

31 maggio - 14 giugno 2026

Oggi, per il calendario e le tradizioni danesi, è l'ultimo giorno di primavera. Domani sarà estate: ci saranno spiagge da visitare, gelati da mangiare, sole da prendere e giardini da ammirare. Come sarà la vostra estate? Avete già dei programmi, oppure preferite "vivere alla giornata", decidendo all'ultimo momento cosa fare? Vi aspettano seconde case, viaggi all'estero oppure semplicemente (e, come si dice in questi casi, "scusate se è poco") la tranquillità della vostra casa, così diversa nei giorni di vacanza?

Avrete cerimonie alle quali partecipare, compleanni da festeggiare, matrimoni ai quali andare?

A proposito di compleanni, vogliamo approfittare per fare gli auguri ad un caro amico che oggi spegne le sue candeline.

Qualunque siano i vostri impegni, noi vi faremo compagnia fino al 12 luglio, poi ci prenderemo una pausa fino al 6 settembre. Abbiamo ancora molti numeri per chiacchierare!

La redazione

La notizia: schierarsi o stare in silenzio?

In questi giorni, c'è un nuovo dibattito che infiamma gli animi e soprattutto i social network, ed è stato acceso dal cantautore Francesco De Gregori.

De Gregori ha dichiarato:

"Provo sempre imbarazzo quando un uomo di spettacolo si schiera in maniera netta su questioni internazionali [...] Io non faccio proclami, perché non sono superiore a nessuno per dire quale posizione assumere su Gaza o Israele".

In questo caso, si stava riferendo a Bruce Springsteen e alle sue posizioni politiche, delle quali ama parlare durante i concerti.

Come si dice, "apriti cielo"!

Tutti hanno sentito l'esigenza di

dire la propria, a sostegno di questa affermazione oppure per criticarla.

Molti hanno ricordato che De Gregori ha scritto canzoni molto intime e profonde, come "La donna cannone", "La leva calcistica del '68", "Generale" e "La storia siamo noi". Si sono chiesti, quindi, se i concetti contenuti in quei testi fossero "sentiti" oppure siano stati creati a tavolino per dare alla gente ciò che voleva sentire.

Molti hanno affermato che l'arte serve anche per esporsi, per esprimere le proprie idee - anche quelle scomode - e che quindi gli artisti hanno il dovere di farlo.

Diciamo che questo può davvero essere un ottimo argomento di

conversazione: cosa deve fare, secondo voi, un artista? Parlare delle proprie idee sui temi politici e sociali, e lasciare che alcune persone lo prendano come "guru" o come "leader spirituale", oppure conservare le proprie posizioni in silenzio?



In questo numero

La notizia.....1

Dante e Salerno.....2

I fastosi compleanni dei Medici.....3

Almanacco: il compleanno di un regista.....4

Involchini di tacchino con verdure grigliate.....5

Dante gioca.....8

Dante e Salerno

Che rapporto c'è tra la città di Salerno e Dante Alighieri?

Malgrado non ci siano prove storiche o documentali che attestino un soggiorno di Dante a Salerno (durante il suo esilio, iniziato nel 1301, il "Sommo Poeta" ha viaggiato molto nel centro-nord Italia, ma non è mai spinto fino alla città campana), è quasi certo che egli conoscesse l'importanza culturale della città, in particolare per via della sua celebre Scuola Medica Salernitana.

Essendo iscritto all'Arte dei Medici e Speziali di Firenze, infatti, Dante conosceva a fondo i testi scientifici del suo tempo, molti dei quali erano stati tradotti o prodotti proprio a Salerno.

Come possiamo saperlo?

Semplice: nell'arco di tutta la Divina Commedia si trovano tracce di questa sapienza. Ecco alcuni esempi:

* Nel IV canto dell'*Inferno* (il Limbo), Dante inserisce tra gli "spiriti magni" i padri fondatori della medicina antica come Ippocrate e Galeno, ma anche Avicenna e Averroè. I testi di questi scienziati arabi e greci erano giunti nel mondo occidentale e universitario proprio grazie alle storiche traduzioni dal greco e dall'arabo effettuate a Salerno da figure come Costantino l'Africano nel XI secolo.



