



documento costitutivo del Club datato 20 maggio 1975

ROTARY CLUB BOLOGNA SUD



Il Presidente Internazionale DUNG KURN LEE

Il Governatore del Distretto 2070 PIETRO TERROSI VAGNOLI

L'Assistente del Governatore GIANCARLO VIVALDI

Il Presidente del Club MARIO FEDRIGO

C.D. 2008-2009: Pres M.Fedrigò - V.Pres. L.Marchetti - Pres.Inc. A.Brath - Past Pres. G.Martorana
Segr. G.L.Coltelli - Tesoriere M.Michelacci - Prefetto R.Nanetti - Consiglieri R.Corinaldesi, M.Boari

BOLLETTINO N°12 DEL 26 NOVEMBRE 2008 - RISERVATO AI SOCI

PROSSIMA ATTIVITA' DEL CLUB

Sabato 29 Novembre	Martedì 2 Dicembre	Martedì 9 Dicembre
Gita nel parmense: Torrechiara e Fondazione Magnani Rocca Mostra Giovanni Fattori	Mario Fedrigo "Anno Pucciniano: 150° anniversario della nascita del Maestro"	Assemblea dei Soci per l'approvazione del bilancio preventivo 2008-2009
Programma dettagliato a parte Prenotazione obbligatoria Con familiari e ospiti	Nonno Rossi, ore 20,15 Con familiari e ospiti	Nonno Rossi, ore 20,15 Per soli Soci

LA SETTIMANA ROTARIANA

Lunedì 1 Dicembre, Sede, 19,30	Lunedì 1 Dicembre, Top Park Hotel, 20,15	Lunedì 1 Dicembre
BOLOGNA OVEST	BO VALLE SAVENA	BOLOGNA GALVANI
Assemblea dei Soci per l'elezione delle cariche sociali	Assemblea dei Soci per l'elezione delle cariche sociali	Non pervenuto
Martedì 2 Dicembre, Sede, 18,00	Martedì 2 Dicembre, Unaway Hotel, 20,15	Mercoledì 3 Dicembre, NH de la Gare, 20,15
BOLOGNA	BOLOGNA CARDUCCI	BOLOGNA NORD
Asta di decorazioni natalizie a favore delle iniziative di service	Maria Lucia De Nicolò "Vita Marinara nell'Adriatico"	Libero Mancuso - Carlo Monaco "Bologna, quale futuro?"
Mercoledì 3 Dicembre, Pinacoteca, 17,00	Giovedì 4 Dicembre, Nonno Rossi, 20,15	Giovedì 4 Dicembre, Giardino, 20,15
BO VALLE SAMOGGIA	BOLOGNA EST	BO VALLE IDICE
Visita alla Mostra di Amico Aspertini	Gian Paolo Gandolfi "Aspettative e condizionamenti legati alla nuova pianificazione urbanistica di Bologna"	Claudio Castellari "Birmingham 2009"

VITA DI CLUB

la conviviale del 25 novembre

Soci presenti: Barcelloni Corte, Bellipario, Boari, Brath, Ceroni, Chiesi, Cocchi, Coltelli, Corinaldesi, Dall'Olmo, De Robertis, Delfini, Fedrigo, Fioritti, Franchini, Galli, Garcea, Giardina, Landi, Lodi, Marchetti, Maver, Menarini, Michelacci, Migliorini Maiardi, Munari, Nanetti, Nanni A., Papaleo, Pizzoli, Poggi, Russomanno, Salvigni, Samoggia, Sangiorgi, Serantoni, Silvestri, Totò, Turra, Vannini, Venturi, Volta, Zanoni, Zecchini.

Signore: Barcelloni Corte, Boari, Corinaldesi, Franchini, Galli, Marchetti, Menarini, Nanetti, Salvigni, Samoggia, Sangiorgi, Turra, Venturi, Zanoni.

Ospiti del Club: Dott. Guido Giuseppe Abbate – Presidente Commissione Distrettuale RYLA, Giovanni Maiellaro del Rotaract Bologna Felsineo, sponsorizzato dal Club allo scorso RYLA.

Ospiti dei Soci: del Prof. Corinaldesi l'Ing. Giordano Baietti e Signora, l'Ing. Franco Lucchesi e Signora, la Signora Marie Paule Andolfatto, la Signora Magda Cocchi, il Dott. Roberto De Giorgio - del Comm. Galli il Dott. Alessandro Bonazzi, l'Avv. Marzio Dallari e Signora, il Dott. Francesco Lamacchia e Signora, l'Ammiraglio Giuseppe Sgobbi – dell'Ing. Menarini il Dott. Sandro Menarini e Signora - del Cav. Nanetti: il Sig. Franco Marzaduri e Signora – del Dott. Alessandro Nanni l'Ing. Fabio Bonetti – del Cav. Samoggia: il Sig. Agostino Marchetti, il Ten. Col. De Letteris e Signora, il Rag. Giuliano Zuccoli e Signora.

