Cena di apertura alla Limonaia

La sera del 13 Ottobre scorso ci siamo ritrovati all'osteria La limonaia di Gello, in provincia di Pistoia, per la consueta cena di apertura dell'anno sociale 2016-17.

Ospite della serata la pittrice Rossella Baldecchi che da sempre ha come tema della propria opera la donna. L'artista ha esposto alcuni dei suoi quadri e di ciascuna donna in essi ritratta ha narrato la vita, spesso travagliata e dolorosa. Queste storie, insieme alla forza espressiva della pittura, hanno suscitato in tutti i presenti grandi emozioni. Ospite graditissima anche la nostra Vice presidente Nazionale Edy Pacini.

Durante la serata è avvenuto anche il tradizionale passaggio della Campana fra la Past President Barbara Iozzelli e la Presidente eletta Elisabetta Pastacaldi.

anno XIV, n. 40 - 10 Dicembre 2016

Soroptimist Club
Pistoia - Montecatini Terme

news

notizie dal club

Incontri
Intervista a Annamaria Bernardini de Pace

Gastronomia
Come i grandi chef interpretano l'arte venatoria

Letture
Storie e sapori segreti della storia

Educazione e Leadership
Conoscersi per Ritrovarsi III Edizione

Violenza contro le donne
Omicidi in famiglia: la violenza assistita

SOROPTIMIST INTERNATIONAL

www.soroptimist.it

SOROPTIMIST INTERNATIONAL
Club Pistoia - Montecatini Terme

PRESIDENTE CLUB
Elisabetta Pastacaldi

COMITATO DI REDAZIONE

Direttore responsabile
Isabella Balducci Nucci
isabella@balducci.it

Mara Giorgetti Cocchi
giorgetticocchi@virgilio.it

Franca Albelli
franca.albelli@alice.it

Carla Delfino Tonini
carladelfino@biancoeblu.it

Pubblicazione semestrale
registrata c/o il tribunale di Pistoia
il 11/06/03 al N. 5/2003

SOMMARIO

Editoriale pag. 3
Incontri pag. 4
Altre attività pag. 5
Riflessioni pag. 6
Gastronomia pagg. 7-11
Letture pagg. 12/13
Educazione e Leadership pag. 14
Violenza contro le donne pag. 15

www.soroptimist.it

Riflessioni della Presidente

Carissime socie, la mia presidenza inizia in un momento storico-sociale di grande tensione: alla crisi economica che ormai perdura da anni e rende difficile la vita a molte persone ed alle difficoltà generate dal flusso inarrestabile di migranti disperati che approdano nel nostro paese, si è aggiunta la terribile calamità del terremoto che dal 24 agosto scorso ad oggi sta travagliando quasi senza sosta le popolazioni dell'Italia centrale.

L'impegno delle Soroptimiste, oltre a perseguire come sempre la promozione della donna nella società, sarà attivo quest'anno anche nel tentativo di contribuire, se pure in piccola parte, ad alleviare le sofferenze di chi vive momenti di disperazione.
Se ogni club si adopererà e perseguirà questa via, sicuramente grandi obiettivi nel complesso saranno raggiunti.

Nel contempo il Consiglio Nazionale ci esorta a portare avanti il progetto relativo alla realizzazione di una stanza dentro il carcere destinata agli incontri ed ai colloqui tra i minori ed il loro genitore recluso come pure ad affrontare il tema dell'educazione alimentare, dell'educazione alla salute e quello della lotta contro gli sprechi.

Sarà quindi un anno impegnativo, denso di eventi e di attività grazie alle quali ci renderemo utili alla comunità nel miglior modo possibile.

Invito quindi tutte le sorores a partecipare assiduamente alla vita del club nella consapevolezza che solo con l'impegno si possono raggiungere grandi ed impensabili traguardi.

