

19 aprile - 3 maggio 2026

Per trovare gli argomenti da trattare in ogni numero, teniamo sempre d'occhio i giornali, nella speranza di trovare notizie interessanti, positive e leggere. Questa volta non abbiamo trovato proprio nulla. Sul futuro del mondo si stanno addensando nuvoloni sempre più neri: le guerre non si interrompono ma, anzi, si allargano a macchia d'olio, e le crisi energetica ed economica incombono. Le persone stanno correndo ai ripari come possono, riducendo i propri consumi all'osso e riprogrammando le vacanze, anche per paura delle cancellazioni dei voli e dei rincari del carburante. La voglia di sorridere è sempre più "latitante", malgrado la bella stagione stia facendo del proprio meglio per regalarci un periodo assolato e ricco di fiori. E voi, come state vivendo questa situazione?

La redazione

La notizia: un compleanno in arrivo

Cominciamo a parlarne con un buon anticipo, nel caso qualcuno di voi voglia programmare un viaggio per essere presente e festeggiare insieme alla Piaggio gli ottant'anni della Vespa.

A Roma, tra il 25 e il 28 giugno prossimi, ci sarà un grande evento per celebrare "la libertà su due ruote", lo scooter più famoso del mondo. Si legge nel sito della Vespa:

"decine di migliaia di Vespisti da ogni angolo del mondo sono attesi nella Città Eterna, simbolo universale di bellezza, eleganza e dolce vita—valori che da sempre accompagnano il mito Vespa.

Roma diventerà per quattro giorni

il palcoscenico di un evento straordinario, pensato non solo per gli appassionati ma per tutti coloro che hanno amato, anche solo per un'estate, la libertà su due ruote. Un omaggio collettivo a un'icona che dal 1946 continua a unire generazioni, stili e culture in ogni parte del mondo.

Molto più di un raduno: sarà un'esperienza condivisa, fatta di eventi, sfilate e momenti di festa che attraverseranno la città".

Nel 1946, l'Italia era appena uscita da una guerra devastante. Enrico Piaggio comprese benissimo che la ripresa doveva passare anche da un mezzo economico ma rivoluzionario, che permettesse di muoversi più

velocemente della bicicletta ma che fosse alla portata di molti, se non di tutti. In particolare, fece notizia il "motore carenato", creato in quel modo per non sporcare gli abiti, e che permetteva anche alle donne di guidare lo scooter senza problemi, pur indossando le gonne.



In questo numero

La notizia.....1

Henning racconta:
un danese caduto a Firenze...2

Sono tornate le capuzzelle...3

Almanacco: Pietro Aretino...4

Frittelle di erbe e cicoria...5 e 6

Lezioni estive.....7

Dante gioca.....8

Henning racconta: un danese caduto a Firenze

A Firenze sono sepolti due danesi. Uno è molto conosciuto anche oggi. Si tratta di Niels Steensen che giace nella basilica di San Lorenzo. Di lui ho scritto un articolo su Dante Racconta sei anni fa.

L'altro è abbastanza sconosciuto. Si tratta di Søren Norby, che morì nel 1530. Non sappiamo dove si trovi il suo sepolcro, neanche più esiste la sua lapide. Comunque conosciamo l'iscrizione, perché un visitatore l'ha vista 35 anni dopo la sua morte nel duomo di Santa Maria de' Fiori e l'ha copiata.

Cito una riga del testo latino:

*Norbius Etrusco iacet hic Severinus in antro/
a Florentina missus ad astra pila*

L'ho tradotto in prosa italiana:

Qui in una caverna toscana giace Søren Norby/
mandato in cielo da un giavellotto fiorentino.

Ma perché questi si trovava a Firenze e perché è caduto per le armi fiorentine?

