

IL DONO

AIUTACI AD AIUTARE

Anno 74

Numero 137

Settembre
Ottobre
Novembre
Dicembre
2024

Sommario

Editoriale Pag. 2

Ciao Luigi Pag. 3
- Lanfranco Zanalda

Gioco d'azzardo Pag. 4
- Fernando Sferra

Zeus Faber Pag. 5
- Daniela Lacchè

Aggiungi un posto a tavola Pag. 6
- La Redazione

*Attenzioni per il nostro ospite—Menù senza
Glutine* Pag. 7
- La Redazione

Dolcetti per i defunti Pag. 8
- La Redazione

Natale 2024 e Giubileo Pag. 9
- Fernando Sferra

Violino, viola, violoncello e contrabbasso Pag. 10
- La Redazione

Alla corte del Re Sole Pag. 11
- Daniela Lacchè

Proust Pag. 12
- Daniela Lacchè

Alla ricerca del tempo perduto Pag. 13
- La Redazione

La memoria diventa scrittura Pag. 14
- La Redazione

L'angolo del libro— Sostiene Pereira Pag. 15
- Fernando Sferra



UNIONE SAMARITANA

Organizzazione di Volontariato ODV

Iscritta al RUNTS

Registro Unico del Terzo Settore

EDITORIALE

Cari Amici,

le meravigliose giornate estive sono ormai solo oggetto di nostalgia, resa ancor più prepotente dagli eventi accaduti.

In questo numero eleviamo un pensiero affettuoso per il Sig. Luigi Venturini, che ci ha lasciati in una calda nottata di luglio e che ha fondato la nostra Associazione, credendo profondamente, unitamente a sua moglie Giuditta, nella solidarietà da elargire a piene mani a coloro che ne hanno bisogno e che talvolta si richiudono in loro stessi.

Segue una riflessione sulla piaga del gioco d'azzardo che consuma compulsivamente l'anima di giovani e di anziani divorati dalla solitudine.

Il rimpianto per il mare e per le sue mirabili creature punge al solo ricordo di luoghi incantati, resi ancor più scintillanti dalle luci serali e dagli spettacoli culturali che si sono susseguiti in tutto lo stivale; tutto ciò ci fornisce l'occasione di conoscere meglio un solitario abitante dei fondali marini: il pesce San Pietro.

Sfogliando la rivista troveremo anche un articolo che si pone quale una carezza ed un'attenzione speciale per i nostri ospiti che subiscono limitazioni a tavola, a causa della celiachia. In via del tutto eccezionale abbiamo simulato due diversi inviti a cena con opzioni di terra e di mare, al fine di confortare chi si trovi in cucina e, pur con la buona volontà, non riesca ad orientarsi per accogliere adeguatamente il proprio ospite senza fonte di stress per alcuno.

Quest'anno onoriamo i nostri defunti offrendo qualche dolcetto ai bimbi, al fine di educarli dolcemente alla memoria degli affetti familiari scomparsi e al rispetto tra le generazioni immerse nella tradizione delle abitudini casalinghe.



In questo clima prenatalizio un accenno alla musica, attraverso un approfondimento della famiglia degli archi, strumenti di struggente fascino e richiamo, in cui il suono viene prodotto per vibrazione sulla corda sfregata dall'archetto.

L'essenza, la convessità e lo spessore del legno contribuiscono al rapimento dell'ascoltatore che apre il suo cuore alle note profuse nell'aria. Conosciuti erano i ventiquattro violini che diffondevano soavi note alla corte del Re Sole e che ci consentono un riferimento a Versailles.

Nel periodico abbiamo, infine, dedicato un certo spazio alla letteratura: proponiamo la recensione di un buon romanzo – *Sostiene Pereira* – di Antonio Tabucchi e la conoscenza di un letterato francese di grande spessore: Marcel Proust. Grande tenerezza per il bacio materno della buonanotte atteso invano e per la madeleine sbriciolata nel tè della zia. Lettura da scandagliare, per stile e ricercatezza del linguaggio, la sua *Recherche du temps perdu*.

Infine, un raffronto tra due grandi poetesse che hanno reso la loro scrittura memoria: Emily Dickinson e Virginia Woolf.

Auguriamo un sereno Santo Natale ai nostri lettori con un articolo del nostro Fernando Sferra, che abbraccia il più vasto argomento del prossimo Giubileo, sfiorando molteplici condizioni sociali degne di accurata riflessione.



Sereno Natale 2024!
Dalla Redazione

CIAO LUIGI...



Luigi Venturini

In una calda notte di luglio, serenamente, hai abbandonato la vita terrena lasciando in tutti noi che ti abbiamo conosciuto un vuoto indescrivibile.

Sei stato una Persona speciale dedicando tutta la tua vita al Prossimo.

Aver costituito l'Unione Samaritana, gestendola per decenni, ha caratterizzato tutta la tua vita con una fede forte e viva, riconoscendo in Dio il fondamento della vita e rinunciando alla pretesa di costruire da solo il futuro.

Luigi, per te la fede è stata la perla preziosa che, unitamente a Giuditta, hai saputo far fruttare con amore e carità.

Sei sempre stato attento all'ascolto e pronto ad aiutare gli altri con buona e grande umanità ed una fortissima dose di umiltà.

Luigi, hai saputo mettere in pratica le parole del Vangelo: "... ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere, ero ammalato e siete venuti a visitarmi; tutto quello che avete fatto ad uno di questi piccoli l'avete fatto a me ...".

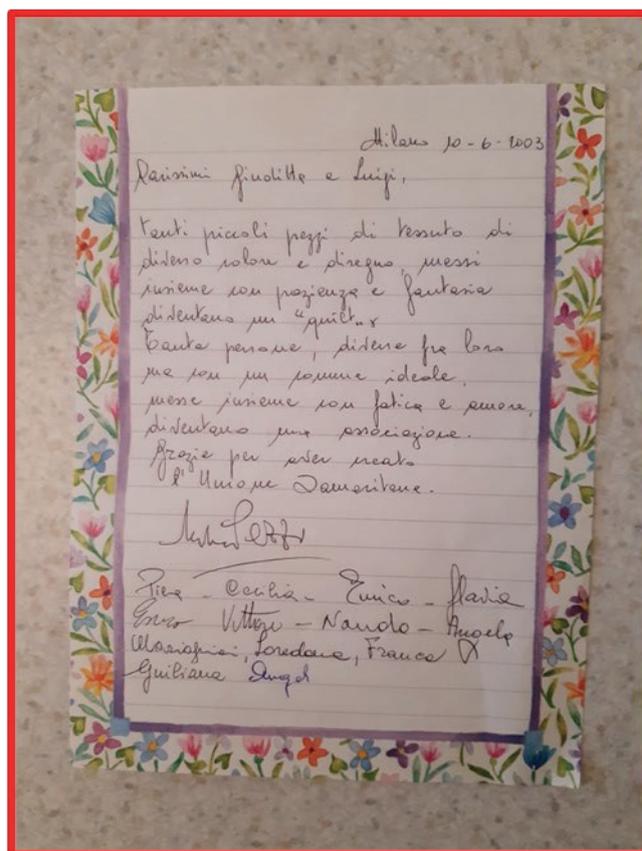
Unitamente a tutti i "tuoi" Volontari, ringraziamo il Signore per averci dato la possibilità di condividere tanti anni delle nostre vite conoscendoti, per la fede manifestata attraverso l'amore operante e vissuto, un autentico e vero esempio di Amore e Carità.

