

Sulla cresta dell'onda

Se pensiamo alle onde, la prima immagine che ci viene in mente è quella del bianco spumeggiante dell'acqua del mare in movimento. Next dedica questo numero alle onde, al movimento, ad una realtà che pur cambiando continuamente, come le onde, nel suo continuo, oserei dire eterno, rinnovarsi conserva i propri elementi essenziali. Ecco allora il ciclo delle stagioni, che sempre cambiano, ma che si ripropongono anno dopo anno; la rotazione delle colture e dei lavori agricoli; l'andamento delle colline marchigiane dove il paesaggio dà l'impressione di essere uguale dovunque e invece è sempre diverso. E come non pensare all'acqua, elemento questo che passa continuamente dallo stato liquido a quello gassoso per tornare di nuovo allo stato liquido. L'acqua, fonte di ogni forma di esistenza animata e dunque di vita e movimento. Tutto è movimento. La natura, l'economia, il pensiero, la poesia, la scienza è tutto un continuo evolversi. Alcuni cambiamenti, come nel caso delle scoperte scientifiche, possono solo accrescersi, altri, quelli etici e morali non sempre. Anche la Storia ci insegna che il mondo cambia in continuazione. E se da un lato non è condivisibile il pensiero di Giovan Battista Vico che parlava di corsi e ricorsi delle vicende umane, è altrettanto certo che la storia non procede attraverso rotture. Per ogni avvenimento c'è sempre qualcosa che è accaduto prima e che ne ha determinato l'origine così come vi sarà un accadimento successivo a sua volta causato da quel fatto. Di questo vogliamo parlare, su questo invitiamo il lettore a riflettere, consapevoli che qualcuno potrebbe non condividere il nostro pensiero che, per essere tale, è evidentemente, sempre in movimento.

Eros Gregorini

Un sasso sferico
gettato nell'acqua
cerchi concentrici
onde si allargano
e svaniscono.

Un sasso cubico
cerchi concentrici
si allargano
e svaniscono.
B. Munari





Sull'onda del gusto

Vado... non vado! Ma si... accidenti a questo vento fastidioso che spazza le nuvole e rende brillante questo pomeriggio di fine estate. Prendo la bici ed inizio a pedalare direzione collina, e si questa mia terra ondulata è avara di pianure. Percorro strade poco transitate, e mi sento rilassato e non affaticato, ho modo di pensare e contemplare questa terra che considero la mia Provenza. Ad est la striscia azzurra dell'amarissimo Adriatico, ad ovest le dolci cime degli appennini striate del giallo arancione del sole ormai prossimo al tramonto. Il fruscio del vento che trascina qualche foglia secca sembra essere un armonioso concerto naturale con qualche acuto, una campana dai rintocchi cadenzati, l'abbaiare d'un cane, le percussioni di un trattore che faticosamente trascina un aratro per preparare la terra alla nuova semina. Ecco la terra che ci ha segnato, mai eccessivi in nulla, ma semplici e concreti, come i frutti che noi mangiamo. Infatti il carattere della gente è forgiato anche da ciò che mangia, e la nostra alimentazione è composta di piccoli e raffinati accorgimenti. La sfoglia più sottile per la preparazione delle tagliatelle e delle millefoglie, il confezionamento dei cappelletti usando il mignolo per renderli più piccoli, i numerosi piatti con il tartufo bianco delle nostre valli, che nobilitano piatti semplici ma dai sapori autentici, come i tacconi che sono dei tagliolini corti impastati con farina di fave e farina di frumento o i cresc taiat, un piatto di recupero con polenta rimpastata con farina bianca e uova per poi essere tagliate a quadretti irregolari. I secondi piatti di terra sono soprattutto animali da cortile come la faraona cucinata nel cocchio di Fratterosa, farcita con pancetta di maiale, salvia, rosmarino e finocchio selvatico, il tacchino alla gossuta un antico e raffinato piatto natalizio Urbinate, insaporito con l'immane finocchietto selvatico e cotto in brodo di carne a fuoco basso. L'amarissimo Adriatico ci fornisce un pesce dalle carni sapide, per una cucina di mare fra le più sapienti d'Italia. Il piatto più tipico è il brodetto; ne esistono innumerevoli versioni ma la versione fanese è la più complessa. Il fondo è composto con olio d'oliva sale pepe cipolla o aglio, un po' di conserva sciolta in acqua tiepida e aceto. Il pesce viene messo a cuocere in un tegame largo e basso a strati inserendo prima quelli più duri e quindi i più delicati, in modo da diversificare i tempi e far sì che rimanghino integri durante la cottura. L'utilizzo dell'aceto facilita questa operazione perché rassoda le carni, mentre la scelta dell'aglio e la cipolla dipende dai pesci, sui crostacei si adopera l'aglio e il vino bianco secco, sul rombo, mazzole ecc... si usa cipolla e l'aceto. L'esempio del brodetto dà il senso della misura e il rispetto delle singole componenti pur nella complessità generale delle preparazioni, i condimenti non devono mai superare il sapore originario dei singoli pesci, che deve essere sempre riconoscibile. Ecco allora la sobrietà che non è eccesso, ma gentilezza e non solo nelle preparazioni delle cose più ricche, ma anche in quelle più rustiche e semplici, ma mai povere. Se non riconosciamo il nostro carattere attraverso la descrizione dei sapori altalenanti della nostra tradizione più vera, deve esserci qualche infiltrato non marchigiano fra i nostri antenati.