La vostra Presidente
Elisabetta

Intervista a Annamaria Bernardini de Pace

Anna Maria Bernardini de Pace, invitata dal club Soroptimist Pistoia- Montecatini Terme, presieduto da Barbara Iozzelli, ha tenuto una conferenza sugli "Omicidi in famiglia" nella sala Consiliare del Comune. Vivace, continuamente in *progress*, giornalista e scrittrice è considerata una dei maggiori esperti di diritto di famiglia tanto che si sposta in tutta Italia per il suo lavoro. Oltre allo studio-madre di Milano, ne ha anche uno a Bergamo e un altro a Roma, per offrire maggiori possibilità lavorative agli avvocati che collaborano con lei e acquisire una maggiore conoscenza dei tribunali italiani.

"*La migliore educazione per una donna*" dice "*è l'autonomia*", questo l'ho insegnato alle mie figlie e ora cerco di trasmetterlo ai miei nipoti.

Quando ha deciso di divenire avvocato?
Avevo 35 anni, prima ho cercato di essere moglie e madre poi ho investito tutto su me stessa e ci sono riuscita anche perché metto passione, dedizione e studio in tutto quello che faccio. È stato solo un caso che sia chiamata l'avvocato dei Vip perché prima ho iniziato a seguire i contratti di personaggi famosi da Fabrizio De André a Ornella Vanoni che è una mia cara amica a Loredana Bertè e molti altri.

Omicidi in famiglia, perché?
Vorrei precisare che io ho accennato solo agli omicidi in senso fisico, ma ho esteso il mio discorso in senso psicologico. La situazione dei divorzi è drammatica, perché è esasperata dai diritti individuali tutti improntati al senso del piacere e non del dovere. Di qui derivano il tradimento, litigi, separazioni e divorzi. Ci sono anche numerose altre cause che hanno distrutto la coppia fra cui il diffondersi dei Network, dell'alcol e di un fiume di cocaina. Inoltre è in aumento anche la competizione tra uomo e donna soprattutto a causa dell'invidia. Entrambi i coniugi possono subire violenza, perdendo la loro vita, la loro libertà e anche le possibilità economiche.

E i figli?
Se potessi cambierei il comandamento "Onora il padre e la madre" con "rispetta tuo figlio".
Molte persone li considerano come arma di ricatto, oggetti di loro proprietà anziché soggetti di diritto da tutelare.

Che cosa ne pensa del divorzio breve?
Non sono d'accordo perché si tratta di uno svilimento del valore del matrimonio che deve essere sciolto con ogni attenzione. Il divorzio, in Italia, non esisterà più quando sarà eliminata l'aspirazione alla quota ereditaria.

Ritornando a lei, le sue maggiori soddisfazioni?
Per me è stato importante cercare di essere una buona madre e anche di esercitare al meglio la mia professione di avvocato. Un esempio di grande gratificazione è quando qualcuno dei miei clienti mi dice che gli ho salvato la vita come una signora che ho incontrato proprio ieri all'Orticola che, a gran voce, mi ha ringraziato per averla liberata da un matrimonio infelice, aggiungendo che le ho salvato la vita.

Faustina Tori

La situazione della donna e delle scrittrici in Spagna nel periodo franchista

Nell'aula Magna dell'Istituto Professionale per l'Ospitalità Alberghiera di Montecatini Terme, la professoressa Santa Ferretti dell'Università di Stettino-Polonia, Facoltà di Filologia, Dipartimento di Spagnolo, ha tenuto una conferenza sulla situazione della donna in epoca franchista, riflettendo sui limiti imposti dal regime alla libera espressione della creatività femminile. Al termine dell'incontro è stata organizzato un pranzo curato dagli allievi dell'istituto coordinati dai loro docenti.

Rosanna e l'ossidiana

Agosto. Lipari, Isole Eolie (Sicilia)

È un tardo pomeriggio e la mia cara amica Isabella mi invita a fare due passi con lei nel centro della cittadina. Fa ancora caldo, l'atmosfera è piacevole, le zone pedonali ancora poco gremite (i villeggianti sono ancora a prendere il sole); più tardi cominceranno ad animarsi. Cammino incuriosita dai negozi che espongono in bella vista esterni banchi ricoperti di capperi, pistacchi ed altre prelibatezze locali.

