

IL GOURMET

www.ueg.it



"L'Annunciazione" di Alesso Baldovinetti - Galleria degli Uffizi - L'opera restaurata

GIUGNO

“Il generoso intervento di sostegno al restauro dell’Annunciazione di Alesso Baldovinetti da parte di BioNike ha consentito alla Galleria degli Uffizi di presentare al meglio - entro la parata di capolavori del Quattrocento fiorentino che scandisce le prime sale - un’opera che sprigiona ora tutta la potente chiarezza del suo impianto compositivo e della sua conduzione pittorica.

La ritmata cadenza spaziale, di cui è d’obbligo apprezzare il controllo geometrico, guida lo sguardo attraverso le due nitide campate di portico dove si stagliano i volumi dei due sacri protagonisti (più quello del leggio), l’aiuola “a cassone” dell’hortus conclusus, il roseto precocemente in fiore, il muro dalla pregiata pannellatura porfirea, sino al filare misto di cipressi e d’alberi contro il cielo terso.

Lo scorcio prospettico è ardito, i materiali dipinti fingono la nobiltà di marmi rari, i blu oltremare denotano l’impegno (e il costo) dell’impresa artistica”.

CRISTINA ACIDINI

*Soprintendente per il Patrimonio Storico
Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo
Museale della città di Firenze*

“La soave Annunciazione che qui si presenta dopo l’impeccabile intervento di Lucia e Andrea Dori fu dipinta intorno al 1457 per il convento dei Padri Silvestrini di San Giorgio alla Costa di Firenze.

Il dato tecnico più sorprendente che è emerso consiste nella raffinata incisione che caratterizza in pratica tutte le linee di contorno presenti nei dipinti. Questo aspetto si riscontra, tuttavia, in maniera più spiccata nella nostra Annunciazione, nella quale una sottile incisione diretta compare perfino nei dettagli più minuti, quali, ad esempio, i capelli dell’angelo e le unghie delle mani. È presumibile che l’artista abbia impiegato un disegno preparatorio assai accurato, trasferito sul gesso con la tecnica dello spolvero.

A questo punto avrebbe inciso questa traccia grafica con una finezza da orafo e da cesellatore, preoccupandosi poi di eliminare ogni traccia del carbone.



ALESSO BALDOVINETTI

*Pittore, Mosaicista, Maestro di Domenico Ghirlandaio
Firenze, 14/10/1425 - 29/8/1499*

Sul piano dello stile, l’intervento di restauro conferma in maniera clamorosa la derivazione diretta del Baldovinetti dall’arte di Domenico Veneziano e, inoltre, la fitta trama di rapporti con quegli artisti che operavano in riferimento più diretto con la “pittura di luce” istituita con la decorazione ad affresco del coro della chiesa di Sant’Egidio a Firenze, avviata nel 1439 da Domenico Veneziano - che aveva fra i suoi aiuti il giovane Piero della Francesca - proseguita poi all’inizio degli anni cinquanta da Andrea del Castagno e ultimata infine proprio dal Baldovinetti nel 1461”.

ANGELO TARTUFERI

*Vicedirettore della Galleria e
Direttore del Dipartimento dell’Arte
dal Medioevo al Quattrocento*

Editore: Il Presidente della U.E.G. Guido Falgares

Direttore Responsabile: Nino Di Cara

Unione Européenne des Gourmets – www.ueg.it - info@ueg.it – Tel. 347.0374196 / 336.756270

Fotocomposizione e Grafica Digital Design di Salvatore Stagno – Tel. 091.7932441

Stampa: Puntografica Mediterranea - Tel. 091.6303336



Il saluto del Presidente

Guido Falgares

Héctor Bianciotti è uno scrittore argentino naturalizzato francese; è Accademico di Francia.

“Arriva il momento in cui molte cose che abbiamo vissuto con passione, il tempo le sospinge verso l’oblio, anche se, quanto a noi, ci proietta verso un altro avvenire. E tuttavia, qualcosa non muta, non muterà, resisterà, come il nocciolo del frutto che il caldo consuma, qualcosa che è più noi stessi di tutto il resto; qualcosa di non sicuro, ma di cui noi siamo sicuri. Non si guarisce dalla speranza di essere se stessi”.

Da **“Senza la misericordia di Dio”, Sellerio 1989**

La mia Presidenza, dopo ben tre “Gran Convegni”: Potenza e Basilicata, Caserta e Campania e infine Pescara e Abruzzo, termina qui. Ritengo che l’aver ristabilito all’interno della associazione una condizione di equilibrio, l’aver riportato la serenità e la tranquillità necessarie, l’aver ottenuto dai Consoli nazionali il benessere per una profonda rivisitazione dello Statuto, possano consentirmi un meritato riposo.

Non ho mai pensato di continuare all’infinito o di diventare schiavo di quella “ambrosia inebriante” che è il potere. La fragilità del rapporto associativo, in questi anni, mi ha costretto, ad ogni momento, a chiedermi “come?, cosa farò?”. Ed è proprio nella fase acuta di una crisi di valori, iniziata già da diversi anni, che ho sentito quanto mai viva la bontà di certi comportamenti.

Ho scelto la scrittura come forma di testimonianza non per accusare, ma per raccontare i fatti senza censurare nulla e senza cedere alla tentazione banalizzante della omologazione.

Sono rimasto lontano dalla delegittimazione e dallo scandalismo.

Non sono caduto negli eccessi che hanno contraddistinto la comunicazione di taluni.

Ho fatto solo quello che avevo imparato e che era scritto nel mio codice genetico.

Il mio compito adesso è di portare a termine le modifiche allo Statuto e quindi traghettare la nostra Associazione verso l’elezione del nuovo Presidente.

Mi auguro che il futuro presidente presti una particolare attenzione alla formazione del suo Consiglio direttivo per evitare, nella ricerca di un modello organizzativo, quelle rigidità burocratiche, quelle espressioni di efficienza e di perfezionismo che non sempre sono sinonimo di qualità.

Da Socio, in una sorta di “turismo enogastronomico”, mi iscriverò ogni anno in un Consolato diverso; potrò così frequentare un po’ tutte le nostre delegazioni.

Auguro a tutti ottime vacanze.

P.S. Il mio grazie a Luciana D’Aprile per avere contribuito a riportare nella U.E.G., con la sobrietà dei comportamenti e delle proposte, il senso dell’accomunamento, dello scambio emotivo, dello stare insieme, quel bisogno di convivenza fino ad oggi fortemente in discussione.

