

# La "super-guida" dei saperi e sapori

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Anche se con qualche ritardo - ma con una forte sottolineatura, che esprimiamo subito, di apprezzamento positivo - dobbiamo segnalare un volume (tanto bello quanto grosso: 1776 pagine!): "La gola in tasca". Curato per le Edizioni Mornboso da Biagio Testa e Bianca Trao, venne presentato a suo tempo, ma giustamente!, sull'Espresso come la «guida delle guide». Rileggiamo insieme:

"Basta abituarsi alle sigle: Acc sta per Accademia della cucina, E per *l'Espresso*, Gr per Gambero rosso, Mic per Michelin, Ost per Osterie d'Italia, Pan per *Panorama-Piccinardi*, Tci per Touring club italiano e Ver per Veronelli. La gola in tasca, curata da Biagio Testa e Bianca Trao per le edizioni Monboso di Pavia ([www.monboso.it](http://www.monboso.it))

Ogni ristorante segnalato riporta le valutazioni delle otto principali guide italiane. Non sempre tutte e otto: può darsi che un locale sia segnalato da tre guide, o anche solo da una. La Monboso aggiunge simboli suoi: la rosa (piacevolezza), la viola (semplicità, prezzi contenuti; la mela (buon rapporto qualità-prezzo); l'orchidea (cucina eccellente, ambiente raffinato); il tulipano (giudizi discordi); la stella alpina (massimo dell'approvazione).

("La gola in tasca" - 1776 pagine - 19,90 euro - Edizioni Morboso - Via Spallanzani, 25 - 27100 Pavia - Telefono: 0832-22877; fax: 0382-301652 - Sito: [www.monboso.it](http://www.monboso.it))

---

## L'Associazione italiana "Città del Pane"

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Iniziativa da seguire con un'attenzione che non esitiamo a definire affettuosa, quella dell'Associazione "Città del pane". Anche se quest'anno le "città del pane" sono state presenti con un loro, fornitissimo "spazio" alla fiera di Milano dal 14 al 17 febbraio scorsi.

L'Associazione abbraccia tutte le realtà che hanno saputo conservare le proprie tradizioni di panificazione, da nord a sud, dalla grande città al piccolissimo centro. Con l'obbiettivo di promuovere e tutelare il pane tipico, la sua "cultura".

Le adesioni stanno aumentando. Ecco un primo elenco:

Adria (RO); Agerola (NA); Altopascio (LU); Bondeno (FE); Busc (CN); Busseto (PR); Cantiano (PU); Castelletto Uzzone (CN); Castelvetro (TP); Cerchiara di Calabria (CS); Ferrara (FE); Genoano

(RM); Ghemme (NO); Gonnosfanadina (CA); Laterza (TA); Lecce (LE); Maiolo (PS); Mantova (MN); Modica (RG); Montaione (FI); Montemagno (AT); Montese (PV); Montespertoli (FI); Ozieri (SS); Padula (SA); Pellegrino Parmense (PR); Pontremoli (MS); Sant'Angelo (LO); Savigliano (CN); Senigallia (AN); Stradella (PV); Triora (IM); Vasto (CH); Villaurbana (OR).

Per informazioni, contatti e sviluppo di iniziative:

Associazione Città del Pane - Piazza Garibaldi, 10, - 55011 Altopascio (LU) - telefono e fax:0583-25428 - info@cittadelpane.it - www.cittadelpane.it

---

## **E' un mare infinito il modellismo navale**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

E' quasi impossibile calcolare con precisione il numero di italiani che si interessano al «modellismo navale». In Francia, una delle tante pubblicazioni in materia ("Le revue du Modelisme Naval!") aveva calcolato, tempo fa, che i francesi interessati - professionisti in materia - erano almeno 4 milioni. In Italia - noi abbiamo più colline e più montagne dei francesi - si può calcolare che siano almeno la metà.

Ma, anzitutto: che cos'è il "modellismo navale?"

Prendiamo dall'ottimo Sito Internet della Lega Navale, la definizione che ci sembra la più esatta, tra le tantissime che sono in circolazione: "Il Modellismo Navale non è solo una forma di impiego del tempo libero, ma è una significativa operazione culturale in quanto richiede, oltre alla indispensabile abilità manuale, una rigorosa ricerca storica che coinvolge diversi settori del sapere tecnico, scientifica ed artistico".

Lega Italiana Navale promuove il Modellismo Navale per meglio far conoscere agli italiani e specialmente ai giovani le navi e le imbarcazioni di ieri e di oggi.

Numerose strutture periferiche della Lega Italiana Navale hanno costituito, al loro interno, dei Gruppi Modellisti, formati da Soci volenterosi, che costruiscono modelli, si riuniscono periodicamente per discutere sullo "state of art", organizzano e partecipano a mostre e ad altre manifestazioni modellistiche, mantengono i contatti con le riviste specializzate ed i musei navali italiani e stranieri per la ricerca e l'acquisizione di piani e disegni originali. Soci modellisti della Lega Navale Italiana hanno conseguito prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Ed ecco qualche cenno sulla Presidenza nazionale della Lega Navale, che ha il seguente organigramma: (aggiornato al 4 aprile u.s.):