Søren Norby era stato promosso ammiraglio dal re danese Cristiano II. Durante la guerra del re contro Lubecca e la sua lotta per il trono svedese, era comandante della flotta danese. Ha attaccato sia navi da guerra che mercantili. Era un uomo ricchissimo. Cristiano II fu in effetti incoronato re di Svezia. Benché il re avesse promesso l'amnistia per i suoi

oppositori, è capitata la famosa strage di Stoccolma. Norby contribuì al massacro. Nel 1523 il re fu detronizzato e scappò insieme alla moglie e ai figli nei Paesi Bassi che erano nelle mani di Asburgo, la famiglia del re. Alla fine anche Norby fu espulso dalla Danimarca e si riunì con Cristiano. Dato che il re non poteva tornare, Norby nel 1528 entrò al servizio dell'imperatore del Sacro Romano Impero, l'Asburgo Carlo V. L'anno dopo l'imperatore, in collaborazione con il papa Clemente VII, decise di aggredire Firenze. Dopo l'espulsione dei Medici nel 1527, Firenze era stata una repubblica. Ma il papa essendo un Medici – era nato Giulio, figlio di Giuliano, il fratello ucciso di Lorenzo – ha voluto che i Medici tornassero al potere a Firenze. Perciò l'imperatore cominciò un assedio della città. Sappiamo che Søren Norby ha scritto una lettera a Cristiano sulla sua partecipazione all'assedio. Nella città c'era la fame e la malattia, ma i fiorentini non persero coraggio. Per esempio organizzarono un gioco di calcio davanti alla basilica di Santa Croce per schernire i nemici. La città era stata fortificata secondo i disegni di Michelangelo. I suoi disegni si trovano sempre nella Casa di Buonarroti. Una parte importante della fortificazione era situata presso la basilica di San Miniato al Monte.

Gli esperti credono che Søren Norby sia stato colpito proprio lì il 12 marzo. Alla fine i fiorentini furono costretti ad arrendersi, e la città repubblicana diventò un ducato sotto i Medici.



Sono tornate le “capuzzelle”

Napoli è una città unica, non è necessario sottolinearlo, eppure non smette mai di affascinare e di sorprendere, con la sua storia, le sue leggende e con le innumerevoli testimonianze del “grande cuore” dei suoi abitanti.

Un esempio è dato dal “Cimitero delle Fontanelle”, un’antica cava usata come cimitero soprattutto per le vittime della grande peste del 1656 e del colera del 1836. Questo cimitero (che si sviluppa per circa 3.000 m²) si trova all’estremità occidentale del vallone naturale della Sanità, uno dei rioni di Napoli più ricchi di storia e tradizioni, appena fuori dalla città greco-romana, nella zona scelta per la necropoli pagana e più tardi per i cimiteri cristiani.

Oltre alle migliaia di defunti a causa delle due grandi ondate di malattie, qui sarebbero stati traslati moltissimi corpi (secondo una credenza popolare, uno studioso avrebbe contato, alla fine dell’Ottocento, circa otto milioni di ossa di cadaveri rigorosamente anonimi); attualmente ce ne sono circa 40.000.

Il cimitero è noto anche perché vi si svolgeva un particolare rito, detto il rito delle “anime pezzentelle”, che prevedeva l’adozione e la sistemazione, in cambio di protezione, di un cranio (detta «capuzzella»), al quale corrispondeva un’anima abbandonata (detta perciò «pezzentella»).

Tra alterne fortune, il cimitero (che durante la Seconda Guerra Mondiale si era anche trasformato in rifugio antiaereo) era stato chiuso alla visita, poi riaperto, poi chiuso nuovamente.

Oggi, per la gioia degli abitanti del Rione Sanità, è stato nuovamente riaperto, nel corso di una cerimonia molto toccante alla quale hanno partecipato almeno 500 persone, mentre i bambini dell’istituto “Russo-Montale” intonavano canti tradizionali dedicati proprio alle “capuzzelle”.

A gestire le visite guidate sarà la Cooperativa La Paranza, che ha portato avanti anche un lavoro di riscoperta e raccolta culturale, andando a intervistare le persone del rione circa i loro ricordi.



Tra i tanti teschi ce n’è uno con un’orbita nera (chiamato “il Capitano”), e questo ha ispirato moltissime leggende. In una delle più famose si parla di una giovane donna che andava spesso a pregare davanti a quel teschio - in quel momento ancora intatto.

Il suo fidanzato, geloso, un giorno la seguì e colpì il teschio con un bastone di bambù, centrandolo proprio nell’orbita. mentre lo derideva e lo invitava al loro matrimonio. Il giorno del matrimonio della coppia si presentò, tra gli invitati, un uomo vestito da carabiniere che affermò di essere stato invitato dallo sposo, prima di spogliarsi rivelando di essere uno scheletro.

