

# P<sup>IANO</sup>TERRA

ALLA BALDUINA 2.0

Periodico di attualità, cultura e costume

N° 34 – Dicembre 2017 – Distribuzione gratuita

*Buon Natale Merry Christmas Joyeux Noël*



*Frohe Weihnachten Feliz Navidad God Jul*

Festa Bengalese – Locali storici della Balduina – Alcune notarelle... e molta polemica! – Tartan è Natale!  
A ogni vitigno... il suo nome – Il falso del mobile – La salute inizia a tavola – La Regina dell'autunno  
Per un mondo migliore – Aldo Biscardi – La biblioteca di Pianoterra – Elpide? Chi era... costei?

# Dicembre 2017



## I nostri contatti

☎ 3397780737 - 0635346513  
 ✉ marketing@pianoterra.com  
 ✉ redazione@pianoterra.com

Direttore Responsabile:  
 Enrico Peverieri

Direttore Editoriale:  
 Gaetano Papaluca

Redazione:  
 Fiorenzo Catalli, Paolo Cruciani

Sede: Via Andrea Baldi, 63 - 00136 Roma

Grafica: A. Giorgio

Hanno collaborato: Maria Grazia Merosi, Alessandra Giorgio, Cecilia Pomponi, Angela De Pace, Luca Lanzarotta, Cristina Calisti, Maurizio Federici, Barbara Consoli, Cristina Villivà.

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.

Foto Copertina: Decorazione natalizia di Angela De Pace



*Gaetano Papaluca*

### È tempo di bilanci!

Conti, risultati e iniziative.

### È tempo di regali!

Ricordiamoci di tutti; pensieri... farli, ma con il cuore!

### È tempo di vacanza!

Si parte: viaggi e divertimento!

### È tempo di fede!

Vero, è tempo "anche" di fede, tempo di preghiera e di raccoglimento, insomma... è Natale!

A proposito di raccoglimento, qualcuno ha detto: **“non perdere tempo a fare e farti del male, tutto finirà...”**

### È Natale!!!

Un grande “Buone Feste” e grazie ai nostri amici sponsor che con il loro contributo ci permettono di essere presenti sul territorio della nostra Balduina!

Ti vedo passare, non ti conosco. Sei chiuso nei tuoi pensieri, problemi...

Buone Feste, amico!

Un affettuoso Buon Natale a chi ha perso un familiare in servizio... Come ad esempio i carabinieri, i volontari nel sociale e tanti altri...

### Pensierino di Natale

#### Articolo 50 dello Statuto Albertino:

“Le funzioni di Senatore e di deputato non danno luogo ad alcuna retribuzione o indennità”.

Nel giugno 1861 il Senatore Roncalli propose il rimborso del biglietto del treno per i senatori residenti lontano da Torino. La proposta fu respinta dal Senato del Regno con la seguente motivazione: **“Servire il paese è un privilegio, da vivere come un dovere. Chi lo serve in armi rischia tutto, anche la propria vita, senza nulla chiedere in cambio”**.

Auguri a chi ancora la pensa come loro!!!



# Ferramenta Balduina

Via A. Baldi, 25/27 – 00136 Roma – T.0635343954



**Serie 50**



**Serie 46**



**Serie 47**



**Serie 48**



**Serie 53**

4643 € 203,50  
4654 € 245,60  
4664 € 250,50  
4665 € 255,30  
4673 € 296,50  
4674 € 302,50  
4675 € 308,40  
4753 € 350,00

4764 € 358,00  
4765 € 363,10  
4774 € 407,90  
4775 € 413,90  
4864 € 377,40  
4865 € 382,30  
4885 € 468,90  
5043 € 142,00

5044 € 142,00  
5045 € 146,20  
5065 € 167,40  
5066 € 172,50  
5075 € 207,80  
5076 € 214,00  
5320 € 320,00

***N.B.: I prezzi indicati sono da scontare del 40%.***



# Festa bengalese

*La redazione*

Il 21 ottobre si è svolta nella sede dell'Associazione Piano terra alla Balduina una festa di amicizia italo-bengalese organizzata dall'amico Zeman e dalla moglie Monti, gestori dell'esercizio di frutta e verdura in via Baldi. I nostri amici hanno preparato piatti tipici della loro tradizione, tra



cui particolarmente apprezzato è stato il pollo al curry. Durante la festa Monti si è esibita cantando alcuni brani musicali della sua terra, rivelando una voce melodiosa ricca di tonalità a noi sconosciute. Per il nostro giornale Monti ha voluto svelare la ricetta del pollo al curry, di cui vorremmo proporvi la lista degli ingredienti in lingua bengalese, ma... è il caso di tradurre almeno la preparazione! "Cuocere le cosce di pollo per 5' in padella con olio. Togliete il pollo e mettete la cipolla tritata fino a cottura

marrone. Mescolate a parte tutti gli ingredienti: yogurt, pomodoro, pistacchi, zenzero, aglio, il curry, pepe bianco e sale, metteteli in padella con 2 cucchiaini di olio e 2 di burro. Fate cuocere per 10', aggiungete le cosce di pollo e dopo 5' aggiungete 1,5 bicchiere d'acqua; dopo 10' aggiungete la cipolla cotta e fate cuocere a fuoco basso per altri 10'."

