

Dieci anni guardando al futuro

Sono passati dieci anni da quel primo numero di Next, foglio notizie di Box Marche, pensato come strumento di comunicazione che voleva raccontare storie di Genti, di Imprese e di Territori. Con il passare del tempo e grazie alla collaborazione di molte autorevoli "penne pensanti", il giornale si è trasformato in un organo di diffusione di idee, una sorta di cassa di risonanza per rilanciare concetti e pensieri legati alla Bellezza, all'Arte, all'Amicizia, alle Passioni delle Persone, alla Qualità della Vita, al Futuro.

La linea editoriale da tenere è sempre stata molto aperta e rispettosa delle idee e delle opinioni degli autori; unico vincolo calorosamente suggerito, la Positività e l'Entusiasmo.

Positività perché è un valore che aiuta a fare e agire scegliendo sempre il meglio, le opportunità, il buono, il bello, quello che è utile per se stessi e per gli altri, guardando avanti con una prospettiva di successo.

Entusiasmo perché è uno stato d'animo, una caratteristica che dà forza, trascina le persone, mette buon umore, realizza sogni, "contamina" le varie culture, genera caos, cambiamento, miglioramento.

"Bisogna avere in sé il caos per partorire una stella che danzi." (Nietzsche). E oggi più che mai, c'è bisogno di far "danzare le stelle"!

Consideriamo questo traguardo dei dieci anni, non un punto di arrivo ma una pietra miliare sul lungo cammino che abbiamo davanti.

Noi crediamo in un futuro migliore che può essere costruito dalle persone che vivono e si realizzano nei luoghi di lavoro e nella società, che sono desiderose di crescere nelle conoscenze, apprezzano il bello e il giusto, che fanno sogni e li realizzano.

"Non però che io abbia già conquistato il premio o sia ormai arrivato alla perfezione; solo mi sforzo di correre per conquistarlo" ... (San Paolo, Fil, 3, 8-14) Corriamo, dunque con coraggio e fiducia verso la meta, guardando al Futuro, appunto.

Tonino Dominici



Dieci primavere
una stagione unica.

Giuliano De Minicis

La fantasia del numero 10 che cerca la bellezza



Classe, molto spesso cristallina. Fantasia, allo stato puro. Personalità, da leader assoluto. Genio, non raramente accompagnato da qualche sregolatezza fuori dal campo. E, soprattutto, mai uno dei tanti, mai un giocatore "normale". Sono forse queste le caratteristiche distintive del numero 10. Nel football la numerologia ha una sua importanza intrinseca, che va al di là di valutazioni meramente tecniche o tattiche, esce dai confini del gioco e delle sue interpretazioni. Il 10 è la stella della squadra, il personaggio attorno al quale ruotano i destini della partita e del campionato, colui che, con una semplice invenzione, può ribaltare l'inerzia di ogni sfida. A detta di molti osservatori, nella storia del calcio il numero 10 (Peppino Meazza il prototipo) ha avuto un'evoluzione che si può sintetizzare in tre tappe: nell'era pionieristica era la mezz'ala sinistra (uno su tutti: Valentino Mazzola, ma poi anche Schiaffino e Puskas), dal cui piede atipico nascevano le azioni offensive più pericolose.



È però negli anni sessanta che il 10 arriva alla sua forma più congeniale: quella del regista. Totalmente scervo da ogni esigenza tattica di squadra, è libero di svariare alle spalle delle punte, spedendole a rete con lanci illuminanti e tocchi geniali. Il 10 non segna, o segna poco: perlopiù su punizione, con traiettorie perfide che lasciano esterrefatto il portiere avversario. Mettere la palla nel sacco è quasi un atto secondario, da lasciare al più muscolare centrattacco, il nove che, al contrario, si esalta solo quando vede la rete gonfiarsi. Il 10 no, lui vuole la giocata. Salvo poi metterla dentro - perché può farlo, se vuole! - quando serve veramente, quando il gol è indispensabile. Come fa Gianni Rivera, esempio paradigmatico di questo genere di fuoriclasse, in Italia - Germania 4 a 3.



Nel calcio moderno, a partire dagli anni novanta, l'atletismo prende il sopravvento sulla tecnica e il talento puro del 10 si trova spiazzato: soffocato da marcature asfissianti e poco incline a "contribuire all'equilibrio della squadra" (leggi: ripiegare indietro e rincorrere l'avversario, come preteso dagli allenatori di nuova generazione), il 10 è costretto all'ultima evoluzione (o involuzione?) della specie, diventando una seconda punta. Meno protagonista nella creatività offensiva del gioco, si arrende a diventare anche lui un finalizzatore, sempre comunque di classe e mai ordinario. È perfino costretto, probabilmente non senza qualche riluttanza, a vincere quella classifica cannonieri che in precedenza era tutta destinata al suo "braccio armato" (il nove, ancora lui).



Ma tant'è. I puristi rimpiangeranno forse i tempi in cui il 10 veniva assistito da vicino dal fido otto, marcato in maniera spietata dal quattro avversario che gli era antitetico in tutto: scarso di piedi, ma con polmoni e cattiveria da vendere. Quando il sei era l'ultimo baluardo difensivo ed il cinque si appiccicava alla maglia del centravanti nemico, il sette volava sulla fascia destra per arrivare al cross, guardato a vista dal dirimpettaio due. E, naturalmente, l'uno - uomo solo per antonomasia - era chiamato a reprimere le gioie avversarie con le sue plastiche parate.



Poesia del calcio completamente persa oggi, con la liberalizzazione selvaggia dei numeri che consente ad un trentadue qualunque di giocare titolare. Ma, nonostante ciò, il 10 conserva ancora quel suo alone evocativo, che sa di talento. Di grandi 10 ne abbiamo visti, pur con peculiarità diverse, ad ogni latitudine: lo spagnolo Luisito Suarez, il portoghese Eusebio, il tedesco Haller, il britannico Denis Law, il romeno Hagi, il francese Platini (e anche il connazionale Zidane, 10 in maglia bleu e de facto, che solo incidentalmente ha indossato in carriera il 21 bianconero ed il 5 Real). Anche in Italia ci sono stati eccellenti interpreti, spesso autentiche bandiere delle proprie squadre: oltre al già citato milanista Rivera, Antognoni della Fiorentina, Del Piero della Juventus, Totti per la Roma. Ma anche Zola per il Cagliari e Mancini per la Sampdoria (nonostante le loro carriere si siano poi declinate anche in altre maglie). O soprattutto Roberto Baggio, che dopo esser stato protagonista nei maggiori palcoscenici (Fiorentina, Juve, Inter, Milan) ha deciso di regalare le sue magie in campi periferici, come quelli di Brescia e Bologna, pur di continuare a giocare nel suo ruolo naturale e non morire di inedia panchinara.