Il mio augurio e di tutti i soci agli sposi Gianluca Lasorella ed Adelaide Masella, perché la loro vita possa essere sempre serena e sorprendente.

Dal Consolato di Pescara

Luciana D'Aprile Romano

Si è conclusa domenica 3, giugno a Castilenti (TE) presso l'Azienda Vinicola San Lorenzo la festa annuale della UEG caratterizzata dalla cerimonia d'incoronazione di circa trenta nuovi gourmets rappresentanti delle più diverse categorie professionali ma aventi un denominatore comune: l'interesse per l'enogastronomia proiettato sia nel proprio territorio di appartenenza che nelle innumerevoli nicchie della cucina tipica italiana. Devo constatare che questi tre giorni sono volati, anche se vissuti intensamente in un'atmosfera di vivace partecipazione e di gioiosa convivialità, mi hanno donato però tanta sincera amicizia di cui vi ringrazio.

Il nostro itinerario comincia giovedì 31 maggio con la cena dell'accoglienza nel Borgo della Pescara Vecchia presso il ristorante "Locanda Manthonè" Ad accogliere ci è Luca Panunzio Ristoratore e noto Sommelier con la degustazione di un menù tipico della vecchia Pescara a base di: ravioli allo zafferano di Navelli ed asparagi selvatici, pollo ruspante con peperoni, la pecora al cotturo ed altre prelibatezze. Eccellente è stato l'abbinamento vino-cibo curato dal Ristoratore Sommelier. Venerdì 1 giugno alle ore nove inizia il percorso enogastronomico culturale alla volta di Scanno.

La prima sosta è a Tocco da Casauria per la visita all'antica Distilleria "Centerba Toro" azienda molto nota in Italia ed all'estero per usi tradizionali ed eccellenti distillati di erbe della Maiella.

Riprendiamo il cammino ed alle gole di Popoli ci immettiamo nella Conca Peligna, provincia di Aquila, dimensione senza tempo, sospesa tra passato e futuro, dove storia, natura e cultura offrono Un susseguirsi di colori, sapori, emozioni.

La Conca Peligna fa da "cerniera" fra tre parchi e varie riserve naturalistiche, con i suoi paesaggi incantevoli, i suoi splendidi parchi ed i suoi numerosi Borghi disseminati un po' dovunque. Proseguiamo il nostro itinerario verso il Parco Naz. d'Abruzzo.

Con una sosta ad Anversa e visita all'Az. Casearia Parco Produce dove la squisita accoglienza di Nunzio Marcelli, dopo la visita al caseificio, si conclude con una gradevole degustazione dei suoi prodotti appena lavorati. Proseguiamo attraverso le Gole del Sagittario verso Villalago-Scanno immersi in panorami "mozzafiato" di ineguagliabile bellezza godendo piacevoli sensazioni.

Il puntuale arrivo a Scanno presso il ristorante "Lo Sgabello", ai piedi del borgo, ci ha permesso di intrattenerci con una giovane sposa in costume tradizionale scannese che ha fatto gli onori di casa, augurandoci il benvenuto ed un buon appetito con la degustazione di un menù tipico della cucina pastorale scannese dal sapore di "Transumanza": civiltà della tavola non tramontata, semmai adeguata ai nostri tempi conservando inalterate le sue radici. I vini della cantina Pietrantoni di Vittorito nella Conca Peligna si sono sposati armonicamente con i sapori forti della cucina monta-



IL GOURMET



nara; mentre il passito ha accompagnato i dolci tipici di Scanno quali: il pan dell'orso, i mostaccioli con glassa bianca e glassa al cioccolato, gli amaretti e le crostate. Con la visita al Borgo ed in particolare alla bottega dell'orafo Di Rienzo immerso nelle sue creazioni in filigrana, molto apprezzate non solo dalle signore facendo acquisti e, ricevendo in omaggio un ciondolo in filigrana quale segno di squisita ospitalità, si riprende la via del ritorno. Prima del commiato è stato espresso all'amico Umberto Gavita, appassionato ed amante del costume Muliebre di Scanno uno dei simboli dell'immagine dell'Abruzzo e, mio gancio per Scanno, un vivo ringraziamento per quanto profuso per una degna accoglienza nella sua Scanno. Si riprende la via del ritorno con una doverosa sosta a Sulmona alla più antica Confetteria d'Abruzzo "CONFETTI PELINO" con il suo museo, le sue dolcezze, le variopinte composizioni floreali ancora realizzate artigianalmente di cui tutti ne hanno apprezzato il valore artistico. Si riprende il viaggio verso Nocciano (PE) con sosta alla Cantina Nestore Bosco dove l'amica Gourmet Stefania Bosco ci accompagna a visitare le cantine ed a seguire, alla degustazione di un menù tipico teatino in un buffet, allestito nei corridori della ricca enoteca in un'atmosfera molto suggestiva, curato dallo chef Claudio Ferrara dell'omonimo ristorante di Bucchianico (CH) A cena ultimata, stanchi ma soddisfatti si torna in albergo.

Sabato 2 giugno: mattinata visita al museo delle ceramiche di Castelli "Villa Urania" e visita della città.

Pranzo: presso il ristorante della "Società Operaia di Mutuo Soccorso" abbiamo degustato un menù tipico aprutino (PE) fracchiata alici e peperoni (polenta di farina di cicerchia macinata al mulino a pietra) e piatti dell'aquilano.

Pomeriggio: Cerimonia d'Intronizzazione presso l'Hotel Plaza.

Serata di Gala presso Villa Lanfalconi Con menù al sapore del mare Adriatico.

Domenica 3 giugno: Visita al Duomo della Città di Atri (TE) ed ai suoi famosi Calanchi che ne caratterizzano il panorama. Pranzo di commiato a Castilenti (TE) Az. Vinicola San Lorenzo con un menù tramano.

Cari Amici Gourmets, questi tre giorni sono volati; vi abbiamo offerto un piccolo assaggio della nostra terra d'Abruzzo attraversandola dal mare alle colline, alle montagne, passando per il suo cuore che è la Valle Peligna, Percorso enogastronomico culturale studiato per voi per stimolarvi a tornare in Abruzzo per un week-end di qualità, per associare il piacere di visitare posti nuovi a quello della buona tavola, con itinerari costruiti intorno alle nostre quattro province, ricche di storia, di tradizioni, di cultura culinaria molto legata al territorio, dove è rimasta intatta la qualità e la genuinità delle materie prime.

