

Un uomo, la famiglia, il territorio



Da monello, dopo la scuola, lo mandavano nei campi a "badare" le pecore. Lui da scavezzacollo quale era, si fermava a pensare e non si accorgeva che le pecore anziché brucare l'erba andavano a finire nel grano e facevano "danno"! La sera quando tornava a casa il più delle volte, per punizione, la madre lo mandava a letto senza cena, ma c'era sempre qualcuno che, di soppiatto, gli faceva avere un po' di pane e formaggio. Da giovincello "filava" con una ragazza che però era a sua volta "fidanzata" con un altro; una sera è dovuto scappare in fretta dalla finestra e nell'attraversare il fossato non misurò bene il salto e finì in acqua. Ritornò a casa bagnato come un pulcino e la nonna gli asciugò i panni davanti alla "rola" del camino. Era il secondo di quattro fratelli ed abitava nella grande casa sulla collina insieme ai suoi genitori ed alle famiglie dei cugini; la famiglia Baldassarri era composta da una quindicina di persone che stavano sotto "padrone" come la maggioranza degli addetti in agricoltura nelle campagne dell'entroterra marchigiana, negli anni 50/60. Venivano "di la da l'acqua", termine usato per descrivere il territorio oltre il fiume Cesano al confine con la provincia di Ancona e Pesaro, Santa Andrea di Suasa, Mondavio. Erano stati chiamati dal Conte Augusti di Senigallia per mandare avanti il "fondo" grande di Corinaldo bisognoso di forti e valide braccia. Il *capoccia* d'allora, "Danielone", si era fatto avanti con il Padrone ed aveva garantito per se e per tutta la famiglia Baldassarri... Peppe, nato a Corinaldo, visse in questa grande famiglia; acuto osservatore e pensatore, poco incline ai lavori manuali, ma lungimirante e naturalmente portato agli affari, seguì con diligenza gli insegnamenti del capoccia fino a diventare lui stesso il rappresentante della famiglia, la mente ed il successore naturale di "Danielone"; per tutti diventò "Peppone". Fin da piccolo aveva un sogno, condiviso poi con i fratelli, riscattare la condizione di mezzadro, comperarsi il "fondo" e diventare imprenditore in proprio. E ci riuscì, era l'anno 1968; quando a distanza di molti anni mi raccontava questa storia si emozionava ancora e con orgoglio diceva "la mia famiglia da - sotto padrone - è diventata proprietaria"; il sogno era diventato realtà. Prese in mano le redini della sua famiglia e quella dei suoi tre fratelli, gli anni '70 trascorsero caratterizzati da una intensa attività nel settore agricolo, artigianale e commerciale. Essere imprenditore della terra non bastava più. Con lungimiranza, determinazione e voglia di fare l'uomo venuto dalla terra diversificò le proprie attività creando nuove iniziative per se e per le sue famiglie che nel frattempo erano cresciute con le nuove generazioni (figli e nipoti).

Se vuoi arrivare in fretta
cammina da solo,
se vuoi andare lontano
cammina in buona compagnia.

Gusto a scatola chiusa

Ristorante
LA PIANELLA

Via Gramsci, 31 Serra San Quirico - Ancona
Telefono: 0731 880054
Voto: 30/30



La prima uscita ufficiale de "L'Accademia della Tacchinella" si è svolta a "La Pianella", ristorante di Raul Ballarini famoso per la sua disponibilità e l'originalità dei suoi piatti. Il menù, manco a dirlo tutto incentrato sulla tacchinella, si è aperto con un fumante piatto di tortellini fatti a mano in brodo di tacchino e manzo. A seguire lesso di tacchino e manzo, per l'appunto, serviti con un'appetitosa salsa verde e accompagnato da fagioli e lenticchie. Con un intermezzo inatteso, Raul ha voluto ricordarci il sapore del "tennero", ossia del muscolo dello stinco di vitello, trascinandoci in uno straordinario "amarcord" collettivo. Dopo un così piacevole esercizio arrivano, in una folgorante sequenza, un arrosto con patate cucinato in forno secondo antica tradizione e un tacchino alla cacciatora, mentre lo "Stefano Antonucci rosso" viene tempestivamente sostituito con "Il Maschio da Monte", superbo rosso della medesima cantina. Un "uno due" da lasciare inebetiti. Sapori intensi e storie vere che raccontano dei profondi valori della nostra civiltà contadina che tanto ha contribuito allo sviluppo del nostro tessuto industriale. Arriva il dolce: un bellissimo piatto di crema caramellata. Mentre alcuni ne iniziano la degustazione, uno dei commensali lancia una provocazione: "per dire di aver mangiato bene bisogna fare un ultimo assaggio, a fine pasto la bocca deve sapere di formaggio"! Colpito nell'orgoglio Raul porta in tavola una forma di formaggio pecorino da lui invecchiata in fossa: una risposta splendida e veloce. Ma una degustazione così importante meritava "Pathos", rosso d'eccellenza di Stefano Antonucci. Intanto Raul, cui tutti stavano già rivolgendo apprezzamenti finali, non si trova più. Dopo qualche minuto lo vediamo tornare con un piatto di tagliatelle condite con un sugo estemporaneo a base di pomodori tonno e alici. Ecco la voglia di stupire per il vero piacere di stare insieme, e a tanto ci siamo piacevolmente arresi. Una serata indimenticabile nel segno dell'amicizia che lega i componenti de "L'Accademia della Tacchinella" che, con il diploma di "Ristorante Selezionato", ha voluto riconoscere a Raul la straordinaria qualità della sua proposta gastronomica.

