

Freschi di stampa

LA CATEDRALE DI ANCONA E IL MARTIRIO DI SAN CIRIACO

di Simona Petrelli

(edizioni youcanprint, euro 15)



San Ciriaco era molto alto per i suoi tempi, ben circa m. 1,75, e di corporatura robusta. Ma non fu lui il primo vescovo di Ancona, bensì San Marcellino. Ancona probabilmente non vide San Ciriaco nemmeno di passaggio. E la cattedrale gli fu intitolata solo a partire dal 1300. A parte queste ed altre affatto scontate ma importanti affermazioni, questo saggio dell'archeologa anconetana Simona Petrelli - l'ennesimo testo dedicato al magnifico edificio di culto che "protege" la città dall'alto del colle Guasco - si fa apprezzare soprattutto per

la minuziosa ricostruzione delle varie fasi edificatorie, basate su un'accurata ricerca di testi storici e di riletture delle diverse campagne di scavo e ricerca. Specializzata in archeologia cristiana, l'autrice identifica ben cinque fasi, con ampia dovizia di particolari, evidenziandone le tracce concrete ancora presenti. L'ultima fase vede splendere sul mare quello che ancora oggi è considerato un raro esempio in Italia di mix tra stili architettonici romani e di influsso bizantino, la pianta architettonica a croce greca e i persistenti aspetti basilicali confermano l'antichissima vocazione di Ancona Porta d'Oriente. Il libro ripropone le vicende de "La cattedrale di Ancona e il martirio di San Ciriaco" in stretto legame coi suoi antefatti, con lo scorcio del passato più antico dell'Ankon Dorica (ma ancora prima abitata dai Piceni) fondata secondo la tradizione dagli esuli greci di Siracusa nel 387 a.C. e dal diffondersi del culto di Gesù e delle prime comunità a lui fin dal V secolo (ma già nel IV la nuova religione aveva adepti). Epoca in cui Sant'Agostino, pronunciando due sermoni ad Ancona, menziona l'esistenza di un antico santuario ad Ancona dedicato al protomartire Santo Stefano, a cui probabilmente i cristiani anconetani dedicarono la prima vera chiesa di una certa importanza. Tornando sul Guasco, in origine denominato colle Marano, il saggio ribadisce, descrivendolo, come il primo edificio sacro sorto lì in alto intorno alla seconda metà del II sec. a.C. (datazione più recente rispetto ad altre), quando Ancona, abitata da una comunità di lingua greca molto civilizzata e dotata di un primo scalo per l'approdo delle imbarcazioni mercantili, era già città federata con Roma. L'autrice sposa la tesi secondo cui una Venere Euplexa protettrice dei naviganti. A pianta rettangolare e orientato longitudinalmente in senso nord-ovest/sud-est, occupava un'area di 600 metri quadri, con l'entrata rivolta verso il foro, ovvero l'attuale piazza del Senato (parte sulla destra rispetto alla cattedrale di oggi). Era dotata di 23 colonne, 6 su ciascuna facciata e 10 sui lati lunghi. Di tipo corinzio-italico, ne restano a testimonianza blocchi parallelepipedi di calcare giallo e un tratto di pavimento a spina di pesce rinvenuto appena fuori del suo perimetro. In ricordo di voto di San Lorenzo, e non a San Ciriaco, fu intitolata la prima basilica cristiana, che fu impostata alla fine del V secolo sulle strutture del tempio pagano, di cui conservò la pianta rettangolare e l'ingresso a sud-est (dov'è attualmente la cappella del Crocifisso), e ultimata agli inizi del VI secolo. A tre navate, con colonne e capitelli in stile ravennate, la basilica sorse nell'ambito di un nucleo edilizio fortificato (sono rimasti lacerti in muratura di mattoni rossi e blocchi di tufo giallo). Numerosi manufatti marmorei furono riempiegati nella costruzione della successiva chiesa medievale: come colonne, capitelli e lastre; una coppia di pilastri, uno grande con croce latina, e il frammento dell'altro murato ancora sulla facciata esterna. I capitelli delle colonne erano di tipo corinzio, teodosiano, composito e ionico. Della fase paleocristiana rimangono, tra l'altro, un tratto di un tappeto musivo, 27 sepolture (per lo più in muratura, alcune esterne) e 4 testi epigrafici. E da un primo ampliamento in lunghezza dell'edificio prende forma, nel X secolo la San Lorenzo medievale, o di stile neo-romano. A cavallo con l'inizio del secolo successivo, il passaggio dalla funzione di basilica a quella di cattedrale sede del vescovo. La fase romanica vera e propria risale alla seconda metà del XII secolo, con lavori di sopraelevazione, suddivisa anch'essa in due "step" di cantiere, che viene ultimato al massimo all'inizio del XIII secolo. L'ultima fase costruttiva (per lo più lungo il XIII secolo) è quella che ci consegna la cattedrale più o meno come possiamo ammirarla ancora oggi. Col suo caratteristico impianto a croce greca - ottenuto grazie all'inserimento di un nuovo corpo trasversale ortogonale - ancora più alta, allungata nella parte posteriore. Il cupolone, del XIV secolo, è più slanciato rispetto alla prima cupola a tamburo quadrato. Al bellissimo e scenografico nuovo ingresso monumentale a sud-ovest si lavorò tra il 1100 e il 1200. L'autrice fa notare come fin dall'inizio i vari, decisivi cambiamenti apportati all'edificio coincisero con donazioni di nobili e ricche famiglie all'autorità religiosa. Quanto alla figura di San Ciriaco, Simona Petrelli si distacca in buona parte dalla versione religiosa tradizionale, secondo la quale si trattasse di un sacerdote ebreo di nome Giuda che consegnò la vera croce di Cristo alla regina Elena (madre di Costantino), si convertì al Cristianesimo col nome di Ciriacio, divenne vescovo di Gerusalemme e

