

LA FAMIGLIA MARCHIGIANA di Verona



Sede provvisoria: Via Elena da Persico, 28 - 37136 VERONA - Tel. e Fax 045.955681 - www.famigliamarchigiana.org
Iscritta all'Albo della Regione Marche per le Associazioni dei Marchigiani Fuori Regione



DICEMBRE 2008



La presidente
Bianca Bosdari

La mia Terra

Pensando alla mia infanzia e adolescenza trascorsa nelle Marche ad Ancona, dove sono cresciuta, con gli anni mi sono resa conto che questa terra è davvero radicata in me. Il paesaggio marchigiano, i suoi terreni coltivati come giardini, il mare dove trascorro le mie vacanze, sono scolpiti dentro la mia mente, portandomi dentro i colori, i profumi; allora sento quel richiamo pieno di tenerezza e di nostalgia, che

mi porta a ritornare ogni volta che posso, nei luoghi dove sono cresciuta. Ancona è una città da scoprire: vivace, solare piena di cose belle. Alle spalle di un porto attivissimo, il centro storico racchiude sorprendenti testimonianze di diverse epoche, a cominciare da quella romana. Le luci accese nella notte rischiararono la rada di Ancona affollata di navi e traghetti. Da sempre la città ha avuto uno snodo strategico verso l'Oriente; senza dimenticare che è anche sede di un'importante marineria peschereccia. In alto a sinistra sul colle Guasco spicca la cattedrale di S. Ciriaco; il campanile trecentesco, e in primo piano, uno dei due leoni in



Il Duomo di San Ciriaco

marmo rosso di Verona; la facciata del Duomo sono di stile romanico-gotico. Vi si possono ammirare alcuni pregevoli edifici come la Loggia dei Mercanti, la chiesa di S. Francesco, la Pinacoteca civica, segni dell'importanza storico-culturale rivestita dalla città dorica soprattutto tra il '400 e il '500. Le emozioni non finiscono mai, quando alcuni deltaplani vogliono imitare il volo dei gabbiani per ammirare dall'alto l'abbagliante bellezza di questi luoghi: "La riviera del Conero"; attraverso queste immagini tra cielo, mare e terra si arriva alla "Baia di Portonovo" rinomata meta turistica situata in un suggestivo contesto naturale, dove la macchia mediterranea ed il blu cobalto ed il verde smeraldo del mare si congiungono in una spiaggia bianca di sassi, che fanno risaltare l'acqua cristallina. Vi sono due laghetti di acqua salmastra, con rare specie floreali, che arricchiscono questo ambiente unico nella costa marchigiana.



Le modelle del Defilè dello stilista Giovanni Gobbi.
(foto Lisanti)

Concerto, sfilata e rinfresco Per rinsaldare i legami Marche e Verona



Il Maestro Salvatore Francavilla con il Coro San Carlo di Pesaro in Sala Maffeiana. (foto PS)

Un vero connubio quello tra le Marche e il Veneto. La dimostrazione si è avuta nella Sala Maffeiana del Teatro Filarmonico dove la Famiglia Marchigiana di Verona ha offerto Concerto e Defilè, il 25 ottobre 2008.

Sul palco il coro San Carlo di Pesaro ha proposto brani tratti da Rossini, Verdi ma anche di Scott, Morricone e Ortolani. Applauditissimi la soprano Fiamma Lauri, la pianista Giorgia Borgacci ed il Maestro Salvatore Francavilla. Nelle prime file, nei posti riservati anche l'Assessore Provinciale alla Identità Veneta Gianni Panato e la Presidente della Commissione Cultura del Comune di Verona Lucia Cametti. La Famiglia Marchigiana dal 1985 offre alla città l'opportunità di conoscere da vicino la realtà socio-economica e culturale della regione Marche, mettendo così in luce personaggi emeriti di una e dell'altra regione. Come è avvenuto nello scorso mese di settembre con Iginio Straffi, l'imprenditore marchigiano, papà delle Winx, le bambole-fatine del noto cartoon televisivo. Questa volta l'Associazione ha messo in luce un costumista marchigiano, giovane ma già conosciuto nel mondo dello spettacolo per le sue opere d'epoca: Giovanni Gobbi di Iesi (AN). Poco più che trentenne, vive da qualche tempo a Londra dopo aver lavorato al teatro delle Erbe di Milano, al festival Galuppi di Venezia, all'Accademia nazionale Santa Cecilia. Dal 1996 Gobbi disegna, taglia e realizza costumi filologici per l'opera, cinema e il balletto. Le sue creazioni si basano su una intensa ricerca storica e sull'utilizzo di modelli originali provenienti dai musei del costume di Venezia, Parigi, Monaco di Baviera e Londra; ed è stato un nuovo successo nella sala Maffeiana quando sette modelle hanno sfilato



