

Il Giornalino della Unitre V.V.



MAGGIO 2024

L'ultimo mese di questo anno accademico.

Buone vacanze!

Maggio, all' inizio, tanto capriccioso con "allerta meteo giallo", ma poi, con la sua calda primavera, ha portato anche la fine del nostro anno accademico. Un anno tutto particolare, segnato nel mondo da aspre guerre che si moltiplicano, senza tregua, di cui proprio non non se ne vede la fine.

Noi, ci siamo... "rifugiati" e... siamo stati ben accolti, nel nostro mondo culturale Unitre, con le consuete lezioni del martedì e giovedì nei mesi trascorsi, così la nostra attenzione si è diretta, almeno per qualche ora, altrove. Lezioni che hanno spaziato in tanti campi, con i più vari argomenti, (quanti!): musica, cinema, costume e tradizioni, la Costituzione Italiana, psicologia, filosofia, arte, letteratura straniera, storia di Viareggio, economia e finanza, miti, narrativa, egittologia, religione, eresie, medicina.

Voglio ricordare qui, a tutti noi, quanto sia piaciuta, la novità dell'apertura, nella Sede di V. Filzi, della "Biblioteca Unitre", fortemente voluta dal Consiglio

Direttivo. Quanti di noi durante l'anno accademico hanno preso libri in prestito!

Dobbiamo proprio ringraziare Carla che con tanto amore si dedica a tenere vivo questo nostro nuovo spazio culturale. Grazie Carla. Ci siamo intrattenuti su Puccini nel ricordo del suo centenario dalla morte.

Grande Giacomo, quanto hai dato alla nostra città!

Noi ti omaggeremo, nel nostro "Saggio di Fine Anno" al Teatro Jenco, con uno spazio dedicato a te, condiviso con il nostro "Laboratorio Teatrale."

Se viaggi per il mondo e dici che provieni da Viareggio la gente si commuove e commenta "Che fortuna vivere dove è vissuto Puccini".



Prendiamo buona nota:
 Il saggio di fine Anno Accademico si terrà
al teatro Jenco, martedì 4 giugno
alle ore 15 e 30.
Nell'ultima pagina tutti i dettagli del
saggio.

Arrivederci a ottobre!

Ma nel frattempo...

per chi ama la montagna anche quest'anno, come consuetudine,



PER SAPERNE DI PIU', CHI È INTERESSATO SI RIVOLGA

A Betty REGALDO cell: 347 5363615
 La vacanza della salute
 e del benessere



vi aspetta anche quest'anno in Trentino a...**Fiera** **di**
Primiero!

Dolomiti – San Martino di Castrozza

dall'8 al 17 settembre 2024

L'offerta più bella e completa per individuali e gruppi senior, Università della terza età e del tempo libero, Club, associazioni e circoli sportivi e ricreativi, ma anche coppie e gruppi di amici, ha scelto per il nuovo anno 2024 **una delle località più suggestive dell'arco alpino**, a pochi km da San Martino di Castrozza con le dolomitiche Pale di San Martino, fra le montagne più belle del mondo: **FIERA DI PRIMIERO**.

Bellissimo il centro storico con caratteristiche piazzette e scorci tipici dei paesini dolomitici; un paese turistico ricco di storia e folklore, di negozi, alberghi, strutture sportive e di intrattenimento. Il tutto abbracciato da una natura che invita a passeggiate lungo i torrenti e i tantissimi sentieri nei prati e boschi, per fare un pieno di salute.

Vitaletà è una vacanza speciale di movimento e sport, relax e svago, attività ricreative e culturali, gite in pullman, pranzo in rifugio, serate di musica e spettacolo,



APRILE ...IN DIARIO

che ci ha dato anche la neve sull'Altissimo!

PRIMA DI QUELLE DI APRILE, LE TRE LEZIONI MANCANTI DEL MESE DI MARZO:

MARTEDI' 19 – GIACOMO MOZZI:

”MAGIA DI CARNEVALE, FOTOGRAFIE E ANEDDOTI DEL CARNEVALE APPENA PASSATO.”

Pomeriggio dedicato al nostro sempre amato carnevale coordinato da Giacomo Mozzi e Paolo Fornaciari, con ospiti il fotografo Aldo Umicini, il maestro del carnevale e vincitore delle ultime tre edizioni della manifestazione Jacopo Allegrucci e il giornalista Stefano Pasquinucci.

Sono stati affrontati diversi temi e proiettate molte fotografie che hanno ripercorso la storia del carnevale, soffermandosi soprattutto sull'edizione appena passata.

Domande e botta e risposta hanno fatto passare un pomeriggio diverso, scoprendo ed analizzando cosa potrebbe essere migliorato e come potrebbe evolvere questa manifestazione che fa conoscere la nostra città in tutto il mondo.

Dai carri costruiti nei vecchi hangar fino alla cittadella del Carnevale potendo vedere i carristi all'opera nella costruzione delle loro opere nel tempo fino alle varie sfilate dell'ultima edizione della manifestazione. Curiosità e possibili miglioramenti dell'evento sono stati affrontati dai relatori, che con il loro modo unico di affrontare una conversazione sono riusciti a spiegare come è cambiato il carnevale a Viareggio nel tempo.

