

Filippo Casini, il leone della Montagnola I Romani e il Risorgimento

Filippo Casini, nato il 13 gennaio 1822 a Roma, si era laureato in ingegneria. Conosceva sette lingue e si era meritato l'alto grado di ufficiale onorario di artiglieria. Nella terribile notte tra il 29 e il 30 giugno del 1849 - con Roma assediata dai francesi - si era offerto volontario, "senza soldo e senza ascenso", per il comando dell'ultima batteria della difesa, quella della Montagnola, presso San Pietro in Montorio. Venne accontentato. Intorno a lui cadevano tutti i suoi soldati, insieme con l'altro tenente, anch'esso romano, Oreste Tiburzi. Rimasto solo, Casini, a cavalcioni di un cannone, continuò a tirare terribili fendenti con la sciabola, finché non

cadde a terra coperto di sangue. I francesi lo ritennero morto. Solo il mattino seguente, nel corso di una perlustrazione, si accorsero che era ancora vivo e lo trasportarono in un'ambulanza. Il medico francese che lo soccorse, in un rapporto sulla Gazette Medicale de Paris, ne descrisse l'eroico comportamento: "è stato portato all'Ambulanza medica di Villa Pamphili un Ufficiale dell'Artiglieria romana, che aveva il cranio spaccato da dodici colpi di sciabola, una coscia forata da dodici colpi di baionetta, e una doppia frattura al braccio destro. Egli aveva difeso la sua batteria come un leone difende la sua prole e ha ceduto soltanto quando alla sua volontà più

non obbediva il braccio fracassato". Il coraggio di Casini aveva toccato il cuore dei francesi. Lo stesso generale Oudinot volle andare a trovarlo per elogiarne la condotta e per specificare che lo riteneva non un prigioniero ma un ospite. Fu accompagnato a casa dalla madre, in via Paola, su una barella scortata dal picchetto d'onore francese. Purtroppo il suo fisico era rimasto minato e l'eroe sarebbe morto un anno dopo, il 15 agosto 1850, per marasma.

Venne seppellito in San Carlo al Corso, dove è ricordato da un monumento. La sua tomba, però, non è stata ritrovata.

Cinzia Dal Maso



All'indomani dell'8 settembre 1943, migliaia di militari italiani catturati dall'esercito tedesco, essendosi rifiutati di collaborare con il Terzo Reich, passarono venti mesi nei Lager. I soldati furono costretti al lavoro coatto, mentre gli ufficiali, che per la maggior parte lo rifiutarono, subirono un maggiore rigore: umiliazioni, freddo, fame, assoluto isolamento per mancanza di assistenza della Croce Rossa. Tutti quelli che possedevano delle doti artistiche hanno cercato di astrarsi dalla dura realtà realizzando, con i pochi mezzi a disposizione, delle opere - per lo più disegni o ritratti - che spesso riuscivano a barattare con qualche colore, un pennello, o con scarse ma preziose razioni di cibo: una patata, un cucchiaino di grasso, un po' d'acqua bollente, un pezzo di pane, magari una cipolla, da dividere il più delle volte con i compagni meno fortunati. Una vicenda poco conosciuta, a cui Annalisa Venditti ha dedicato una conferenza alla Casa della Memoria e della Storia: "Entro dipinta gabbia. L'arte reclusa nei lager dei militari italiani", durante la quale ha proiettato numerose immagini di pastelli, acquerelli, dipinti eseguiti con tecniche di fortuna, che testimoniano la desolazione, l'abbruttimento, le privazioni, l'attaccamento a piccoli e banali oggetti, relitti di una vita normale. Da un passato nemmeno troppo lontano riemergono sguardi disperati, atteggiamenti di sconforto, volti segnati dagli stenti e dall'incertezza del futuro. Immagine-simbolo della conferenza è stata "La fame in gabbia", di Walter Lazzaro, in cui un gruppo di prigionieri mongoli, chiuso in