È però il Sudamerica, nell'eterno dualismo tra Brasile e Argentina, ad aver dato i natali alle stelle più fulgide del ruolo: partendo da Sivori per arrivare a Zico, fino al Messi dei giorni nostri, resta sempre sospeso l'interrogativo di chi - tra il carioca Pelè ed il gauchito Diego Armando - abbia diritto ad indossare la corona, quella destinata al Monarca assoluto. Risposta non c'è, come cantava Dylan, ma lancio una teoria alla discussione. Il più grande giocatore di tutti i tempi è stato il vecchio Edson Arantes: calciatore completo, professionista esemplare, uomo squadra, eccezionale goleador. Ma il più grande numero 10, con il genio accecante delle sue imprevedibili giocate, è stato senz'altro Maradona.

Resta un ultimo inciso: in questa galleria di fenomeni non viene citato Johan Cruyff, straordinario interprete del calcio totale olandese che per scelta propria (ai tempi decisamente controcorrente) decise di scendere in campo sempre e solo con il suo 14 sulle spalle. Ma di questo parleremo, se lo vorrete, tra quattro numeri di Next.

Fabio Girolimetti

Oltre i dieci comandamenti

La consegna del Decalogo da parte di Dio al suo popolo non è punto terminale dell'Alleanza, ma intermedio, anche se di fondamentale importanza. L'Alleanza, secondo il progetto di Dio, deve instaurare fra lui e il suo popolo un rapporto libero, personale, amoroso, eterno. Alla consegna delle Dieci Parole è ancora ben lontano questo traguardo! Gli israeliti, infatti, avevano avuto tanta paura da esclamare: "Che io non oda più la voce del Signore mio Dio e non veda più questo grande fuoco, perché io non muoia" (Dt. 18,16). Affinché l'uomo non abbia più tanto timore a fissare il suo sguardo su di Lui, ma possa sentirlo vicino, conoscerlo, amarlo, Dio nella sua infinita misericordia, realizza un progetto che, da parte dell'uomo, sarebbe stato pazzia il solo pensarlo: si fa in tutto simile agli uomini.

Dal momento che Dio si è donato completamente all'uomo, Gesù offre a quest'ultimo la possibilità di fare altrettanto nei confronti del suo Signore. Ratifica il Decalogo, ma spinge fino al loro limite estremo questi comandamenti di amore e liberazione; li conduce alla loro altezza totale, dà loro compimento e li realizza in pienezza. Dà così inizio alla "Legge del Calvario" che inaugura nella propria vita, nella propria morte e risurrezione. Sul monte della Trasfigurazione. Mosè ed Elia parlano con lui della fine che lo attende a Gerusalemme: l'obbedienza al Padre fino alla morte di croce. È prova di quanto Dio ami il suo popolo e proposta definitiva all'uomo affinché non tema, ma ami il suo Signore. L'uomo è invitato ad andare oltre l'osservanza dei comandamenti, a seguire Cristo sulla strada che Lui



ha percorso, portando una croce quotidiana, il cui peso è amore e che sarà fonte di gioia, perché il regno di Dio in Gesù risorto è vicino. Non si possono, però, isolare le beatitudini da tutto quello che segue nel Vangelo, per non fare del cristianesimo una religione del dolore, della consolazione banale. Questa religione è una chiamata all'eroismo per vivere da figli di Dio, ma in una condizione umana pienamente accettata. Si tratta di impegnarsi a rinnovare continuamente il mondo nelle sue forme sociali e istituzionali, affinché sia immagine meno imperfetta possibile di ciò che dovrebbe essere una comunità di figli di Dio...

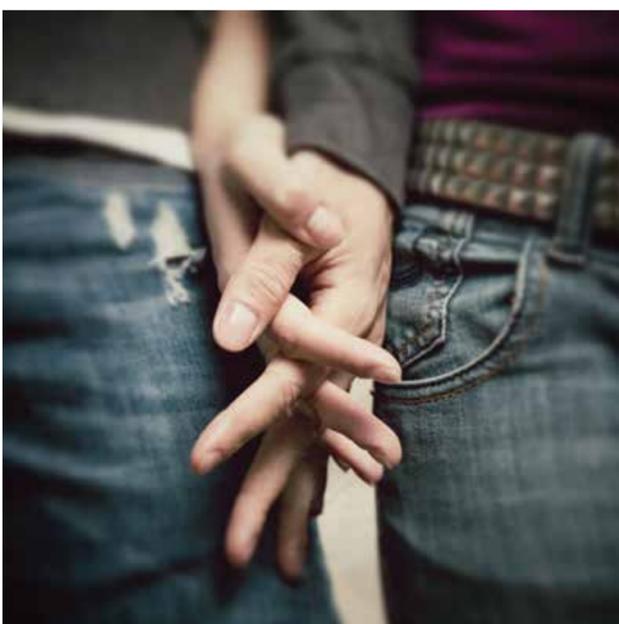
P. Stelvio Sagrati
OFMCap



Next

idee & packaging

2003
2013





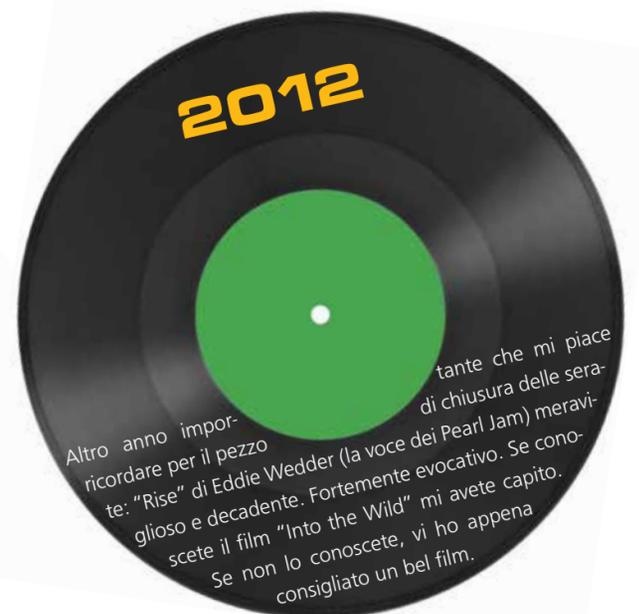
10 anni in bilico sulle note

Si vive in bilico di questi tempi, si sa, ed è la vita da rocker.