Hai saputo infondere e trasmettere a tutti i Volontari il tuo pensiero per il comune ideale dell'Unione Samaritana: uno scritto di oltre 20 anni fa, ricevuto da Giuditta, sia il più bel ringraziamento per tutto quello che hai donato nella tua vita terrena.

Ognuno di noi porterà sempre dentro di sé il ricordo indelebile della tua dedizione alla causa del Volontariato: il nostro impegno sia quello di trasmetterlo alle future generazioni con la stessa tua passione!

Che la terra Ti sia lieve!

Lanfranco



GIOCO D'AZZARDO

L'anno 2024 è stato l'anno dei giochi Olimpici e Paraolimpici di Parigi. Una grande festa mondiale dello sport che ha portato un'enorme carica positiva: la Francia ha riscoperto la fiducia in se stessa anche se fino a qualche giorno prima della cerimonia inaugurale il Paese era dilaniato da conflitti e proteste. La voglia e il bisogno di stare bene insieme, senza litigare, ha miracolosamente dominato la città a dispetto delle sempre più sanguinose guerre in Medio Oriente e in Ucraina, contagiando anche gli atleti e suscitando forti emozioni e grande inclusività.

Esiste però anche un'altra forma di gioco, il gambling, termine inglese per indicare il gioco d'azzardo, che non include, ma è diventato una vera ossessione per molte persone in ogni parte del mondo.

Le dimensioni di questo fenomeno sono impressionanti. Secondo *vita.it*, pubblicazione al Servizio del terzo settore, nel 2023 la spesa totale per il gioco d'azzardo degli italiani è stata di circa 150 miliardi, che vuol dire circa 2488 euro a testa, neonati compresi.

Forse era meglio impiegare i 150 miliardi spesi nel gioco d'azzardo in attività positive per i cittadini e per la collettività.

Nel nostro Paese sono quasi 300 mila le persone con un problema di dipendenza e il 25 % degli over 65 vi si dedica regolarmente.

I pensionati fanno uso sistematico di gratta e vinci, slot machine e superenalotto, giocano con la speranza che una vincita consenta loro di migliorare le proprie condizioni di vita; invece il gioco produce situazioni di sovraindebitamento, che altro non sono che l'anticamera del ricorso all'usura, ingrassando quindi i circuiti criminali.

La passione del gioco nella popolazione silver è alimentata dalla voglia di distrarsi dai problemi e anche dall'esempio di molti coetanei che, avendo perso il ruolo sociale e avendo disponibilità di tempo e di denaro, si dedicano al gioco per arginare il rischio della solitudine.

L'offerta è ampia: ci sono diverse tipologie di lotterie istantanee, molte tipologie di "gratta e vinci" online, Slot e sale Bingo sparse su tutto il territorio nazionale (solo nella città di Milano ne sono presenti quattro).



Un amico in difficoltà - 1903 - Cassius Marcellus Coolidge

Il Bingo è una specie di tombola dove si annullano i numeri man mano che vengono sorteggiati. Chi elimina i cinque numeri su una stessa riga, si aggiudica la cinquina, chi copre l'intera scheda vince il montepremi.

Attualmente è in grande, grande espansione il gioco on line, si parla del 50% del totale complessivo delle giocate, e le giocate riguardano essenzialmente lo sport. Ogni avvenimento sportivo viene spezzettato in microeventi.

Nel calcio, ad esempio, si può scommettere sul numero di gol segnati, sui pali e sulle traverse, sul numero di falli commessi da un determinato giocatore; nel tennis su quanti set, quanti ace; e così via per altri sport.

Questo è possibile perché ormai tutti seguono l'evento sportivo in diretta con lo smartphone e la quotazione della scommessa arriva sul terminale mobile.

Molti scommettitori persistono nel gioco per recuperare denaro, avendo dei forti sensi di colpa. Purtroppo non esistono giocatori vincenti, esistono, invece, giocatori con problemi economici, di solitudine e relazionali.

Lo Stato Italiano non ha fatto molto per arginare questo fenomeno anche per via dei vantaggi fiscali che ne ha tratto, ma con le dimensioni attuali delle giocate, forse, dovrebbe intervenire per porre rimedio alla lievitazione dei costi sociali della ludopatia sul sistema sanitario nazionale.

Fernando Sferra

ZEUS FABER

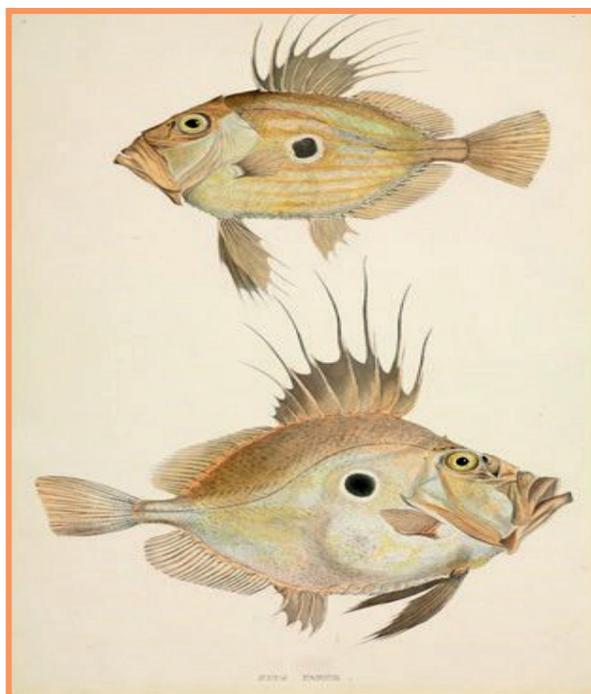
Conoscete il pesce San Pietro? Il suo nome scientifico è "Zeus faber", in omaggio a Zeus, il dio tra gli dei nella mitologia greca. Probabilmente dedicato al principe dell'Olimpo, grazie alla sua forma distintiva, che lo rende unico, possente e facilmente riconoscibile. Il termine "faber" deriva dal latino e significa "artigiano". Questo potrebbe riferirsi alla macchia scura sui suoi fianchi, che sembra "fatta a mano" o alla precisione con cui cattura le sue prede, piccoli pesci, crostacei e cefalopodi, grazie alla sua bocca protrattile orientata verso l'alto, alla rapidità dei movimenti e alla caccia solitaria.