Sandro Paradisi

La casa colonica il cuore dell'economia rurale

Caratteristica inconfondibile del paesaggio marchigiano, la "casa colonica" è il cuore dell'economia rurale, un'economia che nelle Marche è stata, fino al 1964, quando furono vietati per legge i nuovi contratti, un'economia mezzadrile.

Non esiste podere che non abbia al centro la casa, di varia struttura e tipologia ma sempre caratterizzata, pur nella modestia dei materiali usati, da una naturale eleganza che risponde a caratteristiche di praticità ed economia evolute nei secoli.

Nel bellissimo libro realizzato nel 1985 con un gruppo di sceltissimi collaboratori ("Insegni rurali, case coloniche, economia del podere nella storia dell'agricoltura marchigiana"), il compianto professor Sergio Anselmi indicava in circa centomila il numero di case rurali ancora esistenti nelle campagne marchigiane, un patrimonio però in rapido declino e depauperamento, non tutelato da nessuna legge. C'è da sperare che con la recente individuazione del paesaggio come "bene culturale" nel nuovo Codice appena varato, la Regione e i comuni intervengano per salvare le case rurali ancora esistenti, non soltanto perché costituiscono un prezioso patrimonio storico ma perché sono di struggente bellezza.

Costruita in laterizio, in terra cruda o in blocchi di pietra (spesso alternati a file di mattoni) nelle zone pedemontane, la casa colonica marchigiana può essere unifamiliare o bifamiliare, a seconda di quante persone vi-

vano sul "fondo". Rispondente, come detto, con concetti di economia estrema, ha finestre piccole, prive di persiane (che fino all'Ottocento mancavano comunque anche nelle abitazioni borghesi e signorili) ma dotate di scuri interni.

Nonostante la grande semplicità, gli anonimi costruttori hanno dato prova di fantasia e senso delle proporzioni. Spesso alla facciata si appoggia, con gradevolissimo effetto architettonico, la scaletta che dal piano terra porta a quello superiore, a volte scoperta, a volte con tetto e loggetta.

Su alcune facciate, una nicchia scavata nel muro ospita una piccola immagine religiosa. Generalmente al primo piano della casa si trovano la cucina e la stalla e al piano superiore le stanze da letto, con il soffitto a travi. Addossati alla casa, sul lato destro e sul lato sinistro della facciata, il forno e una piccolo stallo adibito a pollaio o porcilaia. I pavimenti sono di mattoni ma spesso, nelle case più modeste, il pavimento del primo piano è di semplice terra battuta.

Nella cucina si trovano il camino con la "rola" e il focolare con i fornelli, entrambi costruiti in mattoni. Di estrema semplicità l'arredo: un tavolo, le sedie e la madia per fare il pane in cucina, i letti di ferro nelle camere con i materassi realizzati in foglie di granturco, una cassapanca, un'immagine sacra.

Si presenta ancora così a Corinaldo, nella via della Pregiagna, la casetta colonica dove nacque santa Maria Goretti, mentre in terri-



torio di Ostra Vetere è ancora visibile (è stata restaurata a cura della Soprintendenza) una piccola casa costruita in terra cruda, tipologia diffusa un tempo in tutte le Marche ma oggi quasi scomparsa. "Poretti, vivono 'nte 'na casa de malta", si diceva un tempo e questo significava il gradino più basso nella scala sociale della campagna. In realtà, calda d'inverno e fresca d'estate, la "casa de malta" era povera ma non insalubre. Nell'interessante libro di Augusta Palombarelli e Gianni Volpe ("La casa di terra nelle Marche", 2002) la tipologia di queste case, oggi quasi tutte demolite, è affidata più che altro a vecchie fotografie. Vorremmo che non accadesse l'uguale per le residue, bellissime case in mattoni.