Almanacco: accadde oggi. Buon compleanno Pietro Aretino

Pietro, nato ad Arezzo il 19 aprile 1492, è stato un poeta, scrittore e drammaturgo, soprannominato “il divino” dai suoi ammiratori e adulatori, per la sua straordinaria abilità letteraria, la capacità di influenzare l'opinione pubblica e la notorietà raggiunta, paragonabile a un'aura quasi sacra o soprannaturale in un'epoca di grande splendore artistico.

Il vescovo e storico Paolo Giovio scrisse questo sulla sua epigrafe:

Qui giace l'Aretin, poeta Tosco,
che d'ognun disse mal, fuorché di Cristo,
scusandosi col dir: “Non lo conosco!”

Pietro Aretino era una penna corrosiva, definita da Ludovico Ariosto nell'Orlando furioso come “il flagello dei principi”. Questa capacità di incutere timore e rispetto tra i potenti lo rese una figura quasi mitica. A differenza di molti intellettuali dell'epoca che dipendevano totalmente da un mecenate, Aretino seppe sfruttare la stampa e le sue reti di contatti per imporre il proprio nome e la propria immagine, costruendosi un'aura di superiorità.

Nonostante la fama legata a scritti licenziosi (come i Sonetti lussuriosi), la sua produzione letteraria era vasta e varia, includendo commedie famose come La cortigiana, lettere, dialoghi e persino opere di contenuto religioso.

Trasferitosi a Venezia, consolidò questa fama, diventando una figura centrale e temuta della cultura rinascimentale italiana.

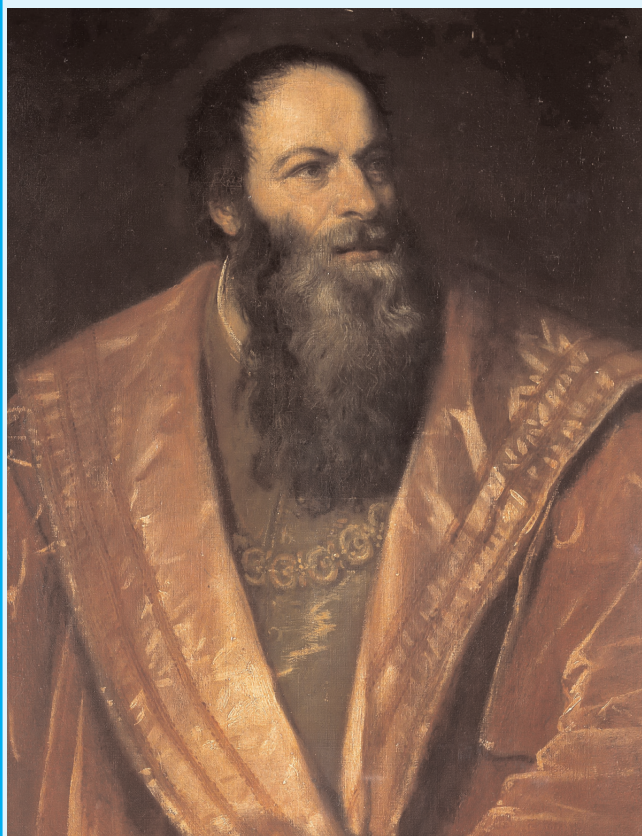
Della sua infanzia si sa ben poco. L'unica cosa di cui si avrebbe certezza è che sia nato nella notte tra il 19 e il 20 aprile del 1492, frutto di una relazione fra un povero calzolaio di nome Luca Del Buta (Buta è una località di Arezzo) e una cortigiana, Margherita dei Bonci detta Tita, modella “scolpita e dipinta da parecchi artisti”.

È stato detto che non volle mai far conoscere il proprio vero nome e le sue vere origini in segno di diso-

noscimento dei suoi natali. Tuttavia gli piacque definirsi “figlio di cortigiana, con anima di re”.

