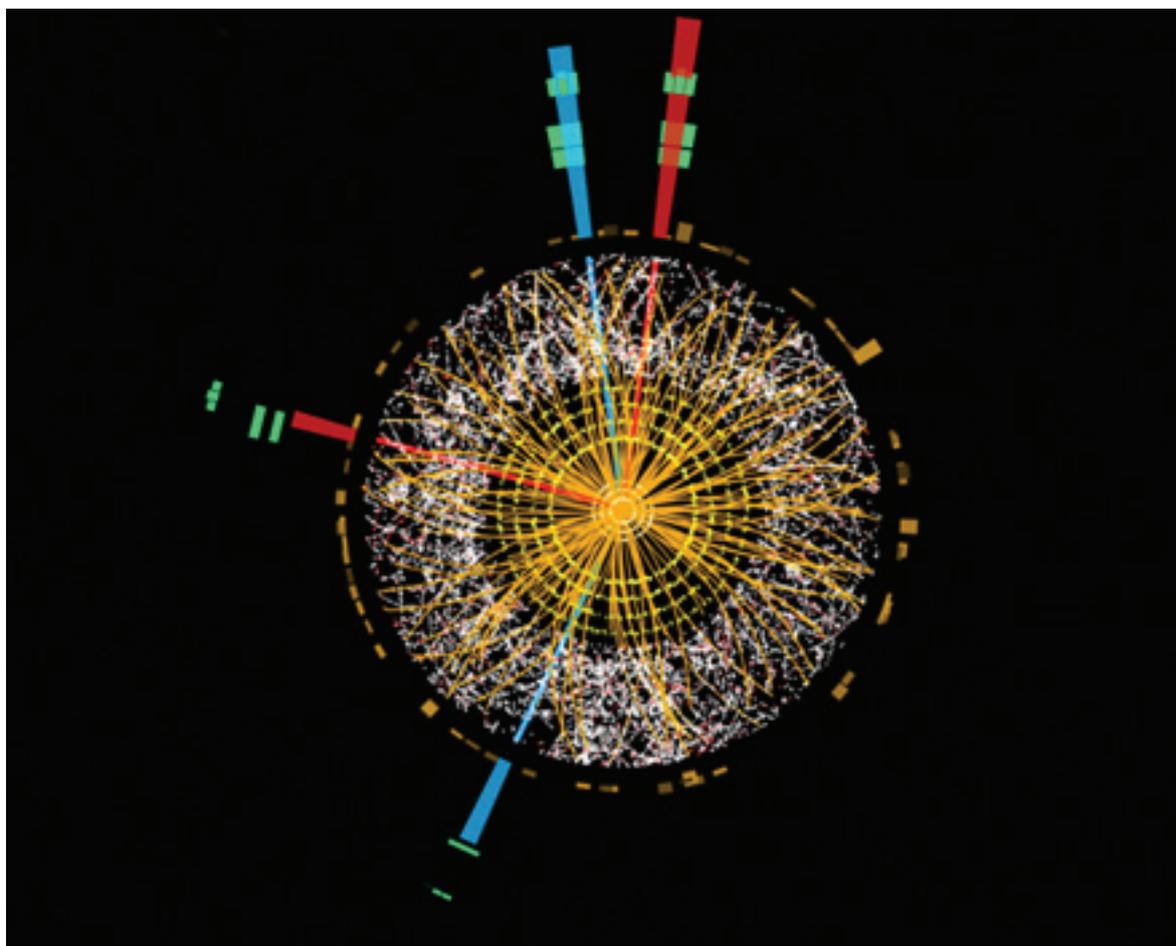


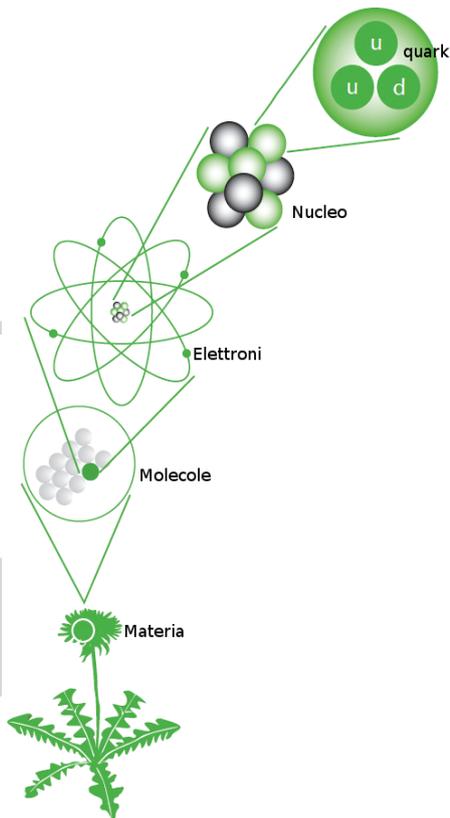
IL GOURMET

www.ueg.it



*Protoni che collidono nel rivelatore ATLAS, producendo due coppie di elettroni (linee rosse e blu).
Tale evento è compatibile con il decadimento di un bosone di Higgs del Modello Standard.*

2012
SETTEMBRE



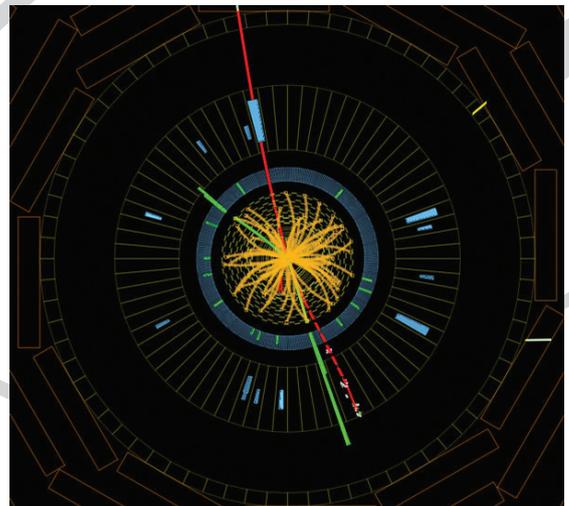
Il Bosone di Higgs

Sergio Billotta

Tecnologo Istituto Nazionale di Astrofisica – Osservatorio Astrofisico di Catania

Qualche settimana fa la notizia della scoperta della “particella di Dio” ha fatto il giro del mondo, in televisione abbiamo visto gli scienziati esultare di gioia ed annunciare questo grande evento. Ma, dopo l’entusiasmo dei primi minuti, tra molti probabilmente è sorta una domanda: “Cosa è e a cosa serve?” Iniziamo con il dire che quello che è stato annunciato i primi di luglio non è ancora una vera e propria scoperta, ma semplicemente la comunicazione di alcuni risultati preliminari, che potrebbero, il condizionale è d’obbligo, portare all’individuazione di quello che i fisici nucleari cercano da molti anni, o ancora alla scoperta di qualcosa di completamente nuovo, così come ad un buco nell’acqua (vedi neutrini che vanno più veloci della luce). Ora passiamo a vedere cosa gli scienziati sperano di aver scoperto: il “bosone di Higgs” o quella che viene volgarmente detta la “particella di Dio”, quest’ultimo appellativo le fu dato dai media dopo l’uscita del libro scritto sull’argomento dal fisico americano Leon Lederman, premio Nobel nel 1988 per le ricerche sui neutrini, il cui titolo (“The God Particle: If the Universe Is the Answer, What Is the Question?”) fu modificato dall’editore per motivi commerciali. Per prima cosa analizziamo il nome della particella che sarebbe stata individuata: “bosone di

Higgs”, andiamo a vedere cosa è un bosone e perché questo bosone è detto di Higgs. La fisica attualmente ha dimostrato che ogni cosa nell’universo è formata da 12 mattoncini detti particelle fondamentali e che gli elementi della natura interagiscono attraverso 4 forze fondamentali. I fisici negli anni ’70 hanno elaborato una teoria detta modello standard che descrive le 12 particelle fondamentali, tre delle quattro forze fondamentali e come “lavorano” tutte insieme. La teoria del modello standard ad oggi è considerata ben consolidata perché dimostrata da numerosi esperimenti. Le 12 particelle fondamentali sono divise in 2 gruppi base: i quark ed i leptoni. Le quattro forze fondamentali sono: la forza forte, la forza debole, la forza elettromagnetica e la forza di gravità. La forza di gravità, la più nota delle quattro forze, è la più debole di tutte ma ha un raggio di azione infinito, cioè la sua influenza è percepita anche a grandi distanze. Anche la forza elettromagnetica ha un raggio di azione infinito ma è molto più intensa della forza di gravità. Le altre due forze, quella debole e quella forte, dominano solo a livello subatomico, cioè possono essere percepite solo a distanze piccolissime. Oggi sappiamo che tre delle forze fondamentali si manifestano grazie allo scambio di particelle portatrici di forza: i bosoni. Ogni forza ha il suo corrispondente bosone: la forza forte è trasportata dal gluone, la forza elettromagnetica dal fotone, mentre la forza debole è dovuta ai bosoni W e Z. Anche la forza di gravità ha il suo bosone, il gravitone, ma questo non è ancora stato trovato. Il modello standard descrive molto bene come le forze e le particelle interagiscono tra loro, ma tale teoria però non include la forza più comunemente nota, quella di gravità, anche se fortunatamente a livello microscopico la forza di gravità è trascurabile rispetto alle altre tre forze. Tra la forza debole e la forza elettromagnetica vi è un legame molto stretto e tali forze sono descritte con una teoria unica, che è la base del modello standard. Tale unificazione implica che elettricità, magnetismo, “luce” ed alcuni tipi di radioattività siano tutti manifestazioni di un’unica forza di base denominata forza elettro-debole. Ma la teoria prevede, affinché questa unificazione funzioni, che le particelle portatrici della forza non abbiano massa.