Quella vita on-the-road che sognano gli adolescenti ribelli, le ragazze affette da sindrome di Trilly e gli eterni divisi tra il buonsenso e il desiderio. Dieci anni passati con una colonna sonora che li ha fatti volare di un volo sorprendente.

.....
E siamo già al 2013. Al cinema esce Django Unchained di Tarantino. Non so se vi piace il suo stile (io l'adoro)... ma stiamo parlando di musica e le sue colonne sonore sono straordinarie. Questa secondo me è seconda solo al suo Kill Bill che era uscito proprio dieci anni prima nel 2003... Nulla accade per caso.

LucaPierma che mischia i dischi



**Dieci secoli
 Dieci anni
 Dieci mesi**

PromofarmItalia
 VETRINE MERCHANDISING e SERVIZI di MARKETING

PROMOFARM

Dieci secoli fa nascevano le cure farmaceutiche in un'affascinante sintesi di superstizione, stregoneria, esperienza tramandata verbalmente: i primi vagiti di una scienza medica e le prime radici di quella che si tramuterà nella chimica farmaceutica. Hanno inizio così le prime farmacie, per affermarsi nel corso del Settecento come luoghi di ebano e vetro, ceramica e provette; fino all'evoluzione dei nostri giorni, o meglio alla rivoluzione dell'inizio del nuovo millennio che vede le farmacie come luoghi deputati non solo all'acquisto, ma anche alla prevenzione e alla diagnostica. Parlare di rivoluzione in farmacia negli ultimi 10 anni potrebbe suonare come esagerato, specie se si pensa a quanto vorticosi e rapidi siano stati i cambiamenti nell'ultimo ventennio, complice l'annullamento delle distanze fisico-temporali e il suo impatto sul sentire e l'agire comuni. Eppure per gli addetti ai lavori il luogo fisico della farmacia è qualcosa di pulsante, di mutevole, di plasmabile... basti pensare a come erano le farmacie fino a qualche tempo fa. Si entrava in religioso silenzio, quasi fosse una chiesa, si stendevano principalmente ricette indecifrabili per i comuni mortali, sicuri che il farmacista possedesse la capacità di interpretare calligrafia e intenzioni del medico ... ottenuto il necessario si usciva, senza velleità per la testa. Oggi entrare in farmacia induce a tentazioni continue. Ripercorrendo questa parabola del paziente, a

lato dei suoi bisogni si scorgono gli strumenti della tentazione. La regina della farmacia era la vetrina "Se stai per entrare, guardami! Se invece passi per caso, ecco l'occasione che fa per te!". Una volta portati dentro pazienti e curiosi, era il farmacista a farla da padrone, con il suo consiglio, impagabile allora come ora, ed era lui il depositario degli spazi. Qualche anno più tardi in vetrina c'è stato un colpo di stato, la regina è stata sovvertita e al suo posto, al posto degli addobbi fastosi e di immagini solitarie (un logo alla volta) una filiazione di cartelli di varie dimensioni, accompagnati spesso dai prodotti che escono dagli ex scaffali di mogano pregiato per interloquire con i passanti, davanti o a lato della propria immagine ingigantita e del suo messaggio urlato ai quattro venti... uno spazio a larghe intese democratiche. Tante eco in più per attrarre visitatori all'interno (visitatori? Ma non era il luogo della cura necessaria?). Poi è stata la volta della colonizzazione. Lo spazio da esplorare s'ingigantisce, una volta che le persone sono dentro non hanno la chiave di lettura del luogo e il farmacista non è più l'unico a porre la cura con scienza e sapienza... "Bisogna creare una mappa per consentire di esplorare lo spazio e renderlo così direttamente fruibile dal paziente" (paziente che, lentamente ma inesorabilmente, diventa anche cliente...). Vengono così a formarsi le

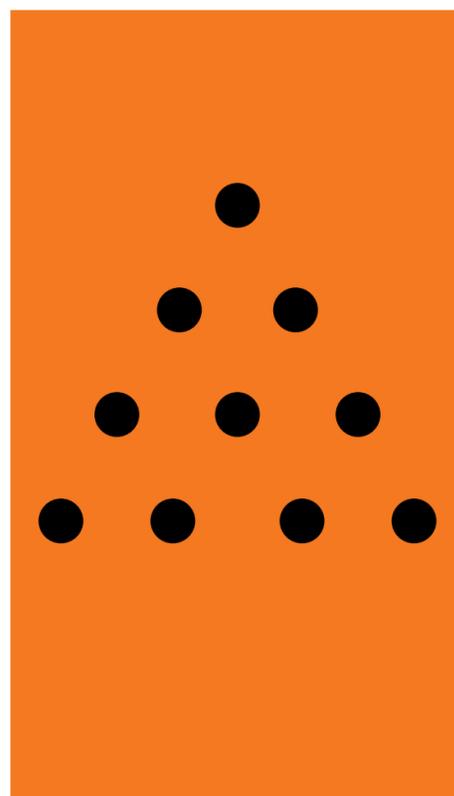
prime colonie: creme viso e corpo da un lato, con i loro richiami preziosi (argento e oro i colori più gettonati), l'urlo dei loghi in cima agli scaffali; ognuno esige la propria riconoscibilità. Conquistato il conquistabile attraverso generazioni di materiali colorati, sempre più patinati ed estrosi... i regni maturano l'idea di dialogare. La chiameremo era della globalizzazione, forse anche effetto e causa della storia ultima della farmacia. Dialogare significa partire dai rimedi terapeutici (che poi sono i famosi bisogni del paziente da cui tutto ha avuto origine) e procedere non più per brand (meglio, non solo) ma per aree terapeutiche: cosmesi, igiene orale, rimedi al dolore, rimedi stagionali... "Entra! In quell'angolo c'è quello che stai cercando. Una volta davanti, lascia che sia il più ordinato o il numericamente più forte, o il più bello a lasciarsi conquistare". Tutti gli spazi della farmacia vecchia e nuova, convivono e si trasformano, influenzandosi vicendevolmente e chiedendoci di cambiare per stare al passo con loro. Dieci anni per un percorso... ma il tempo corre sempre più veloce, le distanze si restringono, i nuovi attori comunicativi premono... stiamo studiando la rivoluzione dei prossimi... dieci mesi

