

L'angolo della cultura

“Ultimo banco”

Un libro di 168 pagine per una raccolta di 160 interventi comparsi settimanalmente – dal 2004 al 2008 – sul quotidiano *Avvenire* in un' apposita rubrica intitolata “Ultimo banco”. Titolo che il libro riprende pari pari aggiungendo un esplicativo sottotitolo “Per una scuola che non produca scarti”. Sandro Lagomarsini n'è l'autore: un intellettuale molto noto nella nostra valle per gli impegni civili e civici assunti, le sue stimolanti ricerche sul mondo contadino, e un educatore altamente apprezzato in campo nazionale per le sue idee innovative e anticonformiste concernenti l'insegnamento e l'apprendimento in generale con particolare attenzione verso la scuola di base.

In quarta di copertina del libro si può leggere un succinto profilo dell'autore che riteniamo opportuno riportare: “Sandro Lagomarsini è sacerdote a Cássego, piccolo borgo sull'Appennino ligure nell'entroterra di La Spezia, dove dagli anni '70 ha aperto un doposcuola per i figli dei contadini di montagna con lo stesso spirito e lo stesso fine di don Lorenzo Milani”.

Il libro – con una presentazione di Mario Lodi – è strutturato in sei sezioni ognuna delle quali raggruppa, per conformità di materia, brevi significativi testi attinenti temi quali: 1) consuetudini consolidate; 2) l'apporto indispensabile della scienza; 3) l'uso incerto degli strumenti di cui dispone la scuola; 4) lo svecchiamento del sapere; 5) la rincorsa alla precocità; 6) il benefico dialogo fra normali e diversi tramite l'affetto e la fiducia.

I brevi interventi – mediamente uno per ogni pagina – ricordano i noti elzeviri ancora fortunatamente in uso nei nostri giornali e che nel nostro caso, antologicamente raccolti, offrono una lettura d'insieme unitaria, scorrevole, agevole ed attraente. Una lettura non per soli “addetti ai lavori” ma accessibile a tutti poiché i protagonisti dei casi presentati sono alunni, insegnanti e genitori. Gente comune direttamente interessata e coinvolta quotidianamente di persona nei grandi irrisolti problemi della scuola. Una vena di pungente ironia accompagna i 160 “racconti” che offrono inoltre al lettore motivo e sprone per ampliare ed approfondire il vitale, basilare problema dell'insegnamento scolastico. Un problema che va ben oltre i confini della nostra valle.

Uno stile volutamente semplice, chiaro, accattivante che ci permette, nel leggere e rileggere gli interessanti casi proposti, di incontrare e conoscere persone e fatti, a noi purtroppo in gran parte sconosciuti, della nostra comunità. Uno stile atto a trasmettere d'altra parte un senso di serenità, di appagamento e di condivisa partecipazione. Un'occasione per avvicinarci realmente al nostro prossimo.

Alla presentazione del libro – avvenuta giovedì sera del 7 ottobre del 2010 presso il Camec alla Spezia – era presente un consistente e attento pubblico. Introdotto dal giornalista e direttore del settimanale “La Gazzetta della Spezia” Gino Ragnetti, l'autore Don Sandro Lagomarsini ha brillantemente e in maniera particolareggiata illustrato i temi del suo stimolante libro che consigliamo vivamente ai nostri lettori.

Lo si può acquistare presso qualsiasi libreria spezzina al prezzo di € 10,00. Il libro è edito dalla casa editrice “Libreria Editrice Fiorentina” che ha pubblicato “Lettera a una professoressa”.

Una piacevole sorpresa aspettava i partecipanti alla fine dell'incontro: venivano offerti gustosi assaggi di prodotti tipici di Pignone e vi assicuro che il “banco gastronomico” allestito per l'occasione non avrebbe occupato l'ultimo posto in un'ipotetica scuola dell'arte culinaria. Alberto Righetti

Flora spontanea nella Terra della Luna

Sfogliando il libro di Angelo Mazzoni, “Flora spontanea nella terra della luna”, ad un lettore non particolarmente introdotto nelle conoscenze botaniche, si presenta in modo naturale questo interrogativo: come è possibile che in una zona così limitata esistano tante varietà floreali?

In effetti esistono e Mazzoni, grazie alle sue minuziose ricerche in Val di Magra, in Val di Vara, in Val d'Aveto, in Val di Taro, in Garfagnana, sulla costa ligure ed in tutti i sistemi montuosi che dominano queste valli, dall'Appennino ligure di levante alle Alpi Apuane, ci presenta ben 160 specie di piante floreali.

