

IL PONTE

Din bro mellem Danmark og Italien

Marzo 2020 Anno 28

"Du dør generelt, fordi du er alene, eller fordi du deltog i et spil, der er for stort" G. Falcone

Gratis
Magasin

"Il Cristo Velato" Klædet, der ånder og fortæller

**Spaghetti alla bolognese?
IN ITALIA NON ESISTONO!**

**Parmigiano reggiano
FIORE ALL'OCCHIELLO DEL MADE IN ITALY**

Avvocato Cristiano Rossi

Hammerensgade 6, 1276 Copenaghen K
Tel. (+45) 33 36 05 60 - Fax (+45) 33 36 05 65
www.avvocato.dk - cr@avvocato.dk

I nostri campi di lavoro comprendono:

- Contratti nazionali ed internazionali
- Processi ed arbitrati
- Risarcimento danni
- Diritto commerciale
- Diritto societario
- Diritto del lavoro

Coautore della Guida Pratica alle Attività Imprenditoriali e Commerciali in Danimarca, a cura dell'Ambasciata d'Italia in Copenaghen. La guida può essere scaricata dal sito dell'Ambasciata cliccando il link che si trova sul sito www.avvocato.dk

Copenhagen - Milano

IN COLLABORAZIONE CON:

PEDERSOLI
STUDIO LEGALE

www.pedersoli.it

Via Monte di Pietà, 15 - 20121 Milano

Avv. Andrea Faoro, a.faoro@pedersoli.it

Avv. Alessandro Marena, a.marena@pedersoli.it

***I nostri servizi vengono offerti anche in lingua italiana
Sconti per gli abbonati alla rivista Il Ponte***



IN QUESTO NUMERO



COPERTINA: Arnaldo Taddei

6 Giovanni, eroe libero
di Grazia Mirabelli

15 Klædet, der ånder og fortæller
Af Daniela Marra

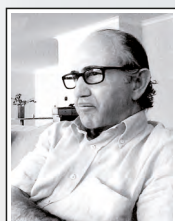
18 Dario Fo – forfatter, billedkunstner,
instruktør m.m – led af kronisk kreativitet!
Af Bent Holm

20 Da øl blev til vin...(næsten)
Af Martin Christiansen

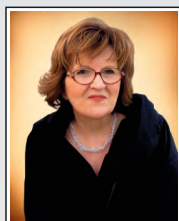
31 Cuore di donna
di Emma Fenu

34 Rubrica legale
di Sandra Moll

Questa testata riceve contributi pubblici previsti dalla legge



Consulente artistico
Arnaldo Taddei
arnaldo@taddei.dk



Editore e Direttore
Grazia Mirabelli
gmirabelli.ilponte@gmail.com



Progetto grafico
Fabrizio Negossa
www.fabulous.it

10
Milano da vivere
di Benedetta Rutigliano



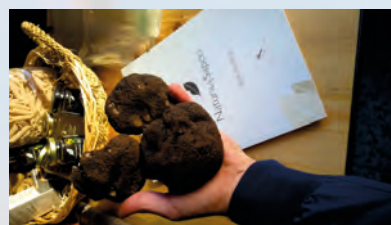
17 L'ora di Agathe
di Emma Fenu

22
Tableaux Vivants a Copenaghen
di Alessandra Magnacca



26
Il sugo dei sughi
di Grazia Mirabelli

29
Parmigiano reggiano
di Eleonora Autiero



36
Il pregiato diamante
della tavola
di Davide Pedrolli

Årsabonnement på fire magasiner 180.-
Bestil et abonnement til dig selv eller til en, du holder af.

Skriv til os på info@ilponte.dk

IL PONTE

L'unica rivista dall'anima italiana che puoi leggere anche in danese
IL PONTE - Danske Bank reg.nr 4280 Kontonr. 0016922889



L'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen, organismo ufficiale dello Stato italiano, ha come obiettivo quello di promuovere e diffondere lingua e cultura italiana in Danimarca. Lo fa attraverso l'organizzazione di corsi di lingua ed eventi culturali, anche in collaborazione con le istituzioni artistiche e museali locali e si adopera per la promozione di iniziative intese a rafforzare i legami culturali tra i due Paesi.

Con l'arrivo della Primavera l'Istituto ospiterà numerosi eventi.

2 aprile: Concerto di Enrico Maria Polimanti (pianoforte) e Gaia Messerklinger (voce recitante) con "Le sette ultime parole di Cristo sulla croce" di Joseph **Haydn**, composto nel 1786 per le celebrazioni del Venerdì Santo.

3 aprile: Conferenza. **Ascanio Celestini**, attore teatrale, regista cinematografico, scrittore e drammaturgo italiano sarà in Istituto per presentare la traduzione in danese del suo ultimo libro "Storie di uno scemo di guerra".

6 aprile: Concerto "Puctum Contra Punctum - Symmetries and visions in the Italian Renaissance" del **liutista** Simone Vallerotonda a Koncertkirken a Blågårdsplads a Copenaghen, in occasione del quinto Centenario della morte di Raffaello Sanzio.

17 aprile: Concerto in occasione del centenario della nascita di **Federico Fellini** con i Solisti dell'Orchestra Camerata strumentale "Città di Prato", Direttore e solista Luigi Piovano su musiche di Nino Rota e Luigi Piovano.

21 aprile: Conferenza: "La lotta alle mafie come lotta culturale e sociale. L'esperienza dell'antimafia sociale italiana può essere utile per altri paesi in Europa?". Organizzata in collaborazione con **Libera**, associazione di promozione sociale presieduta da don Luigi Ciotti, con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alla criminalità organizzata e di favorire la creazione di una comunità alternativa alle mafie.

22 aprile: Conferenza e concerto organizzati dalla Società Dante Alighieri Copenaghen. "È un altro Sud", conferenza di Maria D'Andrea e Raffaele Cardone sull'aspetto sociale e sociologico del **Sud Italia** e sulla cultura popolare meridionale attraverso usi e tecnicismi musicali. Seguirà il concerto del gruppo musicale Marenia, portavoce delle sonorità e dei colori delle Terre del Sud.

28 aprile: Film e opera. Si concluderà il ciclo dei film di opere di Rossini organizzato in occasione di 40 anni dalla fondazione del **Rossini Opera Festival** con "L'Italiana in Algeri", dramma giocoso in due atti appartenente al genere dell'opera buffa diretto da Donato Renzetti per la regia di Dario Fo. Introdurrà Bent Holm, esperto di teatro italiano e traduttore delle opere dello stesso Fo.

6 maggio: Concerto di Duo Kairos, **formazione da camera** costituita da Flauto e Pianoforte. Presenteranno un repertorio di autori italiani del ventesimo secolo.

11 maggio: Mostra e conferenza intitolata "**Stenone** in Toscana", con Troels Kardel, Stefano Dominici, Giambattista Vai, Jesper Brandt Andersen e Niels Bonde.

14 maggio: Premiazione, concerto e mostra in omaggio a **Gianni Rodari**. La società Dante Alighieri premierà i vincitori del Concorso Dante Alighieri Copenaghen dedicato a Gianni Rodari. Alcune fiabe dell'autore verranno tradotte in musica e 3 giovani illustratrici italiane esporranno le loro interpretazioni di una fiaba di Rodari.

Gli eventi organizzati in Istituto sono aperti a tutti e a ingresso libero. Per restare aggiornati o per maggiori dettagli sulle iniziative, vi invitiamo a iscrivervi alla newsletter e a consultare il sito ufficiale dell'Istituto, la pagina Facebook e Instagram. Canali attraverso i quali verranno comunicate eventuali variazioni di date e orari.

 www.iicccopenaghen.esteri.it

 www.facebook.com/DelItalienskeKulturinstitut

 www.instagram.com/iicccopenaghen

che dire? grazie Renzo!



A Nuje Ce Place... 'O Fon Club



APPUNTI

di Grazia Mirabelli

Quando si parla dell'Italia e della sua cultura

si fa spesso fatica a distinguerla dal concetto di famiglia, considerata una parte integrante, scandandone ritmi ed abitudini più che in altri paesi. Chi guarda all'Italia dall'estero è spesso affascinato da questo piccolo nucleo, il cui sostegno alla società alimenta l'immaginario collettivo. Sostegno sul quale ancora oggi si fonda spesso l'andamento della vita delle persone, i ritmi delle giornate, lo svolgimento dei compiti ad esse legate.

Pur tuttavia anche la famiglia italiana, soggetta allo scorrere del tempo, è cambiata e si è evoluta, prendendo nuove forme. Sparito il modello unico, sono più protagonisti i single e i papà, la famiglia però continua a tenere, confermando un solido legame al proprio interno, e restando il motore trainante di una società pur percepita piena di ansie e di incertezze per il futuro.

Questa la foto che emerge dalla ricerca commissionata da Bnp Paribas Cardif, in occasione dei suoi 30 anni di attività in Italia, a partire dal 1989.

Un modello familiare in cui, secondo i dati Istat ci si sposa sempre più tardi e dove, dal 2018, i matrimoni civili hanno superato quelli religiosi e sono cresciute le unioni civili, soprattutto nelle grandi città. E dove è aumentato il numero delle famiglie, salite da 19 a 25 milioni di unità, anche se con un sensibile aumento dei single (+110%), mentre sono crollati i matrimoni (-40,5%), a favore delle convivenze e aumentati significativamente i divorzi (+230%), favoriti anche dall'introduzione del divorzio breve.

Un dato significativo: il sette su dieci degli intervistati ritiene che la propria famiglia sia più felice rispetto a quella d'origine, con la quale il legame continua a rimanere molto vivo, anche se non si vive più insieme, dove persiste un reciproco scambio di attenzioni e cure da entrambe le parti, e in cui il 25% degli anziani dà un aiuto concreto alla famiglia che nasce, mentre il 45% riceve assistenza da quella dei propri figli. Considerato allarmante invece il numero delle nascite, in continuo calo, ben quattro nuclei su dieci infatti non hanno figli, mentre il 26% ne ha uno solo. E questo può già bastare a creare preoccupazione e incertezza per il futuro, in un Paese che invecchia sempre più e riesce inevitabilmente a progettare sempre meno.

MODERN FAMILY: DAL 1989 A OGGI

Com'è cambiata la famiglia in 30 anni



RINGRAZIAMENTI E COLLABORAZIONI

Direttore
Grazia Mirabelli
gmirabelli.ilponte@gmail.com

Responsabile di redazione
Monica Taddei
mtaddei.ilponte@gmail.com

Progetto grafico
Fabrizio Negossa
www.fabulous.it

Grazie a
Bent Holm
Dr.phil., teaterforsker
dr.bent.holm@gmail.com

Daniela Marra
Antropologa e museologa
lainin@gmail.com

Emma Fenu
Scrittrice,recensora, studiosa di storia delle donne
emmafenu77@gmail.com

Sandra Moll Dirscherl
Avvocato
sam@advokathusetbredgade.dk

Alessandra Magnacca
Management progetti culturali
alessandramagnacca@gmail.com

Benedetta Rutigliano
Giornalista e storica dell'arte
betryrutigliano@gmail.com

Davide Pedrolli
Giornalista pubblicitista
davide.pedrolli@hotmail.it

Traduzioni, lavoro di redazione, grazie a:

Charlotte Sørensen
charlotte@live.it

Anita Juel
anitajuel@hotmail.com

Elisa Hansen
elisah@live.dk

Flavia Moraro
fm_63@hotmail.com

Hanno collaborato:
TRYK STENBY TRYK
www.stenbytryk.dk

La rivista utilizza sporadicamente immagini acquisite dalla rete, ritenute di pubblico dominio e/o servizio. L'editore resta a completa disposizione per il riconoscimento di eventuali aventi diritto.

Giovanni, eroe libero



di **Grazia Mirabelli**
Insegnante
Foto **Fondazione Falcone**

Dal 23 maggio del 1992, giorno dell'attentato mafioso di Capaci, in cui Giovanni Falcone fu assassinato insieme alla moglie Francesca Morvillo ed alla sua scorta, nulla nella lotta antimafia è stato più come prima. Uomo giusto e appassionato, Giovanni ne ha incarnato il simbolo, segnando i limiti del prima e dopo, tracciando con la sua innovativa tecnica ed intuito investigativo le basi per il lavoro del futuro. Un futuro al quale lui stesso sapeva di essere destinato a non appartenere, ma del quale avrebbe continuato a far parte attraverso il lavoro, la competenza e il credo fedele di chi sarebbe venuto dopo di lui.

La professoressa Maria Falcone, sorella del magistrato Giovanni Falcone, è venuta a trovarci a Copenaghen. Ex insegnante di diritto, Maria è donna dalla dolcezza risoluta e dallo sguardo profondo.