to sotto il loggione, indossando costumi della metà del "settecento". La scenografia era talmente appropriata che il pubblico per un attimo si è sentito trasportare in un altro tempo. La musica di sottofondo Mozart ha reso ancor più "la particolare atmosfera". Il pomeriggio culturale si è concluso al Circolo Ufficiali di Castelvechio, dove il Colonnello Luigi Luise ha accolto gli invitati che hanno assaporato i prodotti tipici Marchigiani, presentati, con proprietà di linguaggio, dal Sommelier Prof. Giuseppe Cristini di Pesaro.

Lo stilista G. Gobbi, l'Assessore della Provincia di Verona alla Identità Veneta Gianni Panato (al centro) e la Presidente della Famiglia Marchigiana Bianca Bosdari. (foto Lisanti)

Straffi, il papà delle Winx a Verona

Nel pomeriggio culturale del 25 settembre, la Famiglia Marchigiana di Verona, presidente Bianca Bosdari, è riuscita a portare presso il Circolo Ufficiali di Castelvevchio, il 43enne imprenditore marchigiano Iginio Straffi, inventore delle Winx, le bamboline-fatine cartone animato che spopolano nel mondo, e che in soli 10 anni ha costruito un gruppo in grado di competere a livello internazionale con i colossi americani e giapponesi dei cartoons. Straffi, amministratore delegato della Rainbow spa di Loreto (Ancona), un fenomeno imprenditoriale mondiale, ha rivelato nel corso dell'incontro con la città e gli imprenditori Veronesi che sta valutando l'ipotesi di creare un cartone animato ispirato ai due innamorati veronesi nella nuova serie Huntik, ambientata nel medio-evo e dedicata ai maschietti e che debutterà su RaiDue entro la fine dell'anno. Iginio Straffi nasce nel 1965 a Gualdo in provincia di Macerata; fin da bambino mostra grande fantasia e capacità creative nel campo del disegno, realizzando già ai tempi delle elementari, racconti e fumetti per i suoi stessi compagni. Autodidatta in ambito tutt'altro che consueto, dove l'inventiva è la materia prima che incide e trascina laddove la ragione deve ancora prendere il suo iter e cioè sapere e dare valori basilari alle nuove generazioni che crescono (come ad esempio l'onestà e la sincerità). Ad ascoltare il racconto imprenditoriale di Straffi, oltre agli imprenditori, ai Soci della Famiglia, a cittadini simpatizzanti, anche gli Assessori del Comune di Verona Erminia Perbellini e Marco Padovani. L'incontro è stato organizzato anche con la collaborazione del Gruppo Piccola Industria di Confindustria Verona e con il sostegno di Regione Marche, Provincia di Verona e Banca Popolare di Verona.



Iginio Straffi con la Presidente Bianca Bosdari, durante la conferenza. (foto PS)

CONOSCERE LE MARCHE

“Ex Pluribus Unum”

“Ex pluribus unum”, l'unità dalla pluralità, dalla varietà. Questo può essere il motto delle Marche, unica Regione italiana ad avere il nome al plurale: non la Marca (toponimo vigente in aree di altre Regioni), ma le MARCHE (dal tedesco Mark - terra di confine), denominazione che dall'Alto Medioevo si è mantenuta nei secoli, traendo origine dalla Marca Camerinese, cui si aggiunsero in seguito la Marca Anconetana e la Marca Firmana. Si diceva, appunto, PLURALITÀ e VARIETÀ: questi caratteri traggono origine dalla storia, si estrinsecano e si possono

