Innerine del club di Firenze, li abbiamo fatti nostri grazie a questa ricetta, molte volte sperimentata con grande successo, durante le feste di Natale.

Ingredienti (6 persone):

200 gr di mandorle dolci pelate

200 gr di zucchero

1 albume

Scorza di una arancia

1 bustina di vanillina

Zucchero a velo a piacere

Preparazione:

Tritare finemente zucchero, mandorle e scorza di arancia. Aggiungere albume e vanillina. Lasciare riposare l'impasto un'intera giornata in un luogo fresco. Ricavarne poi 20 palline, dare loro la forma di rombi e disporli in una teglia ricoperta con carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 150° per un ora circa.

Lasciare raffreddare i ricciarelli e servirli spolverizzati con zucchero a velo.

Ricetta di Raffaella D'Avirro Fornasari Club di Firenze



Crespelle alla fiorentina

Un primo piatto importante adatto per il pranzo di Natale

Ingredienti (4 persone):

3 uova
350 g spinaci
200 g ricotta
1 bicchiere di latte
120 gr farina
50 gr burro
0,50 l besciamella
parmigiano, sale, pepe e noce moscata

Preparazione

Sbattere 2 uova insieme al latte e aggiungere farina, burro precedentemente fuso e un pizzico di sale. Mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Lasciare riposare per un'ora. In una padella antiaderente versare 2 cucchiai per ogni crespella e far cuocere da entrambi i lati. Per il ripieno far lessare gli spinaci e una volta scolati e tritati, aggiungere un uovo, la ricotta, parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Una volta creato l'impasto poggiarlo sulle frittatine e arrotolare. Disporre infine le crespelle in una teglia imburrata, aggiungere la besciamella e cuocere in forno per 15 ' a 150°.

Ricetta di Raffaella D'Avirro Fornasari (Club di Firenze)

Ricetta di Maria La Cicerchiata

La cicerchiata è un povero dolce delle campagne ascolane

Per la pasta: 500 gr. Farina, 8 uova più 2 tuorli, 60 gr. Burro, limone grattugiato.

Impastare tutto e amalgamare bene, fate piccoli bastoncini, grandi come grossi maccheroni che taglierete in piccolissimi pezzi e che friggerete nell'olio bollente pochi alla volta.

Mettete ora sul fuoco in una teglia 250 gr. Di miele, la raschiatura di 3 arance, 150 gr. Di canditi (arance e cedro) tagliati a quadratini piccoli. Appena liquefatto il tutto unitevi i piccoli pezzi fritti e con un cucchiaino di legno mescolate piano tenendo sempre la teglia sul fuoco fino a che si sia assorbito tutto il miele.

Rovesciate ora il tutto su un piatto rotondo e con le mani bagnate date la forma che volete, o una forma conica, o una ciambella mettendo un bicchiere nel mezzo.

Buon Natale

Claudine Club di Ascoli Piceno



Per Natale vi voglio regalare il ricordo culinario più caro legato alla mia infanzia:

La farinata

La mia famiglia è originaria di La Spezia e per molti anni vacanze estive e periodi natalizi venivano trascorsi a casa della nonna paterna. Cucina ottima, casalinga, fatta di piatti che richiedevano lunga preparazione come i muscoli (mitili, cozze, peoci a seconda della vostra appartenenza territoriale) ripieni al sugo e cotti nel grande tegame di coccio o i ravioli di verdura e carne fatti il giorno prima della festività messi ad asciugare su pulitissime tovaglie. Ma ciò che più mi dà il sapore di quella terra è la farinata di ceci.

Non si cucinava in casa, si andava ad acquistarla dal “ fainatao “, locale un tempo diffusissimo . Erano piccoli locali con un enorme forno a legna che inghiottiva teglioni di rame dal bordo tondo contenenti una pappetta dorata che all'avvicinarsi della fiamma iniziava a sfrigolare fino ad addensarsi, a creparsi e ricoprirsi di una crosticina dorata e croccante, celante sotto di sé una morbida polentina di ceci: cibo povero ma sincero, schietto e sano, accompagnato da un pezzo di focaccia.

Andavi a comprarla dove la cucinavano più vicina al gusto della maggioranza dei commensali: più alta o più bassa, più croccante o più morbida, ma l'importante era che fosse calda quasi fumante e per questo ti mettevi in coda magari ad aspettare la prossima teglia che sarebbe uscita dal forno per poi, tornati a casa, aprire il cartoccio di carta gialla e sprigionare ancora i fumi caldi della dorata farinata.

Era la cena di quelle serate in cui non c'era voglia di cucinare, ma quei cartocci fumanti mettevano allegria.

Oggi, quando ho voglia, la cucino da me, con risultati che considero soddisfacenti, non avendo il forno a legna e poi ho scoperto che è in linea con gli attuali problemi dietetici di molti: il cece è un legume, non contiene glutine, si usa solo olio extra vergine di oliva, costa pochissimo e puoi arricchirla di aromi, dal rosmarino alla cipolla tagliata a velo.

Per voi la mia ricetta sufficiente per due teglie da 30 cm.



Ingredienti

250 g. di farina di ceci
800 ml. di acqua
Due pizzicotti di sale fino
Quattro cucchiari di olio evo

Mescolate tutto con accuratezza senza che si formino grumi (casomai passate tutto da un colino a trama fitta) e lasciate riposare per almeno due ore. Accendete il forno al massimo almeno 250° e, dopo averla eventualmente schiumata, versate la farinata in una teglia di rame smaltato o ferro, ben unta d'olio con una altezza che non superi il centimetro, a filo un altro po' d'olio che crei degli occhi sulla superficie. Infornate e seguitene la cottura, magari dando un po' di grill alla fine: deve risultare morbida sotto e con la crosticina dorata sopra.