Il pesce San Pietro appartiene alla famiglia dei pesci marini ed ossei degli Zeidae; il suo corpo è appiattito lateralmente, con un profilo ovale che conferisce un aspetto piatto e largo.

Presenta due pinne dorsali, una composta da raggi spinosi allungati e sottili, mentre la seconda ha raggi più molli; la pinna anale è costituita da raggi spinosi nella parte anteriore e molli in quella posteriore, mentre le pinne pettorali sono più piccole.

Le dimensioni possono raggiungere in genere una lunghezza di 60 cm ed un peso di 3 Kg, ma esistono esemplari fino ad 8 kg. La colorazione varia dal grigio argento al verde oliva, a seconda dell'ambiente in cui vive, e può avere anche riflessi dorati o verdastri.

Il tratto distintivo è una macchia scura presente sui due fianchi, solitamente contornata da un anello giallastro. Gli occhi sono grandi e scuri, molto adatti alla vita in acque profonde.



Secondo una leggenda, queste macchie rappresenterebbero le dita che l'Apostolo Pietro avrebbe posato sul pesce durante la pesca.

Il Vangelo di Matteo riporta che i riscossori delle tasse del Tempio di Cafarnaò chiesero a Gesù se Lui e i Suoi Apostoli pagassero la tassa e Gesù, volendo alludere alla responsabilità personale e alla provvidenza divina, chiese a Pietro di andare a pescare.

Il primo pesce che Pietro avesse catturato avrebbe recato nella bocca una moneta d'argento: essa sarebbe bastata per pagare la tassa di entrambi. Questa connessione simbolica di San Pietro al pesce rimane una leggenda priva di fondamento scientifico, ma una potente metafora di fede e della confidenza nella provvidenza.

Il pesce San Pietro è fonte di diversi nutrienti: proteine di alta qualità per la crescita e per i tessuti muscolari, acidi grassi Omega-3, i cui benefici sono utili al cuore e al cervello, vitamina D, essenziale per le ossa e per il sistema immunitario e vitamine del gruppo B, così utili al nostro organismo.

In genere questo pesce si presta a diversi tipi di cottura: al forno, alla griglia, in umido e fritto, anche se meno salutare; pertanto esso costituisce la base per creare piatti deliziosi e nutrienti.

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

Aggiungi un posto a tavola che c'è un amico in più... sì, ma celiaco!

La celiachia è una patologia autoimmune che autoinfiamma in modo cronico l'intestino delle persone predisposte geneticamente, qualora venga introdotto il glutine nella dieta, anche solo in tracce.

Non bisogna sottovalutare questa patologia, poiché il malassorbimento di vitamine ed oligominerali conseguente ad un'assunzione di glutine, anche solo sporadica, può danneggiare il sistema nervoso, le ossa, l'apparato riproduttivo ed il sistema sanguigno.



Ma niente panico, si tratta di capire cosa sia il glutine ed applicare alcune semplici regole. Il glutine è una proteina contenuta in alcuni cereali come il grano, il frumento, la segale, l'orzo e l'avena.

Alcune piccole regole:

Utilizzare ingredienti semplici, freschi e non processati industrialmente e comunque scegliere quelli con la spiga barrata;

Evitare le contaminazioni utilizzando stoviglie ben pulite e appositamente dedicate alla cucina senza glutine;

Leggere sempre le etichette, al fine di scartare eventuali prodotti non idonei;

Utilizzare pane, cracker, farine e pangrattato senza glutine e comunque a base di riso, mais, quinoa, amaranto, miglio, grano saraceno, o miscele con spiga rigorosamente barrata per primi piatti e dolci, in particolare, ma anche per alimenti infarinati e impanati;

Utilizzare birra e soja senza glutine e non adoperare dadi da brodo;

Le patate sono un ottimo sostituto del grano, ma conviene utilizzarle fresche e non in aggiunta ad altri preparati;

Attenzione ai surgelati, poiché anche le verdure o le patatine fritte possono contenere glutine in tracce.

Cosa cucinare?

Verdure, frutta, legumi, carne, pesce, patate, latte, olio, burro, formaggi (non fusi), yogurt semplici e lievito di birra con simbolo della spiga barrata, uova, aceto, sale, spezie in semi o in grani, vino, acqua, zucchero.

Ed ora mettiamoci all'opera...

Se siamo sensibili e desideriamo accogliere il nostro amico nel migliore dei modi sarebbe ottima scelta prevedere un menu unico che vada bene anche per il celiaco. Altrimenti si possono presentare le pietanze in doppia versione, facendo grande attenzione a non contaminare il cibo senza glutine.



ATTENZIONI PER IL NOSTRO OSPITE

La Redazione

MENU SENZA GLUTINE



MENU DI TERRA

Prosciutto e melone (o fichi)
Risotto con funghi (o carciofi o asparagi)
Costolette di agnello alla griglia con patate al forno (o insalata mista o carciofi o broccoletti o zucchine trifolate)
Dolce al bicchiere con meringa, panna montata e frutti di bosco
Galette di riso o di mais o pane senza glutine
Acqua e vino rosso
Caffè



MENU DI MARE

Polipo con patate
Risotto con gamberi e bottarga
Tris di tartare di salmone, tonno e ricciola con insalata valeriana, carote crude e pomodorini
Pesce agli amaretti
Cracker, pane e pane carasau tutti senza glutine
Acqua e vino bianco o rosé
Caffè

DOLCETTI PER DEFUNTI

La tradizione di preparare dolcetti particolari per la ricorrenza dei nostri defunti ha radici profonde legate a credenze religiose, culturali e sociali.

Preparare e consumare dei dolcetti specifici il 2 Novembre, in occasione della Commemorazione dei Defunti, è un modo per ricordarli e per onorarli con un segno di rispetto e di affetto.



Ossi di Morto

I nomi un po' particolari come le "Fave dei Morti" o gli "Ossi di Morto" ricordano la transitorietà della vita ed il legame tra il mondo dei vivi e quello dei morti.