Lucia Peroni & Ciics

Le responsabilità del numero 10

Quando passi metà della tua vita a lavorare con la matematica, è naturale che prima o poi ti si ponga di fronte il dilemma di capire cosa siano quei numeri per te. Cosa significhi uno 0, quanto valga un 1, quanto sia importante un π . In realtà molte domande non hanno alcuna logica, quindi è normale che rimangano senza risposta. Non di meno, in questo modo si riesce a fare un'opera di decostruzione matematica dei numeri che insegna molto sulla loro storia. Prendiamo il 10, ad esempio. Un numero semplicissimo, ma su cui ricadono alcune responsabilità di non poco conto. Pensiamo un attimo a come sono fatti i numeri. Nel nostro sistema di scrittura, essi si dispongono come una serie ordinata di cifre, da leggersi da sinistra verso destra, come una parola. Così, il numero "diecimilaseicentotrenta" diventa 10623. Il 3 prende il posto delle unità, il 2 delle decine e così via. Questo perché usiamo un sistema di numerazione detto "in base 10". Spostandoci di un posto a sinistra (o destra) lungo il numero, la cifra associata a quella posizione

è 10 volte più grande (o piccolo) della precedente; così, il nostro numero può essere riscritto mettendo in luce la dipendenza da questa *base decimale*: $10623 = 1 \times 10^4 + 0 \times 10^3 + 6 \times 10^2 + 3 \times 10^1$. Ma perché proprio il 10 e non un altro numero? Il 10 è un numero così speciale? In effetti, qualsiasi numero può essere scelto come base - ad esempio, in informatica è molto usato il sistema binario, cioè a *base 2*, dove le uniche cifre ammesse sono lo 0 e l'1, ed i numeri sono "parole" le cui uniche lettere sono, appunto, gli 0 e gli 1 (ad esempio, l'equivalente del 41 del sistema decimale è il 101001 del sistema binario). Noi oggi scegliamo il 10 come base perché, semplicemente, è il numero massimo con cui riusciamo a contare intuitivamente, grazie all'aiuto delle nostre mani, o meglio, delle nostre dita. A livello storico, è innegabile l'influenza che il 10 ebbe nella scuola pitagorica. In questa setta a metà tra la matematica e la religione, vigeva un culto particolare verso la cosiddetta *τετρακτύς*, tetraktys, una figura geometrica che rappresenta la successione dei primi quattro numeri naturali:



Com'è facile notare, la figura contiene esattamente 10 puntini. Ogni "piano" del triangolo contiene uno dei primi 4 numeri naturali, ed è facile calcolare che $1+2+3+4=10$. Sulla base di queste semplici considerazioni, i pitagorici ritennero questo simbolo adatto ad incarnare il concetto di perfezione, ed il 10 il suo numero rappresentante. In questo simbolo vi sono infine anche richiami geometrici. Nel primo livello c'è un solo puntino ed il punto è l'elemento base della geometria, l'elemento senza dimensione. Al secondo livello si trovano due punti, la cui unione tramite un segmento definisce l'esistenza di una retta e cioè degli spazi a una dimensione. Al terzo livello, poi, abbiamo tre punti, che definiscono un piano, uno spazio bidimensionale. Al quarto livello, infine, troviamo quattro punti, che impostano un solido, ovvero uno spazio tridimensionale. Insomma, nel 10 possiamo trovare tutto il mondo, anzi, tutto l'universo.

