

# Gianni Simoni – L'ispettore Lucchesi

☒ Sono solo al primo assaggio e come per Petri e Miceli il giudizio è positivo. L'ex giudice scrittore Simoni ha cambiato completamente la ambientazione, il carattere delle storie, il tipo di personaggi e le generazioni in gioco.

L'ispettore Andrea Lucchesi è un cittadino italiano di 46 anni, dalla pelle scura (un padre toscano e una madre eritrea) e, a giudicare dall'impatto che ha sulle donne, deve essere un *gran pezzo d'uomo*. Gli uomini che incontra sono quasi sempre colpiti dal colore della pelle, e danno a Simoni l'occasione per descrivere le forme di razzismo strisciante presenti nella società italiana. Le donne sono invece colpite dal fisico prestante, dalla intelligenza, dal carattere che lo porta sempre ad un approccio diretto (anche nelle situazioni imbarazzanti) e dalla cultura dietro cui sta una laurea in filosofia.

Lucchesi ha alle spalle un matrimonio fallito, con una figlia adolescente amata dei libri affidata alla madre ma che stravede per lui, un fascicolo ricco di provvedimenti disciplinari legati al fatto che (anche con i superiori) *non le manda a dire* soprattutto se sente puzza di arroganza e di stupidità.

Vive in pochi metri quadri in via Scaldasole al Ticinese e i suoi luoghi d'azione e di camminata sono le vie del centro di Milano che percorre prevalentemente a piedi. E' tra i 40 e i 50 e dunque rispetto alle avventure bresciane di Petri ci sono affinità ma anche differenze.

Alla fine del primo romanzo, Lucchesi, fumatore e amante del Whisky si salva per un pelo da un infartone; mentre Petri si rispecchia intellettualmente nella saggezza e nella vivacità

della moglie, Lucchesi si lascia amare dalle colleghe o dalle signore della Milano bene e lo fa sempre in maniera ambivalente non sapendo mai se e quanto lasciarsi andare come se avesse voglia di amare ma ne temesse le conseguenze rispetto ad autonomia e abitudini.

Accadono cose che non ti aspetti, colleghi arroganti che si ricredono, superiori disponibili che si rivelano essere delinquenti, magistrati pieni di sè che *fanno delle magre sr si rapportano alla cultura dell'ispettore*. Milano è una metropoli e Simoni ci fa conoscere le trattorie, le vecchie case del centro con la portineria, il mondo esclusivo della Milano bene.

Ho letto sino ad ora solo i primi due romanzi e direi che Simoni, scegliendo questo sdoppiamento (con romanzi che si alternano tra le due serie), si è concesso la possibilità di tirare il fiato, di poter cambiare argomento e sensibilità, di poter descrivere l'Italia nelle sue diverse facce e sensibilità senza dover rimanere legato alla figura di un solo protagonista. Una confessione, di fronte alle vicende conclusive del *Filosofo di via del Bollo* mi sono ritrovato a versare qualche lacrimuccia. Piangere fa bene ma mi capita raramente quando leggo.

Come per quelli di Petri e Miceli anche i romanzi del commissario Lucchesi sono editi da TEA e costano intorno ai 10 €.

La recensione di [Gianni Simoni – le inchieste di Petri e Miceli](#)

---

# I principi di cautela e le sciagure naturali

✘ Oggi il professor Paolo Monaco, geologo perugino, ha pubblicato una immagine aerea dell'area in cui sorgeva l'albergo investito da una slavina che in corso d'opera si è trasformata in una valanga.

Le considerazioni del professore, rapidamente divenute virali su Facebook, hanno il pregio della semplicità e le riporto in coda alle mie insieme alla immagine.

Per trenta anni sono stato un assiduo frequentatore delle Alpi Centrali sia nel versante italiano (val Malenco) sia nel versante svizzero (Engadina) nella doppia veste di alpinista-escursionista e in quella di appassionato di sci da fondo e sci alpinismo. Così ho avuto modo di riflettere in modo pratico sulle problematiche del rischio in montagna.

Chi va in montagna sa di correre dei rischi; è il prezzo che paga nell'andare dove non vanno tutti, dove il rapporto con la natura è diretto e, in alcuni casi, estremo. Chi lo fa sa che quando si sbaglia accadono cose spiacevoli e più o meno gravi.

Le Alpi Centrali sono caratterizzate, in particolare sul versante italiano, da valli strette che si allargano solo quando si arriva sui duemila metri, ma i centri abitati e le strutture turistiche sono tra i mille e i millecinquecento metri e dunque il rischio idrogeologico lo si osserva a vista d'occhio (ambiente ostile, residui di frana, torrenti difficili da contenere per via della pendenza, canaloni che scendono dai 2000 ai 1000 metri, le gande, grandi ammassi di sassi giganteschi).

Chiesa Valmalenco è caratterizzata da una grande piana (nei ✘ pressi degli impianti sportivi e della funivia) in cui

confluiscono i torrenti che scendono dalla valle di Chiareggio e dal gruppo del Disgrazia (il Mallero), dal Palù e dal gruppo del Bernina (il torrente Lanterna). Cosa è stata la doppia alluvione della Valtellina ce lo ricordiamo tutti e durante la seconda stavo facendo un trekking da quelle parti. In inverno e primavera ho visto slavine anche piuttosto grandi in grado di portare a valle intere porzioni di bosco, ma non ho memoria di slavine che abbiano combinato ciò che è accaduto sul Gran Sasso e le ragioni sono due:

- nelle zone a rischio di caduta di slavine o di straripamento di torrenti non si costruiscono strutture ricettive; al più c'è qualche vecchia borgata abbarbicata sui versanti ripidi, vicina ai torrenti, ma lì non c'è stato sviluppo turistico; c'è qualche vecchia abitazione in sasso molto spesso disabitata o utilizzata solo in estate e nessuno si sognerebbe, prima ancora di ragionare di permessi, di edificare in quei contesti
- in zona ci sono almeno una quindicina di rifugi dai 2000 metri in su sino ai 3600 metri del rifugio Marco e Rosa utilizzato come base per salire alle cime del gruppo del Bernina intorno ai 4000 metri. Alcune di quelle strutture si trovano in zone impervie, ma non sono mai costruite in fondo a un canalone. Si tratta di strutture frequentate d'estate, ma anche in inverno e primavera dagli scialpinisti che sanno come ci si muove in montagna e non ci vanno pensando di andare alle Seychelles.

Facendo sci da fondo ed escursionismo ho avuto modo di osservare, anche da vicino, le opere paravalanghe di cui parla il professor Monaco e se vi dovesse capitare di andare a Pontresina date una occhiata alla cresta che la sovrasta 1000 metri più su.

Quello che è accaduto non doveva accadere, ma non perché i soccorsi sono partiti in ritardo o perché l'albergo era

edificato su detriti di materiale portato a valle. Guardate la foto, secondo voi, senza bisogno di fare carotaggi, quali materiali si trovano in fondo a un canalone di quel tipo? Detriti, piana alluvionale. Non doveva accadere per due buone ragioni una generale e l'altra contingente:

- non si costruisce una struttura di quel genere in fondo a un canalone; non importa se in passato c'era un rifugio utilizzato saltuariamente. Avete presente la differenza (in termini di numero e di capacità operativa) tra un frequentatore di un rifugio di montagna e uno di un resort con la piscina in mezzo alla neve?
- di fronte ad una nevicata come quella che c'è stata si doveva sgombrare il tutto almeno 48 ore prima e trovo allucinante che un resort come quello di cui parliamo non fosse dotato di mezzi propri per la gestione della emergenza (buldozer e turbine).

Ma siamo in Italia il paese in cui il problema non sembra essere la assurdità di una struttura del genere in fondo a un canalone ma se si siano rispettate le salvaguardie del Parco (che sono importanti ma vengono dopo). Chissà se ci ha messo lo zampino anche il terremoto (il professor Monaco sostiene di sì), ma non stiamo parlando di emergenza terremoto, di eventi che si possono trattare solo sul piano statistico, stiamo parlando di neve, di pendenze e di una cosa che si chiama imbuto. Non lo ha fatto nessuno e lo voglio dire in conclusione: mi sono venuti in mente i film americani catastrofici della serie valanga che andavano di moda qualche anno fa quando era la mano scellerata dell'uomo a provocare i disastri.

Naturalmente tanto di cappello ai Sindaci, alla protezione civile, al soccorso alpino, a quelli che stanno ancora operando con la speranza che accada l'impossibile.

---

## ✘ IL FATTORE RISCHIO: di Paolo Monaco

non si tiene mai in dovuto conto il fattore rischio: una serie di concomitanze sfavorevoli, sisma e fortissima nevicata, hanno accentuato il fattore rischio sotto al Gran Sasso.

Un geologo Presidente dell'Ordine Nazionale Geologi ha detto che non vi é relazione tra sisma e slavina. Io non credo.

Io credo invece che ci sia un nesso, che sia avvenuto un distacco basale che molte ore dopo con accumulo di altra neve abbia causato il crollo finale di una massa enorme di neve, incanalatasi in una valle molto incisa con un dislivello ripido di 1000 metri.

Inoltre in quella posizione NON doveva esserci un hotel a 4 stelle. Troppo rischio. Madre Natura ha i suoi ritmi e agisce in base a leggi precise. Noi ospiti del pianeta dobbiamo tenerne conto, sempre. Altrimenti poi si pagano le conseguenze.

Intanto la sera di giovedì scorso era assolutamente superfluo fare Porta a Porta di Vespa, che al solito si sfregava le mani per il servizio in diretta. Era del tutto inutile, prematuro e di cattivo gusto, occorreva aspettare, come poi si é dimostrato corretto di fronte ai salvataggi odierni...

Io sono geologo e sono stato tenente degli Alpini. Alla scuola militare alpina ci hanno insegnato tutto sulla neve. Ho anche dormito sotto la neve in inverno, scavando un igloo (in gergo tecnico si chiama truna). Conosco i rischi da entrambe le parti, da Geologo e da Alpino.

Nessuno cambierà mai la mia idea, ripeto soltanto mia, che il posto era a forte rischio causa valanghe. Purtroppo questo é successo. Ci insegnavano negli Alpini i pericoli della neve; ci insegnavano che le reti in acciaio paravalanghe erano una

delle soluzioni, che andavano messe a monte, ben forti ed ancorate, vicino ai luoghi di distacco, altrimenti sono inutili.