Grazie per la vostra numerosa partecipazione.

Vitigni e vini d'Abruzzo

Leonardo e Francesco Seghetti



L'Abruzzo è una regione dell'Italia centro-meridionale, delimitata ad est dal mare Adriatico ed ad ovest dalla catena degli Appennini, dove si trovano i gruppi montuosi più alti quali la Maiella ed il Gran Sasso d'Italia. Dai monti al mare, in circa 50 Km in un paesaggio unico si trovano altipiani, dolci colline, ambienti lussureggianti e particolarmente incontaminati; si incontrano coltivazioni di olivo e vite che degradano fin quasi sul mare.

L'Abruzzo è la regione dei parchi e riserve, tanto che oltre il 30% del suo territorio, specie pedemontano e montano, è tutelato negli ambienti, particolarmente ricchi di storia, tradizione, cultura. In questi ambienti sono rimaste invariate o riscoperte negli anni produzioni e trasformazioni dei prodotti agro-alimentari tipici. In pratica sono state tutelate e conservate le specialità produttive locali.

Per quanto riguarda i vitigni la regione Abruzzo può vantare una grande biodiversità nella coltivazione della vite, sia in riferimento a quelle autoctone che di importazione. Negli ultimi anni, pur diminuendo il consumo pro-capite di vino, l'Abruzzo ha aumentato la quantità di prodotto venduto come D.O.C. e soprattutto quella di prodotto confezionato. In questo caso la fa da padrone il Montepulciano d'Abruzzo, che da vino da taglio è diventato finalmente vino da bottiglia.

Il vitigno secondo recenti studi è originario della valle Peligna e da quell'ambiente si è diffuso in tutto il territorio regionale e delle regioni limitrofe, dove va a costituire la base di alcuni vini D.O.C. quali il Rosso Piceno e Rosso Conero

nelle Marche e il Rosso Biferno nel Molise. Il vitigno presenta una certa rusticità, è resistente ai parassiti (nonostante presenti una certa sensibilità all'oidio) e nella media collina abruzzese esalta al meglio le sue caratteristiche, soprattutto per quanto riguarda il contenuto di sostanze polifenoliche, in particolare antociani e tannini responsabili del colore rosso.

Il Montepulciano d'Abruzzo, coltivato in alcuni areali della provincia di Teramo, dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento in legno, dà origine al D.O.C.G. Colline Teramane che rispetto alla D.O.C. presenta nel disciplinare una minore resa ad ettaro e dei parametri diversi per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino.

Dalle uve di Montepulciano d'Abruzzo si ottiene inoltre un vino dai caratteri finissimi e particolari chiamato "Cerasuolo" poiché ricorda il colore della cerasa (ciliegia) giustamente matura; è un vino fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi, fresco, morbido, di buon corpo e di facile beva, che accompagna tutti i piatti.

Esso viene ottenuto o per pressatura diretta delle uve o per breve macerazione delle bucce con il mosto, in modo tale che il prodotto sia ricco di antociani ma scarsamente dotato di tannini, i quali lo renderebbero astringente. Detto vino finalmente nel 2010 ha meritato una D.O.C. tutta sua e non viene più considerato il "figlio minore" del Montepulciano d'Abruzzo.

Nella regione Abruzzo si producono altri vini D.O.C.: il Trebbiano d'Abruzzo, il Controguerra (quest'ultimo include diverse



tipologie di prodotto che vanno dal passito allo spumante, con vitigni autoctoni o internazionali, puntando tutto sulla territorialità del prodotto visto che i comuni interessati sono solo cinque). Da due anni è stata introdotta una ulteriore DOC denominata "Abruzzo" che include tutti i vitigni autoctoni del territorio abruzzese, anche nella tipologia spumanti e passiti.

Il Trebbiano d'Abruzzo viene ottenuto dall'uvaggio di uve trebbiano con altre varietà quali la Cocciola, la Passerina, il Pecorino, la Malvasia ed altri.

Nella realtà, nel territorio abruzzese si trovano vitigni particolari che danno origine a vini diversi, dove il territorio ed il vitigno giocano un ruolo determinante sulle caratteristiche qualitative del prodotto finito; è il caso del Montonico di Bisenti. Negli anni '50 era coltivato in tutta la regione ed oltre per la sua generosa produzione, benchè la qualità del vino risultava scadente. Il vitigno, allevato nell'ambiente originario tra i comuni di Bisenti e Cermignano, alle pendici del Gran Sasso, dove l'escursione termica giorno-notte è ragguardevole soprattutto in estate, produce un vino con caratteristiche uniche, il quale negli ultimi anni ha dato origine ad uno spumante ottenuto secondo la tecnica classica. Lo spumante risulta unico ed inimitabile come prodotto della montagna; i suoi caratteri organolettici sono netti, e si evidenzia una certa freschezza che gli consente tempi di maturazione medio-lunghi.

Non si possono dimenticare altri vitigni autoctoni che danno origine a vini particolari, quali quelli ottenuti con il vitigno Passerina, principalmente coltivata nel teramano nei comuni di Controguerra e limitrofi, fino ad oltre Giulianova

(oggi in tutta la regione). Dall'uva, a seconda del periodo di raccolta, si ottengono vini adatti sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini fermi (non frizzanti). In ogni caso i vini risultano freschi, fruttati, con leggero sentore floreale di fiori bianchi in gioventù, di buon corpo e ben strutturati.

Altro vitigno interessante nel territorio teramano è il Trebbiano Campolese o d'Abruzzo, noto per la sua grande acidità, di solito usato come taglio per conferire freschezza negli uvaggi.

In provincia di Pescara un particolare vitigno è il Moscato di Castiglione a Casauria, coltivato nell'omonimo comune ed in quelli limitrofi; assai noto sin dal passato, recentemente è stato riscoperto nella sua tipologia passita. Il vino ha caratteri personali che ricordano i sentori del moscato con un forte legame col territorio; una importante tradizione del luogo è quella di porlo in vendita il giorno di S. Biagio accompagnato a dei dolci tipici del luogo.

In provincia di Chieti, in particolare nei comuni di Vacri e Villamagna ma un po' in tutta la provincia, viene coltivato un vitigno a bacca bianca con acino grosso chiamato Cocciola. Il vino che si ottiene inizialmente ha caratteri erbacei che evolvono con la maturazione; è ricco di acidità e quindi di grande freschezza. Oggi viene usato come uvaggio (ottimo per la spumantizzazione) ed in qualche realtà produttiva finalmente viene vinificato da solo.