Freschi di stampa

poi di Ancona. Piuttosto sottolinea l'ipotesi storica, ormai nota e molto fondata, che avalla la tradizione soprattutto riguardo al martirio di cui Ciriaco (l'ex Giuda) fu vittima nel periodo dell'imperatore Giuliano l'apostata (331-363 d.C.). Le sue reliquie furono trasferite ad Ancona nel V secolo come dono dell'imperatrice Galla Placidia. Di sicuro, tuttavia, fin dall'alto Medioevo, Ciriaco fu fortemente venerato come Santo ad Ancona. E certe sono le modalità del martirio e della morte. Le interessantissime pagine conclusive del saggio, riferendo gli esiti della ricognizione e ispezione della salma avvenute nel 1979 e i successivi esami radiologici, chimici e istologici, provano che effettivamente fu costretto a ingoiare del piombo fuso.

Giampaolo Milzi

RED IN ITALY

"Il libro sull'Italia che nessun viaggiatore scriverà mai"

di Dafne Peticarini

(Cavinato Editore International, euro 22)



"Red in Italy", libro d'esordio di Dafne Peticarini, giovane scrittrice e giornalista di Recanati (Mc), è ricco di spunti, dati, riflessioni, punti di vista riguardanti il made in Italy in vari settori strategici per l'economia italiana. Turismo, cultura, artigianato, moda, enogastronomia sono analizzati in vari aspetti.