Cosí fanno i veri montanari nelle Alpi. Sono stato in Svizzera, Austria e Alpi italiane e queste precauzioni sono la norma. Ma questo purtroppo, per varie cause, non é stato fatto al Gran Sasso, la vetta piú alta degli Appennini.

Inoltre alla base di un canalone alto 1000 metri, come vedete in figura, con due grandi nicchie di distacco, evidenti anche a un giovane osservatore, non si doveva costruire nulla, specie un hotel a 4 stelle che puó avere un centinaio di clienti. É una questione di rischio. In una scala da 1 a 10 il rischio per me era 9. Punto.

La baita raffigurata da qualcuno in foto antiche negli anni 20, poi 50 e 70 veniva usata raramente dal Cai e da persone esperte (non clienti) e comunque da poche persone. Oggi invece l'hotel ha avuto moltissimi ospiti (troppi purtroppo). Gli effetti li vediamo.

Non é successo nulla per 80 anni ? Sicuro ? Piccole slavine non avvennero? Mi dicono di si che ci furono. In ogni caso oggi vediamo purtroppo i terribili risultati, per una super concausa tripla: neve abbondantissima e instabile con vento, sisma con probabile distacco basale e riscaldamento globale che oggi, non negli anni 20, crea effetti terribili climatici estremi e di lunga durata. Questo é documentato scientificamente. Il rischio é stato questo. Andrebbe tutto ricontrollato con gente esperta, preparata e con fondi a disposizione, meno burocrazia e piú prevenzione. La Natura si riprende prima o poi sempre i suoi spazi e noi non siamo i padroni ma gli ospiti.

---

# protezione civile e giornalismo tv

✘ Non so quanti di voi hanno visto la puntata di "in mezz'ora" dell'Annunziata, domenica pomeriggio.

Ecco, avevo proprio bisogno di qualcuno che mi *facesse girare le palle*. In sintesi una messa sotto accusa della Protezione Civile (PC) nella figura del suo capo Curcio.

Se abbiamo una cosa buona in Italia, non mi stancherò mai di dirlo, è quella struttura. Ma no, non basta mai nulla, non basta che in poche ore dopo un sisma, una nevicata, si mobilitino mezzi e uomini da mezza Italia, no è colpa della PC se non si era preparati ad affrontare una nevicata eccezionale (l'ultima è stata 50 anni fa), come se la PC fosse una specie di esercito con una rigida catena di comando, come se Curcio fosse responsabile di ogni turbina non utilizzata al meglio, di ogni funzionario pubblico con responsabilità (Sindaco, Capo di provincia, responsabile dell'ENEL) nella catena.

La signora non capisce che se a Chieti ci sono spazzaneve senza catene la responsabilità non è della PC ma di un sindaco che non verifica il contratto che ha fatto con un privato. Se l'allarme per l'hotel Rigopiano è partito in ritardo è colpa della PC non magari della catena decisionale tra carabinieri, sindaco e prefetto.

Ma cosa crede la gente? Che una struttura che per oggetto l'eccezionalità, sia pronta ad affrontare ogni emergenza come un ufficio postale a distribuire la posta ogni giorno? Ma qualcuno prova mai a pensare cosa vuol dire gestire insieme 4 scosse di grado superiore a 5 Richter nel bel mezzo di una

nevicata con punte oltre i 2 m?

La PC non ha centinaia di migliaia di dipendenti che passano il tempo davanti a una stufetta e si scuotono solo quando accade l'emergenza. No. Una struttura così non ce l'ha nessun paese al mondo. E' un sistema di coordinamento che coinvolge: prefetture, comuni, forze armate, polizia, vigili del fuoco, moltissime organizzazioni di volontariato e deve essere capace di mobilitare queste forze di fronte a qualunque evento, in qualunque parte d'Italia.

Quindi reca in sé tutti i banchi che ci sono in ognuna di queste strutture, amplificate dal coordinamento multilaterale. Se si vuole dare la colpa a qualcuno, si ricerca l'autore della mancanza sul fatto specifico, non si spara sulla struttura. Se si vogliono i colpevoli sono distribuiti in 70 anni di democrazia, in 64 governi, in tutte le amministrazioni comunali, provinciali e regionali ecc, ecc. E qualunque populista dica che queste cose si risolvono con la bacchetta magica è solo un poveretto incapace di avere una visione attuale della realtà o è in mala fede.

Viva la protezione civile e le migliaia di persone che si stanno ammazzando di lavoro per aiutare chi soffre o è in difficoltà.

E adesso spunta la diga di Campotosto "*a rischio di eventi tipo Vajont*". Io mi chiedo se il presidente della commissione grandi rischi abbia la testa a posto.

Con ordine: essendomi occupato della sciagura del Vajont (solo 44 anni fa), posso dire che quell'evento fu ben prevedibile. La frana che si attivò con l'allagamento progressivo del bacino, continuò per svariati anni, prima di precipitare, e fu tanto studiata che si disponeva dei grafici che dimostravano l'accelerazione degli spostamenti nel tempo.

Non se ne tenne conto, si fecero simulazioni "truccate" per dimostrare che l'evento non poteva essere disastroso e finì

come sappiamo.

A Campotosto non vi sono frane segnalate e anche se in geologia non si può mai escludere nulla al 100%, non vi sono elementi per asserire che vi sia un rischio attuale. Diverso è il fatto che la zona sia in prossimità dell'ultima serie di epicentri e che vi siano numerose faglie, di cui almeno una attiva, in prossimità del bacino.

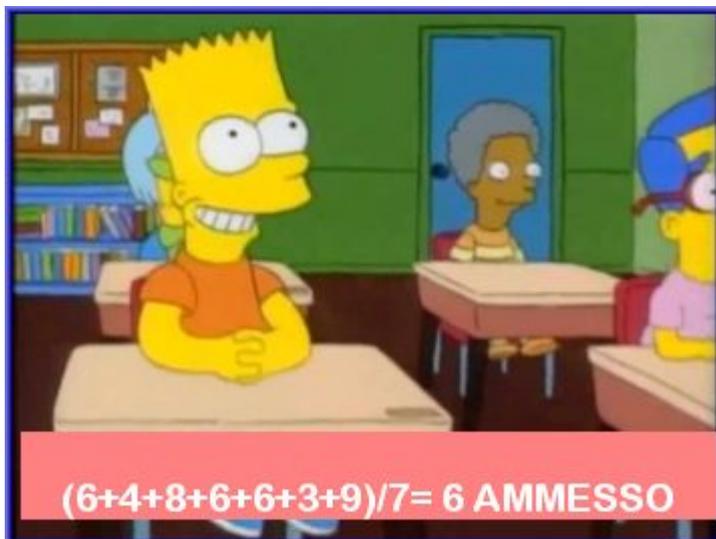
La diga viene monitorata e non presenta segni di cedimenti o fratture. Ma il problema grande è in questa *situazione di caccia alle streghe*, irresponsabilmente accentuata dai media, che il responsabile della commissione grandi rischi rilasci un'intervista di questo tipo.

Se c'è un problema va allertata la protezione civile e vanno dati ordini di sgombrò o di intensificazione del monitoraggio e preparati piani di evacuazione, tenendo conto delle difficoltà dovute all'emergenza neve. Altrimenti si taccia e si eviti di creare inutili allarmi non seguiti da alcuna operatività.

Comunque il secondo colpevole di questa nuova ondata di panico è ancora una volta il sistema mediatico che, invece di approfondire, aumenta il panico con titoli tipo "*Campotosto come il Vajont?*". Oh avessi visto uno andare a intervistare uno dell' ENEL e chiedere "*quali sono i protocolli di monitoraggio?*", che è l'unica cosa che conta.

---

# discutendo di ammissione all'esame di stato



Una premessa, prima di entrare nel merito; le mie argomentazioni in merito alla valutazione fanno riferimento a professori che sappiano cosa significhi valutare, che conoscano la differenza tra misurare e valutare, a Dirigenti Scolastici che si ricordino di appartenere ad

una particolare categoria di dirigenti che richiede, per accedere alla professione, di aver fatto il professore e di operare dentro una organizzazione che ha come scopo principale il successo formativo e la crescita di cittadini onesti e consapevoli.

Scrivo queste cose perché la discussione sulle modifiche all'Esame di Stato è stata ed è viziata (da entrambe le parti) da forti limiti di superficialità, a volte voluta, che rischiano di far abbassare il livello della discussione.

Cito due esempi che risentono di tutti i limiti delle discussioni sui *social network*, la concisione che finisce per produrre provocazioni più che ragionamenti. Su Twitter ha scritto Francesca Puglisi responsabile scuola del PD: "Meglio i 4 e i 5 trasformati in 6 per ammettere i ragazzi all'esame, o la reale valutazione degli studenti e la media del 6?". Ed è immediatamente arrivata questa replica: "Hai 3 in matematica, 4 in fisica, 9 in condotta e 8 in ginnastica. Ammesso. Vergognoso. Vergognoso".

Poi la discussione si è allargata e lo stesso Marco Campione che lavora nello staff del ministro Fedeli ha riconosciuto che la questione della ammissione automatica non va tanto bene. Buon segno.

E' un bene che il curriculum scolastico abbia un peso significativo? L'ho già scritto, SI', e lo confermo, l'aumento di peso del punteggio del credito è positivo; detto ciò è un bene che l'esame di stato sia preceduto da uno scrutinio in cui il consiglio di classe valuta la ammissibilità del candidato e, in quel caso, a cosa deve fare riferimento il consiglio di classe?

L'Esame di Stato deve avere dei filtri per due ordini di ragioni: 1) perché in sede d'esame non è pensabile che si possano condurre accertamenti a 360° 2) perché altrimenti diventerebbe insensata la differenza di trattamento con i privatisti. I candidati interni arrivano all'esame con una certificazione di percorso e tale certificazione di percorso deve essere vagliata preventivamente: ti mando all'esame anche in presenza di qualche manchevolezza, ma contemporaneamente garantisco che c'è uno zoccolo duro di competenze e conoscenze.