Nel comune di Frisa (CH) si trova un moscatello con caratteri ben evidenti. Il vino che si ottiene può essere usato come vino tranquillo, o spumantizzato con il metodo Martinotti, per dare origine ad uno spumante dolce che ben accompagna dolci tipici del territorio.

IL GOURMET



Un vitigno che si è diffuso negli ultimi anni in tutta la regione è il Pecorino tipico della dorsale Piceo-Aprutina, sebbene la sua origine sembri essere quella dei comuni montani quali Visso, Arquata del Tronto e limitrofi. Il vitigno garantisce una buona produzione ed un vino bianco fortemente strutturato per la buona gradazione zuccherina che le uve garantiscono, accomunata da una buona acidità che lo rende fresco e vivace.

Nell'ultimo periodo si sta riscoprendo un prodotto della tradizione contadina, soprattutto dei comuni pedemontani e montani, vietato per legge nel 1965; con decreto del 2003 anche nella regione Abruzzo è possibile la produzione del vino cotto così come nella regione Marche non più come vino ma come prodotto della tradizione agroalimentare.

Il vino cotto assume caratteri completamente diversi rispetto ai vitigni di partenza, infatti la cottura del mosto con riduzione di circa il 30% in volume fa sì che si sviluppi un colore ambrato più o meno chiaro dovuto alla caramellizzazione degli zuccheri. Questo mosto viene fatto fermentare ed il vino che si origina spesso risulta dolce con caratteri organolettici particolari che ricordano la confettura, la radice di liquirizia e alcune spezie; dal gusto fresco ma tendenzialmente dolce, si accom-

pagna con i dolci secchi tipici del territorio.

Nei comuni di Ortona e nel lancianese (Castel Frentano) la concentrazione del mosto raggiunge il 70% e più per dare origine al mosto cotto utilizzato per la produzione di dolci particolari quali ad esempio le nevole.

Questa notevole biodiversità dei territori e dei vitigni può rappresentare una via d'uscita per la crisi vitivinicola, in quanto la presenza di numerose varietà comporta un maggiore sviluppo qualitativo, caratteristica questa che non può essere omologata.

Durante le escursioni di venerdì e sabato (1 e 2 giugno) sono stati visitati diversi ambienti vitivinicoli della regione Abruzzo. Sono stati visitati vigneti e cantine dove i Gourmet hanno potuto constatare personalmente la grande biodiversità del vitigno vino d'Abruzzo. Le cantine visitate sono state quella storica di Italo Pietrantonio a Vittorito (AQ), la cantina Bosco Nestore a Nocciano (PE) e la cantina San Lorenzo di Castilenti (TE).

A conclusione ci auguriamo che i "Gourmet" abbiano apprezzato quanto la nobile terra d'Abruzzo produce, e che portino nel loro cuore il ricordo di un evento indimenticabile, dove gli uomini e l'ospitalità dei territori visitati rafforzano il vecchio detto: "Abruzzo forte e gentile".





Gran Convegno di Pescara 1, 2 e 3 Giugno 2012

Tommaso Di Fazio

Cari Amici, quante emozioni ci ha preparato Luciana a Pescara! E ad una ad una ce le ha fatte godere con il suo tratto gentile assieme agli efficienti soci del Consolato. Tutti bravi, tutti appassionati, tutti competenti. Tutti "gran gourmets". Grazie!

Per quelli che non hanno potuto partecipare e anche per quanti hanno partecipato e vorranno ricordare i bei giorni trascorsi a Pescara, ripercorriamo quanto vissuto, sperando di far rivivere gli stessi intensi piaceri goduti.

La gita a Scanno... una delle perle degli Appennini, incastonata tra i monti che si riflettono nelle acque cristalline del bel lago verde smeraldo, d'improvviso appare al visitatore adagiata sul crinale del monte in tutta la sua bellezza. Avvicinandosi se ne apprezza il fascino dei tetti dai coppi antichi che si rincorrono su su salendo, in una armonia quasi musicale. E, pressoché al termine della rincorsa, il carattere austero, quasi a mostrare il carattere vero dei concittadini, della facciata della Cattedrale e del suo campanile appena svettante. La gita tra i vicoli più stretti e quelli più maestosi mostra tutta la personalità dell'antichissimo centro, già attivo ai tempi dei romani, che ha sempre goduto di una buona ricchezza per l'antica industria della lana, tratta dalle greggi del salubre luogo pieno di pascoli.

Godere della natura, della storia e della fresca atmosfera montana, è stato un tutt'uno. Il ristorante "Lo sgabello" ci ha accolto con i prodotti tipici dell'Abruzzo, di cui

ricordiamo la chitarra al ragù di pecora con ricottina affumicata al ginepro, esaltata da Arboreo Cerasuolo, e il gustoso agnello cucinato su "sapiente" brace, abbinato ad Arboreo Montepulciano.

Scendere dai monti nel pomeriggio per visitare le antiche fabbriche di confetti di Sulmona, ci ha regalato altri momenti di arricchimento della bella terra. Ad attenderci a sera le Cantine dei nostri associati Nestore e Stefania Bosco, della omonima casa vinicola Nestore Bosco, produttrice da oltre 110 anni. Nestore e Stefania ci hanno accompagnato lungo una completa visita dell'azienda, facendoci percorrere le "segrete" della antica cantina, con teche di bottiglie d'annata da collezione, per condurci alla parte oggi dotata delle più moderne tecnologie di produzione, con vasti ambienti di affinazione e invecchiamento sotterranei a temperatura controllata. Qui ci hanno offerto un favoloso ricco rinfresco con gustosi assaggi di prodotti locali e minestre tipiche, tutti sapientemente accompagnati da loro egregi vini, in particolare un delicato e personalissimo Pecorino e un eccellente Montepulciano "Pan" dalla preziosa etichetta donata alla famiglia dal famoso artista abruzzese Pietro Cascella, ispirata al dio Pan. Un gradevole modo di concludere una bella e intensa giornata, cullati poi dal torpedone sui tornanti che ci riportavano all'hotel nel pieno centro di Pescara.

