

Presentata al Laboratorio della Individuazione di vicolo del Cedro Una nuova creazione musiva della Gup Art

Domenica scorsa, presso il Laboratorio della Individuazione, in vicolo del Cedro 5, nel cuore di Trastevere, si è tenuto un incontro a cura di Anna Maria Meoni, Federica Manieri e Maurizio Giorgio dal titolo "Un'altra tesi sul mosaico: la ricostruzione del self". Con l'occasione, è stato presentato per la prima volta al pubblico e alla critica il mosaico "Di tutto un po'", creazione della Gup Art (2009-2010). L'opera, frutto di un lavoro iniziato nel marzo di un anno fa grazie alla disponibilità dell'Asl Roma Primavalle, raccoglie gli spunti e gli stimoli offerti dai singoli componenti del gruppo, coordinati in ogni fase dal maestro mosaicista Brando. Il quadro – fortemen-

te simbolico, come tutte le creazioni della Gup Art – registra la costante presenza dell'acqua, su cui galleggia una piccola casa, e di altri elementi naturali: la terra, il cielo, la luna e il sole. Da un grande tronco che campeggia a destra della composizione ha origine il corpo di un animale fantastico, cavalcato da una immaginaria figura femminile alata, senza volto, ma segnata da un piccolo tatuaggio sulla gamba sinistra. Uccelli e pesci movimentano il gioco dei colori determinato da ogni singolo tassello, mentre il volto di un clown, lanciato nel cielo, sembra ricordare a chi guarda il gioco tragico della vita, il circo dei sentimenti, il lato più umano delle gioie e

delle tristezze. Alla conferenza erano presenti psichiatri, psicologi, storici dell'arte ed esperti di terapia in gruppo, ma anche gli stessi autori del mosaico, che hanno illustrato il procedimento della creazione di gruppo. Federica Manieri e Maurizio Giorgio hanno ben sottolineato come i processi del Self coinvolti nell'attività di mosaico abbiano racchiuso il gruppo all'interno di un sistema di riferimento di tipo materno, quindi accogliente, protettivo e promotore appunto di creatività. Al termine dell'incontro tutti i presenti sono stati coinvolti in una spontanea analisi critica dell'opera d'arte.

Annalisa Venditti



Sulla parete sinistra dell'atrio della chiesa di Sant'Eustachio, a due passi dal Pantheon, un monumento funebre attrae l'attenzione soprattutto per il medaglione bronzeo che ritrae un uomo un po' piuttosto corpulento, dall'aspetto bonario, con lunghi capelli e una barba fluente. L'epigrafe avverte che si tratta di Filippo Chiappini, "dottore in medicina, cultore insigne della letteratura classica, docente delle scienze fisiche e matematiche, valente ed arguto poeta romanesco, delle cose teatrali conoscitore profondo". Filippo era nato il 6 novembre 1836 nella vecchia e sonnolenta Roma papalina. Il padre, Francesco, aveva una bottega di barbiere presso la piazzetta dove è sistemata la famosa statua parlante di Pasquino, alla quale affiggeva di nascosto arguti epigrammi e pasquinate sia in italiano che in latino, eludendo la vigilanza della polizia pontificia, che pure lo teneva sott'occhio. Grazie a questo esempio, Filippo affinò la sua arguzia e il suo gusto dell'improvvisazione, mentre si laureava in medicina. Esercì a lungo la professione medica, sia a Roma che nella provincia. Per due anni fu medico condotto di Turrata Sabina. Il contatto con il popolino romano che ricorreva alle sue cure lo affascinava, spingendolo a studiarne i caratteri e la cultura. Nel 1873 prese la cattedra di fisica e igiene alla scuola superiore femminile Erminia Fuà Fusinato, un lavoro tranquillo che gli permetteva di portare avanti i suoi studi nella stanza che aveva preso in subaffitto in via della Palombella, dalla quale usciva per cercare tra la



