

PIANOTERRA

— ALLA BALDUINA 2.0 —

Periodico di attualità, cultura e costume

N° 30 – Febbraio 2017 – Distribuzione gratuita

Seguiteci su   /pianoterraallalbalduina e www.pianoterra.com



Locali storici della Balduina – Roma... la città più verde del mondo? – Meglio le arance rosse di quelle bionde! – Questioni di razza
Libreria Passaparola – Via De Carolis (de 'na vorta) – Notizie dal Municipio XIV – La lingua più parlata al mondo! – Il Madeira
U.S.A. fai da te – La biblioteca di Pianoterra

L'IMBECILLITÀ UMANA

AI TEMPI DEL "TELEFONINO"

Per la vostra pubblicità

☎ 3397780737 - 0635346513

✉ marketing@pianoterra.com

Direttore Responsabile:
Enrico Peverieri

Direttore Editoriale:
Gaetano Papaluca

Redazione:
Fiorenzo Catalli, Paolo Cruciani, Michele Santeusano

Sede: Via Andrea Baldi, 63 - 00136 Roma

Grafica: A.Giorgio

Foto Copertina: "Les Amoureux de Peynet". Gli Innamorati di Raymond Peynet creati nel 1942 dall'illustratore francese. San Valentino 14 febbraio 2017.

Hanno collaborato: Maria Grazia Merosi, Alessandra Giorgio, Giancarlo Parodi, Fulvio Accorinti, Luca Lanzarotta, Cecilia Pomponi, Angela De Pace, Davide Bevilacqua, Barbara Consoli, Enrico Chiarot, Libreria Passaparola

Principali punti di distribuzione di
PIANOTERRA ALLA BALDUINA

Le Farmacie di zona (elenco a p. 15) e le edicole di:

- P.za Belsito
- P.za Balduina
- Via De Carolis
- L. go Maccagno
- Via Appiano
- P.za Giovenale
- P.le degli Eroi
- La Caffetteria Ruberto in via Silla n.16
- Il Bar Elio al Mercato del Trullo

Tipografia: Onlineprinters GmbH - Rudolf-Diesel-Straße 10
91413 Neustadt a. d. Aisch - Germania

Reg. Tribunale di Roma n. 434 del 18 dicembre 2009.

La responsabilità degli articoli è dei singoli autori. Salvo diverso accordo, la collaborazione a questo periodico è da intendersi del tutto gratuita e non retribuita. Non è consentita la riproduzione anche parziale di testi e contenuti senza l'autorizzazione della direzione del giornale. In nessun caso si garantisce la restituzione dei materiali inviati.

Fiorenzo Catalli

Sono passati i tempi in cui scambiavamo per matto chi vedevamo gesticolare e parlare da solo per strada, prima di accorgerci che parlava al cellulare utilizzando l'auricolare. Oggi, gli utilizzatori dei "telefonini" sono tutti... diversamente abili. Per una mutazione genetica, infatti, sono tutti forniti di un solo braccio poiché l'altro termina con l'appendice telefonica ed è dunque inutilizzabile. Sembrano anche sprovvisti di capacità di orientamento poiché si vedono girare per strada a rischio di essere investiti, con gli occhi fissi sullo schermo del caro "telefonino", quasi fosse una bussola. In pubblico dimenticano di abbassare la suoneria (magari di spegnerla in chiesa o ad un concerto!) e di limitare il tono della voce, per cui spesso capita di dover ascoltare tutti i loro problemi sentimentali e familiari. Sul mezzo pubblico su dieci passeggeri 7 sono impegnati con il "telefonino", uno legge un libro, uno legge un sedicente quotidiano, l'ultimo dorme. Quelli impegnati con il "telefonino" sono tutti intenti a socializzare, a condividere. Ma che cosa? In realtà sono da soli, guardano foto che potrebbero anche essere false, leggono testi scritti in un italiano improbabile, non parlano con nessuno guardandolo negli occhi e cogliendo le sue reazioni. Eppure li chiamano social!! Un giorno su un autobus ascoltavo una ragazza che telefonava tranquillamente con un'amica e contemporaneamente chattava ferocemente con un "lui", forse un ex! Un caso di sdoppiamento del cervello! Ho visto famiglie intere, genitori e figli, sedersi ad un tavolo di ristorante ognuno con il proprio telefonino impegnati sui social piuttosto che conversare assieme guardandosi negli occhi! Lungi da me l'intenzione di demonizzare uno strumento che in più occasioni si è dimostrato utile, ma forse bisognerebbe ricordarsi, prima di connettersi, di connettere il cervello!

L'Associazione Culturale Pianoterra

Organizza uscite periodiche in musei e aree archeologiche di Roma e del Lazio.

Per informazioni 347 1963028
oppure www.pianoterra.com

Locali storici della Balduina

Tuccio alla Balduina

Angela De Pace

“Sono orgogliosissimo di me stesso”- esordisce visibilmente soddisfatto Michele Tuccio, classe 1931, venuto a Roma nel 1946 per realizzare il suo sogno di diventare sarto. Ma da sarto Michele aveva già studiato nel suo paese, San Procopio, quando ogni giorno faceva a piedi 16 km per recarsi a Palmi ad imparare il mestiere. “Quando sono arrivato a Roma avevo 15 anni – continua Michele – e andai a bottega da Bernardino Seci, un allievo del grande Caraceni, in via Umbria. Lì ho iniziato a confezionare vestiti classici, compresi frac, smoking e blazer per la migliore clientela romana. Ho confezionato vestiti anche per Charlie Chaplin portato nel negozio da Amedeo Nazzari. Ricordo che Charlie Chaplin arrivava all'altezza del mio naso e non riuscivo a guardarlo senza ridere! Ma ovviamente confezionavamo anche abiti su misura da donna; una delle migliori



Largo Maccagno con l'edificio ove venne aperto il negozio di Tuccio (all'estrema destra fuori inquadratura)

clienti era la contessa Goldsmich, campionessa di golf, una protagonista dei salotti romani, che, dopo che avevo lasciato Seci per tentare di mettermi in proprio, mi venne a cercare, portandomi nuovi clienti tra i suoi amici. All'epoca avevo aperto un mio laboratorio a p.za Giovane Italia. Alla Balduina sono arrivato nel 1967 con un negozio in via Pereira; mi sono spostato in largo Maccagno nel 1972, nell'attuale negozio quattro volte più grande. Allora non vi erano strade asfaltate e tutta la zona era un cantiere; lo spartitraffico centrale era privo di qualsiasi alberatura e ricordo che piantai il primo pino (quello più vicino a via Pereira) assieme ad Aldo, che aveva un negozio di arredamento all'angolo di via De Carolis”.

