

5 aprile - 19 aprile 2026

Stanotte le campane sono state slegate e hanno suonato a festa. È il momento di celebrare il ritorno della bella stagione, il risveglio della natura, l'arrivo dei nuovi doni che la temperatura mite ci porta. È tempo di dimenticare - almeno per qualche ora - tutto ciò che di drammatico sta accadendo intorno a noi, e di concentrarci solo su ciò che ci fa stare bene. Ci piace pensare che anche questo giornalino partecipi al vostro sorriso, perché vi porta in diversi punti del tempo e del mondo solo per darvi briciole di curiosità piacevoli.

Stavolta, poi, abbiamo preparato due pagine in più, perché ci sono argomenti che vorremmo cominciare a trattare, come ad esempio le curiosità tradizionali sulle piante. Potremmo addirittura trasformarle in un podcast, chissà. Che ne dite, vi piacciono? Fatecelo sapere, la nostra email è sempre a vostra disposizione!

Nel frattempo, vi porgiamo i nostri migliori auguri di buona Pasqua, e vi auguriamo una buona lettura... serena e rilassata.

La redazione

In questo numero

La notizia.....1

**Henning racconta:
una santa particolare.....2**

La marcia dei "mille".....3

Almanacco.....4

Erbe di primavera.....5 e 6

Lezioni estive.....7

Dante gioca.....8

La notizia: ginnastica in biblioteca

Nel 1770 l'imperatrice Maria Teresa d'Austria istituì a Milano la Biblioteca Nazionale Braidense "per supplire alla mancanza di una biblioteca aperta ad uso comune di chi desidera maggiormente coltivare il proprio ingegno, e acquistare nuove cognizioni". Esisteva già la Biblioteca Ambrosiana (fondata nel 1607 dal cardinale Federico Borromeo), ma era considerata troppo "ricca di manoscritti, ma non di libri stampati".

La sua storia è piena di curiosità, legate ad una gestione spesso innovativa: ad esempio, la sera del 23 maggio 1885 vi fu inaugurato l'impianto di illuminazione elettrica, e questo la rese la prima biblioteca

europea ad averlo (e la seconda al mondo, dopo la biblioteca di New York). Su ogni lampadina c'era stampata la scritta "*Rubato alla Biblioteca Nazionale Braidense*".

Ai nostri giorni, questa biblioteca (che, va ricordato, è la quinta biblioteca italiana per ricchezza del patrimonio librario) è tornata "agli onori della cronaca" per un evento bizzarro: una sessione di allenamento ad alta intensità organizzata nella sala dedicata proprio a Maria Teresa.

L'evento - riservato ad un numero chiuso di persone, soprattutto influencer - è stato organizzato da Isaac Boots (celebrity trainer, coreografo e ballerino di Broadway) e da una marca di cosmetici (anzi, di *skin-*

care, come si usa dire attualmente). Ovviamente, le critiche non sono mancate: è vero che, come dicevano i latini, si trova una *mens sana in corpore sano*, ma è anche vero che la traspirazione, la presenza di sostanze acide prodotte durante l'attività fisica e le vibrazioni della musica a tutto volume potevano rappresentare un inutile *stress* per i libri antichi contenuti in quegli scaffali.

Il direttore della biblioteca respinge le accuse, affermando che eventi di questo tipo sono organizzati nelle biblioteche di tutto il mondo e che si è trattato di un'ora sola, in un momento di chiusura al pubblico. E voi cosa ne pensate?

Henning racconta: Una santa particolare

Nel centro storico di Roma si trovano un monastero e una basilica tutti e due chiamati Santa Francesca Romana.

La chiesa si trova accanto alla basilica enorme di Costantino al foro Romano. Per secoli era chiamata Santa Maria Nova, perché c'era un'altra basilica dedicata a Santa Maria e chiamata Santa Maria Antiqua. Questa chiesa fu rovinata a causa di un gran terremoto nel secolo IX.