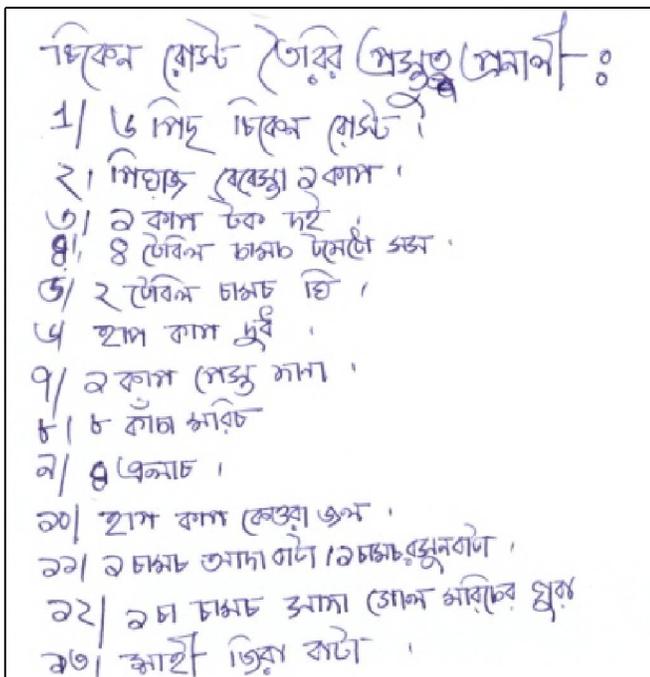


কুড়ি বড় দিন

Trad.: BUON NATALE

## TURCHI

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



# Locali storici della Balduina

## Il “giornalaio” di Largo Apuleio

*Angela De Pace*

Per molti di noi l’edicola di giornali è il primo luogo dove recarsi la mattina appena usciti di casa; lì si trovano le prime notizie della giornata e si incontrano i nostri vicini.

E questo primo incontro può ben predisporre la giornata se si ha la fortuna di scambiare qualche parola con un edicolante gentile e cordiale come è Maurizio Silenzi, proprietario dell’esercizio posto in largo Apuleio, angolo via Laberio. Questa attività fu iniziata nel 1966 dai suoi genitori e con l’aiuto, dopo poco tempo, di lui stesso, appena adolescente. Prima di allora la famiglia aveva abitato presso le mura vaticane, ma si trasferì alla Balduina proprio in occasione di questo nuovo lavoro in un quartiere che stava nascendo con grandi prospettive; con grande dispiacere della mamma che non gradì mai quel trasferimento!

Maurizio ricorda ancora come il lavoro iniziasse prestissimo, attorno alle 6:00, già con il passaggio di chi si fermava ad acquistare il quotidiano per poi dirigersi verso la fermata dell’autobus e correre al lavoro.

Questa abitudine è andata rallentando e progressivamente sparendo. Oggi il movimento dei clienti inizia più tardi, ma l’edicolante deve comunque aprire presto per ricevere i pacchi dei giornali lasciati dai fornitori davanti all’edicola.

Alla fine degli anni '60, in questo incrocio di strade già erano sorte le costruzioni attuali mentre, alle spalle, il parco era attraversato da pecore, cavalli e parte dei terreni erano ancora destinati a orti.

Non tutti i palazzi attorno erano state edificati con spazi al pianoterra destinati ad esercizi commerciali. Quei pochi hanno cambiato più e più volte la gestione e destinazione d’uso: il vecchio caffè Pinci ha oggi una nuova gestione, l’alimentari è stato sostituito da un supermercato.

In questi giorni si sta assistendo all’abbattimento della chiesa di S. Maria delle Grazie e dell’annesso istituto scolastico in cui hanno studiato molti degli abitanti che ora

guardano con nostalgia a quelle mura che lasceranno il posto a tre nuove palazzine. Anche la clientela è un po’ cambiata - osserva Maurizio - l’età media si è alzata, ma

si assiste anche all’arrivo di giovani coppie con bambini che vanno ad occupare gli appartamenti di chi non c’è più. E tutti i giorni si vedono bambini che vanno sulla nuova pista ciclabile e nel parco di via Appiano, servizi del quartiere, entrambi di recente acquisizione.

Maurizio lamenta comunque che i giovani sotto i 25 anni non acquistano i quotidiani (li

leggono on line?) mentre i più anziani rimangono clienti affezionati e soprattutto, per ragioni di ginnastica mentale, all’acquisto della settimanale e storica rivista di enigmistica, fedele compagna di pomeriggi trascorsi in casa. Immutata la richiesta di figurine e giocattolini da parte dei bambini che però - sottolinea Maurizio con un pizzico di dispiacere - spesso sono accompagnati da genitori troppo frettolosi. I bambini meritano maggiore attenzione!

L’attività dell’edicolante sembrerebbe un servizio al pubblico destinato al declino, nonostante l’offerta si faccia sempre più varia, ma per fortuna Maurizio rimane sempre affabile e cortese con tutti, anche nei confronti dei clienti che per l’eccessiva fretta mostrano modi troppo bruschi.

È sicuramente un errore - sottolinea garbatamente Maurizio - perché un’edicola non offre solo giornali, libri e gadget vari, ma è un luogo dove moltissime persone si fermano a scambiare una parola, un parere, chiedere un consiglio e a volte l’edicolante si trasforma in ufficio-informazioni a cui rivolgere richieste, a volte anche fuori dell’ordinario, surreali; “Ci vorrebbe una telecamera accesa tutta la giornata” ci dice ironico Maurizio, al quale, compresa la moglie che lo affianca nel pomeriggio, facciamo i nostri migliori auguri per i primi 51 anni dell’attività di famiglia.





# Alcune notarelle... e molta polemica!

*Maria Grazia Merosi*

*Ma l'ASL-Ufficio Igiene ci considerano?*

Coloro che ci governano e dirigono i servizi ASL-Ufficio d'Igiene sono coscienti dello stato igienico delle nostre strade? Da quello che vediamo con i nostri occhi sembrerebbe di no!

