

in BREVE

Il libro: Briganti in Toscana da «eroi» romantici a criminali comuni

La Toscana non è mai stata interessata da fenomeni di brigantaggio paragonabili a quelli che insanguinarono il Meridione d'Italia. Nessuna banda toscana innalzò mai, dopo il plebiscito e l'adesione al nuovo Regno d'Italia, la bandiera dei Lorena. Tuttavia, nel XIX secolo fenomeni di brigantaggio interessarono soprattutto la Maremma, l'Aretino e la Val di Chiana, la fascia appenninica e il nord della regione. Le bande che si costituirono in varie parti della regione ebbero una loro popolarità e crearono, grazie a questa, una serie di personaggi ancora ricordati, segno di un forte radicamento nel territorio.

Alle storie di questi uomini, di questi briganti, alle vicende storiche e sociali che furono all'origine della loro scelta, è dedicato il libro di Sandro Matteoni. Tentando di non cadere nell'aneddotica, Matteoni tenta di restituire il modo in cui, negli anni contemporanei ai fatti o appena successivi, la cultura popolare, attraverso i giornali o i cantastorie girovaghi per le campagne, ha raccontato le vicende di briganti e carabinieri, di malfattori o di derubati e di tutti quelli che, volontariamente o loro malgrado, si trovarono a far parte di questa «epopea».

Nel libro Matteoni descrive il cambiamento del brigantaggio in Toscana anche nel modo in cui la tradizione e la cultura popolare ce li ha raccontati. Da giustizieri, vendicatori e strumento del riscatto popolare, i briganti si trasformano in semplici banditi. Uomini senza ideali, dediti alla violenza e al crimine solo per la sete di guadagno e di ricchezza che non esitano a rapire, taglieggiare, derubare e uccidere, passando definitivamente dall'idea «romantica» di brigantaggio a quella di criminalità.

Ennio Cicali

Sandro Matteoni. **RIBELLI E BRIGANTI IN TOSCANA, INSORGENZE E BRIGANTAGGIO NELLA STORIA E NELLA CULTURA POPOLARE**, Le Lettere, pagine 220, euro 15,80.

Ultimi giorni per partecipare al premio «Edizione straordinaria!»

Ultimi giorni per partecipare al Premio letterario «Edizione straordinaria», giunto alla seconda edizione. Il 15 giugno sarà, infatti, l'ultima data possibile per inviare il proprio romanzo a Pacini Editore, ideatore del Premio.

Il tema è libero, possono partecipare scrittori di ogni età; la lunghezza dei testi deve essere compresa tra i 150 e i 250 mila caratteri (spazi inclusi). Partecipare è semplice e soprattutto gratuito: basta inviare il proprio romanzo all'indirizzo:

premioletterario@pacinieditore.it
La giuria, che ha rinnovato il proprio impegno con entusiasmo anche per questa seconda edizione, sarà presieduta dal giornalista e critico letterario Giovanni Nardi.

La premiazione avverrà in occasione dell'undicesima edizione del Pisa Book Festival (novembre 2013) e il vincitore si aggiudicherà la pubblicazione del proprio libro all'interno della collana «Narrativa» di Pacini Editore, con regolare contratto di edizione e senza spesa alcuna da parte dell'autore. Anche la seconda e la terza opera classificate verranno pubblicate in formato e-book. Ai finalisti verrà consegnato un attestato di merito e letto il giudizio dell'opera dato dalla giuria.