La sua vita, attraverso la Fondazione da lei stessa voluta in memoria di Giovanni, si è trasformata in una missione da condividere in dimensione ampia e collettiva, una testimonianza che fa riflettere ed educa a farsi portatori di un credo da divulgare, più giusto, e libero dai veleni delle mafie.

Qual è Maria, il ricordo più vivido della figura di suo fratello?
Poco prima di morire, durante un'intervista, Giovanni aveva lasciato quello che sarebbe stato il suo testamento morale. Giovanni sapeva



Un murales a Settimo Milanese ritrae Giovanni Falcone con il collega magistrato e amico Paolo Borsellino
Foto **Perdichizzi**

che sarebbe morto, sapeva che sarebbe finita così e con quelle parole lasciava agli italiani un compito fondamentale, continuare a portare avanti le sue idee. "Gli uomini passano ma restano le loro idee, restano le loro emozioni che continueranno a camminare sulle gambe di altri uomini". Una frase che oggi tutti i ragazzi delle scuole italiane conoscono proprio attraverso il lavoro costante della Fondazione Falcone.

Anche Maria ha fatto suo questo messaggio. Nelle sue parole, cariche di sentimento fraterno, si coglie la considerazione per ciò che Giovanni, a distanza di 28 anni, ancora rappresenta agli occhi degli italiani. Un miscuglio di sensazioni che il tempo e i ricordi hanno assottigliato, liberandoli dai fronzoli e dalle troppe parole dette, senza per questo alleggerirne il peso e lasciando spazio ad un sentimento scarno, di orgogliosa, fedele ammirazione per l'uomo.

“Si muore generalmente perché si è soli o perché si è entrati in un gioco troppo grande“.

Giovanni Falcone

L'albero di Falcone

«Giovanni affermava sempre che la lotta alla mafia non è solo repressione, ma anche e soprattutto prevenzione - continua Maria - fu così che, assieme ad alcuni magistrati suoi colleghi pensammo di dare vita alla Fondazione Falcone, che doveva servire proprio a portare avanti, sulle nostre gambe, le sue idee».

La fondazione, che ha scelto l'albero di Falcone quale simbolo di riscatto, realizza incontri e convegni, e quotidianamente si impegna attraverso ricerca, università della legalità, borse di studio e percorsi nelle scuole, dove anche Maria stessa incontra i ragazzi per diffondere la conoscenza dei temi legati alle mafie. Un lavoro attento e costante che butti le basi per una mentalità nuova, più scevra e libera, e che non lasci spazio ai disvalori della mafiosità, tra cui indifferenza e omertà.

Come potremmo definire il fenomeno mafioso?

Non esiste una mafia buona e una mafia cattiva. La mafia è soltanto cattiva e agisce solo nel proprio interesse. Quella siciliana in particolare è un'organizzazione criminale che riesce a penetrare con forza in quelli che sono i gangli principali della vita sociale del Paese, avvelenandone la politica e riuscendo, a poco a poco, a minacciarne lo spazio di democrazia. Ma si tratta anche di un fatto culturale, e come tale deve essere combattuto a partire dai più giovani, con un salto generazionale, educandoli ad un concetto di legalità, contrastando il proliferare delle mafie che, per definizione, si sono sempre avvalse della connivenza con i vari rami della società.

Cosa resta oggi del lavoro di Giovanni?

Anche dal punto di vista investigativo Giovanni ha lasciato un'eredità consistente nel metodo Falcone, "follow the money" che introdusse mirate indagini bancarie, patrimoniali e societarie, in Italia e all'estero. Si arrivò così a portare alla luce importanti contatti e trasferimenti di denaro secondo il principio nel quale lui credeva fermamente: "segui il denaro e troverai Cosa Nostra".

E poi è stato lui stesso ad introdurre una fitta cooperazione tra i sistemi giudiziari internazionali. Perché come Giovanni ha sempre affermato "il fenomeno mafioso non è solo un problema siciliano o generalmente italiano, ma un cancro ben più ampio che riguarda l'Europa e il mondo".

“Occorre compiere fino in fondo il proprio dovere, qualunque sia il sacrificio da sopportare, perché è in ciò che sta l'essenza della dignità umana“.

Giovanni Falcone



L'Albero di Falcone davanti all'ingresso della sua abitazione in via Norarbartolo a Palermo
Foto Wikipedia



Maria Falcone nell'Aula Bunker durante una ripresa Rai



Giornata della memoria 23 maggio 2018

Giovanni, en frihedshelt

Af Grazia Mirabelli

Siden 23. maj 1992, dagen for Capaci-mafiaens angreb, i hvilket Giovanni Falcone blev myrdet sammen med sin kone Francesca Morvillo og hans eskorte, har intet i anti-mafiakampen mere været om før. Som en retfærdig og lidenskabelig mand, legemliggjorde han Giovanni-symbolet, og med sin innovative teknik og efterforskningsintuition markerede han grænsen mellem før og efter og dannede grundlaget for fremtidens arbejde. En fremtid som han selv vidste, at han ikke var bestemt til at tilhøre, men som han fortsat ville være med i, gennem det arbejde, den kompetence og den trofaste tillid fra dem, der ville komme efter ham.



Du dør generelt, fordi du er alene, eller fordi du deltog i et spil, der er for stort.

Giovanni Falcone

Professor Maria Falcone, søster til undersøgelsesdommeren Giovanni Falcone, er kommet for at besøge os i København. Maria har tidligere undervist i jura, hun er en kvinde med en beslutsom sødme og et dybt blik.

Hendes liv er - gennem den stiftelse hun selv ønskede til minde om Giovanni - blevet omdannet til en mission om - i en bred og kollektiv dimension - at deltage med et vidnesbyrd, der indbyder til refleksion og giver os indsigt til at udbrede en mere retfærdig overbevisning, som er fri for mafiaens gift.

Maria, hvilket minde om din bror står tydeligst for dig?

Lige inden han døde, efterlod Giovanni sig under et interview det, der skulle blive hans moralske vidnesbyrd. Giovanni vidste, at han ville dø, han vidste, at det ville ende sådan, og med disse ord overlod han italienerne den grundlæggende opgave at fortsætte med at udføre hans ideer: "Mænd går bort, men deres ideer forbliver, deres følelser forbliver, og de vil fortsætte med at gå videre på andre mænds ben". En sætning, som alle børn på italienske skoler i dag kender nøjagtigt gennem Falcone-stiftelsens konstante arbejde.

Maria gjorde dette budskab til sit eget. I hans ord, fyldt med broderlige følelser, fanger man betydningen af det, som Giovanni 28 år senere stadig repræsenterer i italienernes øjne. En blanding af indtryk, som tid og erindringer har gjort tyndere, frigjort fra omsvøb og for mange talte ord, uden derved at lette deres vægt, men givet plads til en ligefrem, stolt og trofast beundring for mennesket.

Falcone træet

«Giovanni understregede altid, at kampen mod mafiaen ikke kun er en nedkæmpelse, men også og frem for alt en forebyggelse - fortsætter Maria - så det var derfor, at vi - sammen med nogle af hans dommerkolleger - tænkte på at starte Falcone-stiftelsen, der skulle tjene netop til at videreføre hans ideer - på vores ben ».

Stiftelsen, der valgte Falcone-træet som symbol på forløsning, arrangerer møder og konferencer og gennemfører hyppigt undersøgelser og forskning ved universitetet for lovlighed, yder stipendier til studier og kurser i skoler, hvor Maria også selv møder ungdommen for at uddybe viden om temaer relateret til mafiaen. Et omhyggeligt og konstant arbejde, der lægger grunden til en ny, mere uskyldig og fri mentalitet, som ikke efterlader plads til mafiaens negative værdier, såsom ligegyldighed og tavshed.



Hvordan kunne vi definere mafia-fænomenet?

Der findes ingen god mafia og ingen dårlig mafia. Mafiaen er kun dårlig og fungerer kun i sin egen interesse. Især den sicilianske er en kriminel organisation, der med magt lykkes med at trænge ind i de vigtigste nerve-tråde i landets sociale liv, mens den forgifter dets politik og gradvist formår at true det demokratiske område. Men det drejer sig også om en kulturel kendsgerning, og som sådan skal den bekæmpes, startende fra de yngste med et generationsspring, der uddanner dem til et begreb om lovlighed, for at modvirke spredningen af mafiaerne, der pr. definition altid har benyttet sig af sammenhængen med de forskellige grene af samfundet.

Hvad er der tilbage af Giovanni's arbejde i dag?

Også set fra et undersøgelsesmæssigt synspunkt efterlod Giovanni sig en kontant arv i Falcone-metoden "følg pengene", der introducerede målrettede bank-, familie-, selskabs- og virksomhedsundersøgelser i Italien og i udlandet. På denne måde blev vigtige kontakter og pengeoverførsler bragt frem i lyset efter det princip, som han var fast overbevist om: "følg pengene, og du vil finde *Cosa Nostra*".

Og så var det ham selv, der indførte et tæt samarbejde mellem de internationale retssystemer. For som Giovanni altid har sagt, "mafia-fænomenet er ikke kun et siciliansk eller generelt italiensk problem, men en meget bredere kræft, der påvirker hele Europa og verden".



Det er nødvendigt at udføre ens pligt til slutningen, uanset hvilke lidelser du skal udholde, fordi dette er essensen af menneskelig værdighed.

Giovanni Falcone



Avvocato Sandra Moll

Avvocato in Italia e in Danimarca
Rapporti giuridici con l'Italia

ASSISTENZA LEGALE ITALIANI IN DANIMARCA

IL NOSTRO STUDIO LEGALE
offre un'ampia e qualificata assistenza
per qualsiasi problema di carattere giuridico
in materia di diritto italo-danese.

**Potete sempre rivolgervi al nostro studio in lingua italiana.
Siamo anche a Roma e a Milano.**



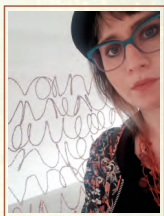
**Advokathuset Bredgade
Bredgade 56
DK - 1260 København K
Tlf. +45 3135 3560
Fax + 45 3137 2584
sam@advokathusetbredgade.dk**





Milano - Galleria Vittorio Emanuele II

MILANO DA VIVERE



di Benedetta Rutigliano
Giornalista e storica dell'arte

Sede delle Olimpiadi invernali 2026 assieme a Cortina, Milano sta vivendo un'intensa stagione di prosperità e rinnovamento. Tra storia, mostre internazionali, nuove tendenze di moda e design, ristoranti all'avanguardia e un approccio sempre più green

Accogliente, smart, energica, Milano è in continua fioritura. Il suo skyline è in perenne cambiamento, arricchendosi di grattacieli che seguono la tendenza a salire verso l'alto, già lanciata dalle gotiche guglie del Duomo. Il più popolare simbolo della città, su cui svetta la *Madunina* (così i milanesi chiamano la statua aurea della Madonna), ha come giovani concorrenti la torre Unicredit di Piazza Gae Aulenti e le Tre Torri di CityLife, in zone di shopping e svago disegnate da archistar come *Isozaki, Hadid, Libeskind*. Qui non mancano curatissime aree verdi per soddisfare uno spirito *green* e attento alla dimensione umana: il capoluogo meneghino da due anni è in testa alla

classifica del quotidiano *Sole24Ore* per la qualità della vita. Un cantiere in divenire, spazio creativo dove respirare un'atmosfera internazionale: l'antica *Mediolanum* non è più solo Piazza Affari o il Quadrilatero della Moda, ma ogni aprile ospita, durante la *design week*, visitatori ed esperti da tutto il globo che si nutrono di idee e generano nuove sinergie. Un nutrimento della mente a cui si accompagna quello del palato: Milano è meta ideale per i *food lovers*, tra vecchie e nuove specialità gastronomiche, trattorie tipiche, ristoranti da tutto il mondo e chef stellati.



Cattedrale - Piazza del Duomo

COSA VEDERE

Il cuore della città. Tappa obbligata è piazza Duomo, dove si affacciano la maestosa cattedrale, da visitare fin sopra le terrazze per godere di una vista unica tra le guglie e le oltre tremila statue, Palazzo Reale, sede di mostre temporanee, il Museo del Novecento e l'ottocentesca Galleria Vittorio Emanuele II, che collega la piazza al Teatro alla Scala, uno dei più prestigiosi teatri d'opera al mondo.

L'attigua Piazza dei Mercanti con il Palazzo della Ragione scaraventa il visitatore nel XIII secolo fino a raggiungere il Castello Sforzesco.



Castello Sforzesco

Eretto nel XV secolo su una fortezza medievale, conserva in una delle sale l'ultima opera di **Michelangelo**, la *Pietà Rondanini*. Alle spalle del castello il Parco Sempione è un'ampia area verde dove riposare per poi immergersi nell'arte della Triennale di Milano e tra le vasche dell'Acquario civico, esempio liberty unico superstite dell'Esposizione Internazionale del 1906.