“In quegli anni ero un bambino – interviene il figlio Alessandro che con la sorella Marina aiuta i genitori nella gestione della merceria – e giocavo a pallone per strada con i miei coetanei, centrando in pieno le serrande dei negozi ancora chiusi!”

“Nel negozio di via Pereira – continua Michele – era ancora attiva la sartoria e già lì avviavi un reparto merceria con l'aiuto di mia moglie; avevo conosciuto Delia pochi anni prima, in una pasticceria di via Candia, la Torinese, dove faceva la commessa”. La passione per i dolci che li ha fatti innamorare ancora li unisce! Oggi la merceria Tuccio è rimasta l'unica nel quartiere e costituisce il punto di riferimento per chi ama ancora la nobile arte del cucito! Buon compleanno a Michele e Delia e ai loro figli Alessandro e Marina che continuano con entusiasmo la strada iniziata 50 anni fa!



La famiglia Tuccio al completo: (da destra) Alessandro, Delia, Michele e Marina

News dal quartiere

Largo Maccagno, angolo via Pereira: questa situazione è nota a tutti gli abitanti della Balduina da alcuni mesi. Ogni commento è superfluo!



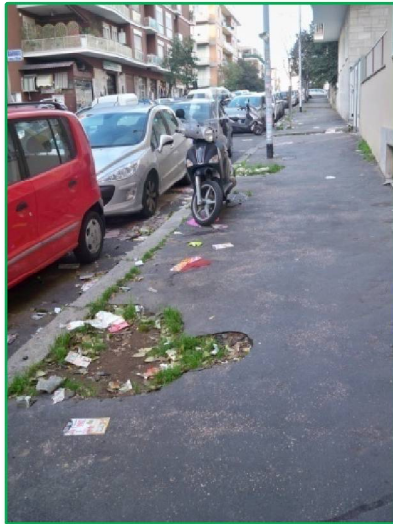
Roma... la città più verde del mondo?

Enrico Chiarot, fitopatologo

Forse non tutti sanno che Roma è la città più verde al mondo. Il dato emerge dal Rapporto Osservasalute Aree metropolitane 2010 (fonte ACEA), per cui la capitale è prima per disponibilità di verde urbano, misurata in metri quadri per abitante (rapporto tra la superficie del comune adibita al verde urbano e la popolazione residente) che ammonta a 131,7 metri quadri per abitante, contro un valore medio nazionale di 93,6. Roma è seconda solo a Oslo per quantità di spazio verde a disposizione dei cittadini. Questo è l'unico dato positivo! Purtroppo, senza fondi, a corto di personale, spesso costretti a bloccare gli appalti sulla scia degli scandali, i Comuni italiani faticano a garantire la manutenzione di parchi e giardini. È facile rendersi conto del degrado e dello stato di abbandono in cui versano i filari stradali osservando le vie del nostro quartiere. Un esempio eclatante è riscontrabile in via Andrea Baldi, ove il patrimonio verde è rappresentato ormai da ciò che rimane di filari di ligustri, visto che la popolazione è diminuita nel tempo a causa di schianti, disseccamenti e quant'altro che ne hanno obbligato la rimozione. Non è mai seguita una programmazione di reimpianto e ripristini delle alberate, anzi le aiuole sono state asfaltate! Gli arbusti che godono di buona salute si contano su una mano. In questa panoramica che riguarda una pic-

cola via può esserci una soluzione, anzi diverse.

La prima riguarda un monitoraggio fitostatico visivo e strumentale che accerti la stabilità degli esemplari ancora in buono stato e, quindi, la sicurezza dei luoghi sottostanti. La seconda sarebbe un piano di intervento mirato a potare tali esemplari abbandonando per sempre la ormai obsoleta pratica della capitozzatura, ma donando alla chioma un aspetto gradevole che nello stesso tempo non interferisca con i fabbricati. L'ultimo, ma forse il più importante intervento sarebbe quello di prevedere un programma di reimpianto arbustivo e ricostituzione dei filari ormai scomparsi, adottando specie compatibili con le attività antropiche e, soprattutto, a bassa manutenzione, tra cui cito, solo per esempio, i filari di arancio radicati lungo la via Tiburtina o i meravigliosi gelsi sterili trapiantati in via Santa Croce in Gerusalemme, essenze a bassa crescita, gradevoli nella conformazione ed assai apprezzate dalla popolazione. Gli Enti Competenti hanno materiale per poter lavorare nel piano di recupero del patrimonio verde, primo fra tutti la disponibilità di tecnici competenti pronti a collaborare gratuitamente con le Istituzioni affinché questa generazione possa consegnare a quelle future il diritto di godere di quel tesoro silenzioso ma indispensabile che si chiama verde pubblico.



Alcune immagini di via Baldi e di quello che rimane delle alberature e, a destra, "cittadino fai da te!", l'ultimo albero crollato il 13 gennaio sul marciapiede è stato rimosso dai cittadini.

Meglio le arance rosse di quelle bionde!

Luca Lanzarotta, agronomo

Mangiamo più arance, specie quelle rosse, ricche di antiossidanti. Attenzione però, meglio farsi la spremuta in casa e berla subito per evitare l'ossidazione, ma è da preferire il frutto intero a fine pasto perché ricco di fibre.

Le arance appartengono, insieme ai limoni, ai pompelmi e ai mandarini al gruppo degli agrumi. Le arance dolci si dividono in due varietà principali: le rosse e le bionde. Entrambe le varietà hanno un alto contenuto di acqua (compreso tra l'80 e il 90%), pochi grassi e proteine, ma molti microelementi: sali minerali e vitamine tra cui la vitamina C (importantissimo antiossidante), la vitamina A e le vitamine B e P.