Protoni che collidono nel rivelatore CMS a 8TeV, formando bosoni Z che decadono in elettroni (linee verdi) e muoni (rosse). Tale evento è compatibile con il decadimento di un bosone di Higgs del Modello Standard.



L'Editoriale del Direttore Responsabile

Vassily Sortino - *Giornalista Professionista*

“La giovinezza – si legge nei versi della poesia «Youth» di Samuel Ullman – non è un periodo della vita. È uno stato mentale. Il predominio del coraggio sulla timidezza. Del desiderio d'avventura sull'amore per la tranquillità”. A quasi 50 anni dal pronunciamento di queste parole, faccio mie le aspirazioni del poeta statunitense, accettando con onore, a 32 anni, la direzione di questa rivista, con l'obiettivo di alzare il tiro dei suoi obiettivi culturali, attraverso la mia giovane testa. Nelle mie intenzioni “il Gourmet” deve diventare un periodico che vuole raccontare “il modo di essere”. Un luogo cartaceo dove vengono riportate con professionalità, precisione ed esattezza soprattutto storie. Storie di persone che hanno fatto dell'arte e dell'eleganza la loro scelta di vita. Storie di scoperte importanti. Storie che possono essere lette durante una cena a tavola con gli amici. Storie di luoghi del nostro Paese, l'Italia, che si caratterizzano per la loro dinamicità e il non volersi mai adattare alla bruttura della conservazione fine a se stessa. Durante uno dei suoi primi discorsi alla Casa Bianca, il presidente

americano John Fitzgerald Kennedy sostenne: «Credo che il nostro tempo esiga caratteristiche come l'inventiva, l'immaginazione, il rinnovamento e la decisione». Termini ancora oggi attuali e che, attraverso queste pagine, seguirò come un mantra per raccontare l'Italia che ci piace: attenta, fervida e costante. Grazie per credere in me.

Gli obiettivi della nostra rivista

G. Falgares

Chiunque sia mediamente uso a osservare e ascoltare quanto avviene nelle strade, nelle piazze, ma anche in televisione, avrà sufficientemente chiaro qual è il grado di impoverimento raggiunto dalle persone relativamente alla capacità di pensare, riflettere, interrogarsi, incuriosirsi, e diremmo ancora, su altri versanti, di indignarsi. Si assiste inermi alla mortificazione delle competenze di ognuno di noi attraverso l'offerta di pensieri già pensati, e per questo semplici, cioè senza che sia previsto alcuno sforzo da parte dell'utente. Questo clima riguarda anche il mondo della “cucina”. Come per altri prodotti, infatti, anche per cibo e vino la sovraesposizione mediatica (trasmissioni televisive, radio, rubriche sui giornali, libri che diventati best seller) non sta contribuendo minimamente al miglioramento delle competenze delle persone in questo settore. Anzi, al contrario, la moda delle ricette (presenti ovunque, a qualunque ora) sembra incarnare metaforicamente quanto si diceva prima: qualcuno ti dà una cosa già pensata, la ricetta, e tu devi solo diventare bravo a copiarla. Non importa che tu sappia qual è l'origine dei prodotti, la loro storia, ma anche in che rapporto è quel prodotto con il contesto culturale da cui proviene, devi replicare senza pensare. Contribuendo, in tal modo, a far rimuovere nelle persone un'acquisizione nota da tempo, ovvero che il gusto e i sensi sono orientati culturalmente. Noi pensiamo che sia venuto il momento di invertire la rotta: le persone amanti del buon cibo e del buon vino vanno allenate a compiere lo sforzo di comprendere e avere chiari gli scenari culturali da cui originano cibo e vino, cogliere la complessità dei prodotti e la loro relazione con la storia.

Sono questi gli obiettivi del nostro sito e della nostra rivista: rendere le persone consapevoli e responsabili di quello che bevono e mangiano, colte nel saper rintracciare le tracce culturali dei cibi. Non semplici replicanti, ma capaci di essere autori e creatori contemporaneamente. Il sito e la rivista devono in altre parole stimolare la passione competente, la curiosità, la voglia di conoscere. Non devono offrire soltanto ricette, ma strumenti perché il lettore cresca sia sul piano delle informazioni (notizie) sia sul piano della formazione (possibilità che le informazioni diventino strumenti di cambiamento di sé in termini di maturazione personale).

"Delle nostre azioni siamo, talora noi i padroni. Ma il loro significato, nella trama di relazioni in cui siamo immersi, dipende da molte cose che, per lo più, non dipendono da noi. Sono le circostanze a dare il senso delle azioni."

Innovazione e tradizione

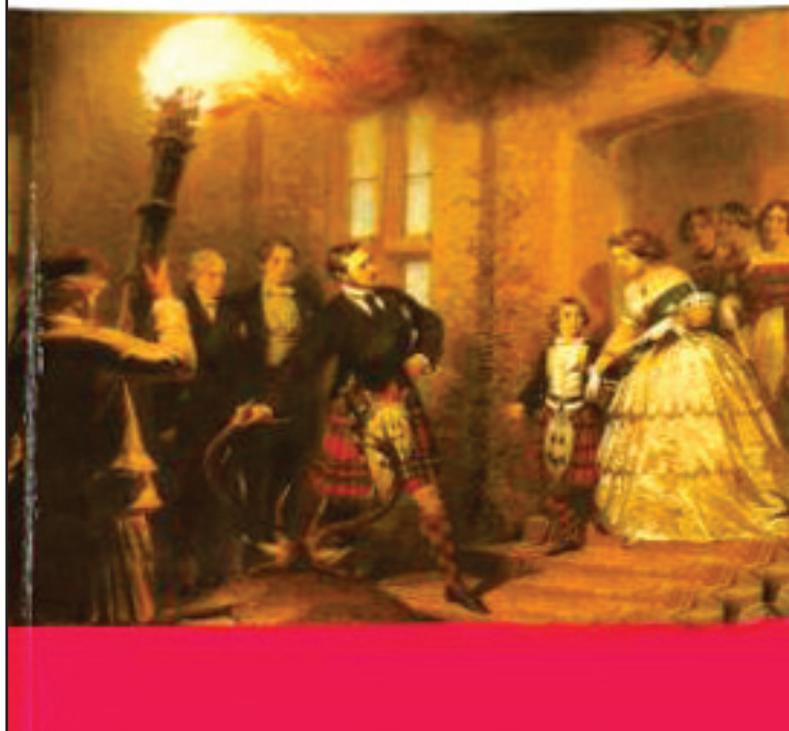
Tommaso Bucci

Nel mondo del vino il dibattito sull'argomento continua ad essere di grande interesse, spesso si finisce con l'asserire che: l'innovazione sia responsabile del tradimento della tradizione. Curiosamente tradizione e tradimento hanno la stessa origine etimologica. Il senso originario era quello di consegnare, quindi la tradizione altro non è, che ciò che ci consegna la storia. Poi, soprattutto in seguito alla consegna di Gesù ai giudici, ma anche ad esempio, il consegnare una città o una bandiera al nemico, l'atto della consegna, il "tradimento" assunse un significato del tutto nuovo e negativo, quello del venir meno alla fiducia. Giocando sulle parole, si potrebbe dire che il tradimento ha tradito la sua etimologia, mentre la tradizione le è rimasta fedele.