Una città sull'acqua. Nell'XI secolo Milano era al centro di un intricato sistema di canali navigabili, i Navigli, che la collegavano col lago Maggiore, quello di Como e il basso Ticino, aprendola alla Svizzera e all'Europa, e col Po verso l'Adriatico. Le camminate lungo il Naviglio Grande e il Naviglio Pavese, confluenti nella Darsena, non solo fan rivivere la vecchia Milano del vicolo dei Lavandai e delle case di ringhiera, ma ospitano una costellazione di locali dove si svolge la movida notturna. Proprio qui, l'ultima domenica del mese, ha luogo lo storico Mercato dell'Antiquariato.



A spasso per musei. Gli assetati d'arte fanno il pieno di bellezza in questa città. Dalla Pinacoteca di Brera nel caratteristico quartiere, Brera, che dal XIX secolo attrae artisti e letterati, alla Pinacoteca Ambrosiana, fino al Museo Archeologico di corso Magenta; dalla Galleria d'Arte Moderna e il Padiglione di Arte Contemporanea in zona porta Venezia (che ospiterà dalla prossima estate il Museo Etrusco), al Museo delle Culture in via Tortona. Per giungere alla recente Fondazione Prada, che con l'Hangar Bicocca è uno dei templi dell'arte contemporanea sostenuto da privati. Imperdibile la visita del Cimitero Monumentale, vero e proprio museo a cielo aperto.

Non dimentichiamo poi l'*Ultima Cena*, che fu affrescata da **Leonardo** nell'ex refettorio di Santa Maria delle Grazie (ma Milano custodisce altri capolavori, piccoli musei, gallerie, e scorci meno noti eppur notevoli).





foto in questa pagina: Risoelatte

DOVE MANGIARE

A Milano si può gustare la cucina locale (tipici, ad esempio, sono il risotto alla milanese con l'ossobuco e la cotoletta alla milanese) vivendo esperienze uniche. Da **Risoelatte** si mangia tra arredi vintage facendo un tuffo negli anni 60 www.risoelatte.com, mentre allo **Spirit de Milan** il menu è in dialetto milanese ed è possibile anche cantare e ballare. La serata milanese, **Barbera & Champagne** è l'anima del luogo www.spiritdemilan.it.

LA DANIMARCA A MILANO

Per ritrovare a Milano un po' di spirito *hygge* e assaggiare deliziosi Smørrebrød (o fermarsi solo per un tè) il posto ideale è **Hygge Corner** www.hyggecorner.com.



Da metà gennaio ha aperto i battenti **Riceteria by Rice**, creatura del colorato e noto brand danese di complementi per la casa, con bakery e caffetteria www.riceteriabyrice.com.

Milano ospita anche il primo store italiano di **Hay**, dove trovare arredi e accessori di design www.designrepublic.com. Dal 1978, **Piumini Danesi**, grazie all'idea dei giovani Leif Munch Nielsen ed Else Kappel Schmidt, vende leggerissimi piumini d'oca al posto di pesanti coperte di lana www.piuminidanesi.com.







EN LILLE ITALIENSK VERDEN

Hos Supermarco finder du kun de bedste produkter fra Italien, kom og glæd dig til autentiske italienske smagsoplevelser. Nu finder du både butik, café, vinbar og delikatesse under samme tag i vores italienske madtempel i Sydhavnen!

VELKOMMEN OG VELBEKOMME
PÅ STØBEGODSVEJ 1, 2450 KØBENHAVN SV!

Følg med i vores hverdag og kommende events!

 @supermarco.dk

 #italienskmadtempel



- en bid af Italien

Il velo che ispira e racconta: Domenico Sepe, Jago e il Cristo velato tra terra e cielo

Realizzata nella seconda metà del '700 e con 750.000 visitatori solo nell'ultimo anno, Il Cristo velato è una delle sculture più commoventi e ammirate al mondo. Commissionata dal Principe Raimondo di Sangro e realizzata dal maestro Giuseppe Sammartino su bozzetto del Corradini, è oggi collocata al centro della navata della Cappella San Severo, nel centro storico della città di Napoli.

Il velo così aderente che sembra fondersi alla carne, quasi la consuma e la spiritualizza, rendendo quest'opera così commovente da ispirare attraverso il tempo due giovani artisti, Domenico Sepe e Jacopo Cardillo (Jago), che pur partendo da presupposti, forme, contenuti, tecniche e materiali diversi, sono accomunati dalla stessa ispirazione: Il Cristo Velato.

di Daniela Marra
Museologa e Antropologa



Non stupisce che Canova avrebbe ceduto dieci anni della sua vita pur di averla scolpita. Un Cristo disteso, dormiente, che giace avvolto nella sua sindone e ai cui piedi risalta una corona di spine dalla lavorazione straordinaria, i chiodi simbolicamente a forma di x e le tenaglie. Secondo molti studiosi la rappresentazione del tema della passione di Cristo così emozionante, offrirebbe l'occasione simbolica perfetta per raccontare il momento più alto del rituale misterico del velo legato alla morte e alla resurrezione di Hiram di Tiro, architetto del tempio di Salomone, immagine che rimanda ad una simbologia legata ad un insieme di riti che avevano la funzione di ammissione in una società segreta, custode di un sapere occulto avvertita con forza lungo tutto il percorso della Cappella.

La volontà del Principe era porre il Cristo velato nell'ipogeo esagonale, ultimo passaggio rituale e su di esso collocare un lucernario, il *lume eterno*, una luce che irradiava le dieci virtù sephirotiche cioè le dieci virtù rappresentate dalle dieci sculture della cappella a partire dalle profondità della cripta. Misteri e leggende danno vita ad una storia fantasiosa e terribile che si lega all'immagine del principe diavolo: Il velo così

straordinariamente avvolgente e aderente sarebbe stato il risultato di un processo alchemico di marmorizzazione. La straordinaria opera marmorea, vero e proprio corpus symbolicum della Cappella, segno e simbolo di grazia e magnificenza, destano nell'osservatore meraviglia e stupore che li avvicina al divino, un divino tirato fuori dal marmo di Carrara dal maestro Sammartino.

Il figlio di tutti

Il 21 Dicembre 2019 a Napoli nella sua bottega d'arte lo scultore Domenico Sepe ha presentato al mondo il "Cristo Rivelato" in corso d'opera, ispirato dalla "contemplazione delle velature lucide e morbide del Sammartino". Nello stesso tempo Jago, social artist, ha inaugurato la scultura che ama definire "di tutti" presso la sagrestia di San Severo, dal titolo "Il figlio velato". L'opera, che spicca per la straordinaria minuzia di particolari, è stata realizzata a New York, grazie alla risonanza social e mediatica dell'artista e racconta una storia corale, come lo stesso Jago afferma, una storia "diversa", una storia terrena, laica, di denuncia e speranza: il bambino disteso e avvolto nel velo è simbolo delle vittime innocenti del mondo, carnefice consapevole del nostro tempo. I copiosi particolari del panneggio

rendono la scultura di Jago un'opera da osservare da vicino, riflettendo su ogni singolo elemento decorativo, un barocco del particolare che stupisce nella visione intima.

Diversamente il maestro Domenico Sepe rappresenta un momento mai rivelato dalle scritture: il sacro Risveglio di Cristo nel suo primo respiro di sofferenza, metafora della narrazione della vita di Cristo uomo. Se Cristo uomo abbandona ogni passione umana con la morte fisica, tuttavia lo stupore, il dolore, la paura mista a sgomento sono le suggestioni che suscita quest'opera, come il gesto sospeso della mano a mezz'aria, che racconta l'umano di fronte all'invisibile, la terra che incontra il cielo, un istante troppo intenso per non provocare anche sgomento e paura. Disorientamento, sofferenza, opposizione, trovano il loro spazio narrante nella parte "spoglia" del corpo di Cristo, come nudo è l'uomo di fronte alla Rivelazione. D'altra parte le velature lasciano intravedere drammaticamente la forma, forma di un divino sentire. Lo splendore tragico del corpo narra in un solo gesto, in un solo atto, una complessa visione di Cristo Uomo e Cristo Dio, una visione che è Dogma sconosciuto e pur da lontano desta stupore e riflessione.

Klædet, der ånder og fortæller:

Domenico Sepe, Jago og "Il Cristo Velato", "Den indhyllede Kristus" mellem himmel og jord

Af Daniela Marra

Udført i anden halvdel af 1700 tallet og med 750.000 besøgende alene sidste år, er 'Den indhyllede Kristus' én af de mest bevægende og beundrede skulpturer i verden. Den blev bestilt af prins Raimondo di Sangro og bygget af Maestro Giuseppe Sammartino, baseret på en skitse af Corradini, og den er i dag placeret i centrum af skibet i San Severo-kapellet i det historiske centrum af Napoli. Klædedugen er så tætsiddende, at den ser ud til at smelte sammen med kødet, næsten som om den fortærer og åndeliggør kroppen, hvilket gør dette værk så engagerende, at det på tværs af tiden har inspireret to unge kunstnere, Domenico Sepe og Jacopo Cardillo (Jago). Ud fra forskellige forudsætninger og overvejelser om form, indhold, teknik og materiale, har de forenet sig i den samme inspiration: 'Den indhyllede Kristus'.

Figlio velato (Jago) Matteo Sacher



Det er ikke overraskende, at Canova gerne ville have givet ti år af sit liv for at have hugget den ud. En liggende, sovende Kristus, indhyllet i sit ligklæde, ved fødderne en bemærkelsesværdig tornekrone, naglerne - symbolsk i form af "x" - og en tang. Ifølge mange lærde ville denne fremstilling af temaet om Kristus' emotionelle lidelser være en perfekt symbolsk mulighed for at fortælle det største øjeblik i klædets mysteriefyldte ritual, der er knyttet til død og opstandelse af Hiram fra Tyrus, arkitekt for Salomons tempel. Et billede der henviser til en symbolik, knyttet til et sæt af ritualer, der tjente til optagelse i et hemmeligt samfund, beskytter af okkult viden. Dette mærkes stærkt i hele kapellet.

Prinsens ønske var at placere 'Den Indhyllede Kristus' i et sekskantet gravkammer, den sidste rituelle passage, anbragt under et ovenlysvindue - det evige lys, der udstråler de 10 sefirot dyder, det vil sige de 10 dyder, der er repræsenteret ved de 10 skulpturer i kapellet, som starter i kryptens dyb. Mysterier og sagn har skabt en fantasifuld og forfærdelig historie, der afspejler djævlprinsens billede: Ligklædet, der er så ekstraordinært indhylende og påklistret, mentes at være resultatet af en alkymistisk marmoreringsproces. Det udsøgte marmorværk, kapellets virkelige symbolske genstand, der er symbol på nåde og storslåethed, vækker beundring og forundring hos beskuerne og bringer dem tættere på det guddommelige, en guddommelighed trukket ud af Carrara-marmor af mesteren Sammartino.

Menneskesønnen

Den 21 december 2019 fremviste

billedhuggeren Domenico Sepe i sit kunstværksted i Napoli sin version af 'Den Indhyllede Kristus' for offentligheden. Han er officiel leverandør til kongehuset Borbone e Due Sicillie og er enstemmigt betegnet af kritikerne som en anti-konformist, der udtrykker klassicismen på en ny og personlig måde, og som Sepe selv forklarer, har han ladet sig inspirere af beskuelser af Sammartinos skinnende og bløde glasurer.

I sit værk gengiver Domenico Sepe et øjeblik, om aldrig er afsløret i skrifterne: Kristi hellige opvækkelse, i det første lidende åndedræt, metafor for fortællingen om Kristus, Menneskesønnen. Hvis den menneskelige Kristus forlader al menneskelig lidelse ved den fysiske død, er det dog en påvirkning af forbløffelse, smerte og angst blandet med uro, som dette værk fremkalder; den slapt hængende hånd, der fortæller om mennesket over for det usynlige, jorden, der møder himlen, et øjeblik så intenst at det må vække både uro og angst. Forvirring, lidelse og modstand finder deres fortællingsrum i den "blottede" del af Kristi legeme, ligesom mennesket er nøgent foran åbenbaringen. På den anden side antyder ligklædet dramatisk skikkelsen, som en guddommelig følsomhed. Kroppens tragiske pragt fortæller i en enkelt gestus,

i en enkelt handling, en kompleks vision af mennesket Kristus og Kristus Gud, en vision, der er et ukendt dogme, og som stadig i dag vækker undring og refleksion.

På samme tid afslørede den sociale kunstner Jago værket 'Den Indhyllede Søn', som han selv gerne kalder 'for alle', tæt på San Severo's sakristi. Værket, der skiller sig ud ved ekstraordinært fine detaljer, blev skabt i New York, takket være kunstnerens sociale og mediemæssige genklang, og fortæller en koral historie, som Jago selv hævder er en "anden" historie, en jordisk verdslig historie, med anklage og håb: barnet, der ligger ned, indhyllet i et klæde, er et symbol på verdens uskyldige ofre for vor tids bevidste bøddler. De overdådige detaljer i draperiet gør Jagos skulptur til et værk, der skal nærstudies og få beskueren til at reflektere over hvert eneste dekorative element, en særlig form for barok, som forbløffer i den intime scene.