Massimo Biagioli

Terre ondulate e... campanili

Il tempo, come lo spazio, ha i suoi deserti e le sue solitudini.

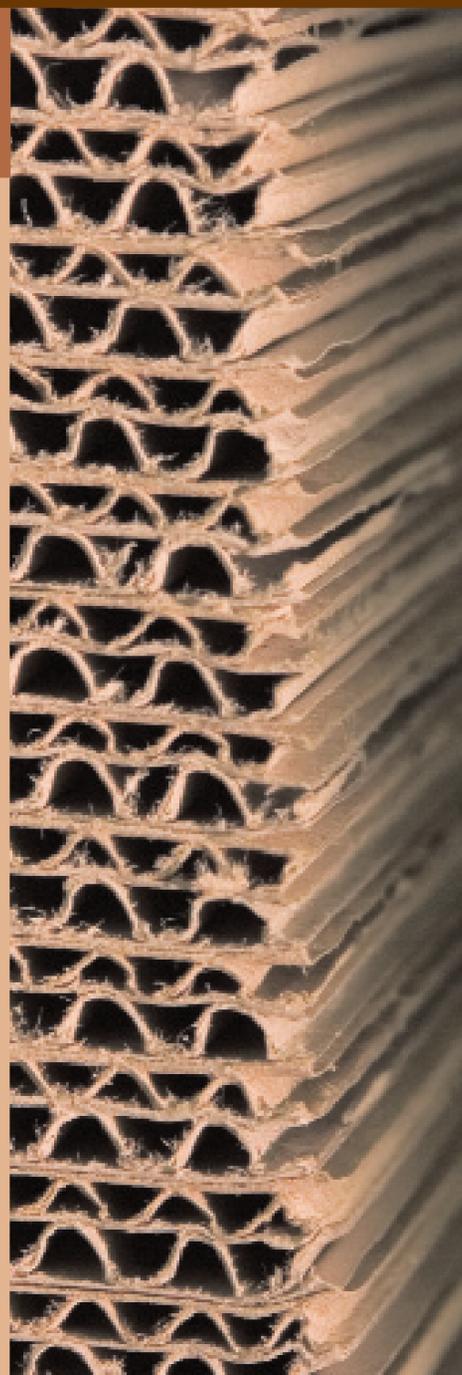
Francesco Bacone

Hai ancora negli occhi la spuma delle onde della marina, la pelle macchiata dalla salsedine ed ai piedi residui di sabbia della spiaggia. Torni in collina dopo una giornata passata al mare, il sole splende nel cielo terzo e privo di nuvole; il clima ideale per osservare il paesaggio che ti circonda. In cima alla prima rampa di Scapezzano nel punto più alto ti fermi a guardare, spalle al mare, verso sud e, oltre i campanili delle chiese di Senigallia, scorgi il promontorio del Monte Conero. Punti gli occhi su questa cupa montagna emergente dal mare e incominci a osservare l'orizzonte ruotando lo sguardo da ovest fino a nord verso l'altipiano del Monte Feltrò. Quello che appare ai tuoi occhi è una distesa di terre ondulate e campanili. Sei solo, padrone del tempo e dello spazio; osservi in lontananza oltre la piana di Jesi, l'onda ampia, imponente e grigia del monte San Vicino e un po' più a destra quella irta e stretta della Gola della Rossa. Ancora più avanti giri lo sguardo e, prima di arrivare alle onde maestose del Catria e del Nerone, osservi l'onda spezzata della Gola del Furlo solcata dall'antica strada Flaminia. Ti senti protetto da questo abbraccio di onde ed allora osi addentrarti per approfondire la vista. Segui la strada che, tortuosa, percorre il crinale tra l'ampia valle del Cesano e quella stretta del Misa che giunge fino alle montagne dell'Appennino Marchigiano. Sulle colline a nord della valle del fiume Cesano si scorgono in lontananza le sagome di Orciano e Mondavio che con le loro torri e campanili presidiano il territorio a settentrione. Giri lo sguardo a sud: sopra la valle del Misa scopri le dolci e verdi colline di Corinaldo, Ostra Vetere, Barbara fino ad arrivare ai Castelli di Arcevia. Le terre coltivate a grano erba medica e a vite offrono uno spettacolo unico simili a fazzoletti ondulati stesi al sole. Le antiche querce fanno da contraltare ai nobili campanili dei paesi. Nel mentre che volgi lo sguardo ad ammirare il paesaggio, provi a contare paesi e campanili... Ti fermi a quindici ma il numero potrebbe aumentare se non fossi distratto dalle cicale che, nel tardo pomeriggio d'estate, hanno ripreso a cantare.

Tonino Dominicci

Un mare di cartone

Quando si pensa al cartone, alla produzione di imballaggi che servono per trasportare e conservare, ma anche proteggere si ha la percezione di un mare di materia che quotidianamente entra a far parte della nostra vita giornaliera. Un mare di forme, costruito attraverso segni, tracce nello spazio che comunicano valori formali, estetici e funzionali. Piccole architetture che parlano attraverso la loro morfologia del proprio contenuto. Il loro linguaggio cerca di accarezzare alcuni codici della