



Al Museo di Roma in Trastevere per conoscere lo spessore culturale del grande regista "Roberto Rossellini. Arte e scienza dell'Umanesimo"

Diceva Roberto Rossellini: "il cinema non è il mio mestiere. Il mio è un mestiere che bisogna apprendere quotidianamente e che non si finisce mai di descrivere: è il mestiere di uomo. E che cos'è un uomo? È un essere eretto che si alza sulla punta dei piedi per guardare l'universo". Se tutti lo ammirano come uno dei più grandi registi del Novecento, pochi conoscono la sua poliedricità: fu appassionato di arte, di scienza e di tecnica; fu studioso, inventore, narratore e pilota. Non solo fu un uomo moderno, sempre orientato al futuro, ma ebbe anche un profondo

interesse per la storia e la tradizione, che lo portò a sviluppare un complesso progetto enciclopedico e a rappresentarlo, attraverso il racconto audiovisivo e multimediale, le interrelazioni tra le ricerche dei protagonisti della tradizione umanistica del passato e del presente. A questo aspetto "inedito" della personalità del Maestro il Museo di Roma in Trastevere dedica, fino al 1° aprile, la mostra "Roberto Rossellini. Arte e scienza dell'Umanesimo", un viaggio ideale tra l'opera di Rossellini e quella dei grandi umanisti e ispiratori, organizzata

dalla Fondazione Roberto Rossellini per lo sviluppo del pensiero enciclopedico, l'Istituto MetaCultura e il Museo del Cinema di Torino, in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Culturali del Comune di Roma, le Biblioteche del Comune di Roma, l'Assessorato alle Politiche Culturali della Provincia di Roma e l'Assessorato alla Cultura della Regione Lazio. Il viaggio ideale tra l'opera di Rossellini e quella dei grandi umanisti e ispiratori si articola in diverse parti tra loro complementari, attraverso le diverse

sezioni del progetto, in cui vengono accostati tra loro documenti letterari, visivi e audiovisivi. Manoscritti, lettere, rubriche, libri annotati, foto di scena, foto di set, foto promozionali, locandine, sceneggiature, copioni, soggetti, note di regia, bozzetti, immagini e filmati di Rossellini acquistano in questo contesto un valore formativo oltre che informativo nel momento in cui vengono correlati, in base ai medesimi principi di narrazione, ai documenti degli autori e studiosi, artisti, scienziati ed enciclopedisti di cui Rossellini, con la sua opera, ha voluto sia

diffondere sia continuare le ricerche. La struttura dell'evento è quella di un labirinto conoscitivo che esplicita i legami tra le riflessioni di Rossellini e quelle dei suoi interlocutori storici sulla scienza, sull'arte e sulla didattica. Centro ideale dell'intera mostra è la ricostruzione di un ambiente a metà strada tra il laboratorio di un umanista classico ideale, come Pascal, Cartesio, Agostino di Ippona, e lo studio di Rossellini stesso considerato come artista intermediale e come studioso interdisciplinare.

Cinzia Dal Maso

Nel Settecento, intorno a piazza Fontana di Trevi alle nobili dimore si accostava un'edilizia minore costituita da palazzetti e case di abitazione comune spesso aperte al piano terreno da botteghe. Sulla piazza, nel 1740, gli "Stati d'Animo" registravano la presenza di una tintoria, di un macello e di un forno, lo stesso che ha dato il toponimo a un vicolo, senza uscita, tutt'ora esistente, limitato a sinistra dall'Hotel Fontana - nato nel XIII secolo come monastero e divenuto albergo verso la seconda metà del Settecento - e situato proprio all'imbocco di via delle Muratte. Sull'angolo si affaccia un modesto medaglione che racchiude un busto ottocentesco, stilizzato e di fredda fattura, della Madonna, il cui sguardo è rivolto verso la Fontana.

L'ingresso principale all'antico e rinomato forno è preannunciato ancor oggi da una lunga insegna con in bella evidenza delle imponenti lettere romane incise in profondità nella lasra di marmo, a cui le Belle Arti del Comune di Roma ha posto il vincolo. La targa campeggia sulla porta del panificio drogheria Giovanni Riposati, negozio che conservava una magnifica bocca di forno su maioliche refrattarie con tanto di data di fabbricazione: 1870.

