

Maggio Eugubino

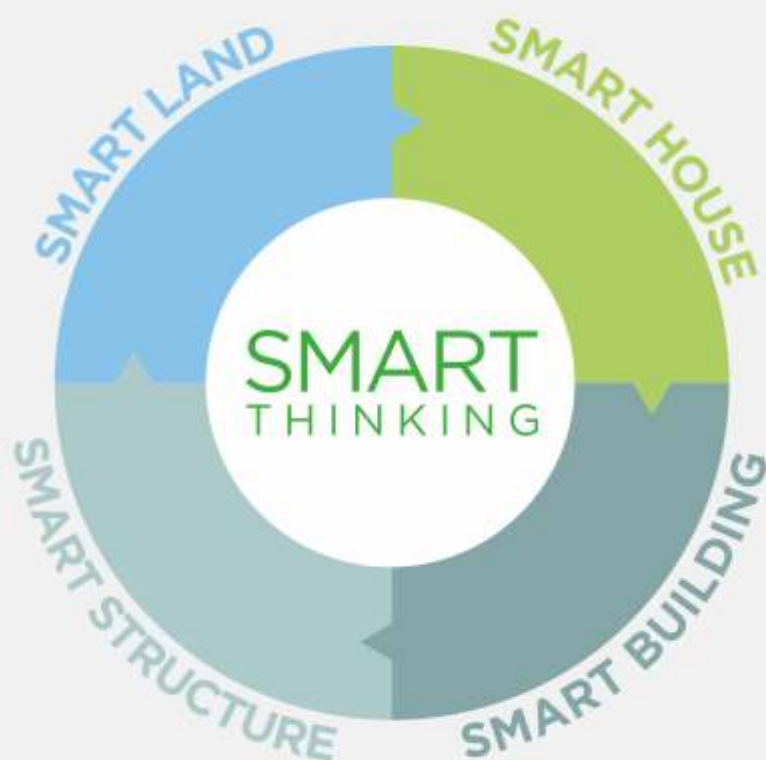
www.maggioeugubino.com

N. 1 | Febbraio 2021

Il nuovo
consiglio
del Maggio
Eugubino



CEMENTI E CALCESTRUZZI PER LE CITTÀ E IL MONDO DEL FUTURO



edilizia sostenibile



edilizia residenziale



edilizia funzionale



grandi opere

COLACEM

www.colacem.it info@colacem.com

COLABETON

www.colabeton.it info@colabeton.it

Via della Vittorina, 60
06024 Gubbio (PG) - Italy
T +39 075 92401 - F +39 075 9273965



Il saluto dei Presidenti

Con la presidenza dell'associazione si assume anche l'impegno di responsabile editoriale del periodico L'Eugubino e l'essermi immerso per tutto questo tempo in un progetto editoriale, aver condiviso scelte, aver collaborato ad individuare argomenti e soluzioni è stata una esperienza esclusiva.



Essermi impegnato in tanti, tantissimi editoriali cercando di produrre o trasferire o sintetizzare riflessioni, spero utili, sulle nostre tradizioni ma più in generale sulla vita della nostra città e della nostra comunità è stato straordinario, talvolta anche faticoso, ma sempre esaltante.

Ho sempre amato scrivere e magari continuerò, in presenza di stimoli e interessi, a scrivere qualcosa per questo periodico unico e vero.

Lucio Lupini

Presidente Onorario Maggio Eugubino

Assumendo la presidenza, inizia per me anche la direzione editoriale del nostro periodico, di cui mio padre Gioacchino è stato per tanti anni Direttore Responsabile.



Prendo le redini da Lucio che per anni ha prodotto pensieri e riflessioni, apportando personali contributi in questa nuova avventura, pur rimanendo lineare, fedele e collaborativo, realizzando progetti per la nostra città.

Il Maggio si affaccia sempre al futuro ormai da oltre 70 anni, con l'entusiasmo e le illuminate iniziative che l'hanno fatto grande.

Sono onorato anche di intraprendere con la redazione il cammino della comunicazione.

Marco Cancellotti

Presidente Maggio Eugubino

Sommario

— ASSOCIAZIONE

- Sedici anni per il Maggio 4
- Animati dalla passione per Gubbio 6
- Consiglio direttivo e linee programmatiche 7

— ATTUALITÀ

- Dante, il Sommo Poeta 10
- Lavori in corso 12
- Andamento mercato del lavoro 13

— CULTURA

- Lo stendardo di Benedetto Nucci 14
- Per Aldo Castelli alla Matricardi 16
- Torre dei Calzolari 18
- Soprannomi singolari 19
- Smarrimenti e Perdite 20

— NOTIZIARIO

- Notiziario 23
- Ricordo 26
- Cucina 28
- Lettere al Direttore 32

L'Eugubino

Direttore Editoriale **Marco Cancellotti**

Direttore Responsabile **Ubaldo Gini**

Redazione **Michela Biccheri**

Grafica **Marialuisa Renzini**

Stampa **Tipografia Eugubina**

Copertina **Lorena Bettelli**

Anno LXXII n. 1 Febbraio 2021

L'Eugubino Periodico di attualità, informazione e cultura dell'Associazione Maggio Eugubino Pro-Loco

Redazione: piazza Oderisi - 06024 Gubbio (Pg)

Tel. e Fax 075 9273912 - CC Postale n. 15463060

Aut. Trib. Perugia n°. 334 del 15/01/1965. Sped. in abb. postale 45%, comma 20/b, legge 662/96, filiale di Perugia.

Il periodico viene inviato a tutti i soci dell'Associazione Maggio Eugubino. Le opinioni espresse negli articoli impegnano unicamente le responsabilità dei singoli autori.

Sedici anni per il Maggio

A seguito delle recenti elezioni per il rinnovo delle cariche del Consiglio dell'Associazione Maggio Eugubino, ci fa piacere condividere con tutti i nostri soci e concittadini la lettera di Lucio Lupini nostro presidente dal 2005 al 2021. A seguito dell'incontro e delle avvenute nomine (pagine successive), Lucio Lupini è stato nominato all'unanimità con acclamazione Presidente Onorario dell'Associazione



Cari amici,

nel consiglio del 29 giugno u.s. ho rassegnato le dimissioni da Presidente e le avete respinte!

Vi ringrazio per questo forte attestato di stima nei miei confronti che mi lusinga e mi rende più dolce la decisione certamente ferma ma anche sicuramente triste se appena appena ripercorro le tappe del vivere quotidiano insieme a voi in questa splendida associazione.



Nel maggio del 2005, con un insieme di gratitudine e di gioia, unita a preoccupazione ed apprensione, mi sono accostato all'incarico di Presidente del Maggio Eugubino.

La storia di questa Associazione, dissi allora, non può infatti che lusingare chi viene chiamato a guidarla ma contemporaneamente incute trepidazione e rispetto per quanto essa ha rappresentato e rappresenta per la comunità eugubina.



Ora, a distanza di 15, quasi 16, bellissimi anni, nel momento del rinnovo triennale confermo l'intenzione espressa con le dimissioni di giugno e comunico il proposito a non ricandidarmi alla presidenza causa certo un possibile profilo di incompatibilità con la mia nomina a componente del Comitato di Indirizzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia ma anche perché sono assolutamente convinto che siano necessari ricambi per assicurare al Maggio, ma lo penso in genere per tutte le associazioni, stimoli, motivazioni, impulsi nuovi e diversi.

E il Maggio ha in sé la forza, l'energia e la vitalità di tantissime persone appassionate e innamorate di Gubbio capaci di attivare relazioni e competenze per essere quel soggetto, auspicato e desiderato, ma ormai più che comprovato nel tempo, sollecitatore, interlocutore, partner disponibile ed attento sui temi più cari alla nostra comunità.

Un soggetto dedito alla città e al territorio, aperto ad un confronto costante, capace di abbinare la partecipazione al coinvolgimento sociale e all'adesione sentita.



Il Maggio, disponendo di una base di associati con capacità ed esperienze varie e complesse all'interno di un sistema di limpidi rapporti con tutta la città, di un consiglio attivo in continua evoluzione e

dischiuso alla partecipazione e al coinvolgimento, di una struttura collaudata che garantisce operatività, come ha potuto fino ad ora garantire importantissimi risultati, può ancora per il futuro assicurare il raggiungimento anche di ulteriori importanti, straordinari obiettivi.

Cari amici, sapete bene che per ottenere risultati occorre dedicare tanto tempo al volontariato che ti restituisce è vero molto personalmente in termini di formazione individuale, di rapporti umani, di gratificazioni, ma che è soprattutto un tempo utile perché contribuisce, quando c'è serietà e impegno, a dare forma ad una società più corretta, ordinata, equilibrata, armoniosa e serena.

Ringrazio ora veramente per la grande opportunità allora offertami e ringrazio innanzitutto quanti mi hanno voluto concedere la propria fiducia e quanti, sia all'interno che all'esterno dell'associazione, in tanti giorni intensi e in tante situazioni anche difficili, mi hanno manifestato il loro sostegno e mi hanno aiutato a districarmi.

Ringrazio la mia famiglia che ha sempre condiviso il mio impegno anche se spesso,



come mi hanno talvolta affettuosamente sottolineato, ho tolto ad essa un po' di spazio e tempo.

Concludo evidenziando che è riconoscibile che la Città dal Maggio si aspetta ancora molto in termini di operatività, piccola e grande, in termini di idee, in termini di progettualità e tutto ciò non può essere assolutamente disatteso! Il Maggio però saprà rispondere al meglio a questa domanda, con la consapevolezza certo che occorrerà la sensibilità, la competenza, la condivisione, l'attaccamento, la tenacia di tutti, perché il Maggio è pervaso dall'anelito, dal compito, quasi dal dovere di essere il "Cuore della Città" e di essere quel luogo dove gli eugubini possono al meglio esercitare il loro amore per Gubbio.

Ringraziando di nuovo e, con una vena di malinconia, vi confermo comunque la mia decisione, irrevocabile, di non ricandidarmi!

Lucio Lupini



Animati dalla passione per Gubbio

Cari consiglieri e soci,

mi rivolgo a Voi per la prima volta come Presidente del Maggio Eugubino.

Innanzitutto, voglio ringraziarVi per aver riposto in me la vostra fiducia: è un onore essere stato scelto per ricoprire il ruolo di Presidente e rappresentare la nostra Associazione.

Voglio ringraziare chi mi ha preceduto in questo incarico e chi si è avvicinato nel Consiglio Direttivo contribuendo alla crescita della nostra Associazione. La strada tracciata sarà quella che cercherò di seguire insieme all'intero Consiglio.

Un saluto ai neo eletti consiglieri che con le loro esperienze professionali e di vita potranno arricchire le nostre conoscenze e dare impulso ai progetti in corso e ai nuovi che intraprenderemo in questo triennio.

Ricordo quando ancora bambino e poi ragazzo passavo in sede al Maggio per salutare mio padre Gioacchino, che da sempre è stato legato a questa Associazione come socio e poi come Direttore del periodico "L'Eugubino".

In quella sala, nella vecchia sede del Maggio, davanti alla chiesa di Santa Maria, ho visto avvicinarsi tante persone che con il loro fare hanno dato impulso alla nostra Città e l'hanno fatta crescere, tra i quali ricordo Mario Rosati, Pietrangelo Farneti, Timo Sannipoli e tanti altri.

L'aver ascoltato sin da ragazzo le storie sul Maggio Eugubino e successivamente i miei trascorsi in seno al Consiglio Direttivo da oltre 10 anni in qualità prima di Consigliere, nell'ultimo trascorso quella di Vice Presidente ed ora in qualità di Presidente mi ha permesso di conoscerne la storia, i successi raggiunti, i progetti intrapresi e le difficoltà incontrate e superate. Abbiamo da sempre operato per il bene della nostra Gubbio e per far crescere le nostre manifestazioni

folkloristico culturali, per promuovere in Italia e nel mondo la conoscenza di Gubbio e delle sue eccellenze, fatto da stimolo per sensibilizzare temi importanti e aver contribuito portando avanti progetti per la ns collettività. Animati sempre da una forte e distinta passione.

Riteniamo importante che per poter continuare sulla strada già intrapresa nei prossimi anni dovremo aprirci alla collaborazione con altre associazioni ed istituzioni in quanto solo con la condivisione si riesce a crescere. Ci impegneremo ancora per raggiungere tanti obiettivi.

Questo ancora più vero quando si parla della organizzazione della amata Festa dei Ceri, soprattutto in questi momenti difficili dati dalla sciagura del COVID, e della tutela della sua immagine e dell'entrata nella rete UNESCO delle Macchine a spalla; temi oramai non più procrastinabili. Non possiamo nascondere il fatto che l'emergenza sanitaria e i reiterati lockdown hanno reso nel corso dell'ultimo anno difficile portare avanti le attività e i progetti, venendo meno la possibilità di incontrarci e di confrontarci di persona.

Siamo pronti in un futuro - speriamo - prossimo a riattivare tante attività rimaste pendenti anche legati al settantesimo della nostra Associazione. Ci attende un triennio di importanti attività che con il contributo di tutti voi potranno concretizzarsi in modo da perseguire gli scopi e i fini associativi.

Conto sulla vostra collaborazione per scrivere insieme nuove pagine della storia del Maggio Eugubino.

Marco Cancellotti



Consiglio Direttivo 2020-2023

Cancellotti Marco	Presidente		
Satiri Robert	Vicepresidente		
Minelli Roberto	Tesoriere		
Procacci Silvia	Segretario		
Gini Ubaldo	Direttore Resp. L'Eugubino		
Bedini Cesare			
Bei Massimo			
Biscarini Patrizia			
Ciufoli Cristina			
Farneti Riccardo			
Fiorucci Claudio			
Lombardini Silvio			
Lupini Lucio			
Minelli Patrizio			
Olivieri Lorenzo			
Ragni Cesare Fausto			
Ragni Federico			
Rampini Giampietro			
Sannipoli Ettore			
Caldarelli Ezio Maria	Sindaci Revisori	Bedini Giampiero	Probiviri
Rogo Giuseppe		Morelli Alfredo	
Rughi Lorenzo		Pizzichelli Pina	

Le linee programmatiche

La lista dei progetti è comunque notevole anche per questo anno e per i prossimi e spero se ne possano aggiungere di nuovi ed interessanti mano a mano che chiuderemo i presenti tra cui ricordo:

- il completamento del riconoscimento Unesco ed il Centro di documentazione sulla Festa dei Ceri
- la tutela dell'immagine della Festa
- il completamento del progetto imbandieramento
- la ridefinizione del nuovo statuto sociale
- l'Ente Torneo dei Quartieri
- il progetto comunicazione con il rifacimento del sito Web e la nuova veste grafica del periodico L'Eugubino
- il progetto Conoscere Gubbio e conoscere Borghi e Castelli e le sue possibili declinazioni
- il completamento dei costumi delle chiarine del Vescovo
- la realizzazione dei lavori per la sistemazione della sede di Via Sperelli
- e tanti altri.