L'ultimo anno di scuola media superiore non deve diventare un anno di parcheggio, perché tanto c'è l'esame e l'esame si fa solo su alcune cose. E' un anno di completamento e il completamento riguarda tutte le discipline. Ce le ricordiamo le classi quinte dell'era pre-Berlinguer quando dopo l'uscita delle quattro materie d'esame le materie residuali venivano abbandonate dalla intera classe e spesso anche dal docente? E cosa dire della fase in cui c'era l'ammissione (con giudizio) ma i consigli di classe erano del tutto svincolati da criteri di uniformità? L'adozione da parte delle scuole di deliberazioni in ordine alla valutazione e ai criteri da adottare in quella finale dell'ultimo anno sono stati un passo in avanti.

La gestione Gelmini (Bruschi) puntò ad introdurre un maggiore rigore adottando il principio della mancanza di insufficienze che i dirigenti scolastici e i colleghi docenti più avveduti trasformarono in strategie di recupero da attivare in corso d'anno, nella personalizzazione dei percorsi, nella definizione dei livelli minimi di competenza in vista dell'esame. La normativa di assegnazione dei voti non è cambiata; con tutte le difficoltà e cautele del caso essa continua ad essere collegiale e il docente di materia propone una valutazione (già diversa da una semplice misurazione) e il Consiglio di classe può confermarla o respingerla (in via eccezionale e naturalmente motivandola).

L'elemento di novità nella proposta di DLGS è la assunzione del criterio della media in cambio della esplicitazione dei cosiddetti *voti veri*. A me, sul piano concettuale questa dei *voti veri* sembra un arretramento culturale ed eviterei anche di scendere sul terreno proposto provocatoriamente da Franco De Anna della media ponderata. Ci mettiamo condotta ed educazione fisica ma assegnamo alle diverse discipline un peso diverso in base al monte ore, al grado di professionalizzazione coinvolto, ... Se vogliamo fare in modo che alcune insufficienze compaiano nel tabellone di scrutinio meglio fare due cose: a) mettere dei paletti in ordine a numero e gravità b) farle incidere sulle fasce per la assegnazione del credito c) introdurre obbligatoriamente un giudizio analitico di ammissione in presenza di insufficienze (cosa ha fatto la scuola, come ha lavorato lo studente, qual è il grado di distanza dagli obiettivi minimi) d) lasciar perdere il riferimento alla media (con o senza la condotta) che comunque già si esamina nella assegnazione del credito.

Credo che un altro correttivo debba essere preso in esame con riferimento alle prove Invalsi. Si tratta di uno strumento che il sistema nazionale di istruzione ha a disposizione per orientare l'azione delle scuole su scala nazionale in riferimento alla cosiddetta *literacy* (alfabetizzazione) che ha

sue specificità con riferimento alla lingua italiana, alla lingua straniera e alla conoscenza scientifica (ivi inclusa, ma non in modo esaustivo, la matematica).

Va bene aver introdotto la ordinarietà delle prove Invalsi tagliando le unghie alle varie forme di boicottaggio messe in opera da studenti (ma anche docenti) in questi anni. Le prove si fanno e vanno anche valutate (nel senso del voto e nel senso delle implicazioni sulla didattica). Se un docente di fronte a richieste del tutto sensate e legittime che hanno visto i suoi studenti in condizione di analfabetismo non applica dei correttivi alla didattica è un bel problema.

Va altrettanto bene inserirne i risultati nel curriculum; si ritorna a parlare di portfolio? Si dà la possibilità alle Università di usare quelle prove per incidere sui punteggi per le ammissioni ai corsi di laurea a numero programmato. Non va bene (per difetto di coraggio) il non tenerne conto per la ammissione all'esame. Che senso ha eliminare la III prova (che ha oggettivamente dato cattiva prova di sé) e rinunciare del tutto a forme di valutazione ad ampio spettro e gestite dal centro?

Trovo che ci sia nel decreto legislativo un atteggiamento un po' schizofrenico: da un lato si va nel senso di una *facilitazione* dell'esame che ha portato molti colleghi ad interrogarsi "*vale la pena di spendere per una prova sostanzialmente inutile?*" (ammissione garantita, eliminazione della III prova, peso ridotto del colloquio) e dall'altro ci si propone di definire meglio le caratteristiche formali e la valutazione di I e II prova (attesi due decreti ministeriali sul tema). In questo quadro c'è la spada di Damocle della prova scritta di Fisica allo scientifico (con ansie, rumors, e prese di posizione ostili in ambito professionale ed accademico).

Credo che il dibattito nelle commissioni parlamentari possa essere occasione, per il governo, per raccogliere

suggerimenti e uscirne con una scrittura finale che tolga margini di dubbio su una presunta linea del *vogliamoci bene* e sia caratterizzata da modifiche ben motivate, non ambigue e che vadano nel senso della efficienza e della modernizzazione. Chiudo con un esempio: alla Alternanza Scuola Lavoro ci crediamo davvero? In un contesto di crisi del nostro sistema economico produttivo mi giungono notizie relative alla difficoltà di organizzarla anche da parte di Istituzioni Scolastiche che ci credono. Non è il caso di ridurre il peso nei Licei? Non è il caso di evitare palliativi quali l'impresa simulata e tutte le iniziative della serie *facciamo finta?* Ci mancherebbe che le malefiche tesine venissero sostituite da malefiche relazioni che raccontano il nulla esperienziale, però con tanti paroloni.

---

Articolo scritto per *Scuolaoggi*

---

## **dire pane è dire uomo**

☒ Nella mia vita ho fatto un paio di volte delle diete pesanti, di quelle con il *foglio delle istruzioni* con gli alimenti ammessi, le porzioni e i cibi proibiti. In entrambi i casi, ho accettato di eliminare del tutto alcuni alimenti (per esempio gli insaccati o il vino), ma non ho mai accettato di togliere completamente di mezzo il pane, magari ridurlo, ma non eliminarlo (*dottore tiri pure via la pasta ma non mi tocchi il pane*).

Il pane ha profumi che rimandano all'infanzia e, quando è buono *fa da pane e companatico*. Quando ero bambino non ce ne erano tante varietà e i tre chili giornalieri che consumavamo venivano da due *prestinaï* messi a 50 metri da casa, uno in su

(Spreafico) e l'altro in giù (l'*Alfredo prestiné*). Prestinaio è un termine che si usa in Lombardia ed è la italianizzazione del *prestiné* dialettale che, a sua volta, viene dal tardo latino *pistrinum* (mulino, forno).

Dall'*Alfredo* c'erano il pane comune, i panini di semola, i francesini, il lavorato e il pane all'olio. Facevamo due carichi, un chilo di panini di semola presi insieme al latte (la lattaia stava nel negozio subito dopo) per bloccare la fame del mattino. Il secondo carico lo faceva la mamma prima di mezzogiorno ed era a base di lavorato (banane tipo brioche avvolte a salamino e *simil tartarughe*, ma più lunghe di quelle che si fanno ora) e di francesini fragranti, ben cotti e infarinati. In negozio c'erano lui e la signora Ebe; più tardi sarebbero comparse le figlie mentre il maschio, Orazio, amico di mio fratello, incominciava a dare una mano al forno.

Da Spreafico prendevamo il terzo chilo, erano michette più grandi e più soffiate rispetto a quelle dell'*Alfredo*, con il cappellino in cima che ci divertivamo ad asportare e mangiare immediatamente, ma da Spreafico si comperava anche il pane giallo (con crusca e farina di mais) che sapeva di antico, per le zuppe, e i primi pani di pezzatura grossa, probabilmente fatti per venire incontro alla immigrazione dal Sud, in particolare a quella pugliese.

Non si comperava altro (al più la pasta che vendeva anche il salumiere) perché dal *prestinaio* si vendevano solo il pane e i suoi derivati come i grissini, fatti a mano, una delizia, lunghi e irregolari. Non c'erano focacce, pizze, pizzette, brioche e compagnia. La prima focaccia l'ho vista in Liguria quando sono andato in collegio. *Il prestinaio fa il pane*. Mi viene in mente una filastrocca di quelle usate per la conta nei giochi di gruppo: *prestinée l'è cot ul pan? L'è un poo brüsa! Chi l'è ch'è staa? ...* e avanti così.

Avevo sempre pensato che per fare il pane in casa servissero

chissa quali attrezzature e invece ho scoperto che basta avere un forno elettrico di tipo domestico in grado di raggiungere i 240° e avere il gusto di maneggiare la farina, così ho incominciato ad esercitarmi.

Scegliere la farina è un po' come scegliere l'olio, c'è in giro di tutto e anche se escludi quelle che costano troppo poco, rimane sempre il problema del giusto rapporto qualità/prezzo e l'unica è provare, guardare il risultato e selezionare su quella base. Trovo inutili i peana a favore dei grani antichi e della filiera corta visto che in Italia importiamo il 70% del grano tenero e persino il grano duro, anche se siamo il secondo produttore mondiale. Magari prima o poi mi convertirò alle farine di nicchia visto che pagare una farina buona 2 o 3 € al chilo non mi pare drammatico, Ma il mio problema è la mancanza di garanzia di fronte a prodotti che escono comunque da una filiera, quella industriale, di cui non sappiamo nulla.

Vale lo stesso per il lievito: in genere escludo quello liofilizzato a favore del prodotto vivo, ma non mi convincono i *fondamentalisti del lievito madre*, in particolare quelli che si vantano di usare da anni lo stesso impasto continuamente rigenerato. Quello di birra e quello madre sono prodotti vivi fatti di organismi unicellulari che mangiano zuccheri e producono anidride carbonica. Preferisco optare per quello di birra per ragioni di comodità e soprattutto di igiene; mi chiedo cosa ci sarà, accanto al buono e genuino, in quei panetti di farina riutilizzati per anni e dunque ampiamente contaminati.

Quella del lievito è una specie di reazione a catena e dunque *bisogna accendere bene la miccia*; il modo migliore per farlo è usare acqua tiepida con aggiunta di un po' di zucchero ed eventualmente un po' di farina in modo che i microorganismi inizino a lavorare. Lo si vede dalla formazione di schiuma in superficie. Il liquido sembra bollire.

Le cose che contano davvero nella lievitazione sono la pazienza e il dosare correttamente l'acqua, *nè troppa nè troppo poca*; la palla che si forma deve essere soda ed elastica in grado di tenere in piedi un cucchiaino di legno, se lo impiantate a mo' di pennone. Il pane lo faccio con la semola di grano duro aggiungendo un 30% di farina 0 di grano tenero, meglio la Manitoba.