Scrisse nelle Lettere:

«Mi dicono ch'io sia figlio di cortigiana; ciò non mi torna male; ma tuttavia ho l'anima di un re. Io vivo libero, mi diverto, e perciò posso chiamarmi felice. - Le mie medaglie sono composte d'ogni metallo e di ogni composizione. La mia effigie è posta in fronte a' palagi. Si scolpisce la mia testa sopra i pettini, sopra i tondi, sulle cornici degli specchi, come quella di Alessandro, di Cesare, di Scipione. Alcuni vetri di cristallo si chiamano vasi aretini. Una razza di cavalli ha preso questo nome, perché papa Clemente me ne ha donato uno di quella specie. Il ruscello che bagna una parte della mia casa è denominato l'Aretino. Le mie donne vogliono esser chiamate Aretine. Infine si dice stile aretino. I pedanti possono morir di rabbia prima di giungere a tanto onore”



Frittelle di erbe

Queste frittelle sono presentate come “il piatto croccante che pulisce l'intestino e fa il pieno di ferro”.

In effetti, molte erbe selvatiche contengono ferro, oltre ad altri minerali e vitamine, e il loro consumo è consigliato da tutti i nutrizionisti.

Oltre a ciò, si sa, le erbe contengono fibre, che aiutano il transito intestinale e agevolano il senso di sazietà - benvenuto per chi debba seguire una dieta ipocalorica!

Ciò che conta, specialmente in questo caso, è non esagerare con il fritto.

Queste “frittelle” (lo dice il nome stesso) sarebbero pensate per essere cotte nell'olio bollente, ma a lungo andare si potrebbero rivelare troppo caloriche e non così benefiche.

Meglio, quindi, cuocerle in forno o in una padella antiaderente.

Queste frittelle possono rappresentare una gustosissima “base” per insoliti smørrebrød, al posto del pane nero, ad esempio aggiungendo formaggio spalmabile e salmone.



Ingredienti:

- * 300 gr. di erbe fresche (bietole, spinaci, tarassaco, ortica, menta, prezzemolo, malva, borragine...).
- * 4 uova
- * 4 cucchiaini di formaggio grattugiato.
- * un pizzico di sale, un pizzico di pepe, olio e.v.o.
- * mezzo bicchiere di latte

Procedimento:

Lava bene le erbe e sgocciolale grossolanamente.

Aiutandoti con le forbici tagliale non troppo fini e tienile da parte.

In una scodella sbatti le uova con il latte, un pizzico di sale e di pepe e il formaggio grattugiato. Olia abbondantemente uno stampo da muffin e riempi tutti gli spazi con le erbe, pigiando anche un po' con le dita, se necessario.

Versa il composto di uova in ogni stampino, riempiendolo circa a metà, e inforna a 160°C fino a che le frittatine non saranno dorate.

Il tempo di cottura potrebbe variare in base alla quantità di acqua contenuta nelle erbe, mediamente impiegano circa 40 minuti e restano morbide e saporite. Se vuoi abbrustolirle un po' in superficie termina la cottura con 5 minuti in funzione grill.

Per estrarle dagli stampini aiutati con una spatola sottile o con il retro (non la lama) di un coltello, facendolo scorrere lungo il bordo. Ti sconsiglio di utilizzare i pirottini di carta da muffin perché il composto – troppo liquido – dopo la cottura ci resta appiccicato e quindi non è così pratico da rimuovere.

Erbe di primavera: la cicoria

Nelle frittatine, se avete letto bene gli ingredienti, abbiamo inserito l'ortica (*Urtica dioica*). Sapevate che ha tantissime caratteristiche?

1. **Proprietà diuretiche, depurative, antinfiammatorie e rimineralizzanti.** Stimola la diuresi, aiutando a purificare reni e fegato, utile per contrastare la ritenzione idrica e prevenire la renella. Grazie all'alto contenuto di ferro e clorofilla, è ottima contro l'anemia, la stanchezza e per rinvigorire l'organismo. È utile in caso di dolori articolari, muscolari e reumatismi, ed ha un'azione antistaminica naturale contro le allergie primaverili e la rinite. Il decotto è utilizzato per contrastare la forfora e l'irritazione del cuoio capelluto.

2. **Uso in agricoltura.** Il macerato di ortica è un ottimo insetticida naturale e fertilizzante per le piante.