Altro traguardo raggiunto dalla nostra Associazione

Firma del protocollo di intesa fra Maggio Eugubino e Comune di Gubbio per il progetto Imbandieramento Medievale che colorerà le vie e i palazzi del centro storico, progetto a cui abbiamo dato ampio spazio nei numeri scorsi.



Nuovo style per L'Eugubino

Restyle de L'Eugubino che entra nel nuovo anno con la consapevolezza della propria presenza sul territorio e con il desiderio di stare al passo coi tempi. L'auspicio è di fare al meglio, ma farlo con stile e bellezza, perché no! La nostra redazione riceve solidi contributi giornalistici da storici e professionisti del settore giornalistico, collabora con i soci che desiderano scrivere e pubblicare nella nostra testata.

info@maggioeugubino.com www.maggioeugubino.com
ass.maggioeugubino@pec.it





LORENZ
 CLASSICO ITALIANO DAL 1934




GIOIELLERIA
Bedini Celso

maxi COAL

GUBBIO (PG) - Fraz. Torre Calzolari - Via S. Anna, 73



Reparto Macelleria
con carni locali

Reparto Ortofrutta
freschezza tutto l'anno

Reparto Gastronomia
salumi e piatti di produzione propria



“Salumi della Torre”

Senza conservanti

Francesco Casagrande S.n.c.

Tel. 0759291118

e-mail: salumidellatorre@gmail.com

www.salumisenzaconservanti.com



seguici anche su
Facebook



Ritaglia questo tagliando e avrai uno

SCONTO del 10%

sui nostri salumi

Dante, il Sommo Poeta

Un canto a Dante e anche a Gubbio che l'ha ispirato e di cui vantiamo la presenza

di Ubaldo Gini

L'anno da poco iniziato nella straordinaria incertezza degli eventi, tra le altre cose ci proporrà anche l'anniversario per i 700 della morte di Dante (settembre 1321).

Già dai primi giorni dell'anno, il 3 gennaio, un servizio giornalistico nell'edizione delle 13 del TG1 ha lanciato il tema della prossima edizione del Festival del Medioevo dal titolo: "Il tempo di Dante" che si terrà a Gubbio dal 22 al 26 settembre curato dall'instancabile Federico Fioravanti.

Nello stesso giorno "Speciale Tg1", alle 23.30, su Rai1, il docufilm condotto dal professor Alessandro Barbero ha raccontato la vita di colui che è riconosciuto universalmente come il padre della lingua italiana, l'autore di uno dei più grandi capolavori della letteratura mondiale che ancora oggi continua a essere materia di studio per gli studenti delle scuole, di ricerca in ambito universitario, e fonte di ispirazione per artisti, registi, scrittori, musicisti, in tutto il pianeta: la Divina Commedia.

Non dimentichiamo i punti di contatto con la nostra Città ad iniziare da alcuni passaggi di grande respiro culturale. "Intra Tupino e l'acqua che discende del Colle

Eletto dal beato Ubaldo, fertile costa d'alto monte pende, onde Perugia sente freddo e caldo da Porta Sole; e di dietro le piange per grave giogo Nocera con Gualdo" (Paradiso - Divina Commedia XI). E ancora "Tra due liti d'Italia surgon sassi, e non molto distanti dalla tua patria, tanto che' troni assai suonan più bassi, e fanno un gibbo che si chiama Catria, di sotto al quale è consacrato un eremo, che suole essere disposto a sola latria" (Paradiso - Divina Commedia XXI). Per passare poi in Purgatorio dove troviamo "Oderisi, l'onor d'Agobbio e l'onor di quell'arte ch'alluminar chiamata è in Parisi?" (Purgatorio - Divina Commedia XI).

Sono delle citazioni che impreziosiscono arricchendola la nostra Città ed il nostro territorio fino a raggiungere Fonte Avellana, oggi nel Comune di Serra Sant'Abbondio.

Il legame con la nostra città e con un nostro concittadino di Durante Alighieri detto Dante passa alla storia con Cante de Gabrielli. Il suo nome è legato alle sentenze di condanna da lui emesse contro i maggiori esponenti di parte bianca, tra cui Dante Alighieri, quando nei primi anni del 1300 ricopriva l'incarico di Podestà di Firenze.



della Basilica di Sant'Ubaldo, con lo stesso verso del Paradiso. Potrebbe essere l'occasione per una pulizia anche dalla vegetazione?

Non è un caso che abbiamo scelto questa foto perché si tratta della lapide inaugurata il 14 settembre 1921 in occasione del centenario Dantesco.



Il Prof. Guardabassi pronuncia il discorso ufficiale. (fonte Gubbio "Storia delle Risorse e delle Industrie" di G. Belardi e M. V. Ambrogli).



Monumentalizzazione

A fianco la lapide incastonata nella roccia lungo gli stradoni del Monte Ingino che potrebbe essere anche recuperata, danneggiata dal tempo e anche dagli orrori della guerra sono ancora visibili colpi probabilmente di mortaio. Una memoria storica non solo riconducibile a quella di Dante. Altra lapide si trova nel muro esterno

Versi in luce

Potrebbe essere una proposta concentrare con soluzioni "illuminografiche" alcune delle principali vie del centro storico per citare alcuni versi di dantesca memoria?

Si potrebbero utilizzare anche le pietre della Città di Gubbio come lavagna luminosa?

Sarebbe un oltraggio all'austerità della Città stessa o potrebbe essere un modo immediato per riscoprire anche certe ricchezze?



Percorsi Danteschi nel territorio eugubino

Detto che il 2021 è l'anno del settecentenario della morte di Dante Alighieri (deceduto a Ravenna nella notte tra il 13/14 settembre 1321), secondo la tradizione, il Sommo Poeta soggiornò anche nella fortezza di Colmollaro nei pressi di Branca. Fu ospitato da Bosone Novello che probabilmente lo conobbe quando fu podestà ad Arezzo. Da quell'amicizia venne l'ospitalità e sembra proprio che nel suo soggiorno scrisse, secondo

la tradizione letteraria, una terzina dedicata a San Francesco e quella che inorgoglisce tutti gli eugubini "Intra Tupino..." nel canto XI del Paradiso.

C'è poi a Gubbio la casa di Dante davanti a San Marziale. Anche lì ha soggiornato? Non sembrerebbe una casualità chiamare Via Dante (Calata dei Neri) proprio quella strada.



L'epigrafe in via Dante commemora che:

In quella abitazione abitò il poeta Dante Alighieri (Aleghierius) e scrisse poesie (carmina).

Federico Falcucci appose [l'epigrafe] (in omaggio) alla virtù e (a ricordo) per i posteri.

Via Nicola Pisano, 14 - Gubbio

Tel. e fax 075 9274362
vigamisrl@libero.it



VIGAMI SRL

L'ARTE DEL FERRO BATTUTO

Un quadriennio segnato dall'apertura di tanti cantieri per la ristrutturazione e il recupero di chiese ed edifici della diocesi eugubina. Tra il 2019 e il 2023, sono quasi otto i milioni di euro messi a bilancio per le varie opere che riguardano almeno una dozzina di strutture della Chiesa eugubina.

La panoramica sui lavori è stata fatta dal vescovo Luciano Paolucci Bedini in occasione dell'annuale incontro con i giornalisti locali per la celebrazione della festa di san Francesco di Sales, patrono degli operatori dei media e della comunicazione sociale.

Tra i cantieri già chiusi la cattedrale eugubina dedicata ai **Santi Mariano e Giacomo** a essere riaperta dopo il consolidamento e i restauri, prima "chiesa madre" recuperata fra tutte quelle delle diocesi comprese nel cratere dei terremoti del 2016. Lavori di fatto conclusi quelli realizzati nella chiesa di **Santa Croce della Foce** grazie all'impegno della Confraternita, del Fai, di Intesa Sanpaolo e del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

L'ultimo edificio sacro riaperto, tra quelli lesionati profondamente dal sisma di oltre quattro anni fa, è la chiesa di **Madonna del Prato**, autentico gioiello del barocco eugubino, per il recupero del quale è stato speso oltre un milione di euro. Non è un caso che la celebrazione per san Francesco di Sales sia stata celebrata da mons. Paolucci Bedini proprio nella chiesa della comunità parrocchiale guidata da don Fabricio Cellucci, come ultimo capolavoro di arte e architettura recuperato, in ordine di tempo.

Tra i cantieri attivi in questo momento c'è quello della chiesa di **San Venanzio a Semonte**, aperto nel luglio 2018 e destinato a chiudersi entro fine 2021, se la tempistica dei lavori di ri-costruzione del complesso parrocchiale sarà rispettata. Si tratta dell'opera che - tra quelle in corso - ha il budget economico più elevato, con oltre 3 milioni e 200 mila euro, destinati sia alla grande aula liturgica, sia ai locali parrocchiali attigui.

Anche nella chiesa di **San Giovanni Battista nella frazione di Loreto** i lavori sono già iniziati da qualche mese con l'obiettivo di chiudere il cantiere entro la fine

Lavori in corso

Tutti i cantieri aperti nella diocesi di Gubbio

www.diocesigubbio.it

dell'estate prossima, per una spesa complessiva di quasi 250 mila euro. Cantiere aperto pure a **San Michele Arcangelo in Carbonesca**, dove si prevede un anno di ristrutturazione (a partire dal novembre scorso), per una spesa di circa 190 mila euro.

A breve, invece, sono destinati a partire i cantieri nelle chiese di **Santa Maria Maddalena a Ponte d'Assi** e di **Santa Maria Assunta a Ghignano**, per una dotazione economica che - nel complesso - ammonta a oltre 270 mila euro, con ipotesi di termine dei lavori entro novembre 2021 in entrambi i casi.

Altri cantieri si apriranno nel corso del 2021. Come quello nel complesso della cattedrale, per la parte dell'**edificio dei canonici** già occupato in parte dal museo diocesano, con inizio lavori previsto per settembre 2021 e termine entro due anni, con un budget di circa un milione e 300 mila euro (comprensivo dei lavori già realizzati nel 2017 per la chiesa cattedrale). Quasi 400 mila euro, invece, saranno destinati al recupero della zona della **torre del palazzo del Vescovato**, con inizio previsto per giugno di quest'anno e il termine entro l'estate 2023. Infine, nell'autunno prossimo dovrebbe aprirsi anche il cantiere del complesso parrocchiale di **San Giovanni Battista a Cantiano**. Una ristrutturazione da circa mezzo milione di euro, da completare nel giro di un anno.

I finanziamenti per l'esecuzione dei lavori hanno origini diverse e vanno dai fondi dell'8xMille, a quelli erogati dallo Stato, fondi per i terremoti e compartecipazioni di curia diocesana e parrocchie.

Nel delineare il quadro delle opere di recupero, il vescovo Luciano ha parlato di una duplice importanza per il territorio: quella della riscoperta di luoghi di fede, aggregazione, storia, arte e architettura e quella dell'iniezione di risorse economiche per le aziende del settore edile.

A queste ultime, mons. Paolucci Bedini ha assicurato la massima attenzione da parte della curia diocesana per favorire il coinvolgimento delle realtà produttive locali, compatibilmente con le normative vigenti, garantendo la massima trasparenza e invitando le imprese a mettersi in regola con tutti gli adempimenti necessari.



Andamento mercato del lavoro

Tratto da rapporto **Mediacom043** di Giuseppe Castellini, dati Istat

La pandemia è già costata, nei primi 9 mesi del 2020, la perdita di 465mila occupati. Ma è solo la punta dell'iceberg, se si considera che è in atto il blocco dei licenziamenti, con il contemporaneo esplodere dei numeri della Cassa integrazione e anche che un certo numero di lavoratori autonomi resta attivo solo formalmente, cercando di ottenere le provvidenze pubbliche.

La percentuale del calo dell'occupazione femminile è esattamente il doppio di quella maschile. I divari più ampi tra la flessione degli occupati e quella delle occupate si registrano in Campania, Sicilia, Abruzzo e Toscana. Ci sono però regioni (Piemonte, Valle D'Aosta, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Umbria e Molise) dove, invece, l'occupazione maschile cala più di quella femminile, con il Molise che evidenzia un gap a sfavore degli uomini di ben 6,2 punti percentuali. Tutto ciò accade perché una maggiore quota del lavoro femminile, rispetto a quello maschile, mostra marcate precarietà, marginalità e fragilità e in fasi di crisi sconta gli effetti più pesanti.

Come mai un calo così marcato degli occupati (-465mila) nonostante il blocco dei licenziamenti? (Tabella)

La media degli occupati nei primi mesi 9 mesi del 2020, coincidono con l'emersione prima e poi l'esplosione della pandemia, mostra una perdita di 465mila occupati rispetto ai primi nove mesi del 2019, di questi: il 65,5% sono lavoratori dipendenti, mentre il 34,5% è composto dai lavoratori indipendenti (autonomi). Per i dipendenti, nonostante il blocco dei licenziamenti che, se tolto, produrrebbe l'espulsione di 600mila lavoratori. Il calo di circa 308mila unità deriva da due fattori: mancato rinnovo di contratti e mancato turnover tra pensionamenti e subentri. A pagare il prezzo sono stati quei dipendenti caratterizzati da contratti precari.

I ristori del Governo non hanno impedito la chiusura delle attività di 162mila lavoratori autonomi. Le cadute più al centro-nord.

Gli effetti della pandemia è stato salato per i lavoratori

indipendenti (autonomi), che sono scesi di 162mila unità rispetto ai primi 9 mesi del 2019, i ristori del Governo non sono bastati ad evitare questa flessione che trova i suoi picchi nel Nord-Est.