Potrete aggiungerci in cottura aghi di rosmarino o una piccola cipolla tagliata a velo oppure, una volta sfornata, una spolverata di pepe.

Buon appetito!

Silvana Sistini Amaranti
I.W. Firenze Iris

LA VOCE DEI CLUB



CLUB DI ASCOLI PICENO

Partecipazione dell' International INNER WHEEL Club Ascoli Piceno

al Convegno--dibattito

LA SOCIETÀ' VIOLENTA

Fidapa - Intern. Inner Wheel - Soroptimist intern. - Lions Host,
Turrita , Truentini - Realtà Donna- La Meridiana.

Le radici antropologiche della violenza - Il linguaggio della violenza "il corpo come comunicazione -
La tutela della legge contro le violenze.

Avv. M.Rita Bartolomei Docente Università di Messina e Macerata.

Dott. Nello Giordani Sociologo e Criminologo Clinico docente Università Politecnica delle Marche.

Avv. Patrizia Carota Consulente legale "Centro Antiviolenza" della Provincia di Ascoli Piceno.

Gli oratori hanno spaziato su tanti aspetti della violenza, nelle case mariti che per motivi vari, ma soprattutto per gelosia incontrollata picchiano le mogli che tantissime volte non denunciano il consorte o perché sperano in un cambiamento, o per vergogna, o ancora perché pensano di meritarlo. Problemi per i bambini che vivono in questi ambienti e che tante volte vengono allontanati, o peggio ancora quando la violenza la subiscono loro. Violenza negli ambienti di lavoro, nelle scuole casi di bullismo, violenza verso gli handicappati. Hanno preso la parola il Pres. Della Provincia Ing. Celani e alcuni assessori. Pubblico numeroso e attento.



CLUB DI CHIETI

In ottobre l'Inner Wheel di Chieti, presieduto da Catia Mazzatenta, ha dato inizio alla prima, di un ciclo di conferenze intitolate "**Viaggio Intorno all'Uomo**". In questi incontri si ha l'intento di esaminare, analizzare, osservare, ragionare sull'uomo inteso come essere immerso nella totalità del proprio spazio e del proprio tempo. Il se è esaltato dal contatto con la propria spiritualità, la propria psiche e la propria coscienza, mentre il corpo è delineato come facente parte di un contesto fisico, che comprende l'ambiente in cui vive. Il fisico e il se dell'uomo sono fusi come elementi caratteristici inseriti nel tempo, quindi nell'infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella vecchiaia. Infine, l'uomo è rappresentato come essere che incontrerà la morte.

Questo primo incontro ha visto protagonisti tre eccellenti personalità dell'era moderna, che hanno tracciato la loro visione su questi temi: il senatore Sergio Zavoli, colonna del giornalismo italiano, soprattutto televisivo, già presidente della RAI, ha contribuito enormemente allo sviluppo della comunicazione in Italia; il professore Franco Cuccurullo medico ed esperto di tematiche riguardanti la medicina e la ricerca, già rettore della Università "G. d'Annunzio" di Chieti e Pescara; il professore Angelo Sabatini, filosofo, già preside della Facoltà di Giornalismo della Università Tor Vergata di Roma, e docente di Filosofia alla Università La Sapienza di Roma.

La conferenza è stata diretta dal giornalista Duccio Guida, il quale ai nostri illustri relatori, ha rivolto come ultima domanda:

Come vedete il futuro?

"Il futuro è strettamente legato alla formazione che riusciremo a fare ai giovani, poiché la vera libertà è nella conoscenza e nella cultura" ha risposto Sabatini.

Cuccurullo ha detto: *"Non ho ricette per il futuro, mi auguro che riservi una conoscenza, sì, ma accompagnata dall'etica"*.

Zavoli ha concluso: *"credo di credere in Dio e allora mi piace vedere un futuro in cui pensiamo di avere anche un'anima"*.

A novembre il secondo incontro intitolato: "**In Viaggio con un Santo**" incentrato sulla straordinaria figura di papa Giovanni Paolo II, ha avuto come protagonista Filippo Anastasi, giornalista e scrittore, vicedirettore del Giornale Radio Rai e responsabile dell'informazione religiosa, che pertanto ha avuto l'opportunità di essere al fianco del grande Papa innumerevoli volte. L'eccellente relatore ha affrontato le tematiche concernenti la spiritualità e la religione. I partecipanti hanno dunque avuto il privilegio di conoscere Papa Giovanni Paolo II in una veste che lo ha avvicinato molto a loro, in quanto ci è stato presentato non solo come il Santo Padre, ma anche come uomo.

E il viaggio continua....



Franca Sabatini Daniele



Incontro con la Comunità di Sant' Egidio

I giovani e meravigliosi amici della Comunità di Sant'Egidio ci hanno invitato nella loro sede in Via della Pergola per ringraziarci di un service con cui il nostro club ha contribuito , l'anno passato, al progetto di un soggiorno estivo per trenta anziani, e per farci conoscere più da vicino il significato del loro volontariato.

“Sant'Egidio, infatti, vuol dire tante cose : gli anziani del centro,del Ponte di Mezzo e San Frediano; i nomadi; gli immigrati che studiano italiano nella scuola vicino alla stazione centrale dove “quelli di Sant'Egidio” portano la cena ai senza dimora; alleanza stabile e profonda con i portatori di handicap;”Dream,”il sogno di guarire i malati di Aids che è diventato una terapia efficace che dà vita.

Questi sono solo alcuni tratti del profilo della Comunità ,che riesce a donarsi ancora in appuntamenti annuali tanto attesi, quali il “Pranzo di Natale”nella Chiesa di Santo Stefano in Ponte Vecchio,che vede riunite intorno a una grande tavola molte centinaia di persone , gli amici di tutto l'anno: i poveri; e “Il Rigiocattolo”,cioè il progetto di raccogliere giocattoli usati ,aggiustarli e confezionarli ,affinché diventino rigiocattoli da vendere per sostenere programmi di aiuto per i bambini.