Domizia Carafòli

Il Sistema di Gestione Integrato secondo Box Marche

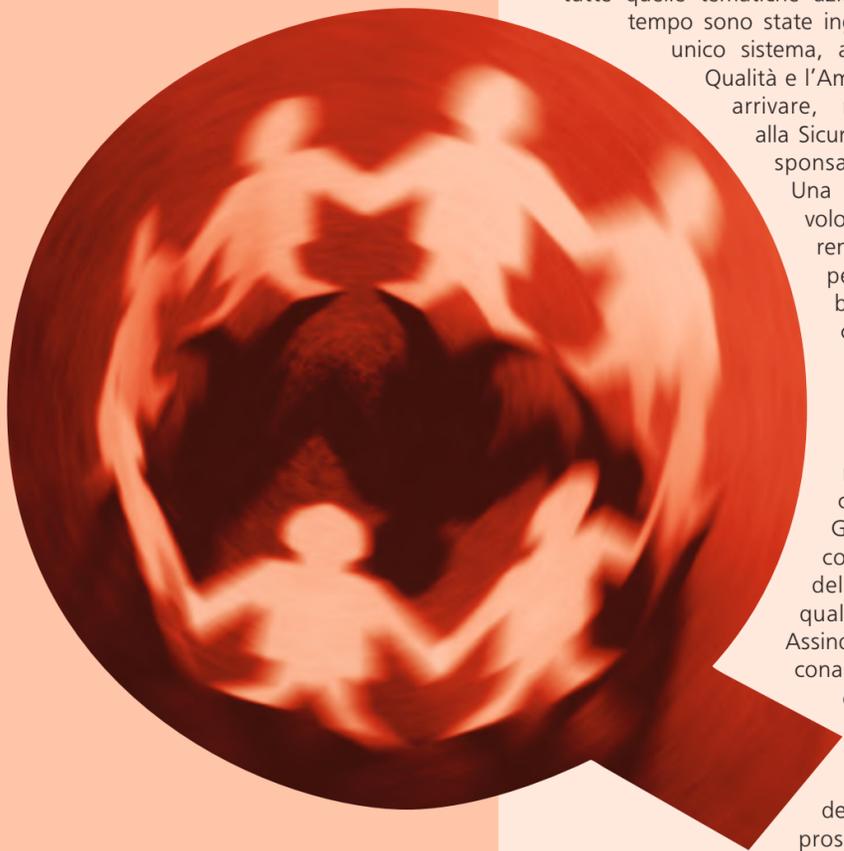
È ormai giunto al termine il cammino che la Box Marche ha intrapreso per arrivare al conseguimento di due nuove importanti certificazioni, per la gestione della Sicurezza e Salute dei lavoratori secondo la OHSAS 18001 e per la gestione delle risorse umane aziendali nel rispetto delle principi raccomandati dalla norma SA8000. Ma forse sarebbe meglio dire che questo momento sancisce ufficialmente l'inizio di una nuova modalità di gestione, integrata, di tutte quelle tematiche aziendali che nel tempo sono state inglobate in un unico sistema, a partire dalla Qualità e l'Ambiente fino ad arrivare, recentemente, alla Sicurezza e alla Responsabilità sociale.

Una panoramica "a volo d'uccello" si rende necessaria, per illustrare brevemente anche al lettore "occasionale", quanto fatto fino ad oggi dall'Azienda nel campo delle certificazioni. Già nel 1992, con l'istituzione del Club della qualità presso la Assindustria di Ancona, la Box Marche entra in contatto con le tematiche proprie della qualità, per proseguire con il

conseguimento della prima certificazione secondo la ISO 9002 nel '96. La prima "integrazione" avviene nel 2001 in occasione dell'implementazione del sistema di gestione ambientale, favorita anche dal contestuale passaggio alla ISO 9001 e 2000, conosciuta anche come Vision; tale norma, evoluzione della precedente edizione del '94 è stata infatti concepita proprio per favorire e promuovere l'integrazione con la norma ambientale, la ISO 14001. Il passo successivo, di integrare cioè anche la Sicurezza nel sistema di gestione, è stato naturale, anche perché sempre più si va affermando il principio che l'obiettivo di un ambiente di lavoro sicuro e salubre non è scindibile dal principio di tutela ambientale, sempre più sentito sia dall'opinione pubblica, sia dal punto di vista normativo e legislativo. Infatti negli ultimi anni, grazie al recepimento di alcune direttive europee, si sono create le premesse normative che consentono un diverso approccio da parte delle aziende ai temi della qualità, della sicurezza e dell'ambiente: le norme ISO 9000 che disciplinano i sistemi qualità aziendali, il decreto legislativo 626/94 e successive modifiche sul miglioramento della sicurezza nei luoghi di lavoro e le norme sul sistema di gestione ambientale hanno un riferimento metodologico comune, che consente gestire tutti questi aspetti in modo organico, adottando la struttura tipica di un sistema di gestione moderno, il quale prevede a monte una pianificazione degli obiettivi, una programmazione attenta, l'attuazione di quanto programmato, il monitoraggio e la misurazione delle performance e l'eventuale decisione ad intraprendere azioni per il miglioramento continuo del sistema. Questa visione globale delle problematiche consente tra l'altro un'ottimizzazione delle ri-