Tabella - Media numero occupati 15-74 anni gennaio-settembre 2019 e gennaio-settembre 2020. Valori in migliaia

Graduatoria: dalla variaz. % peggiore a quella migliore				
Fonte: Elaboraz. Mediacom043 su dati forniti da Istat				
Regione	Media occupati genn-sett 2020	Media occupati genn-sett 2019	Variaz. assoluta	Variaz. percentuale
Calabria	513	543	- 30	-5,5%
Sardegna	568	592	- 24	-4,1%
Campania	1.606	1.651	- 45	-2,8%
Lazio	2.325	2.387	- 62	-2,6%
Valle d'Aosta	54	55	- 1	-2,5%
Piemonte	1.775	1.817	- 42	-2,3%
Liguria	597	610	- 14	-2,3%
Marche	621	634	- 13	-2,1%
Abruzzo	487	496	- 10	-2,0%
Veneto	2.119	2.161	- 42	-1,9%
Sicilia	1.329	1.354	- 25	-1,9%
Emilia-Romagna	1.984	2.021	- 37	-1,8%
Umbria	353	360	- 6	-1,8%
Trentino A. A.	490	498	- 8	-1,6%
Lombardia	4.391	4.462	- 71	-1,6%
Basilicata	186	189	- 3	-1,5%
Molise	107	108	- 1	-1,2%
Toscana	1.576	1.593	- 17	-1,1%
Puglia	1.222	1.235	- 13	-1,1%
Friuli V. G.	509	509	0	0,0%
Italia	22.809	23.274	- 465	-2,0%
Nord	11.918	12.132	- 214	-1,8%
Nord-ovest	6.816	6.944	- 128	-1,8%
Nord-est	5.101	5.188	- 86	-1,7%
Centro	4.875	4.974	- 99	-2,0%
Mezzogiorno	6.017	6.169	- 152	-2,5%

Come mai gli occupati sono calati ma i disoccupati non sono aumentati, anzi sono diminuiti?

Sia perché i tanti dipendenti in cassa integrazione sono statisticamente occupati, sia perché molti di quelli che l'occupazione l'hanno persa, visto il momento difficilissimo del mercato del lavoro un'occupazione non la cercano attivamente, convinti come sono di non trovarla, e così non risultano statisticamente disoccupati.

Lo stendardo di Benedetto Nucci

di Ettore A. Sannipoli

È stata acquistata dall'Antichità A.M. Marcelli di Luigi Minelli (Gubbio) un'importante opera pittorica attribuita a Benedetto Nucci, messa all'incanto il 21 dicembre scorso dalla Wannenes Art Auction di Genova.

Questa la relativa scheda, inserita nel catalogo online dell'asta anzidetta (lotto 1121):

Benedetto Nucci

(Gubbio, 1515/1516 - 1596)

La comunione degli Apostoli [Fig. 1]

Sul verso: La Trasfigurazione [Fig. 2]

Olio su tela, cm 222x167

Dipinta sui due lati e di misure parietali, la tela è stata ricondotta al catalogo di Benedetto Nucci da Michele Danieli. La scena principale descrive la Comunione degli Apostoli, mentre sul verso è raffigurata la Trasfigurazione.

L'autore, nato probabilmente a Cagli, si formò a Fano nella bottega di Giuliano Presutti dove è documentato dal 1536. L'influenza del maestro si percepisce in modo particolare osservando la costruzione scenica della Comunione, che evoca quella concepita per la pala già nella chiesa di Santa Lucia a Fabriano e oggi in quella di San Domenico a Gubbio. Definito dalla critica un artigiano devoto, Nucci fu comunque il protagonista della pittura eugubina del Cinquecento, le sue opere si registrano in tutte le principali chiese del territorio. Tornando all'opera in

esame, la sua esecuzione si può collocare alla maturità, quando le sue



Fig.1

creazioni si contraddistinguono per la trama cromatica, una descrizione meticolosa delle scene e una grafia incisiva. Peculiare è la decorazione a racemi delle colonne, un tema che riscontriamo a esempio nell'Incredulità di Tommaso del Duomo di Gubbio firmata e datata 1589. Sono anni questi in cui il Nucci esprime caratteri controriformati e si confronta con i pittori sistini Girolamo Muziano, Federico Zuccari e Cesare Nebbia le cui opere il nostro vide certamente nella cattedrale di Orvieto.

A parte alcune imprecisioni, come la

nascita presunta del Nucci a Cagli, risulta del tutto condivisibile l'attribuzione dell'opera al noto pittore cinquecentesco eugubino, che forse la realizzò tra gli anni sessanta e settanta del XVI secolo. Con ogni probabilità si tratta di uno stendardo processionale bifacciale che rimane per ora da contestualizzare sulla base di un'attenta analisi iconografica (in parte ancora da compiere) e di eventuali riferimenti documentari.

Risulta significativo il fatto che su una faccia dello stendardo sia raffigurata la *Comunione degli Apostoli* e che al centro dell'altra siano presenti, invece, il calice e la patena per la celebrazione dell'Eucarestia, posti su di un altare al di sotto dell'immagine celeste di Cristo e tra le figure di *San Giuda Taddeo* e di *San Simone*,

di due antichi sacerdoti ebraici e delle personificazioni delle tre Virtù Teologali, *Fede*, *Speranza* e *Carità* (con la *Fede*, riconoscibile grazie al calice che tiene in mano, in evidenza rispetto alle altre due). Dei sacerdoti ebraici, quello a sinistra regge un vassoio con due pani e una brocca: come mi suggerisce Maria Rita Silvestrelli, dovrebbe trattarsi di Melchisedek, «sacerdote del Dio altissimo» che offrì pane e vino ad Abramo dopo la vittoria su Chedorlaomer e i re che erano con lui. La tradizione patristica ha visto «nel pane e nel vino portati ad

Abramo una figura dell'eucarestia, e anche un vero sacrificio, figura del sacrificio eucaristico, interpretazione accolta nel canone della messa» (*La Bibbia di Gerusalemme*, Gen 14,17-24 ma anche Eb 7,1-28). Più difficile, per il momento, l'identificazione del sacerdote a destra che indica il calice e la patena, anche se nell'Antico Testamento non mancano altri personaggi atti a prefigurare l'Eucarestia (ad es.: Mosè, cfr. Gv, 6,30-35; Elia, 1 Re 19,4-8; Daniele, Dn 14,33-39).

Indizi iconografici di tal fatta lascerebbero intendere che l'opera sia stata probabilmente commissionata da una confraternita del *Corpus Domini* (o, in alternativa, del *Santissimo Sacramento*).

Come ben noto anche a Gubbio esisteva la confraternita del *Corpus Domini*, detta dei Rossi, della quale – tra l'altro – il Nucci faceva parte. E proprio dai Rossi, il 13 dicembre del 1574, Benedetto veniva incaricato di eseguire il nuovo palio della confraternita:

[...] *A li quali fratenditori li fu proposto dalli priori ch'essendo che già molto tempo fu ragionato di fare un palio per detta fratendita cosa molto necessaria, e per ciò si è cerco continovo acomulare qualche dinaro a questo effetto, e per ciò si trova oggi in denar conti fiorini vintuno in circha e forini diciassette in circha sonno avere per grano venduto da detta fratendita e per ciò si è detto se li pare ch'essendoci questo modo se se ha astabilire che si faccia il detto palio, o pur farne qualche altro disegno a benefitio della fratendita.*

Fu risoluto dalli infrascritti fratenditori e abona dispositione di di (sic) tutti che il detto palio si dovesse fare e di concordia si è concesso e dato autorità e ordine a benedetto nucij che pigli cura far la detta opera del modo che si è ragionato e quanto sia possibile prima sia compita lopera. Che si faccia un palio come questo

del Tabernacolo nel quale vi si ponga da una banda un cenacolo di Xpo e dal l'altra Una Resurrezione (Cece, Sannipoli 1998).

Dall'esame di questo documento non si può evincere con sicurezza che lo stendardo messo all'incanto da Wannenes sia proprio quello eugubino dei Rossi ma non si può escludere, per il momento, neppure l'eventualità contraria. Saranno necessari altri studi di carattere storico, critico e iconografico per poter sciogliere il dilemma, ma la fonte documentaria sopraccitata ci offre, quantomeno, un punto di



Fig.2

partenza per orientare in una concreta direzione di ricerca la verifica che resta da compiere. L'opera in esame mostra evidenti addentellati con l'arte locale, traendo spunti significativi da altri dipinti presenti in Gubbio, ad esempio la *Comunione degli Apostoli* di Giuliano Presutti in San Domenico, che non proviene – come è detto nella scheda Wannenes – dalla chiesa di Santa Lucia di Fabriano, ma è documentata, già anteriormente al XVIII secolo, proprio in quella eugubina dei Predicatori. E, a sua volta, essa

sembra determinare influssi evidenti nella pittura del posto, come si può appurare esaminando la pala attribuita a Virgilio Nucci, figlio di Benedetto, per la chiesa di Loreto nei pressi di Mocaiana, ove compare una *Comunione degli Apostoli* debitrice della stessa scena tempo prima dipinta, nel nostro stendardo, dal padre. È anche vero che la presenza nell'opera che ci interessa di figure come quelle di *San Giuda Taddeo* e di *San Simone* potrebbe trovare un'adeguata spiegazione tenendo conto del titolo di un edificio di culto o di una confraternita che, in prima analisi, sembrerebbe aver riscontro a Gubbio solo in una 'misteriosa' chiesa citata in passant da Piero Luigi Menichetti (1987). Dunque allo stato attuale delle conoscenze non si può escludere neppure l'eventualità che il dipinto di Benedetto Nucci sia stato realizzato per qualche luogo esterno al vasto territorio eugubino.

Bibliografia essenziale

URL <https://www.wannenesgroup.com/it/lots/443-11210-benedetto-nucci/>; S. De Mieri, Nucci, Benedetto, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 78, 2013, URL [https://www.treccani.it/enciclopedia/benedetto-nucci_\(Dizionario-Biografico\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/benedetto-nucci_(Dizionario-Biografico)/) (voce a cui si rimanda anche per la precedente bibliografia); F. Cece, E.A. Sannipoli, *Documenti su Benedetto Nucci (1516 ca. - 1598*, seconda parte, in «Gubbio Arte», a. XVI (1998), n. 6, pp. 13-17, *speciatim* p. 14); E.A. Sannipoli, *In asta uno stendardo di Benedetto Nucci*, URL <https://www.facebook.com/AssociazioneMaggioEugubino> [14.12.2020]; P.L. Menichetti, *Storia di Gubbio dalle origini all'Unità d'Italia*, vol. II, p. 21.

Grazie a Luca Casagrande che mi ha segnalato il dipinto, a Fabrizio Cece e ad Anna Radicchi per le prime, infruttuose ricerche sulla chiesa di San Simone e San Giuda Taddeo, a Maria Rita Silvestrelli per l'identificazione di Melchisedek.

Per Aldo Castelli alla Matricardi

di Luca Casagrande e Ettore A. Sannipoli

«Il 20 maggio 1921 si fece fuoco per la prima volta nelle fornaci della nuova "Fabbrica di maioliche a gran fuoco Matricardi", sita in Campo Parignano, Viale Vellei», ad Ascoli Piceno. Nell'incipiente opificio di Giuseppe Matricardi qualche mese prima era stato assunto «il giovane pittore ascolano Aldo Castelli [1900-1965], allora ventunenne, in qualità di "artista"» (Alleva Matricardi 2019).

Così G. Ercolani, nella «Rassegna Marchigiana» del 1923: «La decorazione di tipo nuovo è affidata dal Matricardi a due valenti pittori, Didimo Nardini ed Aldo Castelli, entrambi formati alla scuola di Paolo Mussini, nell'epoca in cui questi nascondeva i suoi disinganni d'amore e le sue visioni d'arte sotto il saio di terziario, nel Convento dei Cappuccini d'Ascoli. Il Nardini [1891-1953], giovanissimo, emigrò in America, donde tornò in patria per compiere il suo dovere di soldato durante la guerra. Ristabilitosi poi in Ascoli, s'è reso noto come paesista fecondo ed originale. Il Castelli seguì il Mussini nelle sue peregrinazioni, e lo assistette sino alla morte, quando era con lui a Roma, lavorò e si distinse in alcune di quelle ceramiche, che hanno messo in voga le decorazioni su biscotto».

A Roma Castelli s'iscrisse ai corsi della Scuola d'Arte Applicata e nel 1920 partecipò come espositore alla mostra di ceramiche «moderni-

ste» tenuta «nel dicembre di quell'anno presso lo studio di Ferruccio Palazzi in Piazza Venezia»,



Fig 1. Ascoli Piceno, Fabbrica Matricardi, vaso con "decorazione di tipo nuovo", terracotta ingobbiata, dipinta in policromia e invetriata, h. cm 13,1. Gubbio, coll. priv.



Fig 2. Marca apposta all'interno del piede del vaso in Fig. 1.

accanto a Duilio Cambellotti, Achille Luciano Mauzan, Roberto Rosati, Renzo Cellini e altri esponenti della ceramica capitolina di quei tempi. Dunque sono due le componenti

fondamentali per comprendere la formazione artistica del giovane ascolano: l'apprendistato presso Augusto Mussini (fra' Paolo), con le sue «pagine pittoriche luminose e traboccanti di vitalità erompente» (Zampetti 1991) e, soprattutto, l'esperienza secessionista maturata durante la sua permanenza romana, a contatto con i numerosi artisti ivi operanti sotto l'alto magistero di Duilio Cambellotti. Egli porterà con sé ad Ascoli, e quindi alla "Matricardi", il prezioso bagaglio artistico acquisito in Roma, declinandolo sempre in maniera originale e personalissima.

Castelli abbandonerà la fabbrica di Giuseppe Matricardi nel 1924, quando «nasce il sodalizio con l'estroso e geniale artista veneziano Umberto Bellotto (1882-1940)»: incontro che darà luogo alla manifattura "Spada", attiva con prodotti di altissima qualità nel breve volgere di quattro anni.