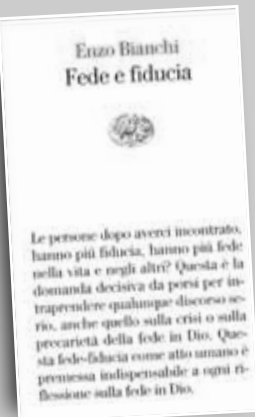
Questa seconda edizione presenta anche una importante novità: è stata istituita una nuova sezione dedicata ai giovanissimi («Under 18») che potranno partecipare con un racconto (lunghezza massima 20.000 battute). Il racconto vincitore sarà pubblicato sul sito della casa editrice ed eventualmente in una raccolta antologica qualora la giuria individui una rosa di racconti meritevoli di pubblicazione. Tutti i dettagli per partecipare e, naturalmente, il bando del premio si possono trovare sul sito della casa editrice: www.pacinieditore.it
Info: Pacini Editore, tel. 050-3130273 (il venerdì, in orario 11-12)
E-mail: premioletterario@pacinieditore.it

INVENTARIO

I più venduti nelle librerie cattoliche

la CLASSIFICA

1) **E. Bianchi**
FEDE E FIDUCIA
Einaudi



2) **A. Nobili**
IO BALLO CON DIO
Mondadori

3) **A. Grun**
RADICI
Paoline

4) **A. Gallo**
IN CAMMINO CON FRANCESCO
Chiarelettere

5) **A. Serra**
PREGARE IL «PADRE NOSTRO» CON MARIA
San Paolo

6) **D. Brawn**
INFERNO
Mondadori

7) **V. Paglia**
A UN AMICO CHE NON CREDE
Piemme

8) **M. Bertini**
DON ALFREDO NESI
Sef

9) **C. Mezzasalma**
UNA PROFEZIA NELLA CARITÀ
Janus

10) **M. Renzi**
OLTRE LA ROTTAMAZIONE
Mondadori

Piccola rivoluzione nella nostra classifica, che questa settimana dal 27 maggio al 1° giugno ha visto impegnate nella rilevazione dei libri più venduti le librerie Paoline di Grosseto, Don Bosco di Firenze, Catechistica di Siena e Salesiana di Pisa, con ben quattro titoli new entry: l'ultimo libro del sindaco di Firenze, Matteo Renzi (decimo gradino), biografia di don Alfredo Nesi, sacerdote della Madonnina del Grappa (ottavo), libro interlocutorio di mons. Vincenzo Paglia sulla fede (settimo) e una raccolta di omelie e interventi di don Andrea Gallo, recentemente scomparso (quarto). Il saggio del priore della comunità di Bose scala la vetta della classifica.

A cura di Stefano Zecchi



lo SCAFFALE
di Maurizio Schoepflin

Nel discorso tenuto nell'ottobre 2011 al Convegno sulla nuova Evangelizzazione, Papa Benedetto XVI si soffermò sul grande tema della testimonianza cristiana, pronunciando, tra l'altro, le seguenti parole: «Il mondo di oggi ha bisogno di persone che annuncino e testimonino che è Cristo ad insegnarci l'arte di vivere, la strada della vera felicità, perché è Lui stesso la strada della vita. [...] Solo attraverso uomini e donne plasmati dalla presenza di Dio, la Parola di Dio continuerà il suo cammino nel mondo portando i suoi frutti». E a due belle figure di «testimoni» sono dedicati due interessanti volumi mandati recentemente in libreria dall'Editrice Studium. Il primo – *Don Zama nella Chiesa e nella società del Novecento*, a cura di Gaetano Crociata e Paolo Trionfini (pp. 176, euro 19) – inaugura una collana pensata per accogliere materiale relativo alla storia della Fuci, la Federazione universitaria cattolica italiana, che tanta parte ha avuto nelle vicende del laicato nel nostro Paese. Grazie al contributo di vari studiosi, viene ricostruita a tutto tondo la figura di un sacerdote – don Antonio Zama appunto – che fu assistente fucino dal 1949 al 1967, vescovo ausiliare di Napoli e poi arcivescovo di Sorrento e vescovo di Castellammare di Stabia. Scrive Vincenzo Cappelletti nell'Introduzione: «Zama visse da protagonista la fervida stagione del post-concilio in una delle chiese locali italiane più pronte e partecipi del rinnovamento della Chiesa italiana, interessandosi particolarmente alla promozione

del laicato associato, alla pastorale sociale e del lavoro, ai fenomeni del disagio sociale, alla condizione giovanile, al rilancio della stampa, alle problematiche della famiglia». Don Zama fu un'anima fervente, con una solida formazione, agganciata alla tradizione ma anche aperta alle novità: fu, come ben delinea Luca Rolandi nel suo contributo, un intelligente interprete del Vaticano II, «Vescovo del Concilio e per il Concilio [...] un uomo che ebbe chiaro il senso della crescita umana attraverso l'affinamento di quel dono particolare che è l'intelligenza e di quella dimensione tipica che

è la spiritualità».