3. **Leggende.** L'ortica è circondata da antiche leggende che la descrivono come pianta magica, protettrice e curativa. Anticamente considerata una "pianta d'oro" donata dagli dei, si credeva proteggesse dai fulmini, allontanasse la negatività e avesse poteri afrodisiaci. Usata dai Romani e Sassoni per flagellazioni terapeutiche (orticazione), è simbolo di purificazione e resistenza. Si narra anche che le legioni di Giulio Cesare sfruttassero il potere urticante della pianta per mantenere i soldati svegli e vigili durante i lunghi turni di guardia in territori ostili. Inoltre, l'ortica veniva utilizzata per rinvigorire il corpo e combattere la stanchezza.

Nel libro **"Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno"**, celebre raccolta di racconti popolari italiani del XVII secolo ad opera di Giulio Cesare Croce, si legge che Re Alboino (Re dei Longobardi) rivolgendosi a Bertoldo, chiese: "Quale è l'erba che anche i ciechi conoscono?" Bertoldo, che era un contadino e, come si dice, aveva scarpe grosse, ma cervello fino, rispose: l'ortica!



QUESTO SPAZIO/BANNER
POTREBBE ESSERE TUO
PER PARLARE DELLA TUA DITTA.

DANTE RACCONTA - NUM. 8 ANNO XIII

19 aprile - 3 maggio 2026

7

I nostri corsi estivi

Per prima cosa, anche questa volta vogliamo **ringraziare** di tutto cuore quelli di voi che hanno avuto la voglia e la curiosità di “incontrarci” faccia a faccia.

È stato davvero bello poterci vedere e salutare; è stata un'esperienza che quasi certamente ripeteremo, per trasformare queste nostre chiacchiere in un contatto più personale e amichevole.

Una birretta tra amici

Molti di voi ci hanno detto di essere sorpresi della nostra nuova idea, quella di organizzare brevi incontri online. Alcuni non sapevano che, oltre ad essere giornalisti, lavoriamo anche come insegnanti “faccia a faccia”.

Alcuni ci hanno suggerito di offrire anche conversazioni estive, leggere e rilassate, di mezz'ora. Il tempo di bere una birretta fresca chiacchierando del più e del meno.

Il costo di ognuna di queste conversazioni è esattamente quello di una birra: **50 kr** per mezz'ora.

Che ne dite, vale la pena provare?

Ancora una possibilità

Non sei riuscito a prenotare un incontro con noi, ma sei comunque curioso di conoscerci?

Sei interessato ai nostri corsi estivi, ma non sei sicuro che siano proprio quello che fa per te?

Vorresti scriverci, ma non sapresti bene cosa dire?

Niente paura!

Il 26 maggio ci saranno quattro incontri gratuiti, agli stessi orari che avranno i corsi.

Tutto ciò che devi fare è mandarci una mail per dirci a quale livello sei interessato (ma puoi seguire anche più “prove”, se vuoi!), e noi ti manderemo il link per l'incontro via Zoom.

Datti una possibilità!

I corsi estivi

Quando: **ogni martedì** dal 9 giugno al 28 luglio.

Durata lezione: 45 minuti.

Costo: 800 kr. (con il libro in pdf in omaggio)

Come:

si parte da un libretto, scritto apposta.

Per ogni lezione, c'è un testo da leggere (poche righe!), ci sono domande di comprensione del testo e suggerimenti di conversazione. Ci sono anche tre o quattro domande di grammatica... per chi vuole.

Un esempio di capitolo è a questo link:

<https://www.calameo.com/read/0069594509f7bfcad9eb9>

Livelli:

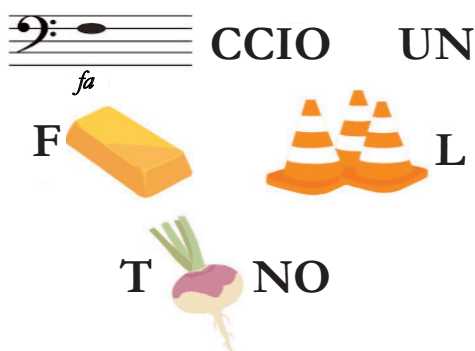
- **16:00 - 16:45** per chi ha studiato l'italiano per una stagione intera (libro: Via Libera sotto l'ombrellone 1).
- **17:00 - 17:45** per chi ha studiato l'italiano per almeno due stagioni (libro: Via Libera sotto l'ombrellone 2).
- **18:00 - 18:45** per chi ha studiato l'italiano per almeno tre stagioni (libro: Via Libera sotto l'ombrellone 3).
- **19:00 - 20:00** per chi ha studiato l'italiano per almeno quattro stagioni (libro: Via Libera sotto l'ombrellone 4).