Oltre ai pochi lavori autografi che ci sono pervenuti, per avere un'idea delle opere realizzate da Aldo Castelli nelle fasi iniziali della fabbrica Matricardi, possiamo proficuamente avvalerci di riproduzioni fotografiche reperibili in alcune riviste del tempo, come la «Rassegna Marchigiana» o il bollettino mensile «Camera di Commercio e Industria di Ascoli Piceno». Tra le «decorazioni moderne» primeggiano lavori

d'ascendenza simbolista e secessionista, con stilizzate figure e ornati geometrici o fitomorfi, che spesso fungono da *motifs de remplissage*, di klimtiana memoria, a flessuose composizioni in genere d'ispirazione mitologica. Tali significativi riferimenti ci permettono di attribuire a Castelli, o comunque di avvicinare alla sua opera, alcune ceramiche conservate in una collezione privata di Gubbio.

Il primo è un vaso in terracotta ingobbata, dipinta e invetriata, dal corpo ellissoidale poggiante su piede a cercine appena accennato e con basso colletto estroflesso [Fig. 1]. Nella parte mediana ospita un innovativo motivo floreale, costituito da mazzetti di fiori turchini e turchese dalla corolla appuntita provvisti di un vistoso talamo di color giallo; da essi si dipanano eleganti girali dipinti in nero. Al di sopra e al di sotto, due fasce, una a scacchiera e l'altra a profili rispettivamente ondulato e increspato, con filettatura centrale, fungono da cornice al tema decorativo principale. Il vaso presenta all'interno del piede la marca con l'inconfondibile «M» della «Matricardi», entro la quale sono inserite le iniziali del proprietario («G» e «M») e il nome della città di «Ascoli» [Fig. 2].

Ci sono poi quattro piatti in maiolica marcati «M», con ampio cavo poco profondo, stretta tesa e piede appena accennato, contraddistinti da temi di sapore mitologico, dipinti con tocchi franchi di pennello e melodici ritmi lineari. In questa sede, per brevità, ne presenteremo due soltanto. Il primo reca al centro la figura di un giovane fauno intento a suonare la siringa, seduto su un prato ai piedi di un albero con la chioma incurvata dal vento [Fig. 3]. Il secondo mostra l'espressiva figura di una faunessa dai lunghi capelli, anche lei seduta su un prato, con la testa reclinata e il braccio destro proteso verso le

rugginose fronde di un albero [Fig. 4]. Queste evocative immagini risultano incorniciate da un tradizionale serto che alterna foglie e riccioli cerulei.

Molteplici, per quanto riguarda i piatti in discorso, sono le analogie riscontrabili con lo stile di Aldo Castelli, che possono precisarsi attraverso un confronto serrato di particolari «morelliani» con opere e disegni autografi del noto pittore ascolano (si vedano la forma delle mani, dei sopraccigli, degli occhi, il



Fig 3. Ascoli Piceno, Fabbrica Matricardi, piatto con *Fauno*, maiolica dipinta in policromia, diam. cm 21,8. Gubbio, coll. priv.



Fig 4. Ascoli Piceno, Fabbrica Matricardi, piatto con *Faunessa*, maiolica dipinta in policromia, diam. cm 21,6. Gubbio, coll. priv.

profilo del torace e dell'addome, l'attaccatura della gamba allungata...). Nonostante questa evidenza, bisogna prudentemente tenere

nella debita considerazione quanto ci riferiscono alcune fonti, secondo le quali «Didimo Nardini ideò per la manifattura Matricardi i decori per alcuni servizi da tavola» di grande successo, tra i quali è compreso anche «il decoro «Fauni»» (Alleva Matricardi 2019). Del resto, come precisa la stessa Alleva Matricardi, allo stato attuale delle conoscenze non si può escludere un determinante influsso su Nardini da parte del giovane Castelli: «Non troviamo, per ora almeno, tracce di Didimo Nardini a Roma, la cui presenza accanto ad Aldo non può tuttavia essere esclusa. Se la sua formazione diretta presso la scuola cambellottiana non è al momento documentata, è tuttavia evidente almeno una sua formazione indiretta attraverso l'amico Aldo [...]». La ricerca, dunque, come sempre continua.

Bibliografia essenziale

G. Ercolani, *le maioliche nel Piceno - La fabbrica Matricardi*, in «Rassegna marchigiana per le arti figurative, le bellezze naturali, la musica», a. I (1922-1923), fasc. VI, pp. 231-238, *speciatim* pp. 237-238 (con il soggetto della *faunessa* nella fig. a p. 235, n. 207 a sin. e, al n. 252, un *fauno* identico a quello dipinto in un coevo vaso autografo di A. Castelli); S. Papetti, *L'arte della maiolica ad Ascoli Piceno. Dal neoclassicismo al déco*, Castelli 2006, pp. 55-83; M.L. Alleva Matricardi, *La maiolica in Ascoli Piceno dal 1921 al 1977*, in *Con la Terra e con il Fuoco. L'arte della maiolica ad Ascoli Piceno dal XV secolo ad oggi*, a cura di G. Matricardi e S. Papetti, Ascoli Piceno 2019, pp. 119-129, *speciatim* pp. 120-122; P. Zampetti, *Pittura nelle Marche. Volume quarto. Dal Barocco all'Età moderna*, Firenze 1991, pp. 397-399.

A questi riferimenti aggiungiamo, a stesura dell'articolo ultimata, S. De Martis, *Influenze romane nella ceramica ascolana*, in «Ceramica e Arti Decorative del Novecento», n. 5, 2020, pp. 87-91, ove tra l'altro si evidenzia la presenza di Didimo Nardini a Roma nel 1922, quando l'ascolano partecipò alla mostra della Società degli Amatori e Cultori di Belle Arti.

Grazie a Diego Alfonsi, ad Alessandra Cerioli e agli eredi di Aldo Castelli.

Torre dei Calzolari è una frazione del Comune di Gubbio, si trova lungo la strada statale che conduce a Fossato di Vico, 8 km a sud della città, in posizione rialzata rispetto alla pianura sottostante, è occupata da circa 150 abitanti.

Secondo alcuni storici la storia del "paese" si incrocia con quella di un castello medioevale che ospita.

Dicono che già nell'undicesimo secolo *Castrum Turris Calzolari* svolgeva il suo compito di tutelare la strada sottostante; esso era posseduto dall'Arte dei Calzolari di Gubbio. E che gli imperatori Federico Barbarossa, Enrico VI e Ottone IV confermarono a più riprese questo possesso nel corso del XII secolo. All'interno del castello – sempre secondo queste fonti – permaneva una piccola guarnigione militare.

Nel XVI secolo, il borgo, passò alla famiglia Billi, inserito nei domini dei duchi di Urbino, per poi essere sottomesso, nel 1631, al dominio dello Stato della Chiesa assieme a tutto il territorio eugubino. Innocenzo X lo inserì nella comunità di Scheggia e Clemente XI, dietro pressione dei cittadini, lo riassegnò a Gubbio.

Sempre i detti storici sostengono: *"Nel XIX secolo castello e villa vennero acquistate dal musicista vercellese Giuseppe Bossola, organista rinomato in tutto il mondo. Infine, nel XX secolo passò ai conti Bosca di Rovereto". Continuano: "il castello (XI secolo) ora trasformato in albergo, con una volta a botte nella sala d'ingresso, è sormontato da una torre merlata e adornata da trifore ed è collocato in un parco secolare".*

Questa ultima frase è ripresa a pagina 129 della recentissima "guida" del giornale "La Repubblica" intitolata "Gubbio e i borghi dell'Appennino".

Ebbene, tutto quanto detto sopra a proposito dell'attuale castello è una "bufala" storica. L'attuale "castello" di Torre dei Calzolari non è medioevale, ma costruito alla fine dell'ottocento.

Come è noto, agli studiosi dell'architettura, nel corso dell'ottocento, una serie di fenomeni culturali di revival ripristinarono elementi architettonici greci e gotici. Uno dei più rilevanti fu il neogotico (o *gothic revival*) iniziato già nel settecento in Inghilterra, dove il gotico aveva goduto di fortuna ininterrotta nell'ambito delle poetiche neoromantiche, poi estesosi anche in Europa. Le motivazioni del movimento neogotico, assieme all'affermarsi del romanticismo, hanno portato ad identificare nell'architettura medioevale il simbolo della storia e della tradizione nazionale dei vari paesi europei, in evidente rapporto con il romanzo storico e col melodramma romantico.

Nello stesso periodo c'è stato un rifiorire, anche su basi

Torre dei Calzolari

La vera storia

di Antonio Bossola

scientifiche, di studi storici e critici sull'arte del Medioevo, di rilievi di monumenti famosi, di restauro degli stessi.

La tendenza a far rivivere nel neogotico lo stile nazionale fu viva in molti paesi nordici, in Inghilterra con il Palazzo del Parlamento, in Francia con il restauro di molte cattedrali, in Germania con il completamento del Duomo di Colonia e il Municipio di Monaco.

In Italia la presenza della tradizione classica e rinascimentale ha fatto sì

che la diffusione dello stile neogotico ha avuto scarsi riflessi, fra i pochi esempi si può citare il Pedrocchino a Padova. Ebbe, invece, grande diffusione, specie al Nord, uno stile detto "eclettico" che pur ispirandosi al Medioevo, era, si può dire, più fantasioso. Tipico esempio è il castello di Miramare a Trieste, costruito nel 1860 dal principe Massimiliano d'Austria, divenuto poi re del Messico. Una città che presenta, nell'architettura privata della aristocrazia locale, vari castelli di questo stile, è Genova.

Ecco l'aggancio alla nostra storia.

Giuseppe Bossola, mio bisnonno, era Vercellese, ma la sua fortuna musicale, quale rinomato organista e direttore d'orchestra, l'ha costruita in quella città, dove dirigeva le opere liriche al teatro Carlo Felice e i concerti alla sala Sivori. Aveva anche un negozio di strumenti musicali.



In vecchiaia, alla fine dell'ottocento, (era nato il 1826) ospitato da amici a Gubbio, si innamorò di questa città (il figlio Adolfo di una eugubina, mia nonna, figlia del sindaco Spenicchia) e decise di trasferirvisi; acquistò terreni nella zona tra Padule e Branca assieme ad una casa colonica alle pendici della collina del borgo Torre dei Calzolari, posseduta da un tale soprannominato "Cicattolo".

Memore dei castelli "eclettici" genovesi, chiamò un architetto di Genova e si fece progettare un castello su quello stile. La casa colonica fu parzialmente demolita e con i lavori del capomastro Scavizzi (abitava in via XX Settembre di fronte al

palazzo della nuora) fu costruito l'attuale castello. Alla fine della prima guerra mondiale, il castello fu venduto a Luigi Agostinelli, imprenditore edile di Sigillo e, dagli eredi di questo, alla fine della seconda guerra mondiale, al conte Bosca. Poi non so.

Questa è la vera storia del "castello" di Torre dei Calzolari. Gubbio ha monumenti talmente insigni e numerosi che non ha bisogno di simulacri, tanto più se medioevali. La città, dove si svolge il Festival del Medioevo, non può essere infangata da un falso storico riferito proprio a quell'epoca.

Soprannomi singolari

di Fabrizio Cece

Compulsando la documentazione d'archivio capita di imbattersi in soprannomi davvero singolari, forse unici. Alle volte, c'è da crederlo, le denominazioni rappresentavano talune peculiarità del soggetto: fisiche, comportamentali, di lavoro.

Elenco alcuni di questi soprannomi.

- 1639 novembre 16. Muore all'improvviso Ubaldo, detto "**piscia in alto**", di Fonte Arcana.
- 1649 ottobre 27. Il cardinale Costaguti da Pesaro si rivolge al Luogotenente di Gubbio: "Mi preme oltremodo che da voi s'usi ogni esatta diligenza per riavere in poter della Corte Domenico Genga detto **Sfasciatrippe**, che è fuggito da coteste carceri; et non potendomi persuadere che tal fuga sia seguita senza consenso e partecipazione del prigioniero, farete carcerare anco questo...".
- 1662. Atti civili per la tutela e cura di Elisabetta figlia di Fabrizio Stroppaccerri.
- 1678 novembre 27. Si redige il testamento di Giovanni Maria, alias **Pisciasterpo**, figlio del fu Orsino Pettenelli di Branca.
- 1684 settembre 3. Muore Settimia, figlia del fu Girolamo Baccini, detta "**Bira il vento**".
- 1711. Carlo di Giovanni Paolo detto **Piscia sterpi** di Torre Calzolari, dell'età di 45 anni, fu ricoverato in ospedale "doppo pranzo". All'atto del ricovero furono elencati gli indumenti con cui era giunto: "giubba, calze, mantello, ogni cosa tristo forte". In pratica era vestito di stracci.
- 1724 novembre 21. Fu battezzato Francesco Maria, figlio di Pietro Paolo del fu Francesco alias "**gonfia Pecore**" e di donna Maria della parrocchia di Montelovesco.
- 1745 maggio 23. Testamento di Ubaldo fu Andrea alias **Tregambe** della villa di Sant'Angelo dopo Serra.
- 1758 novembre 12. Nella parrocchia di Carpiano muore Santa di Domenico detto **Fregalmondo** dell'età di cinquanta anni.

- 1824 ottobre 31. Dalle memorie del notaio Luigi Lucarelli. "Il sig. Mattia Conventini per gelosia di una certa Baldoni, moglie di un bastaro suo amico, ha sparato una pistola in casa della donna contro un tale Arcangelo Fronduti detto **Braccione** e lo ha ferito nel deretano. La ferita è stata di poco momento ed il sig. Mattia ha subito riportato le paci e perciò il Tribunale non ha proceduto; ma per il paese se ne è parlato moltissimo".



- 1844 febbraio 12. I Carabinieri pontifici fanno rapporto al Vescovo: " Il giorno 21 del decesso mese dalla forza di questa Brigata vennero eseguite varie contravvenzioni a danno de' sottonotati osti per avere tenuto aperto il loro locale di esercizio e spacciato il vino a minuto in ore delle Sacre Funzioni. (...). Giovanni Francioni detto **Carione**, oste, dava il vino a Vincenzo Ferri ed Angelo Donati; (...) l'oste Giovanni Becchetti somministrava il vino a Luigi Pelliccia ed a Luigi Agostinucci detto **il zoppo che vende i fulminanti**. Anche la giornata di ieri la spacciatrice del pane a San Martino Francesca Zeppetelli Vispi, teneva aperta la bottega, attestandolo Vincenzo Gnagni ed Angelo di Vincenzo Padelletto. L'oste poi Giovanni Cavioli a San Martino in tempo delle Sacre funzioni teneva ridotto nel suo esercizio, somministrando il vino a porta aperta come comprovar lo ponno Pietro Alimenti detto **Fagotto** e Pietro Turchetti detto **Cascimatto**.