L'altro testo, opera di Giuseppe Butturini e intitolato *Una professione che diventa missione. Francesco Canova e Medici con l'Africa Cuamm*, (pp. 250, euro 19,50) traccia con partecipe precisione la biografia del medico che, nel 1950, fondò a Padova il Collegio universitario aspiranti medici missionari, ora Medici con l'Africa Cuamm, la maggiore organizzazione non governativa italiana che promuove e tutela la salute del popolo africano. Canova è stato uno dei principali interpreti del movimento medico-missionario in Italia nel dopoguerra. Il suo

convincimento di fondo, in un'epoca ancora poco sensibile a tale forma di testimonianza della carità, fu che la missionarietà laicale poteva avere piena dignità all'interno della Chiesa. E Canova esercitò in prima persona tale missionarietà per dodici anni in Medio Oriente, dove comprese che un medico in grado di operare con sicurezza e competenza avrebbe potuto giovare enormemente alla causa del cristianesimo. Il suo esempio di dedizione e di capacità professionale si presenta come un modello di coerenza cristiana.

Premio Casato Prime Donne, al via l'edizione 2013

Tra le vincitrici degli ultimi anni ci sono la super campionessa sportiva e ora ministro delle Pari opportunità Josefa Idem, l'astronauta Samantha Cristoforetti che l'anno prossimo sarà la prima italiana nello spazio, il coraggioso sindaco calabrese Maria Carmela Lanzetta più volte oggetto di attentati e minacce. Esempi che il Premio Casato Prime Donne propone con convinzione e con sempre maggiore risonanza. Non è secondario ricordare che l'iniziativa è promossa dalla prima cantina italiana con un organico tutto femminile, il Casato Prime Donne a Montalcino una bandiera dell'enologia in rosa. Il bando della 15ª edizione è diviso in due parti: quella giornalistica comprende il premio del Consorzio del Brunello e le sezioni sul tema «Io e Montalcino» e «Montalcino descritto da una donna», infine il premio fotografico che vedrà i 5 finalisti sottoposti al giudizio del pubblico attraverso internet.

Il premio «Prima Donna» viene assegnato ogni anno a una personalità che si è particolarmente distinta per coraggio e eticità di comportamenti e che, con il suo impegno, ha valorizzato la presenza femminile nella società e nel lavoro. È scelta da una giuria di sole donne: Francesca Colombini Cinelli, Rosy Bindi, Anselma dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione. Ogni anno la vincitrice scrive una dedica a Montalcino che viene messa su un blocco di travertino lungo un percorso nei vigneti di Brunello accanto alle opere d'arte di giovani artisti toscani. Anno dopo anno queste frasi hanno costruito un itinerario meditativo che rimane come una traccia permanente del premio a personalità eccezionali. Al Casato Prime Donne sono esposte permanentemente anche le fotografie vincitrici delle 14 passate edizioni. Info: Alessia Bianchi 0577-662108; pr@cinellicolombini.it