"Nun basterebbe un'omo pe' scrìverle drento tutti i nomi patriarcali de li fornari antichi de Roma, come ppuro de cert'antri botteghe che a illeggello, sarebbe proprio 'na bbelezza", scriveva agli inizi del Novecento Giggi Zanazzo nei suoi "Usi, costumi e pregiudizi del popolo di Roma". Anticamente le persone che lavoravano in un forno erano il ministro, il sottoministro, l'informatore, l'impastatore, l'aiuto, il cascherino, il ragazzo.

Allora, "da noi ppia dde tanti fornari non c'è potevano sta", cussì ppuro tutti li fornari non potevano fa' le pagnottelle, li semmolini e li panetti, senza godonne er privileggio", ricorda ancora Zanazzo per poi specificare: "ogni forno ciaveva un numero; per esem-



Dal Settecento vi si esercitano la loro attività maestri panificatori Nell'antico vicolo del Forno il profumo dell'arte bianca

pio uno, dua, tre, quattro, e accussì vvia discurrenno, insistenti ar numero stabilito dar presidente de la grascia o da quello della farina. Er numero, in granne, lo dovevano tiené appiccicato ar muro, in modo che tutti lo vedessino". Poi Zanazzo aggiunge: "È ccuriosa che ccerti fornari antichi, antichi, a tempo mio, in un cantone de la bbottega ce tenevano un'alabarda. I'ho domannato er perché; mm'hanno arispoto che anticamente, 'gni forno avevna dritto, quando succedevno li tumurti pe' vvia de la carestia, de avevce un svizzer de guardia che cce piantava la 'labbarda". "Da ciò" spiega in seguito il grande cultore delle tradizioni di Roma "ha avuto origine il

detto Appoggia l'alabarda, che significa fissare la stazione in un luogo a spese d'altri o anche presentarsi all'altrui mensa. Adesso a uno che appoggia l'alabarda gli si direbbe Sbafora". Prima del 1870 la panetteria non sempre fornita di forno veniva condotta da un Orzarolo, o Gricio, termini romaneschi riferiti a quei commercianti che esercitavano l'Arte Bianca. Annotava Filippo Chiappini nel suo Vocabolario romanesco che l'Orzarolo vendeva pane, pasta, la farina, l'olio, il sapone, le stoviglie e persino le zagnanelle - cartocci pieni di polvere da sparo - e i petardi. Gli orzaroli provenivano in maggioranza dall'alta Lombardia ed erano, uomini

laboriosi, ma molto attaccati al denaro, tanto da preferire di rimanere celibi. Quando mangiavano tenevano il piatto nascosto dentro un cassetto del bancone per evitare di dire a chi entrava nella loro bottega "Favorisca!". La loro avarizia arrivava al punto da offrire un baiocco al figlio che rinunciava la sera alla cena, per poi farselo restituire la mattina seguente se voleva far colazione. Di significato simile era il termine Gricio, riferito a coloro che esercitavano tale attività. Per la massima parte provenivano dalla Valtellina, territorio in prossimità dei Grigioni. Tutta una regolamentazione ha accompagnato l'attività dei fornari durante il governo pontificio, anche se durante il

medioevo in Italia l'arte del forno non si sviluppò come in Germania. Ed ecco perché a Roma come nei maggiori centri della penisola numerosi fornari erano tenuti dai tedeschi, tanto che, come osservava nel 1502 il monaco domenicano Felice Fabri, "Sua Santità, i prelati, i re, i principi, e tutti i signori ben difficilmente mangiano pane che non sia fatto alla maniera tedesca". Ricordava Tomaso Garzoni nel 1589 che "ricerca parimente quest'arte non picciola intelligenza, perciocché sa di mestiere, che i fornari s'intendano e abbiano cognizione e pratica non mediocre dei frumenti, sapendo i paesi dove son nati, acciò facciano miglior farina che possibile sia".