Presidente Angelo Mariani 06-809137216;(Segreteria Particolare 06-80913702); Vice Presidente Leandro Papa 06-809137214; Direttore Generale Luigi Presta 06-809137215; (Segreteria Generale 06-809137201); Collaboratori della RN. Paolo Minola 06-809137213; Direttore Responsabile rivista "Lega navale" Claudio Rössmann 06-809137203; 1° Reparto Amministrativo Rita Fabbri 06-809137206; Ufficio Ragioneria Rita Fabbri 06-809137206; Ufficio Amministrativo Brigida Lelli 06-809137208; Ufficio Cassa-Approvig.-Contratti Grazia Pucci 06-809137207; Ufficio Tesseramento Linda Farina 06-809137213; 2° reparto Giuridico Giorgio Scorza 06-809137212; Ufficio Studi e Regolamentazione Giorgio Scorza 06-809137212; Ufficio Scuole - Centri - Nautici - Materiale Sandra Fabbri 06-809137211; Ufficio Strutture Periferiche Mirella Venditelli Paolo Minoja 06-809137210; Ufficio "Rivista Lega Navale" Mario Masi 06-809137204.

Sito Internet: [www.leganavale.it](http://www.leganavale.it)

Ma in questa nostra "carrellata" non possiamo certo ignorare la ben strutturata ed attivissima "Associazione Virtuale Modellisti Navali" (A.V.M.N.), che continua - e con successo - a diffondere materiale documentativo di buon livello "storico" con i suoi C.D. Dei quali diamo qui appresso un primo elenco:

A.V.M.N.: Il lavoro della Associazione Virtuale Modellisti Navali dalla sua nascita. Schede con riferimenti a più di 200 navi diverse, esistenti od esistite. Progetti. Riferimenti in cinque lingue (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 50,00;

GENERATORE VERTICALE DI FUMO - Il CD spiega come realizzare un generatore di fumo ad emissione variabile, di particolare efficienza ed alimentato con combustibili di basso costo, costruito con materiali di facile reperibilità. (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 10,00;

GONDOLA VENEZIANA: Sandro Grotto, già autore del Topo della Laguna Veneta, propone un agile lavoro su quella che è sicuramente la più nota fra le piccole imbarcazioni. Il modello nasce da un'accurata ricerca basata su materiale iconografico, di proprietà dell'autore e da continue verifiche dell'imbarcazione in costruzione in uno dei caratteristici "squeri" veneziani. (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 40,00;

M.A.S. 9.- Motoscafo Anti Sommergibile Italiano della prima guerra mondiale. Modello navigante radiocomandato. Fotografie del motoscafo al vero, documentazione, progetto, istruzioni di montaggio, fasi di realizzazione, fotografie del modello. (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 15,00;

TOPO della Laguna Veneta. Dettagliata trattazione di una tradizionale imbarcazione a vela lagunare. Accurate tavole descrittive e di progetto. Dizionario grafico ipertestuale dei termini veneti usati. Tavole per la realizzazione del modello. (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 20,00;

MUCIARA. + cd storico illustrativo della Muciara. Imbarcazione tradizionale del Rais (mattanza). Schema di cantiere ad uso modellistico avanzato ricavato da rilievi dal vivo. Tre tavole 85 x 60 e tre tavole A4 "Fuori bordo", "Entro bordo", "Linee d'acqua", "Ordinate principali di riferimento" Due allegati riguardanti le barche delle tonnare e la muciaro nello specifico. Il tutto raccolto in apposita carpenta con fascia intestazione. Scala 1:16. (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 18,00;

PALOMBELLA con sperone di ognuna + cd storico illustrativo delle Palombelle. Imbarcazione tradizionale siciliana. Schema di cantiere ad uso modellistica avanzato ricavato da rilievi dal vivo. Tre tavole 85 x 60 "Fuori bordo", "Linee d'acqua ed ordinate", "Entro bordo". Tre pagine dattiloscritte relative alla tradizione, storia, luoghi e note degli autori. Il tutto raccolto in apposita carpetta con fascia intestazione. Scala 1:16 (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 18,00;

PALOMBELLA con sperone di Santa Maria La Scala + cd storico illustrativo delle Palombelle. Imbarcazione tradizionale siciliana. Schema di cantiere ad uso modellistico avanzato da rilievi dal vivo. Tre tavole 120 x 80 "Fuori bordo", "Entro bordo e linee d'acqua", "Armo velico". Tre pagine dattiloscritte relative alla tradizione, storia, luoghi e note degli autori. Il tutto raccolto in apposita carpetta con fascia intestazione. Scala 1:16 (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 18,00;

PARASCALMO delle tonnare + cd storico illustrativo del Parascarmo. Imbarcazione tradizionale delle tonnare siciliane. Schema di cantiere ad uso modellistico avanzato ricavato da rilievi dal vivo. Due tavole 120 x 85 "Fuori bordo ed attrezzatura", "Entro bordo e linee d'acqua". Due allegati riguardanti le barche delle tonnare ed il palischermo nello specifico. Il tutto raccolto in apposita carpetta con fascia intestazione. Scala 1:16 (NOTE ILLUSTRATIVE) - Euro 18,00.

Intensa, anche in sede locale, l'attività della A.V.M.N. - Ecco, ad esempio, quello che propone il circolo di Bologna (Casella postale 976 - 40100 Bologna) nella sua Sezione-Editoria: Mare di carta - Libreria della nautica - Marina Militare Italiana: Le navi d'Italia (libri) Navi, Barche Veneziane etc. - Gilberto Penzo - Tecnica e Storia - attraverso i piani costruttivi navali.- Tutto Storia - 43100 Parma - Casella postale 395.