La cerimonia d'apertura, le sfilate delle maschere, l'alzabandiera, il circuito e tutto ciò che ruota attorno a questo evento hanno fatto da padroni in questo pomeriggio di spensieratezza e confronto nella sala della Croce Verde.

Le fotografie, che sono state prese dal vastissimo archivio del fotografo Aldo Umicini e, per le foto più recenti, da quello di Giacomo Mozzi, hanno agevolato le domande e la conversazione non facendo da protagoniste, ma accompagnando tutti in questo magico mondo che è il carnevale di Viareggio.

Tra maschere e persone, carri e personaggi abbiamo anche trovato la risposta all'eterna domanda che molti si pongono “Ma i carri erano veramente più grandi prima?” E la risposta, con grande stupore, dati alla mano, è stata no, ma sicuramente erano più pieni!



Qui di seguito le foto più interessanti trascorso.

del carnevale appena





**MARTEDI' 26 – MASSIMO MINERVA: DIETA MEDITERRANEA
E INTOLLERANZE.**

Con noi, oggi, il medico chirurgo Massimo Minerva (che quest'anno, annuncia, celebra le "nozze d'oro" con la sua professione; complimenti vivissimi da tutti noi!)



che ci parla della tanto amata ed osannata “nostra” dieta, la

Dieta mediterranea conosciuta e stimata in tutto il mondo.

Possiamo veramente andare fieri della dieta Mediterranea, la cui storia, qui accenniamo brevemente:

Il 16 novembre 2010 a Nairobi in Kenya il Comitato Intergovernativo della Convenzione Unesco sul Patrimonio Culturale Immateriale approvò l'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale, riconoscendo con questa definizione le pratiche tradizionali, le conoscenze e le abilità che sono passate di generazione in generazione in molti paesi mediterranei fornendo alle comunità un senso di appartenenza e di continuità.

La denominazione Dieta Mediterranea è una etichetta nuova per una tradizione antica. È stata coniata a metà degli anni Settanta dagli scienziati americani Ancel e Margaret Keys per identificare uno stile di vita tradizionale che avevano scoperto e studiato nel Mediterraneo fin dagli anni Cinquanta. I Keys puntarono sull'associazione della parola dieta, dal greco *diàita* che significa stile di vita, con il prestigio delle antiche civiltà del Mediterraneo. E hanno fatto centro, perché **oggi Dieta Mediterranea è sinonimo di buona salute e creatività gastronomica.**

In **perfetto equilibrio tra cultura umanistica e scientifica**, la Dieta Mediterranea ha contribuito alla costruzione di un'identità che è ormai andata ben oltre i confini territoriali o alimentari. È diventata **un modello per affrontare concretamente i prossimi anni, rispondendo alle sfide che gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda ONU 2030 e la nuova strategia Farm to Fork Europea per la riduzione degli impatti ambientali dell'agroalimentare** ci pongono di fronte. In più essa viene da più parti riconosciuta come un vero e proprio sistema per costruire un futuro davvero “informato”, che parte dal locale per agire su scala globale avendo come caposaldo sempre l'educazione e le nuove generazioni.

I grandi cambiamenti sociali e climatici in atto rappresentano una grande sfida per il Mediterraneo e **l'interdipendenza tra il cibo e la crisi climatica** deve passare attraverso una partecipazione inclusiva ed estesa, in cui **abitudini alimentari sostenibili siano accessibili e comprese da tutti.**

L'OMS definisce la salute come uno “stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non semplicemente come l'assenza di malattia o di infermità.” Buona salute e nutrizione sono correlate e ciò è dovuto al cibo che mangiamo in relazione alla capacità di digerire, assorbire e utilizzare le sostanze nutritive. Nessun alimento preso singolarmente contiene tutti i nutrienti necessari, per questo risulta fondamentale variare la dieta il più possibile. Una dieta monotona, ripetitiva, e prolungata nel tempo può causare notevoli squilibri e carenze per l'organismo e ...**RICORDARSI DI BERE!**

L'organismo ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente. Infatti, i nutrienti sono essenziali per provvedere alle

richieste di energia
per alimentare il ricambio cellulare
per funzioni protettive.

Questi i consigli del nostro relatore:

a) non saltare la prima colazione,

- b) consumare 4-5 porzioni di frutta e verdura, soprattutto di stagione, al giorno,
- c) bere un litro, un litro e mezzo al giorno, anche senza aspettare di avere sete, d) cucinare con fantasia variando i colori,
- e) non eccedere nei condimenti,
- f) limitare il consumo di sale e usare quello iodato,
- g) leggere le etichette degli alimenti,
- h) fare una regolare attività fisica.

Beviamo pure l'acqua frizzante, provoca gonfiore solo temporaneamente. Se bevuta prima dei pasti contribuisce a dilatare le pareti gastriche ed a ridurre l'appetito facilitandola digestione e aumentando il senso di sazietà.

Con la dieta mediterranea, come scrisse Angel Keys, nutrizionista americano nel suo libro "Eat well e stay well: the Mediterranean way", si corre meno il rischio di gravi patologie come aterosclerosi, ipertensione, infarto e ictus. Meglio cereali, verdure, frutta pesce ed olio d'oliva che una dieta ricca di grassi, proteine e zuccheri.