Le arance rosse di Sicilia però, oltre ad avere tutte queste caratteristiche e un sapore molto dolce e gradevole, hanno delle qualità uniche che non si ritrovano in altri agrumi. Il loro caratteristico colore rosso è da attribuirsi alla presenza di sostanze dette antocianine: pigmenti con proprietà importantissime per la salute, in quanto proteggono dall'azione dei radicali liberi e quindi dall'invecchiamento cellulare di DNA (o di Lipidi di membrana), prevenendo lo sviluppo di malattie cardiovascolari, diabete, obesità e tumori.

Le arance rosse, spiegano i ricercatori, per sviluppare il loro alto contenuto di antocianine, hanno bisogno di giorni caldi e notti fredde, soprattutto durante la fase della maturazione. In assenza di queste condizioni climatiche non riescono a produrre una quantità sufficiente di questi composti salutari, e finiscono per somigliare alle comuni varietà di arance bionde. Il clima adatto è quello tipico dell'area del Monte Etna. La produzione di arance a polpa rossa è tipica della parte orientale della Sicilia, dove alcune varietà, moro, tarocco e sanguinello, hanno trovato le condizioni ambientali ottimali per esprimere al meglio le loro caratteristiche. Le arance rosse sono quelle da consigliare al momento del consumo, ma come dicevamo, è meglio una spremuta o il frutto intero? Una spremuta d'arancia al naturale, consumata



entro pochi minuti dalla spremitura per evitare che gli antiossidanti e le vitamine si ossidino, ha un ottimo valore nutrizionale essendo priva di grassi, ipocalorica (circa 80kcal) e ricca di vitamine, tuttavia, durante la

spremitura perde tutte le fibre. Può sembrare un dettaglio di poco conto, invece le fibre, presenti nelle membrane che separano gli spicchi (fibre insolubili) e nella polpa (fibre solubili), rivestono una funzione molto importante a livello intesti-

nale: limitano l'assorbimento degli zuccheri presenti nell'arancia stessa, ma anche dei carboidrati e dei grassi che sono stati eventualmente ingeriti in un pasto precedente o appena terminato. In conclusione vi consiglio di farvi fare una bella spremuta di arance rosse a casa o al vostro bar preferito, magari dopo aver fatto in compagnia di amici una bella e salutare passeggiata.

TURCHI

Calzature moda comoda. Accessori per calzature, riparazione e pulitura di scarpe e borse.
Via Appiano, 24, 00136 Roma



Questioni di razza

Daide Bevilacqua
bevilacqua.davide@gmail.com

Era vedova da tanti anni la signora Canegazzi e da quando il marito era morto girava sempre con un cagnoletto appresso, sua ultima consolazione. Senza non la potevi proprio pensare, come non potevi pensarla senza i capelli gonfi di lacca a criniera di leone o gli ombretti brillanti nati color cielo azzurro a primavera o al rossetto rossiccio slavato e sempre sbaffato. Era una signora molto chiacchierona, come di solito le persone sole, specie quando sono costrette a cibarsi ore e ore di televisione davanti a quella lì che c'ha la voce da uomo e che è comprensiva e bonaria con tutto e tutti che nemmeno il più santo dei santi. Adesso era qualche giorno che la signora aveva cominciato a girare per la strada con il cagnoletto nuovo, che quello che c'aveva prima erano un paio di mesi che era morto: "Porello, j'ha stirato le zampe", rispondeva se gli chiedevi che fine aveva fatto. Più che un cane però, questo nuovo, pareva un topo per quanto era piccolo; e a dire il vero del topo c'aveva il pelo, che era cortissimo e liscio quasi da sembrare pelato, ma invece che grigio era nero brillante. In più era pure secco: gli si contavano tutte le costole ed aveva gli occhi a palla che gli uscivano fuori dalle orbite. Sembrava che lo avessero sfoderato come si fa con i cuscini, lavato la pelle a 90 gradi in lavatrice, e che quando erano andati a rivestirlo non gli entrava più per via che gli si era ritirata. La cosa più impressionante però era la coda: lunga e tozza che di dietro al culo gli andava a penzoloni. Diceva la signora che questa era una vera e propria bestia rara che ce ne stavano poche al mondo, perché l'avevano appena inventata dopo una selezione durata non si sa quanti anni, una roba da far impallidire pure un nazista. Era per questo che il suo cagnoletto era venuto fuori dieci volte più furbo di una volpe, veloce come un ghepardo e con l'occhio di lince che vedeva una pulce a trecento metri. Non solo, perché per andare incontro alle esigenze di spazio della vita moderna, oppure alle signore che se lo vogliono portare comodamente nella borsetta senza farsi venire la scoliosi, lo avevano fatto che pesava nemmeno un chilo. Insomma era questione di razza, niente che a spartire, con tutto il rispetto, coi "bastardacci" di prima, pace all'anima loro. Quando passava per la strada con quel coso dietro tutti si fermavano a guardarlo. Così quel cagnoletto, tra la gente del circondario, era diventato famoso che nemmeno i personaggi della televisione. I ragazzini andavano pure a suonargli a casa, alla signora, mica al ca-