Cristo Rivelato (Domenico Sepe)
Francesca Gestro



L'ora di Agathe di Anne Cathrine Bomann



di Emma Fenu
Scrittrice e recensora

Ho sempre amato la letteratura scandinava contemporanea, prima ancora di espatriare in Danimarca, prima ancora di immaginare la mia vita oltre i confini della mia isola natale, la Sardegna. Continuo a leggere le opere nate nel Nord, e sapientemente tradotte in italiano, maturando verso esse un amore più consapevole, come se, in qualche modo, le storie narrate fossero tasselli del mio processo di integrazione.

L'ora di Agathe, edito da Iperborea nel 2019, è il romanzo d'esordio, edito in sordina ma diventato ormai un caso editoriale mondiale, tradotto in 23 paesi, della giovane scrittrice, poetessa e psicologa danese Anne Cathrine Bomann, residente a Copenaghen. Eppure la storia ci porta più a Sud, nella piovosa Francia degli anni Quaranta, a seguire i passi e i pensieri di uno psicoanalista in cappotto e cappello.

Tic tac. Tic tac.

Mancano sei mesi al pensionamento del protagonista e sentiamo ogni secondo rintoccare sull'orologio di una esistenza fra tante, trascorsa nel grigio di una pioggia sottile, senza amore e senza felicità, nella paura di dare e avere per non essere mai costretti ad elaborare il lutto della perdita.

Tic tac. Tic tac.

Il tempo si rallenta quando nello studio dello psicoanalista, e nel suo animo, irrompe Agathe, una donna di origine tedesca con un passato di cure psichiatriche e la ferrea volontà di essere aiutata, proprio da lui, proprio quando il punto fermo sta per scivolare sulla storia.

Inizia, dunque, il viaggio dell'eroe, la sua evoluzione, i suoi riti di passaggio e le sue peripezie. Si può rinascere anche dopo i settant'anni se

si è capaci di mettersi in gioco, di cogliere le provocazioni, di non dare scontata nessuna relazione umana e di concedersi di andare oltre il divario di una scrivania, mischiandosi fra la folla dei vivi, spesso "folli", maniacali, ossessivi, compulsivi, depressi, ansiosi, isterici e traumatizzati... ma vivi.

Cathrine Bomann, l'autrice, è stata molto gentile e schietta nel rispondere alle mie domande e nell'instaurare un dialogo meta letterario molto interessante.

Quanto della tua esperienza di psicologa c'è nel romanzo?

A dire il vero mi sono proposta, nello scrivere il romanzo, di prendere le distanze dalla mia professione di psicologa: il protagonista, il medico, è un uomo anziano che vive in Francia negli anni '40, mentre io sono una donna più giovane e contemporanea. Inoltre, il medico è uno psicoanalista e utilizza una tecnica terapeutica completamente diversa rispetto a me che uso metodi più moderni. I miei clienti, ad esempio, non si sdraiano su un divano, ma siedono di fronte a me mentre parliamo.

Tuttavia, nel libro confluiscono anche molte mie esperienze personali; anche io, infatti, mi trovo in difficoltà a parlare con i clienti del dolore e ho voluto, come il protagonista, creare uno spazio uguale ed empatico per il cliente, tenendo presente che uno è un esperto, mentre l'altro è malato o almeno presenta un problema. E poi so anche cosa vive il medico, so che alcuni pazienti sono più reticenti rispetto ad altri o sono fastidiosi, come Madame Almeida, mentre con altri non vedo l'ora di parlare perché da loro, e dalla sfida che mi lanciano, imparo io stessa. Quindi, il medico è il risultato di un mix di cose che conosco e che ho esasperato e di cose che ho totalmente immaginato.

Quale messaggio vuoi veicolare al lettore?

Spero che nel libro ci siano più messaggi e che ogni

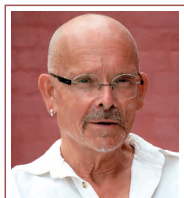


Tre candele - Marc Chagall 1938



lettore, in base alla propria vita, possa ottenere qualcosa di leggermente diverso dal libro; in realtà, mentre scrivevo, non avevo intenzioni precise. Mi sono concentrata sulla lingua e ho cercato di inventare una storia plausibile. Fortunatamente, i personaggi mi hanno aiutato lungo la strada e mi hanno persino dettato cosa sarebbe successo nel libro. Quando ho riletto il mio testo, ho potuto notare almeno un messaggio dominante, ossia che, anche se la vita è sostanzialmente insignificante, è possibile per ognuno di noi trovare il proprio significato impegnandosi in qualcosa e stabilendo relazioni. Ciò che mi ha sorpreso è che, in realtà, io sono abbastanza introversa e spesso trovo decisamente difficile avere contatti assidui con altre persone. Ma le relazioni strette e profonde significano molto per me e penso che ciò emerga nel romanzo.

Dario Fo – forfatter, billedkunstner, instruktør m.m – led af kronisk kreativitet!



Af Bent Holm Dr.phil.
Teaterforsker

Sidste gang jeg var sammen med Dario Fo, var dagen efter hans 90-års fødselsdag i marts 2016. Aftenen før fandt en storslået fejring sted på Piccolo Teatro i Milano, hvor fødselaren optrådte med monologer og blues-improvisationer. Jeg havde takket for festen og taget afsked og regnede med, at det var det besøg. Men nej. Jeg forventedes at møde op på privaten næste formiddag. Her sad så den nu 90-årige ved sit arbejdsbord med fuld fokus på den roman om dronning Kristina af Sverige og Molière, han havde talt om flere gange. Kristina var en person, som var højt hævet over konventionelle køns- og klasseforskelle. Hun gav afkald på den svenske trone, blev katolik og slog sig ned i Rom, hvor hun arbejdede målrettet på at udvikle byens teaterliv. Kort sagt en sand heltinde efter Fos hoved. Efter nogle timer rykkede vi fra arbejdsbordet ud til frokostbordet i køkkenet, hvorpå Fo trak sig tilbage.



Dario Fo, Spejlbilledet, 2000. Illustration til Dronning Kristina af Sverige. Kristina vedkendte sig både de mandlige og de kvindelige sider af sin personlighed.

Quasi per caso una donna. Cristina di Svezia Dronning Kristina af Sverige



Nogle uger efter kom der melding om, at bogen var i store træk skrevet. Jeg fik en rå version til gennemlæsning. Herefter ringede og skrev vi sammen frem til hans død i oktober samme år.

Ved sin død efterlod Fo sig en håndfuld manuskripter. Bogen om Kristina var den første, som udkom posthumt i Italien. Han nåede ikke at illustrere den. Til den danske udgave (Multivers, 2019) valgte jeg derfor et antal billeder fra hans enorme produktion. De visualiserer vigtige temaer i romanen – maskekomedie, kvindelig m.fl.

Fos produktivitet var nærmest patologisk. "Mi riposo scrivendo", sagde han – jeg slapper af ved at skrive. På en eller anden måde arbejdede han altid. Men alligevel oplevede jeg ham aldrig stresset.

Heller ikke i decideret pressede sammenhænge. En gang – en søndag i 1994 – besøgte vi Rame og Fo i huset ved Cesenatico på Adriaterhavskysten, hvor de tilbragte sommeren. Først samlede vi på landet omkring en guddommelig frokost. Så tog vi tilbage til huset og var bare sammen i al stilfærdighed. På et tidspunkt parkerede Fo sig foran fjernsynet og hengav sig til en yndlingsbeskæftigelse: at se motorløb fra Le Mans! Datoen er vigtig. Det var den 10. juli. Vi havde godt hørt, at han var i gang med noget opera i Pesaro. Men det er først nu, hvor jeg dykker ned i Fo-Rame arkivet, at det går op for mig, at det var dagen før prøvestart på et gigantisk projekt: Fos opsætning som instruktør og scenograf af Rossinis Italienerinden i Algier. Sin vane

tro var han gået til originalmaterialet og havde fundet ud af, at der oprindeligt medvirkede dansere og (muligvis) mimere i operaen, som altså var langt tættere på commedia dell'arte end normalt antaget. Det inspirerede ham til en sprudlende, nærmest surreel iscenesættelse med snesevis af dansere, artister og akrobater. Det var et veritabelt scenisk cirkus, han her jonglerede med. Men som han sad dér, nærmest lidt apatisk, foran fjernsynet, var der ikke antydning af stor-kunstner-under-enormt-pres stemning omkring ham. Tværtimod. På paradoksalt vis hvilede han fuldstændig i sin kroniske kreativitet.

Dario Fo, *Commedia dell'arte figurer*, 1984.
Illustration til Dronning Kristina af Sverige



Bent Holm er en dansk teaterforsker, dramaturg og oversætter.

Holms forskning er tværvidenskabelig, praksis-baseret dramaturgisk og med vægt på kontekstualisering, bl.a. fokuseret på teatrets groteske former, f.eks. Commedia dell'arte, Holberg og Dario Fo. Nyere titler af Bent Holm:

Djævelens billede. Maskens magt-fra karneval til Dario Fo. Forord af Dario Fo. Multivers 2016; Quasi per caso un anarchico. Dario Fo fra Arlecchino e avanguardia; Il Castello di Elsinore, 2019 Un teatro d'avanguardia – per tutti. Dario Fo il modernista, Biblioteca teatrale, 2019

◀ Dario Fo og Bent Holm mens de skriver autografer ved præsentationen af Fos "Der er en skør konge i Danmark". Betty Nansen Teatret, 2015.

Da øl blev til vin ... (næsten)

Selvom Baladin-grundlæggeren i dag bruger mest af sin tid på strategi og marketing, har han ikke glemt håndværket om at skænke et godt glas øl
foto Christiansen



Af Martin Christiansen
Journalist

En præsentation af Baladin-øl er også historien om dens grundlægger, Teo Musso. Denne innovative og entreprenante ølbrygger har i den grad revolutioneret opfattelsen af øllet i det vinglade Italien.

Historien om det italienske luksus-ølmærke, Baladin, er fortællingen om et øl, der aldrig skulle have eksisteret, hvis grundlæggeren Teo Musso i stedet for sine egne instinkter havde fulgt bedrevindende markedsføringskonsulenter med hang til fokusgrupper. Alene idéen om at etablere et helt nyt mikrobryggeri i Piozzo, en landsby midt i et af de mest prestigefyldte vindistrikter, Barolo-distriktet i Piemonte-regionen – i Italien, hvor man nærmest udelukkende drikker vin fra eget distrikt ... og ja, vand(!), vidner om en person, der i den grad tror på sine egne idéer og evner.

Men nu er Teo Musso heller ikke en mikrobrygger, der går tolv af på dusinet. Når man møder ham, forbinder man ham mere med en rockmusiker med mange år på bagen. Med et vildt pjuksket hår i grålige farver, slidte cowboybukser og ditto T-shirt – og med adskillige armbånd om håndleddene og voluminøse ringe på fingrene. Imaget som rockmusiker passer ham angiveligt vel, da han

ser de første mikrobryggere som en forlængelse af datidens rockmusikere, der brød med de etablerede opfattelser af, hvordan vellydende musik skulle udføres. Selv samme mission – at bryde med etablerede opfattelser – har han inden for øl.

Da han begyndte at brygge øl i 90'erne (i 1996), så italienerne øllet som noget, man drak, mens man med fedtdryppende fingre satte en pizza-slice til livs. Og øl-mærkerne begrænsede sig til de lækende pilsner-typer, Peroni og Moretti. The Guardian skrev en gang i en artikel om italiensk øl, at hvis man (før Baladin), skulle finde en god øl, der skulle matche en bedre menu, endte man op med et glas vin!

Overordnet set var det denne forestilling, som Teo Musso ville gøre op med. Grundlæggende ville han hæve øllets status, så det kunne måle sig med vin. Derfor begyndte han at ændre på en række parametre, lige fra flasken, etiketten og ølglaset til selve indholdet, øllet. Baladin-øllene skulle egne sig til mad, på lige fod med vin.



"Øl er flydende brød - brød er solidt øl", står der på skiltet. Rundtom på bryggeriet er der et utal af små ordspil
foto Christiansen



Indgangen til en smuk gårdhave, hvor nydelsen af Baladin-øl bliver endnu bedre
foto Christiansen



Teo Musso skubber hele tiden til barren, hvad et bryggeri kan foretage sig. Her står han foran sit forholdsvis nyåbnet "Open garden", hvor der hele tiden sker forskellige kulturelle aktiviteter
foto Baladin

Selv på Zanzibar sælger man Baladin-øl

I dag ses resultatet tydeligt. Hvis man fik bind for øjnene – og udelukkende fik lov til at føle sig frem på flasken og glasset, vil man blive efterladt med flere spørgsmål end svar. I hvert fald ville man ikke forbinde indtrykkene med øl. Først når man smager Baladin-produkterne, fornemmer man, at der er øl i glasset, særligt de parfumerede og blomstrende smagsnoter, som Baladin-øllene efterlader i ganen. Musso's foretrukne inspirationskilde er de klassiske, belgiske øl, oftest med høje alkoholprocenter.