Eric Hobsbawm e Terence Ranger nel 1983 pubblicarono "The invention of tradition" nel quale sostennero che gran parte delle tradizioni che stimiamo antiche, sono di fatto piuttosto recenti e talora completamente inventate. Il vino rientra del tutto in questo contesto, in particolare: la riscoperta dei vitigni autoctoni e dei relativi vini in purezza è vissuta come profondamente tradizionale. La cosa è data talmente per scontata che sia chi la sostiene, che chi la recepisce la considera vera, ovvia

The Invention of Tradition

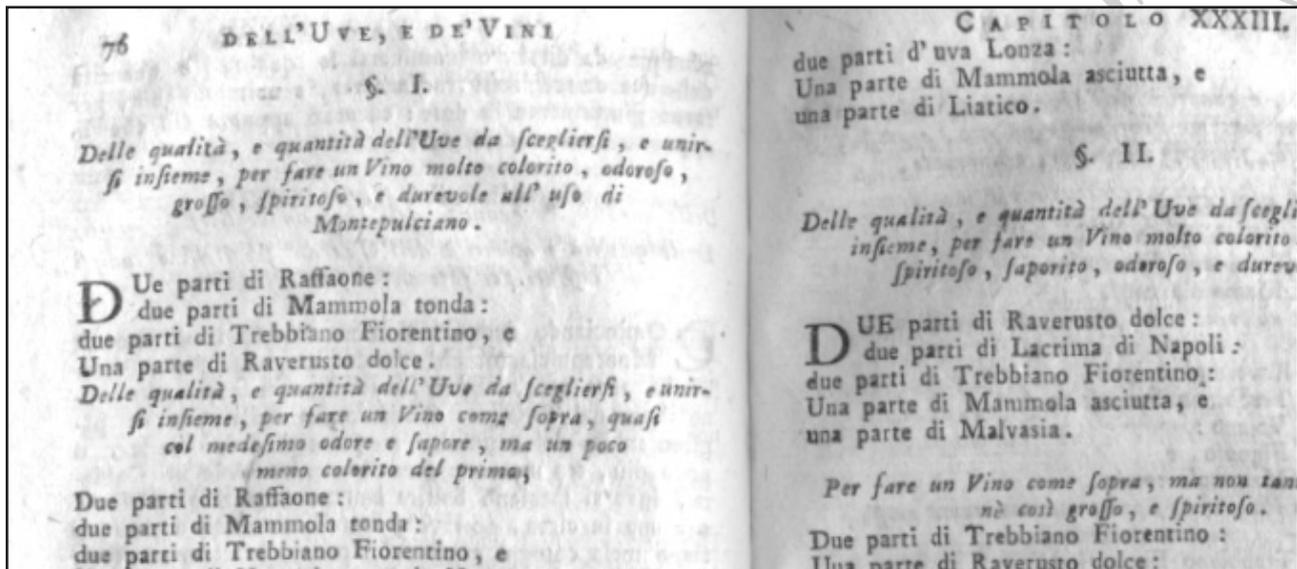
Edited by
ERIC HOBSBAWM and
TERENCE RANGER



e verosimile, ma se vogliamo guardare più a fondo, si scopre che le cose stanno esattamente al contrario: vini di vitigni autoctoni sono figli delle innovazioni moderne e non bensì tramandati dalla storia. Possiamo dire che la supposta tradizione non è altro che il tradimento della realtà, come ci viene confermato da moltissimi documenti, che riportiamo solo in minima parte.

Cosimo Trinci nel suo "Trattato delle uve e dei vini" (parte dell'Agricoltore sperimentato, pubblicato una prima volta a Lucca nel 1726 e

con molte riedizioni) descrive 31 varietà d'uva e poi da queste 79 vini. Sorprendono alcune cose: Tutti i 79 vini descritti sono fatti con due, tre, ma più spesso con quattro varietà d'uve, mai col San Zoveto. Il San Zoveto è descritto come un'uva "ne fa ogni anno infinitamente moltissima" e più oltre "Il vino fatto di quest'uva non è buono di beverssi solo, perché ha sempre della durezza e dell'acido; ma dall'altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri vini piccoli, ordinari, e di pianure, dandoli



molto corpo, colore, e sapore”. Passa più di un secolo e Giovanni Pieri presidente dell’Accademia senese dei Fisiocritici, dopo aver visitato il Sud Africa ed avervi trovato alcune uve toscane come il Gorgottesco, tiene una sua disquisizione nel 1843 (edita da Pandolfo Rossi). Racconta dei suoi esperimenti fatti nella tenuta di Presciano, in un suo latifondo collinare sopra Tavernelle D’Arbia alle porte di Siena, che aveva messo a disposizione dell’Accademia ” ..a sue spese ... per giovare all’agricoltura senese” tramite “..tutti quegli esperimenti che all’Accademia parrà si facciano sull’agricoltura...”.

Dice inoltre che: secondo quello, che allora era definito lo stile moderno, aveva piantato nello stesso filare più varietà di uve, con viti maritate a testucchi di Gorgottesco, di Canajolo di Procanico, di Sangiovese, di Malvasia, di Marrugà e di Brunello. Poco oltre, alla metà dell’ottocento si continuavano a piantare più varietà nello stesso filare, come ci conferma anche il sito dei Padelletti, storici produttori montalcinesi, (http://www.padelletti.it/storia_it.html) dove

si legge: “Il vino rosso prodotto dalle sue colline era, come d’uso nel Chianti, una miscela di uve di vari vitigni che fiorivano in epoche diverse, per ridurre i rischi delle gelate tardive e delle grandinate precoci. Il vitigno predominante era il “Sangiovese” o Sangiovese, come oggi è chiamato...”. Se a ciò aggiungiamo quanto previsto dagli articoli 2 e 4 del primo disciplinare del Brunello di Montalcino 28 marzo 1966, che così recitano:

Art. 2 “Il vino Brunello di Montalcino deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Brunello di Montalcino (Sangiovese grosso) prodotte nell’ambito comunale di Montalcino”.

Art. 4 “E’ ammessa la correzione con mosti e vini provenienti da altre zone nella misura massima del 10%”

Al riguardo, è utilissimo rileggere cosa ci ha recentemente raccontato Ilio Raffaelli, all’epoca Sindaco di Montalcino (lo fu per 20 anni dal 1960 al 1980), in un articolo del Gazzettino e storie del Brunello e di Montalcino N° 19 agosto 2008.

“Il disciplinare del 1966 ebbe uno scopo semplice e preciso:

dare un carattere tipico ad un vino, il Brunello, che pur avendo ricevuto riconoscimenti ed essendo già ampiamente apprezzato era un vino fatto senza un metodo definito... pensiamo cosa volesse dire passare dal vino tradizionale, fatto con uve indefinite, giovane acidulo, da vendere in damigiane o fiaschi di varie misure, ad un vino più codificato, invecchiato cinque anni in botte, di almeno dodici gradi e mezzo e venduto in bottiglie bordolesi! Fu una rivoluzione culturale...”. Solo con il nuovo disciplinare del 1980 si prescrisse per la prima volta l’esclusività del Sangiovese-Brunello ed ovviamente l’esclusione di aggiunte esterne di mosti e vini. Come ben sappiamo la semplice indicazione di un singolo vitigno, impone che sia presente, solo per almeno l’85%.

La tradizione richiedeva forzatamente di mettere insieme più varietà per superare le oggettive difficoltà di vigna e di cantina. Solo la modernità con le accresciute conoscenze e le migliorate tecnologie, ci permette di vinificare in purezza e con successo i vari vitigni.

Salvaguardia della tradizione casearia: *indagine microbiologica sulla lavorazione tradizionale del Caciocavallo Palermitano*

Luca Settanni

Dip. DEMETRA Unità di Microbiologia Agraria - Università di Palermo

Il caciocavallo rientra nella tipologia dei formaggi a “pasta filata” la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. La produzione del caciocavallo è diffusa in tutto il territorio regionale siciliano ed i prodotti economicamente più rilevanti sono il Ragusano Dop ed il Caciocavallo Palermitano, entrambi ottenuti seguendo un protocollo di lavorazione tradizionale molto simile. Questo tipo di trattamento non prevede l'utilizzo dei fermenti lattici e le attrezzature impiegate per la trasformazione del latte crudo vaccino sono in legno. In riferimento al Caciocavallo Palermitano (Figura 1), che attualmente è privo di marchio di tutela e di un disciplinare di produzione vincolante per i casari, si è assistito recentemente a variazioni del sistema produttivo. Difatti, diversi caseifici hanno adottato una tecnologia di caseificazione differente da quella originale e tradizionale, effettuando la termizzazione del latte e impiegando attrezzature in acciaio inox e fermenti lattici commerciali. Questo comporta la contemporanea presenza nel mercato di prodotti ugualmente denominati “Caciocavallo Palermitano” ma ottenuti con procedure che differiscono in maniera sostanziale.