Poi, nel Quattrocento il nome di Santa Maria Nova è stato cambiato in Santa Francesca Romana che ci fu sepolta. Questa santa è nota e amata come fondatrice di un ordine laico chiamato "Oblate di Santa Francesca Romana".

Il monastero si trova ai piedi del Campidoglio presso il Teatro di Marcello. Fu fondato nel 1433 da Francesca Bussa de' Leoni.

L'ordine era stato fondato qualche anno prima. Il progetto era rivoluzionario per l'epoca, poiché conciliava l'ideale monastico con una forma di vita che non richiedeva voti solenni di clausura monastica. Nei primi anni 14 donne hanno condotto una vita ascetica nelle proprie case secondo la regola benedettina, ma nel 1433 Francesca prese in affitto un piccolo edificio. Poi il gruppo si trasferì lì. Oggi il monastero è un gran complesso che si vede nella foto.

Le oblate, sebbene in clausura, erano a contatto con il mondo esterno per compiere i loro atti di carità in favore dei più bisognosi. Nel Seicento, la comunità arrivò a contare fino a 138 oblate, alcune delle quali appartenevano a nobili famiglie romane. Non so quante oblate ci siano oggi, ma l'istituzione sempre è in funzione.

Il complesso viene aperto al pubblico solo nel giorno di Santa Francesca Romana (9 marzo). Non sono mai riuscito a visitare il chiostro. Nelle pareti c'è un ciclo di affreschi che racconta la vita di Francesca. Insieme alle altre oblate percorreva le vie e le piazze della città per recare sollievo e assistenza ai poveri e malati.

Il pittore non è conosciuto. Il ciclo ha 25 scene.

Ogni affresco ha una didascalia nel dialetto romanesco. Secondo alcuni esperti si tratta di un'opera dalla bottega di Antoniazio Romano.

Come forse sapete, la chiesa cattolica ha nominato qualche santo protettore ossia patrono. Così Santa Caterina di Siena che mandò lettere al papa risiedente a Avignone è la patronessa della telecomunicazione. San Francesco di Assisi che predicò agli uccelli è da 1979 il santo dell'ambientalismo, e Santa Francesca in realtà è la patronessa delle macchine. La benedizione delle auto al Colosseo è una tradizione che risale al 1928, quando Papa Pio XI riconobbe Santa Francesca Romana come patrona degli automobilisti. Ogni anno, l'Automobile Club Roma, in collaborazione con il Comune di Roma e la Procura Generalizia dei Monaci Benedettini Olivetani, organizza una cerimonia, che significa una benedizione dei veicoli. Il perché sarebbe che Santa Francesca avesse un angelo custode che con la luce che emanava da lei, le illuminava il cammino notturno per le strade di Roma – quasi come i fari di una macchina.



La marcia dei “mille”

Se si nominano “i Mille” ad un italiano, non ci sono dubbi: tutti pensiamo agli uomini (e alle due donne, forse Rosa Raimondi Garibaldi e Rose Montmasson) che seguirono Giuseppe Garibaldi nella celeberrima spedizione da Quarto a Marsala e poi su fino a Teano. Però, da qualche tempo, esistono altri “mille”... o forse dovremmo dire “*De tusinde*” o “*Tusen*”, in un gioco di parole che traduce quel nome in danese o in norvegese.

Di loro si sa ancora ben poco, ma hanno appena cominciato a raccontare la loro storia, dalla palude di Illerup Ådal.

Oltre 15.000 reperti, tra armi, scudi, lance ed elementi dell’equipaggiamento militare sono già stati riportati alla luce, ed è molto probabile che sotto la torba ci siano altrettanti oggetti, se non di più.

Qui si è svolta una grande e misteriosa battaglia, e l’idea è affascinante, anche se drammatica.

Un migliaio di persone - probabilmente provenienti dalla Norvegia - sono state fermate da ignoti guerrieri, che non si sono limitati a togliere loro la vita, ma hanno eseguito un rituale, subito dopo.