I volontari, sorridendo e con tanta luce negli occhi, hanno,però,definito “la prima opera” il momento di preghiera e ascolto del Vangelo che ogni sera alle venti e trenta li vede riuniti, insieme a chiunque voglia partecipare, nell'Oratorio di San Tommaso, situato all'interno della loro sede, data in comodato alla comunità dall'Arcidiocesi di Firenze.

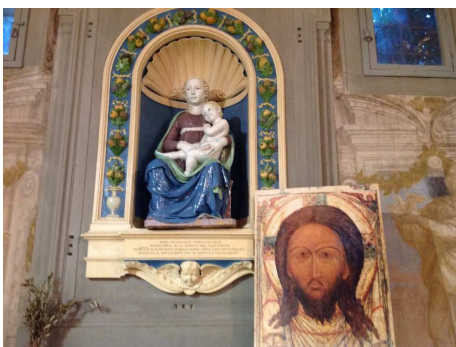
Si tratta di un antico convento appartenuto alla Congregazione dei Contemplanti fondata da un frate domenicano di San Marco; nel 1568 entrò a farne parte l'artista Santi di Tito, che progettò l'oratorio in stile barocco decorandone le pareti con preziose scagliole.

La bellissima “Madonna con Bambino” di Andrea della Robbia, posta all'ingresso dell'Oratorio, rende sensibile lo spirito di amore e carità che si respira in questo luogo , non esprimibile con parole umane , ma che riesce a sciogliere il cuore.

Siamo noi che vi ringraziamo, ragazzi di Sant'Egidio .

24 Ottobre 2012

Raffaella D'Avirro Fornasari
Editor IW Firenze





CLUB DI FIRENZE

VISITA AL MUSEO GUCCI

Il 30 ottobre un gruppo di socie ha visitato il Museo Gucci aperto da poco in piazza della Signoria. La storia racconta del fondatore della maison, Guccio Gucci, liftboy dell' Hotel Savoy a Londra, il quale rimane affascinato dall'eleganza dell'aristocrazia dell'inizio del Novecento. Rientrato in Italia, il giovane Gucci apre un laboratorio specializzato nella produzione di accessori e articoli da viaggio. Dalla moda fino agli oggetti dedicati al tempo libero e alle attività ricreative, lo stile di Gucci si riflette in ogni momento della vita quotidiana.

Fin dall'apertura del primo negozio a Firenze nel 1921, Guccio Gucci propone alla sua raffinata clientela articoli da regalo e oggettistica, una produzione che continua negli anni fino a trasformarsi in oggetti di culto. Sin dagli inizi, anticipa i desideri della più elegante clientela femminile creando borse dalle forme originali, materiali innovativi e raffinata manifattura. Espressione della maestria artigianale nel combinare funzionalità e modernità del design, le borse Gucci diventano l'archetipo della maison fiorentina.

E il 1966 quando la principessa Grace, visita il negozio Gucci di Milano in Via Montenapoleone. Rodolfo Gucci decide di donarle il più bel foulard floreale che si possa immaginare e chiede al famoso illustratore Vittorio Accornero di realizzare per lei un disegno originale. Nasce così Flora: nove bouquet di fiori delle quattro stagioni, con bacche, farfalle, libellule e insetti in un'illustrazione multicolore ricca di incanto e poesia.

Dall'equitazione al golf, Gucci fin dagli inizi si è ispirato alle diverse discipline sportive praticate dalla clientela più sofisticata. Simboli e loghi Gucci personalizzano articoli sportivi tecnicamente competitivi e insieme originali nel loro stile.

Le creazioni da sera di Gucci sono dedicate ai red carpet e agli eventi più esclusivi della scena internazionale, da Cannes a Los Angeles, da New York a Parigi, fino a diventare protagoniste nelle pagine patinate delle riviste di moda.

Al termine dell'interessante visita la nostra presidente Gianna ci ha offerto un caffè nel simpatico Caffè-Restaurant del museo, e ora siamo curiose di andare a visitare anche la fabbrica Gucci il prossimo mese di novembre.

Elisabeth Paoletti
Club di Firenze

Il 4 dicembre abbiamo festeggiato il sedicesimo anniversario di fondazione del Club. Dopo la Santa Messe ci siamo ritrovate alla Fattoria di Maiano, dove avevamo prenotato una saletta bellissima con un camino acceso. Abbiamo votato per l'ingresso di due nuove socie. E' stata una bellissima giornata in festa ed allegria.





Il rito del fuoco

L'8 e il 24 dicembre ad Agnone, città d'arte medievale situata in provincia di Isernia, si celebra una tradizione millenaria dell'Alto Molise: *La 'Ndocciata*, il più grande rito del fuoco del mondo.

La 'Ndocciata è cosa antica, dicevano gli avi e i contadini di Agnone quando, all'imbrunire della Vigilia di Natale, dal campanile più alto si ode il suono della campana...si fa silenzio e un fiume ardente corre per le strade... solo il crepitio dei legni delle *'ndocce*, torce di abete bianco e ginestre, alte fino a 4 metri, diventano il sottofondo sonoro di un momento sacro.

La *'ndoccia* è fuoco di fede e di attaccamento alle proprie antichissime radici.

Fin dai tempi antichi i Sanniti usavano queste torce come fonte di luce durante gli spostamenti, tradizione questa che viene tramandata ai contadini di epoche più recenti che, sin dall'800, le adoperavano per illuminare il cammino e raggiungere dalle varie contrade le numerose chiese del borgo antico per assistere alla natività.