ne, per vederlo e accarezzarlo. Era capitato addirittura che qualcuno gli aveva portato un qualche pupazzetto come giocattolo, di quelli che si muovono a batteria, per farlo divertire a corrergli dietro, ma lui li aveva sbranati tutti, talmente era selvaggio. Ad avvicinarlo non ce la facevi mica e se solo ci provavi cominciava a guardarti storto da lontano. Subito dopo arricciava il naso per mostrarti i denti ed immobile come una statua di cera cominciava a ringhiare con un respiro profondo e lungo, che pure se era piccolo ti metteva proprio paura. Il fatto avvenne il giorno in cui la signora andò a trovare i suoi amici Pennacchioni. Era la prima volta da quando aveva il cane nuovo che andava a fargli visita e non era nemmeno entrata nella casa che già il cane si era precipitato ad esplorare tutte le stanze. Prima le aveva guardate sommariamente una ad una e poi, con incedere guardingo ma deciso, si era messo ad esplorarle a fondo, infilandosi in tutti gli anfratti che trovava, Per un po' i padroni di casa lo avevano seguito dicendo scherzosamente: "Fai pure come se fossi a casa tua", poi lo avevano lasciato tranquillamente a curiosare. Passato del tempo e non vedendolo più girare impegnato, i presenti si cominciarono a chiedere dove fosse finito. Il signor Pennacchioni allora cominciò ad aggirarsi per la casa tirando fuori tutto il suo repertorio di versi e formule di richiamo per gli animali, dal "micio micio", pure se era un cane, al "qui bello", sorvolando poi sul "pio pio", ma del cane nemmeno l'ombra; fino a che, da dietro la porta socchiusa del ripostiglio, non sentì venire un sottile mugugno. Spalancata la porta e guardato sotto uno scaffale si trovò di fronte ad un'amara scoperta: il cane era rimasto attaccato alla colla topicida che i signori Pennacchioni usavano da sempre per combattere i topi. L'adesivo era stato spalmato su una tavoletta di legno ed il cane, poveraccio, era rimasto incolato tutto di un fianco fino all'orecchio compreso. Non appena la signora vide la sua bestiola immobile su quel pezzo di legno che sembrava un trofeo impagliato cominciò a piangere che pareva una fontana. Per staccarlo di lì sopra ci volle la mano di Dio e un bel paio di orecchi perché il cane guaiva da una parte più la signora strillava dall'altra. Per un mesetto almeno si portò dietro i segni del pelo strappato e quando per strada la gente le chiedeva che cosa avesse fatto, rispondeva: "Ma che non ce lo sapete che i cani di questa razza so' difettosi!".

Libreria Passaparola

Da questo mese la Libreria Passaparola offre ai lettori suggerimenti sulle novità e curiosità delle piccole case editrici.

“L'uomo che non fu giovedì”, Juan Esteban Constaín, Fazi editore, € 16,50

È un romanzo umoristico, colto e divertente di Juan Esteban Constaín, giovane scrittore colombiano che è attualmente considerato un riferimento culturale da tutta la classe intellettuale del suo paese. Si tratta di un intrigante giallo a sfondo religioso in cui accade che, poco prima delle dimissioni di Benedetto XVI, torna alla luce un dossier sul processo per la canonizzazione di Chesterton, celebre scrittore e teologo inglese convertitosi al cattolicesimo dopo un travagliato percorso interiore. I miracoli che dimostrerebbe la santità dello scrittore sono legati ad uno strano episodio avvenuto nel 1929 quando Chesterton, su richiesta di papa Pio XI, prestò un importante servizio alla Chiesa e sul quale inspiegabilmente calò un velo di silenzio.

Sul caso indaga un professore di storia incaricato di sbrogliare i misteri sepolti dentro le carte e i documenti venuti alla luce. Il nostro protagonista si perderà nei meandri del passato affacciandosi sulle vite private dei più diversi personaggi da Ratzinger a Bergoglio, e ancora, John Lennon, Casanova, George Bernard Shaw e Mussolini, a dimostrazione che la Storia, con i suoi intrighi politici, religiosi e perfino letterari, è fatta per essere letta come una qualsiasi opera di finzione. Anche perché, come ha sostenuto Chesterton stesso, “la realtà è un lusso, la finzione una necessità”...

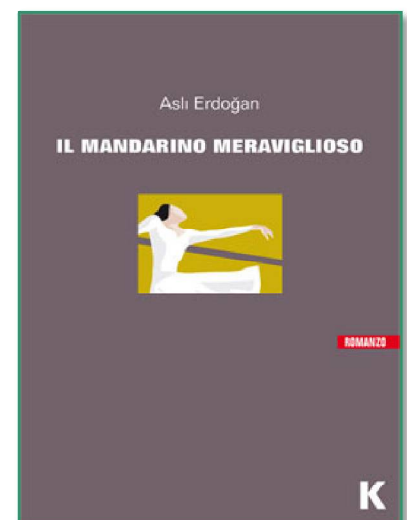


“Il mandarino meraviglioso”, Asli Erdogan, Keller edizioni, € 14,00

Asli Erdogan è una scrittrice, giornalista e attivista turca per i diritti umani. È ritenuta una delle più importanti scrittrici della letteratura turca contemporanea. A causa del suo impegno politico è stata più volte oggetto di indagini e persecuzioni fino a che, dopo il fallito colpo di stato militare del 16 agosto 2016, è stata arrestata con altri 22 giornalisti con l'accusa di “propaganda terroristica” e “incitazione al disordine”.

Il suo ultimo lavoro, Il mandarino meraviglioso, è un esempio di come la letteratura può essere l'arte di parlare la lingua delle ferite. Il personaggio femminile protagonista del primo racconto ha un solo occhio e vive la violenza nel corpo e le ferite emotive nell'anima in modo crudo e laico senza cercare risposte esistenziali nella sofferenza. Viaggiando attraverso i diversi generi letterari, dal momento che questo non può essere classificato solamente come un romanzo o come un racconto o come una poesia, ripercorriamo la vita di questa donna fino al luogo delle origini, sulle rive del Bosforo, dove è iniziata la sua storia di emigrazione. Il passato è l'orizzonte temporale che domina i sentimenti dei protagonisti e il ricordo di questo passato è accompagnato da una dimensione di estraneità interiore, di identità perse e ritrovate, di spaesamento e ricerca di una patria dell'anima.

Il senso di perdita, la solitudine e il dolore dello sradicamento incontrano uno stile che asseconda questa frammentazione emotiva sospendendo i confini tra realtà, sogno e finzione.



Via De Carolis (de 'na vorta)

Giancarlo Parodi

Una mattina, mentre stavo bevendo un caffè nel baretto di via Baldi, Gaetano il barista musicologo, che assieme ad alcuni amici cura la pubblicazione di un periodico che, tra l'altro, si interessa della vita, del folklore e del ricordo "storico" della zona, nel presentarmi uno dei suoi amici, consocio nella "conduzione" del menzionato "periodico"; sapendo che mi occupo di vernacolo romanesco, mi propose di scrivere qualcosa che ricordasse la nascita della via De Carolis e dintorni.