Dopo lo scontro, i vincitori hanno raccolto le armi dei nemici e le hanno intenzionalmente deposte nella palude. Molti oggetti risultano piegati, spezzati, resi inutilizzabili, come se fossero stati loro stessi “uccisi” e consegnati alla terra o alle acque come offerta, trasformando la violenza dello scontro in un gesto simbolico.

Alcuni archeologi (come ad esempio il norvegese Dagfinn Skre e il danese Jørgen Ilkjær) ipotizzano che i mille guerrieri fermati a Illerup Ådal stessero attraversando la Danimarca, duemila anni fa, con l’obiettivo di unirsi all’esercito romano. Una sorta di “mercenari”, guerrieri che non partecipavano ad una spedizione militare ostile, ma a un viaggio di trasformazione, a un tentativo di passaggio da un mondo all’altro.

A fornire le indicazioni più precise sull’identità dei guerrieri non sono soltanto le armi, ma gli oggetti personali. Tra i reperti emergono pettini realizzati in

corno di renna, acciarini utilizzati per accendere il fuoco, utensili legati alla vita quotidiana.

Su armi e oggetti compaiono incisioni runiche che portano i nomi di guerrieri come Lagutewaz, Swarta o Vagn (Wagnijo); quest’ultimo poteva essere un comandante, oppure il fabbro che forgiò le lance, e forse aveva appreso l’arte della forgiatura ad alto livello tecnico in qualche luogo dell’Impero Romano.

Al momento, ciò che è accaduto in questa torbiera resta - come è stato affermato - una “battaglia senza racconto”. Ciò che appare certo, però, è che lo scontro fu decisivo e che la gestione rituale delle armi da parte dei vincitori indica una vittoria percepita come significativa, forse anche sacra.



Almanacco: accadde oggi. Buon compleanno Arcimboldo

“Chi nasce tondo non può morire quadrato”, afferma un modo di dire molto comune. Se questa frase è vera oggi, lo era a maggior ragione nel sedicesimo secolo. Attualmente si riferisce al carattere, al modo di essere e, in particolare, a certi aspetti negativi che ognuno di noi si porta dietro e che possono essere mitigati ma mai cancellati.

Nel passato, invece, chi nasceva in una determinata famiglia aveva - salvo sconvolgimenti eroici o drammatici - il “destino segnato”.

Quando il piccolo Giuseppe aprì gli occhi per la prima volta, il 5 aprile del 1527, tutti sapevano che avrebbe seguito le orme del padre, Biagio Arcimboldo de Candia, pittore accreditato presso la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano.

Infatti, verso il 1549 era già impegnato nel disegno di cartoni che dovevano servire per la costruzione delle Vetrate del Duomo di Milano.

Giuseppe, però, non si accontentava di esprimere la propria arte in modo “regolare”, malgrado fosse veramente bravo (e l'affresco monumentale nel duomo di Monza lo dimostra).

L'occasione perfetta gli fu data dal trasferimento a Vienna presso la corte del principe (e futuro imperatore) Massimiliano II d'Asburgo, dove ottenne una fama notevole.

Le sue opere più celebri sono otto tavole di contenute dimensioni raffiguranti, in forma di ritratto allegorico, le quattro stagioni (Primavera, Estate, Autunno e Inverno) e i quattro elementi della cosmologia aristotelica (Aria, Fuoco, Terra, Acqua).

Quando il successore di Massimiliano, Rodolfo II, si stabilì a Praga, Giuseppe lo seguì, agendo anche come consigliere per le molteplici acquisizioni che andarono via via ad arricchire la sua strepitosa *Kunst und Wunderkammer*.

Rodolfo II fu, infatti, probabilmente il più importante collezionista d'arte del suo tempo, affascinato dalla natura tanto che se non riusciva a trovare una pianta o un animale li faceva raffigurare.



