

28 giugno - 12 luglio 2026

Vogliamo aprire questo numero rivolgendo un pensiero a tutti gli abitanti del Venezuela che sono rimasti coinvolti nel terribile terremoto dello scorso 24 giugno. Quando la terra trema è sempre un dramma, lo sanno bene gli italiani, che sono “abituati” (le virgolette sono d’obbligo, perché non ci si abitua mai).

Non vogliamo entrare nel merito delle polemiche che si sono già levate: non è questo il nostro ruolo, e non ne sappiamo abbastanza per poter dire la nostra. Vogliamo solo stringerci idealmente a chi ha perso amori e affetti, a chi sta ancora cercando, a chi ha visto la propria vita cambiare in pochi, lunghissimi secondi.

Si tratta di una tragedia che tocca gli animi di tutti gli esseri umani, a prescindere dalla latitudine e dalla nazionalità.

Un abbraccio virtuale a loro da tutti noi.

La redazione

In questo numero

La notizia.....1

Dall'errore la libertà.....2

Alla ricerca del fresco.....3

Almanacco:

Santa Radegonda.....4

Né fragole, né uva.....5

Dante gioca.....6

La notizia: un libro da leggere

“La mia vita avrebbe avuto ogni ragione di fermarsi molto prima. E invece eccomi: sveglia al mattino, truccata, con ancora qualcosa da dire”, racconta Licia Fertz a “Repubblica”.

Ci sono moltissime persone, scienziati compresi, che indicano i social network come “il male”, reti che catturano e intrappolano, fino a portare a gesti estremi.

Licia è il rovescio della medaglia: per lei un social come Instagram è stato un’ancora di salvezza, un motivo per mettersi di nuovo in gioco e scoprire nuovi motivi per sorridere ogni giorno.

Dov’è la notizia?

Licia ha 96 anni. Lo dice lei stessa:

“per via della mia età continuo a stupirmi di essere ancora qui”.

La sua vita è stata molto piena, a cominciare dalla sua infanzia in Istria (che, nel 1930, quando è nata, era ancora italiana) e dalla necessità di abbandonare la sua terra per via della guerra.

Con il tempo, ha perso un marito (scomparso dopo una lunga malattia) e una figlia, morta a 28 anni con un bambino di 4, Emanuele.

È proprio Emanuele, alcuni anni fa, ad invitare la nonna ad aprirsi un profilo social.

Licia all’inizio ride, non pensa che il nipote faccia sul serio, ma poi accetta e scopre che quel mondo la

diverte, le dà un motivo in più per mettersi il rossetto ogni mattina, per non lasciarsi andare.

Insieme ad Emanuele scrive un libro, “**C’è sempre tempo per ricominciare**”, edito dalla De Agostini. Non è una raccolta di memorie, quanto di ispirazioni per trovare il gusto nella vita.



Dall'errore la libertà

Anche oggi, ai giorni nostri, gli strumenti più precisi possono fare degli errori.

Una svista, un numero inserito male, un salto di elettricità, un comando sbagliato.

Figuriamoci cosa poteva accadere seicento anni fa, quando tutto era affidato agli esseri umani.

Gli errori si verificavano spesso, anche nella cartografia.

È proprio da un errore che è potuta nascere la “libera repubblica di Cospaia”, un territorio piccolissimo, di poco più di 4 km in provincia di Perugia.

Nel 1441, Papa Eugenio IV cedette il territorio di Sansepolcro alla Repubblica di Firenze. Nel tracciare i nuovi confini, le due commissioni valutarono in modo diverso un torrente chiamato “Rio”. Esistevano infatti due corsi d'acqua paralleli con lo stesso nome. Firenze considerò come confine quello più a nord, lo Stato Pontificio quello più a sud.

Una striscia di terra lunga circa 4 km e larga 700 metri rimase fuori dalle rispettive giurisdizioni. Gli abitanti se ne accorsero subito e non persero tempo: colsero “la palla al balzo” e dichiararono immediatamente la propria indipendenza.

Per quasi 400 anni, Cospaia ha rappresentato un rarissimo esempio di autogoverno senza istituzioni formali.

Non c'era un vero governo, esercito, polizia, carceri o tribunali; le decisioni comunitarie venivano prese dai capi famiglia e dagli anziani del villaggio, secondo il motto che campeggiava sulla

chiesa dell'Annunziata: “*Perpetua et firma libertas*” (perpetua e sicura libertà).