Ci inoltriamo in queste stradine tappezzate di negozi, ristoranti, pasticcerie ed Isabella, conoscitrice esperta di questi vicoli, mi indica di seguirla in un negozio, l'insegna indica "Zizzì". Sorrido silenziosa al nome spiritoso. Salgo due scalini ed improvvisamente entro in un'aria antica, mi sento catapultata in un'atmosfera speciale. Il negozio è di forma circolare, vetrine e ripiani si susseguono, lo stile è un po' rétro, le luci soffuse. Mi lascio sopraffare da questa sensazione e mi arresto per ammirare le realizzazioni singolari esposte. Si tratta di gioielli, molto originali. Sono catturata dalla pietra usata per queste creazioni. È una pietra nera, lucida, ed io ne subisco subito il fascino. Isabella mi chiama, risvegliandomi quasi: per raggiungerla aggiro un espositore centrale presso al quale c'è una signora, in piedi, dietro ad un banco. Sta salutando affettuosamente Isabella. Vengo presentata. Lei è Rosanna, la proprietaria e, per me, una presenza in assoluta sintonia con questo negozio. Il suo stile si accorda elegantemente con i toni di questo ambiente. Abito nero lungo, grandi occhiali ed una capigliatura chic, pelle diafana. Mi accoglie in un abbraccio e non posso non notare la spilla Soroptimist appuntata sul suo abito. Mi accompagna alle vetrine, illustrandomi le sue realizzazioni, e mi svela il nome di questa pietra locale: ossidiana. Rosanna è curiosamente particolare, una donna di altri tempi, di rara eleganza, profonda cultura e singolare simpatia. Con il suo stile originalissimo mi spiega la natura di questa pietra, che è un vetro naturale risultante dal veloce raffreddamento della lava vulcanica ricca di silice. Si trova in pochi punti del Mediterraneo: Lipari è uno di questi.

Nel Neolitico era il materiale più tagliente che l'uomo avesse a disposizione, per cui veniva utilizzata per le punte di frecce o lame di coltelli. Attualmente è soprattutto impiegata per la creazione di gioielli, ma ancora oggi (leggo su Wikipedia) vengono prodotte lame per bisturi in ossidiana, che alcuni chirurghi preferiscono rispetto all'acciaio per il taglio più netto e l'assenza di materiale metallico.

I gioielli sono stupefacenti, addirittura molti di essi sono copie di gioielli antichi custoditi nel Museo Archeologico di Lipari.

Imbambolata osservo Rosanna muoversi (per me fluttua) nel suo negozio, toccando, accarezzando quasi, questi gioielli con grande passione e attenzione.

Vedo un libro su un espositore: è aperto al capitolo "Ossidiana"; sbircio il titolo '*L'arte di curare con le pietre*' di Michael Gienger, non resisto, e leggo velocemente tutte le proprietà benefiche di questa pietra, considerata anche una delle più antiche pietre da culto della storia umana.

Mi accorgo che, oltre ai gioielli in ossidiana e pietre dure, è esposta anche oggettistica da regalo raffinata ed esclusiva. Tutto è scelto minuziosamente e con grande cura.

Sono incantata da questa doppia scoperta: Rosanna e la sua ossidiana, e sedotta dalla storia di questa pietra.
Mi piace questo posto, mi piace che sia 'una creatura' di una nostra Soror Optima.

Franca Albelli

Penne alla Gricia a modo mio...

La pasta alla Gricia è un'antichissima ricetta della cucina rustica romana e, di solito, si prepara con il guanciale, il pecorino romano ed il pepe. Io ho voluto renderla un po' più aggraziata unendo al pecorino il parmigiano e diluendo un po' il tutto con la crema di cocco. Naturalmente la ricetta viene un po' snaturata ma, a mio avviso, in questo modo diventa più moderna e digeribile.