Parlando con un ristoratore in via Marziale, l'amico Claudio Caselli, mi diceva che se l'Ufficio d'Igiene fosse entrato nel suo locale-cucina e avesse trovato una mosca, lui avrebbe (e Claudio ha sottolineato "giustamente") rischiato una multa salata se non la chiusura del locale. Subito dopo Claudio mi ha invitato ad uscire in strada dove mi ha fatto notare che i cassonetti, di-



Ogni commento è superfluo

stanti pochi metri dal suo ristorante, erano stracolmi di ogni tipo di immondizia, grande attrattiva di ogni genere di insetti, topi o altro, sempre più frequenti nelle nostre strade soprattutto di notte, ma non solo. E Claudio esprimeva il suo dubbio: "Ma se uno di questi topi entra nel mio locale, la colpa è mia o di chi non cura l'igiene della strada e mette a rischio l'igiene del mio locale?" La domanda mi sembra legittima!

*Ma i giornalisti ci prendono in giro?*

In televisione e sui giornali alcuni giornalisti o non sanno fare il loro lavoro d'informazione oppure ci prendono per cretini! Direi di sì dal momento che senti dire e leggi che da

un'inchiesta effettuata in Italia siamo al primo posto per lo smog considerato che su 60 persone 51 girano in macchina, mentre in Francia, in Germania e in altri Stati europei l'uso del mezzo privato è notevolmente ridotto. Dunque la colpa è nostra? Ma a questi stessi giornalisti, invece di invitarci ad usare il mezzo pubblico, non viene in mente che tale servizio a Roma (e di questo siamo tutti testimoni!) non funziona affatto, mentre negli altri Stati citati i mezzi funzionano a meraviglia sia quelli di superficie che quelli sotterranei? Questi giornalisti non hanno mai preso un mezzo pubblico?

*Gli zingari.* Non vogliamo istigare alcun razzismo, ma il problema della presenza costante di zingari nella nostra zona mi è stato segnalato da più parti. La loro presenza provoca disagi e fastidi sia ai residenti che ai commercianti. Nelle migliori delle ipotesi quelli che frugano nei cassonetti lasciano a terra oggetti che non hanno gradito, aumentando la sporcizia sulle strade; infatti solo raramente rimettono tutto nel cassonetto. Inoltre molti residenti collegano la loro presenza con un aumento dei furti negli appartamenti e degli scippi per strada, non permettendo di passeggiare tranquillamente o di stare sereni in casa propria. Si può fare qualcosa?

**Tartan  
è Natale!**



**AUGURI**



Un tessuto dalle origini antiche dai vari disegni e colori, tra cui il "tartan rosso", che si abbina perfettamente al Natale donando calore e raffinatezza.

Alcune idee per le feste.

(Addoppi, decorazioni, cuscino A.G. Copripiumino e federe Uarehome Sciarpa ScotlandShop)

*Alessandra Giorgio*

# A ogni vitigno... il suo nome

*Barbara Consoli*

Il vino è un vero e proprio mondo, al quale consigliamo sempre di avvicinarsi con curiosità, perché dietro ad ogni bottiglia c'è una storia da raccontare, a partire dai nomi delle uve che permettono di produrre quello che anche Leopardi definì "il più certo, e (senza paragone) il più efficace consolatore". Alcuni vitigni in effetti hanno dei nomi proprio particolari, e

spesso viene da chiedersi: "ma perché si chiama proprio così?". E allora proviamo a scoprirlo insieme!

Partiamo dal Piemonte e da una delle uve più famose italiane, il nebbiolo.

L'origine del suo appellativo potrebbe avere due motivazioni equamente valide: viene vendemmiato infatti alla metà di ottobre, quando i vigneti sono avvolti dalle nebbie mattutine, ma i suoi acini sono anche ricoperti da un'abbondante pruina molto simile per l'appunto alla nebbia. Rimanendo in Piemonte troviamo anche il Grignolino, vitigno meno conosciuto, il cui nome sembra nascere dal termine dialettale astigiano "gragnola", ovvero seme, di cui quest'uva è ricca. In Liguria troviamo il Pigato, che dovrebbe derivare dal latino *picatus*, cioè "impeciato", visto che le sue uve - oltre a regalare un ottimo vino bianco - sono caratterizzate da piccole macchioline. In Emilia Romagna c'è il Pagadebit: un'uva che possiede un'eccezionale resistenza alle avversità climatiche, motivo per cui anche nelle annate peggiori permette di produrre vino e quindi di venderlo, pagando i debiti dell'annata precedente. Nelle Marche troviamo il Verdicchio, così chiamato perché l'acino anche una volta arrivato a piena maturazione non perde mai delle belle sfumature di verde. Rimanendo nell'ambito dei colori qui nel Lazio, nella zona di Montefiascone, abbiamo una varietà di Trebbiano denominata Roschetto per via del colore quasi rosso che prende la buccia dell'acino una volta maturato. In Umbria c'è invece il Sagrantino, secondo molti anticamente con questo vitigno si produceva il vino che si utilizzava durante la messa, era quindi il vino dei "sacramenti", e il suo nome si è evoluto fino ad arrivare a quello odierno. Arrivando in Campania ci imbattiamo in due vitigni autoctoni forse poco conosciuti. Uno è il Coda di Volpe la cui etimologia forse è facilmente intuibile, il bel grappolo di quest'uva ha infatti una forma che ricorda proprio la coda dell'animale; l'altro è il Pallagrello: "pallarello" nel dialetto casertano vuol dire rotondetto, in riferimento agli acini del grappolo che hanno forma piccola e



tonda. In Puglia c'è invece il Primitivo, un'uva che a quanto pare ha fretta di farsi trovare pronta... e il nome deriva proprio dalla sua precocità di maturazione, che precede spesso gli altri vitigni. Scendendo in Sicilia troviamo il Nerello che prende nome dall'intensa colorazione delle sue uve, e ne abbiamo due varietà: il Nerello Mascalese, così chiamato perché

originario della piana di Mascali, e il Nerello Capuccio (o Mantellato) che ha delle foglie molto particolari, che sembrano quasi voler avvolgere e coprire i grappoli.