Il Caciocavallo Palermitano è storicamente legato alle razze bovine autoctone siciliane - principalmente alla Cinisara (Figura 2) - capaci di sfruttare con buoni risultati produttivi i pascoli naturali in zone collinari ed impervie dell'isola. L'attuale areale di produzione del Caciocavallo Palermitano comprende tutta la provincia di Palermo ed alcuni comuni limitrofi delle province di Agrigento e Trapani. Una maggiore concentrazione di aziende produttrici si riscontra nelle zone dei comuni di Godrano e Cinisi. L'auspicabile riconoscimento di un marchio di tutela consentirebbe di

distinguere sul mercato questo pregiato prodotto della tradizione casearia siciliana dai formaggi ottenuti in caseifici industriali con tecnologie che prevedono l'uso di attrezzature in acciaio e starter commerciali. Tale distinzione potrebbe consentire un rilancio del formaggio tramite un aumento del prezzo di vendita che, ai bassi livelli attuali, non riesce a ripagare il lavoro svolto dalle aziende zootecniche che trasformano il latte secondo la tecnologia di caseificazione tradizionale; questa, infatti, presuppone due giorni di lavorazione in caseifici tradizionali che, non prevedendo nessuna automazione, necessitano di maggiore manodopera.

La lavorazione tradizionale di questo tipo di formaggio non prevede l'innesto di miscele di microrganismi starter. L'acidificazione della cagliata è resa possibile dai batteri lattici presenti in associazione nei biofilm microbici della tina (Figura 3). Questo recipiente in legno e le altre attrezzature impiegate per la lavorazione sono dei veri e propri “sistemi viventi”. Lo studio condotto dal gruppo di ricerca Bonanno – Di Grigoli – Settanni al Dipartimento Demetra dell'Università di Palermo ha confermato i precedenti dati disponibili sulla microbiologia delle attrezzature in legno e ha ulteriormente approfondito gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria, dimostrando l'assoluta



Figura 2

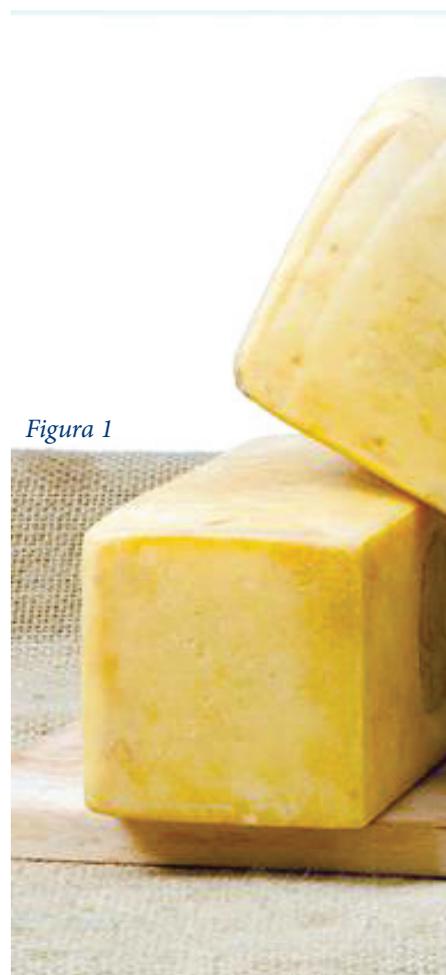


Figura 1



Figura 3

dominanza dei batteri lattici sui gruppi di batteri alterativi e/o potenziali patogeni a concentrazioni tali da scongiurare i rischi di alterazione della produzione o di patogenesi del consumatore.

La *tina* funge, quindi, da serbatoio di innesto dei batteri lattici necessari all'acidificazione della tuma, operazione fondamentale per l'ottenimento della successiva pasta filata che verrà modellata nella sua forma finale. Questi batteri lattici sono adattati all'ambiente del caseificio ed alla tecnologia di trasformazione, la quale prevede il trattamento termico sia durante la cottura della cagliata sia nella successiva filatura.

Pertanto, tali batteri possono essere considerati autoctoni per questo tipo di produzione casearia. Inoltre, tale adattamento fa sì che i batteri che si sono selezionati nel tempo possano persistere e dominare sulle popolazioni batteriche lattiche e non lattiche presenti nel latte crudo in entrata al caseificio. Questa presenza garantisce prodotti con caratteristiche organolettiche abbastanza costanti nel tempo. Anche per questo motivo il Caciocavallo Palermitano ed il Ragusano DOP rappresentano alcuni tra i prodotti alimentari siciliani di nicchia che meglio legano le loro peculiarità alla zona di produzione. Del resto, la tradizione si tramanda non solo attraverso il casaro ma anche attraverso i batteri lattici che colonizzano le attrezzature in legno, contribuendo in maniera decisiva alla ti-

picità del prodotto finale. Lo studio effettuato sulla produzione del Caciocavallo Palermitano, condotto su vari campioni prelevati durante le lavorazioni effettuate in giorni differenti, dal latte di diversa provenienza in entrata al caseificio fino alla pasta filata da modellare, ha evidenziato che la specie dominante è *Streptococcus thermophilus*, tipica specie innestata per le produzioni di formaggio a pasta cotta e filata e che fa parte degli starter commercializzati a questo scopo. Il risultato rilevante della sperimentazione condotta sul Caciocavallo Palermitano è stato sottolineato dall'esame dei profili polimorfici dei vari isolati ascrivibili alla suddetta specie. Tali profili possono essere ottenuti dal Dna mediante varie tecniche di *fingerprinting* che permettono di ricavare una sorta di "impronta digitale" di ciascun isolato e si può così ricavare la composizione dei ceppi della specie *Streptococcus thermophilus* che caratterizzano questa lavorazione tradizionale.

Si è osservato che i batteri lattici originari della *tina* formano consorzi di più ceppi di *S. thermophilus*, altamente adattati all'ambiente del caseificio. Di contro, l'utilizzo di utensili e attrezzature in acciaio rende necessaria l'applicazione di miscele di microrganismi starter per l'acidificazione della cagliata in tempi brevi.

Questa innovazione richiede, pertanto, la completa revisione del processo tecnologico con conseguente perdita della tradizione locale. Inoltre, l'uso di starter commerciali comporta l'appiattimento del gusto del formaggio, in quanto le principali aziende fornitrici di microrganismi per l'industria alimentare (ubicate nel nord Italia) effettuano la selezione di pochi ceppi.

Questi ultimi trovano poi numerosi impieghi per la produzione di diverse tipologie di formaggi, con il rischio che si ottengano produzioni lattiero-casearie omologate, non più distinguibili per tecnologia di produzione e per origine geografica.



I roghi metafora della Sicilia

G. Falgares

Come ogni anno, anche l'estate 2012 è funestata da un numero elevatissimo di incendi, che stanno provocando morte e distruzione in tutta Italia. E' un fenomeno che non conosce confini, nel senso che la sua frequenza sul territorio (dal centro-nord alle isole) è sostanzialmente omogenea.

Quale che sia la natura del gesto, criminale o patologica, chi appicca incendi può essere paragonato a una iena: si attende pazientemente l'arrivo di temperature elevate, la giusta direzione dei venti, l'area più adatta (spesso riserve naturali), e solo dopo si sferra l'attacco. Dopo aver compiuto il gesto, questi soggetti, anche quelli clinicamente sani, raccontano spesso di aver provato piacere nell'osservare quanto si è stato in grado di devastare.

Ovviamente, quanto andiamo dicendo, può forse valere come discorso generale, perché riflettendo sulla natura dei roghi che stanno massacrando la Sicilia, la sensazione forte è che da noi gli incendi abbiano una matrice di

senso specifica, da ricondurre alla storia politica recente di questa terra. Nessuno può negare che anche in Sicilia agiscano soggetti disturbati o delinquenti dell'ultima ora, ma affrontare la questione alla stessa stregua di altri fenomeni criminali è secondo noi un grave errore. Al contrario, pensiamo che il fenomeno degli incendi rappresenti una metafora della Sicilia, che rimanda all'incastro tragico che lega i suoi abitanti a chi la governa.

Sarebbe facile iniziare la nostra riflessione facendo riferimento all'enorme numero di forestali di cui la Sicilia è dotata, ma questo è solo il sintomo (e non la malattia), l'elemento paradigmatico di quanto andremo affermando.

Anzi contrariamente a quanto si sostiene da più parti, potrebbe anche essere un bene che ci siano tanti addetti alla sicurezza degli ambienti boschivi, perché questo in teoria dovrebbe essere un fattore protettivo del nostro *oikos*.