Silvio Gregorini

La cucina delle carni da non dimenticare

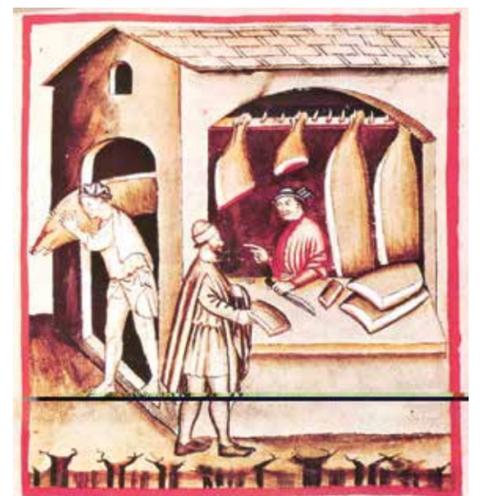
Itinerari di cultura gastronomica 2013

Da un piatto povero della tradizione contadina le frattaglie si sono trasformate in parte integrante delle tradizioni alimentari disegnando gustosi percorsi gastronomici nelle varie regioni italiane, comprese, per contaminazione, le Marche. Tutte le parti dell'animale che un tempo erano destinate al nutrimento delle famiglie povere, come i piatti tradizionali contadini a base di frattaglie sono stati recuperati e valorizzati... Fegato, animelle, cervella, trippa, testicoli, mammelle, musetto di vitello e suino, rognone e cuore ritornano sulla tavola da protagonisti. Sarà forse anche merito della crisi economica, che obbliga le famiglie a fare i conti a fine mese, ma la rivalutazione di quello che negli ultimi anni era stato considerato solamente uno scarto da smaltire è confermata da più parti. Poi, oggi, grazie anche alla loro riscoperta da parte degli chef, sono tornate sulle tavole degli Italiani. I motivi principali sono da attribuirsi alla volontà, da un lato, di non perdere quell'immenso patrimonio di sapori accumulato nei secoli grazie alla fantasia e alla sapienza culinaria popolare, in grado di rendere appetibile anche i tagli meno nobili ottenuti con la macellazione del bestiame. Si trattava di parti che venivano in genere regalate ai lavoratori del mattatoio, chiamati a Roma "vaccinari" anche "scortichini" ad integrazione del salario. Il fegato degli animali da macello, ritenuto cibo raffinato, non era mai donato ai lavoratori del mattatoio, a differenza degli altri scarti. In parte anche nella regione Marche si preparano le salsicce di fegato con l'aggiunta di un po' di carne e grasso di maiale, con spicchi d'aglio e bucce d'arancia, sale e pepe. Potenzialmente ritenute "di scarto", le interiora sono un virtuoso esempio di impiego intelligente dell'animale macellato in toto. Animelle, fegato, rognoni, coda e lingua ritrovano il posto che spetta loro nelle ricette, grazie a cotture ed abbinamenti che ne valorizzano ed esaltano il sapore. Gli animali una volta macellati si dividono in due mezzene, mediante una sezionatura longitudinale, che può essere manuale o meccanica con sega elettrica. Queste mezzene poi vengono messe in frigorifero a una temperatura di +0°/+2°C per un periodo di tempo (4gg ogni q.le di p.m della mezzena) allo scopo di far trasformare il muscolo in carne (frollatura). Per la commercializzazione ogni mezzena viene suddivisa in due quarti, anteriore e posteriore; successivamente nei locali della macelleria ciascun quarto sarà a sua volta diviso in tagli. In Italia a seconda della Regione per tradizione lo stesso taglio anatomico del muscolo, diventato poi in frigo carne, trova corrispondenza in una grande varietà lessicale: lo stesso taglio può essere chiamato in due o tre modi diversi. Come ad esempio il taglio del muscolo semitendinoso della coscia, è Girello nelle Marche, Coscia rotonda in Piemonte e Lacerto in Calabria. "Quinto quarto" è quindi un taglio che non c'è, ma che è stato inventato e poi trasferito nella cucina popolare. Nei tempi moderni, intorno al 2000, sul quinto quarto della cucina tradizionale si è abbattuta un giorno la scure degli scienziati della mucca pazza. La questione mucca pazza ha profondamente influenzato l'approccio nei confronti delle frattaglie e conseguentemente il loro consumo. Attualmente non si trova in commercio l'intestino tenue fino all'ampolla rettale (intestino completo) del bovino di qualsiasi età e l'ileo degli ovini "budellina da latte intrecciata", perché considerati materiale specifico a rischio TSE. La conseguenza è che sul mercato non si trovano in commercio le "spuntature" fresche dei bovini europei macellati. Si trovano sottovuoto e trattate con conservanti quelle provenienti dall'America Meridionale. Il quinto quarto non si deve mai congelare a temperature molto basse e per un periodo oltre ad una settimana, si perderebbero tutti quei profumi e quegli aromi così peculiari. La ricetta con la budellina intrecciata a mò di corda insieme alla coratella, compreso fegato e magari animella di agnello che soffritti con la cipolla novella tagliata ad anelli nell'olio d'oliva e insaporita con il sale e il pepe. Ci potevano stare anche delle uova sbattute o del carciofi. L'utilizzazione economica o la riconversione dei residui o scarti o sottoprodotti della macellazione ovvero del cosiddetto quinto quarto dell'animale macellato, assume una notevole importanza sia qualora vengano destinati a scopo alimentare umano (frattaglie), sia qualora vengano destinati a scopo industriale (la pelle, le corna, le ossa e gli unghielli), zootecnici (sangue per uso co) od opoterapico. La terapia "opos" succo e terapia, cura basata sulla somministrazione di estratti di organi animali, specialmente di



ghiandole endocrine. Negli ultimi tempi notevoli quantità di quinto quarto alimentare vengono destinate ad uso zootecnico, come alimenti per cani e gatti e allevamenti ittici. Innanzitutto dobbiamo definire, classificare, selezionare in gruppi le frattaglie per spiegarne il modo come si cucinano. Il c.d quinto quarto alimentare comprende, il sangue per uso umano (vedi le ricette con il sangue di suino) i visceri toracici ed i visceri addominali. Col termine "frattaglie" o visceri indichiamo gli organi interni, compresa testa e piedi che non si trovano all'interno all'animale. Le frattaglie appartengono in generale tutte al quinto quarto e a loro volta si dividono in frattaglie rosse, frattaglie bianche e altre quasi simili. I visceri e le interiora di animali destinati all'alimentazione umana sono di ovini, quini, bovini, suini, polli, cacciagione selvatica e allevata, infine le uova e lo stomaco di alcuni pesci. Le frattaglie e le interiora a Roma, infatti, sono chiamate "corata", da non confondere con la coratella che sono solo di agnello da latte (abbacchio). La pajata è l'intestino tenue del vitello da latte (8 mesi circa di vita). Possiamo idealmente dividere le interiora in due categorie: "frattaglie rosse o scure" (che comprendono, ad esempio, cuore, fegato, milza, polmone, rognone e sono più sensibili alle alterazioni di origine microbica. Le "frattaglie bianche o chiare" trippa (rumine, omaso e reticolo) del bovino, cervello e midollo "schienali" di vitelli <12 mesi, animelle di gola e di cuore (ghiandola del timo), omento. Queste sono meno sensibili ad alterazioni batteriche perché alcune vengono sottoposte a trattamenti stabilizzanti, come la sbollentatura. Le due sottocategorie riportano similitudini a livello di composizione chimica e consistenza. A questo elenco avviciniamo, per affinità la lingua, la testina, piedini, nervetti di zampa, coda di vitellone o di vitello e infine i testicoli o granelli. Da ricordare lo stomaco dei bovini propriamente detto "abomaso" conosciuto a Firenze come lampredotto. Dal costo contenuto, le frattaglie si sono trasformate da piatto "povero" a parte integrante delle tradizioni alimentari. Spesso caratterizzate da gusti forti e presentazioni peculiari, le interiora generalmente contengono vitamina C e sono ricche di proteine e di ferro (soprattutto il fegato e la milza). Le frattaglie più comuni in commercio, alcune si trovano in quantità modeste, sono di agnello, di vitellone, di vitello, di suino, di pollo e di cacciagione allevata. Vi sono molteplici impieghi in cucina. Tra le frattaglie di maiale è usata la rete (omento). Sono celebri i fegatelli di maiale avvolti dalla rete con una foglia di alloro e la pelle o cotenna. Nella tradizione gastronomica viene utilizzato anche il "trippino di maiale e la trippa degli ovini e caprini". Un salume povero a base di testa disossata, muso, orecchie, piedi e coda di maiale il tutto lessato e sgrassato nelle giuste