nostra personalità, creando così reazioni di attrazione, indifferenza, approvazione verso il loro contenuto. La versatilità del cartone, la varietà di qualità e grammature lo rendono un materiale capace di rispondere a numerose richieste progettuali, suggerendo alcuni spunti di ricerca e sperimentazione. Il design, l'architettura e perfino la moda utilizzano questi screening come ipermercati di idee (veri e propri oceani di pensieri e di rigenerazione) che si trasformano in colori, forme e sensibilizzazioni grafiche. Progetti innovativi che destano curiosità e meraviglia, ma anche la volontà di risolvere in maniera originale alcune problematiche progettuali. Questo aspetto è ben riscontrabile nel divisorio prodotto dalla Baleri Italia e progettato da Luigi Baroli: una sinuosa lingua di cartoncino ondulato divide e disegna lo spazio. La forma non rigida può assumere diverse posizioni lungo il suo asse orizzontale, mutando così in continuazione l'habitat circostante. L'utente che entra in contatto con quest'oggetto ne rimane affascinato sia per la va-



riabilità formale ma soprattutto per il materiale con cui è realizzato: il cartone. Lo stesso effetto provocatorio è ottenuto dalle "Experimental Edges" di Frank O. Gehry, una serie di mobili creati attraverso la composizione tridimensionale di sezioni di cartone pressato. Il materiale in questo caso mostra tutte le sue capacità di resistenza unite ad una resa immediata dell'idea progettuale. Veloce come i modelli di studio dei progetti architettonici di Gehry dove la comprensione del disegno è facilitata dalla realizzazione del prototipo tridimensionale spesso in materiali cartacei. Lo studio che ha portato alla creazione delle Experimental Edge, inoltre mostra come attraverso sezioni lamellari sia possibile ideare forme particolari dove la soluzione progettuale è data da un uso diverso del materiale: l'irrigidimento viene ottenuto non per mezzo di piegature ma dalla scelta di assemblare sagome di cartone fra loro. Lo stretto rapporto che s'instaura fra schizzo, prototipo e materiale rappresentano un'importante alchimia capace di far scaturire nuove soluzioni attraverso una visione ed uno studio totale dell'oggetto. Questo stesso procedimento di uso alternativo di tecniche e materiali è riscontrabile anche nelle creazioni di Issey Miyake, dove l'utilizzo di tessuti inusuali come stoffe di carta sviluppano effetti del tutto simili ai tradizionali origami giapponesi. Nel caso di materiali cartacei è possibile, infatti, elaborare forme flessibili o rigide e questo significa un'ampia possibilità di studio. Lo spazio diventa quindi ambito di ricerca, dove si alternano sperimentazione e conoscenze associate. Il design e più in generale l'architettura hanno subito nel corso della loro storia questo processo di ricerche morfologiche, dove il segno della forma diventa protagonista di ten-