Finora abbiamo parlato di vitigni italiani autoctoni, concludiamo facendo cenno ad un'uva internazionale diffusissima e amata anche in Italia, il Sauvignon: il suo appellativo deriva dal francese "sauvage", ovvero selvaggio, in quanto la sua foglia ricorda moltissimo quella della vite selvaggia da sempre presente nell'area della Loira.

Ci sarebbe ancora tanto da raccontare, ma lasciamo a voi il piacere della scoperta!

La soluzione ideale per le tue esigenze di disinfestazione e sanificazione!

*Serena* s.a.s.  
di Perugini Maurizio & C.

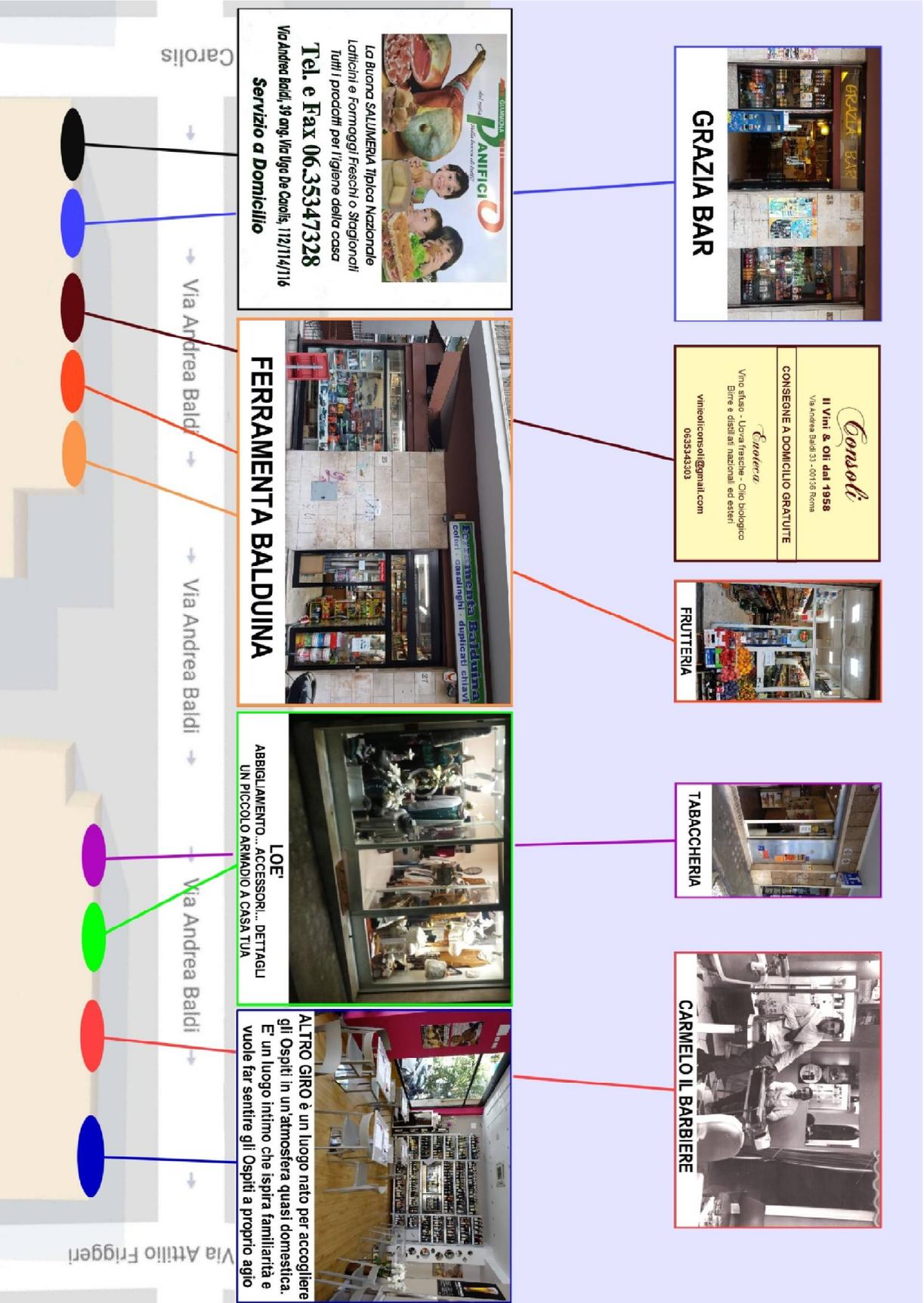
- DISINFESTAZIONI  
scarafaggi - zanzara - pulci
- DERATTIZZAZIONE
- POTATURE
- GIARDINAGGIO
- ALTO FUSTO

contattaci per un preventivo  
**GRATUITO!**

Sede Legale - 00148 ROMA - Via Gavoi, 27/C  
m. 339 2116530 - 339 2530268 - maurizio.perugini59@gmail.com

# Negozi di via Baldi

Gli esercenti di via A. Baldi augurano a tutti Buon Natale e felice Anno Nuovo



**PANIFICI**  
 La Buona SALUMERIA Tipica Nazionale  
 Latticini e Formaggi Freschi o Stogionofi  
 Tutti i prodotti per l'igiene della casa  
**Tel. e Fax 06.35347328**  
 Via Andrea Baldi, 39 ang. Via Ugo De Carolis, 112/114/116  
**Servizio a Domicilio**

**FERRAMENTA BALDINA**

**LOE'**  
 ABBIGLIAMENTO... ACCESSORI... DETTAGLI  
 UN PICCOLO ARMADIO A CASA TUA

**AL TRO GIRO** è un luogo nato per accogliere gli Ospiti in un'atmosfera quasi domestica. E' un luogo intimo che ispira familiarità e vuole far sentire gli Ospiti a proprio agio

**GRAZIA BAR**

**Conofri**  
 Il Vini & Oli dal 1958  
 Via Andrea Baldi 31 - 00138 Roma  
**CONSEGNE A DOMICILIO GRATUITE**  
*Conofri*  
 Vino sano - Uva fresca - Olio biologico  
 Birre e distillati nazionali ed esteri  
 vino@conofri@gmail.com  
 0635343303