L'autrice ne esamina punti di forza e debolezza, e si sofferma sugli stereotipi più comuni. Per approfondire i vari aspetti, a volte si utilizzano dati statistici, ma risultano particolarmente intriganti le varie interviste agli attori principali del made in Italy, operanti nei vari settori: guida turistica, chef, artigiano, stilista, docente, amministratore pubblico (per fare qualche esempio). E' grazie a queste persone che il made in Italy è conosciuto in tutto il mondo. Come sono nati i piatti classici della cucina italiana? Cosa sono e quali sono i prodotti controllati e certificati? Come si produce un gelato naturale e di successo? Quali sono i tratti caratterizzanti più comuni che identificano nel mondo le più grandi città italiane? Quali sono le iniziative che i cittadini, le associazioni e i comuni possono mettere in campo per salvaguardare il nostro patrimonio? Quali sono i primati italiani e le invenzioni, sconosciute alla maggior parte di noi? Quali i fattori di rischio e i motivi del successo italiano? Ecco alcune delle tante domande alle quali il libro fornisce le risposte/interpretazioni dell'autrice e degli intervistati, molti dei quali sono marchigiani. Già, perché le Marche sono ricche di eccellenze locali, di prodotti certificati, di imprenditori e lavoratori che contribuiscono a far conoscere la nostra regione a livello internazionale. Qui di seguito gli intervistati del territorio della nostra regione: Paolo Brunelli, maestro gelatiere di Agugliano (An); Bruno Sebastianelli, presidente dell'azienda agricola biologica "La Terra e il Cielo" di Arcevia; Fabio Peticarini, padre dell'autrice, artigiano fabbro di Recanati (Mc); i referenti di "Operazione Arcevia", progetto di rivitalizzazione dell'entroterra pre-appenninico; Gabriele Torquati, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Einstein Nebbia di Loreto (An). Molta l'attenzione dedicata dall'inchiesta proprio agli istituti alberghieri - tra problematiche e punti di forza e al loro importante compito di sfornare i futuri talenti del campo enogastronomico. Del resto la scuola in genere svolge un ruolo fondamentale per il nostro made in Italy, visto che ha il compito di creare e scoprire i talenti del nostro futuro. Dafne Peticarini dedica poi un capitolo di "Red in Italy", alle proprie esperienze lavorative-formative, più o meno piacevoli, ma tutte allo stesso modo utili per la sua crescita professionale. Il linguaggio che usa è informale, sincero, diretto. Dalle sue parole traspare l'amore per l'Italia e il suo territorio, che però non le impedisce un costruttivo approccio critico. "Red in Italy" non lascia indifferenti, perché ha la qualità di porre domande,

prospettare soluzioni, frantumare certezze, partendo dal presupposto che il made in Italy, indicatore di qualità, va incentivato e difeso. Il saggio-inchiesta si rivolge anche e soprattutto al consumatore straniero, ma lo consigliamo a tutti quelli che hanno a cuore il futuro dell'Italia. Un'Italia che ha tutto per poter tornare a volare molto in alto nel panorama dell'economia mondiale. Grazie alle sue tante eccellenze. Non esistono altri Paesi al mondo così ricchi di storia, di cultura, di prodotti. A volte, per risolvere i problemi legati alla nostra economia, bisognerebbe avere l'umiltà di ascoltare la viva voce di chi produce davvero ricchezza e qualità, bisognerebbe trarre esempio da chi, in modo silenzioso, lavora in modo costruttivo, dimostrando passione per il proprio territorio. Il libro, per facilitare la comprensione del testo, è ricco di QR code, che rimandano a una canzone, un video o un sito web.

Ogni affermazione non riconducibile all'esperienza della scrittrice fa riferimento a notizie apparse su testate nazionali e siti web. "Red in Italy" è acquistabile in libreria (ad Ancona alla libreria "Fogola") e in versione eBook ad un prezzo vantaggiosissimo su Amazon <http://www.amazon.it/Red-Italy-Dafne-Peticarini-ebook/dp/B00VZF5F1S>

Gianluca Del Fiasco

L'AMORE INGIUSTO

di Nicola Campagnoli

(Itaca edizioni, euro 11)