denze, mode ed espressione in senso più esteso dell'alternarsi delle generazioni. I canoni estetici di un'epoca sono diventati i limiti della successiva e il progettista si confronta in un continuo conflitto fino al punto in cui vengono superati i confini dell'esistente. La tecnologia, la funzione, i sentimenti ma anche l'estetica pura aiutano a rompere il cerchio attorno alla creatività generando una consapevolezza e una padronanza dell'oggetto che permette di riprogettarlo. Dalle forme curvilinee di Pantone con il suo "Fantasy Landscape" del 1970, dove lo spazio si trasforma in un ambiente delineato da serpentine che creano una nuova visione dell'ambiente, al movimento moderno con forme essenziali emblemi della "nuova classicità" del design. Inevitabile è il riferimento alla poltrona Barcellona di Mies van der Rohe, dove la linea diventa struttura e manifesta tutta l'essenza del "Less is More". Ed infine sconfinare nelle sperimentazioni dello studio Alchimia dove si assiste ad una vera e propria esplosione di colori e anti-design contrastando in maniera ironica e bizzarra i canoni estetici fissati dal razionalismo o nelle provocazioni pop di Gufram. Dagli oggetti all'architettura, le morfologie si evolvono, si deformano, diventano oggetto di decostruzione. La sperimentazione si alterna al recupero. E questo non solo per quello che riguarda lo sviluppo della forma ma anche nei materiali, che attraverso il riciclaggio vengono riutilizzati. Analisi e ricerca diventano gli elementi base di questo processo in divenire, reso anche possibile attraverso lo studio di materiali con caratteristiche funzionali e formali come nel caso del cartone. Continua così l'evoluzione creativa coerente nella sua incessante metamorfosi.