Via Ugo De Carolis* angolo via Giuseppe Rosso, agli inizi anni '60 (fonte: romasparita.eu)

Dapprima scartai l'idea, ma poi ricordai che questi luoghi, nei quali dimoro dagli anni sessanta, io li conoscevo già dal lontano quarantadue, in quanto frequentavo via Lattanzio, all'epoca appena ultimata, dove la mia maestra elementare stava preparando un gruppetto di scolari a superare gli esami di ammissione alla scuola media. Ricordo che da tale via era ben visibile la campagna dove di lì a poco sarebbe sorto l'agglomerato edilizio attorno a via De Carolis e, visto che sono uno dei testimoni di tale "nascita", mi è stato spontaneo scrivere due "versacci" per ricordare alcuni aspetti e qualcuno dei "pionieri" che, all'epoca, "animarono" la strada e la zona ad essa limitrofa.

Via De Carolis (de 'na vorta)

'Na stradina in zalita, appennicata
tra ciuffi de ginestre e frasche d'aro
Indove c'era pure un pecoraro
pe fa' bruca' 'na pecora affamata.

Sta strada, finarmente, fu asfartata;
ce s'affacciò Giovanni er macellaro,
poi Cecija, la moje der vinaro,
che venneva er chinotto e l'aranciata.

La zona s'è ariempita de perzone,
tra li negozzi, 'mbè, va ricordato
quelo de li fratelli Scicolone.

Poi opri 'n'artra rivennita de vino
e c'era Orazio sempre affaccennato
a caccia' da la botte er Cannellino.

Ghetano aveva aperto quer baretto,
unico sito, mò, ner vicinato
p'ascorta' un po' de musica o un sonetto.

Li accosto venne Ughetto, er fruttarolo,
che, a punta d'arba, aveva preparato
la bieta e la cipolla cor cetriolo.

Gianni Testa mostrò granne coraggio

chiamanno er sito, ch'aveva affittato,
 "Er Cavalletto", ma... "de Caravaggio",

e su sto cavalletto quer pittore,
 fra le "nature morte" ha pitturato
 cavalli imbrilloccati de colore.

Poi Stefano portò drento sta via
 un po' der monno ch'ha fotografato,
 a cavacecio de la fantasia.

E Pietro er giornalista e Natalini
 cor pane sempre fresco e profumato,
 sfornava cirolette e sfilatini.

Poi Dagoberto, maestro intajatore,
 dar gusto sopraffino e accurturato,
 drento quer legno ce metteva er core.

Dino e Roberto, proprio li mijori,
 cor cacciavite pronto e affatturato,
 erano sverti a... rompe li motori

e Alberto, sempre un po' contestatore,
 spiritaccio 'na 'nticchia scanzonato,
 venneva er chiodo ch'era d'amatore.

Gino er paralumaro, allampanato,
 che coreva finchè ciaveva fiato
 pe vince 'na medaja da "primato".

Da Armando c'era filo e lampadina
 e attorno... quasi un piccolo mercato
 ner monno ciuco de la Baldüina.

Dice ch'er monno sii cambiato... in peggio,
 io nu' lo so... è stato quer ch'è stato...
 però 'na vorta qui c'era parcheggioo.

Chissà si quer passato s'arित्रova?
 Speramo in un futuro furtunato!
 Tutto dipenne da la gente nova!

Vorebbe fa' sta riccomannazione:
 tenetelo ner core sto passato
 chè si sparisce, poi, ce vie' er magone!



Piazza Marziale (oggi piazza Giovenale) in una cartolina d'epoca (fonte: romasparita.eu)

*Ugo De Carolis (Caivano, 18 marzo 1899 – Roma, 24 marzo 1944), maggiore dei Carabinieri, è stato un ufficiale e partigiano italiano, martire dell'Eccidio delle Fosse Ardeatine e Medaglia d'Oro al valor militare alla memoria (NdR).

Notizie dal Municipio XIV

Fulvio Accorinti - Consigliere Municipio XIV Fratelli d'Italia

Siamo all'inizio di questo 2017, anno che vedrà fin dai prossimi giorni importanti iniziative e scadenze per l'Amministrazione capitolina, ma soprattutto per il nostro territorio ed i nostri quartieri. L'Assemblea capitolina ed il Consiglio municipale saranno impegnati nella discussione e votazione di atti importanti e significativi dei quali vi daremo conto ed informazione. Di seguito un breve riassunto su alcuni di questi argomenti trattati o in corso di trattazione e sulle conseguenze di alcuni nostri atti che sono stati approvati in occasione dei precedenti Consigli municipali.

Votazione della proposta di Delibera di iniziativa popolare per chiusura dei campi nomadi: il 20 Dicembre si è svolto un consiglio municipale specifico per la discussione e votazione della proposta di delibera di iniziativa popolare predisposta da FDI per la chiusura definitiva dei campi nomadi regolari ed autorizzati da Roma Capitale; con profondo rammarico registriamo la posizione di contrarietà espressa dalla maggioranza municipale contro una proposta sottoscritta e sostenuta da migliaia di cittadini romani su un argomento molto delicato e sentito dai cittadini.

Programmi di Recupero Urbano: è stata discussa una mozione nella quale si pone il problema dello stato di avanzamento delle opere pubbliche previste in tutti i Programmi di Recupero Urbano nel territorio comunale. Parliamo di programmi urbanistici ricadenti in determinati quartieri ed aree, tra cui la zona di Valle Aurelia ed il parco del Pineto nei pressi del quartiere di Balduina e Pineta Sacchetti, con interventi pubblici importanti e significativi, finanziati con fondi comunali e regionali, tra cui per esempio la realizzazione del parco pubblico nella zona dell'ex campo di fondovalle a servizio dei cittadini e residenti del luogo; progetto predisposto in collaborazione con i comitati dei cittadini ed il sottoscritto nel 2012 in qualità di Delegato municipale all'Ambiente. Con l'approvazione di tale documento ci auguriamo che l'attuale Amministrazione comunale possa rapidamente sbloccare decine di opere pubbliche su tutta Roma e diverse nel nostro Municipio già finanziate, ma completamente cancellate dall'ultimo Bilancio comunale.