Le prime, tipiche di Marche e Umbria, sono dei biscotti a base di mandorle, zucchero e albume d'uovo. Traggono il loro nome dalle fave (i legumi) che, secche, al tempo dell'Antica Roma venivano distribuite ai funerali, poiché rappresentavano le anime dei defunti.

Gli altri sono biscottini croccanti a forma di osso, sempre a base di mandorle, zucchero e albume, evocativi e simbolo di convivialità tra vivi in ricordo dei defunti.

Una leggenda siciliana narra che i morti scendessero sulla terra dei vivi la notte precedente il 2 Novembre e rubassero ai pasticciieri i golosi dolcetti da portare ai bimbi di casa. Nelle case, per contro, si lasciavano le tavole apparecchiate e cariche di dolci e di bevande per rifocillare "i familiari in viaggio".

Questi dolci non sono altro che un tramite per rendere i più piccoli avvezzi al mistero della morte che prima o poi fa visita a ciascuna famiglia, consolidando il senso della vita e aggiungendo un tocco zuccherino al retrogusto amaro del ricordo.



Pan dei Morti

In modo analogo, nell'Agrigentino in Sicilia, i bimbi ricevono i pupi di zucchero, delle vere e proprie statue realizzate versando zucchero fuso in stampi di gesso e poi in un secondo tempo decorati con coloranti alimentari fino a rappresentare dame, soldati, cavalieri del folklore isolano.

Questo rituale è al tempo stesso educazione e memoria, celebrazione della vita e del legame tra le generazioni, condivisione nella comunità locale ed espressione culturale unica nel nostro paese.

Nel Palermitano, invece, si offre la Frutta di Martorana, geniale invenzione che le Monache del Monastero di Martorana offrirono al Vescovo per non far sfigurare il giardino autunnale, spoglio di frutti, e si accompagna con i taralli dolci, ricoperti di profumata glassa al limone.

Altri dolci sono il "Pan dei Morti in Lombardia", di consistenza morbida, speziata e arricchita di uvette e fichi secchi ed il simile "Pane dei Morti" toscano.

La Redazione



Frutta Martorana

NATALE 2024 E GIUBILEO

Il Natale, un Avvenimento che è stato capace di cambiare il corso della storia. Fu l'imperatore Aureliano (intorno al 274 D.C.) a introdurre ufficialmente nella religione romana la celebrazione del Dies Natalis. La nascita di Gesù Cristo si fa risalire intorno agli anni 0-4 e il 25 di dicembre si festeggia la sua nascita in Terra. Tuttavia per le Chiese ortodosse orientali questa festività cade il 6 gennaio, il giorno in cui la Chiesa cristiana occidentale festeggia l'Epifania.

La Natività ha molti punti in comune con i Saturnali, le feste pagane che celebravano i Romani in onore di Saturno, il dio dell'agricoltura e del raccolto; ma la liturgia ci offre, in questo giorno, non una ma quattro Messe per assaporare tutta la gioia di questo Accadimento: la Messa della Vigilia, la Messa della notte, quella dell'aurora e quella del giorno.

La bellezza del Natale non si limita solo agli addobbi, alle luminarie, ma si estende ai gesti di generosità e nell'atmosfera di calore umano che pervade l'aria. Le persone si dedicano a diffondere gioia e amore, partecipando a tradizioni che rafforzano i legami familiari. Ogni volta che amiamo, ogni volta che doniamo è Natale.



Quest'anno sarà un Natale speciale perché il prossimo 24 dicembre sarà aperta, da papa Francesco, la Porta Santa nella basilica di S. Pietro che introdurrà al Giubileo 2025.

L'ultimo Giubileo è stato sempre Papa Francesco a indirlo nel 2015, in occasione dei 50 anni dalla fine del Concilio Vaticano II.

Quello che si svolgerà nel 2025 sarà quindi il secondo Giubileo con Papa Francesco, che lo ha annunciato con la Bolla di indizione *Spes non confundit* (La speranza non delude).

L'anno del Giubileo (inizio il 24 dicembre e conclusione 6 gennaio 2026) è un anno di grazia in cui la Chiesa Cattolica offre ai fedeli la possibilità di chiedere l'indulgenza plenaria, cioè la remissione dei peccati per se stessi o per i parenti defunti.

Nell'antichità l'Anno Santo si ripeteva ogni cento

anni; successivamente, però, la cadenza fu portata a cinquanta anni, poi a trentatré anni e infine a venticinque anni per permettere a ogni generazione di vivere almeno un Giubileo.

Il prossimo 29 dicembre il papa aprirà la Porta Santa di S. Giovanni in Laterano; il primo gennaio 2025 quella di S. Maria Maggiore e infine il 5 gennaio quella di S. Paolo fuori le Mura. Esse torneranno ad essere murate entro domenica 28 dicembre 2025.

La Porta Santa ha un significato ben preciso: è il simbolo del passaggio che ogni cristiano deve fare dal peccato alla grazia. Ai fedeli che si recano a Roma viene concessa l'indulgenza plenaria quando compiono particolari pratiche religiose: varcare la Porta Santa, confessarsi, fare la comunione, pregare e compiere un'opera di pietà, di misericordia o di penitenza, e per la prima volta queste pratiche includono anche l'astinenza digitale.

Il Giubileo avrà come filo conduttore il tema "Pellegrini di Speranza". Una novità di questo Anno Santo sarà l'apertura di una Porta Santa in carcere con la richiesta ai Governi di amnistie e condoni di pena per i detenuti e di chiedere la cancellazione del debito delle nazioni che non lo possono ripagare.



Dal 1300, anno del primo Giubileo indetto da Bonifacio VIII, Roma è invasa da pellegrini che giungono da ogni parte del mondo. Anche nell'Anno Santo 2025 è previsto un vero e proprio boom di presenze, si prevede infatti che la Città Eterna dovrà ospitare oltre trenta milioni di visitatori.

Fernando Sferra

VIOLA, VIOLINO, VIOLONCELLO E CONTRABASSO

Gli strumenti ad arco sono una categoria di strumenti musicali a corda suonati con un arco, che solitamente è costruito in legno con crini di cavallo tesi, che sfregano generalmente su quattro corde di budello; ma esistono diverse opzioni sia riguardo al numero delle corde che al materiale delle stesse.

I principali strumenti ad arco includono: il violino, la viola, il violoncello ed il contrabbasso.

Il violino è il più piccolo e il più acuto degli strumenti ad arco, deriva da uno strumento usato nel Medioevo, la viella, che nel 1500 ha acquistato la forma attuale, grazie ai liutai di Brescia e di Bologna. Il timbro è vibrante e trasparente, è noto per la sua versatilità e per l'ampia gamma di repertorio che consente di abbracciare stili e tecniche diverse tra loro. È usato in musica classica, ma anche in altri generi musicali.

