

Oggi a Palazzo Valentini la presentazione del libro di Carlo Calabrese “Alberto Sordi. Ricordi e testimonianze”

“Era più generoso di quanto le persone non abbiano mai saputo. Rifuggiva dalla pubblicità, si schermiva nel suo riserbo perché non gli interessava sembrare buono lo era di fatto e nessuno ha mai bussato alla sua porta senza trovare un gesto di aiuto”: così la sorella Aurelia ricorda Alberto Sordi in un pregevole libro dedicato al grande attore scomparso.

“Alberto Sordi. Ricordi e testimonianze”, a cura di Carlo Calabrese, con prefazione di Gian Luigi Rondi (Edilazio), traccia un ritratto a tutto tondo di uno dei personaggi dello spettacolo più amati del nostro tempo. Calabrese si avvale di una duplice prospet-

va: l’oggettività più seria e la soggettività più vasta. All’oggettività ha fatto ricorso con una sua ampia introduzione in cui ha considerato Sordi da un punto di vista critico e storico, analizzandone l’opera, i film, la società che li determinava e anche la sua stessa vita, pronta, anche quella, a determinarne la creazione. La soggettività è invece rispecchiata dai numerosi ricordi e dalle tante testimonianze - molte delle quali inedite, da Mario Verdone a Giancarlo Governi, da Carlo Lizzani a Maurizio Costanzo, da Claudio G. Fava a Mario Monicelli da Valeria Marini a Marina Ripa di Meana - da cui il libro è percorso dalla prima pagina all’ultima. Sono tanti tas-

selli di un mosaico che, una volta giunto a compimento, riesce a regalarci un ritratto in piedi di un attore/autore cui ogni intervento porta la sua nota, il suo colore, privilegiando sempre il vero e l’autentico: all’insegna di giudizi cui, con eguale vitalità, si affiancano i ricordi.

Il volume sarà presentato oggi pomeriggio, alle ore 18, nella sala Di Liegro di Palazzo Valentini, in via IV Novembre 119/a, da Stefania Binetti, Francesco Gesualdi e Italo Moscati. Interverranno Carlo Calabrese e Anna Longhi. Coordinerà l’incontro Sandra Giannattasio.

Alessandro Venditti



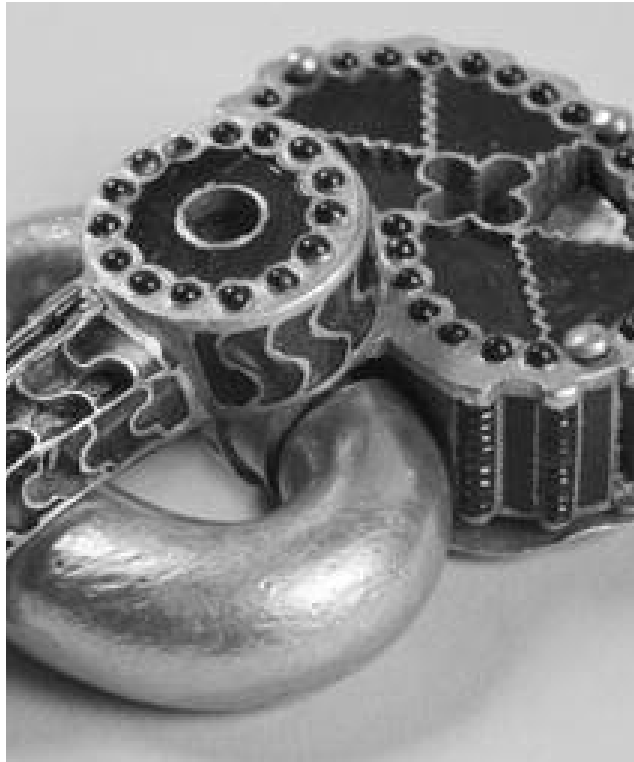
ALBERTO SORDI
RICORDI E TESTIMONIANZE

a cura di CARLO CALABRESE
Prefazione di GIAN LUIGI RONDÌ

Una grande mostra ospitata fino al prossimo 3 aprile ai Musei dei Fori Imperiali (Mercati di Traiano) offre la possibilità di entrare in contatto con le più importanti scoperte archeologiche avvenute in Romania a partire dal Novecento, consentendo agli italiani di conoscere le prestigiose origini del popolo romeno e facendo riscoprire le proprie tradizioni alle generazioni di romeni nati in Italia.

Grazie alla presenza di ricche miniere d’oro, fino dal XVII secolo a.C. questo territorio fu caratterizzato da una produzione artistica di altissimo livello legata al prezioso metallo.

L’esposizione “Ori antichi della Romania. Prima e dopo Traiano”, sotto l’Alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana e del Presidente della Romania, è promossa dal Ministero degli Affari Esteri, dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, da Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale da Roma Capitale, Assessorato alle Politiche Culturali e della Comunicazione - Sovrintendenza ai Beni Culturali, dal Ministero della Cultura e del Patrimonio Nazionale della Romania, dall’Ambasciata di Romania a Roma, dal Ministero della Difesa Nazionale della Romania, dal Museo Nazionale di Storia della Romania di Bucarest e dall’Accademia di Romania in Roma con l’organizzazione di Zetema Progetto Cultura. E’ curata da Ernest Oberländer-Târnoveanu, Direttore del Museo Nazionale di Storia della Romania di Bucarest e da



Una grande mostra ai Musei dei Fori Imperiali Ori antichi della Romania prima e dopo Traiano

Lucrezia Ungaro, Responsabile del Museo dei Fori Imperiali nei Mercati di Traiano.