Seguiamo questa piramide alimentare:



Bella e colorata:

Concludendo la Dieta mediterranea è ideale per prevenire e combattere aterosclerosi, cardiopatie, ipertensione, diabete tumori (dell'apparato digerente), disturbi della motilità intestinale, colon irritabile.

Passiamo ora a parlare di intolleranza e allergie:

Una Intolleranza Alimentare è una reazione avversa dell'organismo verso determinati cibi; a differenza dalle Allergie, non dipende dall'attivazione del sistema immunitario con i suoi anticorpi.

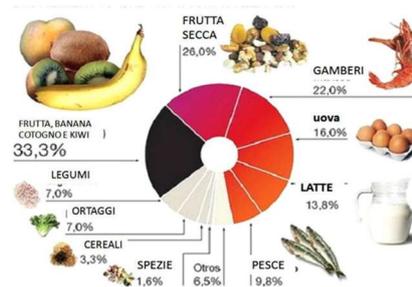
E' meno severa, si manifesta gradualmente ed è proporzionale all'alimento che viene ingerito. Possiamo considerarla come un malessere scatenato dall'ingestione di cibi quali ad esempio, il grano, il latticini, e le uova.

Nelle Intolleranze la reazione è dipendente dalla quantità dell'alimento non tollerato ingerito o prodotta dalla carenza di uno specifico enzima o dagli effetti tossici dell'alimento sulla mucosa intestinale.

Nelle Allergie è sempre il sistema immunitario a riconoscere pericolosa una sostanza, indipendentemente dalla quantità e la reazione è mediata dagli anticorpi.



Alimenti che causano allergie



Le intolleranze alimentari si suddividono in INTOLLERANZE ENZIMATICHE e FARMACOLOGICHE:

LE PRIME sono determinate dall'incapacità di metabolizzare alcuni componenti dei prodotti alimentari per assenza o ridotta attività dell'enzima (es. lattosio, favismo...)

LE SECONDE: sono dovute alla presenza nei cibi di componenti farmacologicamente attivi, come *le amine vasoattive* (contenute nel caffè, pesce, cioccolato), o *gli additivi alimentari* (coloranti, esaltatori di sapore, conservanti, aromi naturali e artificiali).

INTOLLERANZE ENZIMATICHE: **LATTOSIO** (zucchero presente nel latte dei mammiferi). Si ha perdita progressiva dell'enzima lattasi che scinde il lattosio in glucosio e galattosio, per cui arriva nel colon in quantità superiore alla capacità di assorbimento, fermenta con conseguente produzione di gas e quindi gonfiore, diarrea e gli altri sintomi.

INTOLLERANZE ALIMENTARI:

FAVISMO è un difetto congenito dell'enzima G6PD (glucosio 6 fosfato deidrogenasi) che si trova nei globuli rossi e che dopo un consumo eccessivo di fave, piselli e verbena, genera anemia emolitica con ittero.

NICHEL. Oltre all'allergia di contatto, questo metallo provoca intolleranze in quanto è presente in misura diversa, ma soprattutto nel cioccolato, frutta secca, legumi, pomodori e spinaci.

GLUTINE O CELIACHIA. È una infiammazione cronica dell'intestino scatenata dall'ingestione della *gliadina*, una frazione del glutine che si trova in cereali come grano orzo e segale in persone geneticamente predisposte.

La Celiachia: provoca una infiammazione cronica che danneggia l'intestino portando alla scomparsa dei villi (atrofia) e quindi alla riduzione dell'assorbimento intestinale dei nutrienti. Vi è predisposizione genetica o la presenza di altre malattie autoimmuni o di altri fattori, tra cui le infezioni intestinali e l'abuso di antibiotici.

In Italia si stima che i celiaci siano 1 -3% della popolazione.

Questi gli alimenti vietati: cereali (frumento, grano, orzo, segale, avena) farine, amidi, le semole prodotte con cereali (pasta, pane, biscotti, crackers) pangrattato, caffè d'orzo e con

malto e orzo, birra di malto d'orzo e/o di frumento, oogeneizzati, latticini con aggiunta di addensanti, preparati per minestrini.

SENSIBILITA' AL GLUTINE N.B.: i pazienti non sono allergici al grano, né celiaci, ma hanno SINTOMI GASTROINTESTINALI O GENERALI DOPOINGESTIONE DI ALIMENTI CON GLUTINE E DERIVATI DAL GRANO. SONO IL 5% DELLA POPOLAZIONE.

PER SUGGERIMENTO, CON GLI EFFETTI PALCEBO E NOCEBO E L'AUTODIAGNOSI?

Diagnosi delle intolleranze alimentari: viene fatta previo Esame del respiro per intolleranza al lattosio, Esami Ematici (test 108 alimenti : si misurano gli anticorpo), Esami Cutanei (prick test), Gastroscopia con biopsia del duodeno (per certezza Celiachia)

LE INTOLLERANZE: è necessario in caso di sospetto, di tenere un diario alimentare dettagliato, in cui inserire tutto ciò che si mangia e gli eventuali sintomi, segnando anche dopo quanto tempo insorgono. Rivolgersi ad un medico specializzato allergologo o gastroenterologo.