Il suo nome è legato alle oltre 5 mila schede del Vocabolario romanesco

Filippo Chiappini, una vita per lo studio

gente il materiale con cui compilare le schede sul dialetto romanesco o gli spunti per i suoi sonetti dialettali. A volte andava a giocare a scopa con gli amici nella farmacia Riccardi di via della Scrofa. Fu amico del giovane Trilussa, a cui però rimproverava di snaturare il dialetto romanesco, imborghesendolo. Tutti i suoi critici sono concordi nel considerare il Chiappini il poeta romanesco più vicino al Belli,

anche se i suoi circa duecento sonetti non raggiunsero mai la forza e la potenza espressiva del "Commedione", rimanendo piuttosto bozzetti d'ambiente, ripresi dal vivo, pieni di dialoghi, scene e fatti della vita di tutti i giorni. Modesto e schivo, in vita volle pubblicare solo due brevi scritti, la Storia di Gaetanaccio e quella di un teatrante romano, Luigi Rondanini. Aveva appreso le vicende e gli aneddoti sul

burattinaio Gaetano Santangelo, detto Ghetanaccio, dalla viva voce di vecchi popolani. Collaborò con Luigi Morandi all'edizione quasi completa dei sonetti del Belli: un "preziosissimo aiuto" nella revisione e correzione delle bozze di stampa. Ma il nome del Chiappini è indissolubilmente legato al suo Vocabolario romanesco: più di cinquemila schede pubblicate solo dopo

la sua morte a cura di Bruno Migliorini, compilate nell'ultimo periodo della sua vita, quando una grave forma di artrite lo costrinse quasi all'immobilità. Nel silenzio della sua stanza, Chiappini raccolse e catalogò non solo le voci tratte dai sonetti del Belli, ma anche e soprattutto quelle del popolo, in un momento molto delicato per Roma, che, diventata capitale d'Italia, si andava rapida-

mente e radicalmente trasformando. Lo studioso distingueva perfino i vocaboli della lingua parlata da quelli scritti, comprendendo termini burocratici e scientifici. Le schede riportano anche la storia dei termini. Veramente lodevole era il tentativo di identificare lo strato sociale da cui ogni termine o locuzione proveniva, mostrando, ad esempio, la differenza tra il parlare "civile" della borghesia e il vernacolo della plebaglia trasteverina.

Sempre postumi vennero dati alle stampe una parte (176) dei suoi sonetti romaneschi, a cura del nipote Gino, figlio del fratello Michele.

Molti dei suoi scritti e dei suoi appunti restano inediti, come la prima parte di una "Vita dei barbiere romani", compilata in memoria del padre.

Ci sono poi molti versi in lingua, epigrammi, traduzioni e versi latini.

Gli appunti di folklore romano e le trascrizioni di canti popolari hanno titoli come "Costumi romani", "Scherzi trasteverini", "Scherzi dal vero".

Filippo Chiappini morì nella sua amata Roma il 9 agosto del 1905.

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.

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

A tavola con gusto...romano Le ciambelle cresciute, per una vita più dolce

Dolci e fragranti, da mettere assolutamente sulla tavola di Pasqua ma adatte a qualsiasi periodo dell'anno: sono le ciambelle cresciute, diffusissime in Ciociaria, ma entrate a far parte della tradizione culinaria romana. La preparazione è molto semplice, occorre solo armarsi di un po' di pazienza per la lievitazione della pasta. Per fare un bel vaso di ciambelle occorrono 6 uova, un bicchiere di olio e uno di latte, una grattata di limone, un quadrucio di lievito di birra e circa un chilo

e mezzo di farina. Si fa intiepidire il latte e vi si scioglie il lievito, che poi si aggiunge in una bacinella a tutti gli altri ingredienti. Si può anche unire una manciata di uva sultanina ammollata e strizzata. Si lavora ben bene l'impasto, fino a che si stacca dalle mani, aggiungendo, se occorre, altra farina. Ora non resta che coprire la bacinella con un canovaccio e metterla nel luogo più caldo della casa, lontana dalle correnti d'aria. Se fa troppo freddo, si può scaldare leggermente il forno,

poi spegnerlo e metterla dentro. Il tempo della lievitazione varia a seconda della temperatura e delle condizioni meteorologiche, da un paio d'ore a un'intera notte. In ogni caso, il volume dell'impasto deve raddoppiare. A questo punto, si ricavano le ciambelle prendendo una pallina d'impasto, bucadola al centro e allargandola, quindi si dispongono sulle teglie foderate con la carta da forno. Si spennellano con il rosso d'uovo battuto e si lasciano riposare per un altro paio



d'ore, finché la superficie non sarà bella tesa e omogenea. Si mettono nel forno ben caldo e si fanno cuocere a 180 gradi per una decina di

minuti, facendo attenzione che non brucino sotto. Appena sono belle dorate si tolgono dal forno.

cinziadalmaso@yahoo.it