* nel Canto XII del *Paradiso*, Dante cita esplicitamente il medico Taddeo degli Alderotti ("Taddeo"), fondatore della scuola medica dell'Università di Bologna. La scuola bolognese aveva assorbito e sviluppato direttamente i programmi di studio, i commenti e le teorie cliniche nate alla Scuola Medica Salernitana

* Nelle *Malebolge*, Dante dimostra una precisione medica straordinaria nel descrivere i sintomi delle malattie, attingendo direttamente alla diagnostica salernitana: l'attacco epilettico (*Inferno*, Canto XXIV). La caduta di Vanni Fucci, descritta come l'effetto di un potere demoniaco o di una "oppilazion" (ostruzione), ricalca fedelmente gli studi sull'epilessia e sulle ostruzioni cerebrali del medico salernitano Giovanni Plateario il Vecchio.

* Nel Canto XXV del *Purgatorio*, per bocca di Stazio, Dante spiega in modo dettagliato la generazione del corpo umano e l'unione dell'anima con la materia. Questa complessa spiegazione biologica e antropologica fonde la filosofia aristotelica con la scienza medica del tempo, i cui capisaldi teorici (lo studio degli spiriti vitali, del sangue e degli umori) derivavano direttamente dalla dottrina diffusa dai maestri salernitani in tutta Europa.



I fastosi compleanni dei Medici

Nel Rinascimento italiano, il compleanno dei membri principali della famiglia non era una festa privata, ma uno strumento di propaganda politica. Per i compleanni di personaggi come Lorenzo il Magnifico, la famiglia dei Medici offriva enormi banchetti pubblici a Firenze.

Venivano allestite fontane da cui sgorgava vino al posto dell'acqua e venivano distribuite tonnellate di dolci di zucchero e marzapane al popolo. Queste feste servivano a dimostrare la stabilità economica e la generosità della signoria fiorentina.

I banchetti organizzati per Lorenzo il Magnifico a Palazzo Medici in Via Larga (oggi via Cavour) rappresentavano il vertice della propaganda politica e della magnificenza rinascimentale: essendo nato il 1° gennaio (del 1449), il compleanno di Lorenzo coincideva simbolicamente con il Capodanno, e questo forniva alla famiglia il pretesto perfetto per unire le celebrazioni dinastiche ai festeggiamenti cittadini.

Durante i banchetti, gli spazi erano "coreograficamente" organizzati in modo molto preciso, dato che dovevano accogliere una rigida gerarchia sociale e di genere, che si strutturava in più tavolate distinte all'interno del palazzo.

* **La loggia e il cortile** ospitavano i tavoli principali.

* **L'interno del palazzo** era riservato alle donne più anziane dell'aristocrazia, ed era storicamente presieduto dalla madre di Lorenzo, la colta Lucrezia Tornabuoni.

* **L'androne e il giardino** erano destinati ai giovani della Firenze bene, che sedevano insieme a Lorenzo e suo fratello Giuliano. I membri anziani della città e del Consiglio dei Settanta occupavano invece tavoli separati sotto le arcate.

* **La strada:** per volere dei Medici, venivano allestite

mense cariche di cibo anche all'esterno del palazzo affinché i popolani potessero partecipare alla festa, consolidando il consenso della famiglia.

Il **banchetto** non era solo una cena, ma uno spettacolo teatrale. Ogni singola portata veniva annunciata da solenni squilli di tromba. I servitori sfilavano fermandosi ai piedi del grande scalone interno e si muovevano solo dopo un cenno coordinato dello scalco (il moderno direttore di sala). I cibi serviti univano la cacciagione d'alto rango alla tradizione locale. Si consumavano enormi quantità di carne di vitello, selvaggina (proveniente dalle battute di caccia dello stesso Lorenzo nelle sue tenute di Poggio a Caiano e Cafaggiolo), pavoni e volatili cucinati con salse speziate. Il banchetto si chiudeva con sculture scenografiche in marzapane e montagne di dolci di zucchero, accompagnati da vini pregiati toscani.