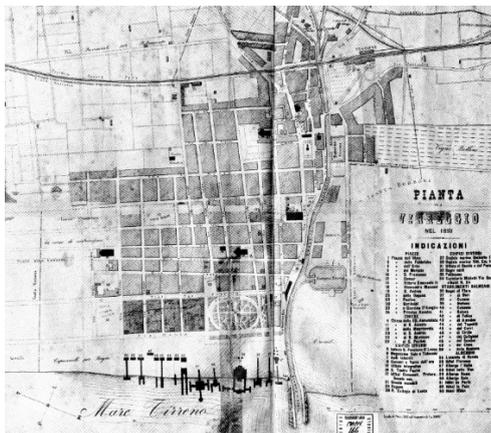
Alcuni suggerimenti: mangiare frutta di stagione e bere, bere, bere,



**GIOVEDI' 28 – PAOLO FORNACIARI:
” VIAREGGIO AI TEMPI DI PUCCINI”**

Oggi il nostro Presidente, visto che il 2024 è l'anno in cui si ricorda il centenario della morte di Giacomo Puccini, ci mostra, attraverso foto d'archivio, com'era Viareggio ai tempi di Puccini.

Si inizia con una planimetria del 1893, due anni dopo l'arrivo di Puccini a Viareggio.



Puccini, infatti, arrivò a Torre del Lago nel 1891 e vi soggiornò per lunghi periodi, per tutta la sua vita, salvo gli ultimi anni quando fu costretto a spostarsi a Viareggio-città, nell'attuale Piazza Puccini ang. V.le Buonarroti, a causa del ripristino dell'estrazione della torba dal lago. Questa estrazione produceva un gran fracasso, inconciliabile con il silenzio



necessario per creare la sua divina musica, e così visse nella villa di città, fino al 1924, quando morì a Bruxelles.

Veramente interessante la planimetria! mostra i primi bagni su palafitte con “capannelli per bagni”, una dicitura... tutta viareggina.

Questa mappa è “la prova provata” dell’inizio del cammino di Viareggio verso il top di città balneare del momento.

Oltre agli stabilimenti balneari e grandi alberghi di lusso (gli attuali a 5 stelle!) la grande capacità costruttiva dei maestri calafati aveva dato, pochi anni prima, nel decennio 1870/80, il meglio di sé nelle costruzioni di imbarcazioni che diventarono per anni, fino all'avvento dei motovelieri un modello per altre marinerie.



Viareggio ha accolto Puccini durante il suo periodo d'oro, la città risplende per la sua passeggiata a



mare,

i suoi stabilimenti balneari





i suoi alberghi,

le sue imbarcazioni che veleggiano come...”



super star”:

il famoso “barco bestia “the best boat” della marineria del momento.



Il palco

pronto ad accogliere i reali per la



inaugurazione del nuovo porto (1913), tutti i giornali

ne parlano.



Puccini diventa cittadino di Viareggio nel 1900, quindi, se non è, per suoi successi operistici in giro per il mondo, partecipa alla vita viareggina.

Non più di tanto, certamente non frequenta il Bar Margherita, costruito, dopo la sua morte!

Ama la tranquillità del lago di Massaciuccoli il suo grande amore e ne tesse le lodi anche nelle sue lettere agli amici più cari, che avevano casa come lui sulle rive del lago, a pochi metri dalla sua...

Viareggio arrivava fino a qui, come mostra questa foto che concludeva la passeggiata:



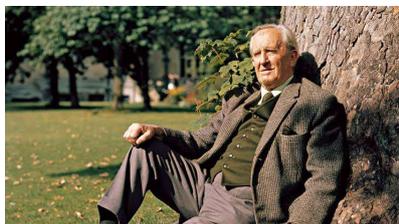
...erano lontani i tempi dell'attuale...." cosiddetta" città giardino! .

Altri tempi !



APRILE IN DIARIO

MARTEDÌ' 2- LUIGI PRUNETI: JOHN RONALD TOLKIEN A CINQUANT'ANNI DALLA SUA SCOMPARSA.



Jhon R. Tolkien, lo scrittore "inglese" anche se di origine prussiana conosciuto in tutto il mondo per i suoi libri fantastici," creatore di mondi", come lo definisce il nostro conferenziere, entra oggi prepotentemente nei nostri pomeriggi culturali!

Che fantasia infinita, questo scrittore, nato in Sud Africa nel 1892, da un banchiere, di origini prussiane.

Visse poco, solo tre anni in Sudafrica, il resto della sua lunga vita lo passò in Inghilterra.

Morto il padre di febbre malarica, crebbe con la madre che si dedicò a figlio con tanto amore. Lo istruì in casa, a quattro anni Jhon sapeva già leggere, gli insegnò il latino.

Vivevano a Birmingham, poi si trasferirono a dai nonni nel Worcerstershire, dove trascorse

una fanciullezza spensierata, all'aria aperta, esplorando la natura. Questo lasciò una impronta profonda nella fantasia del giovane. La madre trasmise al figlio anche ampie conoscenze nel mondo botanico. Amava infatti, disegnare paesaggi boschivi. Leggeva i libri del momento come "L'isola del tesoro" di Stevenson e "Il pifferaio di Hamelin".