Certo, l'assenza di controlli attirò malviventi ed evasori fiscali dai territori vicini, ma richiamò anche mercanti e “imprenditori” che avevano idee moderne, per quel periodo, come l'abate Nicolò Tornabuoni, che nel 1575 introdusse a Cospaia i semi della pianta del tabacco provenienti dalla Spagna. Mentre nel resto d'Italia e d'Europa la coltivazione subiva divieti o forti tassazioni da parte del Papa, a Cospaia la coltivazione prosperò in totale libertà.

Cospaia diventò la capitale economica del contrabbando di tabacco nell'Italia centrale, arricchendo i suoi abitanti fino al punto che, il 26 giugno del 1826, lo Stato Pontificio e il Granducato di Toscana trovarono un accordo per chiudere la questione e cancellare la Repubblica di Cospaia.

Il territorio venne sottomesso allo Stato della Chiesa.

In cambio del giuramento di obbedienza, ogni capofamiglia ottenne un indennizzo di una moneta d'argento (il “papetto”) e l'autorizzazione a mantenere una coltivazione controllata di tabacco. Oggi il borgo è una frazione del comune di San Giustino, in provincia di Perugia, e conserva intatto il fascino medievale.

I suoi abitanti non si sono dimenticati di quell'esperienza esaltante, e organizzano annualmente rievocazioni storiche legate al loro passato libero.



Alla ricerca del fresco

Gli antichi romani (i nobili, ovviamente, non serve dirlo) mal sopportavano il caldo, il rumore e la puzza della città.

Durante l'Impero Romano, l'estate era caratterizzata dal cosiddetto "periodo caldo romano" o *optimum climatico* romano (circa 200 a.C. - 400 d.C.), con temperature medie nell'Europa e nell'area mediterranea superiori di 1,5–2 °C rispetto ad altre epoche. Le estati erano torride e secche, con picchi di temperatura che potevano facilmente superare i 35–38 °C durante le giornate più calde di luglio e agosto, non distanti dai picchi registrati in questi ultimi anni.

I patrizi e gli abitanti più facoltosi cercavano refrigerio lasciando la città per le loro ville di campagna (ad esempio a Baia o sui Colli Albani) o sfruttando l'ingegneria dell'epoca, che permetteva ad esempio il trasporto di neve fresca dalle montagne per rinfrescare le bevande.

Il proprietario della villa rinvenuta poco tempo fa a Castel di Guido (ad una manciata di chilometri da Roma lungo la via Aurelia, vicino alla costa, verso

Nord) non ha ancora un nome, ma doveva certamente appartenere all'aristocrazia senatoria o romana di altissimo rango, strettamente legata alla corte imperiale.

Quella zona, infatti, era denominata Lorium, ed era una località suburbana di villeggiatura "*esclusiva*", frequentata e amata dagli imperatori della dinastia degli Antonini, in particolare da Adriano, Antonino Pio e Marco Aurelio.

L'altissimo rango sociale del padrone di casa è testimoniato, ad esempio, dalla presenza di elementi decorativi di lusso, tra cui raffinati affreschi, splendidi mosaici geometrici e frammenti di statue marmoree (tra cui una statuetta di circa 80 cm, raffigurante probabilmente il dio Silvano, una delle più antiche e affascinanti divinità della mitologia romana, originato probabilmente dalla figura etrusca di Selvans).

La scoperta è stata presentata ufficialmente lo scorso 20 giugno, tramite un "trekking archeologico guidato". Peccato che uno scavo abusivo abbia già rovinato parte della villa, e quasi certamente asportato materiali e opere d'arte.



Almanacco: Santa Radegonda

La “**Centrale Santa Radegonda**”, costruita a Milano e inaugurata il 28 giugno 1883 su progetto di Giuseppe Colombo, è stata la prima centrale termoelettrica italiana e la prima dell’Europa continentale, dopo le centrali di Holborn a Londra (giugno 1882) e di Pearl Street a Manhattan (settembre 1882).

Alimentata a carbone e dotata del sistema Edison a corrente continua, dava energia per l’illuminazione elettrica di esercizi commerciali nelle vicinanze di Piazza del Duomo, tra i quali il Caffè Biffi e i grandi magazzini Bocconi (oggi La Rinascente), del Teatro Manzoni in piazza San Fedele e, dalla fine del 1883, del Teatro alla Scala.