Segnaliamo ancora:

- Museo Marinaro Tommasino - Andreatta - percorsi della memoria tra immagini, ricordi e testimonianze degli italiani nel mondo - Sede: Antica Casa Gotuzzo - Piazza Gagliardo, 19 - 16043 Chiavari (Genova); informazioni: telefono: 0185-314403; fax: 0185-364516;
- Manifestazione curata dall'Associazione Modellismo Storico (A.M.S.) n° 4 e Mostra concorso Città di Verona - 4/23 maggio 2004, nell'ex-Arsenale Austriaco;
- Manifestazione curata dall'Associazione Marina d'Italia - XVI Raduno Nazionale - 15/16 maggio 2004 - Piazza Bracorso Porta Nuova;
- A cura dei Modellisti Romani, a Cesenatico, al Museo della Marineria (Sezione a Terra, Via Armellini) si è tenuta la Mostra "Per Grazia ricevuta - Sacro e profano negli ex-voto marinari". I 50 ex-voto esposti, provengono dal Museo Storico Navale di Venezia, curato dalla Marina Militare, e da i due "santuari" romagnoli della Madonna del Monte (di Cesena) e della Madonna delle Grazie (Rimini);

Opere ricche di fascino, che raffigurano in modo drammatico e diretto la furia degli elementi scatenanti, l'ansia di sfuggire al nemico o ai pirati barbareschi, e l'intervento risolutore dei protettori celesti invocati in extremis. Il Catalogo che accompagna la mostra (editore Raffaelli - Rimini) illustra questa forma di arte popolare sotto diversi aspetti. Oltre all'analisi antropologica, religiosa, artistica, degno di nota è l'esame storico - archeologico: spesso infatti le raffigurazioni degli ex voto restano una delle pochissime testimonianze di tipi di imbarcazioni e di manovre ormai scomparse. L'organizzazione curata dall'associazione "Impronte Adriatiche" di Rimini insieme con il Museo della Marineria e l'Ufficio Turismo di Cesenatico. Una scheda più ampia della mostra ed

alcune immagini sono disponibili alla pagina: [http://www.cesenatico.it/biblioteca/mm\\_pergraziaricevuta.html](http://www.cesenatico.it/biblioteca/mm_pergraziaricevuta.html). Per ulteriori informazioni: telefono: 329-2107711.

Ma a Cesenatico/Museo della Marineria, c'è anche una bellissima esposizione permanente: "Velieri in vetrina".

---

## **A Prato, terra Toscana una "collezione permanente"**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Prato è nel cuore della Toscana, centro ideale per raggiungere le altre famose città d'arte della regione. Ma pure essa è città d'arte e di prestigio, e offre vari itinerari artistici.

Nel centro storico il Castello dell'Imperatore, il Duomo, il Palazzo Pretorio, la Basilica di Santa Maria delle Carceri, le chiese di San Francesco e di San Domenico, custodiscono opere di grandi maestri, come Agnolo Gaddi, Paolo Uccello, Filippo e Filippino Lippi, Donatello ed altri famosi artisti del Trecento e del Rinascimento. I musei di Pittura Murale e dell'Opera del Duomo, le Gallerie comunali e degli Alberti, conservano importanti collezioni che arrivano fino alla stagione artistica del primo Novecento. Il Centro per l'Arte Contemporanea "Luigi Pecci" organizza mostre e manifestazioni dei più noti artisti dell'Avanguardia. Espressione della storia tessile della città, il Museo del Tessuto illustra ai visitatori un'interessante panoramica dell'arte della tessitura attraverso i secoli.

Il territorio della Provincia di Prato offre la possibilità di soggiorni e di itinerari nel verde. Anche qui i segni della storia e dell'arte lasciati dagli Etruschi, dai Romani e dai Longobardi sono presenti e perfettamente visibili.

Prato si trova al centro dell'area settentrionale della Toscana, capoluogo di una Provincia composta da sette Comuni: Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Vaiano e Vernio.

E' conosciuta per la lavorazione tessile, laniera che ha avuto, fin dal Medioevo, un ruolo importante per lo sviluppo economico e sociale dell'intero distretto e che ora, con le sue moderne fabbriche, è stata trasferita nelle zone industriali. Il territorio provinciale è ricco d'interessi per il turista: necropoli e reperti etruschi a Comeana ed Artimino, chiese romaniche sparse nel Carmignanese, le antiche Badie in Val di Bisenzio, i borghi medievali, le splendide ville Medicee di Poggio a Caiano e Artimino, il Parco Museo Quinto Martini di Seano e quello ambientale di Mercatale di Vernio; il paesaggio collinare del Montalbano, ricco di vigneti e d'oliveti, il suggestivo scenario del massiccio carsico della Calvana che si fronteggia allo sperone boscoso della riva destra del Bisenzio.

(Informazioni: [www.prato.turismo.toscana.it](http://www.prato.turismo.toscana.it)).

Agenzia per il Turismo di Prato - Via L. Muzzi, 38 - 59100 Prato - telefono: 0574-35141 - fax: 0574-607925.

---

## **[A Palazzo Ducale Rubens e non solo](#)**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

A Genova, a Palazzo Ducale, c'è "L'età di Rubens - Dimore, committenti e collezionisti genovesi" 20 marzo - 11 luglio. Loggiato maggiore e Appartamento del Doge di Palazzo Ducale. Ma non solo Rubens. C'è anche: "Tesori Ritrovati. I Carabinieri per l'arte nell'arte" 15 marzo - 3 aprile. Sottoporticato Mostra storico artistica di reperti ed opere d'arte rubate e recuperate. Renoir, Van Gogh, Guercino...