A dodici anni perse anche la madre a causa del diabete che l'affliggeva (l'insulina sarà scoperta solo nel 1921!). Prima di morire, la madre affidò Jhon ad un religioso cattolico Padre Francis, che influenzò per sempre il pensiero religioso del giovane: in un mondo anglicano protestante restò fervente cattolico per tutta la vita. La religione cattolica lo affascinava, soprattutto il Sacramento della Eucarestia: "cura per i cedimenti della fede", diceva. Era un conservatore, non approvava l'abbandono liturgico della lingua latina a favore delle lingue locali!

Proseguì la sua formazione, morta la madre, alla King Edward's School di Birmingham. Durante la sua adolescenza, ebbe il primo incontro una lingua artificiale "l'animalico" e poi la "sua lingua "il Naffarin". Imparò l'esperanto e scrisse anche in esperanto. Successivamente entrò nella più prestigiosa università di Oxford, all'Exeter College dove dagli studi classici passò a quelli in lingua e letteratura inglese.



All'età di 16 anni si innamorò di Mary Bratt, di tre anni più anziana di lui e per giunta anglicana. Per non dispiacere a Padre Francis fino alla maggiore età, 21 anni, non si frequentarono, ma una volta compiuti gli anni Jhon entrò di nuovo in contatto con la ragazza e non si lasceranno più. Mary per amor suo si convertì al cattolicesimo.

Intanto, inesorabile arriva l'anno 1915 e l'Inghilterra entra in guerra. Jhon non si arruolò subito, prima si laureò e poi partì, come sottotenente sul fronte francese. Si ammalò di "febbre di trincea" e viene rispedito a casa. Non guarirà mai del tutto.

Rientrato, fu assunto come filologo a Oxford come professore di lingua e letteratura inglese. Contemporaneamente si innamora del finnico e della letteratura di quella terra, che ritroviamo nei suoi libri.

Durante gli anni di Oxford, Tolkien inizia a scrivere "Lo Hobbit" e i primi due volumi de "Il Signore degli anelli". Resterà all'università di Oxford fino al 1959: i suoi impegni universitari non lo distoglieranno dallo scrivere ed avere i suoi immensi mondiali, universali successi letterali.

Centocinquanta milioni di copie vendute nel mondo!

La pubblicazione dei suoi libri fantastici gli procurarono nel 1961 la candidatura al premio Nobel per la letteratura.

Morì ad Oxford nel 1973, due anni dopo la moglie, l'amata Mary.

Con i suoi fantastici libri, inizialmente racconti per bambini e poi anche per adulti, Tolkien ha creato un nuovo mondo di "Fantasy" originale, che incanta e fa riflettere il lettore, dove la lotta fra il bene e il male è tutta permeata dalla sua forte, grande fede.

Il male è non rispettare Dio.

Le sue opere sono un intreccio fra il suo sentire, percepire il linguaggio, la filologia, la religione cattolica, la mitologia, l'archeologia e le sue esperienze di vita: l'idillio della campagna e e l'orrore della guerra di trincea...

Il suo anti-materialismo e la sua spiritualità l'esaltazione del contatto con la natura, nei paesi anglosassoni e negli Stati Uniti, hanno fatto di Tolkien una icona del movimento

Hippy. In Italia si è valorizzata la sua dimensione epico-mitologica e la sua cultura basata su valori guerrieri di onore, coraggio e lealtà.

Che pomeriggio fantastico! Grazie professor Pruneti per averci ricordato lo splendido mondo “tolkiano”.

**GIOVEDÌ 4 – CARLO ALBERTO DI GRAZIA:
“VIAREGGIO, LE CALDE ESTATI E IL CARNEVALE”.**

Pomeriggio tutto particolare oggi: Carlo Alberto Di Grazia, Presidente Onorario della nostra Unitre è qui con noi ad intrattenerci sulla sua, nostra amata Viareggio. Lo fa ricordandoci la storia di Viareggio, sfogliando, insieme all’attuale Presidente Paolo



Fornaciari il suo libro “Viareggio, le calde estati e il carnevale”, pubblicato anni fa.

Sono dodici capitoli che parlano della città: se vogliamo conoscerla leggiamolo unitamente a “Sulla spiaggia e di là dal Molo” di Mario Tobino.

Si parte dal 1882, anno della morte di Shelley a Viareggio e il ritrovamento del suo corpo davanti a Villa Paolina, sorella di Napoleone e si prosegue con capitoli che parlano dei primi “capanni sul mare” su palafitte, per i bagnanti, gli stabilimenti balneari per i villeggianti, quindi i primi carri mascherati, con i loro fantastici movimenti ed il meraviglioso Pierrot di cartapesta.

Il fuoco, con il rogo dei bagni sembra voler fermare la storia di Viareggio balneare, ma non è così, dopo l’incendio Viareggio risorge come “L’araba fenice” e prosegue diventando sempre più bella e ammaliatrice per i turisti che vogliono godere della sua bellezza.