**FRUTTERIA**

**TABACCHERIA**

**CARMELO IL BARBIERE**



# Il falso del mobile

*Maurizio Federici*

Piccoli consigli per accertare l'autenticità di un mobile. Per accertarsi dell'originalità di un mobile, occorre prestare attenzione ad alcuni fattori di carattere generale che forniscono informazioni sulla natura dello stesso. Primo fra tutti l'aspetto esteriore che deve essere coerente con la forma, lo stile e le proporzioni corrispondenti al periodo di appartenenza. In seconda battuta i materiali utilizzati e le tecniche di costruzione, poiché una copia eseguita a regola d'arte potrà essere riconosciuta solo da un attento esame di queste caratteristiche. Il legno dovrà essere tipico dell'epoca e della regione, poiché ogni epoca predilige legni diversi.

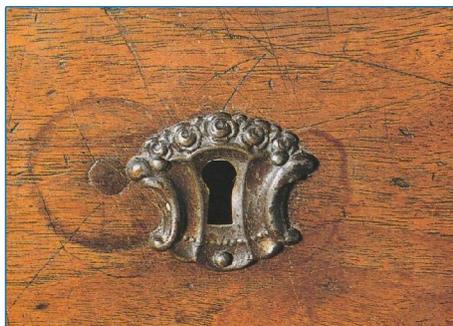


A sinistra sedia a rocchetto in noce della seconda metà del 600, a destra imitazione recente costruita con legno d'epoca.

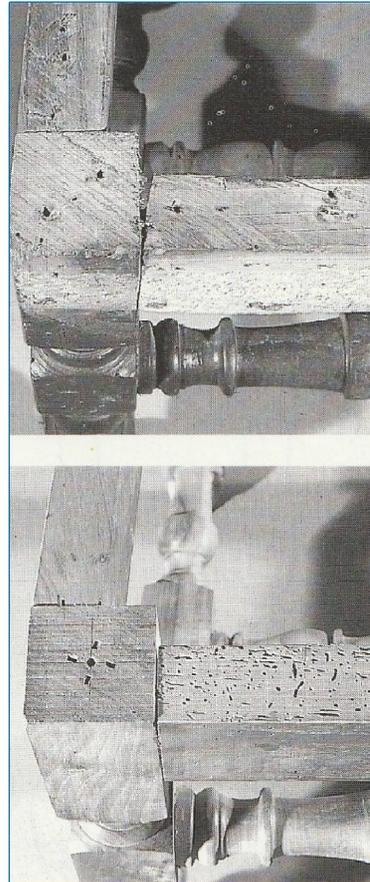
Le condizioni dello stesso ne dovranno confermare l'età infatti il legno, con il passare del tempo, si altera: i pori si aprono, la ver-

niciatura si screpola, la luce solare lo schiarisce e si forma una patina che è "marchio" del suo invecchiamento. Anche i segni di usura possono essere un campanello di allarme perché, se posizionati in punti inusuali, possono segnalare l'utilizzo di materiali di recupero per la costruzione.

Inoltre l'osservazione della ferramenta e dei chiodi può darci preziose informazioni poiché sono peculiari per i diversi periodi storici. Per altre informazioni spero di potervi dare appuntamento su



Bocchetta posta dove precedentemente era presente un pomo. Si vedono chiaramente i tasselli che chiudono gli scassi e la patina.



uno dei prossimi "QUADERNI".

Innesto delle fasce nella mazzetta dell'originale in alto e nella copia in basso. La copia presenta le tipiche gallerie del tarlo lungo (classico del legno vecchio tagliato) e al centro della mazzetta il segno delle punte per fissare il pezzo ad un tornio moderno



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



# La salute inizia a tavola

## Natale senza ingrassare? È possibile

*Dott.ssa Cristina Villivà, Biologa Nutrizionista*

Le feste sono ormai alle porte e i negozi nei quartieri di Roma sono assaliti da persone che corrono a comprare gli ultimi regali e le ultime leccornie per i diversi pranzi e cene che ci aspettano.

Le feste di Natale prevedono, nell'arco di soli 15 giorni, il cenone della Vigilia, il pranzo di Natale e di Santo Stefano, la cena dell'ultimo dell'anno, il pranzo del primo dell'anno e dell'Epifania.

Insieme alla gioia per l'arrivo delle numerose feste, in molti aumenta la preoccupazione sulle conseguenze di tutti questi eccessi alimentari.

Festeggiare il Natale senza ingrassare sembra impossibile; effettivamente seguire una dieta sotto le feste è molto difficile.

Considerate che in una giornata come quella del 25 Dicembre si possono arrivare a consumare anche 4000 kcal, quantità nettamente superiore rispetto al normale fabbisogno calorico di quasi ognuno di noi.

Per tenere sotto controllo il peso, mantenere la linea ed evitare di dover cominciare il nuovo anno con una dieta drastica, è davvero necessario durante i giorni di festa rinunciare a tutti i piaceri della nostra tradizione? Assolutamente no, esiste un compromesso che ci spiega la Dott.ssa Cristina Villivà, Biologa Nutrizionista.

Innanzitutto, il primo consiglio è quello di non mettersi a tavola affamati: fare uno spuntino la mattina o il pomeriggio vi aiuterà nel pasto principale a non trangugiare tutto ciò che sarà in tavola, ma a mangiare con parsimonia e a gustare le varie prelibatezze preparate.

Anche bere molta acqua vi aiuterà ad essere sazi più velocemente oltre che a mantenere attivo il metabolismo.

Il giorno di festa vi è concesso "esagerare", ma soltanto ad un pasto: non privatevi del piacere di mangiare una fetta di panettone in compagnia, il torrone, la frutta secca e i fritti. Il resto della giornata però tenetevi leggeri consumando alimenti a bassa densità calorica, come verdura e frutta fresca, tè e fette biscottate.