Bisogna poi ricordarsi che, se si usano miscele di farine diverse, alcune di esse, come quella di castagne, di riso o di grano saraceno, non trattengono l'anidride carbonica su scala microscopica e allora servono più acqua e la copertura dell'impasto per evitare che tutto il gas abbandoni la pasta, man mano che si forma, senza gonfiarla adeguatamente. Ma se si usa più acqua bisognerà poi che la lievitazione finale e la cottura avvengano in uno stampo.

Il lievito è pronto e si può cominciare il lavoro che dà più soddisfazione; servono un tavolo solido e se non avete uno di quelli in legno raschiabile va bene anche una tovaglia in plastica pesante che regga la spatola quando farete pulizia; la farina messa a mo' di vulcano, il sale grosso, l'acqua lievitata e l'olio extravergine. Attenti al sale, ci vuole ma bisogna ricordarsi che è un nemico del lievito e per questa ragione è *bene accendere bene la miccia prima dell'arrivo dei pompieri*.

Maneggiare l'impasto rimanda all'infanzia, a quando si giocava con il fango (la palta), si fa fare ginnastica alle mani e bisogna insistere perché l'azione dell'acqua e delle mani trasforma il glutine e ve ne accorgete dalla elasticità della palla. Il tempo dipende dalla forza della farina, ma è meglio insistere piuttosto che accontentarsi di poche manipolazioni e mentre si lavora si può aggiungere, se serve, un po' di farina sino ad ottenere la consistenza giusta.

La palla che si è formata la metto in una bella ciotola, la taglio in superficie, la copro e la metto al caldo (mai oltre

i 50°) perché *le bestioline devono mangiare, riprodursi e fare gas*. Dicono tutti che bisogna aspettare che l'impasto raddoppi il suo volume e grosso modo è vero, ma il vero messaggio è *non avere fretta*. Così, solitamente, dopo il primo raddoppio, rifaccio l'impasto e, a questo punto, aggiungo gli *optional* (sesamo, girasole, lino, seme di zucca, papavero, ...) e assaggio l'impasto, che non va bene finché si sente il sapore amarognolo del lievito. Una nuova lievitata e siamo pronti per la fase finale che dipende da cosa volevate fare: c'è pane e pane...

La cosa più semplice è quella di fare un pane unico; potete sbizzarrirvi con una semisfera o spianare il tutto. Sì, ma dove? Non uso mai contenitori, appoggio sulla griglia del forno un foglio pesante e uno leggero di teflon. Il pane cuoce meglio se è libero e l'ultima lievitata la fa libero di crescere, aiutato da qualche incisione nella parte superiore. Per questo l'impasto deve essere sufficientemente solido e mantenere i gas all'interno, crescere senza spargersi a macchia d'olio.

In alternativa potete fare una spianata alta sui tre centimetri (destinati a diventare almeno cinque) e poi con il coltello fare tanti tagli a formare rettangolini e ficcare il dito indice al centro di ciascuno di essi, Vengono tante monoporzioni che potrete servire con gli antipasti e con i formaggi lavorando sui contrasti di sapore.

In ogni caso, alla fine, spennellate il tutto con un po' di acqua tiepida e, se via piace, spargete dei semi di papavero o di sesamo che, grazie a questo accorgimento resteranno ben aderenti dopo l'ultima lievitatura. Adesso siamo pronti; forno a manetta e quando è ben caldo infilate la vostra creatura per almeno 15 minuti al massimo di temperatura.

In questa fase si forma la crosta superficiale mentre all'interno, per qualche minuto continua a formarsi gas che gonfia l'impasto. Poi scendete a 180-200 gradi e continuate la

cottura per un tempo complessivo tra i 40 e i 50 minuti a seconda della potenza del forno, della quantità di pane che state producendo e del grado di cottura che vi piace di più. Nella vostra cucina cambiano i profumi e l'odore del frumento che cuoce, insieme a quello dei semi oleosi, si sostituisce a quello dolciastro della pasta cruda.

Se avete un po' di tempo e volete festeggiare degli amici o una persona cara, invece di un pane unico potrete realizzare dei panini e sbizzarrirvi nelle forme oltre che nel piacere di manipolare l'impasto. In questo caso vale la pena di mescolare nell'impasto solo i semi più grandi e tenere quelli più piccoli per la superficie dei panini. Se la pasta è stata prodotta bene non ci sono problemi a realizzare piccole opere d'arte, piacevoli da vedere e gustose da addentare.

Prendete un pezzo di pasta, quanta ce ne sta nella mano a conca, fate un salamino del diametro di un centimetro e lungo sui 25, 30 cm e adesso viene il bello: potete avvolgerlo a spirale, farci un doppio nodo, spianarlo con il mattarello e poi avvolgerlo ad elica. A prodotto finito, una spennellata d'acqua e lo si appoggia sui semi sparsi sul tavolo. Infine si trasferisce sulla griglia con il teflon che avrete cosparso di farina. Naturalmente, se volete, potete fare i classici panini rotondi o le tartarughe usando tagli superficiali, a croce o longitudinali.

Sembra complicato, ma quando si prende la mano, la produzione di un panino, anche di quelli elaborati, richiede non più di mezzo minuto ed è importante ricordarsi di lasciare spazio tra uno e l'altro perché, nel giro di mezz'ora, prima di andare nel forno, avranno raddoppiato le loro dimensioni. Con i panini il tempo di cottura è necessariamente inferiore a quello per la pezzatura unica e, di solito, a metà cottura li giro sottosopra per evitare che brucino sul fondo.

A cottura ultimata sfornarli e impignarli per farli riposare ed asciugare. Avete di fronte a voi una delizia, per la vista

e per l'olfatto. Per il gusto vale la pena di aspettare almeno un quarto d'ora, lasciarli intiepidire; si eviteranno così le ustioni in bocca figlie dei getti di vapore invisibili che escono se addentate un panino appena sfornato.

Il pane fatto in casa regge due o tre giorni rimanendo fragrante; conservatelo in un sacco di cotone ed evitate la plastica che lo conserva più a lungo impedendo la evaporazione naturale ma che rischia di dare una consistenza gommosa. Se ne fate tanto, cosa che faccio anche io, potete surgelarlo e farvi il pane una volta la settimana magari cambiandone i gusti: un 10% di farina di saraceno dà un gusto leggermente amarognolo, per le castagne usate la stessa quantità e verrà un pane dal sapore un po' più dolce e dal profumo tipico. Insomma potete sbizzarrirvi e buon appetito.

---

## **fine della III prova e tanto altro**



Tra i tanti decreti legislativi figli della *Buona Scuola*, inviati

alle commissioni parlamentari per il parere obbligatorio prima della emanazione definitiva, ce ne è uno che riguarda tutta la partita degli esami del I e II ciclo e mi soffermerò ad esaminare quelli del II che vengono ritoccati in più punti. Il parere scade a metà marzo e la entrata in vigore sarà prevista per il prossimo anno scolastico 2017/2018.

Lo scopo principale (lo dice esplicitamente la relazione di

accompagnamento) è quello di adeguare la struttura dell'esame alle modifiche intervenute con il *riordino Gelmini* le cui caratteristiche operative stanno nelle *Linee Guida* e nelle *Indicazioni nazionali* per la istruzione tecnica e per quella liceale. Ma se quello è lo scopo c'è da osservare che le modificazioni sono un po' a macchia di leopardo, più profonde per alcune parti e meno per altre.

Per esempio tutta la partita della *didattica laboratoriale* avrebbe dovuto comportare (almeno per la istruzione tecnica) una qualche forma di accertamento sul campo e invece nulla cambia sul piano della struttura dell'esame e ci si limita ad intervenire sulle caratteristiche della II prova (ma ciò è già in atto con la proposizione di testi più affini alla *didattica per competenze* e il decreto si limita a confermare).

Sulla stampa e sui social media si è rimarcato il passo indietro sulla questione della ammissione: ritorna ad essere sufficiente la media del sei (con educazione fisica che fa media) e ciò viene interpretato come un arretramento sul tema del rigore. L'obbligo della sufficienza in tutte le materie aveva una funzione duplice: invogliava gli studenti a non lasciar correre rispetto alle discipline meno amate, costringeva il docente e il consiglio di classe ad impostare strategie individuali di recupero in corso d'anno e a dar conto in atti ufficiali delle dinamiche di miglioramento impostando la valutazione finale su queste basi.

Per esperienza diretta da Dirigente Scolastico le situazioni meritevoli di attenzione erano solitamente intorno al 20% in ogni classe mentre i casi finali di non ammissione avevano carattere di eccezionalità (tra l'1 e il 2% dei candidati).

Per questa ragione vedo un *debole arretramento di rigore* che è però bilanciato dal fatto che lo studente con singole insufficienze se le vedrà ora comparire in chiaro sulla pagella e le vedrà anche pesare nell'abbassamento della media (e dunque del credito) che nella riforma aumenta di peso.

Un altro elemento di positività connesso alla nuova ammissione è il requisito del superamento con esito positivo delle prove Invalsi (Italiano, Matematica, Inglese), prove che non solo sono obbligatorie *ope legis* ma diventano *ordinaria attività didattica* per la scuola togliendo ogni cavillo a disposizione dei boicottatori. Per inciso l'esito di queste prove potrà essere utilizzato dalle università per valutare le graduatorie di ammissione (in presenza di numero programmato).

La Alternanza Scuola Lavoro, nei tempi e nei modi già previsti, interviene a tre livelli: è un requisito per la ammissione, è oggetto di relazione durante il colloquio (e prende il posto del *ridicolo rito della tesina*), fa parte del curriculum e della certificazione finale.

Molto bene, ma mi sento di fare un rilievo contro l'antico vizio italico di *dichiarare sempre uguale ciò che è diverso*. Concordo sulla utilità della alternanza anche nel segmento liceale, non concordo invece sulla sostanziale uguaglianza di peso che le si dà con la Istruzione Tecnica. Nel vecchio DLGS della riforma Moratti (mai applicato) l'ultimo anno di scuola media superiore doveva essere un anno di sedimentazione, di riflessione sulle scelte di vita e di ricerca.