Didascalia dell'illustrazione

1724 novembre 21. Battesimo del nipote di "gonfia Pecore". ADG, RP, Pieve d'Agnano, 3, 15v. [Foto Anna Radicchi].

Smarrimenti e Perdite

“*Trinano le cose un'estesa monotonia d'assenze.*” Giuseppe Ungaretti

di Giovanni Rampini

Da qualche tempo mi sto rendendo conto di dibattermi in un mare d'assenze. Assenze non solo nel senso di non esserci per il fatto che, uomini o cose che siano, si sta altrove, in altro luogo, non importa quale, ma anche in quello e soprattutto in quello radicale di mancanza, di vuoto, di irreparabile perdita di qualche cosa o di qualcuno che ovunque lo si cerchi è impossibile ritrovarlo per il fatto che esso si è estinto, che più non esiste. In primo luogo familiari, amici, persone verso le quali ci si sente debitori per quanto da essi ricevuto e la cui scomparsa lascia dietro di sé non solo un vuoto, ma una piaga insanabile e dolente. Questo sentimento mi segue assiduamente in qualunque luogo mi rechi tra quanti si sono in qualche modo incrociati con il mio percorso di vita. Il mio stesso quartiere, quello che pur in presenza dei necessari allontanamenti per ragioni di lavoro o altro è stato mio costante punto di riferimento e di approdo, mi provoca ora questo senso di vuoto. Oggi lo percepisco come estraneo perché non riesco più a riconoscerlo qual'era in quanto non riconosco più i suoi abitanti essendo quelli che vi erano insediati quando anch'io mi ci insediai ormai sostituiti nella quasi totalità da altri.

Non molto tempo addietro ho avuto occasione di partecipare, su invito dell'antico liceo di cui fui allievo nei lontani anni cinquanta, a talune celebrazioni centenarie. Le mura erano sempre le stesse, quelle del tetro convento gesuitico ove esso aveva trovato allocazione al tempo dell'Italia postunitaria, ma se si fosse proceduto al rituale appello di inizio lezione solo io sarei risultato presente tra gli allievi di allora. Avrei dovuto aspettarmelo tenuto conto della diaspora che aveva interessato nel giro di pochi anni la stragrande maggioranza dei maturati: chi emigrato per ragioni di lavoro in sedi lontane, chi perduto completamente di vista, chi purtroppo deceduto. Non era facile tentare un approccio con i presenti, iniziare un qualsivoglia discorso. Penso che il mio disagio fosse non diverso da quello provato nei miei confronti da coloro che andavo incrociando con lo sguardo. In quella stessa occasione mi capitò di andare con la mente anche a tutta quella parte di apprendimenti tanto faticosamente in quelle aule acquisiti e altrettanto facilmente in larga parte dimenticati: tutto un prezioso patrimonio dissipato soltanto perché non c'è stato

tempo o impegno sufficienti a coltivarlo. Oggi dimentico con estrema facilità anche ciò che ho appreso solo qualche giorno avanti e per tale ragione, nonché per l'affaticamento che me ne viene alla vista, ho drasticamente ridimensionato ogni genere di lettura. Ma tutto ciò grandemente mi angustia. La perdita delle conoscenze è tra le più penose che possano configurarsi incidendo in maniera più o meno grave, a seconda delle dimensioni che assume, su quella che può considerarsi l'essenza della persona umana. Ciascuno di noi, la propria identità, il proprio essere e perciò la propria esistenza altro non sono che il risultato del fascio di ricordi, di conoscenze, di esperienze messo insieme nel corso della vita. Il detto latino “*tantum scimus quantum memoria tenemus*” può veritariamente volgersi in quello “*tantum sumus quantum memoria tenemus*”.

Ancora una volta è il mito a svelarci il significato profondo delle cose. Mnemosine, la divinità personificante la memoria intesa come ricordo e come facoltà di ricordare, è figlia di Gaia, la terra, e di Urano, il cielo. Il cielo sta sopra la terra, la copre e la feconda. Il cielo e la terra rappresentano l'universo, il tutto. La memoria in quanto loro figlia non può a sua volta che riflettere il tutto. Perdere la memoria significa perciò perdere il tutto, perdere il nostro universo. Ogni suo restringimento è un restringimento della nostra dimensione, la morte di una parte di noi.

Non possiamo applicare la categoria dell'assenza a tutte quelle cose che si presentano con il carattere dell'effimero, cioè del passeggero, del fuggevole, del transitorio, del caduco (effimero dal greco *ephémeros*, che vuol dire della durata di un giorno) e che in quanto costituite da un nulla non possono, venendo meno, neppure dar luogo ad altro nulla e cioè ad un'assenza. Si tratta di quelle mode, di quei costumi, di quei vezzi che si esauriscono generalmente nel corso di una stagione senza lasciare alcuna traccia di sé. Nell'epoca che stiamo vivendo dobbiamo confrontarci piuttosto con il venir meno di ben altri valori, di tutti quei capisaldi ideali costituenti l'essenza della nostra secolare civiltà, un venir meno come effetto di un generale imbarbarimento e in ispecie della deprecabile propensione ad accogliere

a braccia aperte tutto ciò che proviene da altri paesi come se si trattasse di oro colato senza un pur minimo senso critico e in una malintesa concezione della modernità e della integrazione che non vogliono dire rinuncia alla nostra cultura, al nostro pensiero, alle nostre tradizioni. È questo un fenomeno che non può essere ricondotto semplicisticamente a un non meglio definibile "cambio di mentalità" o ad un'altra non meglio specificata "evoluzione" dei tempi e dei costumi, quanto piuttosto a una crisi culturale imputabile a varie cause (superficialità, disimpegno, materialismo, disorientamento morale) ma soprattutto all'abdicazione da parte della nostra scuola al compito fondamentale di educare, di istruire, di comunicare modelli di riferimento, di abituare al senso critico, di fornire la cosiddetta formazione di base limitandosi essa nel migliore dei casi ad impartire un superficiale nozionismo senza preoccuparsi di illustrare ciò che ha fatto grande nel corso dei secoli il nostro paese a cominciare dalla nostra nobile splendida lingua oggi incamminata a diventare, per la sempre più marcata contaminazione da parte di inutili e gratuiti anglicismi, un goffo e incomprensibile idioma. Ma con questo non siamo ancora al peggio. Da più parti si lamenta come molti giovani usciti da istituti anche superiori non siano in grado di comprendere il contenuto di un testo di media complessità di scrittura e ciò perché nessuno nella scuola si preoccupa più dell'insegnamento della sintassi, perfetto strumento ereditato dalla lingua latina, indispensabile, prima ancora che per mettere ordine alla struttura del periodo, alla organizzazione stessa del pensiero. L'incapacità di intendere e di comunicare è la più esiziale delle deficienze.

L'ultima volta che diverso tempo addietro mi è capitato di poter venire a Gubbio, era già notte. È questa la parte del giorno che ho sempre ritenuto essere la più propizia per coglierne appieno il fascino, il mistero, i segreti, contribuendo il buio a sottolineare ed esaltare ciò che la luce tende al contrario ad appiattire e svelare. Anche chi non ha particolare conoscenza e dimestichezza con la nostra città, non può negare che queste sono le ore in cui le sue case, i suoi palazzi, i suoi edifici sacri sembrano serrarsi su sé stessi come in uno scontroso silenzio e nel contempo stimolare l'immaginazione per risalire nel tempo lungo le tracce d'innumerabili vite e vicende. Ancora una volta si rinnovava in me questa emozione subito però stemperata dalla irresistibile e familiare dolcezza dei ricordi, da un sentimento di patriarcale rassereneante sicurezza.

Risalendo per San Martino e via dei Consoli, presto fui a casa. Immutato mi accolse entrandovi quello che è l'esclusivo e inconfondibile sentore di ogni abitazione, fatto secondo i casi dalle essenze lignee degli arredi, dalle fibre delle tappezzerie, dalle misture di cera usate per lustrare la mobilia, dalle rilegature dei libri o d'altre cose in essa custodite e, se le stanze sono rimaste a lungo disabitate, dalla percezione della polvere che su di

esse si è depositata. Nulla ha un potere evocativo maggiore di quello dell'olfatto. Ma non appena feci luce mi corse per le ossa un gelo d'assenze. Ogni oggetto, ogni arredo si appalesava spento ed inerte, non più scaldato da umano calore; ogni angolo sprofondato come in una mortale solitudine, ogni lieta trascorsa esperienza appannata da una indefinibile afflizione. Solo mi ritrovavo con me stesso, con i miei ricordi, con le mie inquietudini e, soprattutto, con il senso di tutto ciò che mi si mostrava irrevocabilmente perduto.

Al mattino andando per la città altre assenze, altri vuoti, altre perdite, altre mancanze mi avrebbero ferito: serrande abbassate, punti di aggregazione non più



Foto Cristina Ciufoli

operativi, consuetudini e rituali scomparsi, il centro storico sempre più incamminato sulla via di una desolata desertificazione. Si è soliti affermare che questo è il male oscuro di Gubbio, il morbo inarrestabile e refrattario a ogni cura che l'affligge, il destino inesorabile che l'attende. Ma non occorre scomodare trattati di medicina o chiamare in causa l'influsso di maligne stelle. Le ragioni sono ben note sol che si faccia attenzione a quanto accade nel cuore di altrettanto antiche ed illustri città tutte alle prese con analoghi problemi: è il disagio di risiedere in abitati privi talora di servizi essenziali, calati in uno stato di ibernazione insieme a una popolazione in gran parte senescente, paralizzati da limitazioni del traffico particolarmente drastiche e non accompagnate da adeguati incentivi atti a favorire chi intende risiedervi ed operare. Necessario è offrire al turista un'immagine suggestiva della città, ma altrettanto lo è impedire che gli

abitanti se ne allontanano. Problemi indubbiamente ardui e di non facile soluzione.

Tra le varie forme di perdita esiste anche la perdita di sé stessi, lo smarrimento della propria identità. Il concetto di smarrimento include in sé generalmente anche quello della speranza, più o meno fondata, di un rinvenimento della cosa smarrita. Ma nello smarrimento di sé stessi l'obnubilamento dello spirito, i guasti della ragione, possono essere talmente profondi e destruenti da rendere estremamente problematica la possibilità del ritrovamento e in ogni caso arduo e faticoso il percorso attraverso cui poterlo conseguire. Nelle forme più ricorrenti, quelle che coinvolgono strati sempre più ampi dell'umanità, il fenomeno ha alla sua base una crisi esistenziale, una perdita di consapevolezza di quello che è il significato della propria esistenza e conseguentemente degli scopi da perseguire, un disorientamento morale che ha come effetto innanzi tutto lo smarrimento di taluni principi fondamentali tra cui quello che vuole che nella realizzazione della persona umana non tutto può ridursi alla fruizione dei beni materiali (ovviamente indispensabili nella giusta misura per il sostentamento della persona stessa), ma che altrettanto necessario è che restino degli spazi ove sia possibile per l'animo elevarsi a sfere superiori attingendo il pieno compimento di sé.

Oggi purtroppo sempre più preoccupante e concreta si fa la percezione che il disorientamento e la confusione delle menti abbiano raggiunto livelli di tale altezza da dare adito alle peggiori previsioni. Tutti i vuoti sono destinati ad essere prima o dopo riempiti, ma quello di sé stessi non può essere colmato che nel peggiore e nel più drammatico dei modi: con l'angoscia e con la disperazione.

Percorrendo le vie di Gubbio sempre esse mi hanno suggerito, attraverso la solidità delle sue pietre, la solidità del contesto sociale e morale di quella sua antica civiltà. Anche se scossa da gravi sommovimenti e sciagure ed esposta alla continua minaccia di pericoli esterni, la città era nondimeno in grado di procedere sicura nella fermezza dei principi e nella certezza di verità incrollabili quali quelle provenienti dalle speculazioni del pensiero tomistico del tempo. Di là da venire erano i turbamenti che avrebbero scosso l'umanità con il pensiero di Giordano Bruno, le intuizioni di Copernico, le scoperte di Galilei, e poi, in età moderna, con la frantumazione di tutto ciò che era apparso monolitico e saldo: l'unità della psiche con le ricerche di Freud, l'armonia della società con il pensiero di Marx, l'indivisibilità dell'atomo con la sua scissione teorizzata da Einstein e da altri attuata. Oggi si naviga in acque incognite e oscure e l'uomo non sa più quale sia il significato della sua presenza nell'Universo e la stessa scienza dubita del fondamento delle proprie teorie. Il filosofo Giulio Giorello di recente scomparso scriveva: "Ci sono tre cose che non possiamo raggiungere con il ragionamento, ovvero la certezza assoluta, l'esattezza assoluta, l'universalità assoluta". Giulio Giorello è stato illustre filosofo della scienza e nell'ambito di questa disciplina il discorso è ineccepibile. Ovviamente il suo enunciato non può estendersi ad altri campi tra cui quello morale. La solidarietà, il rispetto dell'altro, la giustizia, il rifiuto della violenza, il senso di responsabilità, l'impegno di ciascuno nel mettere a frutto le proprie risorse sono principi irrinunciabili se l'umano consorzio non vuole precipitare nella decadenza.



Ristorante Il Lepre

RISTORANTE IL LEPRE S.A.S.

Via Dante, 28/30 • Gubbio (PG)

tel. 338 186 3355 • e-mail leprifrancesca71@gmail.com



Il portale dei servizi demografici

È online il portale dei servizi demografici del Comune di Gubbio, che consentirà ai cittadini e alle cittadine di accedere alle certificazioni anagrafiche, di compilare autocertificazioni e di ottenere certificazioni per altri soggetti residenti nel nostro territorio, tutto restando a casa, dal proprio pc. Le certificazioni ottenibili attraverso l'accesso al portale saranno le seguenti: residenza, stato di famiglia, cittadinanza, anagrafico di matrimonio, anagrafico di nascita, esistenza in vita, contestuale di singolo con residenza e cittadinanza, contestuale di singolo con residenza, cittadinanza e nascita. L'accesso al portale potrà avvenire tramite le credenziali Spid.