Erbe di primavera - la frittata di Pasqua

Una vecchia canzone italiana del 1979 diceva: “nei campi tu farai la spesa”.

In quel caso, raccontava di una coppia un po' hippy che immaginava il proprio futuro insieme, ma ciò che descriveva non era lontano da quello che accadeva nel passato in tutte le fattorie.

Le “madri di famiglia”, ossia le persone incaricate di “mettere insieme il pranzo con la cena”, erano ricchissime di ingegno, di fantasia e di conoscenze. Sapevano riconoscere le piante commestibili che crescevano spontaneamente nei loro prati e ai margini dei loro campi, e sapevano come associare i sapori per creare piatti gustosi, nutrienti e ricchi di sostanze buone per la salute di tutti.

Tracce di questo ingegno si trovano ancora nelle ricette tradizionali, oltre che nella memoria di qualcuno, e per fortuna esiste una disciplina scientifica chiamata “etnobotanica” che si occupa proprio di recuperare e conservare non solo gli aspetti alimentari (per quelli c'è la branca della “fitoalimenturgia”) ma anche medici, artigianali, ludici, magici...

Ognuna di queste applicazioni racconta una storia. Parla della vita delle persone normali e di come si svolgeva in un tempo ancora abbastanza vicino.

Descrive le differenze tra zona e zona, non solo perché i territori erano diversi (in collina o in montagna si trovavano piante diverse da quelle che crescevano spontaneamente in pianura, tanto per dirne una) ma anche perché l'interesse personale poteva in qualche modo “selezionare” le piante più utili e più efficaci. Un esempio è rappresentato dalla “frittata di erbe” che si prepara ancora oggi a Terni, in Umbria, per la mattina di Pasqua.



Ancora prima che una festa religiosa, la Pasqua è la festa della “rinascita”, della primavera che ritorna. Cosa meglio, quindi, di un insieme di erbe di campo per celebrarla? Prima di dare la ricetta è necessario, però, sottolineare due aspetti. Il primo è che ogni famiglia aveva la propria ricetta, tramandata gelosamente da nonna a mamma e da mamma a figlia. Fosse anche una dose diversa di un solo ingrediente, ognuno non rinunciava al proprio stile, anche perché rappresentava “il sapore della memoria” e quindi il simbolo stesso della famiglia.

Il secondo è che dal secondo dopoguerra in poi si era sempre più andata affermando l'abitudine di comprare il “mazzetto” di erbe già fatto, preparato dalle contadine prima di recarsi al mercato a vendere i propri prodotti. Molte persone, quindi, non sanno definire cosa ci fosse esattamente in quell'unione di erbe.

Ingredienti:

- * verdure (asparagi selvatici, carciofi, spinaci, erba della Madonna, strigoli, mentuccia, borragine, timo, santoreggia, menta romana, vitalba, aglio fresco, salvia, rosmarino).
- * insaccati: salsiccia fresca e salsiccia secca a cubetti.
- * latticini: pecorino grattugiato.
- * Una proporzione generosa di uova. In passato si diceva che dovevano esserci 40 uova, uno per ogni giorno di Quaresima.

Procedimento:

Mondare e tagliare le verdure e farle appassire in padella con olio, aglio, erbe aromatiche e la salsiccia sgranata. In una ciotola capiente, sbattere le uova con sale, pepe e abbondante pecorino. Unire le verdure intiepidite alle uova. Versare il composto in una padella calda con olio, cuocere a fuoco lento con coperchio per ottenere una frittata alta e morbida, girandola per cuocerla da entrambi i lati. Servire calda o fredda.

Erbe di primavera - 2

Nella frittata di Pasqua sono presenti molte erbe selvatiche. Vediamo alcune di esse e qualche curiosità:

1. **Erba della Madonna** (*Tanacetum balsamita*) deve il suo nome scientifico alla convinzione - nel Medioevo - che una bevanda fatta con l'infuso delle sue foglie concedesse vita eterna. L'origine di questa pianta è orientale: era nota ad Egizi, Greci e Romani, che probabilmente la portarono in Inghilterra, dove venne apprezzata così tanto da essere inserita in un "capitolare" che conteneva le specie che, secondo Carlo Magno, dovevano essere coltivate.