La viola è simile al violino, ma leggermente più grande. Anche le sue origini risalgono al Medioevo, ma raggiunse la sua forma attuale nel 1700. Emette un suono più profondo e più caldo del violino e contemporaneamente più limpido del violoncello. La sua voce profonda e malinconica imprime alla sinfonia estrema dolcezza, pertanto acquisisce un ruolo importante nell'orchestra e in musica da camera.

Il violoncello è uno strumento ancora più grande della viola, con un registro più basso. La sua tecnica è stata perfezionata nel 1800. Si suona poggiando a terra il puntale; risulta essere uno strumento noto per il suo timbro ricco e risonante e viene utilizzato sia come strumento solista che in ensemble per la sua morbidezza, docilità ed espressività.

Il contrabbasso, il più grande e con il registro più grave degli strumenti ad arco, è un'evoluzione del violone e incomincia a far parte degli strumenti musicali dal 1600. Si suona poggiato in terra sul puntale e il suonatore è costretto a stare in piedi, viste le dimensioni dello strumento. È fondamentale nelle orchestre e nei gruppi musicali Jazz per la sua capacità di fornire le basi armoniche e ritmiche.

Tra gli strumenti ad arco meno comuni annoveriamo il violino barocco, la viola da gamba e il violone, ciascuno con caratteristiche e repertori specifici.



Cremona è celebre in tutto il mondo per la sua tradizione liutaia che ha dato vita ad alcuni dei più celebri strumenti ad arco; tra i maestri liutai il più famoso è stato Antonio Stradivari (1644 -1737) che ha creato strumenti di qualità ancor oggi ricercati per eccellenza sonora e artigianale. La tradizione liutaia cremonese mantiene viva, ancor oggi, l'eredità dei grandi maestri del passato.

La tecnica dell'arco, essenziale per suonare questi strumenti, richiede una combinazione di movimenti del braccio e delle dita per produrre suoni espressivi e dinamici. Anche l'arco, variabile nella forma e nella tensione dei crini, influenza notevolmente il suono prodotto.

L'impostazione sia della mano che tiene lo strumento che di quella che governa l'archetto è assai delicata e richiede una guida esperta, onde evitare posizioni errate che producono infiammazioni dei tendini e dei muscoli. Lo studio degli strumenti ad arco presuppone impegno e dedizione che nel tempo saranno ripagati dai progressi e dai risultati, in quanto essi rappresentano il fulcro dell'orchestra e sono nel cuore di chi ascolta con un orecchio attento.

La Redazione

ALLA CORTE DEL RE SOLE



Luigi XIV, incoronato giovanissimo a Reims nel giugno 1654, ben presto sposò Maria Teresa d'Austria, figlia del re di Spagna Filippo IV, al fine di troncare la decennale guerra tra i due regni. In seguito, il sovrano prese in mano progressivamente e saldamente le redini del governo, accentrando e verticalizzando l'amministrazione dello Stato.

Il Re Sole emanava la luce derivante dal suo potere, ben costruito, anche grazie al trasporto della sua residenza a Versailles, che diventò il cuore dell'assolutismo monarchico.

In tal modo spezzò il legame tra popolo e aristocrazia rendendo la corte, simbolo del prestigio monarchico, sempre più attrattiva. I migliori artisti, musicisti, letterati francesi e stranieri furono richiamati a corte che divenne ben presto un luogo di divertimento e di svaghi, in cui l'aristocrazia fu ingabbiata e allontanata dalle ribellioni del popolo deprivato.

In particolar modo la musica, connessa alle celebrazioni religiose, alla vita di corte o a concerti rivestiva un'importanza centrale nello

sviluppo del progetto di propaganda culturale messo in piedi dal re e dal suo primo ministro.

L'orchestra più grande di Europa nel Seicento era quella di Versailles, gestita e diretta dal compositore Lully, e la punta di diamante erano il ventiquattro violini del Re. Soltanto nel Settecento essi vennero rimpiazzati dalla viola moderna, utilizzata oggi per suonare la musica barocca francese.

Il regno del Re Sole si concluse nel 1715 e rappresentò un periodo di crescita economica, di fioritura delle arti e della letteratura alle quali corrisposero un'espansione territoriale raggiunta a costo di guerre sanguinose e di spese sempre più insostenibili, che fiaccarono le finanze e richiesero una politica fiscale oppressiva. Il regno incominciava a mostrare la propria debolezza, esponendo le masse popolari ad una miseria stridente con gli sfarzi della reggia che ospitava una nobiltà dedita all'ozio. La crisi incominciava a minare il regno e si sarebbe sviluppata gradatamente per culminare nella Rivoluzione del 1789.

La Redazione

MARCEL PROUST

Marcel Proust nasce nella casa dello zio materno ad Auteuil, un sobborgo di Parigi, nel 1871 da un medico universitario noto per i suoi studi sulle malattie infettive e da una giovane di famiglia ebrea, colta, sensibile alla quale Marcel si legherà morbosamente.

Presto la famiglia borghese, benestante, dedica ad interessi letterari e musicali rientra nella sua casa nell'VIII Arrondissement dove il ragazzo, seppur con molte assenze dovute alla sua cagionevole salute, frequenta il liceo Condorcet che ospita diversi futuri intellettuali parigini.

Marcel è descritto dai suoi compagni di scuola come un ragazzo fragile, bisognoso di attenzioni, inquieto, non molto gradito e pertanto emarginato per le sue gentilezze, effusioni e smancerie.

Sebbene tutti i compagni riconoscano il suo talento, nessuno scommetterebbe sulla sua forza di volontà da utilizzare al fine di farlo fiorire.

In uno scritto giovanile, già geniale e malinconico, annota che l'unica consolazione è amare ed essere amato.

Da bambino, ricorda, quanto grande sia stato l'apagamento del bacio della buonanotte che la mamma saliva a portargli nella sua camera e la profonda delusione ingoiata una sera a sette anni in cui a casa, probabilmente ad Auteuil, per la presenza di ospiti la mamma non salì in camera per recargli quel gran dono.

Nessun fruscio dell'abito materno e nessun suono dei passi sulle scale. La sua consolazione consisteva soprattutto nell'attesa di quel momento, poiché l'attimo si consumava rapidamente lasciando un retrogusto doloroso.