E ancora segnaliamo:

Conferenze introduttive alla mostra "L'Età di Rubens"

Martedì 30 marzo alle ore 17.30 è in programma nella Sala del Minor Consiglio la 7° conferenza del ciclo introduttivo alla mostra "L'Età di Rubens". La conferenza di Ennio Poleggi, Facoltà di Architettura dell'Università degli Studi di Genova e Clario Di Fabio, direttore della Galleria di Palazzo Bianco e del Museo di Sant'Agostino è intitolata "L'invenzione dei Rolli e il nuovo polo museale di Strada Nuova". L'ingresso all'intero ciclo introduttivo è libero. Informazioni: Telefono: 010-5574004/019

Maggiori informazioni

Mostra "L'Età di Rubens"

Sono in corso le prenotazioni dei gruppi per la mostra "L'Età di Rubens".

Telefono: 010-5574004/562390 - Fax 010-562390

"Spazio Didattico Permanente"

Questo spazio nasce dalla volontà di offrire al pubblico un luogo accogliente e vivace dove approfondire alcuni aspetti della storia di Palazzo Ducale - non solo le vicende costruttive, ma anche i fatti della vita quotidiana - e dove promuovere incontri, attività didattiche, ateliers creativi, sia in relazione alle mostre temporanee che alle diverse realtà culturali cittadine.

Nel Sito internet: [www.palazzoducale.genova.it](http://www.palazzoducale.genova.it). Informazione generale; Storia del palazzo; La Torre

e le carceri; Galleria fotografica; Il centro didattico; Organizzazione eventi; Spazi commerciali; Spazi istituzionali; Associazioni; Stanza del Jazz; Stanza del cinema; Stanza della poesia; Stanza della fotografia Stanza della robotica.

I nostri recapiti: contattaci: Palazzo Ducale Piazza Matteotti, 9 - 16123 Genova Telefono: 010 5574000; Fax: 010 5574001

---

## **Olio in Campania è la "Sirena d'Oro"**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

La Campania ha premiato la qualità dei migliori extravergine DOP. Ecco l'elenco dei vincitori del concorso "Sirena d'Oro di Sorrento":

### SEZIONE FRUTTATO INTENSO

1° Classificato - DOP Monti Iblei sottozona Gulfi - Azienda Agricola VILLA PONTE c.da Ponte, 5 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel 0932/922389 fax 0932/928705

2° Classificato - DOP Monti Iblei sottozona Gulfi - Frantoi CUTRERA & C. s.n.c. c.da Piano dell'Acqua Chiaramonte Gulfi (RG) tel e fax 0932/926187

3° Classificato - DOP Monti Iblei sottozona Gulfi - Azienda Agricola ERBESSO a.r.l. Via San Giovanni, 8 Chiaramonte Gulfi (RG) tel e fax 0932/922138

### SEZIONE FRUTTATO MEDIO

1° Classificato - DOP Colline Salernitane - Cooperativa Agricola LA TORRETTA s.r.l. Via Serrioni Alto, 29 Battipaglia ( SA ) Tel e fax 0828/672615

2° Classificato - DOP Monti Iblei sottOzona Gulfi - Azienda AGROBIOLOGICA ROSSO - Villa ZottO Pera Via Cimarosa, 75 Ragusa - Cell 335/6633052 fax 0932621442

3° Classificato - DOP Valli Trapanasi - Azienda Agricola Biologica TITONE NICOLA Via Grorra del Toro, 78 Marsala (TP) Tel e fax 0924/981444

### SEZIONE FRUTTATO LEGGERO

1° Classificato - DOP Penisola Sorrentina - Azienda Agricola LE TORE s.a.s. Via Ponte, 43

Massalubrense (NA) tel 081/8080637 fax 081/5330819

2° Classificato - DOP Umbria Colli del Trasimeno - Azienda Agricola DIEMME s.r.l. Via Col di Tenda, 140 Perugia Tel 075/5054941 fax 075/5054942

3° Classificato - DOP Sabina - Azienda Agricola Biologica GIULIO SCARDINI, Località Pianezze, 1 Scandriglia (RI) tel 06/4824434 fax 0765/878050

PREMIO SPECIALE DOP CILENTO:

Società Cooperativa Agricola NUOVO CILENTO a r.l. Loc. Ortale San Mauro Cilento (SA) Tel e fax 0974/903239

PREMIO SPECIALE DOP COLLINE SALERNITANE:

Cooperativa Agricola LA TORRETTA s.r.l. Via Serrioni Alto, 29 Battipaglia ( SA ) Tel e fax 0828/672615

PREMIO SPECIALE DOP PENISOLA SORRENTINA:

Società Cooperativa SOLAGRI a.r.l. Via S. Marcino, 8 Sant'Agnello (NA) Tel 081/8772901 fax 081/8772776

---

## **Sulle "Vie del Gusto" nell'Italia dei sapori**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Particolarmente interessante il nuovo numero di "Vie del Gusto", contenente, fra tanto altro, una lunga Agenda di Aprile e di Pasqua, con "72 appuntamenti da non perdere".