La sua attivazione non è stata immediata: l’8 marzo 1883 erano state messe in funzione le prime due dinamo Jumbo ideate da Thomas Edison per testare la tenuta della rete sotterranea; il 28 giugno 1883 la centrale avviò *ufficialmente* il servizio regolare, ma la vera inaugurazione mediatica e sociale avvenne la sera del 26 dicembre 1883, in occasione dell’apertura della stagione lirica del Teatro alla Scala con l’opera “La Gioconda” di Amilcare Ponchielli. In quel caso, la centrale fu potenziata a sei dinamo (contro le quattro iniziali): per la prima volta 2.450 lampadine a incandescenza illuminarono simultaneamente la sala e il palco, per lo stupore e la meraviglia del pubblico.



Né fragole, né uva

Stavolta non vi parliamo di una ricetta speciale, ma di un frutto che non poteva mancare sulla tavola mattutina degli antichi Romani: il fico.

Nell'antica Roma la prima colazione era chiamata *ientaculum*. Si trattava di un pasto frugale, veloce e prevalentemente salato, consumato all'alba appena alzati dal letto, spesso in piedi o seduti in modo informale (*"sine mensa"*, ovvero senza apparecchiare la tavola).

A differenza della concezione moderna, per i Romani la colazione non era il pasto più importante della giornata. L'ordine nutrizionale era infatti invertito: lo *ientaculum* e il pranzo (*prandium*) erano leggerissimi, mentre la cena (*coena*) rappresentava il pasto principale, ricco e abbondante.

Il menu dello *ientaculum* dipendeva molto dalla classe sociale, ma gli ingredienti base erano semplici e, in molti casi, consistevano nel riciclo del cibo della sera precedente.

L'alimento cardine era il pane, condito con olio,

aceto e sale, oppure strofinato con l'aglio, al quale si affiancavano - come detto - gli avanzi della cena: formaggi duri o freschi, olive fresche o in salamoia, uova sode e verdure dell'orto.

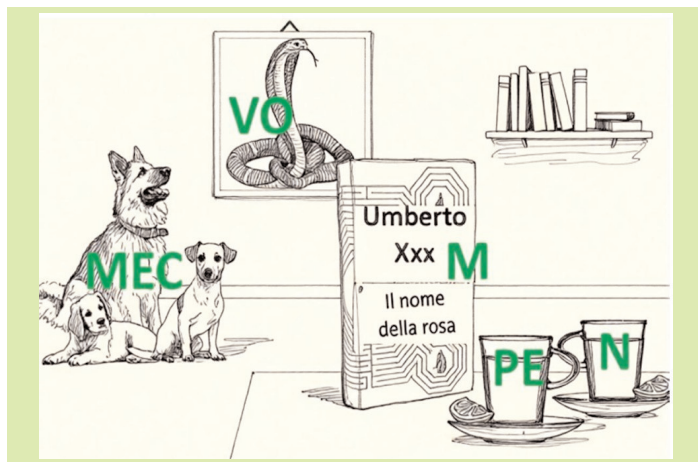
I veri protagonisti, però, erano i fichi, che non erano solo un alimento, ma facevano parte dell'identità culturale della città.

Non a caso, il fico era legato al mito fondativo di Romolo e Remo: vicino a un fico selvatico, il *"Ficus Ruminalis"*, si sarebbe arenata la cesta dei famosi gemelli prima di essere allattati dalla lupa. Non si parla dunque di un frutto secondario, ma di una pianta collegata all'immaginario stesso della nascita di Roma.

A colazione, una manciata di fichi con pane e formaggio offriva proprio ciò che serviva: zuccheri naturali, sazietà e praticità di consumo, dato che potevano essere mangiati comodamente anche per strada, associati a proprietà medicinali (c'era chi li riteneva favolosi per la digestione e l'energia!).



Dante gioca



Rebus: 9, 5, 1, 10

Quante volte l'abbiamo cercato, quando la nostra macchina ha cominciato a fare un "rumoretto che non ci piaceva"?

Eppure, di questi tempi non è facile trovarne!

Questa volta ci siamo lasciati prendere dal caldo torrido dell'aria cittadina, e abbiamo trovato un rebus davvero facile. Basta solo capire che tipo di serpente sia quello nel disegno...



Saggezza contadina

Il 28 giugno è la vigilia della festa di San Pietro e Paolo. Per questo giorno, legato ai proverbi meteorologici e agricoli di fine mese, il proverbio afferma che il grano deve essere "completato" perché il tempo sta per cambiare, e recita:

"Per San Pietro, o paglia o _____".

- a. fieno.
- b. bicchiere di vetro.
- c. toppe sul didietro.

Soluzioni dello scorso numero

Rebus: crema per uso topico

Proverbio: b. temporale

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.