Attuazione della mozione per ripristino delle corse del trasporto pubblico sopresse: dopo l'approvazio-

ne della mozione di FDI per il ripristino delle corse ATAC sopresse all'inizio di Settembre, con l'arrivo effettivo dei nuovi mezzi ATAC abbiamo avviato una valutazione ed una verifica sul rispetto dell'impegno assunto dalla Giunta del Municipio 14 di tale ripristino delle corse sopresse in particolari linee di trasporto pubblico cittadino.

Verifica e controllo sull'apertura di nuovi centri profughi nel territorio del Municipio 14: abbiamo strapato un importante impegno dalla Giunta municipale: l'assicurazione di informare la popolazione dei nostri quartieri sull'apertura di eventuali nuovi centri profughi previsti dal nuovo ed ennesimo bando della Prefettura di Roma, permettendo di opporsi alla scelta di strutture vicino ai centri abitati, assicurando la trasparenza e la legalità nelle stesse scelte e garantendo la sicurezza degli abitanti.

Fenomeno del rovistaggio dei cassonetti: è stata discussa una mozione di FDI che chiede alla Giunta municipale di farsi parte attiva per la predisposizione e firma di apposita ordinanza da parte del Sindaco di Roma che vieti e possa reprimere il fenomeno del rovistaggio all'interno dei cassonetti; fenomeno presente in maniera massiccia in tanti nostri quartieri, e che possa porre un concreto freno a tale pratica che determina degrado ambientale (in specie nelle aree intorno ai cassonetti posizionati lungo le strade dei quartieri) e sociale per coloro che sono costretti ad applicarla. Tale atto è stato respinto a parere nostro in maniera ingiustificata, riteniamo che accettare questo fenomeno non aiuta coloro i quali hanno difficoltà economiche, piuttosto ne rappresenta un elemento di degrado morale ed appunto sociale.

L'Associazione Culturale "Pianoterra alla Balduina", di cui questo Giornale è espressione diretta, è per Statuto apolitica e apartitica, ma è pienamente favorevole alla discussione e alla circolazione delle idee e al confronto di opinioni diverse; per questo abbiamo voluto ospitare la nota del Consigliere Accorinti, ma siamo disposti ad accogliere altre voci, anche in disaccordo, nella convinzione che un confronto civile e democratico possa essere utile e gradito ai nostri lettori.

La Redazione

La lingua più parlata al mondo!

Gaetano Papaluca

Quale è la lingua più parlata al mondo?

Francese, inglese, tedesco, spagnolo?... cinese? Nooo! È la musica!

Dovunque nel mondo, in qualsiasi punto del mondo, i musicisti, pur non parlando la stessa lingua aprono uno spartito, accordano lo strumento e via! Musica fino a perdersi! Questa è la vera lingua più parlata al mondo!

Ci vorrebbero libri per spiegare come si è arrivati alla "grammatica musicale". Diciamo che una buona partenza ce l'hanno data i greci con il loro sistema base, il "tetracordo", cioè una serie di quattro suoni disposti in modo che ci fosse un semitono tra loro. A secondo della disposizione del semitono il tetracordo prendeva un nome diverso: dorico, frigio, lidio. Nella musica greca ogni suono risolveva in tono discendente. Due tetracordi messi uno di seguito all'altro formavano una scala. Due scale unite, cioè l'unione di quattro tetracordi, con l'aggiunta nel basso di un suono chiamato "proslambanòmenos" (la nota più bassa nella musica greca) formano due ottave complete ovvero corrispondenti all'estensione della voce umana: il cosiddetto sistema perfetto. Dal sistema dei tetracordi dei greci si arriva al sistema formato su un esacordo (sei note) il nostro linguaggio musicale.

E Guido D'Arezzo?

È il padre del linguaggio musicale! Il luogo di nascita (fra il 990 e il 1000, morto 1050 circa) se lo litigano diverse città: Arezzo, Ferrara, Talla vicino ad Arezzo. Di

certo si sa che ha vissuto gran parte della sua vita ad Arezzo, dove dal 1025 e 1035 insegnò canto e musica per la Cattedrale. Invidiato da tanti per la sua rivoluzione musicale, giunse fino a Roma per far conoscere il suo metodo al Papa. Si dice che Giovanni XIX rimase tanto entusiasta da mettersi a cantare attento alle sue indicazioni.

Su l'Inno a San Giovanni Battista, Guido D'Arezzo scrisse le sue note in modo da permettere così ad ogni cantore, conoscendo a memoria la melodia, di imparare ad intonare la frase successiva. La prima sillaba di ogni verso inizia salendo di tono rispetto al verso precedente:

Ut queant laxis - *Affinché possano con libere
resonare fibris- voci cantare*

mira gestorurn - *le meraviglie delle azioni
famuli tuorum - tue i (tuoi) servi*

Solve polluti - *cancella del contaminato
labri reatum - labbro il peccato*

Sancte Johannes - *San Giovanni.*

L'innovazione di Guido D'Arezzo consiste nel fatto che le prime sillabe non danno solo il nome, ma anche l'intonazione delle note stesse: **do (ut), re, mi, fa, sol, la**. Ut diventò poi **do**, proposto e preso dall'inizio del cognome del musicista Giovanni Battista Doni. Il "**si**" verrà aggiunto intorno al 1600.

Da ricordare: Tetragramma (modo di fissare le note su quattro righe); Pentagramma (attuale cinque righe).

Quindi ricapitolando... qual è la lingua più parlata?

Festa Junii. 24.

Hymn. 2.

U T que-ant laxis re-soná-re fíbris **Mí**-ra gestó-
rum **fá**mu-li tu-ó-rum, **Sól**-ve pollú-ti **lá**bi- i re-á-tum,
Sáncte Jo-ánnes. 2. Núnti- us célso véni- ens Olýmpo,

Lo spartito in tetragramma con l'inno di S. Giovanni

Il Madeira

Madeira, circa 600 km a largo della costa atlantica del Marocco, fa parte di un gruppo di isole vulcaniche che gli antichi chiamavano Isole Incantate: la leggenda vuole facesse parte del mitico regno di Atlantide. Quando i portoghesi nel 1419 scoprirono l'isola si trovarono di fronte un luogo incontaminato e ricoperto di fitte foreste, da qui il nome "Ilha da Madeira" ovvero "Isola del legno". Per farsi largo gli esploratori incendiarono la vegetazione e, secondo il mito tramandato, il fuoco bruciò per anni, rendendo ancora più ricco il terreno già fertile. E fertile lo è ancora oggi: l'isola ospita viti, fiori, canne da zucchero, grano e molto altro. Il prodotto principale dell'arcipelago da più di 400 anni è però il vino.