Fate attenzione alle quantità: ad esempio va bene mangiare il torrone ma qualche quadratino e non una tavoletta intera.

Stesso discorso vale per la frutta secca, che è uno di quegli alimenti di cui si abbonda giustificandosi oltretutto con la frase: "vabbè tanto la frutta secca fa bene", è vero, ma è anche molto calorica quindi mangiatene una manciata e non un pacchetto intero. Ricordatevi che sono 6 i giorni di festa e non 15 quindi quando non si festeggia seguite un regime alimentare normocalorico o ipocalorico se pensate di aver esagerato, ricordandovi di consumare 5 pasti al giorno e fare movimento il più possibile. Ultimo consiglio è quello di

non far circolare per casa panettoni, torroni e dolci nei giorni non festivi in modo da ridurre le tentazioni.



**Claudio Caselli dal 1965**

**Ristorante pizzeria rosticceria**

*Cucina casareccia*

Via Marziale, 37-41 Tel 0639735933



# La Regina dell'autunno

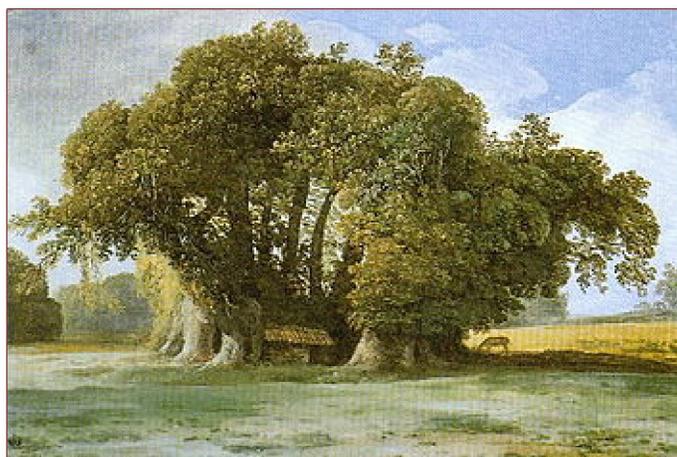
*Luca Lanzarotta*

“Son dura e tondetta, colore caffè, vivo in un riccio ma non per capriccio, nasco in montagna il mio nome è castagna”. Da questa poesia declamata al bar dal mio amico Enrico prendo lo spunto per parlarvi di uno dei miei frutti preferiti: la casta-



Il castagno dei cento cavalli ai nostri giorni

gna. Il castagno appartiene al genere *Castanea* (Ordine Fagales, Famiglia Fagacee) di cui solo quattro specie interessano la coltivazione. L'ambiente di coltivazione è quello tipico del Castanetum, fino a 700-800 metri s.l.m., anche se può arrivare facilmente a quote più basse. All'inizio del Novecento la produzione di castagne si aggirava attorno alle 500 tonnellate; oggi si è ridotta a circa 70 tonnellate a causa dello spopolamento della montagna e della diffusione di un fungo, l'*Endothia* parassitica, agente del cancro della corteccia, giunto in Europa dagli USA nel primo dopoguerra.



Il castagno dei cento cavalli in un dipinto del 1700 di Jean-Pierre Houël

Per il suo valore nutritivo, non dissimile da quello della farina di frumento, la castagna è stata per molti anni alla base dell'alimentazione in molte aree italiane, particolarmente in montagna, ribattezzata come il “pane dei poveri”.

Le zone castagnicole in Italia sono ricchissime di forme varietali, più o meno pregiate adatte per specifiche utilizzazioni, dal consumo fresco (castagne arrosto o bollite) a svariate trasformazioni (essiccazione, farine, marrons glacés, surgelati, sottospirito, marmellate).

La distinzione tra castagne e marroni è principalmente commerciale perché basata sulla pezzatura.

Purtroppo in natura vi sono molte avversità che danneggiano la nostra pianta, tra cui il “mal dell'inchiostro” e il “cancro della corteccia” (di cui si è detto) cui si è aggiun-



to, negli ultimi anni, un nuovo pericolo, un insetto originario della Cina il Cinipide del castagno (*Dryocosmus Kuriphilus*) che lo scorso anno ha danneggiato gran parte del raccolto. Si sta contrastando

tal tale pericolo con la lotta biologica, attivata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ovvero con l'introduzione di un altro insetto antagonista, l'Imenottero Parassitoia *Torymus sinesi* che sta registrando interessanti successi. E per finire una curiosità: lo sapevate che il castagno più vecchio d'Europa si trova in Italia? E' chiamato il Castagno dei Cento Cavalli, plurimillenario che si trova nel Parco dell'Etna. Famoso in tutto il mondo è oggetto di uno dei più antichi atti di tutela naturalistica ed è stato studiato da diversi botanici e visitato da personaggi illustri. La sua storia, che si fonde con la leggenda, racconta di una Regina e di cento Cavalieri che con i loro destrieri trovarono riparo sotto la sua chioma durante un temporale.

Un consiglio: una volta acquistate le castagne mangiatele subito arrostate (le famose “caldarroste”) in compagnia di amici e di un buon bicchiere di vino rosso. Buona scorpacciata!



# Per un mondo migliore

*Cristina Calisti*

Chi vi si scrive è una mamma che si è trasferita alla Balduina qualche anno fa. Prima vivevo in un quartiere periferico della nostra città, essendo una ragazza senza figli le mie esigenze erano diverse. Probabilmente sono una sognatrice, un'eterna incontentabile, mi rendo conto che noi in fondo siamo molto fortunati, abitiamo in un quartiere riconosciuto come "benestante", non ci sono grossi problemi, abbiamo una meravigliosa pista ciclabile, ma sono lucidamente convinta che alcune cose potrebbero e debbano essere migliorate.