Di quelle idee è rimasta la ripartizione dei 5 anni in 2+2+1 ma poi quell'uno è stato nuovamente risucchiato nell'idea, dura a morire, di triennio. Per i Licei, che hanno come finalità principale quella di preparare agli studi universitari, perché non sfruttare l'ultimo anno come occasione per *ricerche vere* su argomenti monografici e riversare tali ricerche, almeno come opzione rispetto alla relazione sull'Alternanza, dentro il colloquio d'esame?

E' stato finalmente rivisto il peso del credito scolastico che passa da max 25 a max 40 con un contestuale riequilibrio di peso in terza (12), quarta (13) e quinta (15). Che la storia scolastica pesi un po' di più è giusto, anche se, come ci mostrano tutti gli anni le statistiche sulla assegnazione

della lode, c'è nel nostro paese una *questione meridionale all'incontrario* nella assegnazione dei voti e su questo punto sarebbe auspicabile qualche intervento teso a ripristinare criteri di maggiore uniformità (non so dirvi come visto che i servizi ispettivi sono stati *gradualmente aboliti*).

E veniamo all'esame vero e proprio da cui scompare la III prova mai realmente decollata *nelle sue finalità di allargare lo spettro e misurare la capacità di integrare le conoscenze*. Si era largamente parlato della opportunità di trasformarla in una prova nazionale tesa a stimolare e verificare la formazione di *uno zoccolo duro di competenze valido erga omnes* magari affidando contestualmente la II prova alle commissioni. Si è scelto di toglierla di mezzo intervenendo sulle caratteristiche e sulle materie della II prova (processo già in atto).

E' prevista la emanazione di due decreti ministeriali che riguarderanno le caratteristiche della prima e della seconda prova e che potrebbero intervenire, per la prima, sulla distinzione introdotta sperimentalmente da Berlinguer su tipologie, ambiti e forme di scrittura e per la seconda sulla opportunità di una maggiore rotazione delle discipline coinvolte. In quell'ambito, finalmente, verrà definita la struttura delle griglie di valutazione che non saranno più lasciate alla creatività ed eterogeneità delle commissioni cercando di ridurre al minimo gli elementi di discrezionalità.

Quelli sulla seconda prova sono processi già in atto da due anni sia per quanto riguarda la struttura della prova, sia per quanto riguarda la rotazione tra le materie e l'unico elemento, ancora sospeso riguarda la attivazione dello scambio Matematica«Fisica al Liceo Scientifico. Nella Istruzione Tecnica e nella prova di Matematica per lo Scientifico c'è stata una netta riduzione degli aspetti tecnici a favore di quelli di natura concettuale: saper progettare, saper dimensionare, saper costruire modelli, saper cercare nella teoria gli aspetti di natura concettuale necessari.

La prova di Matematica dello Scientifico dello scorso anno è stata paradigmatica e ne ho ampiamente trattato in [In matematica: cosa serve? A chi serve?](#) e mentre scrivo questo articolo *uno spettro si aggira tra gli addetti ai lavori* perché i testi proposti come simulazione della prova di fisica appaiono poco convincenti (mi riferisco in particolare alla formulazione del problema del magnete che cade in un tubo di rame). Si sta per fare una cosa nuova che coinvolgerà molti docenti e molti studenti: non è il caso di coinvolgere nella preparazione l'AIF (associazione degli insegnanti di Fisica) che, per via del progetto Olimpiadi, ha una esperienza ultradecennale e spalmata sull'intero territorio nazionale?

Le due prove scritte verranno equiparate, in peso, al colloquio. Venti punti a testa: la prima e seconda prova passano da 15 a 20 punti ciascuna e il colloquio scende da 30 a 20. Si potrebbe sollevare la obiezione che si avrà un ulteriore alleggerimento del peso delle singole discipline (diminuzione del peso del colloquio e abolizione della III prova).

E' vero e la risposta sta in due elementi: nell'aumentato peso del credito scolastico che, per sua natura, contiene una valutazione media della storia scolastica e nella necessità di ripensare il colloquio.

A proposito di ciò così si esprime il decreto: *"Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine la Commissione propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera"*.

Anche qui siamo pienamente all'interno del riordino dei cicli. Le commissioni dovranno cambiare il loro modo di lavorare ed è

auspicabile che la prima Ordinanza Ministeriale entri nel merito ed eviti i giri di parole. Una occasione verrà anche dalla formazione specifica che i candidati presidenti saranno chiamati a svolgere. Staremo a vedere.

---

Articolo scritto per *Scuola Oggi*

---

## Il veleno dell'odio

✘ Quando è incominciata l'accumulazione originaria di rabbia, risentimento, paura, che oggi sembra traboccare da ogni poro della società italiana? Quando il veleno dell'odio ha iniziato a diffondersi nel suo sistema circolatorio e a corrodere le relazioni sociali? I tentativi di spiegazione si possono provvisoriamente ordinare secondo tre tipologie: quella economico-sociale, quella ideologico-culturale, quella storico-politica.

Secondo la prima, lo scontento sarebbe incominciato quando sono finiti i *Trenta gloriosi*, gli anni che vanno dal 1945 al 1973, quando la prima grande crisi petrolifera pose fine all'illusione di uno sviluppo senza fine. Ma, già negli anni '60 in Italia il motore dello sviluppo aveva cominciato a tossire.

L'aumento verticale del debito pubblico, a partire dagli anni '80, e la crisi finanziaria ed economica del 2008 hanno generato declino, disuguaglianze crescenti, difesa strenua di rendite e di piccoli o grandi privilegi. Le persone hanno cessato di attendere il futuro, ormai vissuto come minaccia, hanno richiamato lo sguardo dagli orizzonti lontani al

presente qui e ora. Senza un orizzonte luminoso, che illumini la strada del presente, si cammina al buio. In avanti? Non è certo. Si può anche girare intorno, come l'asino attorno alla mola, convinti di camminare in avanti. Chiuse *nella cattività babilonese di un piccolo orizzonte*, le persone hanno incominciato, così come fanno gli animali ristretti in piccoli spazi, *a diventare aggressive*.

Più sovrastrutturale è l'analisi che riconduce *disperazioni e rabbie alla caduta delle grandi ideologie novecentesche di liberazione*. La secolarizzazione del Cristianesimo e del marxismo ha travolto ogni orizzonte di senso, ha indebolito le dinamiche della socializzazione e dei movimenti collettivi. *All'adorazione di Dio o della Storia, si è sostituita quella dell'Io*, oscillante tra volontà di potenza presunta e nichilismo reale, per il quale le libertà e i diritti dell'Io travolgono i confini dell'Io altrui. Dalla religione all'Egolatria. Gli effetti sui legami sociali e affettivi, da quelli intrafamiliari a quelli comunitari, sono stati distruttivi.

C'è, poi, un *terzo filone esplicativo, quello storico-politico*: che risale all'indietro nella storia d'Italia, uno "Stato senza nazione e senza patria", che ci riporta all'8 settembre, alla Resistenza, che fu anche guerra civile 1943-45, alla strage di Piazza Fontana, al terrorismo, all'assassinio di Moro, alla caduta della Prima repubblica, alla ventata di indignazione, moralismo, rivolta e rabbia antipolitica, che dalla fine degli anni '80, a intervalli irregolari percuote il paesaggio civile e politico del Paese.

All'arrivo di Berlusconi sulla scena politica. O di Renzi? L'odio a volte si raggruma in movimenti e simil/partiti politici. L'ultimo anello della catena è quello del M5S. Una sorta di odio rappreso. *Colpa di Facebook e dei social media?* L'odio non è stato inventato da loro. Tuttavia, lo hanno reso consapevole, imitabile, virale, come oggi usa dire. Hegel osservava che *"il pensiero è il suo manifestarsi"*. Questa

legge vale per ogni emozione, sentimento, passione. Di più: i social media hanno spezzato le barriere tra privato e pubblico, portando nell'agorà ciò che stava sepolto nelle dinamiche più intime e inconfessabili dell'Io. Osservando la storia degli uomini dal punto di vista della lunga durata, si può solo concludere che l'odio diventa politica e che la politica può diventare guerra.

Quali che siano le spiegazioni – ho trascurato, qui, la madre di tutte: la globalizzazione – il fatto sussiste. Questo sembra essere lo Zeitgeist.

Si può cambiare la corrente del tempo? Sì. Intanto perchè *“il cuore dell'uomo è gran guazzabuglio”*; perchè l'uomo e la sua storia non hanno un destino ciclico segnato. Lo segnalava già Agostino di Tagaste nel De Civitate Dei, in polemica con la filosofia greca della storia. L'Ebraismo e poi il Cristianesimo hanno introdotto nella storia delle civiltà *l'idea della “storia aperta”*, fondamento ontologico della speranza. Il cambiamento è possibile. Ma cammina sulle gambe della verità e della libertà.

Comincia a vedere tu! Comincia a cambiare tu! Logos e Agape sono dimensioni ontologiche dell'uomo almeno quanto la paura, la rabbia, l'odio. Ciascuno di noi è campo di battaglia di queste forze opposte. Con un'avvertenza di fondo: se la disponibilità intellettuale e morale alla trasformazione dell'odio in “agape” non si incarna in un impegno pubblico, se non è fondata su proposte specifiche e precise nel campo socio economico e in quello politico-istituzionale, rischia di ridursi all'autocompiacimento di anime belle, a esortazione parenetica a nutrire buoni e corretti sentimenti. Occorre portare la battaglia fuori, nel mondo. Si chiama politica.

---

# cucinare migliora la vita

✘ Se uno va a curiosare sulla mia pagina Facebook, tra gli album ne incontra uno che ha come titolo: *cucinare migliora la vita* e come sottotitolo *chi dice che cucinare è uno dei doveri alienanti della donna non ha capito nulla della vita*. In quell'album ci sono 140 fotografie di pane, di marmellate, di funghi sott'olio, di dolci di vario tipo e tanti piatti dei diversi *mondi regionali* in cui sono vissuto.

Quando ero bambino nella vecchia casa con la *cucina economica* a legna e carbone sovrastata da una grande cappa cucinava la nonna Elisa e di quel periodo ricordo piatti molto conditi e qualche pranzo di Natale quando la dinastia del nonno Alessandro si ritrovava tutta insieme (un maschio, due femmine e una sfilza di nipoti): il cappone in gelatina, il vitello tonnato, l'insalata russa, il risotto, i bolliti, la zuppa inglese e poi, dopo mangiato, le partite a *Mercante in Fiera* in cui si misuravano adulti e bambini.