Arriviamo al momento clou: Viareggio diventa la spiaggia degli artisti e della cultura con Il “Premio letterario Viareggio”, per poi precipitare, pochi anni dopo con la guerra e bombardamenti. Milleseicento bombe!

Risorge anche questa volta.

Siamo giunti alla contestazione del 1968, con Carlo Alberto Di Grazia Preside dell’Istituto Nautico, che affronta il delicato momento studentesco.

Qui si chiude questo” affresco” della nostra città.



Arrivederci Presidente , torni presto a trovarci!

MARTEDI' 9 -UMBERTO GUIDI: “LA BERSAGLIERA”, OMAGGIO A GINA LOLLOBRIGIDA.

Umberto Guidi ha scelto per noi, oggi, di rendere omaggio a Gina Lollobrigida. Il pomeriggio diventa così un intrattenimento cinematografico meraviglioso, coinvolgente: quanti spezzoni dei numerosi film dell'attrice abbiamo visto!

Gina Lollobrigida, il cui vero nome era Luigia, era nata a Subiaco nel 1927. Trasferitasi a Roma nel 1944 si dedica a disegnare caricature e interpreta fotoromanzi come Diana Loris. Nel 1947 partecipa a “Miss Italia”.



Ecco la foto che la ritrae, insieme alla vincitrice e alle altre che come lei, pur non vincendo il titolo, saranno, diventeranno ...famosi! Nessuna, dobbiamo dire come Gina. Inizia interpretando film (1954) importanti, “La provinciale” con regista del calibro di Mario Soldati e “La romana” di Luigi Zampa.

Due anni prima, nel 1952 ha già interpretato, sotto la regia dell'altro grande regista Alessandro Blasetti un episodio di” Altri tempi”, insieme con uno strepitoso Vittorio De Sica. Ne vediamo la parte saliente: quanto ci divertiamo, che capolavoro!

Ricordate? “il Processo di Frine” ...” modernizzato”, dove nacque ...la famosa definizione “maggiorata fisica”: “Se si ritiene innocenti i minorati psichici, perché non si dovrebbe fare altrettanto con una “maggiorata fisica” ...una donna che ha in sé tanta bellezza, non può essere condannata anche se colpevole di aver avvelenato marito e suocera!

Nel 1953 ecco “Pane, Amore e Fantasia “,” per la regia di Luigi Comencini un film” umano, lieto semplice come umana, lieta semplice è la gente che vive di pane amore e fantasia” si

leggeva sulla locandina. Erano gli anni duri del dopoguerra, si cercava di uscire, di alleggerire il neorealismo impietoso di “Ladri di Biciclette” di Vittorio de Sica del 1948 e altri film impegnati. Il film ebbe un grande successo, primo di una tetralogia. Il seguito, appunto, del 1954 registrò forti incassi: “Pane, amore e...” di Dino Risi con la Lollo sostituita da Sophia Loren,” Pane amore e Andalusia” del 1958 fu invece diretto in Spagna da Javier Setò con la supervisione di De Sica che fu anche produttore.

Sophia che sostituisce Gina! Si inizia a parlare delle rivalità fra le due attrici di successo del momento. Vera o falsa, “fake news”, come si dice oggi, costruita ad arte o no? Intanto il successo di Gina continua, senza interruzione, va a Hollywood, dove viene



chiamata “Italy’s Marilyn Monroe”.

Gira film di grande successo, come “Trapezio”, protagonista insieme a Burt Lancaster e Tony Curtis. Recita con tutti i più grandi attori cinematografici di sempre, gli indimenticabili Yul Brynner, Antony Quinn, Antony Franciosa, Ernest Borghine, Frank Sinatra, Sean Connery, Rock Hudson e Humphrey Bogart, un successo dopo l’altro.

Con l’andar degli anni ritorna alle sue antiche passioni di gioventù. Lascia il cinema e si



dedica alla fotografia e alla scultura.

Lo scoop con Fidel Castro ha un eco clamorosa a livello internazionale, per la scultura sceglie di aprire il suo atelier a Pietrasanta ed ha un grande successo anche lì.



Nel 2007 diventa cittadina onoraria di Pietrasanta.

Muore a Roma il 16 gennaio 2023

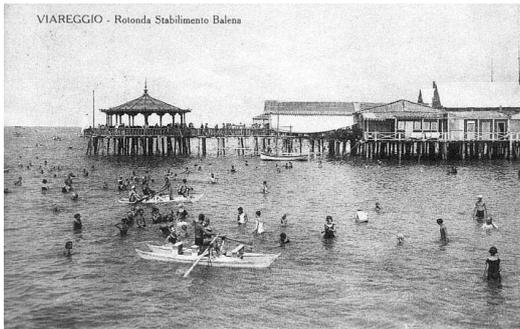
GIOVEDI' 11- STEFANO PASQUINUCCI: ACQUA, RENA ED IGNORANZA: IGNORANZA EXTRA VIAREGGINI.