075/9237291 digipass@comune.gubbio.pg.it.

l'Ufficio relazioni con il pubblico: 075/9237246-253 urp@comune.gubbio.pg.it



Testimonianze di vita e di amicizia fortissime



L'Associazione Internazionale per i Gemellaggi di Wertheim è sempre stata in contatto con gli amici europei, donando informazioni sul lockdown dei tedeschi e in particolar modo di Wertheim. Le risposte non sono certo mancate, come nel miglior spirito dei gemellati e il confronto fra Inghilterra e Italia si mostra del tutto corale, qualche situazione migliore in Inghilterra e Germania per quanto è riguardato il contributo economico del governo e la disciplina. I nostri amici hanno testimoniato con lunghe lettere la loro intenzione di tornare presto a rivedersi, sebbene si tradisca del disorientamento tra le righe, risultato della innaturale condizione di esistenza che siamo tutti stati chiamati a vivere. Ci piace rimanere in contatto con questo mondo sempre in movimento. Salutiamo i nostri amici lontani.

Da Il Tempo un augurio d'oro

È arrivato un onorevole "buon compleanno" a **Francobaldo Chiocci** da penne storiche e brillanti come Bechis e Letta nell'illustre giornale che un tempo diresse e giocando un po' con le parole, ne "Il Tempo", oltre all'augurio, si onora la carriera giornalistica del nostro concittadino. Oltre ad unirci a celebrare l'ammirazione per la prodigiosa carriera, partecipiamo agli auguri per i 90 anni di Francobaldo.



L'informazione eugubina ha festeggiato san Francesco di Sales

Nella chiesa della Madonna del Prato, i giornalisti e gli operatori dell'informazione hanno celebrato la festa di san Francesco di Sales, patrono di quanti sono attivi nel mondo dell'informazione. La santa messa è stata officiata dal Vescovo Mons. Luciano Paolucci Bedini e dal parroco don Fabricio Cellucci. Al termine il vescovo Luciano ha fornito una panoramica sui tanti lavori che la diocesi sta portando avanti per il recupero ed il restauro del patrimonio ecclesiastico, per un investimento complessivo di circa 8 milioni di euro.



600 anni della nascita, auguri! Federico da Montefeltro 1422/2022

Federico da Montefeltro, definito dalla storiografia moderna come Federico III da Montefeltro (Gubbio, 7 giugno 1422–Ferrara, 10 settembre 1482), è stato un condottiero italiano, capitano di ventura e famoso signore rinascimentale. Conte di Montefeltro, di Urbino e di Castel Durante, ebbe signoria di molti altri luoghi, arrivando ad assurgere al rango di duca di Urbino, dal 1474 alla morte. Nel 1437 sposò in prime nozze Gentile Brancaleoni (1416-1457), figlia del signore di Mercatello e Sant'Angelo in Vado Bartolomeo Brancaleoni; in seconde nozze, nel 1460, Battista Sforza (1446-1472), figlia di Alessandro Sforza signore di Pesaro. Impiegò gli enormi guadagni derivati dalle condotte militari per mantenere una splendida corte, ma soprattutto per edificare il Palazzo Ducale d'Urbino e il Palazzo

Ducale di Gubbio, per rafforzare le difese militari dello stato con la costruzione e la ristrutturazione di rocche e castelli, per allestire una delle più celebri biblioteche dell'epoca. Per questo è ricordato come uno dei principali mecenati del Rinascimento italiano. Amico intimo di Piero della Francesca, era definito "la luce dell'Italia".

Federico da Montefeltro nacque a Gubbio nel 1422, figlio illegittimo di Guidantonio da Montefeltro. Federico fu poi legittimato con bolla papale emessa da papa Martino V. Tuttavia leggende e ipotesi fantasiose hanno costellato nei secoli passati i natali di Federico. Secondo alcuni storici, sarebbe stato figlio di Elisabetta degli Accomanducci di Monte Falcone dei conti del Castello di Petroia Federico si considerò, pubblicamente, sempre figlio di Guidantonio. *Dalla libera enciclopedia Wikipedia*



Congratulazioni

Benedetta Satiri ha conseguito con la votazione di 110/110 con lode presso l'Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina e Chirurgia, la Laurea in Ostetricia con una tesi relativa a: "L'importanza del contatto: dallo Skin to Skin alla Kangaroo Mother Care".

Alla giovane socia le nostre felicitazioni ed i migliori auguri di fortuna professionale e di vita. Congratulazioni vivissime ai genitori e soci Annarita Belardi e Robert Satiri, nostro vice presidente





Matteo Passeri: orgoglio eugubino

Matteo Passeri è sceso in campo al Gewiss Stadium di Bergamo per la gara Atalanta-Torino di Serie A festeggiando la sua duecentesima gara nella massima serie. Matteo entra nel gotha del mondo arbitrale: è al sesto posto assoluto di presenze in serie A per la graduatoria degli assistenti arbitrali. Un bellissimo traguardo per Matteo, reduce dalla finale della Saudi Super Cup in Arabia Saudita. Grandissima soddisfazione e complimenti da parte del Presidente della Sezione Arbitri "Carlo Angeletti" di Gubbio, Andrea Pannacci, e da tutti i colleghi eugubini che riconoscono in Matteo un esempio di impegno e competenza, caratteristiche che unite alla misura e disponibilità che dimostra nei rapporti

con tutti i colleghi, compresi i giovanissimi che si allenano spesso con lui, confermano la sua perfetta adesione allo spirito associativo dell'A.I.A. dove i traguardi di uno sono motivo di gioia e soddisfazione per tutti.

Matteo Passeri è diventato arbitro nel maggio del 1991, pochi mesi dopo la prematura scomparsa del padre Elvio, già assistente in Serie A e Presidente della sezione eugubina.

In pochi anni passa a dirigere gare delle massime categorie regionali, per poi essere promosso nel luglio 1999 alla C.A.N. - D. Quattro anni di grandi prestazioni e arriva la promozione alla C.A.N. PRO, primo ed unico arbitro eugubino ad aver raggiunto tale categoria. Nel luglio 2008, dopo cinque anni e tante gare di prestigio in Prima e Seconda Divisione, viene avvicendato come arbitro e passa al ruolo assistenti, superando brillantemente la selezione a Coverciano e venendo inserito nei ruoli dell'allora C.A.N. A/B. Quando le commissioni vengono separate Matteo viene scelto per rimanere nella massima serie, e a gennaio 2014 assume la qualifica di Assistente Internazionale con all'attivo ormai moltissime gare in campo internazionale. Il suo esordio in serie A risale al gennaio del 2009 nella gara Palermo-Udinese.

La speciale classifica all time vede Maggiani in testa con 227 presenze poi Copelli con 224, Di Liberatore con 223, Ivaldi e Tonoli con 215.

Matteo Passeri è chiaramente eugubino purosangue cresciuto nei vicoli di San Pietro, santantoniano vero e appassionato insieme a sua moglie Michela e ai figli Eleonora ed Edoardo.



Matteo Passeri secondo da sinistra alla finale della Saudi Super Cup in A



Il giovanissimo Matteo Passeri all'esordio con una terna davvero speciale. Al "Beniamino Ubaldi" insieme a suo fratello Gianluca, anche lui assistente insieme al fischietto Adolfo Traversini al centro dello scatto



SATIRIAUTO



TEL. 075.9141800
WWW.SATIRIAUTO.IT

GUALDO TADINO
VIA FLAMINIA KM 188

GUBBIO
VIA BENIAMINO UBALDI

PERUGIA
VIA PICCOLPASSO 119/121

PONTE FELCINO
VIA VAL DI ROCCO 8/10

Ciao Sandro, eugubino vero!

Con Sandro se ne va un Eugubino vero, un pezzo di storia autentica della nostra comunità, non solo ceraiola. Ha saputo unire decine di generazioni, grazie a un'incredibile capacità di comunicare con tutti, in particolare ai giovani. Nell'era dei social lui, a 80 anni, sapeva essere sempre attuale, mai banale. È forse anche per questo che la sua scomparsa ci addolora immensamente, perché Sandro sembrava immortale.

Certo, a renderlo celebre era la sua grande passione per i Ceri, per Sant'Ubaldo, le sue scazzottate, di aneddoti e imprese epiche se ne conoscono a bizzeffe, ma per coloro che come me, hanno avuto la fortuna di conoscerlo più a fondo, Sandro era umanità, amicizia, generosità, amava la caccia, anzi, mi correggo, i cani da caccia.

Sandro era stato anche un grande e facinoroso tifoso del Gubbio, ma più di tutto Sandro amava la sua città, la sua San Martino e chi ci abitava.

Una vita dedita al duro lavoro di fornaio, ma pienamente vissuta, sempre in prima linea, con tante cadute, tutte superate con forza e coraggio. Nel 1944, quando aveva 5 anni, sopravvisse al bombardamento che colpì Via del Camignano e non è un caso se nel 1968, quando il Cero di Sant'Ubaldo cadde rovinosamente su la Calata, Sandro fu l'unico a rialzarsi e ripartire.

Con Sandro se ne va anche una parte importante della mia vita, quella delle indimenticabili notti trascorse nel suo forno ad ascoltare i suoi racconti, che avevano l'incredibile caratteristica di essere sempre interessanti e avvincenti anche se ripetuti decine di volte.

Una cosa però può attenuare il nostro grande dolore: Sandro aveva un grande cuore, ha dato tantissimo a tutti ma era consapevole di quanto fosse amato, mai si è sentito solo. Nessun rammarico, quindi. Sapeva di essere uno di noi. E con noi resterà per sempre.

Francesco Zaccagni



Marcello Cecilioni



Se ne è andato in un fredda giornata di gennaio, quel gennaio a lui tanto caro per le celebrazioni in onore del suo amato Sant'Antonio.

Presidente della Famiglia dal 2003 al 2007, Primo Capodieci nel 1976, Marcello è stato un punto di riferimento imponente per tutti i ceraioli Santantoniani. Eugubino autentico, Ceraiolo vero, Santantoniano appassionato e fedele, era persona e Ceraiolo senza fronzoli, orientato al bene comune ed alla sostanza delle cose, con umiltà ed autorevolezza pronto in ogni momento ed in qualsiasi sede al confronto, al dialogo ed alla condivisione.

Lo ricordiamo anche come storico Ufficiale e Direttore di Gara del Trofeo Fagioli, apprezzato per l'appassionata competenza e la schiettezza, da molti anni nello staff di direzione del sodalizio umbro, che aveva contribuito a fondare.

Ai suoi cari esprimiamo il Nostro totale conforto.

Adolfo Barbi

Uno studioso attento e preparato, un cantore di Gubbio, della sua storia, della festa dei Ceri

Gubbio ed il mondo della cultura piangono il prof. Adolfo Barbi. Esponente di una delle più nobili famiglie eugubine, ha amato la sua città e le sue tradizioni, su tutte la Festa dei Ceri non solo come "grande ceraiolo" il 15 maggio sotto le stanghe del suo Sant'Antonio, ma come storico e studioso. Straordinari ed indispensabili per chi voglia capirla, entrando nei valori che la informano e nelle dinamiche che l'hanno accompagnata nel corso dei secoli, i sedici "volumi gialli" con i quali l'ha ricostruita, descritta, documentata dal 1160 ai giorni nostri. Un lavoro prezioso per gli storici e gli studiosi, ma fondamentale anche e semplicemente per quanti intendano soddisfare la curiosità di un momento. Da ricordare inoltre il suo impegno nel comitato scientifico del Centro Studi Ubaldiani "Padre Emilio Selvaggi". Per i suoi tanti contributi nel 2012, la Famiglia dei Santuibaldaresi gli ha attribuito il premio "Civis, Pater, ac Pontifex Ubalde". Non va dimenticato infine il volume "Atlante geografico del territorio di Gubbio nel '700". Con Adolfo Barbi se ne è andato un cittadino esemplare, una persona buona, per bene e generosa, uno studioso attento e scrupoloso. Al suo nome, come annunciato dal Sindaco, sarà intitolato il Centro di documentazione e studio sulla Festa dei Ceri. Un riconoscimento doveroso.



Lamberto Farneti



È stato un concittadino e socio appassionato amante della terra natia, ma soprattutto umile e generoso con il prossimo, o faceva con modestia ma allo stesso tempo con tanta energia e la forza d'animo di un grande uomo; figlio di Pio Farneti, Capoguardia della nostra Città, e Giuseppa Benedetti, fratello di Pietrangelo "Pacio", Carlo, Viero, Carmela, e Tullio. Diplomato giovanissimo al Conservatorio di musica di Santa Cecilia, è stato professore a Corno con numerose collaborazioni artistiche in Rai, componente nei primi anni '60 dell'Orchestra Symphonique du Caire e per lunghi anni fino alla chiusura della carriera musicale, al teatro Massimo di Palermo. Persona generosa come pochissime altre, altruista e premurosa, siamo ulteriormente colpiti nei sentimenti dal suo ultimo gesto onorato due giorni fa da Maddalena, sua nipote, nei confronti del Maggio, desiderando essere ancora socio per l'ultima volta. Una delle sue ultime raccomandazioni ai figli Gianluca e Barbara che provvedessero a rinnovare la quota. Siamo commossi e riscaldati dal gesto, gesto che ci ricorda l'uomo caritatevole, delicato e per nulla incline alla esibizione, che è stato. Lamberto. Ci stringiamo commossi a tutti i suoi familiari.

È tempo di cucina!

Non è un ricettario ma semplicemente un "amarcord"

in collaborazione con Paolo Salciarini

Non c'è rete televisiva che non tratti questo argomento!

Certamente risulta tra i programmi più seguiti, con la responsabilità anche del Covid 19, che obbligando milioni di persone a rimanere in casa, le ha costrette ad escogitare qualcosa per occupare il tempo; ne è riprova la mancanza nei Supermercati nei periodi più critici della farina e del lievito, quasi introvabili. L'interesse suscitato ultimamente dalla simpatia e naturalezza della cuoca Rosita su canale 8 e dal seducente programma televisivo "Italia a morsi" di Chiara Maci con Paola, Cecilia e gli chefs muratori su canale 33, mi inducono a trattare lo stesso argomento per ricordare piatti eugubini che i nostri ristoratori o nelle nostre case non chiamiamo più con i loro nomi originari, quasi dimenticati.