Una rivista così non si può recensire; bisogna sfogiarla prima e poi leggerla con attenzione; mettendosi da parte qualche "appuntamento" per organizzarsi viaggi, gite ed escursioni anche con "retroterra" culturale. Dal sommario - a parte le tante rubriche - tiriamo fuori:

Verona: in occasione del Vinitaly - alla scoperta della città golosa; Alto Lazio - in provincia di Viterbo - necropoli etrusche e meraviglie storiche; Vino di Sicilia: le promesse sono ormai certezze - ecco una terra mozzafiato che regala bottiglie d'eccellenza; Lago Maggiore: le sue sponde sono l'habitat ideale del raffinato fiore celebrato da Dumasx. Direttore Paolo Occhipinti - Direttore Carlo Ottaviano.



## **Sino al 27 giugno Seicento inquieto a Castel Sismondo**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Arte e Cultura a Rimini, tra Cagnacci e Guercino, a Castel Sismondo, in quella che era la dimora - fortezza di Sigismondo Pandolfo Malatesta. Ecco gli "antefatti" della sede della Mostra.

Il 29 marzo 1999 la Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini ha firmato una convenzione con il Comune di Rimini riguardante "la promozione, il sostegno e il coordinamento delle attività culturali nella Rocca Malatestiana".

Con tale atto, la Fondazione si è impegnata a: finanziare il completamento nell'arco di tre anni dei restauri del quattrocentesco edificio, il cui cantiere di ripristino era aperto dalla fine degli anni sessanta; farsi carico della gestione del complesso di Castel Sismondo per un periodo di 30 anni, assicurandone la fruibilità pubblica.

Si tratta dell'intervento forse più importante tra quelli che la Fondazione Cassa di Risparmio ha finora compiuto, per il significato culturale, per l'impatto sulle attività del centro storico di Rimini, per la stessa complessità del progetto.

Il complesso di Castel Sismondo, detto anche "Rocca Malatestiana" (fatto costruire da Sigismondo Pandolfo Malatesta tra il 1437 e il 1446, e alla cui progettazione non sarebbe estraneo il grande architetto Filippo Brunelleschi), si articola in quattro parti comunicanti tra loro: il Palazzo di Isotta, su tre piani comunicanti tra loro; il corpo centrale dei servizi, su due piani; il cortile grande, di notevole superficie; e il Maschio, che è la parte centrale e più suggestiva dell'intero complesso, con due piani collegati tra loro da uno scalone elicoidale posto nella Torre maggiore. Complessivamente, tra parti coperte e cortili, la Rocca ha una superficie di oltre 3.300 mq.

Nel pieno rispetto della convenzione, la Fondazione Cassa di Risparmio ha portato a termine i lavori di ripristino di Castel Sismondo in meno di due anni, rendendone possibile l'apertura al pubblico - in occasione della grande mostra "Il potere le arti la guerra: lo splendore dei Malatesta" - dal 3 marzo 2001.

Alla chiusura della mostra sono stati eseguiti nel Castello alcuni lavori di rifinitura e sistemazione - conseguenti anche alla preziosa esperienza di utilizzo compiuta con la mostra stessa - che hanno consentito il pieno completamento della Rocca e la sua disponibilità pubblica già a partire dall'inizio

del 2002.

Intento della Fondazione Cassa di Risparmio è quello di fare di Castel Sismondo un luogo permanentemente visitabile sotto il profilo monumentale e in grado, altresì, di ospitare iniziative in campo culturale e artistico.

## I Malatesta

Le prime notizie storiche sulla famiglia Malatesta risalgono all'XI secolo, ma si tratta di riferimenti indiretti e insicuri, dai quali non è facile determinare con esattezza l'origine della famiglia, la sua effettiva potenza, il ruolo politico e sociale. Quasi certamente si tratta di un

ceppo gentilizio cittadino, il cui progressivo potere si fondò su una estesa proprietà agraria nel Contado Riminese e nei territori limitrofi e sul possesso di castelli e giurisdizioni feudali su centri minori (fra gli altri Verucchio, Sogliano, alcuni paesi del Montefeltro). Da questa base patrimoniale e feudale, estranea alla dimensione cittadina, anzi quasi minacciosamente dispiegata a tenaglia attorno alla giurisdizione della città, i Malatesta poterono quindi, sempre più incisivamente, controllare e condizionare i movimenti, i traffici e gli stessi approvvigionamenti alimentari del potente libero Comune di Rimini.

Autorevoli capi della fazione Guelfa, i Malatesta giurarono nel 1216 la cittadinanza riminese. In cambio di questa formale sottomissione il Comune concedeva ai Malatesta particolari condizioni di privilegio, fra le quali il diritto di non risiedere in Rimini (e quindi di sottrarsi al controllo politico del Comune) se non in caso di guerra, e inoltre regalava alcune case fortificate poste a cavallo delle mura cittadine e della "Porta del Gattolo"; il che assicurava ai già potenti signori anche il controllo militare di uno degli accessi della città. Dal 1295, sconfitta definitivamente la fazione Ghibellina, capeggiata dalla famiglia dei Parcitadi (casata probabilmente discendente da antichi dignitari bizantini), i Malatesta

diventano gli effettivi Signori di Rimini e lo rimarranno ininterrottamente fino agli inizi del Cinquecento, estendendo via via il loro dominio a tutta la Romagna orientale e a considerevoli porzioni delle Marche nord-occidentali e del Montefeltro (Pesaro, Fano, Fossombrone, Senigallia, Sassocorvaro, Mondavio, San Leo, Pennabilli, etc.) divenendo una delle più importanti dinastie signorili dell'Italia padana, dalle ramificate parentele con tutte le più importanti Casate nord-italiane, come i Gonzaga, i Visconti, i Da Camino, gli Este, gli Sforza, e i Da Polenta.