sorse, un approccio proattivo verso le tematiche ambientali e di sicurezza, cioè un atteggiamento di prevenzione continua, che a lungo termine diventa premiante in termini di diminuzione degli infortuni, dei guasti e delle riparazioni sulle macchine... Se la "qualità" è l'insieme delle caratteristiche che conferiscono ad un prodotto/servizio la capacità di soddisfare tutte le esigenze, espresse o implicite, e un'azienda che voglia competere nella qualità deve porsi il problema di come progettare, gestire e migliorare tutti i propri processi, non solo quello produttivo, affinché essi siano capaci di generare la qualità richiesta dai clienti, analogamente, considerando la soddisfazione di tutte le parti interessate come obiettivo finale, l'azienda non potrà prescindere dall'attenzione verso l'ambiente, per la salvaguardia della sua salubrità a vantaggio della comunità esterna e delle generazioni future. Allo stesso modo, non potrà trascurare di adottare tutte le precauzioni per tutelare la salute e la sicurezza dei propri lavoratori, valore primario dell'Azienda. E proprio per aumentare sempre più la trasparenza verso l'esterno sulle politiche attuate nei confronti di questi temi, entra in gioco anche la Responsabilità Sociale dell'azienda. Realtà, quella della Box Marche, da sempre impegnata a fare del luogo di lavoro una ambiente familiare, amichevole, una comunità fondata su valori forti, con una identità ben precisa e condivisa. Oggi tale impegno è riconosciuto dalla Certificazione secondo la SA8000, che fa della tensione all'equità e dell'attenzione al rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori il punto focale e il principio ispiratore di tutta la gestione del sistema BoxMarche, un sistema al centro del quale c'è l'Uomo.