Siden de første mærker blev introduceret, som Issac (opkaldt efter hans første søn) og Nazionale, er udvalget af forskellige øl samt diverse former for (stærkere) alkoholiske drikke steget enormt. I dag har han introduceret over 20 forskellige øl. Og kunderne har taget hans innovative produkter til sig. Ud over at man kan købe hans produkter i specialforretninger (særligt i Eataly-forretningerne) i store dele af den vestlige verden, er der alene i Italien 15 barer, hvor man udelukkende sælger Baladin-øl. Plus et par stykker i andre vestlige landes hovedstæder.

Og hvis man ikke kan få nok af Baladin, er der også mulighed for at bo på Hotel Baladin på Zanzibar, hvor en Baladin-øl er inden for rækkevidde, når frokosten eller en bedre middag indtages.

Målet er 100% italienske råvarer

Selv om Baladin i dag er blevet en etableret aktør på den globale mikrobryggeri-scene, læner han sig ikke tilbage. Et af hans store mål, som han håber, bliver virkeliggjort en dag, er, at alle ingredienserne i hans øl baserer sig udelukkende på italienske råvarer. Han er nået langt, men der er stadigvæk, dog ganske få, afgrøder, hvor han ikke er 100 procent selvforsynende.

Baggrunden er, at han ønsker at bryde med den tendens blandt de globale ølbryggere, at man, groft sagt, tager de bedste afgrøder fra de forskellige egne i verden. På den måde adskiller øllene sig ikke tilstrækkeligt fra hinanden; smagsoplevelserne bliver for ensartede, da mikrobryggerne anvender, mere eller mindre, de samme råvarer. Ved at være tro overfor de italienske råvarer, og ved at udvikle dem, forsøger han (sammen med sit team) at kreere nye typer øl, der i smag og oplevelse er anderledes, end hvad man traditionelt opfatter som øl.

For eksempel har han lavet en *beermouth* – en mellemting mellem øl og vermouth, der kan drikkes som en aperitif. Den er brygget på en skønsm blanding af klassiske øl-ingredienser, kombineret med en lang række urter (vel at mærke italienske urter), der normalt anvendes i en klassisk piemontesisk vermouth.

Opråb til verdens bryggere

På sigt håber han, at tanken om at bruge sit lands egne råvarer vil brede sig til de øvrige mikrobryggere, såvel i Italien som i resten af verden. På den måde vil forbrugerne af mikrobryggede øl opleve en endnu større variation af smag, end tilfældet er i dag.

Teo Musso gør i hvert fald sit til, at vi som forbrugere bliver udfordret i vores forestillinger om, hvordan øl kan smage, og til at øl finder vej til de middagsborde, hvor kun vine tidligere har haft en plads.



Efterspørgslen efter Baladin-øl er så stor, at de har bygget et splinternyt bryggeri
foto Christiansen

TEATRI TRENTACINQUE, UNA RICERCA INTENSA FRA LUCI, OMBRE E RIGORE

I“Tableaux Vivants” conducono lo spettatore in un tempo e in uno spazio altri, dando vita ad un'esperienza emotiva, mistica e sensoriale



di Alessandra Magnacca
Management progetti culturali
Foto Teatri 35

Lo scorso 11 dicembre, l'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen ha ospitato l'opera “Caravaggio e i Caravaggeschi”, musica, teatro e arti visive dei Teatri Trentacinque, in collaborazione con la Nuova Orchestra Scarlatti di Napoli. Un lavoro costruito attraverso la tecnica dei “Tableaux Vivants” in dialogo con la musica barocca napoletana. Un'esperienza immersiva, celebrazione dell'arte scenica nella sintonia tra corpi, che ha trasportato il pubblico in una dimensione collettiva, dando vita ad un inaspettato spazio di intimità fra artisti e spettatori.

Con Teatri Trentacinque, Napoli si rivela ancora una volta fucina per la nascita di prassi artistiche innovative, costruite con visione, coraggio e disciplina. Un teatro che si svela mostrando la sua nudità, la sua fatica e le sue altezze, dove gli attori lavorano senza quinte e senza rifugi, esposti con estrema fragilità alla potenza dell'atto scenico, con una costante tensione verso il più alto grado tecnico e creativo.



Adorazione dei pastori - Caravaggio

La compagnia teatrale, il cui nucleo artistico è composto da Gaetano Coccia, Francesco Ottavio De Santis e Antonella Parrella, lavora da anni in totale sintonia sulla tecnica dei tableaux vivants ed a Copenaghen ha portato in scena la rappresentazione fedele di alcuni famosi *tableaux* del maestro Caravaggio, proponendo un percorso tra le “tele” che hanno fatto grande l'Arte a Napoli nella prima metà del '600 e dove la scena viene costruita e decostruita, senza mai celarsi agli sguardi del pubblico.

“In questo lavoro tutte le mansioni che si svolgono sono necessarie e sempre a vista, e per questo siamo, e dobbiamo essere, attrezzisti, scenografi, attori, protagonisti e comparse”- ci racconta Francesco Ottavio De Santis-“ in questo essere a servizio della scena, senza finzione, c'è tutta la potenza di un teatro che non imita la realtà ma la porta in essere, rappresentando la vita.” Quella dei tableaux vivants è una modalità espressiva antica che esprime rigore nell'esecuzione, memoria procedurale, ascolto del tempo musicale, controllo del corpo e delle espressioni del viso, arrivando al pubblico sotto forma di emozione. Nata nel '700, sviluppatasi in Europa nei primi anni del '900 e rappresentata poi da diversi artisti, tra cui Pasolini.

Vasco Dell'Oro
Photography



Salomé con la testa del Battista - Caravaggio 1609



Madonna dei Pellegrini - Caravaggio 1604

In bilico fra l'artista e l'opera d'arte

“Arrivare alla costruzione del quadro non è il fine, ciò che viene ricercata è una modalità di lavoro in cui il corpo è semplice strumento, un mezzo alla pari di una stoffa”- aggiunge Antonella Parrella- “non c'è interpretazione, suggestione o commento; c'è la musica e la ricerca di una forma precisa, semplice e reale, pur se destinata ad un rapidissimo svanire, e c'è la ricerca di un crescendo emotivo che giunge allo spettatore che ne partecipa senza mai essere coinvolto direttamente.”

In una fase storica di grande crisi per il teatro, la contaminazione fra linguaggi artistici differenti - performing art, musica e arte visiva - rende assolutamente contemporanea la prassi artistica della compagnia di Teatri Trentacinque, nella cui opera ritroviamo sacralità del rito, disciplina ferrea e tensione a spostare l'obiettivo - che probabilmente non verrà mai raggiunto - sempre più avanti. Tutte caratteristiche fondamentali a restituire al teatro il senso della sua identità, della sua potenza e della vitale necessità che continui ad esistere.

“L'opera di Caravaggio è stata per noi un veicolo di recupero della teatralità che ha permesso di trasformare un lavoro sperimentale in un atto scenico in cui il corpo, colto nella sua intrinseca condizione di imperfezione, si mostra attraverso il pudico gioco tra luce e ombra che svela senza mostrare e rimanda senza ostentare”- le parole di Gaetano Coccia - “Un taglio di luce, come nei quadri di Caravaggio, è arrivato a noi “Per Grazia Ricevuta”, che per uno strano scherzo del destino è anche il titolo della nostra prima performance.”

Napoli, la nostra officina

Teatri Trentacinque – il cui percorso artistico internazionale è ormai ventennale – sono un gruppo affiatato e condividono le stesse passioni.

“Questa città è sicuramente il luogo in cui abbiamo iniziato a sentire l'esigenza di esprimerci, ed è la città dove abbiamo scelto di vivere e di creare i nostri lavori, che vengono poi rappresentati altrove. Napoli è la nostra casa, il nostro spazio creativo, la nostra officina. Qui Caravaggio ha influenzato gli artisti a lui contemporanei, soprattutto napoletani, ed è stato apprezzato poi da pubblico e critica verso la seconda metà del '900”.

“Nelle nostre performance i suoi dipinti più celebri, come la Madonna dei Pellegrini, Giuditta e Oloferne, le Sette Opere di Misericordia, si compongono sotto l'occhio dello spettatore coinvolto in un'esperienza mistica e sensoriale. Caravaggio esce dal tableau vivant e si sente, si tocca, si respira, si vede.”

www.teatri35.it

Crocifissione di sant'Andrea - Caravaggio





1520 — 1483

RAFFAELLO

DAL 5 MARZO
AL 2 GIUGNO

Raffaello

05 marzo > 02 giugno 2020

Le Scuderie del Quirinale e le Gallerie degli Uffizi presentano, in collaborazione con Galleria Borghese, Musei Vaticani e

Parco Archeologico del Colosseo, la mostra

RAFFAELLO, curata da Marzia Faietti e Matteo Lafranconi con il contributo di Vincenzo Farinella e Francesco Paolo Di Teodoro.

Una mostra monografica, con oltre duecento capolavori tra dipinti, disegni ed opere di confronto, dedicata a Raffaello nel cinquecentenario della sua morte, avvenuta a Roma il 6 aprile 1520 all'età di appena 37 anni.

L'esposizione, che trova ispirazione particolarmente nel fondamentale periodo romano di Raffaello che lo consacrò quale artista di grandezza

ineguagliabile e leggendaria, racconta con ricchezza di dettagli tutto il suo complesso e articolato percorso creativo attraverso un vasto corpus di opere, per la prima volta esposte tutte insieme.

<https://www.scuderiequirinale.it/info@scuderiequirinale.it>
tel. +39 02-92897722

Via XXIV Maggio 16,
00187 ROMA

Pablo Paolo Peretti

Essere o non essere? Nessun problema!



*At være eller-ikke at være?
Intet problem!*

Il volo di sterina

Vuole essere immediato e ci riesce, il rigo di Pablo Peretti, e si volta dall'altra parte quando gli acrobati volteggiano in un cielo di cartone. Di lui ho detto, qualche tempo fa, che è un poeta "urban", uno che accetta la sfida della velocità e la fa propria, arrivando direttamente al punto, ai nodi, nei pochi secondi che il tempo convulso delle metropoli ci lascia, brevi gli incontri e il tempo per vedere. In questa raccolta Pablo fa una poesia immediata, che lascia a terra i vestiti pesanti, inutili. Si mostra, e mostra quello che è, con una sorta di invulnerabile innocenza come fa chi è arrivato, non senza fatica, al nocciolo delle cose. Replica a suo modo, prima di averlo accettato, il metodo di Von Hofmannsthal e il suo "Welt und ich". Alcuni si interrogano sul timbro della voce, altri cantano quello che il cuore gli detta: è bello poter verificare che la semplicità - tra le cose umane, la più difficile da realizzare e da sostenere - ci venga qui offerta in dono con un sorriso, lontana dall'ombra del rimprovero, del rimpianto.

Postfazione di Francois Nedel Atèr

Drømmen fører mig til et sted jeg ikke eksisterer.
Livet derimod, holder mig i live.
At være eller ikke være: intet problem.
Den vigtigste ting, uanset om jeg er til stede eller fraværende, er at finde en lille smule fandens lykke.
Pablo Paolo Peretti

Il sogno mi porta in un posto dove non esisto.
La vita all'incontrario mi tiene in vita.
Essere o non essere: nessun problema.
La cosa importante indipendentemente se sono presente o assente, è trovare un po' di bastarda felicità.
Pablo Paolo Peretti



Gulf
Of independent film festival
naples
6a edizione Luglio 2020

Gulf
Of independent film festival
naples

è una vetrina internazionale per pellicole di vario tipo e genere, che ha come fine primario quello di promuovere e diffondere i film d'arte, d'autore e sperimentali che non hanno una distribuzione adeguata, ma vuole anche rappresentare un punto di incontro tra diverse esperienze artistiche. Il Festival ha ottenuto negli ultimi anni un successo inatteso e crescente, registrando la partecipazione di film da diverse aree del mondo.

Incoraggiati dai risultati raggiunti e guidati dalla volontà di offrire nuovamente l'opportunità di promuovere le loro opere a coloro che, pur ricchi di idee e talenti, non dispongono di risorse finanziarie adeguate, i patron del "Festival", per la nuova edizione del 2020, continuano a promuovere il cinema indipendente attraverso questa manifestazione, facilitando gli incontri tra autori, produttori e registi, e proponendosi come il centro e il promotore di nuove sinergie.