Dopo aver pubblicato diversi romanzi e opere di saggistica letteraria, lo scrittore marchigiano Nicola Campagnoli esordisce come poeta con il libro "L'amore ingiusto", presentato recentemente ad Ancona. Il libro, edito da Itaca, colpisce positivamente per una forza del tutto rivoluzionaria, già a partire dal titolo. Alcune modalità poetiche spesso si ripetonano nel panorama letterario, ma la poesia di Nicola Campagnoli non è riconducibile a nessuna delle tendenze di fine Novecento. La sua è una poesia pura, altamente evocativa, in cui il ritmo vibrante di ogni verso si coniuga magistralmente alla profondità del significato insito nella parola scritta. Questo perché la poesia di Campagnoli non è fine a se stessa, non si crogiola nell'autoconsolamento dell'artista, ma si apre ad un dialogo con l'Altro. Un'apertura sofferta, travagliata, in cui il poeta si sofferma sulle finitezze e i limiti della nostra umanità, dando voce ad un Io che, di fronte a se stesso, si scopre incompleto e bisognoso di risposte. "Ti prego aiutami / ridonami il pianto / e l'essata ingiustizia / della Tua misericordia". A questa soffocante consapevolezza, che rende l'uomo "finito", si contrappongono l'incontro misterioso con un Tu che sconvolge la vita con il suo Amore infinito. Un Amore ingiusto. Ingiusto perché totalmente sproporzionato rispetto a quello che l'uomo può recepire e comprendere. Un Amore divino che sbaraglia con la sua presenza tutto ciò che è, che scardina il "labor limae" della mente, donando però una coscienza nuova e una nuova lettura dell'esistenza. "Sei il rovesciamento / delle misure umane". Il lessico semplicissimo, quasi bambinesco, di Campagnoli sembra rincorrere questa presenza e fargli strada. E lo fa con la rapidità vertiginosa di un verso che si frantuma scavando dentro se stesso in maniera sempre nuova. L'incontro con questo Tu è l'incontro spirituale con il presente, come è la poesia, che vive nel momento stesso che la si legge. Ma la poesia non dice tutto: evoca. E può permetterselo. Poiché in essa si traduce la grandiosità e la miseria dell'essere umano, la sua eterna lotta fra la luce e il buio, la sua costante e inappagata ricerca di una risposta ai tormentati quesiti dell'esistenza. "L'amore ingiusto" di Nicola Campagnoli è un libro che, con estremo coraggio, ci riporta alla necessità di questa poesia: una poesia "verticale" perché elevata all'incontro con il Divino e con la parte più autentica di noi stessi. (Infoweb: <http://www.itacalibri.it/>)

Luisa Ferretti

"Birdman", l'eco di una celebrità al servizio dell'estro di Alejandro Inárritu

di Alessandro Faralla



"Birdman", del regista Alejandro González Inárritu, è quasi la storia del suo interprete principale, quel Michael Keaton che a 63 anni è andato vicino al suo primo Oscar, dal più ricordato come il cupo Batman nei due film gotici di Tim Burton. In "Birdman", ispirato a un racconto di Raymond Carver, Keaton è Riggan Thompson, un attore depresso e in declino vittima di un personaggio, il supereroe Birdman, e della sua saga che per molto tempo lo hanno reso una celebrità di Hollywood. Per staccarsi da quella scomoda immagine,