riscontrare sotto ogni angolo di lettura della nostra Terra. Storicamente, la Regione unisce città e paesi che nei secoli hanno avuto vicende molto diverse e spesso sono state in lotta fra loro, particolarmente nel periodo medioevale e rinascimentale. Senza andare troppo indietro nel tempo, anche quando si è affermato il dominio della Chiesa, dal Foglia al Tronto, le debolezze del governo centrale e le vaste autonomie comunali e feudali hanno consentito di conservare, in misura maggiore o minore a seconda della vitalità dei singoli agglomerati urbani, una notevole libertà ed individualità. Si può affermare che la forza unificatrice ha esercitato tutta la sua influenza solo a partire dal Regno d'Italia con i comuni istituti amministrativi, giuridici ed economici e con la coesione sociale e morale esercitata dalle vicende del secolo scorso, con particolare riferimento alla 1^a Guerra Mondiale. Sotto il profilo artistico, lo stile per antonomasia è il Romanico, riscontrabile anche negli innumerevoli centri minori. La grande stagione del Rinascimento è riconoscibile nei monumenti straordinari di Urbino, nella piazza principale di Ascoli ed in altre città piccole, in armonica fusione con le vestigia romane e medioevale e con le posteriori realizzazioni barocche e neoclassiche: per lo più, è il risultato di accese competizioni tra paesi e città in lotta tra loro per affermare la propria superiorità con il castello o la rocca dominante, le mura più solide, il campanile più alto, la chiesa più vasta e più bella, il monumento più prestigioso. Non si possono dimenticare, in questo contesto, i luoghi della fede come la Madonna di Loreto, il più frequentato santuario mariano d'Italia, ricco di tante opere artistiche, o San Nicola da Tolentino, con il suo Cappellone noto per il ciclo di affreschi trecenteschi, o l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, in suggestiva e grandiosa solitudine. Culturalmente, le Marche hanno prodotto grandissimi personaggi: Federico II, Gentile da Fabriano, Raffaello, Bramante; ai protagonisti della musica europea Rossini, Spontini e Pergolesi; e il poeta Giacomo Leopardi.

Sotto l'aspetto naturalistico, la nostra Regione si caratterizza per gli undici corsi d'acqua che, dall'Appennino, si snodano paralleli fino all'Adriatico, dando vita all'ormai famoso paesaggio delle dolci e fertili colline che dai monti degradano fino al mare, creando una serie variegata di microclimi con incisive influenze sulla molteplicità delle produzioni enogasatroniche. Questa morfologia a “pettine” ha sempre creato molte difficoltà di comunicazione tra un contrafforte e l'altro dell'ampia fascia pedemontana, contribuendo in modo significativo all'isolamento ed alla caratterizzazione individuale dei centri urbani, prevalentemente distribuiti in posizione dominante sulle colline e tutti improntati a canoni di semplicità e funzionalità: sono cioè a misura d'uomo.

Le Marche sono inoltre un campo pressoché sterminato di sapori, è una storia di tanti microclimi (montani, collinari, costieri), è una storia di influenze reciproche tra l'Ascolano e l'Abruzzo, tra il Pesarese e la



Romagna, tra il Maceratese e l'Umbria. Solo per citare talune specialità, un piatto classico è certamente il "brodetto" della fascia costiera, i "vincisgrassi" del Maceratese, i "passatelli" pesaresi, i "tagliolini di Campofilone", senza dimenticare le famose "olive ascolane". Ben nota è la "porchetta" ed altrettanto i saporiti salumi prodotti del Montefeltro all'Ascolano (la "sopressata" di Fabriano, il "ciausculu" del Maceratese) o il tipico formaggio di fossa. Variegata la produzione dei vini, tutti di ottimo livello, tra i quali - solo per citarne alcuni - spiccano il "Bianchetto del Metauro", la "Lacrime di Morro d'Alba", il "Rosso Conero", il "Rosso Piceno" ed il ben noto ed affermatissimo "Verdicchio" dei colli di Jesi e Matelica. Le attività economiche si possono compendiate nel "modello di sviluppo marchigiano", somigliante per tanti versi a quello del Veneto, terra ospitale per noi della "Famiglia". Dopo il Secondo Conflitto Mondiale, soprattutto negli anni '70 e '80, è avvenuto un radicale cambiamento: da una economia essenzialmente agricola (generalmente povera anche per la grande parcellizzazione dei fondi), la Regione è passata ad una industrializzazione diffusa, di ottimo e dinamico livello, basata su aziende piccole e medie, per lo più a conduzione individuale e familiare ed aventi origine dalla estesa e fiorente attività artigianale. I lavoratori impiegati nelle aziende stesse, distribuite su tutto il territorio, hanno mantenuto il loro "campicello", hanno decisamente alzato il reddito familiare, non hanno dato luogo a grandi flussi di inurbamento, ponendo in essere una qualità della vita di ottimo livello.

Compendiare tutta una Regione in poche righe è veramente arduo e dà luogo certamente ad approssimazioni ed omissioni di notevole rilievo.