Tra il 1516 ed il 1675 esistevano oltre duecento disposizioni del Governo Pontificio che regolavano il lavoro dei fornari, che verso il 1600 potevano essere bajocanti e decinanti. Il pane a bajocco aveva sempre il prezzo di cui portava l'attributo ed era consumato dalla popolazione più povera. I fornari decinanti vendevano il pane a peso, variandone il prezzo a seconda del prezzo del grano. Confezionavano un prodotto più fine e meglio lavorato, detto "pane a decina" o pane bianco, traendo la denominazione dalla "decina", unità di peso di 10 libbre, corrispondente a circa kg 3,39. A Roma, in un editto del 1703, si prescriveva che nei giorni festivi di precetto "i fornari non si molestino per tre ore dopo la levata del sole". Verso il 1782, esisteva una disposizione secondo la quale i fornari dovevano apporre un "merco" o marchio di fabbrica al loro prodotto. Per cui le incisioni e i disegni che oggi compaiono su alcuni tipi di pane - specialmente lo sfilatino - traggono la loro origine da quella antica disposizione. Nel Cinquecento i fornari, per meglio adempiere ai loro obblighi religiosi, stabilirono di formare una confraternita e dopo aver risolto il problema della sede ottennero l'erezione canonica da Giulio II, con breve del 20 febbraio 1507. La loro chiesa era dedicata a S. Maria di Loreto. L'Università romana del Seicento era composta da fornari, ciambellari e tagliolini. Nel 1800 l'Università dei fornari si sciolse, ma la Confraternita continuò a vivere fino al 1878, anno in cui in sua vece sorse, con statuto del 31 gennaio, il Pio Sodalizio dei Fornai in Roma.

Pagina a cura di Antonio Venditti www.specchioromano.it

Tor de' Schiavi sulla via Prenestina

Nell'Ottocento fu una delle tappe delle feste di Carnevale degli artisti

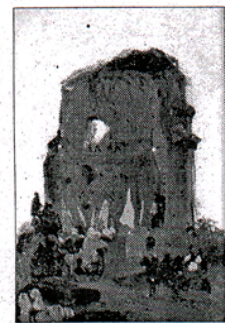
Chi volesse trovare il fortitizio che ha dato il nome di Tor de' Schiavi a un popoloso quartiere della periferia orientale di Roma, faticherebbe non poco. La denominazione, infatti, era data a un monumento dalle forme tutt'altro che sventanti che ancora si vede nel Parco di Villa Gordiani sulla Prenestina, il Mausoleo Rotondo, simile al sepolcro di Romolo sulla via Appia, raffigurato da molti pittori dell'Ottocento. Come ha scoperto il Tomassetti, il nome deriva da un tale Vincenzo Rossi dello Schiavo, che nel 1571 ne era proprietario. Il

mausoleo ha due piani, di cui quello inferiore, semisotterraneo, è un vasto ambiente coperto da volta a botte retta da un pilastro centrale. Sulle pareti si aprivano nicchie e altare semicircolari e rettangolari, nelle quali erano sistemati i sarcofagi. L'accesso al piano superiore, riservato quasi sicuramente ai riti in onore dei defunti, avveniva attraverso un pronao rettangolare, con quattro colonne sulla fronte e tre su lati, preceduto da una scalinata. La cupola poggia su un anello in cui si aprono finestre rotonde. Quasi completamente per-

duta è la sua decorazione con fregi dipinti, che prevedeva un medaglione centrale con Giove in trono con il fulmine e l'aquila ed una serie di riquadri con vari soggetti, per lo più marini. I bolli impressi sui mattoni della costruzione e le caratteristiche della muratura, in gran parte di riuso, fanno datare il monumento all'età costantiniana, ossia all'inizio del IV secolo. Le caratteristiche stesse dell'edificio fanno pensare ad una sepoltura per personaggi di alto rango, appartenenti alla famiglia di Costantino. Nel XIX secolo il Mausoleo di

Tor de' Schiavi fu una delle tappe delle animatissime feste di Carnevale organizzate dagli artisti della "Società di Ponte Molle". I partecipanti, tedeschi o comunque di area nordica, ma anche italiani, con i loro bizzarri costumi da indiani o cinesi, guerrieri antichi o medioevali, pulcinella, dottori in parrucca, con cappelli giganteschi ornati di erbaggi, armati di spadoni di legno con sopra scritte terribili, si riunivano di buon'ora a Santa Maria Maggiore, dove venivano distribuiti gli asini per l'allegria scampagnata. Arrivato a Tor de' Schiavi, lo sganghera-

to esercito si schierava secondo le varie categorie di gendarmi, capocorti, littori e aiutanti di campo, quindi era sottoposto all'ispezione militare del presidente. Sciolte le righe, si consumava la colazione. Quindi, mentre gli spettatori si assieparono sul monumento, veniva cantata una canzone tedesca, con accompagnamento di trombe e tamburi. Meta ultima era Tor Cervara dove si svolgevano spassose gare, innaffiate da abbondanti libagioni. Di Tor de' Schiavi si parlerà nel corso dell'intervista possibile di "Questa è Roma!", la



trasmissione ideata e condotta da Maria Pia Partisani, in onda ogni sabato mattina dalle ore 11 alle 12 su Nuova Spazio Radio (88.150 MHz).

Annalisa Venditti