(Informazioni e prenotazioni: Tel. 0541-787669; Sito internet: [www.600inquieto.it](http://www.600inquieto.it))

---

**[Biella: arte/cultura e tanta gastronomia](#)**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

## **TEATRO**

Per tutto il mese di marzo, ogni sabato e domenica alle ore 21.15 a Biella, presso lo Spazio Teatrando di via Ogliaro 5 è in scena lo spettacolo "Pedro e il capitano", testo di Mario Benedetti, regia di Ignazio La Bua.- Ingresso Euro 8 - Ridotto (under 18 e over 65) Euro 6 - Info e Prenotazioni: tel. 015 21974 - 333 5283350 - [www.teatrandobiella.it](http://www.teatrandobiella.it)

## **FOTOGRAFIA**

Prosegue il ciclo di appuntamenti con fotografia e musica promosso dall'Ecomuseo Valle Elvo e Serra. Venerdì 12 marzo alle 21.00 a Occhieppo Superiore, Villa Mossa, diapositive a cura del Circolo Fotoamatori Biellesi e accompagnamento musicale dal vivo con Pier Felice Rosso.

E' in programma fino al 30 aprile 2004 a Biella nei locali del circolo sardo "Su Nuraghe", via Galilei 11, la mostra fotografica sull'emigrazione femminile "Feminas: donne sarde a Biella". La mostra è visitabile lunedì, mercoledì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00; martedì, venerdì e sabato dalle 21.00 alle 23.00. Visite fuori orario su prenotazione al 349 3915701

## **LA STORIA DEL BIELLESE**

I ritrovamenti archeologici testimoniano che i primi abitanti del Biellese furono, in epoca preistorica, popolazioni liguri e celtiche, dedite alla caccia e alla pesca e successivamente alla pastorizia, che si stanziarono soprattutto nelle regioni subalpine e collinose, vicino ai corsi d'acqua. Un altro gruppo di popolazioni liguri, i Vittimuli, occupò soprattutto i territori della Bessa, dove si sviluppò l'attività di sfruttamento dei giacimenti auriferi, continuata in epoca romana. I ritrovamenti archeologici testimoniano anche per la città di Biella antiche origini: in un insediamento dell'età del bronzo (fine XIV sec. a.C.), continuato nel periodo gallico, al Brich della Burcina, sono venuti alla luce attrezzi da lavoro, utensili e monili.

Cesoie e pesi in terracotta di un telaio verticale testimoniano gli albori di una attività che in seguito avrebbe reso famoso il nome di Biella. Due sono le necropoli romane venute alla luce, entrambe addossate alla collina del Piazza. In una di esse furono scoperte più di 600 tombe del I - II sec. d.C. Vasi per profumi, ampolle, vasellame, statuette votive, monili testimoniano l'esistenza di un centro urbano importante per quell'epoca. L'abitato romano probabilmente si estendeva lungo l'attuale via Italia. Intorno alla pieve di Santo Stefano (IV-V sec. d.C.) si sviluppò il nucleo cristiano. Di questo periodo rimangono il campanile della chiesa di Santo Stefano (demolita nel 1872), la documentazione relativa alle case dei religiosi appartenenti al Capitolo della Cattedrale, anch'esse purtroppo demolite e il Battistero (sec. XI d.C.), il più insigne monumento della città.

Il nome di Biella compare per la prima volta in un documento dell'826, con il quale gli imperatori del Sacro Romano Impero Ludovico il Pio e Lotario donano la "Corte di Biella" al loro messo, conte Bosone. Nell'882 Carlo il Grosso dona Biella alla Chiesa di Vercelli. Le prime mura vengono costruite nel X sec. per difendersi dalle invasioni barbariche. In quel periodo abitano la città genti di stirpe romana, alemanna, longobarda e franca. Il 12 aprile 1160 il Vescovo di Vercelli, Ugucione, per impedire la separazione dei Biellesi dal dominio vercellese e per crearsi un sicuro rifugio durante le

lotte tra fazioni Guelfe e Ghibelline, concede a chi vorrà abitare la collina del Piazzo gli importanti privilegi del mercato, del macello e della giurisdizione. Si viene quindi a configurare quello che è ancora oggi uno degli angoli più caratteristici della città: il Borgo del Piazzo con la bella Piazza Cisterna, con l'omonimo Palazzo e i portici, decorati con fasce di cotto e capitelli di pietra. Qui era anche il castello di Ugucione, abbattuto durante una rivolta popolare nel 1377.

Al 1379 risale la dedizione a Casa Savoia. Tra il 1372 e il 1404 quasi tutti i Comuni biellesi passano sotto il dominio sabauda. Tra la fine del XIV e inizio del XV sec. vi sono numerosi scontri fra Savoia e Visconti per il possesso delle terre biellesi. Nel XVII sec. Biella fu nominata da Carlo Emanuele I di Savoia città "capoluogo" di una delle 12 Province del territorio. Il sec. XVII è caratterizzato dalle guerre contro i Francesi e gli Spagnoli. Tra il 1700 e il 1797 Biella fu occupata dai Francesi. Nel 1706 il biellese Pietro Micca fu protagonista della liberazione della città di Torino, sacrificando la sua vita e divenendo eroe nazionale. Il 1797 è caratterizzato dai moti di rivolta dei contadini contro il dominio sabauda, repressi duramente dalla casa reale. Nel 1859 Biella viene inserita nella Provincia di Novara perdendo la sua posizione di capoluogo. In quell'anno la città è occupata dalle truppe austriache, durante la seconda guerra d'indipendenza. Nel 1927 Biella entra a far parte della Provincia di Vercelli e lo rimarrà fino al 1996. Durante la seconda guerra mondiale le colline biellesi furono teatro di intense lotte partigiane per la liberazione, durante l'occupazione tedesca.