Massimo Burzacca

I Papi delle Marche

Sapevate che il pontificato più breve di un papa marchigiano fu di soli 22 giorni? Il pontefice era Marcello II, al secolo Marcello Cervini (1501-55), nato a Montefano in provincia di Macerata. La famiglia era di origine toscana e precisamente di Montepulciano e si era trasferita nelle Marche perché il padre, il conte Riccardo Cervini, era funzionario della Penitenzieria apostolica. Prima di essere elevato al soglio pontificio Marcello Cervini fu vescovo di Gubbio, vescovo di Reggio Emilia, cardinale di S. Croce di Gerusalemme e nel 1548 bibliotecario apostolico, ovvero direttore della Biblioteca Apostolica Vaticana. Fu anche umanista e tradusse opere dal greco e dal latino, come ad esempio il trattato sull'amicizia (De amicitia) di Cicerone. Fu in rapporti con personaggi importanti della letteratura come Annibal Caro, famoso per la sua traduzione dell'Eneide di Virgilio. Eletto pontefice, decise di conservare il proprio nome di battesimo per sottolineare che la sua nuova condizione non avrebbe affatto modificato il suo comportamento, improntato a umiltà, integrità morale e profonda spiritualità. Combatté il nepotismo imperante e anche per questo vietò di raggiungerlo a Roma ai vari suoi parenti, tra cui la sorella Cinzia, che sarà la madre di Roberto Bellarmino (1542-1621), che sarà uno dei personaggi più importanti della Controriforma, consultore del S. Ufficio e, come tale, riceverà la sottomissione di Galileo Galilei e sarà canonizzato nel 1930.

Lidia Bartolucci

Nuovo Consiglio Direttivo

In data 25 marzo 2008 si sono svolte le votazioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo. Di seguito le nuove cariche:

Presidente:	Bianca BOSDARI
Vice presidente:	Lidia BARTOLUCCI
Tesoriere:	Marco SORBINI
Consiglieri:	Cecilia BARONI, Paola BANO, Enzo DORRUCCI, Giorgio GRANZOTTO, Rosanna PETROCCHI, Silvano TURCHETTI
Presidente onorario:	Mario MICUCCI
Segretario:	Paolo SCHIAVONI

**Il Consiglio Direttivo augura
a tutti i Soci e alle loro famiglie
i migliori auguri
per le prossime festività**



La quercia e le Marche

Sergio Anselmi, parlando delle Marche in epoca preromana, ne "Il Picchio e il Gallo" (Jesi 1982), le paragona ad "un'enorme collinosa foresta di latifoglie, solcata da infiniti corsi d'acqua", i quali, il più delle volte, andavano a formare aree paludose sulle superfici pianeggianti.

In questa vasta e rigogliosa vegetazione predominava la quercia robusta ed imponente; l'immensa selva, a sua volta, ospitava, com'è naturale, una grande moltitudine d'animali d'ogni genere, fra cui: orsi, cervi, cinghiali, lupi, serpenti, volpi, aquile, uccelli d'ogni specie, capre selvatiche, ed altri ancora. Le Marche, continua l'Anselmi, "Nel giro di poche decine di secoli, e con grande accelerazione nell'ultimo millennio, saranno coltivate oltre misura, fino alle prime balze montane". Di conseguenza il paesaggio, da allora, è completamente mutato: al posto dell'"enorme foresta collinare" vi sono campi coltivati e nell'alta collina prati destinati a pascolo. I boschi rimasti, per di più cedui, sono di dimensioni molto ridotte, e sono confinati nelle zone montane e in quelle collinari dai versanti molto ripidi.

Le grandi querce rimaste si sono rivelate molto utili all'economia dei fondi rustici, condotti per secoli a mezzadria. Quest'albero, infatti, ha contribuito con i suoi frutti e il suo legno robusto e durevole a sostenere la gestione del podere. Con il legame della quercia si costruivano le parti fondamentali del biroccio, il perticaro, le botti, i telai per tessere, le travi, i ritrecini dei mulini idraulici, i pali di sostegno per i filari delle viti, i metuli per i pagliai e alcune parti degli attrezzi d'uso nel podere.

In questo periodo la quercia è estremamente preziosa; la pregevolezza di questo albero si coglie, in particolare, in alcune clausole del contratto di mezzadria, mediante le quali si fa divieto al conduttore della possessione di scapezzarle, di abatterle senza l'autorizzazione del proprietario, pena il licenziamento immediata dal fondo.