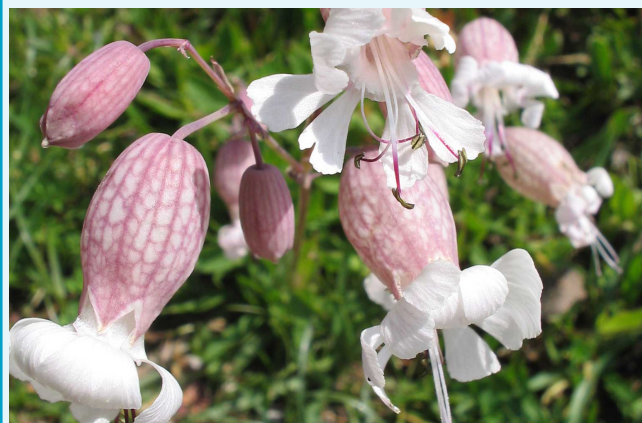
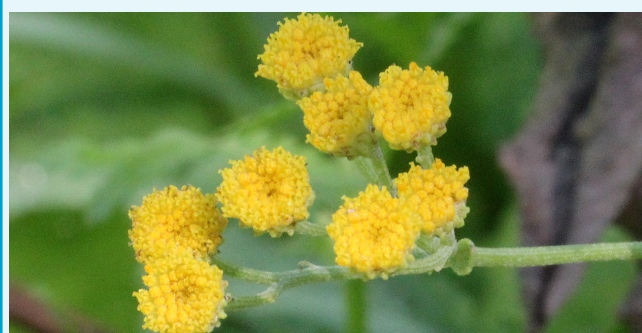
Le sue foglie vengono usate per salse, ripieni, frittate, selvaggina, cui dona un sapore simile a quello della menta, ma tendente all'amaro. Le foglie vengono in genere raccolte prima della fioritura. Sono utilizzate fresche, o possono essere congelate ed usate in un secondo tempo.

2. **Strigoli** (*Silene vulgaris*) è una pianta molto ricercata nella cucina di alcune regioni (Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Romagna e nell'Appennino Umbro Marchigiano), dove è reputata fra le migliori erbe commestibili, col suo sapore dolce e delicato. Si raccoglie solo prima della fioritura, perché poi le foglie basali diventano troppo coriacee. L'erba si mangia sia cruda, sia cotta (come gli spinaci), in risotti, minestre, sughi, ripieni, ravioli e frittate.

3. **Vitalba** (*Clematis vitalba*) è una pianta velenosa per la presenza di alcaloidi e saponine, ma i germogli più giovani, quelli primaverili, sono spesso inseriti in frittate (in piccole quantità).

In passato veniva chiamata "erba dei cenciosi" in quanto i mendicanti erano soliti procurarsi irritazioni ed ulcerazioni con le foglie di questa pianta allo scopo di impietosire i possibili donatori.

In alcuni paesi la parte legnosa veniva tagliata e utilizzata come succedaneo di sigaretta dai ragazzi che non avevano soldi per comprarle.



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

DANTE RACCONTA - NUM. 7 ANNO XIII

5 aprile - 19 aprile 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: 5, 7, 7

Questo rebus è un po' più complicato di quelli precedenti. Parliamo di una persona che lavora, ma che - come si dice - non riesce a mettere insieme il pranzo con la cena.

Una persona che non deve pagare troppe tasse. Vi abbiamo aiutato abbastanza?



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 temperato non è mai _____.

- a. ingrato
- b. fotografato
- c. lucidato

Soluzioni dello scorso numero

Rebus: un odore acre

Proverbio: c. ventoso

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.