Sabato mattina, favoriti ancora dal bel tempo, abbiamo avuto modo di passeggiare e di apprezzare i gio-



ielli della città, modernissimo centro e vivace faro della economia, dell'urbanistica e dell'architettura dell'Adriatico. Area pedonale vastissima nel cuore dell'abitato, luccicante di negozi delle più affermate griffes internazionali, consente di trovarsi quasi all'improvviso in faccia al mare trovando all'ingresso una grande fontana monumentale, rappresentazione allegorica della vocazione marinara della città, opera del sopra già citato artista abruzzese Pietro Cascella. La vicina Chiesa modernissima, di giovani architetti locali, stilizza una nave e contiene imponenti espressioni d'arte moderna dello stesso Cascella.

Poi la bella visita alla vicina Villa Urania che ospita la "Collezione Paparella Treccia" con opere prodotte dai più importanti ceramisti della piccola città di Castelli, nell'entroterra abruzzese, famosa soprattutto per l'attività e gli artisti del settecento, con esposizione di pezzi storici di pregevole fattura, quali quelli in bella mostra fabbricati per gli Asburgo e i Savoia, mentre molti altri esempi di eccellenza dello stesso periodo sono oggi esposti nei più importanti musei del mondo.

Più lontano, nel pieno centro della città vecchia, la casa-museo di Gabriele d'Annunzio, musa che inorgoglisce la terra, di cui anch'egli fu orgoglioso, che gli ha dato natali, tradizioni ed educazione.

Sempre a piedi, sempre nel cuore del centro, abbiamo poi raggiunto i locali della "Società operaia di mutuo soccorso", nata nella seconda metà dell'ottocento come esperienza di associazionismo, coeve alla proto industria, per rispondere alle necessità di autodifesa nel mondo del lavoro con assistenza per incidenti sul lavoro, malattia o

perdita del posto. In questa storica sede siamo stati ricevuti dall'Assessore alla Cultura della Regione Abruzzo, che ha avuto parole di apprezzamento ed elogio per la nostra associazione, e da un architetto pescarese che ha voluto, affiancando l'impegno nella propria professione, anche realizzare negli storici locali una ristorazione di qualità dedicata alla ricerca nella tradizione. Abbiamo gustato antipasti di raffinata eleganza, con formaggi tipici esaltati da confetture di fichi e d'uva, primi piatti di assoluta ricercatezza quali i ravioli di ricotta allo zafferano di Navelli, e poi un brasato al Montepulciano d'Abruzzo per finire con pere al Montepulciano d'Abruzzo e cantuccini al vino. Tutto accompagnato da vino rigorosamente Montepulciano doc con affinazione in barrique per i piatti più forti.

Nel secondo pomeriggio la cerimonia, presso la Sala dei Convegni dell'Hotel, per la intronizzazione dei nuovi associati, provenienti da tutti i Consolati d'Italia a cui vanno ancora i complimenti dell'Associazione e l'invito a stimolare e diffondere la cultura, che tanta parte ha nella nostra vita quotidiana, per il raffinato e sapiente degustare buoni vini e buone pietanze. Ad inizio di Cerimonia abbiamo tutti apprezzato la presentazione della Onlus dedicata alla raccolta dei fondi per la ricerca contro la SLA, lodevole e commovente iniziativa per la quale è stata effettuata già durante la Cerimonia una prima consistente donazione da parte dei partecipanti al Gran Convegno di Pescara. Gli estremi per ogni ulteriore donazione sono pubblicizzati su questa rivista.

La cena di gala, a conclusione della serata, ci ha visto cordialmente riuniti nella villa Lanfaloni, con un

IL GOURMET



superbo panorama delle colline degradanti verso il mare all'imbrunire. Servizio eccellente, vini di gradevole beva, dal Trebbiano Chardonnay, al Pecorino, all'Aldebaran Rosso, al Grappolo Rosso, al Brut Metodo Classico e per terminare Vino Passito, tutti di produzione abruzzese, e tutti su raffinato menu di pesce, dall'inizio alla fine, di cui non dimenticheremo una superba cucinatura di rana pescatrice con cremolata di erbe. Una enorme torta mimosa, con lo stemma araldico dell'Union Europeenne des Gourmets, di ottima fattura, ci ha trovati piacevolmente esausti e ne abbiamo potuto gustare solo piccole porzioni che l'hanno lasciata praticamente intatta. Ce ne dispiacciono, per la torta in sé, così buona, ma di più per gli amici d'Abruzzo che hanno voluto così ben prepararla. La serata si è conclusa con un generale "evviva!".

Domenica mattina gita finale e preparazione al commiato. Visita della straordinaria città di Atri, vero gioiello dell'architettura teramana; ringraziamo di cuore l'organizzazione per averci fatto scoprire un ulteriore tesoro della nostra bella e grande Italia che in ogni dove è

capace sempre di stupire. Infine, per chiudere in bellezza il Gran "bel" Convegno organizzato dal Consolato d'Abbruzzo, la simpatica ospitalità della signora Giuseppina Barbone, a Castilenti, presso l'agriturismo annesso all'azienda vinicola di proprietà, sin dal 1890, e che oggi si estende su 150 ettari alle falde del Gran Sasso. Abbiamo gustato ancora piatti tipici locali e ricette cucinate, tra tutte da ricordare la pasta alla mugnaia fatta a mano e la pizza "dolce" teramana, piatti ciascuno accompagnato dai piacevoli vini della produzione propria, in particolare da non dimenticare l'Antares Montepulciano e l'Oinos docg.

Tutti assai contenti di aver partecipato, soddisfatti tutti per aver scoperto o riscoperto e apprezzato l'ospitalità e le qualità della gente d'Abruzzo e i prodotti della sua terra, abbiamo ripreso la via del ritorno portando con noi il bel ricordo dei giorni passati assieme.

Ancora un grazie assai sentito a Luciana d'Aprile Romano, Console di Pescara, e ai capaci suoi collaboratori che hanno consentito una perfetta organizzazione.