I mille portatori dei gruppi, solo uomini, bambini e vecchi, delle 5 contrade della città agnonese, avvolti dalle cappe, antichi indumenti che hanno significato fiera e orgoglio degli Osci, abbracciano le torce in una forma tacita di preghiera ed umiltà. Un fiume di fuoco che non lasciò insensibile neanche il Santo Padre Giovanni Paolo II in occasione del memorabile evento a Lui offerto l'8 dicembre 1996 in P.zza San Pietro.

La 'Ndocciata, riconosciuta dal 2011 dal Ministero del Turismo quale "Patrimonio d'Italia per la Tradizione", è riservata alle eccellenze nazionali che contribuiscono a valorizzare l'immagine dell'Italia ed ha ricevuto il 7 dicembre u.s. un ulteriore prestigioso riconoscimento da parte del Ministero dello Sviluppo Economico che ha previsto l'emissione, a cura delle Poste Italiane, di un francobollo italiano appartenente alla serie "Il folclore Italiano".

Non si può descrivere né comprendere la 'Ndocciata senza averla vista almeno una volta.....

Grazia Paola CASTORINA
Addetta Stampa e referente internet
I.W. Club di Isernia







CLUB L'AQUILA

L'INNER WHEEL SFILA ALLA PERDONANZA CELESTINIANA

Per la prima volta anche noi innerine abbiamo sfilato, con il nostro gonfalone al vento, o meglio al soffio di una gradevole brezza che mitigava l'afa estiva, il 28 agosto, nel suggestivo corteo della Perdonanza aquilana. Questo si ripete da oltre 700 anni, a seguito del perdono celestiniano, ovvero della indulgenza plenaria che, Celestino V papa, offrì in un periodo di privilegi e simonia, a tutti, affiancando il povero e derelitto al nobile e possidente, in pieno spirito francescano.

Cavallerescamente i nostri amici rotariani ci hanno ceduto il passo e per una manciata di minuti siamo tornate indietro nel tempo, tra gentildonne e cavalieri in sontuosi abiti medievali, arcieri e sbandieratori, in particolare la dama e il principe della "bolla". Il rullare dei tamburi, cadenzato e coinvolgente ci stringeva la gola e arrivava nel profondo del cuore, e così gli applausi della folla che faceva ala al nostro incedere. Questi erano fragorosi, forse perché avevamo un posto privilegiato, proprio davanti ai Vigili del Fuoco che sono stati i nostri Angeli e sono vicini al cuore di tutti noi aquilani per la loro abnegazione nel doloroso e tragico terremoto del 6 aprile. Commosse, ci siamo passate di mano in mano il pesante stendardo e ci siamo sentite doppiamente aquilane, innerine, amiche.

Annamaria Strangi Coletti





CLUB L'AQUILA

Il due settembre, a Santa Anatolia, il nostro Club ha partecipato, alla "Festa di fine estate", organizzata ogni anno, dal club di Avezzano. Eccoci qui sorridenti (da sinistra nella foto siamo Carla Vicentini, Elena Desiati, Elena Campana, la sottoscritta e Claudia Di Nicola) perchè tra amici, in una bella villa immersa nel verde, in un ambiente caldo e affettuoso, di rotariani e innerine, tra tante prelibatezze culinarie, tutte cucinate con amore dalle mogli dei rotariani, tra giochi, gare e musica dal vivo. Ad Avezzano è sempre così, il Club è unito e ospitale, impegnato in grandi progetti, attivo e fattivo. Arrivederci al prossimo anno.

Annamaria Strangi Coletti





CLUB DI PISA

Novembre è stato un mese pieno di attività per il nostro club di Pisa.

Le lezioni di conversazione inglese, che facciamo una volta la settimana in casa della nostra presidente Mariella come service per una famiglia bisognosa, sono sempre gradite e divertenti. Quando alla prima lezione per farci chiacchierare in inglese Mariella ci ha chiesto cosa avevamo mangiato a pranzo una signora che aveva preparato la tasca di vitella ripiena si è trovata in seria difficoltà per tradurre il tutto, inutile dirvi che fra grandi risate siamo state tutte d'accordo nel decidere che la settimana successiva avremmo consumato a pranzo un semplice riso lesso, semplice da tradurre e facile da digerire!

Il 14 e 15 siamo state a Roma per visitare la mostra di Vermeer nelle sale delle Scuderie del Quirinale. Il viaggio è andato bene, merito del Tevere che al nostro arrivo ha deciso di tenere a bada le sue acque. La mostra ci ha un pò deluso poichè di Vermeer abbiamo potuto vedere soltanto 8 dipinti.

La mattina successiva al nostro arrivo Palazzo Doria Panphili ci ha accolto con il suo fasto e con il suo splendore. Numerosi quadri di famosissimi maestri (Tintoretto, Tiziano, Caravaggio, Bernini...) ci hanno accompagnato in un percorso dal sapore di fiaba. Le grandi cornici dorate, gli arredi dell'epoca, gli ambienti affrescati hanno fatto sognare un pò tutte!



Il 26 abbiamo avuto la lezione di cucina abruzzese tenuta dalla nostra carissima amica Valeria Cecconi. In casa della vicepresidente Federica Piola Giannessi, che ha una cucina così grande da ospitarci in 26, abbiamo assistito alla preparazione di alcuni piatti come la polenta con il sugo di castrato, gli spaghetti alla chitarra con il sugo di "rosticcini" e ricotta di pecora...ed altro. Inutile dirvi che dopo la preparazione abbiamo anche degustato tutte queste bontà.



