

Ritratti/ Profili di ieri e di oggi

I racconti di Maria Gisella Catuogno declinati al femminile

La raccolta comprende nove racconti, che sono ritratti fisici e psicologici di altrettante creature femminili, con l'unica eccezione di Junichiro Kawasaki, intellettuale giapponese e *maître à penser* della nazione.

Accomuna tali ritratti il desiderio, da parte dell'autrice, di indagare l'interiorità dei personaggi e le motivazioni dei loro comportamenti, a contatto con gli stimoli, gli eventi e le emozioni che la realtà esterna offre loro a piene mani, talvolta brutalmente.

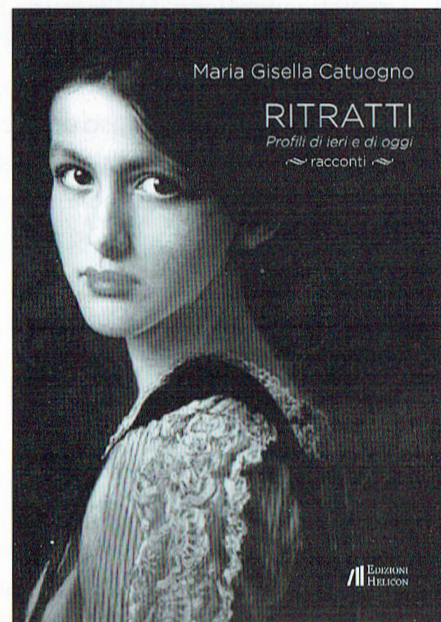
Alcuni sono personaggi storici e illustri come Maria Walewska, l'amante polacca di Napoleone, che venne segretamente a trovarlo all'Isola d'Elba, durante l'esilio dell'*empereur*, al posto dell'inutilmente attesa Maria Luisa d'Austria, la legittima consorte; o la mitica Paolina Bonaparte, di cui viene ricostruita l'avventurosa vicenda esistenziale, tra folli passioni, slanci di generosità e prevedibili civetterie, all'ombra dell'ingombrante fratello; o ancora Virginia Oldoini, la mitica Contessa di Castiglione, la "statua di carne", secondo la definizione del Metternich, che sedusse Napoleone III, per farlo intervenire a fianco dei piemontesi nella seconda guerra d'indipendenza contro gli austriaci.

Altri, invece, come Irene, la bambina che trascorre l'infanzia nella sua isola "di ferro e di sale" tra gli anni '50 e '60, o Olga, la ragazza costretta a trasferirsi in Italia a fare la badante, seppure personaggi di fantasia, evocano creature in carne ed ossa.

Maria, poi, è la vittima di una vicenda tragica, uno stupro di guerra, purtroppo non l'unico, davvero accaduto all'Isola d'Elba durante la drammatica liberazione dai tedeschi nel giugno del '44. Mentre Eleonora, che chiude la carrellata, è prigioniera della sua bellezza, fino a disumanizzarsi nella ricerca di una perfezione impossibile.

Dunque l'intento è quello di disegnare con le parole i volti, i corpi, le psicologie, ma soprattutto le anime, di creature illustri o modeste, con la persuasione che, aldilà degli orpelli e dello status sociale, ciascun individuo è chiamato a misurarsi, nella propria unicità e solitudine, con le grandi sfide esistenziali: la vita, la morte, l'amore, il dolore.

MGC



Dalla Prefazione di Antonella Lorenzi

[...] Fili che si intrecciano, donne di luoghi e tempi lontani fra loro, alcune realmente vissute e altre nate dall'immaginario dell'Autrice ma che, pur rispondendo in modo diverso alle sfide che la vita mette loro davanti e pur non sapendo nulla l'una dell'altra, si parlano, si riconoscono, si chiamano dalle sale di una galleria che le vede riunite tutte assieme a raccontare la loro storia. Donne che vedono messa in discussione la loro volontà all'interno di culture in cui è quella maschile a prevalere, nonostante le doti e le soddisfazioni professionali, come quella Dora Pistillo che, all'inizio degli anni Venti del secolo scorso, diventata una botanica esperta, si sacrifica ad andare a Torino a frequentare un corso di fisiologia delle piante ma deve rimettere tutto in discussione per seguire il marito; o come Maria, "*brava come nessuna a smontare vecchi cappotti e giacche consumate*", che aveva dovuto mettere nel cassetto il suo sogno di diventare sarta perché "*il marito non voleva gente per casa*". Eppure, quando gli eventi (familiari, economici, sociali) imporranno nuove necessità, queste donne si affaceranno su nuove vite proprio mettendo a frutto la loro creatività, la loro vivacità intellettuale, il loro bisogno di fare, il loro 'saper fare'[...] Il valore che viene assegnato alla conoscenza, all'istruzione, che aiuta a "*dipanare un po' meglio*

l'intricata matassa della realtà", è centrale nei racconti. Si legge molto, nelle case delle protagoniste: leggono le bambine, leggono le ragazze, continuano a leggere le mamme, anche se hanno fatto solo la scuola primaria. [...] Vite, vite vere, come le nostre, come quelle di tutti. MG Catuogno le racconta in una prosa che aderisce alla realtà, con scelte linguistiche accurate che tradiscono una ricerca costante di armonia e rivelano il suo rapporto con la parola poetica. La cura del dettaglio, che testimonia del lungo lavoro di ricerca e documentazione, la si ritrova tanto nella ricostruzione di ambientazioni anche assai diverse fra loro quanto in quella delle atmosfere e delle psicologie dei personaggi. In particolare in alcuni racconti, quelli in cui l'Autrice ci accompagna in un tempo più lontano, si ha davvero la sensazione di muoversi in un paesaggio agricolo ormai scomparso, quale la campagna del Piemonte di fine Ottocento o a bordo dei grandi vapori che solcavano l'oceano al tempo dell'ondata migratoria del primo Novecento o nelle atmosfere ovattate di un giardino giapponese al tempo della fioritura dei ciliegi. [...]