PRIZE4LIFE

Egregio Presidente, è con grande piacere ed immensa gratitudine che, a nome di tutta Prize4Life Italia ONLUS, estendiamo il nostro più sentito ringraziamento a lei e a tutta l'Associazione Union Européenne des Gourmets per la calorosa ospitalità con la quale siamo stati accolti al XVI Gran Convegno Internazionale d'Italia, tenutosi a Pescara nel periodo 1-3 giugno. Il Convegno ha rappresentato un momento di condivisione importante per Prize4Life Italia ONLUS. Grazie al vostro generoso invito abbiamo avuto la possibilità di conoscervi e farci conoscere, in un contesto piacevole ed interessante dal punto di vista sia enogastronomico che personale. Tutto ciò si è svolto in luoghi incantevoli, dall'elegantissima Villa Lanfaloni, immersa nel verde, e con una vista stupenda che spazia dalla riviera di Montesilvano al profilo della Majella, alla meravigliosa azienda vitivinicola San Lorenzo sulle colline del Teramano e del Pescara, con il profumo dei suoi mosti, l'intensità dei suoi vini, e l'accoglienza impeccabile della Signora Giuseppina. È stato davvero un grande onore poter prendere parte ai lavori del Convegno, organizzato con grande professionalità e cura dalla vostra Associazione, della quale è subito evidente la passione con cui svolge le sue attività ed il senso di appartenenza dei suoi soci. Serberemo a lungo il ricordo di questi giorni trascorsi insieme, in compagnia di persone e vini amabili, caratterizzati da un forte amore per la vita. Ed è proprio l'amore per la vita, per i suoi sapori ed odori, per "quello di buono che

la vita ci regala, e che dobbiamo sempre cercare di cogliere in ogni momento", come giustamente ci ricorda il Console Luciana Romano d'Aprile, persona squisita, che accomuna la vostra Associazione con Prize4Life. Siamo partiti nel 2004 da un campus universitario di Boston con la volontà di combattere una terribile malattia, la sclerosi laterale amiotrofica (Sia), con determinazione e risolutezza, per salvare la vita di un amico, Avichai Kremer, e di centinaia di migliaia di pazienti affetti da questo male incurabile. Non vogliamo che la Sia derivi la sua forza dalla nostra debolezza, ci diciamo. È una malattia che produce effetti devastanti e per combatterla dobbiamo opporre una forza di pari entità. È con grande fermezza che portiamo quindi avanti la nostra battaglia, e stiamo iniziando a raccogliere i primi frutti della nostra semina. Il Biomarker Prize, premio da 1 milione di dollari messo in palio da Prize4Life nel 2006 per la scoperta di un biomarcatore capace di monitorare il progredire della malattia, è stato assegnato nel giugno 2011 al gruppo di ricerca del dottor Seward Rutkove, attivo presso il Beth Israel Deaconess Medical Center (Boston, USA). Siamo particolarmente fieri del raggiungimento di questo obiettivo, che testimonia come il modello di business della nostra associazione si sia rivelato efficace per il raggiungimento di risultati concreti di ricerca tramite incentivi mirati. Dal 2004 siamo cresciuti, e ci crediamo, oggi più che mai. Ma è una corsa contro il tempo, la nostra, perché la Sia non aspetta. E dell'aiuto delle migliaia di dona-



Andrea Marano
Presidente Prize4Life

tori che con la loro generosità ci supportano ogni anno abbiamo bisogno per perseguire la nostra missione. La nostra attività non sarebbe infatti possibile senza il supporto di persone come voi, e per questo vi ringraziamo sentitamente per la generosità con la quale avete donato mille euro alla nostra associazione. Ci auguriamo anche che possiate partecipare ai prossimi eventi organizzati da Prize4Life in Italia, dei quali vi terremo debitamente informati, continuando a supportare la nostra attività. Nel rimanere a vostra completa disposizione per qualsiasi informazione vogliate ricevere sulla nostra associazione, vi inviamo il nostro saluto più caloroso a testimonianza della nostra gratitudine più sincera.

A presto!

Il bianco Turione di Bassano

Sonia Moro

Domenica 22 Aprile, il Consolato del Veneto dell' Union Européenne des Gourmets, ha incontrato l'asparago bianco di Bassano, presso il Ristorante Villa Damiani a Campese di Bassano del Grappa.

L'incontro enogastronomico, divenuto ormai classico, aveva lo scopo di valorizzare questo prodotto dop, emblema di un legume con il territorio, nonché prodotto a km 0 per eccellenza.

Villa Damiani è un edificio del 1715, ubicato in un parco di vaste dimensioni, allo sbocco del Canal di Brenta ed è condotto dalla famiglia Trevisani che da vent'anni opera a Bassano, proponendo una cucina tradizionale, legata alla tipicità e ai prodotti della terra. L'asparago proviene dalla Mesopotamia, importato dall'antico Egitto e diffuso nel bacino del Mediterraneo sia tra i Greci che tra gli antichi Romani, apprezzato per parecchio tempo solo per le sue qualità medicamentose e terapeutiche e, successivamente, per le virtù gastronomiche.

La sua presenza in Italia è così antica che viene considerato indigeno. Presso i Romani l'asparago rappresentava uno dei piatti più ricercati, tant'è vero che a mano a mano che i Romani conquistavano nuove terre, ne sostenevano la coltivazione. Nel 1600 gli asparagi, oltre che nel territorio



della Repubblica Veneta, erano coltivati in tutta Europa.

L'asparago bianco di Bassano è un ortaggio pregiato: *Asparagus Officinalis* in quanto si tratta di pianta con proprietà medicamentose. E' uno degli ortaggi più gustosi della primavera, considerato cibo nobile dalla Repubblica Serenissima e coltivato negli orti della terraferma. Anche i Padri in viaggio per il concilio di Trento (1545-1563) passando per Bassano ebbero modo di gustare il prodotto locale. Una leggenda racconta che S. Antonio da Padova aveva portato dall'Africa delle sementi di asparago: Recatosi a Bassano per calmare il tiranno d'Ezzelino e tornando verso Padova, aspargeva tra le siepi le sementi che rendono tutt'ora quella terra come la più indicata per la coltura del bianco turione.

Rinomato per la sua morbidezza, l'asparago è un germoglio piuttosto grosso che non ha ancora rotto la terra e il suo colore è dovuto alla sua breve esistenza sottoterra. Pastoso, croccante, dolce, saporito, profumato e tenero, sono queste le caratteristiche dell'asparago di Bassano. Come da tradizione, ogni anno da aprile a maggio ci sono diversi appuntamenti per degustare gli asparagi. Un tempo la ricetta più nota era "Uova e asparagi", oggi c'è una vera sfida gastronomica perchè l'asparago viene abbinato dagli antipasti ai primi piatti, dalla carne al pesce, ma il piatto principe è il risotto agli asparagi. La

composizione biochimica dell'asparago è particolare grazie alla presenza di alcuni componenti che accentuano le sensazioni amare, astringenti e tanniche.