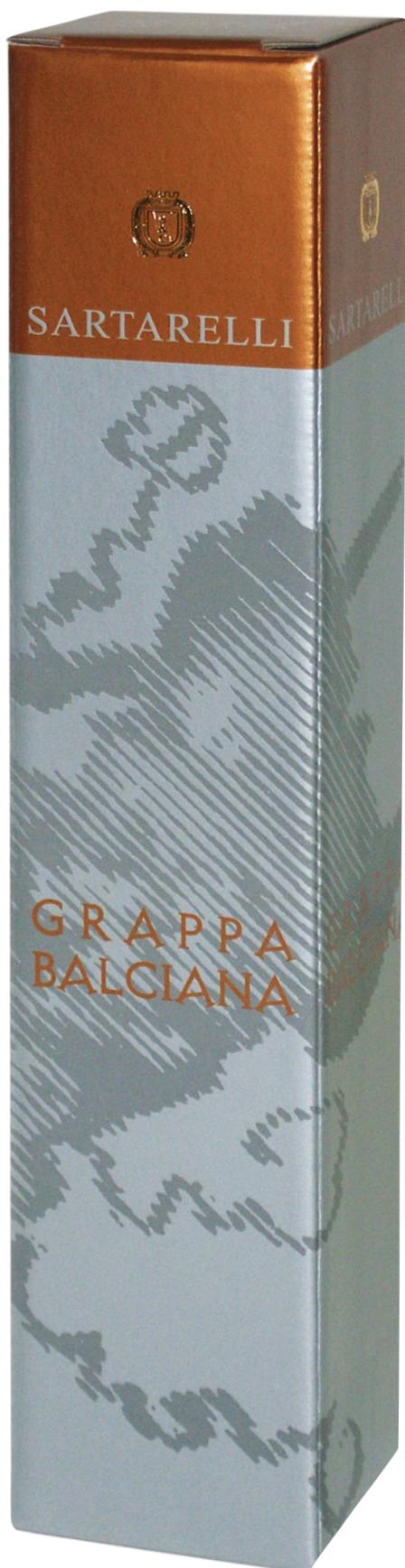
Caterina Panichi





L'eccellenza dalla terra

Intervista a
Pietro Chiacchierini
dell'azienda agricola
Sartarelli



Quando mi dissero che avrei dovuto intervistare un'azienda vinicola che aveva vinto un premio come miglior bianco del mondo ero quasi intimidita: mi aspettavo una cantina immensa, piena di alambicchi, con enologi in camice da laboratorio che lavoravano incessantemente alla ricerca dell'optimum. Niente di tutto ciò: la cantina Sartarelli è un luogo in cui azienda e territorio si sono sposati e amati da tempo, in cui da una terrazza illuminata dal sole si ha una vista a 360 gradi sui vigneti del verdicchio, sulle colline circostanti, sui paesini e sui monti all'orizzonte. Un luogo in cui tutto si basa e si è basato fin dal principio dell'attività sui rapporti umani, su persone a cui bastava una stretta di mano per concludere gli affari, sul lavoro di squadra. Un luogo creato da chi ha da sempre avuto un amore speciale per le proprie tradizioni e per la propria terra, da chi lavora in silenzio, senza mostrarsi troppo, senza strafare, senza sbandierare i propri successi: da veri marchigiani insomma... E i successi ci sono... al di là del premio. 300.000 bottiglie di verdicchio all'anno, di cui 10.000 di Balciana (il più prezioso, quello che nel 1999 ha vinto l'International Wine Challenge" organizzato dalla rivista specializzata Wine Magazine), 110.000 di Tralivio e il resto di verdicchio semplice. Circa 1000 bottiglie di grappa all'anno (quella buona, fatta con le vinacce del Balciana!). 35% della produzione esportata all'estero, in particolare negli Stati Uniti, in Giappone, in Olanda e in Gran Bretagna; 66 ettari di vigneti in cui si produce anche l'olio. I numeri dunque ci sono, ma sono le persone che fanno le aziende e Patrizio Chiacchierini, che affianca la moglie, Donatella Sartarelli, nella gestione, ci racconta com'è nata l'azienda. Una storia affascinante nella sua semplicità, una storia che comincia con un'amicizia tra due signori di Riccione e il suocero Ferruccio, allora fornaio. I due romagnoli avevano un ristorante e un albergo e cercavano un verdicchio particolare, non i soliti che si trovavano in commercio. Ferruccio, consegnando il pane, conosceva tutti i contadini della zona che producevano il vino e accompagnava gli amici di Riccione ad assaggiare il vino. Siamo alla fine degli anni '60 e per un po' si andò avanti così, comprando il vino sfuso un po' qua e un po' là. Nel '73 ci fu la svolta: si vendeva un'azienda, solo un po' di terreno e una casa e i tre decisero di comprarla, impiantando le vigne e cominciando a raccogliere i frutti, per poi portarli alla cooperativa sociale di Montecarotto per fare il vino. Fu nel '76 che Patrizio entra in azienda con la moglie e prova a fare un po' di vino che viene imbottigliato e venduto. Siamo arrivati nell'84 e già si fanno centinaia di ettolitri: è il momento di fare una scelta radicale. La cantina sociale non accettava più di vinificare solo una parte del raccolto: o tutto o nulla. Sartarelli decise allora di vinificare tutta l'uva in proprio. Da lì la crescita è costante: nonostante i primi anni difficili, l'azienda cresce continuamente e quando muore Ferruccio i Sartarelli si concentrano sul vino, abbandonando l'attività del forno. "Il vino si sposa sempre con il territorio, il Verdicchio in particolare, e in altre zone non darebbe lo stesso risultato, è adatta a questo clima. Le vigne necessitano di cure particolari, gli alberi hanno bisogno di potature diverse a seconda degli anni, vanno conosciute e amate per ottenere i risultati migliori" ci racconta Patrizio, anche i tempi sono lunghi: quando si impianta un vigneto bisogna aspettare 3 anni per avere i primi frutti e solo dopo 5 anni si arriva al massimo della produzione. Se si commette un errore lo si paga caro. Amore per la terra, tradizione, impegno costante, attenzione al dettaglio, lavoro di gruppo: non luoghi comuni, ma gli ingredienti per arrivare a coniugare un'attività redditizia con una qualità della vita che molti invidierebbero. Nell'anno 1999 l'Azienda ha partecipato per la prima volta al concorso internazionale di Londra "International Wine Challenge" organizzato dalla rivista specializzata Wine Magazine, con il vino "Balciana". Alla competizione erano presenti 8.500 vini bianchi provenienti da 34 paesi; nella prima fase di degustazioni sono state assegnate circa 110 medaglie d'oro (una di queste al Balciana). I vini aggiudicatari di tali medaglie sono passati così alla seconda fase di degustazioni per assegnare i trofei nazionali ed il trofeo del vino bianco della competizione. È stato così che il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Balciana" si è aggiudicato i due premi Italian White Wine Trophy ed il White Wine Trophy. L'Azienda è gestita in prima persona dalle titolari Donatella Sartarelli e Claudia Pozzi che si avvalgono della collaborazione del marito di Donatella il Sig. Patrizio Chiacchierini. La cantina viene seguita dall'enologo Alberto Mazzoni (presidente degli enotecnici marchigiani), che corona il lavoro prezioso dei dipendenti che si occupano delle varie fasi lavorative dei vigneti, dalla potatura alla vendemmia.