Se una persona volesse portare, senza prendere l'auto, i propri bambini al parco, a sperimentare, raccogliere terra, foglie, fiori, senza essere costretti ad una gimkana tra ciuffi di erba alta e vetri rotti, mi chiedo proprio dove potrebbe andare. Qui non è così facile.

Nel 2011, quando ero incinta, arrivavo con la carrozzina al parco di Proba Petronia. Qualche anno fa era ancora tenuto bene. Ci vedevamo con alcune mamme, stendevamo lenzuola sul prato, tiravamo fuori qualche giochino da condividere, facevamo muovere i bambini e allattavamo in compagnia. Eravamo felici di uscire e fare quattro chiacchiere. Ci sentivamo meno sole.

Quando mi sono trasferita in questo quartiere, avevo tante speranze ed ero molto entusiasta. Osservavo con mia figlia nel marsupio i lavori sulla pista ciclabile, immaginando corse in bicicletta con lei.

Il tempo poi è passato. Prima di poter prendere una bicicletta però, le esigenze dei miei figli sono state diverse. Avevano voglia di sgambettare, correre, toccare, ma, da parte mia, era tutto un ammonimento o una censura, perché per strada solo escrementi di cani, sputi, sporcizia di vario genere; nel parco, inizialmente ben tenuto, bottiglie rotte e erba alta. Insomma, nel quartiere sembravano non esistere più luoghi adatti dove poter far sfogare la loro esigenza naturale di scoperta e di libero movimento.

Il parco, ahimè, l'ho visto più volte abbandonato a sé stesso. I giochi sono spesso rotti: per usare lo scivolo in mancanza di scalini, l'unica possibilità sarebbe stata quella di salire sull'unica altalena funzionante e lanciarsi dall'alto. Il tempo passava e la situazione peggiorava. Ho pensato di iniziare a fare foto del degrado, ma sono rimaste solo sul cellulare e non hanno fatto altro che alimentare la mia frustrazione. Ho provato allora a raccogliere firme per una petizione per migliorare la manutenzione del par-

co, ma il coordinare tutto da sola, avendo anche due bambini piccoli e lavorando, mi ha costretto a rinunciare.

Così, rassegnata, ho semplicemente ricominciato a prendere la macchina ed a spostarmi, nuovamente, nell'unico parco giochi in zona - degno di questo nome - il "Parco delle Mimose". Un luogo incantato, dove l'attenzione per i bambini è presente nelle minime cose. Un gruppo di persone, come me, ha deciso di renderlo privato per poter ef-



ficientemente accudire uno spazio bello e piacevole per tutti, non solo per i bambini.

Mi sono chiesta più volte perché non possiamo ottenere lo stesso negli spazi verdi intorno a casa. Ne esistono tanti.

Quest'anno finalmente ho avuto la possibilità di conoscere nuove persone, entusiaste e piene di speranza, come lo ero io all'inizio e con loro ho iniziato a confrontarmi. E' stato molto facile notare che le mie esigenze erano anche le loro. Così abbiamo iniziato ad incontrarci: nelle nostre case, al pub, al parco. Il gruppo è stato denominato "You Balda", proprio perché ha come focus la Balduina e man mano si stanno aggiungendo molte altre persone con gli stessi obiettivi.

Forse siamo un gruppo di gente troppo idealista, ma abbiamo a cuore il posto in cui viviamo ed il nostro obiettivo è "il fare". È importante cominciare da piccolissimi gesti e provare pian piano a creare per tutti, un quartiere migliore. E' appagante conoscere persone che hanno voglia di sporcarsi le mani e donare il loro tempo per la comunità. Finalmente ci si può sentire membri di una società attiva formata da persone che condividono qualcosa e che cercano soluzioni a problemi semplici e comuni. Probabilmente

vivendo in una grande città, a volte questa sensazione la si perde.



Durante questo tempo e grazie all'estensione del gruppo, abbiamo conosciuto varie associazioni preesistenti nel quartiere e abbiamo iniziato a dare il nostro contributo concreto attraverso piccoli, ma significativi, gesti. In occasione del Nemo Festival, lo scorso settembre, abbiamo aiutato nella pulizia del parco di Monte Ciocci; abbiamo sistemato parte del parco del Pineto; stiamo collaborando alle pulizie periodiche del parco di Monte Mario;

il 30 ottobre, al parco di Proba Petronia, abbiamo assistito alla piantumazione di nuove piante.

Proprio lì, a Proba Petronia, sono ritornata dopo tanto tempo. Con mia sorpresa, grazie all'associazioni "Balduina per il Pineto" e "Roma Natura" il parco è tornato ad essere uno spazio in cui giocare, i giochi erano stati riparati e l'erba tagliata, ma manca del tutto di illuminazione perciò la possibilità di utilizzo, già in questa stagione, è limitata.

Mi chiedo quanto durerà.

Dobbiamo fare presto qualcosa, una soluzione potrebbe essere chiudere il parco e tenere noi semplici cittadini le chiavi del cancello. Dobbiamo farlo per il fanciullo che echeggia ancora in noi.

In fondo non dobbiamo dimenticare che siamo stati tutti bambini. Basterebbe facessimo un piccolo sforzo per ricordare l'emozione e la gioia di poter giocare liberi senza costrizioni, in mezzo alla natura.

Con questo ricordo ben stampato nella mente, tutto diventerebbe più facile da immaginare e quindi da realizzare.

Ho bisogno però del vostro contributo.

C.C. del gruppo "YouBalda"

## Aldo Biscardi

Lo scorso mese di Ottobre ci ha lasciati Aldo Biscardi, il popolare presentatore televisivo.

Aldo Biscardi aveva 86 anni, era nato il 26 novembre del 1930 a Larino in provincia di Campobasso.