Un dettaglio storico singolare riguarda la figura stessa del festeggiato, il "principe dei banchetti": secondo le cronache dell'epoca, Lorenzo il Magnifico era totalmente privo dell'olfatto. Nonostante questa parziale anosmia, fu ugualmente un grandissimo intenditore di cibo e di vini, capace di curare i menu nei minimi dettagli per stupire gli ambasciatori stranieri.

Quando non era costretto dall'etichetta dei pranzi ufficiali a Palazzo, Lorenzo amava la cucina popolare: si dice che frequentasse spesso le osterie fiorentine più umili per consumare cibi semplici come aringhe, pancetta, salsicce, pecorino e castagnacci.

I tornei e le giostre cavalleresche erano il complemento spettacolare dei banchetti dei Medici. Queste competizioni, che si svolgevano di solito a Piazza di Santa Croce, recintata e addobbata, non erano semplici prove di forza, ma veri e propri eventi politici, artistici e di costume messi in scena per impressionare i cittadini e le corti straniere.

Almanacco: il compleanno di un regista

Il 31 maggio 1970, nella famiglia Sorrentino, ha aperto gli occhi per la prima volta sul mondo il piccolo Paolo. In quel momento, nessuno sapeva che quel frugoletto frignante sarebbe diventato uno dei registi più famosi e acclamati d'Italia!

E invece, Paolo Sorrentino ha saputo dirigere film molto noti, come "La grande bellezza" (Premio Oscar per il miglior film straniero nel 2014), "È stata la mano di Dio" e "Il divo".

Molti critici lo considerano il vero erede contemporaneo di Federico Fellini. La grande bellezza è un esplicito omaggio moderno a La dolce vita, in cui Sorrentino fotografa la Roma mondana, cinica e annoiata dei nostri giorni, esattamente come Fellini fece con quella degli anni '60.

Particolarmente apprezzato è anche il sodalizio artistico con l'attore Toni Servillo, il quale è riuscito a dare vita ad alcuni dei personaggi più iconici del cinema italiano moderno.

A detta degli esperti, il cinema di Sorrentino si riconosce immediatamente.

I suoi film sono caratterizzati da:

- * Immagini inconfondibili, fatte di inquadrature geometriche, movimenti di macchina fluidi e complessi (carrellate e piani sequenza) e una fotografia curatissima;
- * Toni grotteschi e malinconici, che hanno la capacità di unire la solennità alla decadenza, alternando sacro e profano, monumentale e kitsch.
- * Colonne sonore eclettiche, che spaziano dalla musica classica e sacra alla musica elettronica e al pop popolarissimo.

A proposito del legame con Toni Servillo, pare che quando l'attore lesse la trama per la prima volta fu tentato di rifiutare la parte, perché il suo personaggio "non faceva niente dall'inizio alla fine del film".



Involtini di tacchino con verdure grigliate

Stavolta vogliamo proporre un piatto ancora dal sapore primaverile, fresco e allegro, ideale per un pranzo all'aperto: gli involtini di tacchino con verdure grigliate.

La ricetta degli involtini di tacchino con verdure grigliate non ha un unico inventore famoso, ma nasce dall'incontro tra la secolare tradizione contadina italiana dell'involantino e l'evoluzione della cucina moderna, focalizzata sulla leggerezza.

La storia di questo piatto si sviluppa attraverso tre elementi chiave:

1. L'origine dell'involantino nella cucina povera.

L'idea di farcire e arrotolare una fetta di carne ha radici antichissime nella cucina italiana, nata dall'esigenza di non sprecare nulla. Nelle case contadine, le fettine di carne più dure o i tagli meno pregiati venivano battuti per renderli sottili, farciti con avanzi di verdure, formaggi o salumi, e infine cotti a lungo nel sugo.