Di “acqua e di rena “, ne abbiamo parlato nelle passate conferenze. Oggi parliamo della cosiddetta” ignoranza viareggina”, che Pasquinucci subito traduce in “schiettezza”. Quel modo di venire in contatto con gli altri, di socializzare in modo diretto, senza mezzi termini. Ognuno a dentro di sé una storia, un mondo intero che si riflette nei libri scritti su Viareggio da personaggi come Morganti, Tobino, Carlo Alberto Di Grazia, solo per citare alcuni nomi e tanti altri.

Pasquinucci ci mostra e commenta per noi 12 fotografie che illustrano Viareggio: le sue caratteristiche, le sue particolarità, il suo mare che è lì pronto ad accoglierci... sempre.



Inizia Con il monumento ai Caduti di Piazza Garibaldi, tanto contestato da molti e tanto amato da altri, quindi i bagnanti del primo '900



Bagni Francesco Quilghini - 1910 ca

e l'inconfondibile

Bagno Quilghini con tanto di” bagnante”? sul tetto!

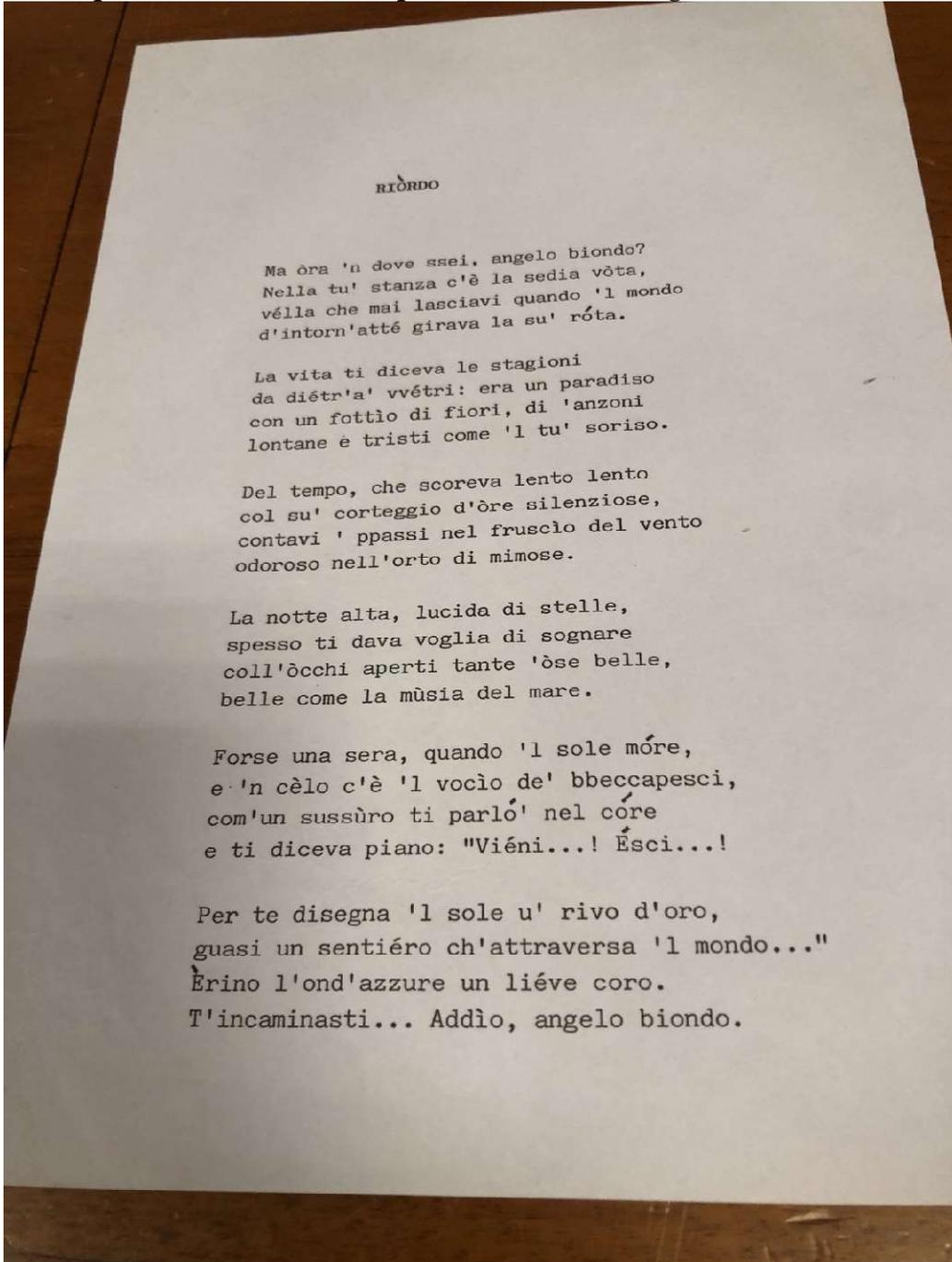
Per motivi tecnici le lezioni del 16 e 18 c.m. saranno nel diario del prossimo giornalino.

oo

**MARTEDI' 23- ADRIANO BARGHETTI:
" BELLA MI' VIAREGGIO".**

Questo pomeriggio siamo di nuovo insieme ad Adriano Barghetti, il nostro chansonnier viareggino "doc": ancora una volta le sue riflessioni su Viareggio entrano nella sala della Croce Verde, attraverso le sue poesie che legge per noi. Innamorato della sua città come Alessandro Manzoni che soggiornò nella nostra città, ci parla di Viareggio non con foto d'epoca ma, con le sue poesie.