Ingredienti per 4 persone:
- 320 gr. di pasta formato rigatoni, penne o bucatini
- 6 cucchiai di Pecorino romano grattugiato
- 4 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 fette di guanciale
- 4 cucchiai di dadini di taleggio
- 4 cucchiai di crema di cocco (la trovate sicuramente ad Esselunga, altrimenti la potete sostituire con panna fresca).
- Pepe nero macinato al momento
- Olio EVO

Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua salata e, nel frattempo, preparate la crema di pecorino ed il guanciale croccante. Tagliate a striscioline il guanciale e rosolatelo in padella senza l'aggiunta di altri grassi, scolatelo e tenetelo da parte.

Mettete una ciotola in un bagnomaria caldo e aggiungetevi il pecorino romano ed il parmigiano, irrorate con un goccio d'olio e il latte di cocco e mischiate con una frusta. Dovrete ottenere una crema liscia e non troppo fluida. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella ciotola con i formaggi ai quali avrete aggiunto il guanciale croccante. Amalgamate bene il tutto, se necessario aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta. Servite subito cospargendo con i dadini di taleggio e un'altra macinata di pepe nero

Isabella Balducci Nucci

La caccia di Igles e dei suoi amici
Come i grandi chef interpretano l'arte venatoria

Il 19 Ottobre scorso, negli splendidi saloni della Villa Rospigliosi di Lamporecchio, si è svolta la cena che ha chiuso il ciclo delle tre serate, organizzate da Saperi & Sapori, a tema "*Ti Salva il Selvatico*", in cucina, nei campi, nei boschi, nei fiumi e nei mari.
Questi tre appuntamenti hanno visto realizzare, nelle cucine del ristorante Atman, che ha sede nella villa, tanti piccoli miracoli culinari creati da altrettanti grandi chef. Il merito di questo scambio tra cuochi stellati è tutto di Igles Corelli, chef dell'Atman e grande innovatore della gastronomia venatoria.

Troppo spesso la caccia è stata criminalizzata, uno degli scopi di questa kermesse, perciò, era quello di far capire al pubblico presente l'importanza dell'arte venatoria e di quanto i prodotti derivanti dalla caccia siano non solo buoni ma sicuramente molto più sani di tutto ciò che oggi portiamo sulle nostre tavole. Io, come figlia, moglie e madre di cacciatori ho sempre visto la caccia come un bellissimo sport da praticare all'aria aperta immersi nella natura e accompagnati dal proprio cane. Le prede, poi, molto più scarse di quanto si possa pensare, una volta cucinate diventano un modo per riunire convivialmente coloro che le hanno cacciate.

Ho accettato quindi con grande piacere l'invito di Igles e ho apprezzato molto lo spirito della serata. Durante l'aperitivo, accompagnato da deliziosi stuzzichini realizzati dalle signore del club "il Fornello" di Montecatini e Pescia, è stato presentato il bellissimo libro "*La caccia di Igles e dei suoi amici*": una raccolta di ricette di caccia di ben 25 grandi chef. È seguita la cena durante la quale sono state servite le creazioni di cinque cuochi stellati. E così il percorso gastronomico è iniziato con la tartare di gamberi rossi di Fulvio Pierangelini, seguito dal Risotto alle alzavole con gelato al Parmigiano e aria di noce moscata di Igles Corelli e ancora dall'opera culinaria "*Dalle alpi alle piramidi Il cervo prende l'Orient Express*" di Salvatore Tassa e da "*Confusion*" di Gianfranco Vissani. Per concludere un piccolo peccato di gola: "*Le visciole in carrozza di mandorle*" di Mauro Gualandi.

Questi grandi chef, con i loro staff, hanno lavorato insieme ad un unico progetto per fornire al pubblico le armi necessarie per comprendere il mondo a volte fumoso della cucina moderna. I piatti della tradizione attraverso le loro mani hanno acquisito vesti nuove ed i sapori si sono fusi tra antico e moderno in un'unica meravigliosa sensazione.
Grazie dunque ad Igles e ai suoi amici per questi appuntamenti che ci hanno fatto apprezzare prodotti troppo spesso e troppo a lungo bistrattati.

Isabella Balducci Nucci

A chilometro 0
o al miglior chilometro?