Rotariani in visita: Prof. Andrea Segrè del R.C. Bologna Ovest – Dott. Luigi Litardi del R.C. Pisa Galilei – Matteo Diquigiovanni, Presidente del Rotaract Bologna Felsineo.

Percentuale di presenza: 58,93 %

Prof. Roberto Corinaldesi: "A tavola nei secoli"

Brevemente introdotto dal **Presidente Fedrigo**, l'amico **Prof. Roberto Corinaldesi** così ha esordito davanti a una sala stracolma di Soci ed ospiti, evidentemente richiamati dal carisma del relatore: *"Molti, leggendo il titolo che ho dato alla serata, si aspetteranno che io parli di alimentazione: sono in errore, in quanto l'argomento che intendo affrontare non è "cosa" abbiamo mangiato nel tempo, bensì "come".*

Con l'ausilio di una serie di splendide proiezioni di opere pittoriche di tutte le epoche, dalle decorazioni di antichi piatti ed anfore greche ed etrusche, agli affreschi di antiche ville romane, dai mosaici bizantini fino ai quadri famosi del quattro cinque sei e settecento, il relatore ha ricavato una fantastica documentazione capace di illustrarci l'evoluzione subita dalla mensa, oggi come allora il luogo e il momento deputato all'aggregazione con familiari, ospiti e amici.

Oltre che della tavola vera e propria, il relatore ci ha parlato anche delle norme igieniche che alla tavola stessa competevano: abluzioni preventive derivanti dalla mancanza quasi assoluta di posate e stoviglie, per cui tutti i commensali si cibavano con le mani, servendosi da un unico piatto comune. Così come da una unica coppa comune bevevano..

Se gli etruschi mangiavano seduti a tavola, in seguito i greci introdussero l'usanza, poi seguita anche dai romani, di mangiare semisdraiati, in due o in tre insieme su dei letti posti ai tre lati della sala da pranzo (il triclinium per i romani, derivante dalla presenza di tre letti ricoperti di cuscini su ciascuno dei quali prendevano posto due o tre commensali, semisdraiati sul lato sinistro, e con un solo braccio libero per cibarsi.

Il banchetto durava dal primo pomeriggio fino a notte fonda, allietato da musiche, canti e spettacoli. La **”tovaglia”** compare solo alla fine dell’era repubblicana, una specie di mollettone, adatto ad attutire i rumori e ad assorbire i liquidi che spesso su di quella si riversavano. I servi (*scissores*), si occupavano di tagliare in cucina il cibo a pezzetti, mentre altri mescevano le bevande ai commensali e si occupavano di procurare bacili e asciugamani per permettere loro di lavarsi.

Per trovare ulteriori documentazioni sulla civiltà e gli usi della tavola, bisogna passare almeno all’anno 1000 e oltre, Da questo momento in poi le raffigurazioni di cene e banchetti sono numerosissime, ciascuna un documento perciso degli usi del tempo. Scomparso il triclinium, cioè la stanza della casa deputata al pranzo, le tavole sono approntate per l’occasione, costituite da semplici assi di legno disposte su dei cavalletti (e smontate dopo l’evento (da cui il detto *“levar le mense”*)).



Grande attenzione è dedicata alla distribuzione dei posti a tavola, sempre con il padrone di casa ed i suoi ospiti più prestigiosi seduti al centro, ad una *“tavola alta”*, spesso sopaelevata, e a volte anche separata da una balaustra dal resto della sala.

Se **saliera, ampolla dell’aceto e stuzzicadenti** comparivano già sulle tavole romane, quella medioevale va pian piano arricchendosi: le tovaglie sono decorate con fiori e stelle di zucchero, a volte addirittura preventivamente profumate, ornate di striscie e balze colorate; appaiono le prime **boules lavadita** e, tra i cibi, i primi *appetizers*, degli stuzzichini di pasta e pinoli che servivano ad ingannare l’attesa tra una portata e l’altra.

Mancano ancora i tovaglioli, per cui è sulla tovaglia stessa che i commensali si puliscono la bocca e si asciugano le mani. Anche i bicchieri sono ancora in comune.

Il **primo tovagliolo individuale** compare solo alla fine del ‘500; lo si

porta sulla spalla o sul braccio e il galateo raccomanda di *non usarlo per asciugarsi il viso, pulirsi i denti o soffiarsi il naso* ! Piatti e bicchieri individuali mancano ancora, e ancora si mangia con le mani.

Il primo *“piatto”* individuale è la *“quadra”*, una sorta di pane basso, come una piadina, su cui si appoggiava il cibo tagliato. Solo in seguito compare un tagliere di legno davanti ai commensali.

Il raffronto della rappresentazione dell’Ultima Cena di Gesù, rappresentata da differenti sommi pittori in epoche diverse, consente di verificare usi e abitudini in divenire,; a seconda del tempo.

La tavola infatti si fa sempre, via via, più ricca e decorata,; già **Leonardo, nel suo Cenacolo**,

raffigura una tipica tavola milanese della fine del '400, con piatti di peltro e bicchieri davanti ad ogni apostolo. Mancano però ancora le posate, ad eccezione di un unico coltello che Pietro punta minaccioso alla schiena di Giuda.