Inizialmente i coloni avevano individuato in Porto Santo, altra isola dell'arcipelago, l'estensione naturale dei propri vigneti. A Madeira la vite e la canna da zucchero vennero introdotte secondariamente, quando l'incremento dei commerci e dei traffici da e per le colonie americane fece sì che l'isola divenisse il punto di rifornimento per le navi. A causa delle condizioni climatiche molto diverse rispetto a Porto Santo però qui la Malvasia, il Verdelho e le altre viti introdotte faticavano a maturare: la soluzione più naturale per rendere bevibile il vino astringente e acido ottenuto fu quella di aggiungere lo zucchero. La bevanda ottenuta era un efficace rimedio contro lo scorbuto e un'ottima zavorra per le navi che dovevano affrontare le infinite traversate. Furono proprio i lunghi viaggi in mare, e l'aggiunta di qualche secchio di brandy, a trasformare questo vino di scarsa qualità nel Madeira. Qualsiasi altro vino si sarebbe deteriorato con l'attraversamento dell'equatore e i conseguenti repentini sbalzi climatici, invece il Madeira

ossidava e maturava a meraviglia, e quello avanzato nella stiva che affrontava la traversata di ritorno... era ancora migliore! Il Madeira divenne presto il vino favorito delle



colonie americane e si legò anche a momenti storici importanti: Jefferson e Franklin, ad esempio, lo utilizzarono per brindare alla firma della Dichiarazione d'indipendenza degli Stati Uniti d'America. I produttori di Madeira capirono che il segreto del vino era legato agli sbalzi di temperatura incontrati durante i viaggi, e per riprodurli

decisero di posizionare le botti sotto ai tetti caldi in estate, e spostarle poi nei seminterrati in inverno, evitando così i rischi dei viaggi. Oggi questo sistema di produzione è riservato alle varianti più pregiate di Madeira; per le altre si usa una lavorazione più semplice: attraverso delle stufe, create appositamente, si riscalda il vino ricreando lo stesso processo dato dal viaggio, senza far faticare i cantinieri. Il Madeira si esprime in maniera diversa a seconda del vitigno utilizzato e dell'invecchiamento, e può essere dolce o secco: nel primo caso si accompagnerà bene alla pasticceria secca, ai formaggi erborinati o stagionati; nel secondo

sarà un ottimo aperitivo e compagno ideale di piatti di pesce.

Va ricordato infine che, essendo un vino ossidato, il Madeira non perde mai gusto e aroma: una bottiglia aperta conserva la sua freschezza per mesi... o anni!

Consoli

Il Vini & Oli dal 1958

Via Andrea Baldi 33 - 00136 Roma

CONSEGNE A DOMICILIO GRATUITE

Enoteca

Vino sfuso - Uova fresche - Olio biologico
Birre e distillati nazionali ed esteri

vinieoliconsoli@gmail.com

0635343303

Aiuta Pieve Torina – Emergenza terremoto

Chiunque voglia contribuire con una sottoscrizione in denaro a favore delle popolazioni colpite dal sisma del 26 e 30 ottobre 2016, potrà farlo direttamente sul c/c

IT75U 06055 69080 00000001554

Intestato al Comune di Pieve Torina, indicando nella causale del versamento "Emergenza terremoto 2016".

Si ringrazia anticipatamente.

Il Sindaco

Dott. Alessandro Gentilucci

U.S.A. fai da te

Paolo Cruciani
Alessandra Giorgio

A seguito dell'articolo nel precedente numero parleremo qui di alcuni accorgimenti per semplificare il viaggio e l'arrivo negli States.

Come vi avevamo consigliato, avrete sicuramente verificato, prima di partire, che il vostro passaporto sia valido per il viaggio in questione, anche visitando il sito della Polizia di Stato; e ottenuto l'Eta, il visto turistico, effettuando la richiesta sul sito dell'Ambasciata Americana, anche perché diversamente vi avrebbero lasciato a terra e non sareste mai partiti.

Quando preparate il trolley per il viaggio (bagaglio a mano a parte) vi consigliamo di non caricarlo troppo altrimenti al ritorno non saprete dove mettere tutto quello che vi siete eventualmente comprati. Attenzione a non superare il peso max consentito dei 23 Kg. Inoltre se avete intenzione di chiuderlo con un lucchetto dovrete procurarvene uno riconosciuto dalla TSA, l'Agenzia Americana per la Sicurezza dei Trasporti, diversamente il vs. bagaglio imbarcato, ove scelto per un'ispezione (cosa che succede molto spesso), verrà inevitabilmente scassinato... A riprova di questo troverete all'interno un modulo che lo certifica.

Durante il volo avrete già modo di assaporare la cucina americana: "Chicken or pasta?", la domanda di rito che vi verrà posta al momento di scegliere tra pollo e pasta. Vi avvisiamo, la prima volta sarà un impatto brutale.

Ma non temete, avrete modo di rifarvi: forse la pasta e la pizza non saranno le loro specialità, ma di luoghi in cui mangiare bene ne è piena l'America.

Dovete inoltre ricordarvi di prenotare "almeno" il primo pernottamento negli Stati Uniti perché vi verrà richiesto durante il colloquio all'immigrazione. Sappiate che per essere ammessi a entrare negli U.S.A. dovete dimostrare di avere un biglietto pagato per il viaggio di ritorno altrimenti verrete rispediti a casa senza appelli.

Una volta giunti a destinazione sarete chiamati quindi a sostenere un colloquio con un poliziotto di frontiera, sarà lui a decidere se siete "idonei" ad accedere sul suolo statunitense. Dopo una serie di domande su quello che venite a fare negli U.S.A. vi prenderà le impronte

digitali e vi farà una bella foto, se mette il timbro sul passaporto è buon segno: siete ammessi!