Il Festival ha sette categorie di premi: Lungometraggi, Cortometraggi, Documentari lunghi, Documentari corti, Webseries, Animazione, Video clip, più premi speciali, come il premio alla migliore sceneggiatura, dedicato al famoso scrittore/sceneggiatore Elvio Porta, recentemente scomparso.

Il Festival è arricchito da una mostra di manifesti cinematografici d'epoca, unici e inediti, e ogni edizione è dedicata a un genere cinematografico. Dopo il "Melodramma" degli anni '40, nella prima edizione, il "Peplum" degli anni '60, nella seconda, gli "Spaghetti Western", della metà degli anni '60 nella terza e il "Poliziottesco" della quarta edizione, nella quinta edizione, la mostra di poster è dedicata a un particolare genere in voga negli anni '50 chiamato "Cappa & spada". Tutti i manifesti provengono dalla collezione privata di Alberto e Sara Bruno.

Per iscrivere le proprie opere basta accedere direttamente tramite il sito del festival <http://www.gulfofnaplesfilmfestival.com/edition-2020> utilizzando l'apposito modulo scaricabile dalle bandierine a fondo pagina. Oppure tramite i portali:

<https://filmfreeway.com/GulfOfNaplesFilmFestival>

<https://feshome.com/it/festival/gulf-of-naples-independent-film-festival>

Ai lettori della rivista "Il Ponte", verrà applicato uno sconto del 25% sulla quota di iscrizione, scrivendo nella causale del pagamento, accanto al titolo dell'opera: iscrizione GoN IFF 2020 (ILPONTE). Per maggiori informazioni contattare umberto.santacroce@gmail.com

Umberto Santacroce
GoN IFF Director

Tartufo
Natura & Saponi

Tartufata
Black truffle sauce
40 g

CARPACCIO
Black truffle slices
Truffe nere su timoncello
2.8 Oz. (80 g)

MELATA AL TARTUFO BIANCO
White truffle honeydew
Mielatà à la truffe blanche
4.2 Oz. (120 g)

Tartufo Truffle Taralli

CONTACT US :
✉ E-mail: info@naturaesaponi.com
☎ Tel/WhatsApp +39 339 8669624

Spaghetti alla bolognese?
non esistono!

Ragù alla bolognese, il sugo dei sughi!



a cura di
Grazia Mirabelli
Insegnante

Già nel 1891 nel suo manuale di gastronomia “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” Pellegrino Artusi descrive i maccheroni alla bolognese. Dal 17 ottobre 1982, la ricetta originale del sugo è depositata alla Camera di Commercio di Bologna, insieme alle altre eccellenze gastronomiche della regione da tutelare.

Il termine “bolognese” è il più taroccatto della cucina italiana all'estero dove viene utilizzato per indicare improbabili sughi, contenuti in vasetti o nei barattoli, usati come condimento degli spaghetti, secondo una ricetta molto gettonata negli Stati Uniti, in Inghilterra o anche in Danimarca, ma in una combinazione totalmente inesistente nella realtà gastronomica nazionale.



Tipico sugo a base di carne tritata, il ragù alla bolognese riafferma l'identità storica di uno dei piatti più gustosi della tradizione emiliana, le cui origini risalgono al medioevo, ed è tra i piatti italiani più famosi al mondo. Dal francese “ragouter”, letteralmente risvegliare l'appetito, il condimento nasceva inizialmente come salsa di carne servita per contorno. Solo più tardi, intorno alla fine del 1700, Alberto Alvisi, cuoco dell'allora cardinale di Imola, dette vita al primo, vero e proprio ragù, sugo servito come condimento per i maccheroni, piatto che campeggiava sulla tavola nei giorni di festa. Dal 1800 la ricetta entrò nei libri di cucina emiliani affermandosi sempre più come piatto tipico del territorio ed ancora oggi il ragù bolognese tradizionale viene cucinato nei ristoranti italiani di tutto il mondo. La ricetta seguita è quella originale, utilizza un misto di carni bovine e suine ed è il prodotto di una cottura lenta e prolungata che ne sottolinea ed esalta i sapori in un gusto decisamente unico.



Ragù alla bolognese

ricetta del ristorante Italy&Italy di Maurizio Mosconi, Ringsted
www.italy-italy.dk



Difficoltà: bassa



Tempi preparazione: 20 min
Tempi di cottura: 3 ore



Costo: circa 10.00 €

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di manzo magro macinato grossolanamente
- 200 g di maiale magro macinato grossolanamente
- 100 g di pancetta tagliata a cubetti o tritata
- 50 g di cipolla tritata
- 50 g di carota tagliata a dadini
- 50 g di sedano a dadini
- 500 g di pomodori pelati
- 150 ml di vino rosso
- 250 ml di latte fresco
- 2 foglie di alloro
- pepe nero e sale qb

La cultura nel piatto

Foto Katrin Morenz



Procedimento

Mettere la pancetta in una pentola di acciaio inossidabile a base spessa. Mescolare e cuocere a fuoco lento fino a quando il grasso si scioglie, aggiungere la cipolla e continuare a mescolare fino a quando la cipolla non è traslucida. Aggiungere la carota, il sedano e le foglie di alloro e lasciar cuocere fino a quando le verdure iniziano ad ammorbidirsi e ad avere un po' di colore.

Alzare la fiamma e aggiungere le carni macinate, precedentemente mescolate e condite con sale e pepe nero. Continuare a cuocere mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando la carne è ben cotta. Versare il vino e lasciare cuocere fino a quando il vino è evaporato.

Tritare grossolanamente i pomodori pelati e aggiungerli, lasciare a cuocere lentamente a fuoco lento per almeno 2 ore. Se il ragù risulta troppo asciutto aggiungere un po' di brodo di carne.

Aggiungere il latte, mescolare e continuare la cottura a fuoco lento per un'altra ora.

Regolare di sale e lasciare riposare.



Bologna, la grassa e le sue tagliatelle

Bologna, capoluogo medievale della regione, definita "la Dotta", per la prima università del mondo occidentale, quella di "Alma Mater Studiorum" fondata nel 1088, è soprannominata anche "la Grassa", proprio per le sue innumerevoli passioni culinarie, tra cui tortellini, lasagne, tagliatelle al ragù, e in generale l'amore per la buona tavola. Non a caso il ragù bolognese nasce per eccellenza proprio nella zona emiliana, nota per l'alta produzione di grano tenero, e regno della pasta all'uovo fatta proprio utilizzando farina di grano tenero. Una terra, l'Emilia, dove la preparazione della sfoglia è quasi un rito, dove con un semplice impasto di farina e uova, e il sapere tramandato di generazione in generazione, vengono prodotti innumerevoli tipi di pasta fresca, specificità del territorio, e dove il ragù viene tradizionalmente utilizzato per esaltare il sapore delle tagliatelle all'uovo fatte a mano, ma è usato anche per condire le più famose lasagne al forno, ricche cugine di fama internazionale.

La tagliatella è una cosa seria

L'amata tagliatella all'uovo deve il suo nome al "taglio" operato sulla pasta sfoglia, sapientemente tirata col mattarello e arrotolata su se stessa. È una pasta tipica emiliana ma diffusa in tutta la penisola la cui misura è stata depositata dall'Accademia della cucina italiana, nell'aprile del 1972, presso la Camera di Commercio di Bologna. Qui un campione in oro della famosa pasta viene custodito in uno scrigno riportante l'iscrizione: 8 mm. -misura della Tagliatella - Accademia italiana della cucina - 1972

La misura di mm.8 corrisponde alla 12.270 parte dell'altezza della Torre degli Asinelli, una delle cosiddette *due torri* simbolo della città di Bologna.



Foto Sebastian Mary

Qualche consiglio per cucinare le tagliatelle

- Salare l'acqua fredda con 10 g di sale per ogni litro
- Aggiungere la pasta quando l'acqua è in pieno bollore, poi mescolarla per evitare che le tagliatelle si incollino l'una all'altra
- Lasciare cuocere per 8/10 minuti continuando a mescolare
- È consigliabile cospargere la pasta prima con il parmigiano reggiano grattugiato che a contatto con il calore si scioglierà, e infine con il sugo ben caldo

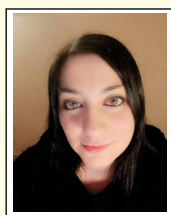


Foto Accademia italiana della cucina

E sulle tagliatelle alla bolognese non può mancare una bella spolverata di *Parmigiano reggiano, fiore all'occhiello del Made in Italy*



Ci sono prodotti che più di altri hanno reso la tradizione gastronomica del Bel Paese così popolare ed ammirata. Prodotti con i quali spesso la cucina italiana viene identificata e che si distinguono non soltanto per il loro gusto delizioso ma anche per la loro unicità e storia. Uno di questi è il Parmigiano Reggiano, una vera istituzione in campo gastronomico.



di Eleonora Autilio

Redattrice

Foto parmigiano-reggiano.it

La tradizione gastronomica italiana, con la bontà dei suoi piatti tipici, l'equilibrio di sapori ed ingredienti e il completo apporto nutrizionale, ha permesso alla cucina Made in Italy di fare il giro del mondo, ispirando numerose ricette, oltre che svariate imitazioni, spesso assai distanti dall'originale. Il parmigiano reggiano è un formaggio prelibato, che si sposa alla perfezione con numerosi piatti della tradizione e che vanta origini estremamente antiche risalenti al lontano XII secolo, epoca della grande bonifica e della trasformazione delle paludi della Pianura Padana in vasti pascoli verdeggianti da parte dei monaci benedettini e cistercensi di Parma e Reggio Emilia.



Nel corso dei secoli la ricetta di quel saporito formaggio a pasta dura, ricavato dalla lavorazione del latte in grandi caldaie, non ha subito rilevanti variazioni ed è giunta pressoché immutata sino ai giorni nostri. Non meraviglia affatto, dunque, che un formaggio con una storia così lunga e così profondamente radicato nella gastronomia nazionale sia stato insignito del marchio DOP sin dal 1996.

Non tutte le forme possono, però fregiarsi di tale denominazione. Soltanto quelle prodotte con latte proveniente dalla zona d'origine, costituita dalla provincia di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova, e che abbiano superato i rigidi controlli del Consorzio, possono fregiarsi del marchio di autentico Parmigiano Reggiano DOP.



Su ognuna delle forme selezionate viene apposta una placca di caseina recante le iniziali del consorzio (CFPR) ed un codice alfanumerico che identifica ogni singola forma. Sullo scaldo viene stampigliata la caratteristica scritta puntinata che riporta il nome del formaggio e con la fascia marchiante si appone il celebre logo ovale e si indicano il codice del caseificio, il mese e l'anno di produzione. Le forme, infine, vengono dotate di un'etichetta di colore diverso in base alla durata del periodo di stagionatura. Il Bollino Aragosta identifica quelle maturate più di 18 mesi, caratterizzate dall'aroma delicato del latte fresco.

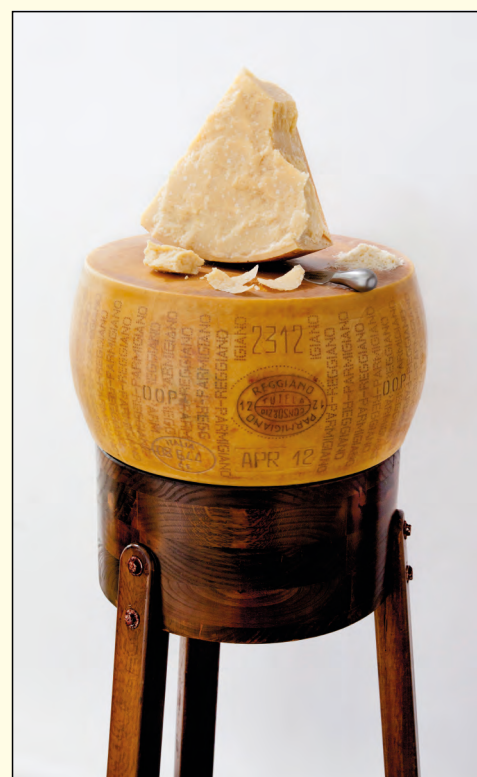
Il Bollino Argento quelle di maturazione superiore ai 22 mesi di consistenza friabile e profumo di spezie ed agrumi. Il Bollino Oro contrassegna, infine, quelle di maturazione superiore ai 30 mesi, le più rare e più pregiate, che si distinguono per la consistenza altamente granulosa, friabile ed asciutta e per il sapore più complesso caratterizzato da sentori di frutta secca e spezie.

Profumi, sapori, colori e consistenza del formaggio cambiano notevolmente a seconda della durata del periodo di maturazione, mai inferiore ai dodici mesi. Le diverse versioni del formaggio condividono, però, alcuni requisiti e caratteristiche comuni, hanno tutte forma cilindrica, una dimensione compresa tra i 35 e i 40 centimetri di diametro ed un peso variabile tra i 20 e i 40 chilogrammi.