Tra gli 11 e i 14 anni sono stato in Collegio e ciò che ci davano da mangiare non mi entusiasmava; integravo con i salamini (vi ricordate del *Negronetto?*), la pasta d'acciughe e le arance che arrivavano da casa con regolarità (*cara mamma, qui va tutto bene, quando vieni a trovarmi ricordati di portarmi ...*). Ho un ricordo positivo della merenda alle quattro e mezza del pomeriggio. Non mi piaceva tutto ma, un giorno alla settimana, c'era il panino con una bella fetta di salame di cioccolato, quello a quadrati bianchi e marroni, che arrivava dalla Ferrero di Alba. Il signor Ferrero era un ex alunno salesiano e dunque c'era il filo diretto. Negli altri giorni pane e mortadella, pane e salame, pane e formaggino, pane e cioccolato (il surrogato) e pane con i cubetti di cotognata della Zuegg.

Alle superiori mi sono reso indipendente; i piatti preparati dalla mamma, per tutti e sette, non mi piacevano; così

supplivo con il pane (le michette) e con cose preparate al volo come *l'uovo al burro* nelle due versioni intera e strapazzata. La mamma non sapeva cucinare e soprattutto *non si impegnava*; ho un ricordo positivo di cose buone che si cucinavano solo per certe feste e quei piatti sono entrati nel mio bagaglio gastronomico: i ravioli con il ripieno di carne lessata che poi si facevano in brodo, gli gnocchi di patate (ma noi abbiamo sempre detto *i gnocchi*) conditi al pomodoro e basilico (quelli avanzati venivano buonissimi ripassati in padella), le polpette con ripieno di carne avvolto nella lonza e cotti con i piselli e il pomodoro, la pastafrolla (con molto più burro di quella che faccio adesso).

Il momento più atteso era quello della colazione che era una cosa seria: dominavano il pane (il primo dei tre chili di giornata) preso fresco dal *prestinaio* a fianco alla latteria (dove c'erano l'Alfredo Corti e la signora Ebe). A casa c'erano cinque stomaci in crescita da riempire: una bella scodella di caffelatte e tre o quattro michette a testa; nei giorni speciali al posto del caffelatte ci facevamo l'uovo sbattuto (zucchero e tuorlo d'uovo amalgamati sino a produrre una crema morbida e profumata).

Quando ci si su cui si buttava il caffè nero veniva su un profumo particolare insieme ai vapori emanati dal caffè bollente mentre in superficie si formava una schiuma dolce e appetitosa che si gustava con il cucchiaino prima di inzuppare i panini. Qualche volta montavamo a neve il bianco che poi si mescolava al tuorlo sbattuto. Veniva fuori una cosa molto morbida, più chiara e dal gusto delicato. Il caffè della colazione era uno strano intruglio fatto bollire in una grande caraffa di alluminio pesante: caffè in polvere, fondi di caffè, cicoria caramellata (l'olandese) e acqua. Si lasciava depositare e poi lo si versava nelle scodelle di maiolica bianca.

Il caffè vero si faceva una volta al giorno, dopo il pranzo di mezzogiorno e, quando ero bambino lo bevevano i grandi, spesso

corretto con il Fernet. Ho un ricordo disgustoso di quell'odoraccio molto intenso che per anni mi ha impedito di apprezzare quello che che, tutto sommato, è un ottimo amaro.

Il caffè veniva preparato con la napoletana e i fondi non si buttavano via, ma venivano ribolliti nel caraffone della prima colazione. Per tutti gli anni 50 e 60 il caffè, ma anche lo zucchero sono stati degli alimenti preziosi. Erano gravati da imposte statali piuttosto alte e il loro acquisto contingentato era un *must* dei frequenti viaggi che dal milanese e dal comasco si facevano sino alla frontiera svizzera di Ponte Chiasso: lo zucchero, il caffè, il cioccolato, i dadi di pollo e, naturalmente, le sigarette.

La svolta nel mio rapporto con il cibo e con la sua preparazione è avvenuta quando, prima con l'università e poi con il matrimonio, mi sono reso indipendente. All'inizio, ha riguardato il fare la spesa e la preparazione del pranzo della domenica mezzogiorno: il risotto, l'arrosto, di vitello prima e poi di maiale. Ho imparato dalla famiglia di mia moglie perché nelle famiglie operaie era tradizione che il pranzo della domenica lo preparasse l'uomo che la domenica mattina, e solo la domenica, mio suocero era di cucina: risotto con brodo di carne, con o senza luganica, bollito, ossibuchi, arrosti, il coniglio, la faraona, l'anatra e contorni al forno a base di patate.

Non ho citato la pasta; in effetti la pasta nella mia fase giovanile era quasi sconosciuta; nella cucina lombarda la pasta si fa di rado e viene, o meglio veniva, condita con dei pallidi sughi al pomodoro mentre l'olio (giallo chiaro e insapore) lo si usava solo per condire l'insalata mentre i grassi per i condimenti erano il burro, il lardo e lo strutto.

Gli anni 60 e 70 hanno cambiato le mie abitudini alimentari e non solo le mie. La immigrazione dal sud e, a Milano, le trattorie e le pizzerie toscane hanno determinato la svolta: sono arrivate verdure sino ad allora quasi sconosciute, quali

la melanzana, e piano piano l'olio extravergine ha soppiantato gli olii insapori che sino ad allora erano arrivati dalla Liguria: l'Olio Dante, l'Olio Sasso, quello nella latta verde che come diceva Carosello *lo voglio sempre qui sulla tavola ...*

La contaminazione in campo culturale è altrettanto importante quanto quella in campo alimentare e nel mio caso ho scoperto la cucina pugliese e quella toscana nelle serate in osteria e in trattoria prima o dopo le riunioni a Milano.

Tra il 68 e il 70 quando si poteva (nel senso di avere i soldi e l'occasione) si andava da Strippoli in viale Monza. Peppino Strippoli era un simpatico ristoratore pugliese che decise di far conoscere ai milanesi i vini e la cucina mediterranea della sua regione. Sino ad allora i vini pugliesi erano noti ai lombardi come vini da taglio che servivano ad alzare la gradazione dei vini del nord: lo Squinzano, il Negroamaro venivano mescolati al barbera (o al *pincianel*) per dargli più forza. Peppino Strippoli iniziò con un locale in piazza Santo Stefano (molto frequentato dagli studenti delle facoltà umanistiche) e visto il successo ne aprì quasi subito altri due uno in viale Monza (dove andavamo noi di Scienze) e l'altro in via Panfilo Castaldi dalle parti di piazza della Repubblica.

Erano locali arredati in maniera rustica con all'ingresso grandi tavoloni dove (si direbbe oggi) *ci si serviva a buffet*. C'erano i piattoni, le brocche e le ciotole di terracotta del Salento pieni di verdure sott'olio, salumi genuini, formaggi a noi sconosciuti come il caciocavallo e la burrata, verdure crude già pronte per il pinzimonio, ma in cucina si potevano ordinare anche zuppe di legumi, le orecchiette con le cime di rapa, le teglie di riso patate e cozze, la carne alla brace e, ovviamente, i panzerotti.

Ma prima di tutto veniva il vino, era vino di bottiglia, marchiato Strippoli e non era caro: il Corato, il Castel del Monte, l'Aleatico, il Gioia del Colle, il Manduria. E' stato

il mio primo rapporto con il vino. Qualche bottiglia, un po' di verdure da mangiare in pinzimonio (anche quello l'ho scoperto da Strippoli), una chitarra e cantate sino a tardi alternando canzoni rivoluzionarie, canti anarchici e canzoni popolari lombarde con qualche contaminazione di Jannacci: e *il Giorgione lo vogliamo no ... non vuole fare la rivoluzione ... e il Giorgione lo vogliamo no ...*

Negli anni 70 le riunioni si sono spostate in corso di Porta Ticinese; la zona tra le colonne romane di San Lorenzo e piazza XXIV maggio era una sequela di trattorie e ristoranti di ogni prezzo con prevalenza di cucina toscana. C'erano sedi di organizzazioni e collettivi giovanili, trattorie, botteghe artigiane e altre sedi.

Riunione prima di cena, cena in trattoria, continuando a discutere di politica e riunione dopo cena: spaghetti allo scoglio, scaloppine e i dolci di Bindi (la cassata, il tiramisù, lo zuccotto, le profiterolles, e il tronchetto al torroncino affogato nel caffè. Quella vita disordinata l'ho pagata: addome in crescita, disturbi digestivi e, nella seconda metà degli anni 70, dopo una dieta drastica ho deciso che di suggestioni, ormai, ne avevo avute molte ed era il caso di fare da sé: maggiori soddisfazioni, sicurezza di cosa si mangia e gusto per il cucinare. E da allora è stato così.

---

**Populismo, questione morale,**

# Cinque Stelle

✘ Il “populismo” è diventato una categoria interpretativa molto usata nel dibattito pubblico. Essa serve a dare una prima definizione del fenomeno, cioè a tracciarne i confini rispetto ad altri.

Ma, una volta raccolti sotto lo stesso ombrello categoriale alcuni fenomeni socio-politici europei – dalla Le Pen a Farage, a Salvini, a Grillo, a Frauke Petri – occorre affinare ulteriormente l’analisi. Nonostante le analogie, c’è una bella differenza tra il nazionalismo di Marine Le Pen o Frauke Petri – che non intendono affatto cambiare le istituzioni rappresentative francesi o tedesche, sostituendole con quelle della democrazia diretta – e il progetto assai più radicale del M5S, che va in direzione di nuove istituzioni e di un nuovo sistema politico.

## **La corruzione politica: in Europa peggio di noi solo la Bulgaria**

Per capire il M5S conviene ricostruirne la genealogia e la fenomenologia. La cultura politica del M5S viene da lontano. Il punto di partenza è la cosiddetta “questione morale”, un punto di partenza drammaticamente fattuale. Da decenni l’Italia è uno dei Paesi, la cui società civile, la cui amministrazione, la cui politica sono le più corrotte d’Europa e tra le più corrotte del pianeta. Corruzione: cioè furto di denaro pubblico, evasione fiscale, raccomandazioni, illegalità di massa, interi territori governati da un “altro” Stato.