Primi Piatti



Tra i ricordi di ragazzino, c'è anche la partecipazione a qualche pranzo non so se di prima comunione o di matrimonio. Ricordo benissimo che, allora, per i pranzi, organizzati quasi sempre nelle case, venivano chiamate delle cuoche (oggi **Chef a domicilio**) per la preparazione dei vari piatti. Tra i "primi" preferiti c'erano i vincisgrassini, perché un piatto buono e pratico da servire. Con il passare degli anni ho visto nei ristoranti chiamare questo piatto (sempre buono!) "lasagne al forno" "pasta al forno" perdendo così il nome originario di vincisgrassini, come ancora viene così denominato nella vicina regione delle Marche. Perché?

Altra stranezza che non riesco a comprendere: sui menù di tutti i ristoranti, la **pasta senza uova** ha i nomi più strani che nulla hanno a che vedere con la nostra tradizione. Mi riferisco agli "strangozzi", "ceriole", "umbricelli", quando a Gubbio avevano un nome particolare che non usa più nessuno "zugolotti". Ma chiamateli con il loro nome!! Almeno è un'originalità che ho trovato ultimamente anche su l'"Encyclopedia of Pasta" stampata in California, dove al n. 309 viene pubblicata la ricetta degli "zugolotti" come **pasta tipica di Gubbio**, detti anche: fregoni, mazzancrocchi, stringotti e zaccagnotti. È un piatto che si presta a tutte le fantasie di uno bravo chef, sia nella forma della pasta che nella preparazione del condimento.....anche se in origine erano tagliatelle (acqua e farina) un pò più spesse, condite con sugo (o salsa) di pomodori a pezzi.



I nostri "cappelletti" sono un piatto caratteristico eugubino perché ha delle sue peculiarità che li differiscono dai celebrati "tortellini" emiliani o dai "cappelletti" romagnoli. Lo dobbiamo affermare senza remore, perché la "Guida gastronomica d'Italia" di Felice Cunsolo, edito dall' Istituto Geografico De Agostini, Novara 1976, a pag. 329 trattando dei "cappelletti di Gubbio" scrive: *"Sono i più ricchi cappelletti allestiti in Umbria e, per finezza di composizione, possono essere classificati tra i migliori d'Italia"*. (che non è poco!!). L'attrezzo per tagliare la pasta dei cappelletti, sulla foto, è di fine '800 ed ha la classica misura di 3 cm. di diametro

CAPPELLETTI

Questo è un piatto di tradizione nazionale, conosciuto e allestito in ogni luogo anche se con mille varianti nella composizione del ripieno, si ipotizza la loro apparizione intorno al 1100. Ma un particolarità va ribadita: **RAVIOLI** i nostri ravioli tradizionali hanno il ripieno di ricotta e borragine (l'uso degli spinaci non era poi di uso molto comune), sono squisiti e di una delicatezza ineguagliabile e così dovrebbero essere presentati!!!

Era il **primo piatto caratteristico di Pasqua** (anche perché preceduto in mattinata da una colazione abbondante e particolare), ma i quadrucci, pasta fresca all'uovo, si usavano anche con il brodo di pesce (pesce bianco dell'Adriatico).

QUADRUCCI
(o squadruccetti)
IN BRODO

Nella citata "Encyclopedia of Pasta" pubblicata in California, al n. 203 sono presentati "I Quadrucci" con la seguente annotazione nel testo: *"In Umbria gli squadruccetti venivano serviti come primo ai pranzi di comunioni, cresime e matrimoni, ma venivano anche dati, cotti in brodo d'oca o di gallina, agli operai che avevano partecipato alla battitura del grano. Quadrucci e piselli in brodo di pesce sono un piatto tipico di Gubbio, dove si prepara per la vigilia della Festa dei Ceri. Il paese di Gubbio si estendeva un tempo fino a Pergola, cioè a diciotto miglia (trenta chilometri) dal mare, e il pesce arrivava dall'antica via Flaminia, direttamente dall'Adriatico"*.

paese di Gubbio si estendeva un tempo fino a Pergola, cioè a diciotto miglia (trenta chilometri) dal mare, e il pesce arrivava dall'antica via Flaminia, direttamente dall'Adriatico".

Sempre nella citata "Encyclopedia of Pasta" pubblicata in California, al n. 109 vengono descritti come **"Fischioni, in Umbria nel comune di Gubbio, sono dette 'lumachine'"**. Gloria patri un piatto riservato

GLORIA PATRI

ai giorni di festa perché richiedevano una procedura lunga e laboriosa: sono piccoli anelli di pasta fresca all'uovo (circa 1 cm), avvolti attorno a bastoncini di legno e passati sul pettine di un telaio da tessitore. Era un piatto tipico della corte del duca di Urbino. Diffuso tramite i cuochi nei conventi delle Suore

Clarisse e Benedettine delle Marche, è stato introdotto anche nei piatti di Gubbio che era la seconda capitale dove i duchi spesso si fermavano per lunghi periodi.



Questo è un piatto **tipico di famiglia** perché serve per recuperare il pane raffermo e zucche appena "passate di età" (non più zucchine). In uso soprattutto d'estate perché vengono utilizzate zucche ripulite dell'interno e fatte a dadini, poi insaporite nel cosiddetto soffritto (predisposto con le modalità e abitudini della propria famiglia) a cui si aggiunge acqua e ci si fa poi bollire pane raffermo. Servito, appena tiepido (siamo in estate) sul piatto, va aggiunto pepe macinato all'istante e formaggio (oggi di solito viene usato in tutti i piatti il parmigiano perché molto buono, un'eccellenza italiana, **un insaporitore completamente naturale**, in grado di esaltare il gusto delle preparazioni e di aromatizzare ogni ricetta ma è un sapore caratterizzante quasi dominante tanto da rendere quasi identici tutti i piatti dove viene usato; qualche volta riprendiamo l'uso del vecchio pecorino nostrano dolce e di **sapidità lieve**, possiamo riscoprire vecchi sapori...).

PAPPA DI ZUCCA

Volevo evitare di citare questo piatto, ma sempre la citata "Encyclopedia of Pasta" pubblicata in California al n. 177 parla dei passatelli facendo un preciso riferimento al nostro territorio: *"Più vicini alla ricetta originale, i passatelli umbri vengono aromatizzati solo con la scorza di limone, che viene*

PASSATELLI

bollente. Oggi, nei dintorni di Gubbio, si mangiano anche come pastasciutta, con burro e tartufo". Li ho voluti ricordare perché nella ricetta presentata appare tra gli altri ingredienti il "midollo di bue" di

cui si è persa la memoria, ma un tempo sempre utilizzato. Viene anche pubblicato il disegno dell'antico ferro per fare i passatelli.



darenatogubbio@email.com

Secondi Piatti



Il baccalà credo che sia un piatto conosciuto a livello planetario; l'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto. A Gubbio non poteva mancare per vari aspetti: la distanza dal mare ci faceva preferire pesce conservato sotto sale e la praticità nel commercio. Non potevano mancare dalla nostra tavola piatti unici ed eccezionali con tale

BACCALÀ IN UMIDO E FRITTO

alimento; è evidente che per primo bisogna citare il Baccalà alla ceraiola (baccalà arrosto) ormai assurto come piatto tipico legato alla nostra tradizione della Festa dei Ceri, manifestazione unica a livello di folklore mondiale. Ma nelle nostre case non si consumava il baccalà arrosto, si preferiva in umido con le patate perché "spartiva di più" o fritto con la pastella perché piatto tradizionale della vigilia di Natale. Il baccalà in umido aveva da noi una particolarità ormai abbandonata da

tutti e non si riesce a comprendere il perché: nel sugo maturo (lucido) già insaporito con i pezzi di baccalà venivano cotte le patate e verso la fine si aggiungevano acini di uva passa di zibibbo di Pantelleria ammolato per qualche minuto in acqua tiepida. Lo Zibibbo (acino grosso, ovoidale a buccia spessa da non confondere con l'uva sultanina) veniva anche usato dai fornai negli indimenticabili maritozzi (del forno).

Tradizione tutta eugubina vuole come piatto del 2 novembre, razione dei morti, "le fave con le cotiche". Le cotiche (o cotenne) cucina popolare, vengono utilizzate insieme ai fagioli nelle in quasi tutte le regioni italiane, seppur soggetti a molte varianti.

FAVE CON LE COTICHE

Nell'immaginario collettivo, secondo antiche tradizioni, già ai Romano in tutta l'area del Mediterraneo si legumi, fossero legate al mondo dell'aldilà. Ciò fave, molto bello, di colore bianco con macchioli-piccolo cranio con due occhi. Addirittura, fave contenessero le anime dei defunti. Perciò il filosofo e matematico Pitagora, inseguito dai nemici, rinunciò a inoltrarsi e nascondersi in un campo di fave e preferì essere raggiunto e ucciso, pur di non calpestare le anime dei defunti. Insomma, mangiare le "fave dei morti" è un modo di celebrare un incontro, una specie di comunione golosa coi trapassati. E' vero che nella tradizione son più note le fave dolci, squisiti biscottini morbidi (anche duri di solito serviti con il vin santo) a base di mandorle, ma nell'Umbria contadina non si conoscevano quelle dolci, ma per la ricorrenza si consumavano le fave "vere", ossia quelle raccolte nell'orto, messe ad essiccare e conservate in recipienti di coccio, di vetro o di zucca. Come ci ricorda il Dott. Menichetti nel suo libro "Vecchia cucina eugubina" a pag. 57, la preparazione del piatto - fave con le cotiche - è analoga a quella dei - fagioli con le cotiche -. La variante particolare sta nella quantità degli odori da preparare nella teglia insieme ad un battutino di lardo (molte carote, altrettante cipolle e raddoppiato il sedano). I successivi passaggi sono noti perché identici al piatto con i fagioli. Questo piatto era caratteristico della tradizione sammartinara e tipico dell'antica trattoria di San Martino ai tempi del mitico Gigino Lisarelli.



giorno della commemorazione fanno parte della ricette di piatti squisiti Perché le fave? tempi dell'Impero pensava che le fave, i era dovuto al fiore delle ne nere da far sembrare un nell'antichità si credeva che le

Piatti vari, spesso usati per le merende tra amici (non da ristorante)

Il grande chef ANTONY BOURDAIN ha celebrato con la sua cucina quelle che noi chiamiamo le "testiciele d'agnello" o di "capretto" definendole "un orrore da gustare". È un piatto decisamente contrastato: una "prelibatezza" per coloro che amano il genere, "detestato" dalla maggior parte degli altri. Rimane comunque un piatto tradizionale consumato in tutte le zone dove ancora è o era praticata la pastorizia. Dell'agnello non si butta nulla.

TESTINA D'AGNELLO AL FORNO



A Norcia li chiamano "Noie" a Umbertide "Digiune", nell'alto maceratese "Ciarignoli", nella zona della Tuscia i "Budellucci", "Viarelli", "Beverelli o Budellini" che dir si voglia, sono inseriti nella lista dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) italiani pubblicati nel supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale n. 136 del 14-06-2001 in base al DL n. 350 dell'8 settembre 1999.

BUDELLI SECCHI DI MAIALE

Dopo le note vicende sanitarie legate al fenomeno della mucca pazza, il consumo delle frattaglie, ha subito una drastica battuta d'arresto e con esse anche i budelli aromatizzati, ma nella dimensione familiare, con il maiale allevato in casa sono tranquillamente consumati. Gli ingredienti sono budelli del maiale: tenue e grasso di sostegno conditi con sale, pepe e semi di finocchio. Una volta preparati si fanno asciugare vicino al camino, o meglio sotto la cappa del camino, per qualche giorno e quando sono ben asciutti si conservano in dispensa, al riparo da sbalzi termici. Il nome, o meglio, i tanti nomi con i quali possono essere identificati suscitano già di per sé una sana allegria, rimandandoci l'immagine di simpatiche tavole conviviali o di rustici spuntini conditi con risate e spontaneità tra gruppi di amici; e così li ricordo. Il Poltrello (promotore) con un nutrito gruppo di amici (c'era anche mio padre) andavano a far merenda S. Ubaldo, verso la zona dell'Angioletto avveniva la sosta e ripartiti gli impegni: chi raccoglieva qualche ramo secco per fare un focherello, chi cercava e ripuliva dalla corteccia qualche rametto dritto da usare come spiedo; quando il Poltrello tirava fuori i budelli secchi, e, tagliati a pezzi di 2/3 cm, venivano infilati nello "spiedo" e girati sopra il fuoco; rapidamente si induriva la pellicola esterna e quando fondeva l'interno grasso, sfrigolando, i pezzi passavano tra due fette di pane per una saporita merenda. I palati più raffinati stravedono per questo singolarissimo prodotto, il cui consumo è noto sin dal tempo dei Romani. In molte parti d'Italia è sopravvissuto fino ad oggi, entrando a far parte della tradizione più genuina, tipica ed apprezzata soprattutto da parte di chi segue il "precetto" che del maiale non si butta via niente. Gran parte dell'Italia centrale li considera tuttora un elemento di base della gastronomia più "verace", come per noi eugubini è la "robba cotta" a cui lo strillone che invitava ad acquistarla aggiungeva "calda che scotta".



Solo vederlo scritto, o sentirlo pronunciare, qualcuno farà boccacce di disgusto e di disprezzo, ma da chi segue il "precetto" che del maiale non si butta via niente, è particolarmente gradito. È un piatto tipico eugubino perché se cercate ricette con il sangue di maiale, le troverete tutte dolci, come il "sanguinaccio" o "migliaccio", note anche nel perugino. Seppur in versioni differenti, è prodotto in molte zone della penisola come la Liguria, l'Emilia Romagna, le Marche, l'Abruzzo e buona parte del meridione – dov'è conosciuto anche col nome di "meaccio". In Campania e Basilicata gode del riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) ma si afferma anche tra le preparazioni caratteristiche della regione Calabria. Il nostro "miacetto", già originale nel nome, non va confuso assolutamente con ricette che prevedono il cacao, lo zucchero o altri dolcificanti. Oggi le ricette a base di sangue di maiale sono molto difficili da riprodurre poiché, dal 1992, per motivi igienico sanitari, il commercio dell'ingrediente principale è stato bloccato. Non scrivo ricette particolari (si possono trovare - v. P. L. Menichetti pag. 45 de "La vecchia cucina eugubina") ma consiglio solo un accorgimento fondamentale e poco conosciuto, derivato dalla tradizione familiare del Forno di S. Martino che per il "miacetto" usava la proporzione sangue e acqua al 50% (metà e metà) con un risultato, credetemi, eccezionale!