Oggi sono circa 400 i caseifici che producono il Parmigiano Reggiano nel rispetto dei requisiti dettati dal Consorzio. Delle circa 135 mila tonnellate prodotte ogni anno., il 30% è destinato all'esportazione, a dimostrazione del notevole successo riscosso su scala internazionale.

Grattugiato su primi piatti e ricette gratinate, oppure ridotto in scaglie per insaporire antipasti, insalate e focacce, il Parmigiano è una vera star. I palati più raffinati potranno, inoltre, apprezzarne le più caratteristiche note gustative ed olfattive gustandolo al naturale, magari

accompagnato da noci, frutta fresca, come la pera o miele. Oppure in abbinamento a vini deliziosi come il Colli di Parma e Malvasia secco, perfetti per gli aperitivi o ancora a Chianti Classico, Chianti dei Colli Senesi, Colli di Parma Rosso, Monica di Sardegna e Teroldego Rotaliano per tutte le altre occasioni.



“Cuore di Donna”:

progetto per promuovere la pace e la visione dell'arte come unione fra l'umano e il divino



a cura di Emma Fenu
Scrittrice e recensora

A Copenhagen, a fine dello scorso anno, è stata presentata in danese, italiano, inglese e spagnolo la mostra personale di pittura di Gladys Cantelmi, dal titolo “Dall'lo Ultrareale al Cosmo- evoluzione/ involuzione dell'energia” (Fra Jeg'et til Cosmos), con la partecipazione della pittrice Silvia Pellegrino.

La mostra citata rientra nel progetto internazionale itinerante “Cuore di Donna”, un contenitore di arte in tutte le sue sfaccettature in cui sono presenti esponenti di culture diverse, distanti geograficamente ma vicini, anzi, uniti da un unico anelito: la pace e il rispetto dei diritti umani.

Il progetto è stato ideato e promosso da Gladys, una donna eclettica che esprime la propria interiore ricerca di significato nella pittura e nella scrittura e che vive l'arte come libertà e ricerca dell'essenziale, in cui umano e divino si toccano.

Quando ci siamo incontrate, a Nørrebrohallen, location che ha accolto la mostra, è nato un interessante confronto sulla visione del femminile e del maschile fino ad arrivare a individuare l'essenza dell'arte.

Hai definito le tue opere “etiche”. Qual è la funzione dell'arte nel veicolare la pace e la promozione dei diritti umani?

Artisti di epoche e culture diverse hanno sempre rispecchiato, attraverso le loro opere, la realtà che li circondava. Di pari passo con l'evoluzione (e rivoluzione) industriale prima e con quella tecnologica dopo, si è evoluta anche la società; l'artista riflette tale cambiamento.

Oggi, dopo decenni di ricerca del benessere, gran parte dell'umanità sente il bisogno di tornare alle origini autentiche. Il



Lo spirito della natura
(Nature spirit)

manifesto de “L'Ultrarealismo di Gladys C.”, corrente artistica che porta la mia impronta, promuove, pertanto, una visione dell'arte come utile alla ricerca del Sé in quanto permette di entrare in una realtà parallela, che chiamo ultrareale, manifestazione dell'essenza divina che c'è in ognuno di noi.

L'arte, da questo punto di vista, non è più un semplice oggetto estetico, bensì uno strumento etico volto alla sensibilizzazione del grande pubblico, per denunciare ciò che non va bene e per sottolineare ciò che si deve difendere: la dignità – diritto inalienabile di ogni essere umano e non solo.



The foxy wolf spirit

Le donne sono per te promotrici di pace e madri nell'accezione più ampia del termine, ossia in difesa e accoglienza della vita?

Le donne sono, in senso lato, madri perché create per accogliere la vita indipendentemente dalla procreazione. Non credo che la propensione alla pace sia una qualità esclusiva del sesso femminile, però la donna è per indole una buona mediatrice per la risoluzione dei conflitti sia in ambito familiare che sociale.

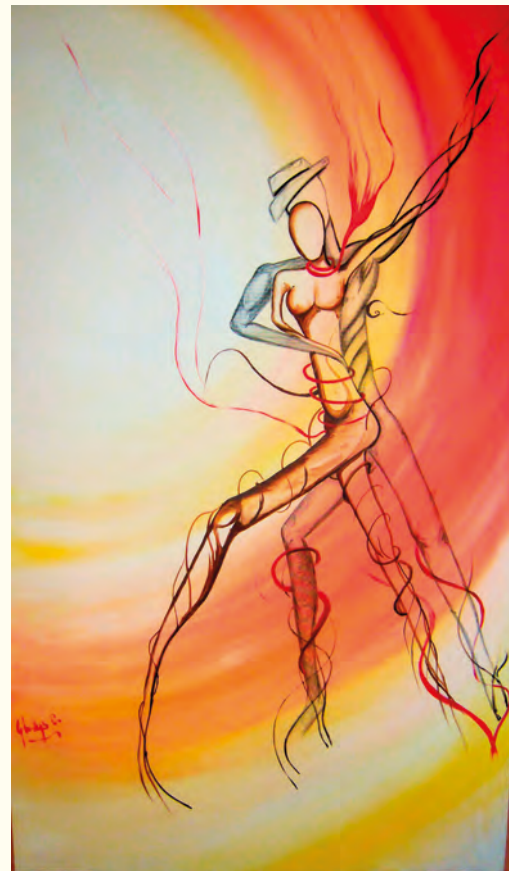
Cosa pensi del femminismo? Credi in un movimento al femminile odierno?

La storia della lotta delle donne per conquistare -e, in certe culture, per riacquistare- una posizione di rispetto è lunga e molto articolata; ritengo che il femminismo degli anni '60 e '70 fu una tappa necessaria, ma tutto si evolve, anche la società.

Quindi, più che in un movimento femminile odierno, credo alla presa di coscienza delle donne che incominciano ad unirsi e a manifestare la loro forza intellettuale attraverso la cultura, l'arte, la politica e, soprattutto, la libertà di essere se stesse.

Resta comunque molto da fare ancora. Non è facile uscire fuori dai labirinti degli stereotipi che per lungo tempo hanno prevalso in una società impostata ad hoc per far sì che l'uomo fosse il padrone assoluto del potere e della "morale".

*esprimere
pace e
spiritualità
attraverso
l'arte*



Tango all'alba (Dawn Tango)



Gladys al senato argentino dove è stata nominata ambasciatrice di pace.

"Heart of Woman": projekt om at fremme fred og en vision for kunst som en forening mellem det menneskelige og det guddommelige.

Af Emma Fenu

Ved udgangen af sidste år, var der i København en udstilling af Gladys Cantelmis malerier præsenteret på dansk, italiensk, engelsk og spansk, under titlen: "Fra ultraegoet til kosmos-evolution / involution af energi" (Fra Jeg'et til Cosmos), med deltagelse af maleren Silvia Pellegrino.



Natività (Nativity)

Den citerede udstilling indgår i det internationale rejseprojekt "Heart of Woman", en container med kunst i alle dens facetter, hvor der er repræsentanter for forskellige kulturer, geografisk fjerne, men alligevel tætte, nærmest forenet i én enkelt længsel: fred og respekt for menneskerettigheder.

Projektet blev skabt og promoveret af Gladys, en eklektisk kvinde, der udtrykker sin indre søgen efter mening i maleri og skrivning, og som oplever kunsten som frihed og søgning efter det essentielle, hvori det menneskelige og det guddommelige berører hinanden.

Da vi mødtes i Nørrebrohallen - det sted, der huser udstillingen - opstod der en interessant sammenligning af visionen for kvinder og mænd, indtil vi kom frem til at identificere kunstens essens.

"Du har defineret dine værker som 'etiske'. Hvad er kunstens funktion i formidlingen af fred og fremme af menneskerettighederne?"

"Kunstnere har altid - på tværs af tidsepoker og kulturer - gennem deres værker reflekteret den virkelighed, der omgav dem. Hånd i hånd med den industrielle evolution (og revolution) før, og med den efterfølgende teknologiske udvikling, har samfundet også udviklet sig; og kunstneren afspejler denne ændring.

I dag, efter årtier med forskning i trivsel, føler en stor del af menneskeheden behov for at vende tilbage til sin sande oprindelse. Manifestet af "The Ultra Realism of Gladys C.", en kunstnerisk strøm, der bærer mit præg, fremmer derfor en vision om kunst, som er nyttig i en søgen efter sit 'ego', da det giver dig mulighed for at komme ind i en parallel virkelighed, som jeg kalder 'ultra-egoet', en manifestation af det guddommelige væsen, der er i hver af os.

Ud fra dette synspunkt er kunst ikke længere et simpelt æstetisk objekt, men et



La Rivelazione (The Revelation)

etisk værktøj, der sigter mod at skabe opmærksomhed blandt offentligheden, til at fordømme dét, der ikke er godt, og at understrege, hvad man bør forsvare: værdigheden - den uafhængelige ret for alle til at være menneske og ikke alene."

"Er kvinder for dig bedre skabere af fred og handlinger i den bredeste forstand af begrebet, det vil sige til forsvar og accept af livet?"

"Kvinder er i bred forstand mødre, fordi de er skabt til at byde livet velkommen, uanset formering. Jeg tror ikke, at tilbøjeligheden til fred er en eksklusiv kvalitet af det kvindelige køn, men kvinden er af natur en god mægler til løsning af konflikter både i familien og på det sociale område."

"Hvad synes du om feminisme? Tror du på en nutidig kvindebevægelse?"

"Historien om kvinders kamp for at erobre - og i visse kulturer at genvinde - en position med respekt er lang og meget tydelig. Jeg tror, at feminismen i 60'erne og 70'erne var et nødvendigt skridt, men alt udvikler sig, også samfundet.

Derfor tror jeg i dag, mere end på en gængs kvindebevægelse, på bevidstheden om kvinder, der begynder at forene og vise deres intellektuelle styrke gennem kultur, kunst, politik og frem for alt: friheden til at være sig selv.

Der er dog stadig meget, der skal gøres. Det er ikke let at komme ud af labyrinterne af de

stereotyper, der har hersket i lang tid i et samfund, der er oprettet ad hoc for at gøre mennesket til den absolutte mester over magt og 'moral'."

At give udtryk for fred og åndelighed gennem kunsten



Tra lividi e luci (Between Hurts and Lights)

IL TESTAMENTO CONGIUNTIVO E RECIPROCO È PERMESSO NEI PAESI SCANDINAVI



risponde l'avvocato
Sandra Moll

Nella stesura di un testamento molti cittadini italiani residenti in Danimarca sono sovente consigliati da avvocati danesi di scrivere un testamento congiuntivo e reciproco, soluzione economica e rapida, oltre che la più abituale. La legge danese sulle successioni, infatti, non prevede esplicitamente tale possibilità ma non la esclude. È quindi molto comune che, ad esempio due coniugi o due persone che convivono senza essere coniugate, decidano di scrivere tale tipo di testamento.

In Danimarca è infatti possibile redigere un testamento congiuntivo e reciproco con il quale due o più persone, in un unico atto, fanno un testamento per disporre i propri beni, che favorisce terzi oppure che le favorisce reciprocamente al momento della rispettiva morte. Nello specifico esistono due tipi di testamento congiuntivo: il testamento congiuntivo semplice, redatto da due persone nel medesimo documento a favore di uno o più terzi e il testamento congiuntivo reciproco, in cui i testatori dispongono dei propri beni uno a favore dell'altro.

Tuttavia pochi sanno che secondo il diritto italiano il testamento congiuntivo, sia semplice che reciproco, è espressamente vietato e nullo.

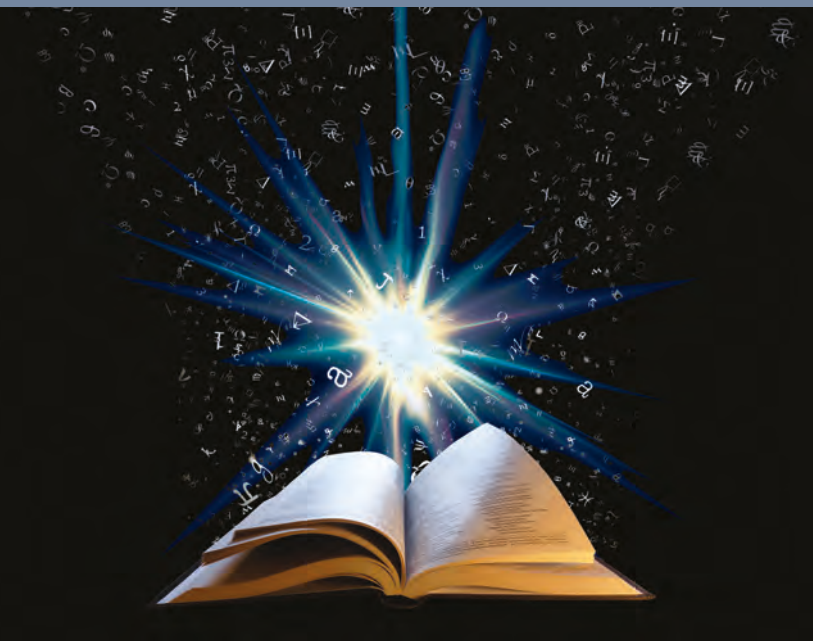
L'articolo 589 del codice civile recita:

"Testamento congiuntivo o

reciproco: non si può fare testamento da parte di due o più persone nel medesimo atto, né a vantaggio di un terzo né con disposizione reciproca"

Il divieto di testamento congiuntivo viene giustificato con il fatto che il testamento (qualsiasi testamento) è un atto strettamente personale.