Con la fine della mezzadria e la conseguente perdita del valore economico della quercia a seguito del processo di meccanizzazione di tutta quanta l'agricoltura, le querce sparse in mezzo agli appezzamenti di terreno rischiavano l'abbattimento, perché erano d'intralcio al regolare funzionamento delle macchine. Questo, però, non è accaduto per un provvidenziale e immediato intervento della Regione Marche, la quale con una giusta legge ha ritenuto opportuno tutelare questo patrimonio naturale, procedendo al censimento di esse. Da quel momento la quercia è diventata l'albero più rappresentativo della regione stessa.

(FINE PRIMA PARTE)

Emilio Pierucci

Festa delle Casette a Macerata

Chi vuol fare una vacanza in settembre e provare intense emozioni, segua questo consiglio e come me vada nelle Marche e precisamente in quel di Macerata. In onore delle Madonna del Buon Consiglio, nei primi giorni di questo mese si potrà assistere e vivere con gioia la "Festa delle Casette", così denominata per la presenza di un borgo antico con tante piccole vecchie case alte al massimo due piani, addossate l'un l'altra, con all'interno scale ripide e strettissime. In occasione di tale evento, le insegne dei negozi sottostanti, vengono sormantate da altre insegne colorate con su scritto, nome, cognome, soprannome del proprietario e l'attività svolta in origine il tutto ovviamente in dialetto locale. Meravigliosa l'organizzazione. Addobbi e festoni esaltano ancor di più la bellezza di tutto Corso Cairoli. Intenso e ricco di eventi il programma: il venerdì sera commedia in dialetto maceratese (da ridere a crepapelle), il sabato un divertente cabarettista. Nel pomeriggio di domenica un'emozionante sfilata con arrivo in cattedrale di carri contadini, trattori adornati di fiori e sacchi colmi di grano da donare al vescovo, con al seguito donne in costume tipico della zona e sul capo "canestrelle" addobbate e colme anch'esse di grano. Il lunedì Santa Messa all'arena dello Sferisterio (situata alla fine del Corso Cairoli) celebrata da sua eminenza il Vescovo e altri parroci della diocesi maceratese, con esposizione del quadro la "Madonna del Buon Consiglio", custodito nella parrocchia del Sacro Cuore Borgo le Casette. E come gran finale Corso Cairoli trasformato in area pedonale con banchi gastronomici ricchi di ogni bontà e tra un boccone e un buon bicchier di vino Jimmy Fontana e figli che cantano le loro belle canzoni. Da buoni maceratesi...

Maria Compagnucci

Dulcis in fundo

Per il periodo di Natale e Capodanno, in cui tutti cerchiamo di essere più buoni, per portare un po' di dolcezza anche in tavola vi consiglio due ricette, diverse per origine, ma ugualmente gustose. La prima risale all'antica tradizione culinaria marchigiana del territorio del Montefeltro e precisamente delle zone di Macerata Feltria e di Sassocorvaro, ove tra l'altro si conservano le reliquie di San Valentino e si può ammirare la maestosa fortezza del XV secolo; concerne una *Torta di Natale*.

La seconda ricetta invece riguarda dei semplici biscotti, nella cui preparazione, ideata da una celebre monaca del Medioevo, Ildegarda di Bingen, c'è un cereale, il farro, che era particolarmente apprezzato già al tempo dei Romani.

Ecco gli ingredienti della **Torta di Natale**: 1 kg di farina, 3 etti di noci sgusciate, 4 etti di uvetta sultanina, una scorza di limone grattugiata, un pizzico di noce moscata, 3 etti di olio d'oliva e 40 grammi di lievito di birra sciolto nel latte. Preparazione: unire tutti gli ingredienti e dopo aver ben lavorato l'impasto, sistemarlo in un tegame rotondo, unto d'olio. Fare lievitare in ambiente caldo e porre in forno a 200-250° per circa un'ora. Ingredienti per i **biscotti di Santa Ildegarda di Bingen**: 500 grammi di farina di farro, 2 uova, 250 grammi di burro, 150 grammi di zucchero di canna, 25 grammi di noce moscata, 25 grammi di cannella, 10 grammi di polvere di chiodi di garofano. Preparazione: impastare gli ingredienti e formare una palla; fare riposare il composto per 12 ore al fresco. Si possono preparare dei bastoncini della lunghezza di un dito oppure si può fare la sfoglia e ritagliare dei cerchi con l'aiuto di un bicchiere. Cuocere in forno caldo a 180° per 5-8 minuti. Buon appetito a chi vorrà provarle!