Tra gli splendidi oggetti esposti, spiccano quelli prodotti dai Daci, la popolazione resa celebre dalla conquista dei Romani guidati dall’imperatore Traiano, all’inizio del II secolo d.C.: una scelta prestigiosa resa particolarmente simbolica dalla vicinanza della Colonna di Traiano, innalzata per celebrare la conquista della Dacia e

oggi emblema di unione tra le due culture.

I 140 reperti provengono in gran parte dal Tesoro Nazionale della Sala degli Ori del Museo Nazionale di Storia di Bucarest e coprono un ampio arco cronologico, dall’Età del Bronzo (XVII secolo a.C.) al periodo bizantino (V-VI secolo d.C.). Preziosissima è la collana di Hinova, dalla fattura incredibilmente moderna, che risale al XII secolo a.C.

Famosi i bracciali spiraliformi in oro di Sarmizegetusa (la capitale della Dacia), realizzati nel II-I secolo a.C. e recuperati di recente dopo il loro trafugamento: hanno le estremità a testa di serpente stilizzato, sono decorati con palmette punzonate e pesano circa un chilo ognuno. Ci sono poi l’elmo di Poiana-Coțofenești, splendido prodotto dell’arte traco-getica del IV secolo a.C., un rhyton d’argento dorato, un

contenitore per liquidi utilizzato principalmente durante le cerimonie religiose, proveniente da Poroina Mare, del III-II secolo a.C., una raffinata patera, piatto ampio usato nei riti religiosi, e la coppia di spille del tesoro di Pietroasa del V secolo d.C., attribuito alla casa reale ostrogota o visigota e noto come “Gallina con i pulcini d’oro” per la presenza di fibule a forma di aquila. Il tesoro, composto da vasi e gioielli

d’oro, inizialmente contava 22 oggetti, dei quali se ne conservano solo 12, del peso di 19 chili d’oro. Sono anche presenti alcune monete d’oro, 20 dei numerosi stateri rinvenuti nella capitale della Dacia, con il nome del re Koson scritto in lettere greche e datate alla metà del I secolo a.C., l’unico caso in tutta la produzione numismatica dacica nel quale compaia il nome dell’autorità emittente.

Dal mese di febbraio saranno organizzati cinque incontri di approfondimento sui principali aspetti delle opere in mostra in collaborazione con l’Accademia di Romania in Roma e con il sostegno finanziario dell’Istituto Culturale Romeno di Bucarest.

Dal 10 gennaio sono previsti laboratori e visite guidate - per le scuole e per il pubblico - che consentiranno un ulteriore approccio ai meravigliosi tesori esposti.

Il percorso espositivo è completato dal catalogo di Silvana Editoriale

Nelle foto, una fibbia di cintura in oro e granati e una coppia di applicazioni a forma d’aquila in oro, granati e tormaline, tutte della seconda metà del V secolo a.C., dal museo nazionale di Storia della Romania di Bucarest.

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 E’ tempo di preparare il pangiallo di Natale

In attesa del Natale, è ora di preparare il pangiallo, squisito dolce tipico di Roma e del Lazio le cui origini sono da ricercare nell’antichità. Già Apicio, nel suo manuale di epoca imperiale, descriveva un dolce facile da realizzare in casa con ingredienti simili, che però erano semplicemente mescolati e non venivano cotti.

Per preparare un buon pangiallo si fanno sciogliere 20 grammi di lievito di birra in due dita di latte tiepido, quindi si mescolano con duecento grammi di farina e poca d’acqua, fino a ottenere una pasta un po’ più morbida di quella del pane. Ora vanno aggiunti tutti

gli altri ingredienti: 100 grammi di miele, 200 di mandorle, 200 di nocciole, 200 di uva passa ammollata e strizzata, 200 di canditi tagliati a dadini, 200 di noci sgusciate e sminuzzate, 200 grammi di fichi secchi privati del picciolo e tagliati a pezzetti, 100 grammi di pinoli, mezzo cucchiaino di noce moscata e mezzo di cannella grattugiata. Si impasta ben bene con le mani e si lascia riposare per un’intera notte in un luogo tiepido. Al mattino la pasta sarà cresciuta e va lavorata ancora un poco.

Se ne può fare un’unica pagnotta ben schiacciata oppure due o tre pagnottelle più picco-

le, da disporre sulla carta da forno. Ora non resta che fare una pastella non troppo soda con acqua, farina, un cucchiaino di zucchero e uno d’olio e spalmarla sulla superficie del dolce prima di infornarlo e di cuocerlo, a 180 gradi, fino a che non assume un bel colore dorato, facendo attenzione a non bruciarlo sotto.

E’ Filippo Chiappini a spiegarci il motivo del nome: “anticamente si copriva al di fuori con acqua di zafferano, e da ciò venne il nome di pangiallo”.

Cinzia Dal Maso
cinziadalmaso@yahoo.it