Il punto non è quanti siano, ma le ragioni culturali, antropologiche e sociologiche alla base della loro assunzione, e quindi del loro nu-





mero, e ripetiamo del rapporto perverso e delinquenziale con chi ha consentito il loro reclutamento.

Dialogando con questi soggetti, è possibile avere svelati i retroscena di qualcosa che è radicato in tutta Italia, ma che in Sicilia assume proporzioni uniche e paradossali. Essi raccontano, fieri, di essere stati reclutati grazie al favore di qualche politico più o meno potente; purtroppo, essi non colgono che in realtà sono solo vittime (esattamente come noi) del più classico ricatto in pieno stile mafioso, con conseguenze devastanti sul livello delle motivazioni e delle competenze. Chi si occupa di mafia sa bene che il potere del mafioso si fonda sulla sua capacità di sfruttare la debolezza dell'altro, di cui si decide la vita o la morte, la protezione o la distruzione. Lo slogan mafioso è: tu mi dai la tua fedeltà, io ti do la mia protezione! È questo che purtroppo rende la mafia ancora vincente. Sul piano antropologico, qual è la differenza con il comportamento dei nostri uomini politici? Come i mafiosi, essi sfruttano quotidianamente il bisogno dell'altro (avere un posto di lavoro) per renderlo succubo. Lo slogan è: tu dai mi fai la tua fedeltà (il voto), io ti do la mia protezione (un lavoro). Stando così le cose, ci chiediamo: a partire da quali motivazioni al lavoro, questo tipo di lavoro, è mosso l'addetto alla sicurezza dei nostri territori? Quali le sue competenze? Ma chi ha consentito assunzioni indiscriminate sa che per svolgere una professione di aiuto è necessario un livello di motivazione intrinseca molto profonda? Se questo è vero per gli assunti a tempo indeterminato, la dimensione paradossale massima si raggiunge con i forestali a tempo. Anche in questo caso, si tratta di vit-

time più o meno inconsapevoli delle dinamiche perverse cui si è fatto riferimento prima. Ma c'è qualcosa in più: qualcuno di loro ha raccontato di essere stato "costretto" ad appiccicare incendi, al solo scopo di essere reclutato e garantirsi un altro anno il lavoro. In quale altra parte del mondo, ci chiediamo, si distrugge l'identità della propria terra (la sua natura) per poter sopravvivere? Recentemente l'ex governatore Raffaele Lombardo ha affermato che il suo governo non ha assunto nessuno, e che tutte le responsabilità circa il numero elevato di forestali è da addebitarsi ai governi precedenti. Si tratta di un'affermazione che mortifica ancora di più chi in questa terra si sforza di cambiare le cose.

Il punto, caro Lombardo, non è prendersi i meriti di non avere assunto; la questione è perché non sfruttare questo enorme patrimonio fatto di risorse umane, ma anche di mezzi, per riorganizzare la difesa del territorio, interventi preventivi, di controllo, di repressione, di dislocazione diversa del personale. Perché non lavorare affinché si rendano più severe le leggi nei confronti di chi compie atti così brutali ai danni dell'ambiente? Il perché è presto detto: tenere questi soggetti sotto scacco, succubi, indifesi, prospettare loro il miraggio di un lavoro per tutta la vita, così da ottenerne un vantaggio al momento giusto. Questo si chiama "sentire mafioso", da cui gran parte della classe politica è attraversato.

Ma attenzione, vale la pena di ricordare che non c'è bisogno di essere mafiosi organici per esprimere e sostenere una mentalità mafiosa. Solo sconfiggendo questa potremo combattere Cosa Nostra, che in fondo ne è solo l'aspetto più estremo.

La Lunga Macerazione: una vinificazione “diversa” per un Taurasi DOCG dal lungo invecchiamento

Nicola Francesca - Raffaele Romano - Ciro Sannino - Laura Le Grottaglie - Luca Settanni
DEMETRA Department, University of Palermo – Department of food science, University of Naples "Federico II"

Chi ha stabilito i tempi per una giusta macerazione post-fermentativa quando si vuole produrre un vino rosso di grande struttura?

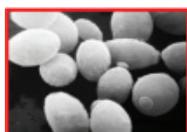
Di sicuro non la ricerca scientifica. L'enologia, tanto nel passato quanto nel presente, è sostanzialmente orientata alla produzione di vini rossi i cui tempi di macerazione non vanno oltre i 15-20 giorni, ovvero poco più della durata dell'intero processo di fermentazione alcolica. Tanti hanno sempre sostenuto che un prolungamento eccessivo della macerazione post-fermentativa non può che “imbruttire” il vino attraverso note di acerbo e vegetale generando nel vino uno squilibrio tannico. Altri, fra enologici e ricercatori, hanno spesso sostenuto, a gran voce, che il prolungamento dei tempi di macerazione nei vini rossi, sostanzialmente, non apporta un incremento delle sostanze polifenoliche tantomeno è in grado di arricchire il vino ma, nel tempo, il

bilancio cessione-riassorbimento di tali sostanze, fra fase solida (bucce e vinaccioli) e fase liquida, è sostanzialmente in pari.

Nel 2004 l'incontro fra Sandro Lonardo, proprietario dell'Az. agricola Contrade di Taurasi (Campania-Avellino), il Prof. Giancarlo Moschetti (Dip. DEMETRA, Università degli Studi di Palermo) e il suo assistente Dott. Nicola Francesca inaugura diversi filoni di ricerca sull'Aglianico di Taurasi, fra cui la durata della macerazione post-fermentativa. Questa volta la ricerca non parte da un'ipotesi da confermare sperimentalmente, ma da osservazioni chiare ed oggettive riassunte in una semplice domanda: perché il vino Taurasi DOCG prodotto dalla famiglia Lonardo anche dopo 90 giorni di macerazione post-fermentativa è dotato di grande complessità gustativa e con un giusto equilibrio tannico nonché privo di spiacevoli note di acerbo? La lunga macerazione, se ben gestita, può essere

vantaggiosa nella formulazione di alcuni grandi vini rossi italiani?

Sulla base delle nostre conoscenze, nessun lavoro scientifico, pubblicato su riviste specializzate sia a livello nazionale che internazionale, risultava aver indagato una macerazione di uve rosse oltre i 21 giorni. Nasce, quindi, l'idea di approfondire scientificamente la questione sia dal punto di vista microbiologico che chimico-fisico in relazione alla macerazione dell'Aglianico di Taurasi. In tal senso, nel 2009, l'intero processo di vinificazione del Taurasi DOCG a “lunga macerazione” viene monitorato allestendo quattro tesi di ricerca su scala aziendale: una macerazione a 13, 20, 60 e 90 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata a cui è seguita una fase di affinamento in tonneau per circa 210 giorni ed infine l'imbottigliamento. La vinificazione con 13 giorni di macerazione ha rappresentato la nostra tesi di riferimento, ovvero una vinificazione tradizionale. Lo scopo generale dell'intero lavoro, sia nella sua parte microbiologica che chimico-fisica, è stato quello di valutare la validità nonché l'applicabilità tecnologica della lunga macerazione post-fermentativa per l'ottenimento di un prodotto che, oltre ad essere qualitativamente superiore a quelli tradizionali, fosse in grado di fornire sostanze polifenoliche quantitativamente rilevanti, rispetto ad altri vini prodotti con vinificazione convenzionale. Il primo dato interessante, perché “diverso” dalla letteratura



Genere
Saccharomyces



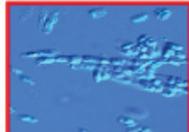
Genere
Kloeckera



Genere
Torulopsis



Genere
Candida

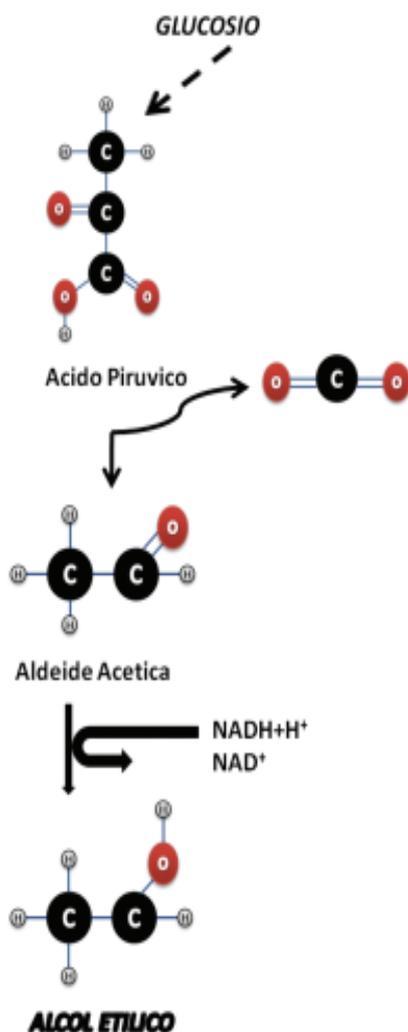


Genere
Pichia



Genere
Metschnikowia

I lieviti



La fermentazione alcolica

Le tecniche di macerazione sono quattro:

- Macerazione convenzionale;
- Macerazione carbonica;
- Macerazione pre-fermentativa;
- Macerazione post-fermentativa.