Conferenza di Annalisa Venditti sull'arte nei lager degli ufficiali italiani "Entro dipinta gabbia", i fiori nati dal fango

un reticolato, esprime la propria sofferenza attraverso atteggiamenti ed espressioni sconvolgenti, che la Venditti ha paragonato a quelli di alcuni dannati del Giudizio Universale della Cappella Sistina. Se fulcro della composizione di Michelangelo è il Cristo giudice, nell'opera di Lazzaro è un Uomo-Cristo, che apre le braccia come in croce,

rendendo palese il suo martirio e quello di tutti gli internati. Al termine della conferenza Annalisa Venditti ha presentato "La voce di San Gerardo", un giornale redatto da un gruppo di ufficiali lucani nei campi di Biala Podlaska, in Polonia, e di Norimberga Langwasser, in Germania, e dedicato al patrono di Potenza. Si tratta di otto pagine compilate interamente a

mano con calligrafia regolare e corredate di illustrazioni, dipinte a pastello e ad acquerello da Michelino Pergola e Mauro Masi. Il giornale, sfuggito alle perquisizioni tedesche e riportato fortunatamente in Italia, è oggi gelosamente custodito dalla famiglia di Michelino Pergola. I prigionieri, vittime della fame e degli stenti, oppressi dalla

nostalgia per le case e le famiglie lontane, descrivono le loro giornate nel campo, riuscendo a conservare un lucidissimo senso di autoironia e alcuni dei valori umani più importanti, primi fra tutti l'amicizia e la solidarietà.

Alla maniera dei giornali e delle riviste dell'epoca, "La Voce di San Gerardo" presenta vignette e pubblicità satiriche

che ironizzano sulle condizioni degli internati, come la reclame delle "patatiglios", le sigarette realizzate con le foglie di tiglio involte nelle bucce di patate, una volta che i fumatori avevano consumato tutti i fogli dei libri di scuola elementare, unico e inutile dono della Croce Rossa. Accomunati dalla stessa sorte, uniti nella sventura, questi giovani ufficiali trovarono nella tetra atmosfera del lager la speranza di una possibile rinascita, suggerita dal calore delle loro comuni origini. "Nel fango pietrificato dal gelo nacque un fiore", si legge nell'articolo di fondo. La prima analisi de "La Voce di San Gerardo" è stata condotta da Annalisa Venditti nel volume "Da Cannes a Tarnopol", dedicato alla storia di due internati militari, Michelangelo Perghem Gelmi e Francesco Piero Baggini.

Nel corso della conferenza sono stati proiettati alcuni brani dell'intervista di Annalisa Venditti a Mauro Masi.

Giovedì prossimo, 27 gennaio, "Entro dipinta gabbia" diventerà anche una mostra al pianterreno di Palazzo Valentini, nella Saletta della Pace, promossa dalla Prefettura di Roma e curata da Annalisa Venditti. Su una gabbia di metallo saranno esposte opere originali realizzate nei lager da Gino Spalmach, Alessandro Berretti, Delfo Previtali e Mauro Masi, insieme con alcune riproduzioni: disegni di Walter Lazzaro, Giovannino Guareschi e "La Voce di San Gerardo".

Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso
www.specchiromano.it

A tavola con gusto...romano La fragranza delle ciambelline con il vino

Sono semplicissime da preparare in casa, con pochi, genuini ingredienti, ma si trovano in quasi tutti i forni di Roma e soprattutto delle città dei Castelli: le ciambelle con il vino, profumate e croccanti, friabili e gustose. Il vino rosso le rende scure, con quello bianco vengono chiare, è solo una questione di gusti. Si mescolano insieme, magari in un'insalatiera, eguali quantità di zucchero, di vino e di olio extravergine di oliva (un bicchiere o una tazza), con la farina occorrente a ottenere un impasto morbido ma consistente. Si può anche aggiunge-

re una bustina di lievito per dolci, ma non è indispensabile. Sul tavolo infarinato, si ricavano tanti bastoncini dello spessore di un dito e si chiudono a cerchio. Le ciambelline si passano velocemente in un piatto con lo zucchero semolato solo dal lato che rimane in alto, poi si appoggiano su un foglio di carta per alimenti e si mettono a cuocere nel forno già riscaldato a 180°, finché non risultano ben dorate. Se dovessero colorirsi troppo sotto, si possono voltare per completare la cottura. Si conservano per parecchi giorni, in biscottiere di cera-

mica o nelle apposite bustine di plastica. Se dovessero diventare un po' dure, si possono mangiare intinte in un buon bicchiere di vino secco dei Castelli o nel vino liquoroso.

Dell'argomento si parlerà a Nuova Spazio Radio (88.100 MHz), a "Questa è Roma", il programma ideato e condotto da Maria Pia Partisani, in studio con Livia Ventimiglia il martedì dalle 14 alle 15 e in replica il sabato dalle 10 alle 11.

Cinzia Dal Maso
cinziadalmaso@yahoo.it