Giovanna Gallo

Next
idee & packaging
FEBBRAIO 2004

►► **Un uomo,
la famiglia,
il territorio**

In quel periodo contribuisce alla nascita della Box Marche; è stato al nostro fianco nel lavoro, abbiamo condiviso con lui le passioni, la sfida, il gusto del fare e del vedere crescere e svilupparsi una azienda del territorio; espressione della volontà e della capacità imprenditoriale di un uomo, espressione della Famiglia; una Azienda che possa prima di tutto assicurare un futuro sereno a chi vi lavora e possa tramandare il nome, l'immagine, il marchio. La voglia di fare e la fiducia nelle persone sono i motori dello sviluppo. La sua umiltà, la prudenza ed allo stesso tempo la determinazione nelle proprie convinzioni, tipicamente della cultura contadina, hanno fatto sì che l'uomo, che non aveva studiato sui libri, si sentisse a suo agio con manager, istituzioni, banche. Agli studi era arrivato appena alle elementari, con grande sacrificio e qualche spinta; non conosceva le lingue, ma nel maggio del '77 ad una fiera a Düsseldorf in Germania riuscì a trovare la strada per l'albergo e farsi dare la colazione per se e per altri due compagni di viaggio, che puntualmente assaporò e finì senza lasciare alcuna briciola. Prima di entrare in relazione con le persone per qualsiasi affare, voleva conoscere "l'essere" degli interlocutori, voleva sapere la loro storia, conoscere le abitudini, come erano nate e vissute. Prediligeva le Persone e le Aziende semplici, "nostrane" che si erano fatte da sole magari con i sacrifici.

Coniugava il verbo ESSERE non l'AVERE; guardava al Valore della gente ed apprezzava il comportamento etico. Nel 2000 ad un'altra fiera, sempre in Germania, di fronte ad un importante contratto, ha tenuto testa a manager di alta scuola, parlando poco, ascoltando ed osservando il comportamento dei negozianti; li guardava negli occhi parlando a gesti, un po' in dialetto, e poi, con una stretta di mano, la trattativa era conclusa.

Tombari, un noto scrittore del nord della "marca" Anconetana, descriveva come la nostra gente fosse abituata a "Pensar forte e parlar corto", noi aggiungiamo... "mettendoci l'anima"! Abbiamo voluto ricordare quest'uomo su questo foglio aziendale, per tramandare lo spirito e la volontà del fondatore e per dare forza e coraggio a tutti noi che crediamo nel nostro lavoro e nella nostra Azienda. Essere consapevoli della propria identità tra tradizione e sviluppo.

Le nostre origini, la nostra cultura, le nostre tradizioni sono valori del nostro modo di essere oggi.

Un'Azienda fondata su valori che "derivano dalla terra"; l'onestà, la schiettezza nei rapporti e la saggezza del mondo contadino sono i principi costitutivi di una dinamica e moderna realtà imprenditoriale che guarda al sociale ed al soddisfacimento di tutte le parti interessate.

Grazie, Peppe.

Tonino Dominici

skipintro Illustràti ad arte

Arte per bambini nei libri illustrati



Era diventata una piacevole abitudine per numerosi piccoli visitatori, farsi accompagnare a Palazzo Ducale e leggere storie nuove, osservare bellissime illustrazioni e disegnare. Con la mostra Illustràti ad Arte gli spazi ampi e accoglienti di Palazzo del Duca, rivestiti di colori nuovi, hanno catturato l'attenzione dei più piccoli ed anche dei grandi. Ogni domenica la Sala del Trono ha accolto almeno 500 visitatori che trascorrevano il pomeriggio ascoltando letture animate curate dagli illustratori e disegnando. Tutti i partecipanti sono sempre tornati a casa con un ricordo: un gatto, un drago, un Babbo Natale o una Befana, colorati a Palazzo Ducale in un pomeriggio dedicato alla fantasia. Oltre mille bambini delle scuole elementari sono stati guidati lungo il percorso di visita studiato per usufruire di tutte le potenzialità didattiche racchiuse in quello scrigno prezioso che è un libro illustrato. Un pubblico molto variegato ha apprezzato le delicatezze cromatiche di questa raffinata rassegna dedicata all'illustrazione internazionale; giovani disegnatori, studenti di scuole d'arte, illustratori, appassionati del settore, insegnanti



e genitori hanno dimostrato entusiasmo per le attività proposte e per la bellezza delle pubblicazioni in mostra. Un grande successo insomma per questa mostra non solo per bambini, che molti sperano possa diventare un appuntamento annuale. Un ringraziamento particolare va alla Boxmarche che con il suo generoso intervento ha dato forma alla fantasia di tanti personaggi che, nelle mani dei bambini, hanno poi preso i colori e le sembianze più diverse ed esaltanti.