LA NATURA al microscopio
di Maria Teresa Guicciardini

Un'altra pianta nella Bibbia colpisce la mia attenzione, la senape. Quella selvatica, *Brassica arvensis*, è una pianta erbacea, annuale, della famiglia delle *Brassicaceae* di cui fanno parte anche il cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolfiore, il broccolo, la rucola e molte altre ancora. La senape è originaria del bacino del Mediterraneo ma di è diffusa in tutte le regioni a clima temperato; in Italia cresce nei campi fino ad una altitudine di 1400 metri. La radice della pianta è corta, gracile e di colore bianco; il fusto, in media alto dai venti agli ottanta centimetri, in condizioni ottimali può superare il metro. Le foglie sono ovali, lanceolate e i fiori, dai petali di colore giallo pallido, tutti insieme costituiscono l'infiorescenza a racemo. Il frutto contiene in media quattro-otto semi, piccoli e arrotondati, da cui si ricava la famosa salsa di condimento, dal sapore tipicamente aspro e piccante. La senape selvatica era nota ai Romani, che ne conoscevano le proprietà antiossidanti e la usavano per conservare frutta, verdura, succhi di frutta e mosto di vino. Dal colore del tegumento dei semi si distinguono diverse varietà dai differenti sapori. Per esempio, la *Brassica nigra*, detta senape nera è stata forse la prima ad essere coltivata come spezia. Infatti, semi risalenti all'età del bronzo sono stati trovati in una palafitta sul lago di Bienne in Svizzera. Era

diffusa nell'Antico Egitto e fu esportata in Europa e in Asia. Gli spagnoli la introdussero nelle Americhe. La *Brassica alba* ha semi più grandi di quelli delle altre piante e la mucillagine che si forma quando si inumidisce è biancastra, viene quindi chiamata senape bianca in Europa e senape gialla in Nordamerica. La *Brassica juncea*, senape bruna, è detta anche senape cinese e deriva da un incrocio tra la *Brassica nigra* e la *Brassica rapa*; le sue piante sono alte fino a due metri! I semi pesano il doppio di quelli della senape nera ed il sapore è altrettanto pungente. I semi della senape contengono acqua, carboidrati, proteine, grassi, calcio e fosforo in buone quantità e vitamine B, C, E, K e aminoacidi come acido aspartico ed acido glutammico. Vi sono in commercio diversi tipi di salse alla senape, che cambiano di solito da paese a paese. In Italia la senape in commercio è una salsa cremosa a base di semi polverizzati di senape bianca e nera; viene usata principalmente per insaporire le carni. In Francia esiste una grande tradizione della senape, che viene chiamata *moutarde* (mostarda), soprattutto in Borgogna, in modo particolare a Digione, dove si suppone sia stata inventata la salsa. Il termine mostarda in Italia è invece usato per indicare un prodotto simile ad una macedonia di frutta sciropata in acqua zuccherata e con una piccola percentuale di

semi di senape; quindi ha in comune con quella francese solo l'utilizzo della stessa pianta. Nella cucina francese la senape accompagna i piatti a base di carne e viene aggiunta alle popolari salse *remoulade* e *vinaigrette*. Anche in Gran Bretagna la senape viene chiamata *mustard* e si ottiene mischiando semi macinati di senape bruna a cui vengono aggiunte quantità minori di farina di senape bianca e di frumento. La senape più diffusa in Giappone viene chiamata *karashi*, è particolarmente piccante e si ottiene macinando i semi di *Brassica nigra*, *alba* e *juncea* mescolandoli con acqua tiepida; è utilizzata per insaporire i *nikuman*, popolare *snack* nazionale. La senape ha anche proprietà medicinali, per esempio nell'Europa orientale i semi vengono mischiati con il miele e assunti per sedare la tosse. I cataplasmi ottenuti dalla sola farina di senape sono invece consigliati per la cura dei dolori reumatici. Un pediluvio a base di sola senape ha proprietà stimolanti per la circolazione sanguigna. Nel Vangelo la senape viene presa ad esempio per descrivere il regno dei cieli, *che è simile a un granello di senape che un uomo prende e semina nel suo campo...* (Matteo 13,31). E Gesù disse anche: *se avete fede quanto un granello di senape, potrete dire a questo monte: «Passa da qui a là», e passerà; e niente vi sarà impossibile* (Matteo 17,20).

Aver fede quanto un granello di senape...