A questo punto andate a ritirare i vostri bagagli e subito davanti all'uscita dell'aeroporto di arrivo troverete la fermata del bus-navetta che vi porterà presso il punto di ritiro dell'auto

precedentemente noleggiata, che restituirte nello stesso aeroporto il giorno della partenza per il viaggio di ritorno. Benvenuti negli Stati Uniti.



L'aeroporto di Los Angeles - LAX - il più grande del mondo

SERENA S.A.S.

DI PERUGINI MAURIZIO & C.

MANUTENZIONI
PULIMENTO
DISINFESTAZIONE
DERATTIZZAZIONE
GIARDINAGGIO
POTATURE ALTO FUSTO





VIA GAVOI, 27/C - 00148
ROMA
3392116530

La biblioteca di Pianoterra

Petra Chérie di Attilio Micheluzzi

Cecilia Pomponi

1977. Attilio Micheluzzi, laureato in architettura, dopo le prime collaborazioni con il Corriere dei Piccoli, inizia un'avventura tutta sua, battezzando Petra Chérie, soprannome di Petra de Karlowitz, di nazionalità mista franco-belga, errante e senza patria un po' come il suo creatore, nato in Istria al tempo in cui era ancora italiana. Il personaggio prende chiaramente forma sulla scia delle rivendicazioni femministe degli anni '70: aviatrice coraggiosa e amante dei viaggi, Petra lotta per la propria affermazione alle porte della Prima Guerra Mondiale. L'opera è pregevole sotto



molti aspetti: colpisce in primo luogo lo stile di Micheluzzi, che abbandona il rigore della squadra e del disegno tecnico per delle linee sorprendentemente morbide, che suggeriscono piuttosto che definire. In secondo luogo, il carattere della protagonista: capace di guardare senza pregiudizi, non eccessiva né maliziosa come un D'Annunzio o una Mata Hari (di cui possiede comunque alcuni tratti), Petra vuole essere la goccia che lentamente scava la roccia, guadagnandosi il proprio posto nel mondo come qualunque donna o uomo ha diritto di fare.



Argentature - dorature - restauro cornici e tele - decorazioni - trattamenti antitarlo - restauro e pulitura tappeti

Via Romeo Rodriguez Pereira, 185 - Roma

Tel.0635497439 Cell.3475011061

federici.maurizio93@gmail.com

CLAUDIO CASELLI dal 1965

Ristorante Pizzeria Rosticceria

Cucina casareccia

Via Marziale, 37- 41, 00136 ROMA

Tel 06 39735933



Farmacie & altri sponsor

Farmacie

Farmacia Igea

Largo Cervinia, 23
00135 - Roma
tel. 06.35343691, 06.35343020

Farmacia Palmarola

Via Casal del Marmo, 370
00135 - Roma
tel. 06.30812848

Azienda Farmasociosanitaria Capitolina

Via Torrevecchia, 555
00168 - Roma
tel. 06.35506936
06.35511752

Farmacia Gerardini

D.ssa Renata
Via R.Rodriguez Pereira, 217 A
tel. e Fax 06.35497546

Farmacia Cappelli

Via Duccio Galimberti, 21
00136 - Roma
tel. 06.39736901

Farmacia Cerulli

Via della Balduina, 132
00136 - Roma
Tel. 06.35450157

Farmacia Mario Fani

Via Cortina d'Ampezzo, 317
00135 - Roma
tel. 06.35073196

Farmacia Balduina

Via Filippo Nicolai, 105
00136 - Roma
tel. 06.35347139
06.35496393

Parafarmacia

Dott. Carbone
Piazza della Balduina, 38
00136 - Roma
tel. 06.35491733

Farmacia Trionfale

Dott. Sbriglioli Romano
Piazzale Medaglie D'Oro, 73
00136 - Roma
tel.06.35344440
fax.06.35452596

Farmacia Vaccarella

Dott. Salvatore
Via Livio Andronico, 8-10
00136 - Roma
tel.06.39728810
fax.06.39728810

Farmacia Pollicina

Dott. Francesco
Largo Giorgio Maccagno, 18
00136 - Roma
tel. 06.35341225

Farmacia Rallo Gaspare

Piazza Carlo Mazzaresi, 40
00136 - Roma
tel. 06.35451861

Farmacia Gaoni S.N.C.

Di Paolo e Roberta Gaoni
Viale Medaglie D'Oro, 417
00136 - Roma
tel.06.35347748
fax.06.35348836

VIRGINIA s.r.l.

C A R Via della tenuta del Cavaliere, 1 ROMA tel. 06.60502241
srlvirginia@tiscali.it

Fruttaroli della Barduina

*Che c'avete dei problemi coi vostri magazzini?
Nun ve preoccupate, ce penso io della Virginia.
Veniteme a trovà ai "MERCATI GENERALI".*

Oppure:

*Luca il sabato mattina, dalle 10:00 alle 12:00
vi aspetta al bar Grazia in via Andrea Baldi N° 35
(dopo no! Perché se magna!!)*

**LE FRAGOLE PIÙ BELLE
E PIÙ SANE D'ITALIA**





IDROTERMICA PETRELLI S.R.L.

MATERIALE IDRAULICO - TERMICO - ARREDO BAGNO - CONDIZIONAMENTO

Via R.R. Pereira 157-163, Roma

Tel. 0635498848

Fax 0635400099

OFFERTA
Caldiaia Rinnai
condensazione
€ 950,00

OFFERTA
Caldiaia Junkers
condensazione
€ 950,00

OFFERTA PRODOTTI RINNAI

Rinnai 17 Lt c aperta - € 680,00 C/iva

Rinnai 20 Lt c aperta - € 780,00 C/iva

Rinnai 16 Lt c stagna - € 690,00 C/iva

OFFERTA PRODOTTI JUNKERS BOSCH

Scaldabagno a gas 14 Lt C.A. - € 330,00 C/iva

Scaldabagno a gas 18 Lt C.A. - € 390,00 C/iva

Scaldabagno a gas 15 Lt C.S. - € 550,00 C/iva

Scaldabagno a gas 18 Lt C.S. - € 660,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 12 Lt - € 450,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 15 Lt - € 540,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 18 Lt - € 600,00 C/iva