Il 30 abbiamo ricevuto la visita della nostra Governatrice Anna Rita Struzzi Gorini che ci ha illustrato il suo progetto " Culla Termica" , già presente in alcune regioni, che darà la possibilità alle madri disperate di salvare le creature che hanno partorito e che non possono tenere, senza arrivare ad atti estremi che ben conosciamo! Ci ha anche illustrato la sua idea per reperire i fondi: "Il mercatino delle idee". Un altro progetto è di poter fare delle "giornate di istruzione" regionali e non più distrettuali. Questo darebbe a tutte le socie maggior possibilità di partecipare. Ci ha parlato dello spirito di amicizia, della possibilità di fare entrare nuove socie nel club...ma più di tutto ci ha trasmesso tutta la sua grinta e la sua affettuosa simpatia! La serata si è conclusa con una cena a cui sono intervenuti anche alcuni mariti Rotariani.

Rita Resta Fabbrini



CLUB RIMINI E RIVIERA

La nostra Presidente Francesca La Rosa e la Past Governatrice Maria Cristina Pelliccioni, hanno partecipato in forma ufficiale alla manifestazione della Giornata della Legalità, rappresentando il nostro club. Il club Rimini e Riviera, infatti, ha collaborato con gli altri Club Service cittadini per la realizzazione di questo evento, come Francesca ci spiega in modo più dettagliato:

“Il giorno 17 Novembre, Giornata della Legalità promossa dalla Prefettura in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale, con il Comune e la Provincia e con il sostegno dei Ministeri dell'Interno, della Giustizia e degli Esteri, e dell'ANCI e con l'adesione del Presidente della Repubblica, al Palazzetto dello Sport di Rimini, si è svolta la cerimonia di premiazione degli studenti vincitori del concorso "Legalità e solidarietà: nella scuola nasce e cresce la cittadinanza attiva".

La premiazione è stata preceduta da un ampio dibattito sui temi del Bando, moderato dalla giornalista Carmen Lasorella, nel corso del quale sono intervenuti, ciascuno con un apporto altamente qualificato, Elena Ugolini, Sottosegretario MIUR; Caterina Chinnici, Capo Dipartimento Giustizia Minorile; Cristina Ravaglia, Direttore Generale italiani all'estero - MAE, Giacomo Morigi, Presidente della consulta studenti e, legato alla presentazione del Torneo della Legalità (Quadrangolare di calcio tra le nazionali dei Magistrati, Diplomatici, Sindaci e Prefetti) Saverio Ruperto, Sotto segretario Ministero Interno.

Le conclusioni sono state affidate agli interventi di Anna Maria Cancellieri, Ministro degli Interni, Vasco Errani, Presidente della Regione Emilia Romagna e Sergio Zavoli, Presidente della Commissione vigilanza RAI e della Commissione esaminatrice del concorso.

I lavori premiati, in particolare quelli svolti con strumenti audiovisivi, hanno evidenziato come i giovani abbiano colto appieno il significato sociale dei termini della Legalità e solidarietà e dell'importanza che anche le azioni di tutti i giorni siano improntate alla attuazione di tali valori.

Il nostro Club, condividendo le finalità del Concorso diretto alla formazione sociale ed etica dei giovani, ha partecipato ad un progetto collettivo con Ladies Circle, Lions Club Rimini Malatesta, Cattolica, Morciano, Valle del Conca, Riccione, Riccione Host, San Marino, Sant'Arcangelo; Rotary Club Rimini, Rimini e Riviera, Riccione, Novafeltria, San Marino; Round Table 12; Soroptimist Club Rimini. Il progetto prevedeva il finanziamento di un premio consistente in un viaggio studio a Roma per tre alunni e due accompagnatori, comprensivo di due pernottamenti e di visite a palazzi della Pubblica Amministrazione quali la Presidenza della Repubblica, il Ministero dell'Interno, il Ministero degli Esteri. Sono risultati vincitori gli alunni della classe II A del Liceo Classico “Giulio Cesare”.





CLUB RIMINI E RIVIERA

Maria Antonietta Ricotti – “Il corpo incompiuto: il senso della moda”

La nostra socia Nietta Sorrentino (M.Antonietta Ricotti) ha presentato un quadro generale del fenomeno “moda”, visto fin dalle sue origini e nelle sue principali motivazioni. Ha osservato come l’uomo abbia voluto coprire il proprio corpo fin dall’antichità, per poi modificarlo ed ornarlo in modo sempre diverso attraverso i tempi e con diversi criteri di scelta a seconda delle civiltà, delle religioni, delle tradizioni.

Analizzando, sulle orme degli studi di eminenti antropologi, le cause di questo fenomeno, ha elencato alcuni fattori fondamentali: le motivazioni climatiche, il senso estetico, i tabù relativi alle paure ataviche di tipo etico-religioso, ma soprattutto il movente istintivo e profondo di esercitare l’attrattiva sessuale, insito nella natura umana (come in quella animale) per la conservazione della specie.

Appurata la diversità, nel tempo e nello spazio, con cui sono stati valutati elementi come: la nudità, il senso del bello relativo al corpo umano, la differenza tra vita reale e rappresentazione artistica, le zone erogene del corpo da nascondere o da mostrare, la relatrice si è soffermata soprattutto sul senso del pudore, variamente inteso, e in seguito sul diverso concetto di “abbellimento” del corpo per esercitare attrattiva, tramite le vesti, gli ornamenti, vari strumenti e artifici di supporto (tacchi, zeppe, busti, sottogonne rigide, imbottiture ecc.) fino agli interventi sul corpo stesso.

Abbellimento che, se nelle popolazioni più primitive resta invariato perché fissato dalle tradizioni, nei paesi civilizzati è invece fondato sul cambiamento perché l’impatto visivo, che fornisce la prima fonte di interesse, è destinato all’assuefazione e finisce col venir meno al suo scopo: ecco allora la necessità del mutamento, della novità che, nell’abbigliamento, si traduce in “moda”.