Spesso leggiamo articoli o sentiamo parlare di ristoranti che enfatizzano il fatto di usare solo prodotti relativi al proprio territorio e quindi a kilometro 0. Ma siamo veramente sicuri che i prodotti a kilometro 0 siano i migliori ed i più sani? Il nostro Paese è ricco di eccellenze alimentari che tutto il mondo ci invidia ed io credo che sia assurdo che un bravo chef debba rinunciare ad una carne di razza Chianina, ad un tonno di Carloforte, ai limoni di Sorrento, alla mozzarella di bufala campana, ai formaggi di alpeggio o alle patate di Avezzano solo perché questi prodotti devono fare un po' di chilometri per raggiungere la sua cucina.

Il segreto per un piatto buono e sano, secondo me, sta nella scelta accurata degli ingredienti e nel grado della loro freschezza. Oggi riusciamo ad avere in brevissimo tempo tutti i prodotti freschi che vogliamo da qualsiasi parte d'Italia questi provengano ed è sicuramente meglio acquistare una materia prima che fa parte delle eccellenze alimentari piuttosto che accontentarsi di quello che troviamo sotto casa semplicemente perché è a kilometro 0.

Vorrei soffermarmi a riflettere anche sul tipo di territorio in cui ciascuno di noi vive. Certamente i prodotti raccolti vicino ai pascoli montani sono sani perché il terreno sul quale sono coltivati è da sempre privo di materiali inquinanti.

Ma se ci avviciniamo alle città o alle varie discariche abusive che, purtroppo, hanno proliferato ed ancora esistono in molte zone del nostro paese, siamo sicuri che la produzione di quella terra o il bestiame che lì vive sia veramente ciò che di meglio c'è per la nostra salute? Cerchiamo, quindi, i prodotti più che a kilometro 0 al miglior kilometro magari preferendo i prodotti biologici a quelli di agricoltura intensiva e, se ci è possibile, coltiviamo un piccolo orto dal quale trarremo senz'altro grandi soddisfazioni.

Isabella Balducci Nucci

Storie e sapori segreti della storia

È questo il sottotitolo del libro di Franco Cardini "*L'appetito dell'Imperatore*", apparso nel 2014 per i tipi di Mondadori.

Una gentile amica, la signora Bartolini, vedova del pittore pistoiese Sigfrido, invitò amici e conoscenti alla presentazione che Franco Cardini fece, nella sua casa a Pistoia, dell'opera appena uscita. Mio marito ed io, grandi ammiratori dello storico medievalista, fummo tra gli invitati. Eravamo mossi da grande curiosità, anche se conoscevamo l'interesse storico di Cardini per il cibo (aveva già pubblicato nel 1994 "*Per una storia a tavola*") ma non pensavamo di trovarci di fronte ad un libro di tale spessore e, al contempo, di così piacevole lettura.

Dovunque oggi si parla di cibo: la televisione, sia nei canali nazionali che in quelli locali, ha un numero esorbitante di rubriche su questo argomento; le riviste ci offrono ricette di ogni tipo e chi ha velleità "letterarie" pubblica un libro con i manicaretti eredità di famiglia o raccolti con cura su segnalazione di amiche particolarmente esperte e creative (tutte ricette sperimentate e garantite).

Per capire lo spirito che ha guidato il lavoro di Cardini niente di meglio che rifarsi a quanto l'autore stesso ci dice nella prefazione: "*Nessuna di queste storie è propriamente e totalmente fedele alla storia: quasi tutte sono, in differente maniera, un insieme di vero storico che si incentra su un grande evento, oppure si rifugia negli anfratti di alcuni particolari e di libera immaginazione, tuttavia attenta quantomeno al verosimile*".