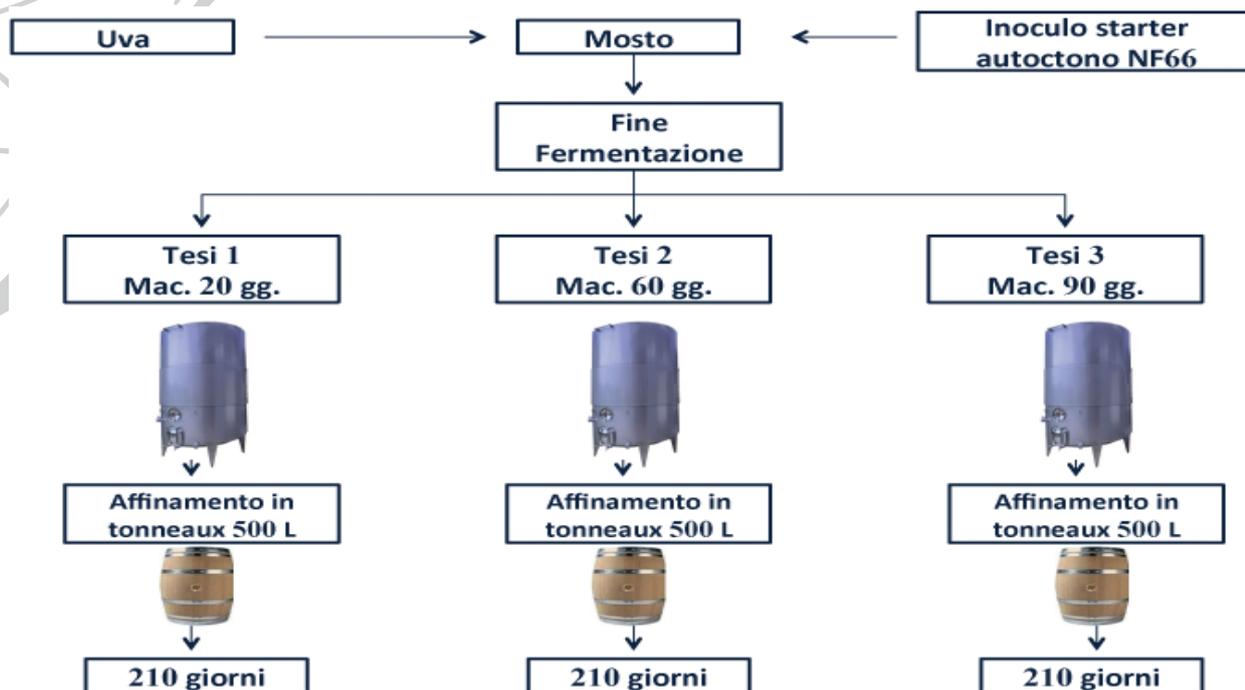
Può durare dai 4 giorni alle 4 settimane e più, in base al tipo di vino che si vuole ottenere e si svolge a temperature comprese tra 15-22 °C.

Le tecniche di macerazione

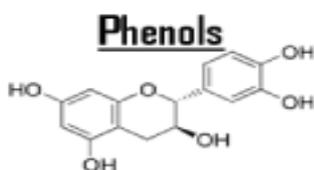
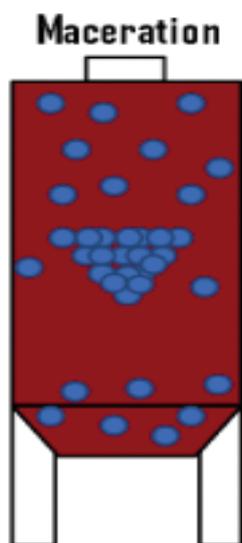
scientifico e dalle ipotesi di cinetica microbica, è emerso dalle analisi microbiologiche: sia lieviti che batteri lattici hanno mantenuto livelli alti di concentrazione fino a 90 giorni di macerazione. La gran parte dei lieviti identificati geneticamente è risultata ascrivibile alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e le analisi della biodiversità intra-specifica, ovvero il numero di ceppi di *S. cerevisiae*, diversi da quello inoculato nel mosto per la fermentazione alcolica, è stato anch'esso di gran lunga superiore ai dati riportati in letteratura scientifica. La presenza di lieviti a concentrazione medio-alta per tutta la durata della macerazione, e in particolare l'incremento di concentrazione dei lieviti fra il 50° e il 90° giorno, è associabile ad uno stato vitale e metabolicamente attivo di tali microrganismi. La presenza dei lieviti alle suddette concentrazioni potrebbe contribuire alla formazione di un ambiente riducente rallentando così i processi ossidativi e contribuendo alla stabilità del colore oltre che alla complessità olfattiva del vino. Inoltre, lo sviluppo di lieviti e dunque la conseguente lisi cellulare, in fase di macerazione, potrebbe contribuire in maniera significativa alla formazione della complessità gustativa grazie al rilascio di polisaccaridi in grado di migliorare sia il corpo che la morbidezza del vino nonché stabilizzarne la relativa componente tartarica e proteica. Per dimostrare i vantaggi di una lunga macerazione, non bastavano solo le considerazioni di natura microbiologica. Il monitoraggio chimico-fisico dei vini tanto in fase di macerazione che di affinamento è risultato necessario per verificare o meno l'applicabilità tecnologica della lunga macerazione ovvero appurare che i dati chimico-fisici di base rientrassero nei parametri di legge; che i vini ottenuti rispettassero i para-

metri chimici così come prescritto dal disciplinare che ne tutela la qualità (D.M. 11 Marzo 1993, G.U. n°72 del 27 Marzo 1993) e che i vini ottenuti da una lunga macerazione fossero caratterizzati da un'elevata qualità in grado di migliorarne le caratteristiche tecnologiche oltre che organolettico-sensoriali.

In tal senso, grazie al lavoro svolto dal Prof. Raffaele Romano dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, abbiamo dimostrato che i parametri chimico-fisici di base non hanno superato i limiti previsti dalla legislazione vigente e in particolare l'acidità volatile, prodotta probabilmente in parte dallo starter inoculato e in parte dalla microflora indigena, ha raggiunto valori del tutto nella norma. Risultati molto interessanti ai fini della qualità organolettica e tecnologica (conservabilità) sono stati evidenziati da analisi specifiche condotte sulla struttura polifenolica dei vini. I tempi di macerazione prolungati fino a 90 giorni hanno determinato significative differenze nel contenuto polifenolico totale. In particolare dopo 40 giorni di macerazione la concentrazione dei polifenoli totali è aumentata del 38% rispetto al riferimento che consiste nel campione macerato 13 giorni. Da 40 a 90 giorni di macerazione prolungata l'andamento rimane costante con variazioni percentuali non apprezzabili. La concentrazione antocianica, invece, aumenta del 27% dal 13° al 50° giorno di macerazione. La classe delle catechine è stata sicuramente quella più interessante da indagare dal punto di vista tecnologico. È noto come la capacità delle catechine di polimerizzare con gli antociani condizioni notevolmente la stabilizzazione del colore e le caratteristiche di astringenza del vino ottenuto. Il rapporto (+)-catechina/(-)-epicatechina è risultato più elevato nell'intervallo 40-60 giorni



Disegno sperimentale



generando così un naturale ammorbidimento del vino finito rispetto al campione di controllo macerato solo 13 giorni. Infine anche l'attività antiossidante, a circa 50-60 giorni di macerazione ha subito un incremento significativo rispetto ai campioni a 13 e 20 giorni, così come i rispettivi vini in fase di affinamento a conferma ulteriore della validità tecnologica della lunga macerazione.

In conclusione la lunga macerazione applicata alla cv. Aglianico di Taurasi è in grado di fornire un vino dotato di un colore più stabile e di una maggiore morbidezza gustativa senza l'ausilio di coadiuvanti tecnologici quali estrattori di colore, tannini aggiunti dal gusto vellutato e forse rappresenta anche un modo per ridurre l'uso spregiudicato dal legno, in particolare della barrique, che oltre ad arrotondare il vino genera spesso un appiattimento del carattere variabile del vino e quindi una sua omologazione.