Su questo fattore fondamentale si innesteranno poi, nel tempo, esigenze di tipo commerciale e industriale che rovesceranno il rapporto tra il consumatore e il produttore di abbigliamento. Infatti se anticamente era la “moda” a richiedere la produzione (per motivi estetici ma anche sociali, politici, etici, religiosi), successivamente, in epoca industriale, sarà la produzione a offrire e stimolare l’avvicinarsi della “moda” per incrementare il consumismo.

Dopo questa introduzione generale, la relatrice ha presentato una carrellata di immagini del costume femminile, partendo dal Medioevo (epoca in cui l’ abbigliamento inizia a differenziarsi in modo significativo tra i due sessi e tra i precisi ruoli delle classi sociali, assumendo anche caratteristiche regionali) fino al Settecento, ultimo secolo in cui è la richiesta della moda a determinare la produzione, prima che Rivoluzione Francese e Rivoluzione Industriale, insieme ai mutamenti politici e di costume, intervengano a trasformare profondamente la vita dell’Europa e di tutto il mondo occidentale.





CLUB DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Grande interesse ha suscitato la conferenza della professoressa Rosanna Di Marco Liberi sul tema : “La vita sociale e familiare tra Medio Evo e Rinascimento” che si è tenuta a casa della socia Inner Wheel Fausta Brancaccio Vespasiani nel pomeriggio del giorno 23 Novembre.

Erano presenti una trentina di persone tra socie del Club ed amiche, per ascoltare l'interessante argomento, molto ben trattato da Rosanna, che ci ha fatto conoscere, anche tramite citazioni storiche, la vita sociale e familiare di quel tempo, così diversa e lontana dal nostro attuale modo di vivere.

Stili di vita scanditi da una esistenza molto più semplice e spartana; rivolta più alla sopravvivenza, che dettata da interessi e scelte personali.

Rosanna spinta dalla passione per la Storia ha approfondito il passato di Ascoli tanto da essere motivata a scrivere Saggi e Romanzi. Nel libroggetto dal titolo Metalinguaggio, i suoi versi si alternano con le pitture dell'artista immanentista Marisa Korzenieski.

Le poesie di Rosanna sono molto spesso ispirate dai suoi viaggi tanto da chiamarle “foto di parole”; su richiesta delle astanti ce ne ha lette alcune, lasciandoci incantate.

La piacevole serata si è conclusa con un aperitivo offerto dalla padrona di casa.





Sulle Orme dei Longobardi



Che freddo faceva sulle orme dei Longobardi!!

Del resto, per vivere l'esperienza delle migrazioni dei popoli del nord dalle lunghe barbe, era proprio il tempo migliore!



Partite da Siena sotto il diluvio universale, siamo giunte a Radicofani con il sole e un forte vento. La visita alla Rocca è stata guidata dall'impareggiabile Assessore alla cultura, Sig. Fausto Cecconi Qui, sulla spianata della Rocca, battuta da tutti i venti, abbiamo incontrato il personaggio principale della nostra avventura, il re Rachis

Il toponimo di Radicofani, infatti deriva probabilmente da RACHIS HOFEN : la casa o luogo di Rachis, oppure da RACHIS KOFEN il cofano di Rachis. Entrambe le ipotesi legano il nome di Rachis a questo luogo. Egli era nipote di re Liutprando, ed ebbe una vita piuttosto movimentata : nominato duca del Friuli nel 737, e re d'Italia e dei Longobardi dal 744 al 749 e dal 756 al 757, nel 749 fu dichiarato decaduto dall'assemblea dei Longobardi, e fu chiamato sul trono suo fratello Astolfo. Entrato in monastero con tutta la sua famiglia, venne richiamato sul trono nel 756 per poi essere spodestato da Desiderio nel 757. La leggenda dice che sul Monte Amiata mentre cacciava ebbe la visione della Santissima Trinità, proprio sul luogo dove fu fondata la Grande Abbazia del S.S. Salvatore, in seguito alla quale si fece monaco, ma la storia ci dice invece che probabilmente entrò in monastero con tutta la sua famiglia per salvarsi la vita, succedeva infatti che per assicurarsi un trono stabile, spesso oltre allo spodestamento di un re o di un duca ne seguiva la sua uccisione.

Nel pomeriggio, dopo un pranzo che sarà ricordato negli annali per la bontà e l'abbondanza del cibo, visita alla cripta dell'Abbazia di Abbadia San Salvatore, dove la nostra guida, ing. Stelvio Mambrini ha presentato la sua bella e documentata relazione sulla fondazione dell'Abbazia da parte del nobile longobardo Erfo, proveniente dal Friuli.

Scattate le foto di rito, abbiamo fatto ritorno a Siena, scaldate dal calore della nostra amicizia. Ringraziamo con affetto la Chairman Organizer Internazionale Daniela Soderi e il marito Paolo, che hanno condiviso con noi questa bella avventura
Lucia



Club di Siena

Scampia...un nome che nella maggior parte di noi evoca immagini di miseria, promiscuità, delinquenza, edilizia ossessiva e fatiscente e certamente le cronache confermano assai spesso queste nostre impressioni.

Eppure bisognerebbe pensare che Scampia è soprattutto un quartiere dove si sono ritrovati a vivere una grande quantità di esseri umani con le loro necessità, i loro problemi, i loro affetti, i loro diritti, in particolare quello ad un'esistenza almeno dignitosa.

Sicuramente ha ben presente tutto ciò Padre Fabrizio Valletti che è venuto a parlarci di questa complessa realtà nella nostra conviviale del 14 Novembre; entrato nella Compagnia di Gesù nel 1959 e ordinato sacerdote nel 1970 padre Valletti dopo aver esercitato la sua attività pastorale tra Livorno, Follonica, Firenze e Bologna si è stabilito a Napoli dove dal 2001 anima il "Progetto Scampia" per una presenza di servizio pastorale, culturale e sociale nel quartiere.