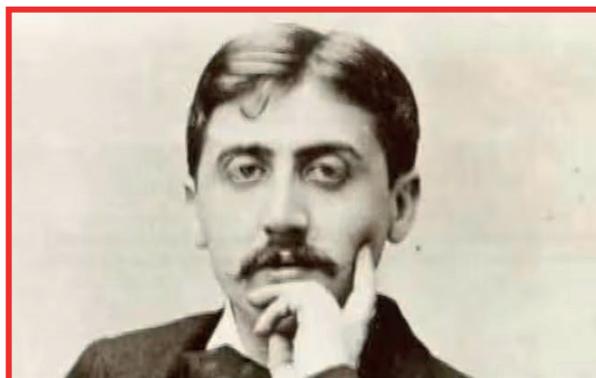
Le vacanze dell'infanzia trascorrono tra Auteuil ed Illiers, rispettivamente presso i parenti materni e paterni.

Proprio in quest'ultima località la nonna, dalla stanza adiacente, ha la consuetudine di battere tre colpetti sul muro per fargli capire che lei conosce la sua ansia e la sua fatica ad addormentarsi e per offrirgli la sua vicinanza, creando una sorta di complice intimità.

Nella stessa località la zia Léonie un pomeriggio in cui vuole consolarlo per i suoi affanni gli offre una madeleine sbriciolata in una tazza di tè. Le sensazioni positive si espandono straordinarie nel suo corpo e nella sua anima, cancellando le preoccupazioni della vita.

Tornano alla memoria dell'autore adulto nel suo capolavoro spontaneamente e involontariamente le immagini, gli odori, le impressioni piacevoli: sensazioni delicate e nostalgiche. Tempo allo stato puro, un po' presente e un po' passato, un messaggio divino.

La "madeleine di Proust" assume il significato di un Oggetto, un colore, un profumo che si caratterizza



per la sua peculiarità evocativa del passato.

La "sindrome di Proust" non è altro che la memoria olfattiva che nel presente riporta a una nitida immagine del passato.

Da adulto Marcel non ritorna più in quei luoghi familiari, ma ricorderà più tardi Auteuil per il raffreddore da fieno e per un laghetto in cui poco signorilmente cadde da piccolo.

Il tempo cambia i luoghi e le persone, il tempo è passato, perduto ma anche ritrovato. L'esistenza è precaria, anche nei suoi dolori.

Ormai giovanotto, Proust frequenta la vita mondana parigina conversando amabilmente nei salotti culturali e con un certo successo per le storie e per le riflessioni che snocciola in compagnia.

Tra i tanti incontri con intellettuali del suo tempo quello con James Joyce non è piacevole, né amichevole o degno di memoria per entrambi.

Dopo la morte dei genitori il nostro autore si dedica interamente alla scrittura della sua opera cattedrale: *La recherche (Alla ricerca del tempo perduto)*; prima aveva terminato gli studi di lettere alla Sorbonne.

Gli ultimi anni di vita sono maggiormente tribolati a causa dell'asma e delle allergie. Scrive semisdraiato sul letto, infreddolito e avvolto in golf, come ricorda la sua fida governante Céleste Albaret.

Proust muore nel 1922, a seguito di una bronchite trascurata, aggravata dall'asma.

Non solo il tempo nell'opera di Proust, ma anche metafore tratte dal mondo delle arti e della sartoria, al fine di rendere percepibili le modificazioni della realtà sensibile col passare del tempo. I contemporanei di Proust non sono molto teneri con lo scrittore, *Le Figaro* lo stronca, dandogli dello snob intellettuale dilettante e seguono altre bocciature blasonate.

Marcel Proust resta comunque uno dei più grandi scrittori francesi di ogni tempo, testimone acuto ed analitico di una società parigina irripetibile e dei suoi risvolti umani e psicologici.

Daniela Lacchè

ALLA RICERCA DEL TEMPO PERDUTO

La Redazione



Biancospini di Combray

Alla ricerca del tempo perduto è un'opera autobiografica di Marcel Proust estremamente complessa dal punto di vista contenutistico, narrativo e stilistico: è considerato il primo romanzo moderno.

L'autore utilizza il metodo introspettivo, attraverso epifanie sollecitate da un colore, un profumo, una sensazione che rimandano alla memoria involontaria che gli consente di rievocare il passato, tralasciando l'aspetto superficiale e immergendosi nel profondo. Il presente acquista significato attraverso il passato.

Quest'opera in una prima concezione doveva intitolarsi "Le intermittenze del cuore" ed essere più breve di quanto risultò nella stesura definitiva, scritta tra il 1906 e il 1922 con oltre tremila pagine.

L'opera cattedrale si articola in sette volumi:

⇒ **Dalla parte di Swann (1913)**

Questo libro racconta l'infanzia di Marcel nel villaggio di Combray (Illières), e la conoscenza della famiglia Swann: di Charles, di sua moglie Odette e della figlia Gilberte.

⇒ **All'ombra delle fanciulle in fiore (premio Goncourt - 1919)**

In questo libro si parla dell'innamoramento di Marcel per Gilberte e di Albertine, adolescente compresa tra le fanciulle in fiore.

⇒ **Dalla parte dei Guermantes (1920 - 21)**

Marcel s'invaghisce di un'attrice, ma progressivamente l'amore scema e il nostro protagonista s'innamora della duchessa Guermantes e frequenta il barone Charlus

finché non si rende conto dell'omosessualità di quest'ultimo. Alla morte della nonna, incontra nuovamente Albertine e se ne innamora.

⇒ **Sodoma e Gomorra (1923)**

Nel libro si snodano le relazioni tra Marcel e Albertine da un lato e tra Charlus e un giovane violinista dall'altro. Va in scena anche il sospetto che Albertine abbia tradito Marcel con una nobildonna.

⇒ **La prigioniera (post.1923)**

Marcel perdona Albertine e vanno a vivere insieme, ma l'autore segrega la donna che comunque riesce a fuggire lasciandogli una lettera.

⇒ **Albertine scomparsa (post.1925)**

Marcel soffre molto per la fuga di Albertine. Quindi viene a sapere che è morta in un incidente a cavallo.

Incontra nuovamente Gilberte e se ne innamora anche se è promessa sposa al nipote di Charlus. Verso la fine del romanzo scoprirà che anche quest'ultimo è omosessuale.

⇒ **Il tempo ritrovato (post.1927)**

Marcel si rende conto che il tempo trascorre inesorabilmente durante la prima Guerra Mondiale e, rientrando a Parigi, la trova molto cambiata rispetto a quando l'aveva conosciuta durante la Belle Époque.

Frequenta ancora la casa di Gilberte e per un'unica volta ritorna nel salotto dei Guermantes, dove espone le sue riflessioni sul tempo e annuncia che scriverà un libro.