Nell’Indice di Percezione della Corruzione, pubblicato ogni anno da Transparency, sui 28 Paesi europei, siamo superati in corruzione solo dalla Bulgaria. Su 168 Paesi, a livello planetario, ci troviamo al 61° posto quanto a *transparency*. Come per ogni rilevazione statistica, occorre esser cauti

circa gli assunti di partenza, spesso discutibili, le metodologie di indagine, sempre imprecise, ecc... Ma ci vuole poco a constatare che i dati coincidono con quelli più "nasometrici", che ricaviamo dalla nostra esperienza quotidiana.

## **Berlinguer, la sinistra e la "questione morale"**

Ora, proprio la crescita di informazione, di istruzione, di cultura, di protagonismo della società civile e insieme la percezione crescente che la corruzione divorava dall'interno il Paese, hanno generato una sofferenza di molte persone ed un'insopportabilità crescente verso il sistema politico, per un lato direttamente coinvolto nella corruzione e, per l'altro, del tutto incapace di arginarla.

La descrizione e la denuncia di questa condizione di lungo periodo del Paese fu clamorosamente lanciata nell'arena politica da Enrico Berlinguer nell'intervista a Scalfari già nel lontano 28 luglio del 1981. Anche se "*il governo dei capaci e onesti*" non apparteneva al filone comunista-togliattiano, piuttosto a quello azionista del primato delle élites morali e tecnocratiche. Fallita l'ultima strategia, quella del compromesso storico, Enrico Berlinguer *si attestò sulla linea del Piave della questione morale*, di cui il PCI con la sua "diversità" era il garante: *dal leninismo politico al leninismo etico*, secondo Ernesto Galli della Loggia. Su questa linea l'intera sinistra italiana rimase ferma, soprattutto dopo il 1989. Ma era troppo tardi. Anch'essa venne travolta.

## **La Lega della "Roma ladrona" e l'ultima rivolta: il M5S**

La Lega dei cappi e della "Roma ladrona", Mani Pulite, la Rete e, proseguendo oltre, i Girotondi e gli Arancioni si proposero

ulteriormente di volta in volta come la soluzione della questione morale ma nessuna soluzione è arrivata.

Il M5S è il prodotto di questa impotenza politica e civile di lunga durata. Insomma: il M5S non è un'escrescenza cancerosa del sistema civile e politico del Paese e neppure si tratta di marziani. È l'ultima rivolta, che dà voce alla disperazione e alla vergogna di molte persone, soprattutto nelle regioni centro-meridionali, che da decenni aspirano ad un Paese decente e normale.

Far rimarcare le incoerenze e il diletterantismo del personale politico del M5S, la sua inconsistenza programmatica, la gestione carismatico-totalitaria del Movimento, senza fare proposte efficaci di lotta alla corruzione non basterà a impedire l'ulteriore ascesa del Movimento. Perché essa è alimentata da un'accumulazione originaria pluridecennale di rabbia di *una società, dove gli onesti sono ormai "una controsocietà... che sopravvive nelle pieghe della società dominante"*, quella dei disonesti – per riprendere qui l'Italo Calvino del suo straordinario e lucido Apologo sull'onestà nel paese dei corrotti, apparso su La Repubblica del 15 marzo 1980.

## **La "filosofia" di Grillo**

A questa rabbia Grillo propone una risposta semplice: poiché la corruzione nasce negli interstizi dell'intermediazione politica dei partiti, al punto di intersezione tra stato amministrativo e partiti, poteri economici, società civile, occorre levare di torno il sistema dei partiti.

I cittadini non hanno più bisogno di mediazione/rappresentanza: si autorappresentano. La Rete è il nuovo strumento in cui mediazione e auto-mediazione tecnicamente coincidono. Eliminata l'intermediazione partitica, eliminata la corruzione.

Anche questo discorso viene da lontano: dal liberal-conservatorismo di fine '800 e inizi del '900 (valga Benedetto Croce per noi italiani), nonché, si intende, dai movimenti totalitari di sinistra e di destra, nonché dall'azionismo.

Ma si potrebbe ricordare anche il libello di Simon Weil contro i partiti (*Note sur la suppression générale des partis politiques*) del 1943, scritto a Londra negli ultimi mesi di vita e uscito postumo nel 1951. Eliminati i partiti, l'auto-rappresentazione seleziona naturalmente uomini nuovi, onesti, i quali poi reclutano, qualora al governo, dei tecnici, anch'essi onesti, salvo incidenti di percorso... Formule semplici e comunicativamente efficaci.

## **Due strade possibili e difficili, una terza impossibile?**

Se la soluzione Grillo non convince, restano solo due strade: la prima, lasciare/favorire che la piena arrivi per via elettorale, mettendo immediatamente il M5S alla prova del governo; la seconda: modificare i contenuti dell'intermediazione politico-partitica, sia dando ai cittadini il potere di andare oltre le porte del Parlamento, per poter scegliere direttamente il capo del governo, sia regolando la vita interna dei partiti e le modalità di finanziamento della politica.

La prima presenta una controindicazione seria: se la già visibile incapacità di governo del M5S creasse danni irreparabili al Paese? Anche la seconda strada non è facile, soprattutto dopo il fallimento del progetto di riforme costituzionali/istituzionali: i cittadini potranno continuare ad eleggere i propri rappresentanti, indicati dai partiti, ma poi costoro decideranno il governo, senza tener conto della volontà degli elettori; quasi nessun partito accetta la regolamentazione interna (peraltro prevista dall'art. 49 della Costituzione e mai attuata!); nessun partito è d'accordo con

nessun altro sulle modalità di finanziamento della politica.

Una terza via? Un nuovo spirito costituente che soffi dalla società civile e aleggi su partiti e istituzioni. Ma, ahinoi, *spiritus ubi vult spirat!* Traduzione: dipende da ciascuno di noi.

---

## **2022      destinazione      Corno d'Africa – Maurilio Riva**

Questo romanzo, a seconda delle caratteristiche del  lettore, stimola reazioni su piani diversi (i sentimenti, gli elementi di autobiografia, la storia dell'avventura coloniale italiana) e riesce difficile sintetizzarli in una recensione; ci provo partendo dalla fine.

Vale la pena di leggere le trecentoquaranta pagine? La risposta è sì; ci si sente arricchiti, ti viene voglia di incontrare Meryem ed essere nei panni di Augusto Cervantes, ti viene voglia di andare a visitare quelle terre. Riva lo ha fatto e alcuni degli spunti del romanzo nascono da esperienze di prima mano (per esempio il rapporto con la Onlus *Acqua per la vita* cui ha devoluto una quota dei diritti che saranno spesi in progetti a favore delle zone più depresse di Eritrea ed Etiopia).

Adotta uno stile di scrittura che può lasciare disorientati: c'è un racconto (la storia di un viaggio), ma ad esso si accostano digressioni storiche, digressioni letterarie, riferimenti geopolitici e scientifici alle emergenze planetarie del XXI secolo. L'unico modo per evitare il

disorientamento è quello di lasciar scorrere quelle problematiche accettando di perdere il filo.

Qualche rilievo critico lo voglio però fare:

- si parla con un certo dettaglio di zone del mondo che noi Italiani conosciamo il più delle volte per reminiscenze scolastiche e poiché nel romanzo per l'Etiopia e l'Eritrea si va abbastanza in profondità, sarebbe stato utile disporre di una cartina per rimettere al loro posto le località visitate di cui, spesso, conosciamo solo i nomi o le ignoriamo del tutto perché appartengono non alle vicende coloniali ma alla storia di civiltà millenarie come nel caso di Lalibela. Così mentre leggevo mi sono fatto una mappa del viaggio segnando le località principali citate e ve le ho messe nella immagine di apertura
- si tratta di un romanzo e ventiquattro (!) appendici collocate a fine libro sono un po' troppe: meglio sintetizzare ed inserire nel testo quelle essenziali ed eliminare del tutto le rimanenti. Mentre si legge si saltano i rimandi per non perdere la concentrazione e quando si va a fine libro a leggerle in sequenza ci si chiede: sì ma perché si sta parlando di xxxx xxxxx?

Come in [partita doppia](#) Rino Riva scrive mettendo in conto un grosso lavoro di documentazione in cui si mescolano elementi di natura storica e riferimenti letterari (*cosa è accaduto lì? chi è passato da quelle parti?*) riscontrabili dalla *bibliografia essenziale* in cui compaiono un centinaio di libri tra saggi, romanzi e richiami letterari.

Le prime 150 pagine servono ad inquadrare il senso del viaggio e a descriverne la parte iniziale da Napoli al Corno d'Africa su un cargo porta container (il Bisagno) diretto in Estremo Oriente con ufficiali ed equipaggio in larga misura italiani. Su una nave, anche quando è grande, gli spazi sono ridotti e dunque si socializza e lo si fa con personaggi, gli uomini di

mare, che hanno sempre qualcosa di straordinario per il passato che si portano dietro o per le manie e caratteristiche personali: il comandante, il cuoco, il nostromo e la sua biblioteca di bordo. Nei ringraziamenti a fine libro Riva, che passa molti mesi l'anno a campeggiare in Liguria, ringrazia la gente di Laigueglia che lo ha indirettamente ispirato nella caratterizzazione di alcuni *uomini di mare*.

Sul cargo incontriamo gli altri due passeggeri diretti in Corno d'Africa: giovani come Augusto, Alain e Meryem, che vanno da quelle parti con l'intenzione di viverci e hanno scelto il viaggio via mare perché non hanno fretta.

I capitano ce li presenta così: *«Alain Kaleb è medico chirurgo, affiliato all'organizzazione umanitaria di "Medici senza frontiere", è diretto nel Corno d'Africa per un periodo di volontariato in quei paesi. Meryem Lévi è archeologa e grazie a una borsa di studio europea deve raggiungere nel Corno d'Africa una "spedizione mista" francoetiopica di ricercatori e archeologi»*. Meryem è affascinante e *"Augusto, pur non dandolo a vedere, rimase impressionato dall'avvenenza della giovane donna, superbo incrocio fra una incantevole educatrice di provenienza maghrebina e un avvocato francese per giunta di origini ebraiche...Meryem aveva un volto ovale, begli occhi orientaleggianti, bianchissima dentatura, bel sorriso, bei capelli lunghi di un colore fra il corvino e una parvenza di vermiglio. Un bel corpo asciutto e scattante, bei piedi che potevano indossare ogni tipo di sandalo. Vestiva all'europea e non disdegnava di mettere in mostra uno snello pancino indossando attillate magliette"*.