Ad ognuna di queste piante viene dedicata una pagina del libro con splendide immagini fotografiche e la minuta descrizione di tutti i particolari, le misure, le foglie, il tipo di inflorescenza, i petali ed altro; vengono inoltre indicate notizie interessanti come i luoghi di crescita, l'altitudine, i periodi di fioritura, la distribuzione sul territorio italiano, le zone dove sono state osservate direttamente, l'etimologia dei nomi e le note finali che danno una descrizione più completa indicando anche le specie protette. Nella parte introduttiva del libro vengono illustrate le caratteristiche geografiche e morfologiche delle zone osservate e viene riportato un glossario figurato con schizzi delle varie piante, delle parti che le compongono e delle molteplici forme di foglie.

Angelo Mazzoni, abitante a



Ceparana, che nel 2006 aveva già presentato il volume “Alpi Apuane, non solo marmo”, è un personaggio molto interessante. Docente delle scuole medie e superiori, da pochi anni in pensione, è sempre stato un appassionato ambientalista che ha portato avanti decise battaglie a favore del territorio ed è tutt'ora Vice-Presidente della sezione Apuo-Lunense di Italia Nostra. La passione per la salvaguardia dell'ambiente gli deriva dall'amore sconfinato per la natura in tutte le sue espressioni spontanee e, in particolare, per le piante ed i fiori oltre che per i paesaggi. La curiosità scientifica ed il piacere di scoprire le più varie preziosità botaniche che popolano i nostri monti, lo hanno portato a praticare escursioni di ogni tipo, escursioni che affronta

non tanto per finalità sportive quanto per giungere alla scoperta delle più rare varietà vegetali.

In queste escursioni su terreni impegnativi viene accompagnato e guidato dall'amico Rino Andreini, valido alpinista ed appassionato cineamatore. La passione che trasporta Angelo su ogni più impervia località montana non si ferma all'osservazione della pianta o del fiore, cosa che pure gli procura enorme piacere; dopo l'ammirazione della natura in fiore egli si cimenta nella ripresa fotografica, attività nella quale è diventato un vero maestro e che gli permette di diffondere le splendide immagini nei libri pubblicati deliziando così anche i suoi lettori.

Per far capire la dimensione della sua passione voglio raccontare questo aneddoto: una domenica mattina passavo in bicicletta davanti casa sua e l'ho visto mentre stava partendo con l'auto. Mi sono fermato a salutarlo e gli ho chiesto dove andava: “sto andando a Pieve di Zignago” mi rispose, “poi salgo sul monte Dragnone perché in questi giorni dovrebbe essere nata una qualità di fiore che voglio fotografare”. Complimenti Angelo per la tua bella attività e auguri per il tuo libro!

e.mail Angelo Mazzoni: agemaz@teletu.it

Norberto Croce

Butocultur@ e le antiche ricette del monte Gottero

In fase di realizzazione una delle iniziative dell'associazione culturale dell'alta Val di Vara.

Le iniziative che erano già state annunciate in un precedente articolo sono in pieno svolgimento. Gli amici dell'associazione Butocultur@ continuano ad operare nel recupero delle tradizioni e nella valorizzazione del territorio che circonda il monte Gottero.

Mentre è ancora in una fase iniziale la ricerca di referenti presso i vari paesini per raccogliere informazioni sugli attrezzi che si usavano negli antichi mestieri, sta proseguendo la raccolta di fotografie delle famiglie e dei militari e civili impegnati nelle due guerre mondiali e nella Resistenza, nonché notizie sui parenti emigrati nelle Americhe. E' a buon punto anche la realizzazione di un libro sul paese di Porciorasco, frazione di Varese Ligure.

La prima iniziativa che sarà portata a termine in breve tempo è la pubblicazione del libro “Le antiche ricette del Monte Gottero (sapori da non perdere)”, curato in particolare da Carlo De Vincenzi.

Questo libro descrive l'alimentazione ottocentesca, ancora presente nelle nostre campagne fin dopo la seconda guerra mondiale.