Le sue esequie si sono svolte il 9 Ottobre nella chiesa di San Pio X alla Balduina. Lo ricordiamo come popolare conduttore della trasmissione "Il processo del Lunedì" da lui ideata nel 1980 e personalmente condotta sulla RAI dal 1983 al 1993. Successivamente la trasmissione passò alla TV a pagamento con il nome del "Processo di Biscardi" e poi su alcune TV commerciali fino al 2015 quando abbandonò la conduzione, una conduzione da "record" durata ben 33 anni!

Forse a causa della sua pronuncia, smaccatamente molisana, del suo modo di fare un po' confusionario e apparentemente ricco di improvvisazione, veniva considerato da molti come una macchietta.



Aldo Biscardi in realtà era un uomo colto, laureato in giurisprudenza e tutto quello che mostrava di sé durante le trasmissioni del "Processo" (di cui era anche regista) era voluto, studiato a tavolino.

Iniziò come giornalista del "Mattino" e lavorò presso Radio Montecarlo, ma il suo ricordo resterà indissolubilmente legato al "Processo", la sua creatura, in assoluto il primo Talk Show televisivo sul mondo del pallone. Fu anche il primo conduttore a introdurre la presenza femminile nei programmi calcistici.

Quello che ricordo di lui è di aver sempre dato spazio a tutti e l'aver sempre combattuto strenuamente per la moviola in campo che proprio a partire da questo campionato è stata introdotta, sono si-

curo che questo per lui possa aver costituito motivo di rivalsa e di grande soddisfazione. Ci rimarrà di lui la sua schiettezza, la grande capacità di sdrammatizzare, il suo sorriso.

Ciao Aldo...

*Paola Cruciani*



# La biblioteca di Pianoterra

Julia di Giancarlo Berardi

*Cecilia Pamponi*

Possiede la bellezza e l'eleganza di Audrey Hepburn, come lei in Colazione da Tiffany ha un gatto e, in generale, è amante degli animali; è appassionata di cinema anni Quaranta e Cinquanta; vive nel New Jersey ed è, malgrado l'apparenza, una tostissima criminologa: è Julia Kendall, anno di nascita 1998. Julia è una donna forte e dolce insieme, complessa, intelligente, che si batte per l'indipendenza del suo sesso senza sfociare nel femminismo arrogante; intanto, dà anche la caccia a psicopatici e serial killer, fra cui la più agghiacciante è senz'altro la sua nemesi, Myrna Harrod, abile trasformista e manipolatrice, con un debole insano per la nostra eroina, l'unica che riesca a capirla. Il successo di Julia risiede nella sapiente costruzione dell'intreccio poliziesco, ma soprattutto nello scavo



psicologico degli assassini e della protagonista, che ci racconta le sue emozioni in prima persona, tramite il diario che scrive regolarmente; una scelta inusuale, per una narrazione fumettistica, ma che permette di fondere i generi (giallo, thriller, autobiografia) e al lettore d'immergersi nel vissuto di Julia, la quale riesce sempre a mantenere purezza e sensibilità, sebbene sia costretta ad annegare nelle perversioni della psiche umana. Julia è il trionfo della comprensione, della curiosità e della pietà: in un mondo necessariamente cinico, troppo spesso ci si dimentica da dove e perché ha origine il Male. È per merito di queste qualità, oltre a un pizzico d'intuito femminile, che Julia non si limita a risolvere i casi, ma riesce a raggiungere in profondità l'animo umano.

## Elpide? Chi era... costei?

Tutti sanno che le strade della Balduina sono intitolate a medaglie d'oro e a scrittori e poeti latini. Ma quest'ultima affermazione è inesatta perché vi figurano anche scrittori e filosofi greci (Aristotele, Socrate, Platone) e uomini politici romani (Afranio, consigliere di Nerone, il console Atilio e il giureconsulto Papiniano).

Tra tanti nomi sono presenti solamente tre donne: Proba Petronia, scrittrice attiva a Roma poco dopo la metà del IV sec. d.C. famosa per aver compilato una riscrittura del Vecchio e Nuovo Testamento in cui sottolineava la convinzione diffusa di un Virgilio profeta cristiano ("Mostrerò che Virgilio ha cantato i santi doni di Cristo"), tema particolarmente sentito nel Medioevo fino alla consacrazione nel poema dantesco, e Domizia Lucilla, madre dell'imperatore Marco Aurelio, appartenente ad una ricca famiglia di proprietari di fabbriche di laterizi.

Ma certamente pochi sanno chi fosse Elpide!

Elpide, cui è intitolata una rampa di scale che va da viale delle Medaglie d'Oro a viale Tito Livio, era di nascita certamente siciliana, di Messina o di Palermo in una accesa contesa che va avanti da secoli tra le due città.



Vissuta nella seconda metà del V secolo d.C., fu poetessa di fede cristiana, legata alla corte dell'imperatore ostrogoto Teodorico e prima moglie del filosofo Severino Boezio. Più celebre nei secoli passati che oggi, a Elpide sono attribuiti due inni dedicati ai santi Pietro e Paolo e utilizzati nei breviari antichi. Morì a Roma nel 504 d.C. dove sembra sia stata inizialmente sepolta, a giudicare dal suo epitaffio che fu visto nel portico dell'antica basilica di S. Pietro in Vaticano e successivamente, secondo la tradizione, il suo corpo venne trasferito nella basilica di S. Pietro in Ciel d'Oro a Pavia, dove era sepolto il marito.

*Fiorenzo Catalli*

# 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. Sbrigoli 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**  
**Caldia Rinnai**  
**condensazione**  
**€ 950,00**

**OFFERTA**  
**Caldia Junkers**  
**condensazione**  
**€ 950,00**

## OFFERTA PRODOTTI RINNAI

Rinnai 17 Lt c aperta - € 700,00 C/iva

Rinnai 20 Lt c aperta - € 800,00 C/iva

Rinnai 16 Lt c stagna - € 720,00 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 - € 470,00 C/iva

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

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