Infatti gli abitanti di Scampia si sono trovati a vivere in un quartiere a fortissima concentrazione edilizia, basti pensare che in alcuni edifici vivono addirittura 1900 famiglie, e questa forte concentrazione si estende su una superficie vastissima, il territorio di Scampia copre ben cinque parrocchie, praticamente una città, che però a parte fornire ai suoi abitanti un riparo, peraltro spesso promiscuo e fatiscente, non offre come invece fa una vera città, risorse economiche e lavorative.

A peggiorare la situazione, la presenza ai margini del quartiere di un campo Rom di circa ottocento persone.

Il forte disagio sociale di questo quartiere porta dunque i suoi abitanti ad essere facili prede delle organizzazioni della malavita, in particolare della "Camorra" e in conseguenza a questo emerge un'altra caratteristica di questo quartiere: la presenza fortissima del carcere, infatti quasi ogni famiglia ha almeno una persona carcerata, ma spesso anche due o più, così diventa un fatto normale, quasi scontato per ogni giovane, pensare di finire prima o poi in carcere.

Dunque è molto importante in un quartiere con questa situazione sociale, non limitarsi a dare assistenza, ma cercare di cambiare la mentalità e l'atteggiamento delle persone, creare loro occasioni di incontri culturali, promuovere attività lavorative, o comunque favorire l'inserimento nel mondo del lavoro e soprattutto inculcare una vera e propria "cultura del lavoro" con le sue regole.

Tutto questo sta cercando di realizzare tra mille difficoltà e grazie soprattutto al sostegno di privati cittadini e Club sensibili a questi problemi, oltre soprattutto all'impegno personale e dei suoi collaboratori, Padre Valletti con la realizzazione del "Centro Hurtado" che unisce un'associazione di volontariato, un ente di formazione ed una cooperativa sociale. Proprio a sostegno di questo centro è destinato il nostro service natalizio.

Maria Gabriella Cappelli





CLUB DI SULMONA

11 novembre 2012 : visita al Museo d'Arte Moderna "Vittoria Colonna" - Pescara

Prima uscita del Club sotto la presidenza di Franca Foglia. Insieme agli amici rotariani siamo andati a visitare la mostra "Il sentimento della natura- Pittori abruzzesi al tempo dell'Italia unita"

Dopo la visita ci siamo fermati presso un ristorante sul lungomare dove abbiamo potuto gustare piatti a base di pesce.





Dalle Amiche del CLUB DI MACERATA

I luoghi dell'INNER WHEEL DAY

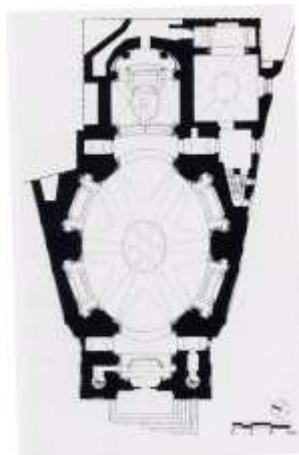


Chiesa di San Filippo

Nel 1611, a Macerata, a soli due anni dalla canonizzazione di San Filippo Neri si dedicava una chiesa alla Congregazione lungo la Strada Nuova; ampliata e riconsacrata nel 1647 fu comunque ritenuta troppo angusta, così che i Padri incaricarono il valente architetto romano Giovan Battista Contini, il quale fornì già nel 1689 un progetto forse troppo innovativo e oneroso. Seguirono diverse revisioni progettuali da parte di capi mastri e un secondo progetto, ma poiché le nuove proposte non ebbero esito si richiamò il Contini per un disegno definitivo, con cui venne compiuta l'opera tra il 1707 e il 1730.

Il 27 maggio 1718 venne aperto alle funzioni anche l'Oratorio mentre nel 1742 venne terminato il Convento, su triplice livello con portale balaustrato e colonne lisce ad incorniciare l'arco di ingresso a tutto sesto; oggi sede della Provincia a seguito alle soppressioni religiose del XIX secolo. Prospiciente al presbiterio, sul lato sud, vi è la sacrestia a pianta quadrata, realizzata tra il 1774 e il 1785. Attualmente la chiesa è oggetto di un importante restauro.

Descrizione architettonica



L'edificio religioso s'identifica nel suo perfetto inserimento urbanistico data la sua forma a cuneo facilitata dalla pianta centrale ellittica; presenta una facciata non finita dall'aspetto severo, coronata da due campanili con cupole bulbate. Il corpo ellittico centrale si separa dall'ingresso e dall'area presbiteriale attraverso due

vani simmetrici voltati a botte, di cui quello prospiciente l'abside fornisce diretto accesso alla sacrestia. La chiesa richiama direttamente le forme architettoniche della chiesa berniniana di S. Maria di Montesanto a Roma, dove lo spazio della **pianta centrale ellittica** è dilatato dalle quattro cappelle radiali incorniciate da semicolonne ioniche decorate e dal presbiterio absidato. Di notevole pregio artistico è la **cupola lunettata** (foto 2), ritmata da finestrate stuccate e alla cui sommità il lanternino, realizzato nel 1732, richiama la sua assialità verticale.

Opere

Tra gli apparati decorativi, nel primo altare a destra la Natività della Vergine attribuita a Girolamo Donnini, nel secondo altare a destra spicca la pala di Marco Benefial (1684-1764) con la *Madonna col Bambino e i SS. Giuseppe e Antonio*, datata 1755, nel secondo altare a sinistra del 1737 è la *Crocifissione* del marchigiano Francesco Mancini (1679-1758), artista che eseguì anche la pala dell'altare Maggiore con la *Madonna col Bambino e S. Filippo in gloria*, mentre nel primo altare a sinistra è la tela con la *Madonna e S. Gaetano da Thiene che adora il Bambino*, di Ludovico Trasi del 1634, proveniente dalla precedente chiesa.