LA MEMORIA DIVENTA SCRITTURA



Nel mio Giardino, volteggia veloce un Uccello,
lo fa su una Ruota sola -
Dai cui raggi sprigiona vertiginosa
Una Musica – un Mulino perenne –

Non si ferma mai, rallenta soltanto
Sulla Rosa più Turgida –
Senza posarsi ne assapora l'essenza
Si compiace con lei e si commiata,

Ne gusta tutti gli umori speziati –
Poi, e solo allora la sua Giga di Fiaba
Volteggerà in più remote atmosfere –
E io torno al mio Cane,

Nel dubbio, lui e io ci chiediamo
Ma lo sappiamo per certo, eravamo noi? –
O era il Giardino della Mente
Che ospitava questo Strano Scenario –

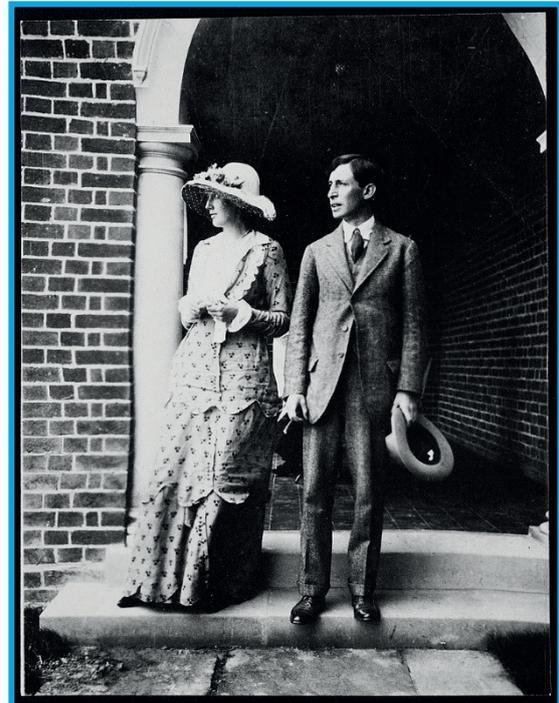
Ma Lui, il migliore Logico,
Rimanda il mio sguardo – opaco –
Ai Fiori sbocciati che vibrano ancora!
Risposta di squisita Raffinatezza!

(c. 1862)
Emily Dickinson
Sillabe di seta
Feltrinelli
A cura di Barbara Lanati

Resta viva

*Qualunque cosa succeda, resta viva.
Non morire prima di essere morta davvero.
Non perdere te stessa,
non perdere la speranza,
non perdere la direzione.
Resta viva, con tutta te stessa,
con ogni cellula del tuo corpo,
con ogni fibra della tua pelle.
Resta viva, impara, studia, pensa,
costruisci, inventa, crea,
parla, scrivi, sogna, progetta.
Resta viva, resta viva dentro di te,
resta viva anche fuori,
riempiti dei colori del mondo,
riempiti di pace, riempiti di speranza.
Resta viva di gioia.
C'è solo una cosa che non devi sprecare della
vita,
ed è la vita stessa.*

Virginia Woolf



Virginia e Leonard Woolf - 1912

SOSTIENE PEREIRA

Antonio Tabucchi, nato a Pisa nel 1943 e morto a Lisbona nel 2012, scrittore, autore di teatro e saggista ha raggiunto la notorietà con il romanzo *Sostiene Pereira*, pubblicato nel 1994.

“Sostiene Pereira”: così si apre e si chiude il libro, ma la stessa frase è usata in modo compulsivo in tutto il romanzo. Sembra di leggere una deposizione di un ignoto narratore che si rivela, fin da subito, un efficace artificio narrativo.

La vicenda, ambientata a Lisbona pochi anni prima della Seconda guerra mondiale, narra di Pereira, un vecchio cronista impigrito, abitudinario e in sovrappeso, responsabile della pagina culturale del *Lisboa*, un giornale pomeridiano della capitale portoghese.

Il giornalista vedovo, senza figli e ossessionato dalla morte, si imbatte in un saggio filosofico su questo argomento scritto da Francesco Monteiro Rossi, un giovane di origine italiana neolaureato all'Università di Lisbona.

Pereira, colpito dalle idee del giovane, lo contatta per proporgli la collaborazione esterna che consiste nella redazione anticipata di alcuni necrologici su illustri scrittori di quel tempo, cominciando da George Bernanos.

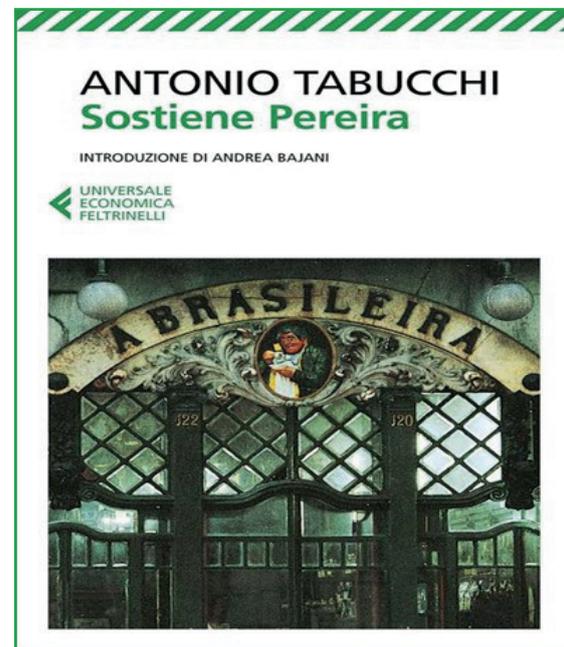
Il primo necrologio che Rossi consegna, invece, riguarda Garcia Lorca, seguito da articoli polemici su Marinetti e D'Annunzio, deplorati per la loro collusione con il regime fascista. Pereira riconosce la carica sovversiva di quegli articoli impubblicabili in Portogallo, succube della dittatura di Salazar, ma decide di retribuire di tasca propria il lavoro di Rossi.

Il Giornalista, oltre a pagare gli articoli inutili di Rossi, scopre che a scriverli è la sua fidanzata Marta, ma, ciò nonostante, si rende disponibile a trovare a proprie spese un alloggio per il cugino di Rossi, Bruno, impegnato nella guerra civile spagnola.

Il protagonista nel corso di due viaggi nei dintorni di Lisbona, incontra due personaggi che contribuiscono al suo risveglio civile.

Durante il primo viaggio incontra Ingeborg Delgado, una tedesca ebrea in attesa del visto per fuggire negli Stati Uniti che lo incita a denunciare ciò che sta succedendo in Europa.