Cosa accade dunque quando un cittadino italiano residente in Danimarca, che ha scelto di scrivere un testamento congiuntivo semplice o reciproco, decede?



Secondo il regolamento comunitario n. 650/2012 valido anche per la Danimarca, competenti a regolare la successione sono le autorità e la legge dello stato dove il defunto aveva la sua ultima residenza abituale. La successione di un cittadino italiano residente in Danimarca alla sua morte sarà dunque regolata dalla legge danese, e competenti a dividere la successione saranno le autorità danesi. In questo caso un testamento congiuntivo o congiuntivo reciproco elaborato in Danimarca è valido per tutti i beni che il defunto aveva sia in Danimarca che in Italia.

Un cittadino italiano ha però la facoltà di scegliere la legge italiana per regolare la propria successione. Tale scelta deve essere esplicita e risultare dal testamento. Nel caso in cui il cittadino italiano residente in Danimarca abbia scelto la legge italiana come legge che regola la sua successione il testamento reciproco non è valido.

Si può pertanto ipotizzare che i tribunali danesi si trovino a dovere dividere l'eredità secondo le regole vigenti nel diritto italiano al momento della morte del cittadino italiano residente in Danimarca.

Vi sono anche delle considerazioni da tenere presente nel caso in cui si decida di scrivere un testamento reciproco:

1. Il cittadino italiano DEVE avere la residenza in Danimarca. Molti italiani, spesso per motivi fiscali rimangono registrati all'anagrafe italiana, pur risiedendo di fatto in Danimarca. Questo può creare problemi nel caso in cui il defunto fosse proprietario di beni in Italia.

2. Un testamento reciproco può creare problemi:

- a. Si rischia che un notaio italiano non conosca tale forma di testamento, permessa unicamente nei paesi scandinavi;
- b. Nel caso in cui il defunto avesse proprietà in Italia e vi siano eredi residenti in Italia oltre a quelli residenti in Danimarca vi è il rischio che gli eredi italiani impugnino il testamento reciproco danese. In tale caso anche se gli eredi danesi hanno buone possibilità di vincere la causa, corrono il rischio di essere coinvolti in una pratica in Italia, potenzialmente lunga e molto onerosa;
- c. Vi è anche il caso in cui il defunto abbia eredi in altri paesi anche fuori dall'unione europea. In questo caso il regolamento comunitario n. 650/2012 non trova applicazione.

Conclusione

Sino ad oggi non vi sono sentenze italiane edite che affermino la contrarietà all'ordine pubblico (internazionale) italiano di un testamento congiuntivo redatto in un paese straniero in conformità alla legge locale. Ciò nonostante, per evitare eventuali cause successorie in Italia, si consiglia di scrivere un testamento personale singolo.

Nel caso in cui un cittadino italiano residente in Danimarca desideri scrivere testamento si raccomanda di consultare un avvocato esperto in diritto italiano e danese in modo che questi lo possa consigliare nel modo migliore e specifico del caso. Questa precauzione può risparmiare agli eredi molti problemi e brutte sorprese.



Tartufo, pregiato diamante della tavola

Secondo il poeta latino Giovenale (55-127 d.C.) il tartufo aveva origine da un fulmine scagliato in prossimità di una quercia da Giove, padre degli dei. In virtù della prodigiosa attività sessuale di Giove, e delle notevoli qualità afrodisiache del tartufo, quest'ultimo fu dedicato ad Afrodite, dea dell'amore.

di **Davide Pedrolli**
Giornalista



I tartufi, funghi ipogei, in latino denominati *terrae tuber* (escrescenza della terra) vivono sottoterra stabilendo con le radici degli alberi a cui si avviluppano, per lo più querce, tigli, pioppi, un intreccio di filamenti. Attraverso essi alberi e funghi stabiliscono una simbiosi, i primi assorbendo sostanze dalla terra che poi i tartufi assimileranno, trasformandole nei deliziosi profumi che li rendono unici e irresistibili.

Considerato un miracolo della natura da egizi, greci e antichi romani, il tartufo ha una sua aura di mistero e di lui si dice che sia il cane, appositamente addestrato per

assorbirne l'intenso profumo che penetra nella terra, l'unico vero depositario della verità di questo prezioso fungo. Nessun tartufo infatti uscirà dal terreno senza che sia compiuta la sinergia tra uomo e cane, inoltre, chi ricerca il tartufo deve essere abilitato all'esercizio di tale attività, mediante il possesso di un tesserino rilasciato dopo avere superato uno specifico esame.

È il Molise una delle regioni d'Italia più ricche nella produzione di questo prelibato fungo il cui 40% proviene proprio da questa

piccola quanto incantevole regione. Le specie più conosciute sul territorio nazionale - di interesse economico e culinario - sono sette: il tartufo bianco, quello nero pregiato, il bianchetto, il tartufo estivo, il nero invernale, quello nero liscio e il tartufo di Bagnoli. I tartufi bianchi sono un "dono" quasi esclusivo di alcune regioni dell'Italia, tra cui Piemonte, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Abruzzo, Molise, Basilicata e Calabria, zone in cui si può trovare anche il tartufo nero pregiato.

E proprio in Molise è presente una delle 19 riserve MAB UNESCO italiane. La Riserva della biosfera che si estende per oltre 25.000 ettari, dove ha sede ed opera Natura & Sapori, con una squadra giovane costantemente alla ricerca di nuove ricette da offrire ai propri clienti, ai quali garantisce l'assoluta incontaminatazza dei propri prodotti. Oltre al tartufo fresco, Natura & Sapori produce e distribuisce specialità conservate, quali salse e creme al tartufo, taralli, olio, miele e pasta, tutti a base di tartufo.

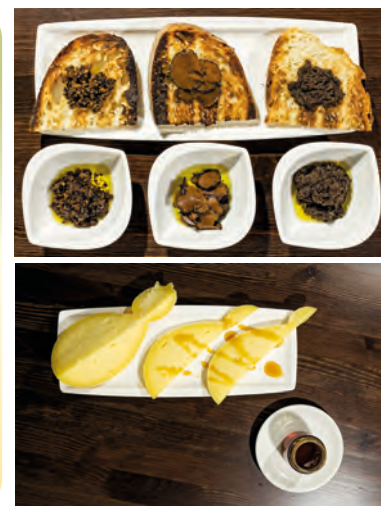


“Le tipologie di tartufi sono varie, alcune considerate di maggior pregio, altre più legate alle tradizioni culinarie locali - ci spiega Mario Tesone, titolare della azienda Natura & Sapori - ma pur essendoci nel Molise una ricca presenza di tartufi freschi, si tratta però di un prodotto della terra disponibile in quantità variabili di anno in anno”.

- Il tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) è la varietà più preziosa al mondo, con un odore intenso e inconfondibile e può arrivare fino a € 6000 per chilogrammo. Il periodo di raccolta va da ottobre a dicembre, non è coltivabile e cresce solo in Istria e in Italia, in particolare in Molise.



Il tartufo bianco, tagliato a scaglie sottili e spolverato su piatti caldi, intensifica i suoi aromi trasformandosi in una vera e propria esperienza gastronomica



- Il tartufo bianchetto (*Tuber Borchii Vitt.*) può essere confuso esteriormente con il tartufo bianco ma il suo profumo è accentuato e particolare. Il periodo di raccolta va da gennaio a aprile.

- Il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*) è uno dei protagonisti della cucina internazionale. Molto versatile in cucina, le sue dimensioni raggiungono anche 1 kg per singolo pezzo ed è presente soprattutto nei boschi del centro Italia. Il profumo è aromatico, non troppo pungente, e il sapore delicato. A differenza del bianco pregiato, questo tartufo va scaldato per apprezzarne appieno il sapore. Il periodo di raccolta va da novembre a marzo.

- Il tartufo nero estivo/scorzone (*Tuber Aestivum Vitt.*) cresce in terreni sabbiosi, argillosi e, alla pari del tartufo bianco pregiato, è molto presente nei boschi molisani. È il più utilizzato per la produzione di salse, formaggi e insaccati. Il profumo è più delicato di altri tartufi neri e il sapore ricorda quello dei funghi porcini. Il periodo di raccolta va da maggio a settembre.

- Il tartufo nero uncinato (*Tuber Uncinatum Chatin*) è molto simile al tartufo estivo, ma il sapore è leggermente più intenso. Ha un odore delicato e gradevole e il sapore aromatico. Il periodo di raccolta va da ottobre a marzo. Per conservare al meglio il tartufo in frigorifero la cosa migliore è avvolgerlo in un panno assorbente oppure in carta da cucina, sostituendola ogni giorno, e deporlo in un barattolo chiuso in frigo a +2 ° / +4 °.



Jesper Uhrup & Jesper Storgaard Jensen

SPIS I ROM

150+ restauranter, barer & cafeer

muusmann



"Spis i Rom – 150+ restauranter, barer & cafeer"

I december 2019 udkom Rom-spiseguiden "Spis i Rom", af Jesper Uhrup og Jesper Storgaard Jensen. Med sine mere end 425 sider er det den største spiseguide om Rom, der nogensinde er skrevet på dansk. Guiden har fokus på mange forskelligartede spisesteder – fra det traditionelle romerske, familiedrevne trattoria til byens moderne spisesteder, der hylder de nye tendenser. Fra de små "huller i væggen" til steder med Michelin-stjerner. Som noget usædvanligt for en Rom-spiseguide har den også medtaget spiseforslag fra kvarterer, der ligger udenfor byens centrum – fx. Pigneto og Ostiense. Guiden bringer ligeledes forslag til besøg på madmarkeder, på hotelbarer, på byens mest spændende cafeer, ligesom der også er forslag til madture ud af Rom.



REGISTRERET TRANSLATØR OG TOLK, CAND.LING.MERC.

ANNE WILLE

- ★ Oversættelse og tolkning mellem DA, IT og EN
- ★ Translatørbekræftet oversættelse mellem DA og IT
- ★ Fortrolig behandling og kvalitetssikring



www.annewille.dk

shardanservice.dk

SharDan

Garden and Handyman Service





Smagen af ægte italiensk mozzarella



Ispirazione Italiana dal 1882

NJORD

LAW FIRM

Il migliore partner per il tuo business

Njord Law Firm è uno Studio Legale leader da molti anni, attraverso una grande esperienza nel proprio settore, in grado di poter offrire un servizio completo ai propri clienti, da quelli nazionali ed internazionali alle start-ups. Siamo orgogliosi di conoscere il tuo campo di attività al fine di poter combinare le nostre conoscenze con gli aspetti legali di natura pratica.



La conoscenza del Sistema italo-danese. Il nostro avvocato italiano Luigi Farina, è divenuto nel corso degli anni il consulente di fiducia di molte aziende italiane che svolgono business in Danimarca. Siamo in grado di poter risolvere molte sfide transfrontaliere tra Italia e Danimarca.

Esperienza. Assicuriamo copertura nel settore legale e fiscale in tutti i settori aziendali e commerciali. Forniamo assistenza legale e fiscale anche a persone individuali, come ad esempio in materia di successioni ed eredità, stipulazione di convenzioni matrimoniali, compravendita di immobili in Danimarca, separazione e divorzio oltre che consulenza in materia di imposizione fiscale tra Italia e Danimarca.

Profondo senso degli affari e consulenza diretta. Siamo rappresentanti di una consolidata esperienza maturata sul campo e sappiamo molto bene che alcuni casi non sempre vengono risolti nel migliore dei modi dietro una scrivania. Siamo in grado di combinare una profonda esperienza professionale con una mirata e diretta consulenza al caso specifico, il tutto attraverso un linguaggio comprensibile.

I nostri 200 professionisti di Studio sono pronti a servirti. Contattaci pure per qualunque caso ai nostri numeri e saremo ben lieti di poterti aiutare.



LUIGI FARINA

Avvocato / Advokat
NJORD Law Firm
Tel. (+45) 77401130
luf@njordlaw.com