Letizia Palazzesi

La qualità alla sorgente

Intervista
a Patrizia Mini
Vice Presidente di
La Galvanina

Siamo rientrati da poco dalle ferie, con ancora nella mente e nel cuore le immagini delle vacanze... chi al mare, chi in montagna, chi in campagna, chi al lago, chi in giro per il mondo... è difficile trovare un'immagine che accumi esperienze diverse. Eppure pensandoci bene un'immagine c'è: quella dell'acqua. Acqua di mare in cui tuffarsi, acqua di ruscello di montagna, acqua di lago su cui navigare, acqua di fiume che scorre sotto i ponti di una città o più semplicemente... acqua da bere. Chi di noi non ha provato nell'afa estiva il desiderio di bere un bel bicchiere di acqua fresca e dissetante? E se è vero che nulla disseta più dell'acqua è altrettanto vero che per arrivare fresca e dissetante ai nostri bicchieri l'acqua fa una lunga strada... una strada che ci ha raccontato Patrizia Mini, Vice Presidente di La Galvanina S.p.A. Siamo andati a trovarla sui colli dietro Rimini, un paesaggio affascinante soprattutto per chi è abituato ad abbinare la Romagna alle spiagge affollate di Rimini e Riccione: in mezzo a dolci pendii si trovano infatti le sorgenti da cui sgorga l'acqua Galvanina. Sorgenti che esistono fin dall'antichità, visto che si sono trovate tracce di insediamenti umani risalenti al V secolo a.c. "Circa 30 anni fa abbiamo fatto fare una ricerca storica sulle origini della sorgente dell'acqua", ci spiega Patrizia, "e abbiamo trovato anche dei reperti interessanti che abbiamo raccolto in un museo all'interno della nostra azienda". Ma andiamo con ordine. Con una vitalità e un entusiasmo coinvolgenti, Patrizia ci spiega che l'azienda ha iniziato a "produrre" acqua agli inizi del secolo ed è una delle pochissime aziende in Italia ad avere una concessione mineraria perpetua. L'azienda ha avuto sempre gli stessi proprietari fino agli anni 50, periodo in cui è passata nelle mani di un gruppo birraio prima di passare poi alla famiglia Mini. In quel periodo infatti la famiglia Mini aveva l'appalto per l'imbottigliamento della Birra Itala Pilsen, ma il padre di Patrizia, Otello, aveva da sempre la passione delle acque. "Quando era bambino mio padre, che era orfano di padre, andava ogni mattina con il nonno a bere l'acqua fresca dal pozzo" continua la dottoressa Mini "Per lui era un rito importantissimo e questo amore per l'acqua gli è rimasto per sempre, tanto che nel 1967 decise di acquistare la concessione della sorgente Galvanina". I lavori di sistemazione durarono 10 anni perché la famiglia fece le cose davvero in grande: fu costruito uno stabilimento termale, il museo già citato, fu spostato lo stabilimento di imbottigliamento più a valle e lo stesso fu modernizzato impiantando tecniche all'avanguardia. Ma la cosa che ci ha colpito di più è l'attenzione quasi maniacale per la qualità. Parlare di qualità per Galvanina vuol dire tantissime cose: vuol dire produrre esclusivamente in vetro, posizionarsi su un mercato particolare, quello dell'HO.RE.CA. (Hotel, Restaurant, Catering), vuol dire inventarsi nuovi prodotti, quali ad esempio il formato monodose, vuol dire costruire un depuratore per le acque reflue molto prima di quando divenne obbligatorio, vuol dire infine investire in maniera sistematica sull'immagine dell'azienda e sulla presentazione del prodotto. Galvanina ha da sempre curato l'aspetto estetico delle sue bottiglie, a partire dal tipo di vetro utilizzato, dalla forma all'etichetta, e ha addirittura brevettato una bottiglia particolare. Questa attenzione all'immagine di un prodotto tutto sommato abbastanza povero ha attirato l'attenzione di Iceberg che ha studiato un packaging particolare, dando vita ad un sodalizio "moda-acqua" decisamente inusuale. E da lì sono nate le famose acque aromatizzate destinate esclusivamente al mercato estero poiché in Italia non si possono vendere. "Avremmo potuto avviare ai limiti della legislazione italiana aggiungendo dolcificanti e trasformando l'acqua in bevanda analcolica" ci spiega Patrizia "ma abbiamo preferito proseguire nella nostra idea di proporre una bevanda dissetante e gratificante per il palato, priva, però, di calorie". E hanno fatto davvero bene: quando ci ha stappato un'acqua aromatizzata al mandarino, avvicinando il bicchiere alla bocca ci siamo sentiti trasportati in un agrumeto...