Se hai ancora dubbi o domande:

Scrivi per chiederci informazioni: non c'è nessun obbligo!

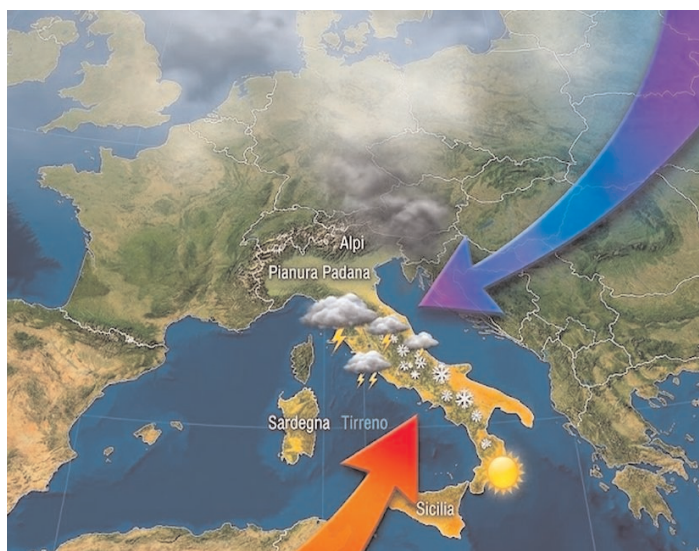
dante.racconta@gmail.com

Dante gioca



Rebus: 6, 2, 4, 3, 2, 7

Stavolta ci sentiamo davvero, davvero buoni, e abbiamo scelto per voi un rebus molto più semplice del solito. Questa è una frase che potrebbe dire qualcuno che si stia dedicando al bricolage, al fai da te... o che sia costretto, ad esempio, ad appendere un quadro alla parete.



Un proverbio tradizionale

Nel passato, i contadini amavano immaginare i mesi come “esseri viventi” dotati di una propria volontà e di emozioni quali la rabbia, il rancore, la riconoscenza e la bontà. Si diceva quindi che...

Aprile aprilone, un dì _____ un dì caldone.

- a. freddo
- b. scioccone
- c. nevoso

Soluzioni dello scorso numero

Rebus: basso reddito fiscale

Proverbio: a. ingrato

Dante analizza: cos'è e come abbonarsi

- * per ricevere **una** uscita: **15** kr. (2 €)
- * per ricevere **6** uscite (tre mesi):
80 kr. (10 €) invece di 90 kr.
- * per ricevere **12** uscite (sei mesi):
150 kr. (20 €) invece di 180 kr.
- * per ricevere tutte le uscite (anno solare)
(cioè **20** uscite):
180 kr. (24 €) invece di 300 kr.

Quando scriviamo gli articoli di “Dante Racconta” non sempre pensiamo a chi li deve leggere. A volte ci facciamo prendere un po’ la mano e ci ricordiamo del nostro passato da giornalisti. Usiamo modi di dire particolari, forme grammaticali un po’ complesse e forme che non si trovano nei manuali. Ecco perché è nato “Dante Analizza”: per commentare queste forme complesse... senza dimenticare di divertirvi! Per abbonarsi, si può usare MobilePay al numero

+45 5033 8361

“DANTE RACCONTA È UN PERIODICO A CURA DI GISELLA PACCOI E MASSIMO SCUDO. PER ISCRIVERSI ALLA MAILING-LIST, MANDARE UNA MAIL ALL’INDIRIZZO DANTE.RACCONTA@GMAIL.COM CON “**ISCRIVI**” COME OGGETTO; PER NON RICEVERE PIÙ “DANTE RACCONTA” MANDARE UNA MAIL ALLO STESSO INDIRIZZO CON “**CANCELLA**” COME OGGETTO.