proporzioni magro/cotica e divinamente speziato con pepe nero, bucce d'arancia, pinoli, pistacchi, mandorle poi insaccato e pressato è la cosiddetta coppa. Le interiora di pollo, di piccione, di cacciagione o altro volatile: fegato, cuore creste, bargigli, uova non nate, stomaco, ventriglio o durrello, e intestino, testicoli (fagioli dei galli) e alla fine anche le zampe con le unghie tagliate. Il viaggio nel mondo delle rigaglie può terminare con una ricetta tipicamente marchigiana: i vincisgrassi. In Toscana rigaglia è un termine che può essere riferito anche alle frattaglie di vitello. La tradizione gastronomica delle Marche è ricca di piatti aventi come ingrediente principe le rigaglie. Un'umile ricetta campagnola di creste e fagioli (testicoli) di gallo che veniva in genere riservata alla mia famiglia all'epoca della battitura del grano, usanza da me vissuta negli anni '60 e rimasta nei miei ricordi. Le creste bollite e soffritte venivano servite come antipasto a seguire poi le tagliatelle con sugo di rigaglie, galli giovani arrostiti al forno a legna. Il tutto inaffiato con il vino del podere e in conclusione con una ciambella al forno intinta nel vino cotto. Il termine rigaglia dal latino medievale significa "cose degne di un re", in epoca successiva, invece, queste parti finirono per essere destinate ai servi. Oggi i polli d'allevamento sono venduti già puliti a "busto" quindi l'unico modo di procurarsi le rigaglie e chiederle espressamente in anticipo all'uso a un macellaio di carni bianche oppure acquistare un pollo "sfilato" intero. Pellegrino Artusi (1820-1911) grande maestro della cucina regionale e autore della cucina moderna borghese, in Italia ha dedicato alle frattaglie molte ricette. Spiccano le ricette caserecce a base di rigaglie, cervello, fegato e granelli. Le frattaglie sono state la base di ricette di piatti poveri e talora addirittura disgustose, ma sono delle delizie di una tavola estrosa per alcuni di noi. /.



Accademia Italiana Della Cucina

Il quinto quarto

Tutto quello che della carne non avete mai osato chiedere



Allo storcere il naso dei palati più altezzosi si aggiungono una serie di stupidaggini e di non-detti che accompagnano da sempre i tagli di quinto quarto. Ad esempio quella che la trippa sia grassa o che la milza sia amara e indigesta. La trippa di bovino (primi tre stomaci - rumine, reticolo e omaso, foido, millefoglie o centopelli - mentre il quarto, l'abomaso è conosciuto col nome commerciale di lampredotto) contiene solo il 5% di grasso, molto meno del controfiletto o della bistecca. È un alimento digeribile e a basso tenore calorico; 100g contengono soltanto 100 calorie, basta non esagerare con il condimento. La milza invece 42mg di ferro per ogni 100 grammi, molto di più di una fiala di ferro per anemici. Gli ultimi trippai rimasti consigliano il cordone - una piccola parte del rumine - e il reticolo (cuffia) per cotture di pochi minuti in padella, una volta che sia stata tagliata a striscioline molto sottili. Mentre millefoglie o centopelli, (omaso) e cioè il terzo stomaco, richiedono invece lente cotture di tre o quattro ore in tegame e che possono costituire sontuosi secondi o ghiotti e succulenti condimenti per paste o gnocchi. Le stesse parti possono essere anche utilizzate per antipasti o insalate fredde, dopo bollitura (ma quasi tutta la trippa in commercio si vende per fortuna già pulita e bollita) e marinatura con, a piacere olio, sale, aceto, limone, prezzemolo, olive nere, pepe, aglio, peperoncino, bucce di agrumi - limone e/o arancia. In questo caso la trippa si può unire a guanciaie e zampetti di vitello o di maiale, dopo averli lavati, fiammeggiati, raschiati, lessati sino a intenerirli e infine disossati e tagliati a listarelle. Anche per la trippa vale la regola che deve essere consumata freschissima. Se durante la cottura si presenta in superficie una schiuma, la trippa è stata trattata con sostanze sbiancanti come l'acqua ossigenata o l'idrato di calcio. Fare attenzione alla presenza di bisolfiti che mantengono il color chiaro della trippa, ma sono allergizzanti. Si usano a livello industriale anche polifosfati e idrossido di sodio o idrato di sodio, sia per intenerire il tessuto e sia per favorire un maggior assorbimento di acqua. La trippa migliore è quella centrifugata con acqua a 85°C per due volte. Le rigaglie sono le interiora del pollo, di piccione, e altro volatile come la beccaccia, beccaccino, fagiano, anatra selvatica (patè di fegato); fegato, cuore, creste, zampe, stomaco, testicoli, intestini, infine il collo, le ali e il sangue. La tradizione è ricca di piatti a base di rigaglie, che compaiono nelle nostre ricette. Il cuore (ad esempio, di vitello) è costituito da una corposa massa muscolare povera di grasso. Dal gusto dolciastro, si presta ad essere cucinato con cipolle e patate. Del vitello si impiega anche la lingua, particolarmente morbida; la si consiglia salmistrata. fegato sia esso di vitellone, suino o di