* * * * *

FIORENZA E COSMOPOLI

La cucina del Rinascimento illustrata da Alvaro Claudi

Nella ricorrenza della fondazione di Portoferraio "Cosmopoli" "città di *Ferraja*" da parte di Cosimo dei Medici, **Alvaro Claudi** con la collaborazione di Rossana Galletti, Delegata dell'Elba e Coordinatrice della Toscana ovest dell'Accademia Italiana della Cucina e di Agostino Stefani, Professore presso la Scuola Superiore S. Anna di Pisa, ci dona uno spaccato di storia di quel periodo del Rinascimento, che riguarda la vita comune, dalla povera gente, al ceto medio e ai grandi signori.

Il Rinascimento è un periodo di grandi cambiamenti, di scienza, di arte, ect. ed anche di gastronomia. Messisburgo, Rossetti, Scappi, Cervio, Lancerio e De Roselli, realizzarono una rivoluzione con le loro pubblicazioni con le quali diffusero i dettami per realizzare una grande cucina, ricca di piatti sontuosi e spettacolari.

L'acquisto anni or sono di un interessante manoscritto dell'epoca, da parte di Avaro, è stato determinante per la redazione di questo libro.

Con le ricette, vengono definiti i doveri del cuoco e la descrizione degli ambienti della cucina; si esalta soprattutto la concezione filosofico sanitaria del piacere onesto del cibo, il cui scopo prioritario è il mantenimento della buona salute. è pertanto una sorta di medicamento e va consumato secondo il proprio stato di salute. Di ogni alimento vengono indicate le caratteristiche principali, i giovamenti, i nocimenti, i rimedi, i gradi, i tempi migliori per la sua assunzione.

Comunque il rinascimento è un periodo importante per la gastronomia, anche Leonardo da Vinci da un suo contributo come anche Caterina dei Medici esportando il ricettari italiano alla corte di Francia.

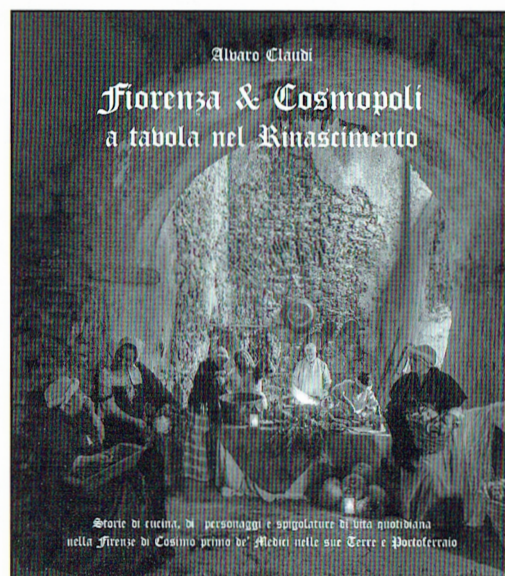
Viene poi delineata la personalità di Cosimo dei Medici, appassionato di botanica, incentivò l'agricoltura anche nelle "nuove terre" da lui fondate come Portoferraio.

Sua passione la coltivazione degli agrumi.

Presso la sua corte si osservava la moderazione, detestava la sregolatezza, però nonostante fosse frugale e parsimonioso, se si trattava di imbandire un banchetto era davvero *"magnifico e sopramodo splendido"*.

A Firenze ma anche nei domini del Ducato, vennero stabilite severe leggi suntuarie, che dovevano essere rispettate per limitare il lusso.

Seguendo i suggerimenti dell'amata moglie Eleonora, Cosimo volle che a corte fossero osservati i consigli dettati da Monsignor Giovanni della Casa, mugellano, che attraverso il suo libro *"Galateo per incitare alla costumanza i*



suoi contemporanei” insegnava le buone maniere di comportamento nella vita quotidiana, specialmente a tavola. Nel 1548 fece costruire ex novo la città-fortezza di Portoferraio nell'Isola d'Elba. Porto di Ferraia, ben presto diventò una città fortificata che Cosimo soddisfatto del magnifico risultato, denominò **“Cosmopoli, città del kosmos culla della civiltà e della cultura, esempio di equilibrio e razionalità”**.

Inoltre per favorire l'incremento della popolazione di questa nuova terra Cosimo I con una *Provisione* concede *“Privilegi et Esenzioni a quelli che habiteranno nella sua Terra, e Porto Ferraio dell'Isola dell'Elba.*

Per evitare, però, speculazioni che creassero malumori tra la popolazione fece pubblicare il tariffario dei prezzi e decreti che regolavano vari aspetti della vita all'Elba. *“Bandi et regolamenti fatti in Porto Ferraio da Messer Agnolo Guicciardini Comm.rio Gen.le Per S. Ecc. Ill.ma del anno 1553 - et '54”*. (di cui sono riportati i manoscritti)

Infine nel testo sono proposte un congruo numero di ricette, tradotte in italiano attuale rilevate da *“L'Opera nova chiamato Epulario, la quale tratta il modo di cucinare ogni charne, uccelli, pesci, ecc”* composta dal Maestro Giovanni de' Rosselli, e da *“Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de' tempi così di carne come di pesci”* di Cristofaro di Messisburgo.

Il testo è accompagnato da una ricca documentazione fotografica che ne rende piacevole la lettura.