Augusto rimane folgorato da Meryem, lo si capisce subito, ma è fedele ai principi, lei è la donna di Alain ed esita persino quando scopre che i due si sono presi una pausa di riflessione: *«Meryem, ho desiderato ogni giorno di poter ascoltare la tua voce e le tue parole ma mi sono impiccato ai patti. In Europa, si era detto, al ritorno in Europa. Ho grande desiderio di vederti, di abbracciarti... ma non verrò a*

*trovarti. Alain ha ragione e io non voglio venir meno a un patto implicito benché nessuno di noi l'abbia enunciato. Penso che il mondo intero, se chiamato a pronunciarsi, mi darebbe dell'idiota all'ennesima potenza ma credo, je crois, che bisogna essere onesti persino nelle cose di cuore...dobbiamo aspettare».*

Augusto Cervantes è un giovane laureato in matematica che, alla morte del nonno prediletto Rirì (Rino Riva ?), si trova tra le mani un testamento spirituale: un libro denso di ricerche e di proposte di itinerario stampato in copia unica in cui il nonno (che faceva lo scrittore) lo incarica di fare quello che lui non ha potuto fare: mettersi sulle tracce del viaggio che il bisnonno Luca, attrezzista aviatore, compì nel 1935 al seguito delle truppe italiane (la guerra d'Etiopia).

Come in *partita doppia* c'è un libro preparato da un altro e si sovrappongono diversi *io narranti*. Mentre in *Partita doppia* si mescolavano la storia degli anni 70 ed elementi autobiografici dell'autore, questa volta c'è una ricerca sulle origini famigliari e contemporaneamente la descrizione di un pezzo di storia d'Italia.

Luca Riva è Luciano Riva il padre di Rino Riva, sergente  della regia aeronautica e l'intero romanzo, attraverso lo schermo di un nipote è il viaggio di Rino Riva nella storia della sua famiglia attraverso la consultazione di libri ritrovati, di documenti come un foglio matricolare e di vecchie fotografie 6x9.

Mi azzardo a dire che si tratta del viaggio di una generazione (che è anche la mia) che ha avuto i *padri vissuti nel periodo fascista*, che ha fatto tanto in termini di *passioni generose nella Italia repubblicana* e che ha tanto ancora da capire su questo mondo che si voleva cambiare. Un mondo che si è rivelato più solido del previsto ma che è ancora lì con le sue contraddizioni; e nel caso del Corno d'Africa sono contraddizioni delle quali siamo stati (come Italiani) almeno

in parte responsabili.

Il viaggio sul cargo consente a Riva di parlare del canale di Corinto, di Alessandria d'Egitto e del suo faro ricostruito, delle vicende del canale di Suez dalla sua costruzione alla crisi anglo-francese del '56, delle problematiche legate al controllo delle acque del Nilo dall'Etiopia all'Egitto. Siamo in un anno del futuro in cui sono cambiati gli equilibri mondiali, in cui continuano ad essere cruciali i mutamenti del clima e le problematiche dell'inquinamento e in cui è stato eletto al soglio di Pietro un papa cinese che ha scelto di chiamarsi Giovanni XXIV e che dichiara: "*«Santa Madre Chiesa è dei poveri o non è, Santa Madre Chiesa è degli ultimi o non è, Santa Madre Chiesa è dei sofferenti o non è, Santa Madre Chiesa è degli infelici o non è...»*».

Luca Riva è sbarcato a Mogadiscio ed ha operato prevalentemente nella Etiopia meridionale (le zone di Harar e dell'Ogaden), invece Augusto, che segue le indicazioni del libro del nonno sbarca a Gibuti.

*È impensabile che tu riesca a percorrere il medesimo tragitto del bisnonno Luca poiché non disponiamo dei potenti mezzi della Regia Aeronautica. Se da Mogadiscio non si può, ti consiglierai di accettare come un conveniente strappo alla regola lo sbarco a Gibuti e suggerirei di salire ad Addis Abeba con il trenino francese, una potentissima opera di ingegno e di ingegneria. Vale la pena, ragazzo mio, mettere nella bisaccia ciò che è possibile conoscere, vedere, sperimentare.*

☒ Così, prima di separarsi per seguire le strade che si erano prefissi con il viaggio, Augusto, Alain e Meryem visitano Harar, sulle orme di Rimbaud e poi si dedicano ad Addis Abeba (*nuovo fiore*, dal nome dell'eucalipto introdotto in Etiopia da Menelik) dove visitano il museo nazionale dove è custodito lo scheletro di Lucy, l'anello mancante; di lì passano a Lalibela (la città santa dei copti con le chiese monolitiche scavate in

profondità nel tufo) e risalgono la regione del Tigray (sono le zone in cui i due francesi andranno a lavorare).

La visita alle zone a nord dell'Etiopia è la occasione per fare il punto sulla guerra italiana di conquista e per ricostruirne le principali atrocità in cui si distinse particolarmente il generale Graziani.

Il viaggio di Augusto prosegue verso sud est nelle regioni di Harar e dell'Ogaden sino a Neghelli alla ricerca del cimitero militare italiano dove riposa un amico di Luca e a Neghelli avviene l'incontro con l'Italia nelle vesti di don Lorenzo Borghi un prete operaio di Sesto San Giovanni che, dopo aver lavorato e lottato alla Falck si è trasferito (dopo la chiusura delle attività siderurgiche) in Africa e si dedica ora alla realizzazione delle infrastrutture primarie (escavazione di pozzi, risorse energetiche con mezzi poveri). Sono tre capitoli che si leggono d'un fiato e che aprono il cuore alla speranza.

*«Come avrai notato, non abbiamo bisogno di simulacri per fare ciò che ci sta a cuore. Sono un prete, non me lo scordo mai, la mia fede in Cristo non ha dubbi. Conosco il valore della preghiera ma sono un prete che sta nella vita e ne amo i confini estremi, le verità scomode. La Fede è importante se procede insieme alla carità. Senza la carità la fede è cieca. Senza la carità non c'è né speranza né giustizia. Il posto della Chiesa è tra i poveri, questa è la via tracciata dal Vangelo. Il resto è venuto dopo: i rituali, l'abito talare, le mitre, i paramenti. Cerco di vivere il Vangelo – c'è tutto lì dentro – in quel pezzetto di storia che vivo. Come prete cattolico professo una religione universale: la solidarietà, la religione in funzione dell'altro».*

Quello con il prete operaio, così come quello di Meryem, sono due appuntamenti per il futuro che Augusto metterà nel suo progetto di vita. Proprio a Neghelli gli arriva una telefonata

di Alain, è disperato. ha scelto di allontanarsi fisicamente da Meryem e non ce la fa. Augusto d'istinto vorrebbe chiamarla ma poi decide che bisogna aspettare e sarà lei a prendere l'iniziativa, al telefono, ma non solo.

Della Somalia, si parla poco ma il quadro che se ne ha è allarmante; regime dispotico, situazione di degrado; Augusto si fida e vola con un aereo poco rassicurante da Mogadiscio ad Asmara e di qui scenderà a Massaua. L'Eritrea è un paese piccolo che dopo aver avuto una storia coloniale tutto sommato accettabile ha avuto una uscita dal colonialismo dura con una guerra iniziata nel 1961 e terminata trent'anni dopo. Subì la defoliazione delle foreste dagli aerei dell'URSS alleata dell'Etiopia di Menghistu; molti eriteri andarono in esilio e io mi ricordo le loro rappresentanze alle manifestazioni anti-imperialiste degli anni 60 e 70, fieri, con delle donne bellissime vestite con abiti molto colarati e le capigliature ricce.

Ad Asmara, al ritorno dalla visita alla capitale della resistenza antietiopica Nafka, Augusto si ritrova una sorpresa, anzi la SORPRESA; all'Asmara Central Hotel arriva Meryem; in questi casi l'iniziativa è sempre delle donne. Saputo del suo arrivo imminente gli ha fatto una sorpresa e finalmente, dimentichi del tempo e dei freni inibitori, possono amarsi, abbracciarsi, amarsi. *"«Quando ho capito che per i tuoi impegni morali che rispetto, bada bene, non avrei avuto alcuna possibilità di rivederti prima di 25/26 mesi, se tutto fosse andato secondo i piani, non ce l'ho fatta. E ho deciso che mi sarei caricata io di tutte le colpe sollevandoti dai dilemmi che ti affliggono. Ho incominciato a vedere come avrei potuto raggiungerti qui o a Massaua. Ho telefonato ai tre o quattro alberghi in cui avresti potuto sostare con una certa ragionevolezza e... ti ho trovato. Ho rischiato e ho avuto fortuna»*.

Meryem ritorna a Wukro mentre Augusto ha modo di gustare la discesa dai 2500 metri di Asmara al mare di Massaua. Poco più

di 100 km inizialmente collegati da una bella ferrovia realizzata dagli Italiani (ma distrutta dagli etiopi e solo recentemente ricostruita), giù giù sino al mare e poi in rada dove lo attende, a motore acceso il Bisagno (le acque non sono sicure per via dei pirati somali che in quell'anno, nel tratto finale del mar Rosso e iniziale dell'oceano indiano hanno catturato 61 navi). Si torna a casa.

*«Prendo il “cargo” e torno a casa,  
c'è qualcuno che mi aspetterà...*

*Back home... back to my roots...»* (Pino Daniele)

Somalia, Eritrea, Etiopia tre paesi con enormi problemi, con risorse potenziali, agli ultimi posti per sviluppo e deficit di democrazia; civiltà millenarie; albori della razza umana; coesistenza di religioni diverse; quel che ci resta di *faccetta nera*.

---

## **2022 destinazione Corno d'Africa**

**Maurilio Riva**

Editore: Libribianchi Collana: Altrove

Anno edizione: 2010 Pagine: 340 p. , Rilegato, 18€

---

Le recensioni ai libri di Rino Riva

[partita doppia](#)

[se i muri potessero raccontare](#)

---