L'altare maggiore in marmo venne realizzato dal trevigiano G. Bonessi tra il 1764 e il 1770.

Pregevoli opere d'intaglio del maceratese Silvestro Fioravanti sono gli armadi collocati nel vano d'ingresso alla sacrestia e i confessionali disposti simmetricamente nel vano centrale ellittico.

Il Museo delle Carrozze - Palazzo Buonaccorsi

Via Don Minzoni, 24 - 62100 Macerata

Il Museo fu istituito nel 1962 in seguito alla donazione di un gruppo di carrozze e dei relativi equipaggiamenti da parte del Conte Pier Alberto Conti di Civitanova Marche. Il suo nucleo originario è costituito da sette carrozze del primo '900, di cui sei sportive e una di utilità: le prime venivano utilizzate in brevi viaggi in città o campagna mentre la seconda addestrava esclusivamente i giovani cavalli al tiro della carrozza.

I modelli erano tra i più in voga all'epoca: Spider Phaeton, Mail Phaeton, Jardinière, Gran Break de Chasse, Stanhope-Gig, Break e la vettura utilitaria Skeleton Break, che disponeva di posti, molto ben protetti, solo per i cocchieri ed era imbottita in alcune parti per evitare danni ai cavalli. E' inclusa nella donazione una ricca serie di selle, tra cui anche una da amazzone, morsi, frustini, briglie, e ferri da cavallo, finimenti per attacchi a pariglia, a quattro o a sei cavalli nonché libri, manuali di ippica, stampe e fotografie d'epoca.

Nel ballatoio sono esposte due carrozzine per bambini (di inizio '900) e una lettiga della Croce Verde (della I Guerra Mondiale). Nel piano inferiore della struttura sono collocate carrozze provenienti da donazioni successive al 1962, di tipo sportivo, di servizio e di utilità: una Berlina ed una Berlina Trasformabile che sono carrozze adatte ai lunghi viaggi, molto ben conservate, con molle a " C " e cassa sospesa su cinghie, ruote molto larghe e scaletta interna; tra quelle di servizio due modelli di Coupè, una Landau con tettino apribile, molto raffinate e dotate all'interno di ogni comodità, una Mylord e una Wourche ; ancora la Louisiana Rockaway sia per uso sportivo che utilitario e la Tonneau destinata inoltre al passeggio dei bambini.

Tra i modelli sportivi sono incluse la Break-Wagonette, Spindle-Back-Phaeton, Military e Military per pony; sono esposti anche un Carrozzino da bambino, che poteva essere attaccato a una capretta, un Calessino, una Domatrice (carrozza di utilità), una portantina (XVIII secolo) e il noto carro Biroccio, tipico della campagna maceratese, decorato in colori vivaci. Alle pareti vetrinette contenenti vari oggetti da viaggio.

In carrozza! Installazione multimediale permanente

Isabella Mori



APPUNTAMENTI DISTRETTUALI

**Distretto 209 Italia
International Inner Wheel**

**Inner Wheel Day Distrettuale
Macerata , 12 Gennaio 2013**

PROGRAMMA

Ore 11.00 Presentazione storica della Cattedrale

Ore 12.00 Santa Messa Chiesa di San Filippo Neri

Ore 13,30 Pranzo presso Asilo Ricci - Costo € 30.00

Ore 15,30 Visita al “Museo delle carrozze” – Palazzo Buonaccorsi – con
viaggio virtuale in uno dei ameni borghi dell’entroterra maceratese.
La visita dura 1 h circa. Costo biglietto € 3.00

* * *

Per chi arriva a Macerata il venerdì o chi volesse rimanere il sabato sera:

Hotel Claudiani - Hotel 4 stelle è situato nell'incantevole centro storico di Macerata,
Via Ulissi 8, - tel.0733261400;fax0733261380 www.hotelclaudiani.it

- camera singola € 60
- camera Doppia uso singola € 70
- camera doppia/matrimoniale € 90

Le tariffe sono da intendersi al giorno e a camera, inclusa la piccola colazione a buffet.
La prenotazione alberghiera (entro il 20 dicembre 2012) dovrà essere effettuata
direttamente dall’interessata facendo riferimento alla convenzione con l’Inner Wheel
Club di Macerata e saldata direttamente da ogni ospite alla partenza.

Per il pranzo del sabato e dell’eventuale visita al Museo ciascun Club dovrà
raccogliere le adesioni delle proprie socie e accompagnatori, ed inviare la scheda di
partecipazione a Maria Pia Pietroni (347 5585561) Presidente del Club di Macerata
con e-mail giuseppe.pietroni@alice.it , entro il 20 dicembre 2012 .

6-7 APRILE 2013

Citta' di Castello - Palazzo Bufalini

Evento Distrettuale di Primavera a favore del Service

"Una ruota per la vita – Le culle Termiche"



Scambio di "Oggetti e Progetti" e Forum

8-9 GIUGNO 2013

ASSEMBLEA DISTRETTUALE AD ORTONA



GIORNATE DI FORMAZIONE

- | | | | |
|---|------------------|-------------------|------------------------------|
| - | 17 febbraio 2013 | Civitanova Marche | Club Marche – Emilia-Romagna |
| - | 23 febbraio 2013 | Firenze | Club Toscana |
| - | 23 febbraio 2013 | Sulmona | Club Abruzzo - Molise |
| - | 2 marzo 2013 | Foligno | Club Umbria |

*Buon Natale 2012
Felice Anno Nuovo 2013*



*Anna Rita Struxxi
Governatrice Distretto 209
International Inner Wheel Italia*

Tante ruote per tantissimi auguri per le prossime festività'

Anna Rita



Editor Antonella Roncarolo Taffoni - antonellaroncarolo@gmail.com