Una in particolare ha colpito il cuore di tutti noi: "Riòrdo", il ricordo, appunto, di una bimba paralitica a causa della poliomielite, che Barghetti ha conosciuto in gioventù. Eccola



Come vedete è in

vernacolo, ancora più ..." viareggina.

Complimenti Barghetti!



**MARTEDI' 30- GIOVANNI BRAIDA: "GUILLAUME
BELIBASTE:**

L'ULTIMO CATARO" -ERESIE-LIBERTA' E TOLLERANZA.

Dobbiamo veramente ringraziare il prof. Giovanni Braida per la sua pronta disponibilità a sostituire M. Grazia Galimberti, ancora indisponibile a causa della sua caduta. Auguri cara M. Grazia, sappiamo che sei tornata a casa. Buona convalescenza.

La lezione ha affrontato una pagina ancora poco conosciuta della storia medievale italiana e francese, quello della religione catara: comparsa in Europa attorno all'anno Mille ed estintasi a metà del Quindicesimo secolo.

Il relatore ha raccontato le vicende di questa eresia medievale, così almeno veniva definita dagli inquisitori, partendo dal suo libro *Guillaume Bèlibaste, l'ultimo cataro* (giunto alla 2a edizione). Il libro, frutto di cinque anni di lavoro e di ricerca, è nato dalla traduzione del **Manoscritto Latino Vaticano 4030** (della Biblioteca Vaticana), disponibile su microfilm presso il **Centre d'Études Cathares** di Carcassonne fino al 2011, anno di chiusura del CNEC.

Questa fonte raccoglie le deposizioni rese all'inquisitore Jacques Fournier (futuro Papa Benedetto XII) da donne e uomini che avevano abbracciato il credo cataro. Il professore partendo dalle loro deposizioni, spesso estorte con la forza, ha ricostruito l'ultimo periodo della storia catara e la sua scomparsa dal panorama religioso europeo.

Una vicenda, quella dei Catari o Albigesi, che ancora una volta valorizza e rende merito all'articolo 8 della nostra Costituzione, che recita:

"Tutte le confessioni religiose sono egualmente libere davanti alla legge. Le confessioni religiose diverse dalla cattolica hanno diritto di organizzarsi secondo i propri statuti, in quanto non contrastino con l'ordinamento giuridico italiano. I loro rapporti con lo Stato sono regolati per legge sulla base di intese con le relative rappresentanze."

Martedì 4 giugno: Su il sipario al Teatro Jenco ore 15 e 30!



**SAGGIO DI FINE ANNO ACCADEMICO UNITRE VIAREGGIO-
VERSILIA 2023/24.**

PRIMA PARTE:



OMAGGIO A GIACOMO PUCCINI:

SECONDA PARTE:

SPETTACOLO TEATRALE

“TEATRO... A PEZZI E A BOCCONI.”

- 1. “Il marito vittima “di Antonio Amurri con Carla Masi e Orlando Lombardi**
- 2 Il marito cataplasma” di Antonio Amurri con Rosa Calabrese e Franco Di Carlo**
- 3.” Il marito vedovo” di Antonio Amurri con Ambra Vianelli, Carla Masi, Lisa Puccinelli, Loretta Madrigali e Terenzio Santi**

- 4. “La tattica sbagliata” di Arpad Abony con Mary Di Iasio e Orlando Lombardi**
- 5.” Una natura enigmatica “di Anton Cechov con Lisa Puccinelli e Rolando Abbarchi**
- 6.” L’autostrada” di Carlo Manzoni con Ambra Vianelli e Terenzio Santi**
- 7.” I luoghi comuni” di Marchesini, Solenghi e Lopez con Loretta Madrigali, Carla Masi e Franco Di Carlo**
- 8. “Margareth e John” di Clara Piscopo con Emilia Vieri e Terenzio Santi**
- 9.” Al ristorante” di Carlo Manzoni con Lisa Puccinelli e Giancarlo Ghiselli**
- 10.” Il postino “di Antonio Skarmeta con Aurora Scarfantoni e Pamela Fiorini**
- 11.” Barba e capelli” di Carlo Manzoni con Giancarlo Ghiselli e Franco Di Carlo**
- 12.” Filumena Marturano” di Eduardo De Filippo con Isabella Lascialfari**
- 13.” Il povero Piero” con Emilia Vieri, Aurora Scarfantoni, Elisa Beconi, Annamaria Legnaioli, Mary Di Iasio, Giancarlo Ghiselli e Terenzio Santi**
- 14.” Le nostre anime” di notte di Kent Harouf con Loretta Madrigali e Orlando Lombardi**
- 15.” Il pacco postale” di Carlo Manzoni con Lisa Puccinelli e Giancarlo Ghiselli**
- 16.” Il tarpone” di Antonio Tomei con Laura Moi, Elisa Beconi, Ambra Vianelli, Emilia Vieri e Rolando Abbarchi**

REGIA DI CLARA LUISA PISCOPO