Giovanna Gallo



Proverbi: ciclicità in pillole di saggezza

Ciclicità e proverbi: due capisaldi da strabiliare. Il proverbio, come codice distillato in secoli di osservazione e confronti, è come un libro, un'enciclopedia, con una brevissima prefazione: "la natura non fa salti" che è poi un proverbio latino che indica la gradualità di ogni processo naturale, senza strappi, ma con la consapevolezza della inevitabilità dei ritorni, caricando di nuova energia il mai uguale repertorio delle stagioni. La regola va rispettata perché "il detto popolare è un avviso salutare", guida i riti della rigenerazione. Il proverbio consiglia, esorta, irride, giudica, condanna, è antico e attuale, consultabile da tutti. Un manuale di vita e di sopravvivenza: con l'occhio al futuro con il filtro del passato. "Da cosa nasce cosa", ecco il divenire, la spinta per i corsi e i ricorsi storici, nulla si crea e nulla si distrugge, tutto è in divenire. Di stabile, ferma e arcigna, c'è la figura della zitella, "la rmasta". "Meglio combattere con il demonio che con la rmasta per S. Antonio". Di rimando "marit a ch' l' trova, moj a chi tocca". Comunque mai arrendersi che "ncora nun' è not a Cinguli", chissà, forse, può darsi. Anche se "chi pia moj pia guai, ma chi n'la pia n' cl' l'ha mai". Può andar bene e può andar male, ma anche ai dritti può andar storta qualcosa perché "si 'l birb' nun s' gabass, 'l minchion com' camparia!". Sterminata è la serie dei proverbi meteorologici, massima espressione del concetto di reiterazione, di ciclicità. Con imprevisti e variazioni, tipo "gobba a punent' luna crescent' gobba a levant' luna calant'". Con accortezza perché "il bene e il presto non possono stare insieme". Da ricordare però che "I temp' è long' ma galantom" e "la gatta presciulosa fa i fioj ciechi". Molto movimento invece alla fonte per prendere in fretta l'acque, ma attenzione "la brocca che va alla font' o s' smanica o s' romp" come a dire che se non è oggi... somiglia a "daj, daj, la cipolla diventa aj", ripetitività in eccesso. Sfida il tempo invece la fibra di lino: "I lin non ha mai fin". Anche le disgrazie alimentano il libro dei proverbi. Quando nelle esondazioni del Misa del 1897 la gran piena trascinò via tutto, compresi quanti non avevano dato peso alla invasione delle acque, nacque il detto: "I minchion 'i ha purtati via tutti la fiumara". Nè è migliore l'acqua di ristagno "acqua morta, vermi porta": Ancora acqua: "un cappel' è bon più d'una piova". L'acqua, "i quadrin fann gi' l'acqua pr d'insù". Anche se "l'acqua passata non macina più". Qui non si nominano i proverbi sul vino, per rispetto e perché c'è il rischio di ubriacarsi, tanti sono! Va male all'asino, "el somar careggia 'l vin e bev l'acqua". Non è il solo. L'acqua resta il più stupefacente fenomeno di ciclicità in natura: è vapore, nuvola, pioggia, neve, nebbia. Ma attenti: "quando è poca, basta; quando è troppa... è troppa". A scandire la ripetitività di ogni movimento è l'insondabile fluttuare delle stagioni, con regole inderogabili che tutti devono rispettare, l'uomo per primo con la sua presunzione e l'arroganza. Una categoria mal sopportata è stata sempre quella degli avari stigmatizzati con "mazzaria 'l pidocch pr piaj la pell". "Butta via la robba com' i dent". E se qualche avaro si lascia andare, subito si pente. "Cagafoj dà la robba e po' l'artoj". Spunti corrosivi. Un movimento in bianconero era quello della rondine, puntuale, senza bussola segnaletica, alla ricerca del vecchio nido: "a S. Benedetto ogni rondine sotto il tetto". Gli animali avvertono il cambiamento del tempo e annunciano pioggia o sereno. "Se svolazza la passera e la gallina, la pioggia si avvicina". Oppure "quand canta 'l merl' tla cerqua nera, v' salut sor padron ch'è primavera". Tanti sono i proverbi nelle "molte" Marche. "Quand fiorisce 'l mandulin, tanta è la notte tanto il di". Tanto è radicato il concetto di ciclicità che "se per il tre d'aprile il cucco non è venuto, o è morto o si è perduto" "Di marzo il grano copre un gatto". "Quando balena verso Senigallia, se oggi non piove domani non si sbaglia". L'osservazione della natura ha generato un'infinità di proverbi. Ogni mese ha la sua lunga litania di detti popolari che bisognerebbe conservare perché sono preziosi e facilmente deperibili. Bisognerebbe metterli sotto vetro per l'eredità da tramandare a chi non farà mai il contadino. "Chi pota di gennaio secca la vite e riempie il caldaro". La potatura precoce è un rischio. "Luna o non luna pota di marzo se vuoi l'uva". "Per l'Annunciata ogni spiga è nata". "Se piove di S. Benedetto di granturco riempi il sacchetto". "Chi vuole avere il mosto zappi la vite d'agosto". Tanti i proverbi dell'estate, legati alle faccende dei campi e ai raccolti. "Ottobre: il grano si spande il vino si ripone". Si potrebbero riempire libri e libri di proverbi, vera, necessaria, collaudata cultura della povera gente che esorcizzava con un detto le misere condizioni dell'esistenza. La ciclicità? Vedi il "venditore di almanacchi". Giacomo Leopardi ci ha lasciato, nello Zibaldone, molte voci della ruralità marchigiana, perché osservava, ascoltava e riferiva nello straordinario diario. Nell'indice dello Zibaldone si trova il capitolo dei proverbi e ricollega la sapienza di Platone che vede la democrazia cedere alla tirannide. La servitù del "paterno ostello" dice "cadere dalla padella alla brace", annota il poeta. Altra citazione colta, riferita a Talete, suona "una rondine non fa primavera". Chiudo perché sennò... come per l'insalata ci vogliono tre persone a condire le parole: il giusto, l'avar, lo sprecone (sale, aceto, olio). Absit iniura verbo. Perdonate, sono come il podestà. "El Podestà de Snigaja, se en indvina sbaja".