Durante il secondo viaggio presso una clinica talassoterapica, incontra il dott. Cardoso che



illustra a Pereira la teoria filosofica della “confederazione delle anime”. Secondo il dott. Cardoso, Pereira aveva subito un’erosione dell’io dominante e la letteratura che prima era la cosa più importante per lui ora non lo era più; ora la cosa più importante era la coscienza civile che prima era del tutto sopita.

IL protagonista si rende così conto che Celeste, custode del palazzo dove ha sede il giornale, altri non è che una spia del regime che tutti i giorni annota quello che dice o fa. Frattanto incontra un’irricognoscibile Marta che si dice ricercata insieme a Rossi perché sorpresi a reclutare giovani per la causa repubblicana.

Qualche giorno dopo l’incontro con Marta, Rossi, affannato ed esausto, si presenta a casa del giornalista che ha con sé alcuni passaporti falsi e chiede a Pereira di ospitarlo. L’indomani tre uomini armati fanno irruzione nell’appartamento del giornalista e lo obbligano a consegnare il ragazzo che viene ucciso.

Pereira rimasto solo scrive e firma per la prima volta sul *Lisboa* un articolo in cui denuncia le violenze subite da Rossi.

Con la complicità del dott. Cardoso che si finge capo della censura, Pereira riesce a far passare l’articolo in tipografia e a pubblicarlo. Infine, sceglie tra i documenti falsificati lasciati da Rossi un passaporto francese e si affretta a partire.

Fernando Sferra

3°quadrimestre 2024

Sul nostro sito abbiamo postato i nostri corsi di formazione sulla sessione **Formazione\Corsi**. Abbiamo aggiunto anche delle pubblicazioni ed attività della nostra associazione sulla sessione **More\Pubblicazioni-Attività**

VUOI AIUTARCI ?

TI SUGGERIAMO COME FARE

FAI UNA DONAZIONE:

BONIFICO BANCARIO:

C/C

BANCA INTESA – S. PAOLO

C. IBAN: IT85B 03069 09606 100000011008

LA DONAZIONE A UNA ONLUS CONSENTE AGEVOLAZIONI FISCALI

(LG.80 DEL 14/5/05)

5 per MILLE

È POSSIBILE PER IL CONTRIBUENTE ASSEGNARE

DIRETTAMENTE QUESTA QUOTA A

UNIONE SAMARITANA ODV

C.F.: 970 474 601 55

Visita il Sito

Riceverai tutte le informazioni sulla nostra Organizzazione

www.unionesamaritana.org



"IL DONO" n° 137 Notiziario dell'UNIONE SAMARITANA ODV

Sede dell'Associazione e Redazione:

C/o ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda

P. za Ospedale Maggiore,3 - 20162 – Milano MI – Tel 02 6444 2249 –

E-mail: unionesamaritana@gmail.com ed unsam.ildono@gmail.com

Autorizzazione Tribunale di Monza n° 188 dell'11.11.1951

Poste Italiane S.p.A. - Sped. I.A.P.-D.L.353/2003(Conv.L.46/2004) Art.1-Commi 2e3 LO/MI

Direttore responsabile: Lanfranco Zanalda

Responsabile editoriale: Daniela Lacchè

Componenti la Redazione: Daniela Lacchè – Mario Doneda. – Fernando Sferra

Hanno collaborato a questo numero:

Daniela Lacchè – Fernando Sferra - Lanfranco Zanalda -

Stampato da: Fabbrica dei Segni Cooperativa Sociale – Novate Milanese - MI

NESSUNO È AUTORIZZATO A RISCOUTERE CONTRIBUTI IN NOME E PER CONTO DELL'UNIONE SAMARITANA

AL LETTORE – Ai sensi dell'Art. 13 Regolamento UE 679/2016 GDPR, Unione Samaritana ODV, Titolare del trattamento, desidera informarLa che tratta i dati personali forniti al momento della donazione, o ottenuti da informazioni o elenchi pubblici e/o acquisiti in occasione dei precedenti incontri, in ragione della carica istituzionale da Lei rivestita, per inviarti il periodico "Il Dono", in cui sono descritte attività e riflessioni dei Volontari della Associazione. Base giuridica del trattamento è il legittimo interesse di Unione Samaritana ODV, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lett. f) GDPR, in considerazione dell'interesse che ha manifestato nei nostri confronti e della rilevanza sociale dei temi affrontati nel periodico. Il trattamento sarà svolto da soggetti autorizzati all'assolvimento di tali compiti, debitamente nominati responsabili o soggetti autorizzati del trattamento, dotati di misure di sicurezza atte a garantire la riservatezza dei soggetti interessati cui i dati si riferiscono e ad evitare l'indebito accesso a soggetti terzi o a personale non autorizzato. In particolare, i Suoi dati potranno essere comunicati, nei limiti strettamente necessari per le finalità perseguite, a dipendenti, collaboratori, professionisti e società eventualmente incaricate di specifici trattamenti, oltre che a enti pubblici anche a soggetti di ispezioni o verifiche e a soggetti che possono accedere ai Suoi dati in forza di disposizioni di legge. Il Titolare si impegna ad effettuare il trattamento dei Suoi dati nell'osservanza di quanto previsto dal GDPR, nonché dalla normativa nazionale vigente in materia di privacy, con l'unica finalità di dare allo scopo sopra descritto. Il Titolare si impegna altresì a trattare i Suoi dati in modo lecito e secondo correttezza, raccogliendo e registrando gli stessi per scopi determinati, espliciti e legittimi, avendo cura di verificare che i Suoi dati siano pertinenti completi e non eccedenti rispetto alla finalità per cui sono stati raccolti o successivamente trattati. La conservazione verrà effettuata per il tempo strettamente necessario a conseguire la finalità sopra descritta. Il In base all'art. 15 e ss del GDPR, Lei ha il diritto, in qualsiasi momento e gratuitamente, di richiedere informazioni in merito all'esistenza del trattamento dei Suoi dati, del periodo di conservazione degli stessi, di ottenerne una copia, di rettificarli, di integrarli o di aggiornarli e/o cancellarli. Lei ha altresì il diritto di ottenere la limitazione del trattamento dei Suoi dati, il blocco degli stessi e di riceverne copia su un formato di uso comune e leggibile da dispositivo automatico. Per far valere i Suoi diritti o se non desidera ricevere più il periodico "il Dono", invii una richiesta scritta al Titolare, indicando in oggetto "Privacy – esercizio dei diritti", l'indirizzo e-mail unionesamaritana@gmail.com. Qualora ritenga siano stati violati i diritti a Lei conferiti dalla Legge, da parte del Titolare e/o di un terzo, ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei Dati Personali e/o al altra autorità di controllo competente.