L'asparago a crudo per le sue caratteristiche organolettiche si presenta con due elementi evidenti: legnoso e acerbo, perciò il vino in abbinamento non dovrà essere tannico, ma fruttato per sposarsi piacevolmente. Nella DOC Breganze (VI) viene spesso accompagnato con il Vespaiole prodotto da uve Vespaiole autoctone, coltivate in una fascia pedemontana a destra del fiume Brenta, ai piedi dell'Altipiano di Asiago. Un territorio caratterizzato da calcari, colline vulcaniche e terreno argilloso-tufaceo. Il suolo conferisce una importante carica minerale e sapidità, il microclima una buona aromaticità.

All'olfatto si presenta con note floreali di fiori di acacia e agrumi e fruttate di frutta bianca, di mela golden e pesca nettarina. E' un vino secco, fresco con una buona acidità.

La Ricetta

di EMILIO TREVISANI

Risotto agli asparagi di Bassano, code di scampi, capesante e coulis del loro corallo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- gr 320 di riso vialone nano (il riso tipicamente veneto)
- 8 scampi di media grandezza
- 8 capesante
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di brandy
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr di scalogno tritato
- 300 gr di asparagi bianchi di Bassano dop
- Pepe al mulinello
- 1 lt di brodo vegetale leggero

Sgusciare le code di scampi, privarle del budellino, saltarle in padella con olio extravergine, 1 spicchio d'aglio solo per pochi istanti, flambare con il brandy, sfumare con il vino bianco. Preparare un fumetto di crostacei facendo sobbollire le carcasse degli scampi in acqua con poca cipolla, sedano, carota. Mondare le capesante, separano il corallo dalla polpa bianca. Rosolare le noci di capasanta su una padella antiaderente con un filo d'olio, che andrà poi eliminato, tagliarle a dadini di circa cm 1 di lato. Passare in padella anche i coralli con poco scalogno precedentemente imbiondito, sfumare con l'altra metà del vino, passare il tutto al frullatore ad immersione, legare con poca panna.

Pelare gli asparagi per eliminare la parte esterna del gambo più coriacea, tagliarli a tocchetti, versarli in una casseruola e portarli a cottura, spegnendo il fuoco non appena risultano cotti ma ancora croccanti e metterli da parte. Nella stessa casseruola tostare il riso, quindi versare gli asparagi con il loro fondo di cottura e del brodo vegetale leggero. Procedere con la cottura del risotto, mescolando frequentemente per evitare che aderisca al fondo e alle pareti della pentola, aggiungere a metà cottura (circa dopo 7/8 minuti) le capesante e le code di scampi. Aggiungere eventualmente brodo vegetale per mantenere abbastanza liquido il tutto. Al termine della cottura (circa 15 minuti) togliere la casseruola dal fuoco (la consistenza dovrà essere abbastanza densa, ma non troppo). Versare 2 cucchiaini d'olio extravergine, 40 gr di burro, un piccola manciata di Parmigiano (viene consigliato nonostante la presenza del pesce, ma è facoltativo) e mantecare il tutto mescolando vigorosamente per mantecare bene: servire su piatti individuali, scavando con un cucchiaino una piccola fossa su ogni risotto riempiendola con il coulis di corallo, spolverare con poco pepe macinato fresco e servire.



Emilio Trevisani

Alessandro Scarlatti

Vincenzo Marino

Poco tempo fa mi trovai a Palermo per acquistare un cd di Musica Sacra presso un Music Store palermitano e rimasi meravigliato... provai una sensazione particolare alla cassa, credo come quella di un bambino che può scambiare una sua figurina doppia con lo scudetto della squadra del cuore!

Se volessimo trovare tra le foto di famiglia della Palermo del '700 un uomo competente, altruista, geniale, elegante e di bella presenza potremmo rivolgere la nostra attenzione, senza dubbio alcuno, all'insigne Maestro **Alessandro Scarlatti**.

**Heic situs est
eques Alexander Scarlatus
vir moderatione beneficentia
pietate insignis
musices instaurator maximus**

Qui giace il cavaliere Alessandro Scarlatti, uomo che si è distinto per padronanza di sé, generosità e bontà, il più grande rinnovatore della musica.

Questo è quanto si può leggere sulla tomba del grande compositore palermitano che si trova alla cappella Santa Cecilia, nella chiesa di Santa Maria di Montesanto, per mano del cardinale Pietro Ottoboni.

Alessandro Scarlatti fu uno dei più insigni compositori del suo tempo. Nacque il 12 maggio 1660 e visse in continuo movimento tra Roma e Napoli con alcune brevi permanenze fiorentine e veneziane. Appena dodicenne si trovava a Roma, dove si formò sotto la guida di Giacomo Carissimi. Il primo incarico di un certo rilievo è datato 1678, quando Scarlatti fu nominato vice-maestro di cappella alla chiesa di San Giacomo degli Incurabili. Esordì nel 1679 come compositore teatrale con la sua prima opera, *Gli equivoci nel sembiante*. Del 1680 è una *"Passione secondo San Giovanni"*, particolarmente apprezzata. Il suo talento non passò inosservato e poté contare sul mecenatismo di parecchie personalità, quali i cardinali Pietro Ottoboni e Benedetto Pamphilj, e la regina Cristina di Svezia.

Nel 1684 fu assunto come maestro della cappella del viceré di Spagna, a Napoli, dove diresse una compagnia d'opera. Rimase per diciotto anni alla corte napoletana, componendo due o tre opere l'anno, circa trentadue in tutto; oltre ad un gran numero di oratori, cantate profane e lavori sacri, divenendo la figura dominante della vita musicale partenopea. In seguito soggiornò principalmente a



Roma, dove diresse le cappelle musicali del cardinale e della chiesa di Santa Maria Maggiore. Dal 1710 incominciò a dedicarsi anche alla composizione di musica strumentale, un genere fino a quel momento del tutto marginale nella sua produzione, è del 1715 la sua prestigiosa raccolta di dodici *Concerti Grossi*. L'epitaffio sulla sua tomba lo apostrofa come un grande innovatore. Vediamo perché. Tra quelle che apportò al teatro d'opera, vi sono molte sperimentazioni sulla *"Sinfonia d'apertura"* dell'opera veneziana. La stessa si cristallizzerà in quella che oggi chiamiamo *Ouverture all'italiana*, che prevede un *Allegro*, un *Adagio* e un brillante tempo di danza, per differenziarla da quella alla francese praticata da Lully (il fiorentino Giovanni Battista Lully, uno dei tanti italiani naturalizzati in Francia). Ancor più praticata è la sua celeberrima *aria col da capo* nella forma a-b-a. Il da capo doveva servire soprattutto ai castrati, e alle grandi voci del tempo, per mettere in mostra le loro doti vocali con virtuosismi e fioriture.