Lidia Bartolucci



Ombre Noir

Libro presentato dall'autore Giacomo Giorgetti, (al centro della foto con la presidente Bianca Bosdari, al Circolo Ufficiali di Castelvechio il 19 marzo.

(foto PS)

Il menù del prof. Cristini

Nello splendido scenario del Circolo Ufficiali di Castelvechio si è svolta la festa della Famiglia Marchigiana di Verona. Un evento che ogni anno si ripete per manifestare l'orgoglio e la vicinanza che i Marchigiani anche residenti fuori regione nutrono verso il proprio paese di origine.

Accanto al momento della festa e della cultura con concerto musicale e sfilata di moda, la Famiglia Marchigiana ha potuto godere di una ghiotta degustazione di piatti tipici e vini marchigiani, curati dal prof. Giuseppe Cristini: dall'olio extravergine di Cartoceto al prosciutto di Carpegna, dal ciauscolo maceratese al pecorino dei sibillini, dall'insalata di farro al formaggio di fossa, ai dolci in abbinamento ai grandi vini marchigiani: dal bianchetto del Metauro all'offida pecorino, dal verdicchio di Matelica alla lacrima di Morro d'Alba, al vino di visciola.

Una grande giornata di successo tra cultura ed eno-gastronomia.

Avvenimenti nella "nostra Famiglia"

CONGRATULAZIONI: ai Soci Paride e Rosita Nardelli per la nascita del nipotino Christian e ai Soci Nino e Anna Corona per la nascita del nipotino Nicolò.

LE PIÙ SENTITE CONDOGLIANZE: alla Vice Presidente Lidia Bartolucci per la scomparsa del papà Lino; alla Socia Raffaella per la perdita del marito, il caro Erminio; ai Soci coniugi Maria Compagnucci e Flavio Bin per la scomparsa delle loro mamme, rispettivamente Giulia e Adele; al Prof. Maurizio Pedrazza Gorlero e alla figlia Cecilia per la perdita della Socia, la cara Serenella, moglie e madre.

La Biblioteca Capitolare di Verona: nella storia d'Italia



Mons. Alberto Piazzi, Prefetto della Biblioteca, tra il Gen. Piero de Piero e la Presidente Bianca Bosdari, dopo la Conferenza del 28 maggio. (foto PS)

Arte, spiritualità e amicizia a Brescia

Sabato 5 aprile 2008 è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione La Spiga (presidente Giovanni Ghilardi) una giornata all'insegna dell'arte e dell'amicizia. La meta molto apprezzata era il museo di Santa Giulia a Brescia con la visita alla mostra "America" che, attraverso la pittura americana dell'800, ha tracciato per la prima volta in Italia l'affresco di un'epoca e di una grande nazione. Come sempre ottima la guida del "nostro" prof. Gianni Lollis nel presentare l'animo di un popolo giovane, che ha saputo misurarsi con la natura, riconoscendone la grandezza, ma senza mai sentirsi sopraffatto, e si è arricchito della cultura del vecchio mondo, classica e rinascimentale, inebriandosi di luce attraverso il grand tour in Italia; popolo dinamico, che è riuscito a celebrare lo sviluppo dell'economia e della società del nuovo mondo con i ritratti dei suoi protagonisti ed ha dato vito al cosiddetto impressionismo americano, rielaborando in forme autentiche ed originali l'insegnamento francese. A valorizzare ulteriormente una già così ricca giornata si è aggiunta la visita all'abbazia olivetana San Nicola di Rodengo in Franciacorta. Qui, ripercorrendo i passi degli antichi monaci benedettini, abbiamo visitato la chiesa quattrocentesca, il chiostro della cisterna e il chiostro grande, l'antirefettorio ed il refettorio con pregevoli affreschi: è stata questa una pausa di grande spiritualità, che ci ha guidato ad intime e più profonde riflessioni.

Stefania Mariselli

Conferenza a Castelvechio



È stata tenuta il 26 novembre dal dott. Gaetano Zavateri, Primario di Geriatria all'ospedale di Borgo Trento di Verona, sul tema: "Il cervello negli anni". Argomento di grande interesse e molto apprezzato dal folto pubblico presente (nella foto il dott. Zavateri e Bianca Bosdari). (foto PS)

Pranzo di primavera

Il Presidente onorario Mario Micucci con (da sinistra) la VicePresidente Lidia Bartolucci, la Socia Carla Micucci, la Presidente Bianca Bosdari, la Socia Anna Stanzani, fuori dal Ristorante La Bassona, dopo l'incontro enogastronomico del 6 giugno. (foto PS)