L'accogliente città di Biella offre numerose e significative testimonianze archeologiche, artistiche ed architettoniche: dai rinvenimenti di epoca romana conservati al Museo del Territorio all'architettura romanica testimoniata dallo splendido battistero e dall'alto campanile di S. Stefano; adagiato su una collina il borgo medioevale del Piazzo si distingue dal resto della città per i palazzi signorili, i portici e le strade lastricate, lungo le quali si ritrovano le antiche porte che un tempo chiudevano l'accesso al borgo. Nella città piana si trovano la basilica ed il chiostro di San Sebastiano, splendido esempio di architettura rinascimentale riccamente affrescato all'interno, e la barocca chiesa della SS. Trinità, posta lungo l'animata via pedonale a pochi passi dal battistero. Lungo il torrente Cervo si innalzano imponenti le testimonianze degli insediamenti industriali ottocenteschi, che ne fanno un luogo privilegiato per la scoperta dell'archeologia industriale.

Ideale punto di partenza per la scoperta del Biellese è il Museo del Territorio recentemente

inaugurato; una visita alle collezioni ed i reperti conservati nelle gallerie del museo rappresentano uno spunto per approfondire la conoscenza delle realtà locali. Fra i siti di interesse archeologico non si deve tralasciare ad esempio la scoperta della suggestiva miniera d'oro di epoca romana della Riserva Naturale Speciale della Bessa, dove gli alti cumuli di ciottoli, residui dell'estrazione aurifera, assumono un aspetto misterioso ed unico.

Sparsi lungo la collina morenica della Serra sono numerosi esempi di architettura romanica minore, fra cui la chiesa di S. Secondo a Magnano e la chiesa di S. Maria Assunta di Netro.

A testimoniare le vicende del periodo medioevale restano il bellissimo borgo di Masserano, un tempo feudo pontificio, e il celebre Ricetto di Candelo, borgo fortificato realizzato dagli

abitanti nel XIV secolo e ancora perfettamente conservato. Nel visitare la provincia di Biella non si può fare a meno di notare il capillare sistema dei castelli, molti dei quali oggi residenze private, che caratterizza la collina e la pianura.

I più grandi esempi di architettura seicentesca sono rappresentati dai complessi santuariale, adagiati sulle pendici delle montagne e collegati tra loro da lunghe e tranquille strade che offrono bellissimi panorami: lo spettacolare complesso di Oropa dove si cimentarono fra '600 e '700 i migliori architetti della corte sabauda, affiancato da un sacro monte costituito di dodici cappelle popolate di statue in terracotta a grandezza naturale. Nelle due vallate laterali si innalzano il Santuario di Graglia, in Valle Elvo, e quello di San Giovanni d'Andorno nella Valle del Cervo, ma esistono anche realtà minori, raccolte e suggestive. Non distante da San Giovanni d'Andorno, il paese di Rosazza offre uno spettacolo singolare con diversi esempi di architettura eclettica di impronta romantica.

## **LA CUCINA BIELLESE**

La lingua di pianura che dal Biellese si stende verso Vercelli diventa, in primavera, una sorta di mare a quadretti e d'estate una gialla distesa ondeggiante al vento. La coltivazione del riso ha profondamente modificato il paesaggio e ha inciso sulla cultura gastronomica di tutto il territorio. Anche un altro cereale, il mais la cui diffusione risale al '700, si impone sotto forma di polenta nell'alimentazione quotidiana dei montanari e dei valligiani, caratterizzandola con prepotenza, in felice connubio con i prodotti lattiero - caseari. Nel passato, dalla collina e dalla montagna le genti scendevano al piano per scambiare castagne e formaggi con riso e meliga: così i prodotti della pianura sono diventati indispensabili per cibi tipici della montagna, come la "pulenta cunscia".

Dalla Riviera ligure, attraversando la pianura, i venditori ambulanti salivano verso la montagna con pesci conservati, assai impiegati nella cucina locale: le acciughe erano e sono un ingrediente essenziale della "bagna cauda", che nel Biellese si personalizza con l'impiego dell'olio di noci (oggi nuovamente prodotto a scopo dimostrativo nel Museo Laboratorio del Mortigliengo); il merluzzo salato, cotto con cipolle, latte o pomodoro era ed è una delle preparazioni tipiche che si gustano con la polenta. Per le popolazioni della fascia collinare rimane fondamentale nei secoli la risorsa rappresentata dalla castagna, tanto importante da diventare parte essenziale oltre che dell'economia, anche delle tradizioni. Le castagne si mangiavano lessate con il latte, con il vino, si abbinavano al riso, si riducevano in farina e si cuocevano come polentine molli e nutrienti; essiccate e pulite si barattavano con altri cibi:

pur non essendo espressione di benessere, erano fonte di indipendenza economica. Ancora oggi sono impiegate nella preparazione di risotti, minestre e dolci.