Tra i *melodrammi* più significativi si ricordano: *La Statira* (1690), *La caduta dei Decemviri* (1697), *Il Mitridate Eupatore* (1707), *Il Tigrane* (1715), *Il trionfo dell'onore* (1718), *La Griselda* (1721). Accanto alla produzione operistica spicca la vastissima composizione di *cantate*, oltre seicento per voce e basso continuo; venti per due voci; settanta per voce e strumenti vari: un patrimonio in gran parte inesplorato che racchiude pagine di altissimo impegno espressivo.

Notevole è anche il repertorio sacro e religioso, comprendente *messe* e *mottetti*, nello stile arcaico "alla Palestrina" e nello stile concertante, una *passione* e una trentina di *oratori*.

Una produzione musicale varia e di altissimo livello che giace, paziente, tra le offerte dei CD poco acquistati.

Poesia in “*Dialetto Siciliano*”
del Prof. *Michelangelo Gaudesi*
agli studenti del Corso di “*Cultura Siciliana*”
PALERMO - MAGGIO 2012

Bonì Vacanzì

Putiti diri ca haju propiu la mania
di leggiri ogni gnornu 'na puisia,
chidda di oggi è produzioni mia,
pirciò puviredda e senza fantasia.

Ma servi a diri a sta bella cumpagnia
comu già mi sta pigghiannu 'a nustargia
a pinzari ca è l'ura di chiuiuri putia
e pi' li vacanzi irinninni via.

A cu' ci cuntù ora 'a storia e 'a puisia?
'U vostru entusiasmu e l'alligria,
chi piacevuli 'u studiu nni facia,
lassa ora 'u passu a la malincunia.

Ma 'u tempu vola, ma chi vo' chi sia?
Passerà a 'stati cà so' frinisia
e in autunnu speru 'nzemmula cu' mia
ripigghierete 'a vostra bella via!

Quarcunu dici: Ma nun è fuddia
pinzari ca 'a genti nun si disfizzia
di sentiri sempri' a stissa litanìa
puntualmente tutti 'i santi lunniria?

Ma 'u fattu è, e nun dicu una bugia,
ca si 'n autru annu pigghiati 'n'otra via
e mi traditi cu' cu sia sia
m'afferra una vera e propria gilusia!

Pirchi haju bisognu di la vostra simpatia,
dù vostru affettu ca 'u cori mi quadia
e di sta genti ca puru quannu ciarmulia
è pi' me'aricchi una vera sinfonia!

Guditivi 'a stati senza firnicia,
divirtitivi stannu in bona cumpagnia
a mari, ai munti, unni sia sia,
passati 'i vacanzi in saluti e viguria,
stannu luntanu di dutturi e farmacia!

Chistu è chiddu ca diri vi vulia
e tuttu chiddu ca scriviri sapia.
'Nsumma, 'u sucu di tutta 'a puisia
è ca Michelangelu cu' amuri v'addisia
ca passassivu una stati di magia
campannu sempri cù munnu in armunia,
stannu a braccettu ni la vostra via
cu tri fimmini di granni leggiadria
ca si chiamanu Saluti, Paci e Alligria!
E ACCUSSI SIA!!!!!!!

*(lu avissi cuntinuatù la puisia,
si tuttu 'na vota nun mi finia
l'elencu di palori ca hannu rima in ia.
Viju quarcunu ca cuntenti si nni pria,
mi pari ca versu 'u celu iddu talia
e dici grazii a Gesuzzu e a Maria
ca a Michelangelu 'a rima ci scarsia
e accussi nni niscemu di sta malatia!!!!)*

Buone Vacanze

Potete forse dire che ho proprio la mania
di legggervi ogni giorno una poesia,
ma quella di oggi è di produzione mia,
e perciò, povera e senza fantasia.

Con essa voglio dire a questa bella compagnia
come già mi senta preso dalla nostalgia
pensando che è ormai ora di chiudere il bottega
e di andarcene in vacanza.

A chi potrò ora parlare di storia e recitare una poesia?
Il vostro entusiasmo e l'allegria
che rendevano piacevole il nostro studio
lasciano ora il passo alla malinconia.

Ma il tempo vola, cosa vuoi che sia?
Passerà l'estate con la sua frenesia
ed in autunno spero che ancora con me
riprenderete la vostra bella via.

Qualcuno dice: ma non è follia?
pensare che la gente non si stufi
a sentire sempre la stessa litanìa
puntualmente tutti i santi lunedì?

Ma il fatto è, e non dico una bugia,
che a pensare che il prossimo anno possiate scegliere un'altra via
e tradirmi con chiunque sia
mi sento prendere da una vera e propria gelosia.

E ciò perché ho bisogno della vostra simpatica presenza e
del vostro affetto che mi riscalda il cuore;
e di gente come voi il cui chiacchiericcio
è per le mie orecchie una vera sinfonia!

Godetevi l'estate mettendo da parte le preoccupazioni,
divertitevi stando in buona compagnia
al mare, ai monti, ovunque vogliate;
passate le vacanze in salute e vigoria,
stando lontani da medici e farmacie.

Tutto ciò volevo dirvi,
ed è d'altra parte ciò che sono riuscito a scrivere.
Per concludere, voglio dire che il significato di questa poesia
è che Michelangelo con tutto il suo amore vi augura
che possiate trascorrere una magica estate,
vivendo in tutta armonia con il mondo intero,
stando sempre vicini nel vostro cammino
a tre donne di grande leggiadria
i cui nomi sono SALUTE, PACE ed ALLEGRIA!
E così sia!

*(Avrei continuato la poesia,
se non si fosse improvvisamente esaurito
l'elenco di parole con la rima in ia.
Vedo qualcuno che di ciò si rallegra
e mi pare che volga il suo sguardo al cielo
per ringraziare Gesù e Maria
che a Michelangelo viene ora a mancare la rima;
cosa che evita il fastidio di una tiritera troppo lunga!)*