agnello ha colore scuro e consistenza decisamente tenera - per questo abbisogna di una cottura breve (magari in padella) che non ne alteri la compattezza. Il rognone rappresenta l'ingrediente base di alcune ricette stuzzicanti. Quello di vitello ha consistenza tenera e leggermente grassa; prima di essere cotto va spurgato in acqua e aceto. Il cervello, particolarmente delicato, è la chiave di ottime preparazioni. L'animella è la ghiandola del Timo, che fa maturare gli anticorpi, situata nella regione del collo dei vitelli giovani e regredisce con l'età e con i trattamenti illeciti agli animali con il cortisone. Inoltre ne fa parte il pancreas ma non è mangiabile perché è considerato pacchetto intestinale e le ghiandole salivari. Le animelle contengono poco grasso ma molto acido urico. Le animelle di vitello sono topograficamente di gola nel vitello e di cuore. Diverse in forma e qualità: il cuore è una parte rotonda, grossa come una mano adulta è la più pregiata e si può tagliare a fette o a pezzettini. La gola è la parte allungata composta da nodelli ghiandolari. In una cena raffinata con animelle cotte previa bollitura (5-10') in acqua e limone poi fritte, impanate o rosolate in casseruola con olio, aglio e una spruzzatina di pepe nero. In tavola deve essere presente una bottiglia di vino bianco fresco magari spumantizzato. Le migliori sono quelle di agnello da latte di peso 40-50gr, poi di vitello di peso di 500g sotto l'anno di vita. Quelle di agnello si debbono mettere a fondere con il calore tra gli strati dei vincisgrassi (pasta al forno). Fra le preparazioni a base di frattaglie del maiale si annovera anche il sangue. Oggi è un sottoprodotto più importanti della macellazione ed è il più costoso nello smaltimento come utilizzo industriale per le farine proteiche. In campagna ancora si raccoglie il sangue del maiale nel momento della iugulazione dell'animale. Il sangue fresco si mette a coagulare così si forma la massa del coagulo e il siero. Poi si coagulo viene cotto in acqua bollente e entra come ingrediente secondo la tradizione in piatti tipici locali. Il sanguinaccio è un che nell'impasto contiene anche sangue di maiale e che in genere si consuma fresco. Si chiama coda alla vaccinara perché è davvero la coda di bovino (vitellone oppure di scottona sono carni più tenere) la parte che viene cotta e chiaramente, essendo una parte quasi "di scarto" della carne, il suo costo è contenuto. Il piatto è molto economico da preparare a casa ma come ogni piatto povero della tradizione non è semplice nella preparazione come sembra e richiede una certa praticità; se non si presta attenzione si rischia di ottenere una semplice coda bollita. La cottura della coda prevede sempre nella nostra cultura agricola la bollitura per ottenere anche un buon brodo di carne. Successivamente la coda, già lessata, continua la cottura in un tegame dove è stato preparato il soffritto di verdure e lardo. Quindi viene aggiunta un po' di salsa di pomodoro, parte del brodo e il sedano. Se acquistate la coda intera bisogna che il macellaio la tagli in tocchetti (vertebre coda) e fatevi eliminare con un coltello tutto il grasso che circonda la base lasciando soltanto un leggero strato che la manterrà succosa e morbida durante la cottura. Intestini o budella, (spuntature) comprendono l'intestino tenue (duodeno e ileo). L'intestino crasso (cieco, colon, retto) questi vengono usati perlopiù come budello naturale per gli insaccati di suino. Dopo l'emergenza BSE bovina è stato proibito il loro utilizzo dei budelli naturali e loro consumo. La provenienza della budella bovina deve essere esclusivamente extra Comunitaria, vedi Argentina. In genere sono in vendita freschi o conservati sotto sale. Le budella devono essere lasciate a mollo per trenta minuti in acqua tiepida e acidula (con l'aceto), perché non replicano germi patogeni e acquistano morbidezza e lucentezza. Il budello "gentile", ricavato dall'ultima parte dell'intestino, destinato solitamente a salumi di pregio come il ciavuscolo. Concludo con un consiglio al consumatore che non ha mai assaggiato piatti a base di frattaglie: non lasciatevi condizionare! Rinunciare all'assaggio significherebbe privarsi di parte della cultura gastronomica nostrana. Vi sono frattaglie molto apprezzate in talune località ed ignorate (o comunque poco consumate) in altre: può così capitare di acquistarle, a seconda delle zone, a prezzi infimi o molto sostenuti. All'accademico curioso si augura quindi un buon percorso gastronomico!

Gianni Cammertoni

La decima della Chiesa

Con questo termine si indicava una quota del raccolto dei campi (che però non necessariamente corrispondeva alla decima parte) dovuta in passato dai proprietari e dai coloni alla Chiesa per il sostentamento del clero come corrispettivo delle funzioni che la Chiesa stessa svolgeva al servizio dei fedeli. L'obbligo era già presente nella legislazione ebraica antica ed è menzionata nella Genesi; ma è con il Cristianesimo che si diffonde in Occidente a partire dal VI sec., quando la Chiesa ne rivendica formalmente il diritto; nel sec. VIII poi i re Carolingi ne sanciscono l'obbligo per legge. La norma prevedeva che la decima dovesse essere pagata alla Pieve, cioè alla chiesa battesimale dove venivano amministrati i sacramenti e da cui dipendevano tutte le chiese minori non battesimali (cappelle) esistenti nel suo territorio. A pagarla dovevano essere tutti i coltivatori, proprietari e coloni, residenti all'interno della circoscrizione, che in genere era molto ampia. A partire dal sec. XII il diritto di esigere la decima passò a tutte le nuove parrocchie, molte delle quali all'interno o in vicinanza dei castelli comunali, nati dallo smembramento delle pievi.

La decima poteva essere imposta anche dalla curia papale sulle proprietà delle chiese e i Papi nel corso dei secoli se ne servirono varie volte, concedendo il diritto di esigerla anche ad alcuni sovrani: ad esempio per finanziare le crociate per liberare il Santo Sepolcro.

La rendita garantita dalle decime nelle pievi più ampie poteva anche superare quella derivante dalle terre di proprietà della pieve stessa e non era raro che la sua esazione venisse concessa in feudo a signori laici, in cambio del versamento di una certa cifra al pari di una tassa statale. Questo sistema diede luogo col tempo a molti abusi fino allo scandalo suscitato nel Cinquecento della raccolta delle offerte per la fabbrica di San Pietro, che sfociò nella ribellione luterana. A partire dall'età comunale perciò fu sempre più sentita come un privilegio o un sopruso e osteggiata dai comuni stessi fino a divenire impopolare, anche perché, come si è detto, finì per essere considerata alla stregua di una vera e propria rendita, da cui parroci poco coscientosi cercavano di ricavare il più possibile, pretendendola anche dai non abbienti. Per evitare abusi nel corso del XVI secolo i vescovi cercarono di fissarne l'ammontare, così nel 1543 il vescovo di Senigallia Marco Vigerio II Della Rovere stabiliva l'obbligo di pagarla solo per chi possedeva o lavorava più di quattro coppe di terra o una vigna, mentre chi aveva solo la casa doveva pagare un carlino o prestare due giornate di lavoro al parroco. Sulla base di queste disposizioni poi i parroci locali provvedevano a stringere accordi più dettagliati con le comunità, fissando le quote da pagare in base all'estensione della terra e al numero degli animali da lavoro. Venivano così redatti elenchi precisi degli abitanti e dei proprietari con indicato a fianco l'ammontare di quanto dovuto. Ormai si trattava di una vera e propria tassa, tanto che chi non pagava poteva essere deferito al potere statale, che procedeva al pignoramento dei beni del moroso. Frequenti furono le controversie e le cause giudiziarie con i proprietari forestieri che non intendevano pagare, tanto più che nel 1677 una sentenza della Sacra Rota aveva stabilito che le decime erano obbligatorie solo quando la parrocchia non aveva beni sufficienti al suo sostentamento. A partire dal Settecento la sua contestazione divenne sempre più frequente e la sua abolizione fu teorizzata dal pensiero liberale e da quello illuminista, finendo per diventare uno degli argomenti della polemica anticlericale. Così venne abolita una prima volta dalla Rivoluzione Francese e poi via via da tutti gli stati europei: lo Stato italiano la sopprime definitivamente nel 1887. Rimase tuttavia in vigore fino a tempi recenti come libera elargizione da parte dei contadini, anche se non sempre proprio volontaria, per finanziare le necessità parrocchiali.