Inoltre considerando la crescente attenzione dei consumatori verso i cosiddetti "green products" ovvero alimenti meno addizionati di

coadiuvanti tecnologici e con impatto nutraceutico-salutistico, un vino naturalmente arricchito dalla lunga macerazione nel suo potere antiossidante potrebbe abbracciare queste nuove fasce di mercato rappresentando un vantaggio economico per chi lo produce. E se tutto questo fosse traslato in Sicilia? E se tutto questo fosse sperimentato su uve Nero d'Avola o Nerello Mascalese in zone in cui la maturità fenolica, il pH e le acidità delle uve consentono di mettere in bottiglia vini siciliani dal lungo invecchiamento?

Di sicuro molti, fra enologi e ricercatori, dotati di un sano senso di diffidenza verso le vinificazioni non convenzionali ne sarebbero convintamente contrari. Di sicuro le loro voci si unirebbero in un unico coro: il lungo invecchiamento e quindi la lunga macerazione esulano dai vini di pronta beva prodotti in Sicilia!

Beh, vorremmo ricordare che molti, fra enologi e ricercatori, hanno sostenuto per anni che la macerazione dell'Aglianico oltre i 20 giorni non avrebbe portato a nulla di buono!



Pietro Raimondi

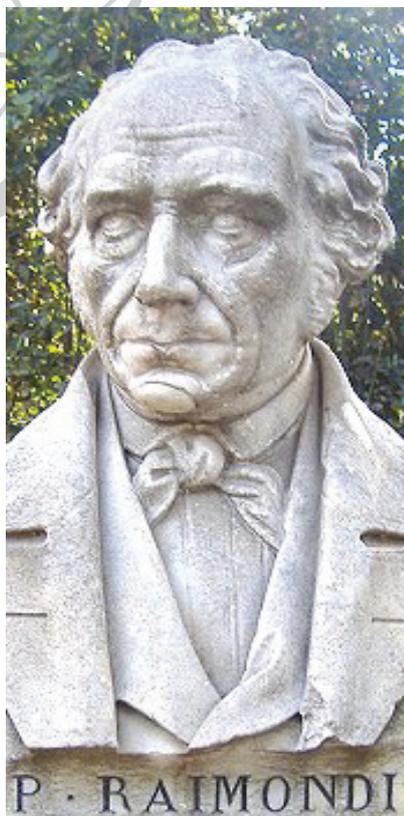
Vincenzo Marino

Direttore Artistico per gli Eventi Musicali della U.E.G.



Cari amici del Gourmet, oggi ho in animo di narrarvi una storia, lo faccio con la gioia di condividere con voi il vissuto di un uomo probo, capace, geniale quale fu Pietro Raimondi. È il 20 dicembre 1786, ci troviamo a Roma e da una famiglia modesta nasce il nostro protagonista, da genitori che nulla gli danno oltre che la vita. Il padre muore nel 1797 lasciando la vedova e l'orfanello in situazione d'indigenza. La madre pensa bene di convolare presto a seconde nozze e affidare il giovane Pietro a una benestante zia paterna. La donna lo indirizza subito alle mani di un prete per farne un ministro dell'altare, ma il giovane mal sopporta l'idea di chinarsi ad un mondo verso il quale non nutre interesse e quando la zia nel 1800 gli chiede cosa volesse fare per vivere, lui risponde con franchezza: solo il musicista! Delusa nelle sue speranze la donna lo avvia al Conservatorio della Pietà de' Turchini di Napoli, e oltre a pagare la retta, gli elargisce una piccola somma per le sue spese personali. Il giovane Raimondi, che finalmente fa quello che più lo appassiona, sembra utilizzi tale somma con grande parsimonia, così da avere del denaro *extra* per acquistare carta da musica e inchiostro. La zia si trasferisce a Firenze e lo finanzia per altri sei anni; esauriti i risparmi, non avendo di che vivere Raimondi, ancora studente, chiede aiuto allo zio che vive a Roma. L'uomo lo conduce a Firenze e quando la

zia rivede il nipote deperito e malconcio, riprende ad aiutarlo finanziariamente; da questo momento il giovane finisce di patire. Ultimati gli studi, sotto l'attenta guida del maestro Giacomo Tritto, rinomato compositore di opere liriche, il Nostro esordisce con un'opera buffa: **“Le Bizzarrie di amore”**. L'opera eseguita a Genova, dove vive la madre, riscuote notevole successo e ben presto Raimondi scrive e dirige le sue opere in molti teatri italiani; prevalentemente a Napoli, Firenze, Roma. Nel 1824, nel pieno della sua attività, riceve la nomina di Direttore dei Regi Teatri di Napoli e l'anno dopo succede al Tritto nel posto di Maestro di composizione al Regio Collegio di musica della stessa città. In questo periodo Vincenzo Bellini prende da lui alcune lezioni. Tutto nella sua vita procede in maniera positiva, quasi prevedibile, ed ecco la svolta, Ferdinando II di Borbone lo vuole a Palermo, dove è invitato per chiara fama con Regio Decreto nel 1833 e ivi rimane fino al 1852. Riceve la nomina di Maestro di contrappunto e in seguito di Direttore del Conservatorio del Buon Pastore (l'attuale Vincenzo Bellini) nonché Direttore del Teatro Carolino. Nella nostra Palermo continua a comporre soprattutto musica sacra, nella composizione della quale, bisogna riconoscere a Raimondi anche un ruolo di grande innovatore. A Palermo, infatti, si dedica quasi esclusivamente alla composizione



di opere che lui stesso definisce **“scientifiche”**, cioè composte per essere eseguite simultaneamente ad altre sue composizioni. Inizia a sviluppare questo suo nuovo stile compositivo architettando ed eseguendo simultaneamente due o più *fughe*, nate con intento didattico, nelle quali sperimenta soluzioni compositive ardite. Il suo riuscire a sovrapporre più brani scritti in forma contrappuntistica rigorosa, con impianti tonali e indicazioni di tempo differenti, eseguibili sia singolarmente sia simultaneamente, lo porterà alla realizzazione di importanti opere destinate all'esecuzione. Tale sperimentazione raggiunge l'apice con l'oratorio *“Giuseppe”*, un lavoro articolato che

comprende la trilogia: *“Putifar, Giuseppe e Giacobbe”*, tre oratori da eseguire singolarmente e simultaneamente. Scritto nel 1848 in nove mesi e tre giorni, eseguito le sere del 7, 8, 10, 11 e 16 agosto 1852 al teatro Argentina di Roma sarà rieseguito alla presenza del Papa in Vaticano. La realizzazione simultanea dei tre oratori richiede l'impiego di quattrocentotrenta artisti tra orchestrali, cantanti e ballerini; Raimondi fa erigere un podio altissimo dal quale dirige gli oratori simultaneamente, gli stessi sono d'impianto tonale e di struttura diversa; l'esecuzione simultanea a detta dei coevi risulta meravigliosa alle orecchie degli ascoltatori. L'esecuzione di questo *opus unicum* ha anche una certa risonanza internazionale, tanto che nell'estate del 1853, Franz Liszt definisce il Raimondi *“Maestro dei maestri nell'arte del contrappunto”*. Questa sperimentazione non sarà mai più tentata durante tutto l'Ottocento, si dovrà attendere il compositore americano Charles Ives, che nel secolo successivo scriverà il primo brano bitonale. Durante diciannove anni di permanenza a Palermo, Raimondi compone inoltre numerose opere sacre, tra le quali si annoverano la *Messa di Kyrie e Gloria* per Soli, Coro e Orchestra e un *Miserere* molto interessante dal punto di vista contrappuntistico e formale. Per dare la giusta tensione emotiva che il testo richiede l'*Ecce enim* del *Miserere* è trattato con un doppio canone alla

seconda, di grande efficacia; interessante anche l'impasto timbrico dell'orchestra che nella sezione degli archi non prevede violini, che hanno un suono chiaro e luminoso, ma viole, violoncelli e contrabbassi e tra i fiati un oboe, un flauto, un clarinetto, due fagotti e due corni, creando così un'“atmosfera strumentale” dolce e calda, che bene si adatta al carattere e al messaggio del testo sacro. L'ultimo scorcio della nostra storia si svolge ancora a Roma, quando il 12 dicembre 1852 Raimondi succede a Francesco Basily nel posto di Maestro di Cappella di San Pietro. In occasione dell'ultima recita del suo oratorio *Giuseppe*, il Papa lo insignisce di una medaglia d'oro, ma malauguratamente finita la recita, il maestro cade dal podio, forse per la rottura del femore, e a pochi mesi di distanza si spegne all'età di sessantasette anni. Purtroppo la fama di Raimondi è presto offuscata da tre compositori, quali furono Bellini, Rossini e Donizetti. Raimondi compresso dalla fama crescente dei suoi giovani colleghi, non riesce a raggiungere picchi di popolarità tali da permettergli di figurare tra gli autori italiani ed europei appena citati, però a mio modesto parere è un autore da riscoprire e valorizzare in quanto riesce con una sorta di scrittura ragionata ma espressiva e *“ricercata”* a illuminare, anche con la vena sperimentale della simultaneità, dimensioni sonore che ad oggi rimangono intentate.