Terenzio Montesi

skipintro

L'azienda sostenibile Dalla qualità della vita alla qualità del prodotto

22 Ottobre 2004
Corinaldo
Palazzo Comunale
Sala Grande
ore 10



Bilancio sociale Boxmarche 2003

Per la prima volta è stato redatto il Bilancio Sociale della Boxmarche. Il volume è disponibile, per chi ne farà richiesta telefonando alla nostra segreteria: Paola Pasquini tel. 071 7978922 info@boxmarche.it

La vita nel calendario

Per i cacciatori della preistoria l'inanellarsi dei giorni caldi o freddi, soleggiati o piovosi rappresentava soltanto un flusso senza cesure. Ma chi tentò di ricavare altro cibo dai vegetali fu costretto a registrare le scansioni che ne regolavano crescita e fruttificazione. Era la scoperta della circolarità del tempo, cioè del regolare ritorno di periodi caldi e freddi, soleggiati e piovosi, ai quali la vegetazione evidentemente ubbidiva. E questa circolarità ai coltivatori di grano europei come a quelli asiatici di riso, o a quelli americani di mais apparve intimamente collegata ai ritmi del sole e della luna che si dovevano comprendere e definire se si volevano godere i frutti della terra: la cultura di questi ritmi si compendì nella definizione dei calendari che accompagnò il progresso delle civiltà sedentarie degli agricoltori dall'Egitto alla Cina, dall'Europa alle Americhe, ed il loro scontro vittorioso contro i cacciatori nomadi, rivissuto, recentemente, nella conquista del West da parte dei coloni americani, o nel radicarsi dei russi in Siberia. L'agricoltura consentì dunque, se non di controllare, certamente di razionalizzare la ripetitiva sequenza dei giorni dando un senso al fluire del tempo e diede agli agricoltori il soddisfatto orgoglio di rappresentare "la civiltà" che è spesso servito a coprire usurpazioni e stermini. Ai ritmi della natura, catturati e razionalizzati dai calendari, si adeguò l'intero sistema di vita delle società contadine con i momenti del lavoro e quelli della festa. E l'appropriazione del tempo significò anche la segmentazione dell'indistinta eternità in frazioni adeguate agli spazi brevi della vita umana. Sapeva bene tutto questo Nelson Mandela quando, escluso dalla vita per la sua condizione di carcerato durata ventotto anni, chiese ed ottenne di poter coltivare un frustolo di terra nel cortile della prigione. Il lavoro del contadino gli consentì di recuperare il rapporto con il tempo spezzato dalla monotonia atemporale della carcerazione: i ritmi biologici delle pianticelle coltivate lo restituirono infatti al ciclo delle stagioni, cioè della vita.