Riggan Thompson decide di mettere in scena a Broadway uno spettacolo teatrale tratto dal romanzo "What we talk about when we talk about a love" di Raymond Carver. Thompson interpreta, dirige, e produce questa piece. Ma in questa sua tentativo di rimettersi in gioco, di "rinascita", sarà perseguitato proprio dalla voce del suo (ex) alter ego cinematografico, che denigra la sua scelta. La scelta che vede Riggan impegnatissimo nel dover dimostrare qualcosa a sé e agli altri in un mondo dove il contenuto non conta, ma valgono solo l'immagine e l'eco della gloria. Nel film vediamo Riggan aggirarsi dietro le quinte del teatro mentre cerca affannosamente di far filare tutto liscio nelle anteprime serali che precederanno il vero debutto. A rimarcare la sua estenuante ricerca di una credibilità, di una legittimità personale e per il suo lavoro, ecco l'incalzante suono delle lancette dell'orologio nel suo camerino, ecco il rullo di tamburi di una batteria che scandisce l'andirivieni tra palco, backstage e cambiamenti d'umore che lo travolgono. In tutto questo, emergono la difficoltà di avere un rapporto reale con la figlia Sam (Emma Stone), che sta uscendo dalla tossicodipendenza, e il confronto con l'eclettico attore Mike Shiner (Edward Norton), imprevedibile quanto sfacciato nel scombinare il suo lavoro. Gli unici momenti in cui si percepisce un po' di vitalità, di qualcosa di reale, sono gli attimi in cui l'ego di Riggan "evade" dal buio del teatro. L'ossessivo tentativo di Riggan raggiunge la meta nelle battute finali della sera della prima, liberandolo - forse definitivamente - dal ricordo di Birdman. Il regista Inárritu, a mio parere, è lontano dal raggiungere una certa sostanza nel trasmettere i sentimenti dei vari personaggi. Ovvero quella pienezza di contenuti ben visibile in "21 Grammi", un film sicuramente molto diverso, dove la drammaticità, il dolore, la vulnerabilità degli uomini sono tangibili. Tuttavia "Birdman" è un'opera che si fa apprezzare soprattutto per una regia maestosa, con un unico piano sequenza magistrale e ottime interpretazioni. In ogni caso, è un acuto racconto del mondo dello spettacolo e della comunicazione. Un curiosità. Un finale alternativo per questo film prevedeva un cameo di Johnny Depp nel camerino con addosso la paruccia di Riggan Thompson con il poster di "Pirati dei Caraibi 5" sullo sfondo. Poi si sarebbe udita la voce di Jack Sparrow pronunciare questa frase: "Come ci siamo ridotti così, amico?". Meglio che il regista Alejandro González Inárritu abbia rinunciato a questa alternativa. Perché, a parte, Depp è già ormai divenuto la parodia di se stesso, "grazie alle ultime pellicole, con l'eccezione dell'ultimo "Black Mass". "Birdman" si può acquistare in home video, su vari siti web, come <http://www.amazon.it/> e <http://www.lafeltrinelli.it/cinema/c-5/0/>

Sapori di libertà "oltre le sbarre" del carcere

"Sprigioniamo il gusto", laboratori per detenuti della Condotta Slow Food

libertà a Montacuto. E non è un eufemismo. Perché l'itinerario laboratoriale partito il 18 gennaio dalla Condotta Slow Food Ancona e Conero, appena conclusosi, ha centrato l'obiettivo di offrire "una libertà sensoriale, di crescita personale, di distrazione nella routine quotidiana della reclusione", alla quindicina di detenuti che hanno partecipato ai laboratori svolti nella Casa Circondariale di Montacuto di Ancona, ha sottolineato il fiduciario della Condotta Roberto Rubegni. Ma in realtà il progetto "Sprigioniamo il gusto", attuato in collaborazione con la direzione del carcere, punta ad uno sviluppo ancora più virtuoso: la



possibilità che le esperienze e le competenze acquisite dai partecipanti possano tradursi, una volta scontata la pena, in una libertà piena; ovvero in opportunità di avviare attività lavorative, supportate da iniziative di auto e cofinanziamento, nel settore alimentare legato alle tipicità gastronomiche e alimentari del nostro territorio. Rubegni: "Siamo convinti che il cibo rappresenta fin dall'inizio dell'umanità la base indispensabile perché gli uomini possano vivere in pace, crescere culturalmente e civilmente. E che il cibo può essere anche un mezzo di riscatto sociale e reintegrazione sociale".

Questo progetto di educazione alimentare, ben articolato tra conoscenza dei prodotti e la produzione artigianale, si è sviluppato in tre incontri-laboratorio teorici e pratici (uno per settimana), rispettivamente sui temi "Grani e pane", "Olio", "Pesce". Durante questi laboratori "del gusto, del cibo, dei prodotti locali, del riuso" gli esperti della Condotta Slow Food Ancona e Conero e alcuni produttori locali hanno interagito coi detenuti, fornendo loro notizie utili a conoscere i prodotti alimentari citati e a realizzarne dei nuovi da proporre commercialmente. "In questo modo Slow Food ha voluto dar voce a quello in cui crede fortemente: il cibo da dignità all'uomo", ha commentato con soddisfazione Rubegni. **Infoweb su Condotta Slow Food Ancona e Conero: www.facebook.com/groups/326604257373353/**