MIACETTO

Dolci



Ho scritto sin dall'inizio che questo doveva essere un amarcord. Infatti ricordare i ciarabaldoni significa tornare alla mia infanzia, quando la signora Elvira che abitava al piano superiore chiamava noi bambini, nel pomeriggio del 5 dicembre e con il suo "ferro" ci faceva i ciarabaldoni, una primizia legata alla festa di S. Nicolò. La buonissima cialda fatta dalla signora Elvira è descritta da P. L. Menichetti a pag. 75 de "La vecchia cucina eugubina" come è anche chiaramente descritto, sulla nota n. 25, il ferro che serviva per prepararla.

CIARABALDONI

Chissà se a qualche ristoratore venga in mente di far costruire dai nostri bravi artigiani del ferro-battuto un "ciarabaldone", così era chiamato anche l'apposito ferro, con inciso nelle piastre il logo del proprio locale ed offrire ai commensali, a fine pasto, un dessert alla crema con una cialda così decorata? La cialda, appena tolta dal "ferro", può essere arrotolata attorno ad un cilindretto di legno e diventa un cannolo da servire con vin santo.



Antica Cappelleria Bocci

L'eleganza nel particolare

Corso Garibaldi 43, GUBBIO tel. 075 922 0887

Ancora sui NO CSS

Caro Direttore, sono contento che qualcuno abbia letto la mia lettera (apparsa sul numero 4 del 2020) e che l'abbia contestata. Come già Le ho scritto, essendo un sincero democratico, sostengo che tutte le opinioni hanno diritto di essere espresse e sostenute e, quindi, anche contestate, ma quando si contestano, lo si deve fare con correttezza e con argomenti validi.

Io non sono un "anonimo" ingegnere, ho firmato la lettera e mi è dispiaciuto che Lei, Direttore, abbia ritenuto di non indicare il mio nome. In ogni caso, mi chiamo Antonio Bossola, sono eugubino, come da secoli la mia famiglia, ho vissuto qui la mia giovinezza e poi, per ragioni di lavoro, sono stato lontano, pur ritornando quando possibile, ma ora, in vecchiaia, risiedo qui, in una villa presso Ponte d'Assi.

Piuttosto, chi contesta, non si sa chi sia. Così si esprime: "la lettera ci suggerisce alcune considerazioni". È, dunque, uno, sono molti? Non si sa. La lettera, in ogni caso, sembra, non sia stata firmata.

Lasciamo queste sciocchezze e veniamo al sodo. Mi si contesta aver scritto: "la visita mi ha permesso di costatare che lo stabilimento non inquina" perché avrei manifestato la mia "impressione" di respirare la stessa aria di casa mia, ma soprattutto di aver riferito che i numeri delle centraline, gestite dall'ARPA Umbria, confermano la mia "impressione".

Il mio interlocutore sostiene che "per capire se uno stabilimento inquina, i dati da verificare debbono essere molteplici e complessi". Non ci dice, tuttavia, quali sarebbero i dati "molteplici e complessi".

Io so che l'Italia ha recepito le direttive della Comunità Europea concernenti i limiti di qualità dell'aria ambiente per le varie sostanze inquinanti, comprese le particelle, il benzene e il monossido di carbonio. So, anche, che la Regione Umbria il 6 marzo 1998 col legge regionale n.

9 ha istituito l'ARPA, "Azienda di protezione ambiente" e che questa è delegata al "controllo dei fattori chimici, fisici e biologici di inquinamento sulle matrici ambientali" oltre alla "gestione delle reti di monitoraggio" e il "controllo della qualità dell'aria, dell'acqua e del suolo"

Se l'Istituzione, a ciò delegata, mi dice che uno stabilimento non inquina, io debbo crederci, altrimenti le Istituzioni che ci stanno a fare? Non posso certo dare credito a chi mi dice che "i dati da verificare sono molteplici e complessi" senza indicarmeli.

Sterile è poi la polemica nell'aver detto che "per fare il cemento occorre bruciare la marna". La frase, poiché il soggetto della lettera era il combustibile, sintetizzava il concetto: "il combustibile bruciando riscalda la marna che sintetizza" o (come dice l'interlocutore) "cuoce". Il soggetto che brucia è il combustibile, non la marna (complemento oggetto).

Altrettanto sterile è affermare: "Facendo riferimento ai combustibili l'ingegnere parla di carbon fossile, dimenticando che tra i combustibili usati ci sono tonnellate e tonnellate di petcoke cui si aggiungono... omissis....."

Evidentemente il mio interlocutore non ricorda che il "petcoke" (diminutivo di petroleum coke) è un "carbone" ottenuto dalla carbonizzazione della frazione alto-bollete, cioè ottenuta dalla elevata temperatura di ebollizione nella lavorazione del petrolio, che, come tutti sanno, è un fossile.

Non c'era bisogno di scomodare Antoine-Laurent Lavoisier che nel 1770 enunciò il principio (conosciuto dagli studenti dei primi anni delle superiori): "nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma" per dirci che un carburante, bruciando, immette nell'aria varie



photostudio
Photo&FineArtPrint
Gubbio

centrostampacertificato | **EPSON** EXCEED YOUR VISION | **DIGI GRAPHIC** by Epson

Corso Garibaldi 99 GUBBIO / tel. 075 927 6781 / info@photostudiogubbio.it

sostanze, alcune anche tossiche. Ma non bruciano solo i combustibili nei forni per il cemento, bruciano la benzina e il diesel nelle auto, il legname nei caminetti, il gas negli impianti di riscaldamento delle case.

Il problema sta tutto qui: evitare che le sostanze tossiche, da qualsiasi parte provengano, finiscano nell'ambiente dove viviamo, il che non è facile perché occorre individuare chi effettivamente inquina.

Sono, infatti, d'accordo (chi non lo è?) con il prof. Regni che sostiene: "la conoscenza deve precedere ogni decisione tecnica e politica". Ma la "conoscenza" deve essere basata su dati rigorosi, non su affermazioni generiche prive di riscontro.

Ha fatto bene, per esempio, Lei Direttore, a ricordare che, dai dati dell'ARPA, in "un intero anno i due cementifici emettono 80 grammi di benzene, la combustione dei residui di patate 4.100 gr, i

caminetti e le stufe a legna 57.760 gr". Prendersela con i cementifici per la presenza del benzene nell'aria di Gubbio è irrazionale, o meglio, ridicolo. I numeri sono importanti.

Hanno fatto bene, sempre per contribuire alla "conoscenza", i Comitati di Gubbio ad indire un convegno su questi problemi, a cui mi è dispiaciuto non partecipare, ma non basta dire che "sono contrari all'utilizzo del CSS" senza motivarne le ragioni, come fa il mio interlocutore nella terzultima frase della sua replica. Rilegga, caro Direttore, la mia lettera, nelle conclusioni dico: "a me sembra, che non si possa confutare una tesi basata su studi ed esperienze (il CSS è già usato in molti stabilimenti) con semplici slogan: fumi no grazie. Nessuno vuole i fumi, certo nemmeno io. Ma se mi dicono che sarà utilizzato un combustibile che rispetta le norme e che i fumi non ci saranno, io debbo crederlo, perché chi me lo dice ha dato prova di serietà eliminando i fumi del carbone".

Io vecchio ingegnere, con anni e anni di esperienza, voglio certezze, fatti, non opinioni. Delle chiacchiere ne abbiamo piene le tasche. Inoltre, caro Direttore, dobbiamo aver fiducia delle Istituzioni che emanano regole da rispettare, specie in questo triste periodo.

Un lettore, ingegnere come me, mi ha scritto: "Lei riafferma un principio molto importante per il buon funzionamento di una società democratica: il valore della fiducia. Fiducia soprattutto nelle Istituzioni che ci rappresentano, che legiferano, creando regole condivise, che controllano e si fanno garanti dell'interesse pubblico e generale. Fiducia indispensabile per costruire un mondo futuro più sostenibile in senso ambientale, sociale ed economico".

Questo mi è bastato.



Come può vedere, i dubbi e le osservazioni che avevo espresso nella mia prima lettera pubblicata nel n. 4 de L'Eugubino, trovano puntuale e autorevole riscontro nella sentenza del TAR del Lazio del 7 gennaio 2021. Ogni commento è superfluo.

"Lettera firmata" è una scelta della redazione voluta in ogni "lettera al direttore". Non esistono lettere anonime, in quanto non ci pervengono mai lettere anonime, ma lettere firmate che custodiamo in sede. Ringraziamo quanti scelgono la nostra testata per esprimere le proprie opinioni, ne siamo lieti.

AUTOCARROZZERIA

BEI G. & C.

SOCCORSO STRADALE

VERNICIATURA GARANTITA

Via Caravaggio 3 - GUBBIO
 Tel e fax 075 927 5638
 mob. 338 152 0861 - 322 9709

Ancora sul CSS: quali sono le soluzioni?

Spett.le Redazione,
trovo interessante il dibattito che si è aperto sul possibile utilizzo del CSS come combustibile nei due cementifici di Gubbio e vi trasmetto alcune considerazioni che, se riterrete opportuno, potrete pubblicare nel prossimo numero dell'Eugubino.

In questi ultimi anni, anche a Gubbio, la raccolta differenziata dei rifiuti ha fatto importanti passi avanti ma, come si sa, non tutti i rifiuti sono riciclabili e riutilizzabili. Al momento, anche nei comuni più virtuosi, c'è una percentuale di rifiuti non riciclabili intorno al 30%; tonnellate di rifiuti che in qualche modo vanno smaltite. Ora per smaltire questi rifiuti residui (a parte quelli tossici e speciali che richiedono trattamenti a parte) ci sono solo tre modi:

uno è quello di trasformarli in combustibile e bruciarli con termovalorizzatori, inceneritori o cementifici, il secondo è quello di ammassarli in discariche, il terzo è quello di pagare un tot a tonnellata e spedirli in impianti all'estero (Svizzera, Spagna, Germania, Olanda ...etc) dove vengono bruciati.

Se escludiamo la terza possibilità che comporterebbe per ogni famiglia eugubina una pesantissima tassa, rimangono solo le prime due. Poiché Comitati ed Associazioni che li sostengono si sono decisamente schierati contro l'utilizzo del CSS nei cementifici, ne consegue che hanno fatto la scelta di volere a Gubbio un'altra discarica visto che l'attuale, a parte tutti i problemi che ha creato e di cui il Sindaco è a conoscenza, è praticamente esaurita. Se facessimo un convegno per dimostrare quanto possa essere pericolosa una discarica a cielo aperto, non tanto nell'immediato quanto negli anni a venire, sfonderemmo una porta aperta senza neppure scomodare esperti e scienziati. Ma vediamo come hanno affrontato il problema altre regioni. Lasciamo stare le regioni del nord, magari sospettate di essere poco attente alla difesa ambientale (cosa non vera perché ad esempio Trento e Bolzano sono nelle prime posizioni nelle classifiche per la migliore qualità della vita); prendiamo una regione vicino a noi che ha sempre avuto a cuore queste problematiche, la civilissima Emilia Romagna. In Emilia Romagna sono attivi otto impianti di combustione dei rifiuti residui nei comuni di Piacenza, Parma, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì e Rimini. Il più vicino a noi si trova a Coriano nei pressi di Rimini. È un termovalorizzatore gestito da Hera Spa, sottoposto a vigilanza da parte di ARPA; è inserito nel programma di monito-

raggio ambientale della regione ed ha ottenuto l'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA). Sarà il caso di avvertire tutti i sindaci di questi comuni e lo sprovveduto e male informato presidente della regione Emilia Romagna (Stefano Bonaccini) di quali e quanti rischi stia facendo correre agli ignari cittadini della regione.

E comunque, che sorgano comitati che esprimano un proprio parere su una questione così rilevante è legittimo, siamo in democrazia; quello che trovo sorprendente è l'atteggiamento dell'Amministrazione Comunale. Non si possono avere posizioni ideologiche su questi problemi; ogni decisione va presa valutando i pro e i contro. Bruciare CSS comporta gravi problemi solo se la combustione avviene a temperature basse inferiori a 800 gradi ma un cementificio non può bruciare a basse temperature perché se si cuoce la marna a temperature inferiori a 1400 gradi il cemento va buttato via e in ogni caso esistono sistemi di controllo regionali obbligatori e inoltre lo stesso comune può dotarsi di centraline di monitoraggio continuo delle emissioni. Si possono porre dei vincoli alla regione, questa volta da una posizione di forza, come ad esempio che il CSS bruciato sia solo quello necessario alla produzione di cemento, chiedere contropartite (che sia la regione a gestire la chiusura e la riambientazione dell'attuale discarica di Colognola).

Ma davvero l'Amministrazione Comunale è convinta che aprire una nuova discarica (cosa inevitabile perché dopo aver detto di no all'utilizzo del CSS nei cementifici quale altro comune accetterebbe mai di smaltire i nostri rifiuti residui) sia il male minore sia come costi, sia come impatto ambientale, sia come difesa dei cittadini? Spero che l'Amministrazione valuti in tutti i suoi aspetti la questione e non lasci che a decidere siano pochi privati cittadini con atteggiamenti populistici. Non viviamo in un mondo perfetto, qui si tratta di scegliere tra due soluzioni che, se fosse possibile, eviteremmo entrambe ma come direbbero i latini "tertium non datur" cioè non c'è una terza soluzione e quindi anche il tema del convegno "Prima di tutto la salute..." non mi sembra appropriato a meno che non si sia convinti che una nuova discarica non comporti alcun problema per l'ambiente e la salute degli eugubini.

Ringraziandovi per l'ospitalità auguro a tutti un felice anno nuovo.

Lettera firmata



MENCARELLI GROUP
HOTELS - RESTAURANTS - CATERING

*Le Locations
dei TuoI Sogni*



contatti 339\7593282 335\376734 ufficio 0759273291
mail mencarelli@mencarelligroup.com catering@mencarelligroup.com



Innovazione e tradizione al servizio del cliente