Il Bosone di Higgs - Continua da pag. 2

La massa è una delle caratteristiche delle particelle, così come lo è per esempio anche la carica elettrica. Potremmo vedere queste proprietà come quelle che possono distinguere alcuni esseri viventi tra di loro, per esempio una giraffa ed un elefante hanno entrambi un collo ed un naso, ma la giraffa ha il collo lungo ed il naso "corto", un elefante ha invece un collo "corto" ed un naso lungo. Allo stesso modo alcune particelle hanno carica positiva, altre negativa, altre ancora neutra; alcune particelle hanno massa, mentre altre hanno massa nulla. Purtroppo gli esperimenti dimostrano che l'ipotesi che prevede che le particelle portatrici delle forze elettro-debole non abbiano massa è errata. Così il fisico britannico Higgs insieme ad altri suoi colleghi ipotizzò che subito dopo il Big Bang (l'esplosione da cui ha avuto origine l'universo) tutte le particelle non avessero massa. Quando l'universo si raffreddò e la temperatura scese sotto un valore critico si formò un campo di forza detto campo di Higgs e con esso la sua corrispondente particella portatrice, il bosone di Higgs (il campo di forza e la particella portatrice prendono il nome dallo scienziato che li ha ideati). Ogni particella che interagisce con il campo di Higgs attraverso il bosone di Higgs riceve una massa, più una particella interagisce più diventa "pesante", mentre le particelle che non interagiscono con il campo rimangono prive di massa. Il ritrovamento di questo bosone servirebbe quindi a confermare la teoria proposta da Higgs ed i suoi colleghi e a spiegare come alcune particelle possano avere una massa, ciò darebbe ancora più forza alla teoria (il modello standard) che descrive i comportamenti dei mattoni che costituiscono tutto ciò che ci circonda. All'apparenza tale scoperta non porta alcun cambiamento nella vita di tutti i giorni, ma serve a saziare quella fame di conoscenza che è caratteristica comune di tutti noi, anche se bisogna tenere presente che molte scoperte che ad oggi sembrano non avere ricadute sulle nostre vite potrebbero un giorno dimostrarsi importantissime, vedi per esempio la scoperta delle onde elettromagnetiche e delle leggi che le governano che oggi ci permettono di trasmettere i segnali radio televisivi, di comunicare con i cellulari; o come le leggi della termodinamica che hanno permesso di realizzare frigoriferi e condizionatori, motori di automobili.... La ricerca delle scienze così dette di base è spesso vittima di tagli da parte dei governi di tutto il mondo perché le sue scoperte sono poco comprensibili e difficilmente spendibili nell'arco di brevi periodi, ma che spesso portano, in futuri neanche tanto remoti, a miglioramenti considerevoli della vita umana.

GERMANIA

Una storica interessante partita di calcio

GRECIA

Allenatore: Georg Wilhelm Friedrich Hegel
Il padre della dialettica: un calcio a rigor di logica

Heinrich Heine
Il poeta tormentato. Se il calcio va in esilio

Friedrich Wilhelm Nietzsche
Il profeta dell'eterno ritorno. In campo, al di là del bene e del male

Thomas Mann
L'indagatore dei demoni del Novecento. Per una partita incantata

Platone
Il padre dell'idealismo filosofico. In partita dà tutta l'anima

Eschilo
Il padre della tragedia. Non teme vendette

Saffo
L'inventrice della lirica amorosa. Sì, anche i gay in Nazionale

Allenatore: Omero
Il padre della letteratura occidentale. Basta che non sonnechi in panchina

Friedrich Hölderlin
Il poeta divino. Si arracca nella torre

Goethe
Il monumento del classicismo tedesco. Venderebbe l'anima per la vittoria

Immanuel Kant
Il padre della filosofia critica. Per una partita ragionata

Socrate
Il padre del metodo dialogico. Si intende a meraviglia con i compagni

Fidia
Il maestro della scultura classica. Per una difesa canonica

Parmenide
Il padre dell'ontologia. A custodia dell'essere

Friedrich Schiller
Il padre dell'Inno alla Gioia: un masnadiero in campo

Martin Heidegger
Dall'analisi dell'esistenza all'ascolto dell'essere. Sempre a tempo sulla palla

Sofocle
Il creatore dei grandi archetipi. Non gioca mai alla cieca

Aristofane
Il padre della commedia: sempre sulla battuta

Johann Joachim Winckelmann
Il padre del neoclassicismo. Pratica un calcio misurato

Richard Wagner
Il padre dell'opera d'arte totale: una cavalcata in campo

Hans-George Gadamer
Il padre dell'ermeneutica contemporanea. Quando il metodo calcistico è verità

Aristotele
Il padre del realismo filosofico. Pratica un calcio di sostanza

Euripide
L'inventore del dramma a effetto: un gioco da fantasista

Eraclito
Alle origini del relativismo. Per un gioco di movimento

Riabilitazione

Mi valgo del diritto dell'immaginazione / e per la prima volta in vita evoco i morti, / scruto i loro volti, ascolto i loro passi, / benché sappia che chi è morto, lo è per davvero.

E tempo di prendersi la testa fra le mani / e dirle: Povero Yorick, dov'è la tua ignoranza, / la tua cieca fiducia, la tua innocenza, / il tuo s'aggiusterà, l'equilibrio di spirito / tra la verità verificata e quella no?

Li credevo traditori, indegni dei nomi, / poiché l'erbaccia irride i loro tumuli ignoti / e i corvi fanno il verso, e il nevischio schernisce / - e invece, Yorick, erano dei falsi testimoni.

L'eternità dei morti dura / finché con la memoria vien pagata. / Valuta instabile. Non passa ora / che qualcuno non l'abbia perduta.

Oggi in materia sono più colta: / essa può essere concessa e poi tolta. / Chi traditore fu chiamato - questi / insieme al nome sia dannato.

Il potere sui morti a noi dato / esige piatti bilanciati / e che non di notte si sia giudicati, / e che il giudice non sia nudo.

La terra ribolle - e sono loro, già terra, / si alzano zolla a zolla, manciata su manciata, / escono dal silenzio, tornano ai loro nomi, / alla memoria del popolo, a lauri e applausi.

Dov'è il mio potere sulle parole? / Parole cadute sul fondo d'una lacrima, / solo parole che non possono risuscitarli, / descrizione morta come una vecchia fotografia. / Neppure a un mezzo respiro so destarli, / io, Sisifo, incatenato all'inferno della poesia.

Vengono a noi. E duri come il diamante / tagliano silenziosi le vetrine / dall'esterno rilucenti, / le finestre di alloggi accoglienti, / gli occhiali rosa, i cervelli, i cuori di vetro.



“Riabilitazione” è una poesia di Wislawa Szymborska, un'autocritica sofferta. Nella prima fase della sua carriera - nella Polonia post-bellica - Szymborska aderì all'ideologia ufficiale della Prl (la Repubblica popolare di Polonia), in seguito prese le distanze da quello che definì un «peccato di gioventù. “Riabilitazione” mette un punto fermo e racconta la difficoltà di fare i conti con la propria adesione all'idea socialista.

Il Relais Santa Anastasia situato nel Parco delle Madonie nel territorio del Comune di Castelbuono, con adiacente la Cantina Abbazia di Santa Anastasia azienda tra le più prestigiose ed innovative dell'intero panorama vitivinicolo internazionale, sarà il 30 novembre c.a. la sede della prossima riunione del Consiglio Nazionale; il giorno dopo 1° dicembre sarà convocata l'Assemblea dei Soci per la nomina del nuovo Presidente per il triennio 2013-2015. A latere di queste riunioni si terrà una “Tavola Rotonda” sui vini biodinamici in Sicilia, in Italia e in Europa.

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

Direttore Responsabile: Vassily Sortino

Unione Européenne des Gourmets - www.ueg.it - info@ueg.it - Tel. 347.0374196 / 333.5762232

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

Stampa: Puntografica Mediterranea - Tel. 091.6303336