Rispetto ai secoli precedenti questa cucina rimase semplice nei giorni feriali (pur migliorata dalla diffusione degli ortaggi e cereali provenienti dal nuovo mondo) mentre si arricchì di piatti più elaborati nelle feste patronali e in occasione dei battesimi e dei matrimoni. Tutti i cibi erano preparati con elementi rigorosamente di diretta produzione del contadino, piatti tipici locali, sempre gli stessi ma con ingredienti e dosi mai uguali e si diversificavano da famiglia a famiglia, a seconda delle stagioni e di quello che si aveva a disposizione.

Era una cucina nata dall'esigenza di sfruttare al meglio i prodotti a disposizione, abbondanti in estate-autunno, scarsi in inverno-primavera. Una cucina semplice, forte della povertà degli ingredienti, quasi simile in tutti i paesini del circondario del monte Gottero, rustica ma anche ben curata specialmente nelle occasioni importanti: feste patronali, matrimoni, battesimi, anniversari. Piatti tradizionali, saporiti ma non piccanti, delicati, che esaltavano i sapori della terra, sfruttando erbe spontanee e profumate. Gli ingredienti potevano variare anche sensibilmente, essendo

determinati dal gusto della contadina e dalla presenza stagionale dei prodotti.

Nel libro si è operata una certa classificazione tra primi e secondi piatti e dolci, cominciando con quelli che si potrebbero definire antipasti (castagne, salumi, formaggi), sempre considerando che in realtà, specialmente nei giorni di lavoro, i piatti erano unici.

Sono riportate anche le fasi di vecchie lavorazioni (produzione del formaggio, macellazione del maiale ecc.) per far conoscere alle nuove generazioni, in modo completo, il ciclo alimentare dei nostri nonni.

E' questo un altro passo verso la realizzazione della “biblioteca dell'Alta Val di Vara”, insieme di iniziative (libri, manifestazioni ecc.) che trovano origine nella documentazione storica, nei costumi e nelle tradizioni delle comunità che circondano il monte Gottero.

Il progetto è supportato dal sito www.buto.it, dal lavoro di tanti amici del territorio e dal periodico che ci ospita.

Butocultur@

Successo della Officina Bottega d'Arte di via Napoli di Spezia

Dal 21 al 30 settembre, presso l'Officina – Bottega d'arte di via Napoli, 124 in la Spezia si è tenuta la mostra delle opere più significative realizzate dagli allievi, dell'anno accademico 2009/2010. Gli espositori erano tutti frequentatori dei corsi di pittura, acquarello, disegno e ceramica tenuti presso questa attiva Associazione Culturale.

La mostra è stata una tappa significativa per coloro che l'anno accademico passato lo hanno gustato appieno, accompagnati nel loro percorso artistico da valenti professionisti quali: Renzo Borella; Franca Puliti; Fabrizio Mismas. I lavori esposti sono assolutamente espressione di bravura e capacità ma soprattutto di amore per l'Arte figurativa.

All'Inaugurazione si sono visti gli autori, i loro famigliari, i curiosi i critici gli intellettuali; ognuno pronto a sponsorizzare il proprio beniamino e valutarne la bravura in un confronto corale ma di comune appartenenza perché l'atmosfera della sala esprimeva un cameratismo di “Bottega”. Un'affinità di pensiero, anche se espressa in forme diverse, cementata sia nelle uggiose serate invernali che nel tepore della scorsa primavera.

Dal primo di ottobre un altro anno accademico vedrà al lavoro: matite,

spatole e pennelli accompagnati dal cicalaccio dei presenti intenti a lavorare ma anche a commentare i fatti del giorno piuttosto che le mostre visitate o in programma. Si perché la Bottega oltre che formare e mettere pennelli a confronto è anche un luogo d'incontro tra persone che amano l'Arte e prescindendo dall'età, l'apprendimento libero e volontario nonché il confronto in senso lato. Gli aperitivi “Self made”; le cene sociali; le visite organizzate a Musei o Mostre significative sono esperienze comprese nel menù scolastico di ogni nuovo anno accademico.

I frequentatori di età variabile nuovi o ricorrenti vengono dalla città ma anche dalla provincia poiché la “bottega d'arte” è aperta a tutti. Per esempio della nostra valle hanno già frequentato i corsi talenti di Brugnato e Zignago mentre ancora frequenta l'Officina con lusinghiero apprezzamento da parte di Borella il giovane Peroncini Michele di Suvero.

In una realtà territoriale come la nostra ricca di storia e dedita all'accoglienza turistica la formazione artistica è sicuramente utile e benvenuta come le frequenti estemporanee organizzate dalle varie Pro Loco fanno fede.

Valerio Bernardi