A proposito del **coltello**, che spesso i commensali si portavano da casa, va ricordato - ha detto il relatore - che non era ancora una “posata”, smussata, arrotondata e poco tagliente come sulle nostre tavole odierne, ma uno strumento capace anche di recare offesa, da cui le raccomandazioni sull'uso a tavola del medesimo, quali “*non puntarlo mai verso il viso degli altri commensali, non agitarlo o tenerlo troppo a lungo in mano, non impugnarlo con tutta la mano come si trattasse di un'arma, non portarlo alla bocca, non pulircisi i denti*”

Il cucchiaino, necessario per le “zuppe” era inizialmente di legno, rotondo (*Carracci, Il mangiafagioli*) e scomodo, e soli in seguito si è passati al peltro, all'argento e all'acciaio, con forme ovali più comode e adatte.

La forchetta è l'ultima posata a comparire sulle tavole: già definita da San Pier Damiani “*instrumentum diaboli*” in nome della semplicità dei costumi,, era già presente come forchetta da portata sulle tavole bizantine, ma dovette attendere molti altri secoli per imporsi a Firenze nel '400, e da qui essere esportata in Europa da Caterina de' Medici regina di Francia, che la propose alla sua corte durante un banchetto a Fontainebleau nel 1535. Ma ancora per lungo tempo fu osteggiata e considerata uno strumento lezioso, una raffinatezza eccentrica, una ostentazione di status sociale. Dall'eccessiva ricercatezza gestuale che ne comportava l'uso il modo di dire “*si comporta in punta di forchetta*”. Tanto che si continuò a lungo a portare il cibo alla bocca con le mani, almeno fino a quando, nel '700 si impose l'uso del piatto individuale, e la forchetta divenne necessaria per tener fermo il cibo nel piatto stesso,

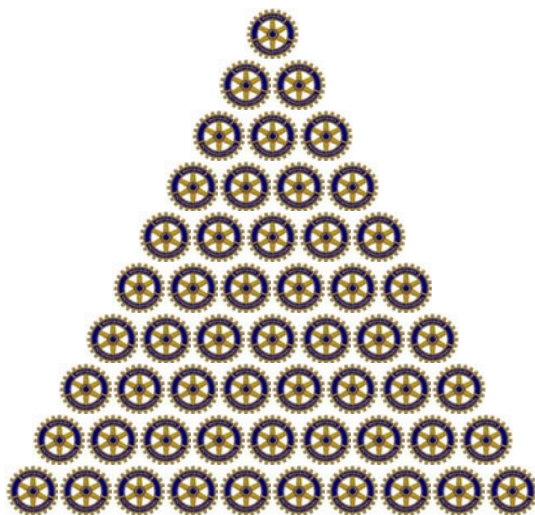
Il relatore ha concluso accennando, con un certo rammarico, alle più recenti abitudini “conviviali”, alle cene a buffet in piedi (*applauso silenzioso di Romano Nanetti*), agli stuzzichini che si portano alla bocca senza l'uso di posate, cioè all'imbarbarirsi di quelle tradizioni aggreganti che invece comportano l'uso di una bella tavola imbandita, più o meno addobbata, con i commensali tutti attorno seduti e con le gambe sotto la stessa. In gioia e in allegria.



L'applauso caloroso di tutti i presenti, ha coronato la “lectio magistralis” (come giustamente il Presidente Fedrigo ha definito la relazione del Prof. Corinaldesi), arricchita da una strabiliante lettura artistica che deve averlo impegnato in una ricerca capillare ed approfonditissima da tutti i presenti apprezzata.

Nella foto il Presidente Prof. Mario Fedrigo, il relatore Prof. Roberto Corinaldesi, il Presidente della Commissione RYLA Dott. Guido G. Abbate

In apertura di serata il **Dott. Guido Abbate**, responsabile della Commissione Distrettuale RYLA, aveva presentato al Club il rotaractiano **Giovanni Maiellaro**, che ci ha brevemente raccontato la sua più che soddisfacente esperienza al RYLA, al quale ha potuto partecipare grazie alla sponsorizzazione del nostro Club.



**LA FESTA DEGLI AUGURI
E' PROGRAMMATA
PER MARTEDI' 16
ALLE ORE 20,00**

**I TAVOLI SARANNO DA 8 PERSONE :
ATTENDIAMO LE VOSTRE PRENOTAZIONI
CON FAMILIARI E OSPITI,
PER MEGLIO PERMETTERE AL NOSTRO
INFATICABILE PREFETTO
LA GIUSTA DISPOSIZIONE DEI TAVOLI**

**LA SERATA SARA' ALLIETATA DAL DUO JAZZ
MICHAEL BRUSHA (Sax e Piano) E DAL DUO DIALETTALE
CARLA ASTOLFI E SERGIO MARCHI (Fasol)**