Ogni storia, in altri termini, racconta di personaggi legati a fatti veramente avvenuti, che ci riportano immediatamente ai nostri ricordi scolastici che ci sono presentati in ambienti e situazioni note ma arricchite dalla fantasia e dalla creatività dell'autore. Basta pensare al racconto che dà il titolo al libro - "*L'appetito dell'Imperatore*" - per ripensare a Napoleone, in procinto di partire per l'esilio dell'Elba che fa riempire casse di incunaboli e altre opere pregiate sottraendole alla Biblioteca di *Fontainebleau*, così come era nel suo costume di "razziatore" di opere d'arte durante i suoi soggiorni in Italia e altrove.

Ogni episodio termina con una ricetta perfettamente inserita nell'evento descritto; è preceduta, come in un autentico libro di cucina, dall'elenco degli ingredienti, di solito reperibili anche oggi, dall'indicazione dei tempi e delle modalità di preparazione e seguita dalla scelta delle bevande più adatte. Via via vengono inseriti quelli che Cardini chiama "intermezzi eruditi" con spiegazione di cibi e loro origine (il caffè, la castagna, il tartufo).

Ci sono alcune ricette un po' strane, come il "brodo di sassi". Avrei voluto provarlo in estate, durante il mio abituale soggiorno a Favignana, dove avevo a disposizione la necessaria decina di sassi tondi presi dal fondo del cristallino mare delle Egadi ma mi mancavano alcuni ingredienti vegetali: numerose erbe citate nel libro (rucola, ortica, dragoncello, maggiorana, erba cipollina, barbetta di finocchio selvatico, cicoria, piantaggine, cicerbita). Mi mancava anche l'acqua piovana perché in due mesi di soggiorno non ho visto neppure una goccia d'acqua cadere dal cielo.

Ho provato, invece, il cuscus di pesce alla trapanese per rendermi conto se quello che preparo abitualmente era degno della ricetta di Cardini. Avevo tutti gli ingredienti per prepararlo e gli strumenti di cucina che servono per questa laboriosa preparazione (la mafaradda, il lemmo, la cuscussiera). Con gran sorpresa, seguendo le istruzioni, trovo che l'autore consiglia l'uso della semola precotta pensando che non altera assolutamente il gusto e la riuscita del piatto. Dichiara candidamente di aver descritto la lunga preparazione tradizionale nel caso qualche "masochista" volesse provarci. Mi sento così assolta dal peccato di non aver seguito, a volte, l'autentica procedura e di essermi preoccupata più che altro di scegliere pesce freschissimo e variato e di cuocerlo con gran cura in un comune tegame.
Se le amiche trapanesi si scandalizzeranno, citerò a giustificazione il giudizio del Cardini e mi sentirò assolta.

Mara Giorgetti Cocchi

Conoscersi per Ritrovarsi III Edizione

Lo scorso Aprile un gruppo selezionato di studentesse universitarie straniere e italiane è stato ospitie in Toscana del nostro club, con la collaborazione dei club di Prato, Firenze e Lucca. I quattro club hanno permesso alle ragazze di vivere un'esperienza interculturale volta a favorire relazioni costruttive fra popoli diversi.

Studentesse provenienti da India, Brasile, Polonia e Italia si sono incontrate per un seminario di Ermeneutica dantesca, tenuto dal professor Marino Balducci, a cura di Carla Rossi Academy-INITS. Durante la loro permanenza hanno potuto sperimentare momenti formativi assieme alle socie Soroptimist. Il progetto è stato realizzato anche grazie al consueto burraco, organizzato presso l'Hotel Cappelli di Montecatini Terme della nostra socia Sandra Cappelli Meini.

Omicidi in famiglia: la violenza assistita

Il 13 Maggio scorso nella sala consiliare del Comune di Montecatini Terme, l'avvocato e giornalista Anna Maria Bernardini De Pace, esperta in diritto di famiglia, ha tenuto una conferenza dal titolo "Omicidi in famiglia". L'oratrice ha evidenziato quanto sia importante per una donna avere la propria autonomia e come sia purtroppo attuale il dramma della famiglia che da protettrice della prole ne diventa carnefice. Presenti all'incontro numerose socie e la Vice Presidente Nazionale Edy Pacini. Su queste pagine anche l'articolo della giornalista Faustina Tori che ha intervistato la nostra ospite.