**LE SPECIALITÀ:** Ogni paese vanta di fatto una specialità dolciaria, ma in tutto il territorio è tipica "l'arsumà", morbida spuma di uova e zucchero diluita con latte o vino, da gustare con torcetti e biscotti fragranti di forno o con le "miasce", sottili cialde di farina di mais. Se le acque del Biellese sono famose per l'eccezionale leggerezza (l'acqua oligominerale Lauretana è oggi l'erede di un'antica tradizione idroterapica), non manca neppure una buona gamma di vini tra cui spiccano rinomati D.O.C.; Biella vanta inoltre una birra di qualità eccellente, la Menabrea, giudicata la migliore del mondo nel tipo Lager. Un cenno di riguardo merita il Ratafià di Andorno ricavato dalla macerazione alcolica di ciliegie selvatiche, secondo una ricetta vecchia di 500 anni.

**I FORMAGGI:** Il Biellese è ricco di formaggi, tra i quali il più noto è la TOMA, a pasta dura, di latte vaccino, di antica tradizione alpina. Viene prodotta sia con latte intero (tipo Maccagno), sia con latte parzialmente scremato. Anche le tome delle valli biellesi sono protette da un marchio D.O.C. della

Regione Piemonte. Largo come la toma, ma alto solo due dita, è il BEDDU, prodotto con latte scremato e tipico della zona di Pralungo, che si consuma fresco o previa stagionatura sulla paglia. La produzione di formaggi freschi si contraddistingue per la qualità e la varietà (Sordevolo, ricotta, tumin), caratteristiche queste che si ritrovano anche nei formaggi caprini, siano essi freschi, stagionati o variamente aromatizzati. Nel Biellese le risorse del territorio derivanti da un'agricoltura poco redditizia e da una pastorizia diffusa hanno inciso profondamente sulla cucina tradizionale che, basandosi su pochi ingredienti, ha saputo però utilizzarli nelle varie zone della provincia con accorgimenti diversi, tanto da ottenere preparazioni localmente ben caratterizzate. Così ogni valle produce formaggi peculiari, tra i quali sovrana è la toma: nella zona occidentale - Valli Cervo ed Oropa - prevale il tipo a pasta semigrassa, nel Biellese Orientale - Valle Mosso e Valsessera - quella di latte intero, detta Maccagno; i formaggi freschi, "tumin", quando sono amalgamati con aglio e peperoncino diventano, "sancarlin", là dove sono invece insaporiti con olio, aceto e spezie prendono il nome di "frachèt", se lasciati interi a macerare in olio con abbondante paprica si trasformano in ardenti "tumin eletric". I Formaggi freschi o stagionati sono ingredienti di particolari fondute, come la singolare "fundù d'zeile", dove la toma fresca è fatta sciogliere con uova e Rumex acetosa.

I SALUMI: I più diffusi sul territorio sono i "salami di l'ula", ossia conservati sotto grasso, preparati con carne suina, sale, pepe e, a volte, vino rosso. Caratteristici sono pure i "salami di vaca", cioè di carne bovina, i "salami d'asu" con carne di asino e quelli a base di carne di capra. Più localizzata la produzione dei "salami di patata", in cui all'impasto vengono aggiunte patate lessate e poco sangue, o dalla "paletta di Coggiola", un prosciutto di spalla insaporito con sale e pepe, insaccato nella vescica e fatto asciugare all'aria. Formaggi e salumi sono reperibili nei negozi specializzati, nei mercati settimanali e nelle sagre paesane.

I DOLCI: Torcetti, "paste di melia" (a base di farina di mais), "turcetùn" (torcetti di grandi dimensioni con impasto meno ricco), sono ancora prodotti secondo le ricette tradizionali da alcune panetterie (in particolare ad Andorno, Pollone e Biella).

Le pasticcerie di Biella e Cossato confezionano i CANESTRELLI, fragranti cialde di wafer con cioccolato e nocciole. A Crevacuore si possono trovare gli artigianali "canestrei", cialde al cioccolato cotte tra le ganasce di un ferro arroventato e preparate secondo una ricetta che risale al XVII secolo.

ATL: Piazza Vittorio Veneto, 3 - 13900 Biella - fax 015.34612

---

## [A Bologna: l'arte che scopre il corto](#)

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

C'è pittura e scultura. C'è fotografia e performance. Ci sono due secoli di capolavori esposti sino al 9 maggio prossimo, a Bologna, alla Galleria d'arte Moderna (in Piazza Costituzione, 3) nella rassegna

intitolata a "l'Arte che scopre il corpo" - Il nudo fra ideale e realtà.

Curatori: Sezione Pittura e Scultura Peter Weiermair, Giusi Vecchi, Samuel Vitali, Uliana Zanetti  
Sezione Performance Peter Weiermair, Alessia Masi Sezione Fotografica Peter Weiermair, Eva Von Deuster

Fanno parte del comitato scientifico: Andrea Emiliani Henry Meyric-Hughes Ingrid Mossinger Ulrich Pohlmann Wieland Schmied Wilfried Seipel Peter Weiermair Progetto allestimenti : Holger Wallat.

Opere esposte: circa 180 fra dipinti, sculture, disegni e video. Catalogo edito da: ArtificioSkira. Saggi di: Luca Beatrice, Penelope Curtis, Paolo Fabbri, Claudia Gian Ferrari, Umberto Galimberti, Peter Gorsen, Claudio Poppi, Aliso Smith, Peter Weiermair, Uliana Zanetti. Schede e apparati: Alessia Masi, Giusi Vecchi, Samuel Vitali, Uliana Zanetti. Catalogo Arte € 58,00 (prezzo speciale in mostra € 35,00 )

---