Virginio Villani

Next

idee & packaging

forNext Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: m.bischi@boxmarche.it

Informativa breve ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003. Per inviarvi Next la BoxMarche, dispone del vostro nome, indirizzo, eventuale ruolo aziendale. I vostri dati sono trattati con procedure idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza. L'invio rivista avviene tramite FLAMINI TIPO-LITO di Ancona. Nel caso in cui non vogliate più ricevere la rivista siete pregati di comunicarlo alla Box Marche S.p.A. L'informativa completa si trova sul sito www.boxmarche.it o rivolgendosi alla Box Marche S.p.A. e-mail: info@boxmarche.it, tel. 071797891.

La profezia della tacchinella

Un gruppo di imprenditori finanziano il restauro della tavola del Perugino nella Chiesa di Santa Maria Delle Grazie

Esistono dei gesti che racchiudono il senso di un futuro diverso e migliore, come una lieta profezia. Atti che richiamano un mondo altro, parole immerse in un'armonia antica e moderna insieme. Il progetto di restauro della tavola di Pietro Vannucci detto il Perugino "Madonna con Bimbo e Santi" conservata nella Chiesa delle Grazie di Senigallia, voluto da un gruppo di illuminati imprenditori locali, l'Accademia della Tacchinella, rientra senz'altro tra questi gesti. Intanto per il valore alto che esprime. L'idea cioè che in un'Italia fiaccata dalla crisi economica ed incattivita dalla lacerazione sociale la cultura sia vista non come inutile orpello, come una pianta secca da recidere ma piuttosto come bene prezioso dal quale ripartire per restituire dignità e speranza all'Italia. L'economia della bellezza abbiamo chiamato questa bella avventura comune. Economia e

bellezza. In apparenza un ossimoro ed invece un'accoppiata vincente. Già perché è una formula che ci rivela come la tutela della bellezza delle nostre opere d'arte, la salvaguardia dei paesaggi e della cultura può diventare la nuova frontiera dei beni comuni ed un valore fondante della nostra cittadinanza ed identità locale. Perché un territorio si riconosce anche e soprattutto dalla cultura che l'ha permeato e dalla bellezza che l'ha plasmato nel corso dei secoli. E gli imprenditori autentici, quelli cioè attenti alle istanze non solo economiche ma anche sociali e culturali della terra nella quale operano, riconoscono la bellezza come un valore aggiunto della propria missione aziendale. Questa iniziativa racchiude tutti questi significati e molto altro ancora. Permette di restaurare una delle opere d'arte più preziose della nostra regione e di presentarla poi in occasione di



un'importante Mostra che verrà realizzata nel 2014 a Senigallia. Propone una virtuosa collaborazione tra tutte le Istituzioni coinvolte che hanno firmato un Protocollo d'intesa: Comune di Senigallia, Diocesi di Senigallia, Soprintendenza ai Beni Storici ed Etnoantropologici delle Marche, Parrocchia di Santa Maria Delle Grazie e naturalmente gli imprenditori finanziatori dell'opera di restauro che verrà eseguita da Isidoro Bacchiocca. Insomma un frammento dell'Italia migliore raccolto sotto il segno della Tacchinella, nome che evoca fragranze remote ed il sentimento di un'umanità conviviale ed appassionata.

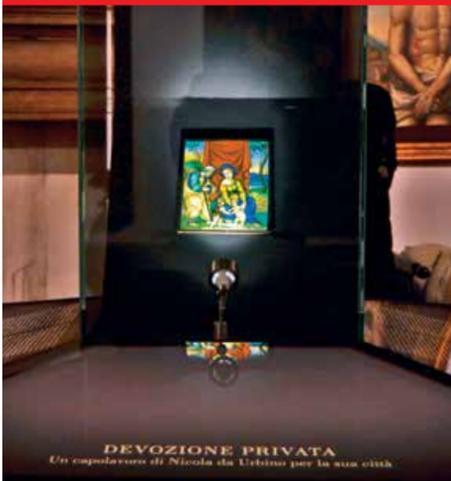
Ecco gli imprenditori che finanziano il restauro:

Giuliano De Minicis - dmpconcept - Senigallia
Tonino Dominici - Boxmarche - Corinaldo
Armando Elisei - Somipress - Castelfidardo
Giovanni Fileni - Fileni - Cingoli
Genuino Galassi - Sige - Polverigi
Sandro Paradisi - Paradisi - Jesi
Giovanni Rocchetti - Omce - Ripe
Giovanni Tesei - T&6 - Monte Roberto
Valentino Valentini - Uniform - Ancona
Giovanni Zannini - Zannini - Castelfidardo

Paolo Mirti

I frutti della generosità

Raccolti 8mila euro durante la cena benefica di Natale 2012 grazie all'aiuto dei nostri amici e fornitori per il restauro del "Cristo deposto" di Corinaldo. Devoluti da Boxmarche 1210 euro a favore della mostra "Devozione privata. Un capolavoro di Nicola da Urbino per la sua città" curata dal Prof. Claudio Paolinelli, allestita presso Casa Raffaello ad Urbino, prorogata fino al 1 maggio.



10 volte grazie

Ringraziamo uno ad uno, tutti gli straordinari collaboratori che in questi 10 anni, con il loro sapere e la loro passione, hanno contribuito a fare di Next uno strumento di conoscenza e di crescita per tutti noi.

La gente di Boxmarche



Ecoanniversario dolce come zucchero

Da dieci anni su Next sono fioriti incontri, riflessioni, emozioni. Ha fatto da sfondo il bianco di una carta ecosostenibile, sulla quale si sono accesi i colori della nostra curiosità e della nostra immaginazione, una primavera di pensieri che sboccia in un continuo ricominciare nel segno del rispetto degli altri e della natura. Questo anniversario è così sorprendente e significativo per noi, che abbiamo deciso rimanesse impresso su una carta che portasse il segno della nostra natura di ricercatori di nuove proposte. Abbiamo così stampato questo numero speciale su una carta davvero speciale, prodotta da una cartiera colombiana, frutto al 100% di fibra di canna da zucchero (detta "bagasso"): un prodotto "TreeFree", ottenuto senza l'impiego di alberi, ma da uno scarto di lavorazione del processo produttivo dello zucchero. Una soluzione 'dolce' che ci ricorda il bisogno di salvaguardare l'ambiente attraverso ogni piccola scelta e, perché no, il gusto zuccherino di un bellissimo anniversario.

Giuliano De Minicis