Il ciclo dei petali

La prima a fiorire è una grossa giunchiglia gialla. Non conoscendo assolutamente nulla di botanica, non aspettatevi da me la definizione esatta del fiore. Piuttosto, appena febbraio comincia ad addolcirsi, fate un giro per le colline dove il grano verdeggia appena: la vedrete spuntare sui declivi, prima luminosa messaggera della primavera in arrivo. Precocissima, batte in velocità le mammole che pochi giorni dopo aprono gli occhi viola tra le foglie secche "che ai piedi delle querce agita il vento". Ma la vera gloria primaverile delle nostre colline è il tulipano spontaneo: scarlatto, con i caratteristici petali appuntiti, compare quando per le vie di Corinaldo già si diffonde l'odore dell'agnello di Pasqua. Il giorno di Pasquetta, prima di andare alla festa "giù la Madonna del Piano", ci si inerpica per i pendii dove, guardando contro luce, i tulipani sembrano lampadine rosse, accese nel grano e ai piedi delle viti. A essere fortunati (a me è capitato in un piccolo prato poco oltre la Chiesa dell'Incancellata) si possono trovare quelli gialli, molto più rari, i veri tulipani originari. Sbocciavano accanto a una casetta abbandonata, piccoli globi d'oro. Poi la casetta fu debitamente rinnovata e ristrutturata, il prato arato e riseminato e i tulipani gialli scomparvero, così come erano scomparsi anni prima gli anemoni violetti che un tempo fiorivano indisturbati vicino alla Costa di San Lorenzetto. La progressiva urbanizzazione della campagna, la trasformazione delle semine, il disboscamento hanno fatto molte vittime tra la flora spontanea di cui andavo in caccia molti, troppi anni fa, percorrendo le strade ancora bianche di "brecchia" a bordo della mia Cinquecento. Però un fiore è rimasto da quegli anni, il più infido, velenoso, pericoloso. "Io l'ho veduto il fiore che t'uccide" verseggia Pascoli in "Digitalis purpurea". Be', il gajo non uccide, però il suo veleno, se ingerito, agisce sulla glottide provocando un fastidioso senso di soffocamento. Lo appresi da bambina, passeggiando lungo la Pregiagna con la mano in quella di mio padre: "Vedi quel fiore bianco che sembra una calla? Non lo toccare mai. Dopo il fiore vengono i frutti, un grappolo di bacche rosse. Io ne ho messa una in bocca da bambino e ho creduto di morire soffocato". Ma ben prima che il gajo bello e impossibile rosseggi lungo le prode, fioriscono i biancospini dal profumo dolce-amaro, sempre più rari ormai, dopo il taglio selvaggio delle siepi. Una nuvola bianca in primavera, una cascata di bacche rosse in autunno, spesso affiancati da un altro delizioso cespuglio spinoso (di cui pure ignoro il nome) che a fine estate si copre di bellissime bacche blu. Insieme ai caratteristici frutti dell'acero campestre che ricordano vagamente un tortellino, decoravano un tempo le alte e folte siepi che ombreggiavano le strade bianche, pareti di verzura fra le quali occhieggiavano anche le bacche oblunghe delle rose selvatiche e si aviticchiavano i tralci tenaci della vitalba, con i suoi buffi "piumini" bianchi e globosi. Era (è ancora in parte) l'aspetto autunnale della collina, prima che "l'erba inaridisca il verno" e fiori e bacche scompaiano. Ma mentre la brina brilla sui campi, giù, sottoterra, sotto questa nostra terra dura e argillosa dove pure trovano il rifugio ideale, già i bulbi delle giunchiglie e dei tulipani si gonfiano, si sforzano a cacciar fuori il primo germoglietto verde. Ancora una volta il ciclo ricomincia.

Domizia Carafòli

Onde Aziendali made in Boxmarche

Pensate alla cara vecchia spiaggia di sabbia di Senigallia: le onde la modificano ogni giorno, ogni istante. La stessa cosa accade anche alla Boxmarche. I dipendenti sono la spiaggia, il Direttore è l'onda. Quando mi hanno chiesto di scrivere due righe sulla propagazione dei valori nell'azienda non ho potuto (nel bene e nel male...) non pensare al nostro caro Direttore Generale (nonché mio genitore) Tonino Dominici che fra le mura della società di via S. Vincenzo è diventato praticamente il *guru* della motivazione. Eh già, perché in un'azienda comunicare valori al proprio team equivale all'azione dell'onda: i dipendenti devono essere coinvolti, "sommersi" da un progetto che devono sentire loro... È questo il succo della "Mania di fare meglio", il *must* della Boxmarche: un concetto che nel "Dominici pensiero" è stabilmente in prima fila sempre pronto ai più svariati aggiornamenti. Se c'è una cosa che ho (quasi) imparato dal Grande Capo è il non lasciarsi mai sopraffare dalla staticità, vero antagonista del miglioramento. Dinamicità e voglia di fare sono elementi che appartengono sicuramente al nostro "eroe" e che si riflettono costantemente sulla Boxmarche. Non tutto, chiaramente, è però rose e fiori; l'onda diventa tempesta quando qualcosa, in termini di *business* parlando, non va secondo i piani desiderati: l'ufficio si trasforma in uragano, urla e imprecazioni volteggiano nell'aria e i poveri presenti devono sobbarcarsi le angosce e i rimbrotti di un uomo immerso in una realtà che improvvisamente non sente più sua... Poi, come in ogni tempesta che si rispetti il mare torna calmo... Però perdoniamolo: in fondo anche questo significa "propagare valori" e chi meglio di lui può farlo all'interno della sua Boxmarche? In una buona azienda passione, attaccamento e "mania di fare meglio" sono indispensabili. Insomma, bravo Direttore, continui così.

Nicola Dominici