2. L'arrivo del tacchino in Europa.

Il tacchino è un ingrediente "giovane" per la cucina europea. Originario delle Americhe, fu scoperto dagli spagnoli in Messico all'inizio del 1500 e importato in Europa. Per secoli è stato consumato intero e arrosto, principalmente durante i grandi banchetti o le festività.

3. La svolta "light" degli anni '80 e '90.

La trasformazione del tacchino in fesa o fettine sottili da usare per gli involtini di tutti i giorni è un fenomeno recente. Negli ultimi decenni del Novecento, con la crescente richiesta di cibi a basso contenuto di grassi, la fesa di tacchino è diventata un pilastro della cucina quotidiana.

Ingredienti (per 4 persone):

- * Fesa di tacchino: 8 fettine sottili
- * Zucchine: 2 medie
- * Melanzane: 1 lunga
- * Formaggio spalmabile (o scamorza): 100 g
- * Olio extravergine d'oliva: q.b.
- * Sale e pepe: q.b.
- * Rosmarino o timo: 1 rametto

Procedimento:

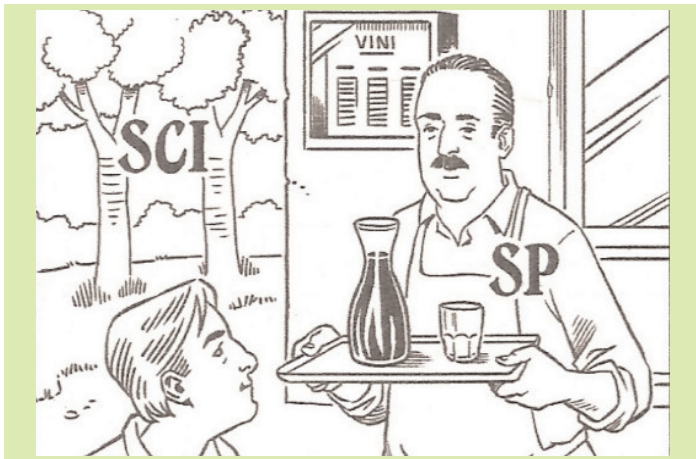
1. Griglia le verdure. Taglia zucchine e melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza, e grigliale su una piastra calda (o in una padella antiaderente) 2 minuti per lato.
2. Prepara la carne. Stendi le fettine di tacchino su un tagliere. Se sono troppo spesse, battile delicatamente. Regola di sale e pepe.
3. Farcisci. Spalma un velo di formaggio (come ad esempio il Philadelphia) oppure disponi alcune fette di provola su ogni fetta di tacchino. Adagia sopra le verdure grigliate.
4. Arrotola. Chiudi la carne formando un involtino. Fissalo con uno stuzzicadenti o dello spago da cucina per non far uscire il ripieno.
5. Cuoci. Scalda un filo d'olio in padella con il rosmarino. Cuoci gli involtini a fuoco medio per circa 10-12 minuti, girandoli per dorare bene tutti i lati.

Un consiglio extra:

Puoi arricchire il ripieno aggiungendo una fetta di prosciutto crudo o sostituire il tacchino con del petto di pollo



Dante gioca



Rebus: 7, 8

Cosa si ottiene quando una persona che riceve delle domande non si impegna e non pensa a ciò che può dire come spiegazione?

Questa è la soluzione del rebus, ma per darvi un aiuto possiamo dirvi che dovete focalizzarvi su quelle due specie viventi sul fondo, senza essere troppo specifici, e dovete descrivere il lavoro che fa quell'uomo, che non è un cameriere. Ora è facile?



Una "rima" sacra

Arare il terreno durante il mese di maggio serve a interrare i semi infestanti e aiuta a renderlo fertile, sia per il grano che per il foraggio per gli animali. Ecco perché si dice:

Chi ara in maggio ha _____ e formaggio.

- a. ortica
- b. gramigna
- c. pane

Soluzioni dello scorso numero

Rebus: bere molta limonata

Proverbio: a. marito

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.