I Della Rovere

Piero della Francesca
Raffaello
Tiziano

Senigallia, Pesaro, Urbania, Urbino
Dal 4 aprile al 3 ottobre 2004



Se io potessi

Se io potessi vivere nuovamente la mia vita, nella prossima cercherei di commettere più errori. Non tenterei di essere tanto perfetto, mi rilasserei di più, sarei più stolto di quello che sono stato, in verità prenderei poche cose sul serio.

Correrei più rischi, viaggerei di più, scalerei più montagne, contemplerei più tramonti e attraverserei più fiumi, andrei in posti dove mai sono stato, avrei più problemi reali e meno problemi immaginari. Io sono stato una di quelle persone che vivono sensatamente, producendo ogni minuto della vita.

È chiaro che ho avuto momenti di allegria. Ma, se potessi tornare a vivere, cercherei di avere solamente dei momenti buoni. Perché di questo è fatta la vita, solo da momenti da non perdere.

Io ero una di quelle persone che mai andava da qualche parte senza un termometro, una borsa d'acqua calda, un ombrello e un paracadute: se tornassi a vivere, viaggerei più leggero.

Se io potessi tornare a vivere, comincerei ad andare scalo all'inizio della primavera e continuerei così fino alla fine dell'autunno.

Girerei più volte nella mia strada, contemplerei più aurore e giocherei di più con i bambini.

Se avessi un'altra volta la vita davanti... ma, vedete, ho ottantacinque anni e non ho un'altra possibilità.

Jorge Luis Borges



Quando tutto si può Il carnevale in festa collettiva

Nel mutevole calendario dei secoli il carnevale è stata la festa trasgressiva e liberatoria, laica, con agganci ancestrali ai miti precristiani; un percorso collettivo che attraversa millenni. Le feste invernali dei Saturnali allentavano i freni delle convenienze comportamentali, permettendo eccessi di ogni tipo, specie a tavola e nei giochi del mascheramento. La maschera è lo strumento della negazione individuale che priva d'identità il soggetto che si nasconde favorendo il disinvolto scambio dei ruoli: l'uomo si veste da donna, il povero da ricco, l'imbelle da guerriero e viceversa. Il gioco serve a sfuggire la regola che obbliga e opprime. Nelle Marche, a grandi linee vivono due tipi di carnevale: quello con il pubblico spettatore e quello con il pubblico attore. Il primo trova nel carnevale di Fano la sua più compiuta espressione: il pubblico segue la sfilata dei carri come se fosse ad una rappresentazione teatrale. Il secondo, senza codici preconfezionati, si accende spontaneamente e sfocia in una inverosimile baldoria come ad Ascoli, Ofida e Castignano. In alcuni paesi la collettività si processa attraverso allusive requisitorie al pagliaccio di carnevale con accuse molto spesso vere, che portano alla condanna con conseguente rogo in piazza. Il pagliaccio è la società paesana di cui passano in rassegna le malefatte di un anno. È un rito che sopravvive a Staffalo, e non solo. L'appropriazione del disincanto carnevalesco deve durare il più possibile tanto che si dice... "dopo Natale è sempre carnevale". A S. Paolo di Jesi, nel giorno clou del carnevale, viene proclamato il vincitore di una gara singolare: vince il premio chi ha fatto registrare, tra Capodanno e giovedì grasso la sbornia più solenne con la complicità del verdicchio, vanto del paese.

Il trofeo è una damigiana di 54 litri con il miglior bianco appena svasato. E siccome a carnevale ogni scherzo vale capita, talvolta, al malcapitato vincitore di trovare la damigiana piena d'acqua. Un insulto doppio. Anche perché i dolci di carnevale vogliono il bicchiere vi-

cino. Così che scroccafusi, castagnole, frittelle, sfrappe, cresciole e l'infinità di varianti in forme e sapori, coinvolgono, nella goduria, un plotone di boccali. S. Giuseppe frittellaro, dice un proverbio, perché la festa del Santo è in coda alle litanie carnavalesche. Altro detto suona bene: "Il giovedì grasso ogni padella fa fracasso". Altro santo che viene ricordato il 14 marzo è S. Valentino che "a primavera sta vicino". Una accalorata esortazione, non proprio devozionale, dice: "carnevale non mi lasciare che non posso digiunare, quaresima pizzuta perché ci sei venuta; le verdure e le spinace son cose che non mi piace. Galline e cappù mi piacciono di più. È morto carnevale chi lo sotterrerà? "Tra Corinaldo e Ostra Vetere, ma ormai l'usanza è scomparsa, era molto sentita e praticato il canto rituale di questua della "sega vecchia", a mezza quaresima, per dimezzare così la penitenza delle privazioni e delle rinunce: segare la quaresima a metà. Nel momento della sosta sull'aia e prima delle sostanziose richieste di uova e salumi, veniva simulato il taglio di un fantoccio vestito da vecchia, con gobba e naso finto, poi il canto:

*"sega sega mamma riccia
la pagnotta a la salsiccia;
la salsiccia me la magno
la pagnotta la sparagno".*

Ma la canzone più sentita nel periodo di carnevale è quella appartenente all'area di confine tra le province di Ancona e di Macerata e la dice lunga sulle condizioni di vita della gente rurale:

*"tutti li santi giorni ce tocca a fadigà,
ce sgappa mazzi e corni, ce stenta lo magnà.
Ma pe' 'na volta che ci si arriva, viva l'allegria.
Via viva carnevè, viva viva lo magnà.
Oggi poi ce la ciccìa, ce lo pane, salame, salsiccia,
ce lo pà, ce lo vi, il prosciutto, lu cotechì.
Viva viva carnevè, viva viva lo magnà."*

Prosit!

Terenzio Montesì

Le maschere: concetto unicamente carnevalesco?

E anche quest'anno eccoci arrivati al Carnevale: spensieratezza, allegria, voglia di lasciarsi alle spalle per almeno un giorno la monotonia e le problematiche della quotidianità con burle, festoni e coriandoli creando nell'aria un'atmosfera unica e coinvolgente. "Dimensione carnevalesca" era proprio l'espressione usata dalla mia professoressa di letteratura italiana e latina alle superiori per descrivere ad esempio la commedia di Plauto: questo antichissimo autore era solito nelle sue opere adottare questa operazione di rovesciamento dei ruoli; può dunque accadere come nella commedia del "Miles Gloriosus" ("Il Soldato Fanfarone") che il furbo servo Palestrone riuscirà a beffare l'aitante e smargiasso soldato Pirogopolinice. È facilmente intuibile che nella realtà una simile cosa non sarebbe nemmeno pensabile da attuare, ma il solo pensiero di vedere gli attori sul palco rovesciare la realtà ci fa stare meglio, ci dà vitalità e soprattutto ci trasforma ed è proprio questo che facciamo durante il Carnevale: attuiamo tramite i costumi, il trucco e le maschere una metamorfosi che, oltre a farci partecipi della generale aria di festa, ci danno un'altra identità e ci sottraggono dalla normale vita di sempre. Inconsapevolmente non ci facciamo caso ma dietro la maschera di Carnevale noi non ci sentiamo più studenti, impiegati o operai ma qualcosa (o meglio, qualcuno) di diverso che, seppure essendo precario, è comunque sia, gradevole e divertente: questo è lo scopo della maschera, farci uscire dal conformismo



giornaliero per goderci un istante di vita alternativa. Ma ora ci chiediamo, il concetto di maschera è riferibile soltanto al Carnevale? Pirandello diceva che le maschere sono imposte dai rapporti con gli altri tramite l'assunzione di ruoli ben precisi: il dramma viene fuori quando l'individuo sente il contrasto tra quello che lui avverte di essere e quello che è costretto ad essere. La maschera è determinata dal *role set* che ci viene imposto dall'esterno: la sociologia a riguardo ci spiega che adattiamo i nostri comportamenti in base alle comunicazioni alle quali ci troviamo di fronte, modelliamo la nostra maschera a seconda delle situazioni della vita. La maschera può comunque sempre servirci per ottenere vantaggi, in quanto il suo uso comporta un gioco con vincitori e vinti: per usare un esempio "cinematografico" pensate al celebre film di Ridley Scott "Il Gladiatore": Massimo (Russel Crowe) riesce ad ottenere il suo scopo (uccidere Commodus) solo tramite il ruolo di Ispanico, misterioso guerriero dal viso coperto dall'elmo da combattimento. Al di là del cinema comunque sia tutti siamo costretti a modellare la nostra maschera (fisica come l'elmo del Gladiatore o psicologica cambiando ad esempio atteggiamenti) per adattarci ad avvenimenti e per poter finalizzare i nostri scopi negativi o positivi essi siano. Gente, è Carnevale; quale altra migliore occasione di assumere un'altra maschera?

Che la metamorfosi abbia inizio...

Nicola Dominici