



Società Dante Alighieri

Dante racconta



28 ottobre - 11 novembre 2018

Quando siamo arrivati in Danimarca, una delle primissime cose che ci hanno detto è stata: “i danesi parlano sempre del tempo. Amano parlare del tempo, ogni giorno!”.

Ce l’hanno detto perchè sapevano che in Italia “parlare del tempo” significa - di solito - non avere altri argomenti di conversazione. E’ come dire “parlare del più e del meno”.

In realtà, a lungo andare abbiamo potuto verificare che questa passione c’è davvero, e si traduce in una precisione matematica che da noi non si immagina neanche.

In Italia, al massimo qualcuno può dire “che tempo, eh? Non si capisce più se si deve uscire di casa con l’ombrello oppure no!” o anche “Non si sa più come vestirsi! Un momento fa caldo, un momento fa freddo...”.

In Danimarca, spesso questi commenti sono accompagnati - anzi, spesso preceduti! - dai numeri, a sostegno delle proprie affermazioni. Non è raro sentire che, tanto per fare un esempio inventato, “sono caduti quattro millimetri di pioggia in due ore, questo non succedeva dall’ottobre del 1940! Ieri è stata la giornata più piovosa degli ultimi sessant’anni!”.

Senza essere così scientifici, vogliamo anche noi parlare del tempo, e dire che in questo momento c’è davvero un gran bel tempaccio. Sia sulla Danimarca che sull’Italia.

La redazione

La notizia

Scuole chiuse in diverse città italiane; passo del Brennero interrotto; acqua alta a Venezia; collegamenti con le isole minori sospese.

Potremmo allungare questa lista ancora per molto.

Questo autunno così imprevedibile è passato dalle temperature miti - quasi estive, diremmo - di inizio ottobre alle piogge sferzanti e alle piene dei fiumi degli ultimi giorni.

Non c’è una regione completamente esclusa da questa ondata di maltempo.

Al nord si fanno già i conti con

la neve (il passo dello Stelvio, ad esempio, è stato chiuso per neve perchè ce n’erano 40 cm... ma nel corso della notte la neve è continuata a cadere, ed ha raggiunto il metro e venti!); a Venezia è stato necessario cambiare il percorso della maratona che era in programma ieri, domenica 28 ottobre, a causa dell’acqua alta provocata dal forte vento.

All’isola d’Elba è crollato un pontile che apparteneva alla cosiddetta “archeologia industriale”, perchè era una struttura usata dai minatori per caricare i minerali sulle navi, e rimasta attiva fino a circa trent’anni fa.

Gli abitanti dell’isola, e in par-

ticolare del paese chiamato Rio Marina, avevano già segnalato la necessità di proteggere questo simbolo della storia locale, di metterlo in sicurezza eliminando la ruggine e rinforzandolo. Troppo tardi.



In questo numero:

Evviva Modica!.....2

Il primo ghostwriter.....3

Cioccolato o cioccolata?.....4

Evviva Modica!

“Indicazione geografica protetta” (o IGP): tre piccole parole che permettono di essere certi che quel prodotto abbia certe caratteristiche e risponda a certi standard.

In pratica, una certezza di qualità.

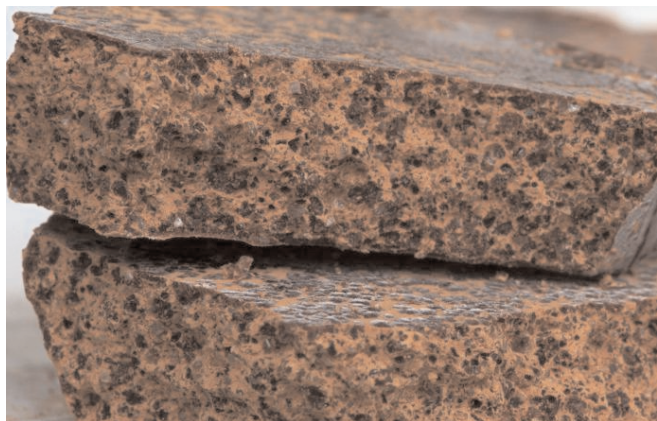
Alcuni giorni fa, l'Unione Europea ha concesso questa certificazione per la prima volta ad un cioccolato, e l'ha concessa al cioccolato di Modica.

Secondo il disciplinare, il cioccolato di Modica "deve essere a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide di peso non superiore a 100 gr, con la pasta di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all'interno del prodotto".

Gli unici ingredienti necessari sono una pasta amara di cacao (presente in una percentuale che va dal 50% fino al 99% del prodotto) e zucchero di canna dal 50 all'1%.

E' permesso anche aggiungere qualche spezia e un pizzico di sale.

A prescindere dagli ingredienti, ciò che rende tipico questo cioccolato è, come già detto, la granulosità, causata da una specifica lavorazione a freddo.



Normalmente, la procedura di lavorazione del cioccolato è questa: alla massa di pasta di cacao, ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao, si aggiungono burro di cacao (ossia un grasso estratto dai semi stessi del cacao), zucchero e vaniglia.

Poi viene effettuato il cosiddetto “concaggio”, un tipo di lavorazione inventata nel 1880 da Rodolphe Lindt.

Il concaggio consiste nel mescolare per tempi molto lunghi (in genere, non meno di una settimana) la miscela di ingredienti in apposite impastatrici (dette “conche”) aggiungendo eventualmente dell'altro burro di cacao. Ciò deve avvenire a temperatura controllata, avendo cura di rompere i grumi dei vari ingredienti fino a portarli a dimensioni inavvertibili dalla lingua e a farne una massa perfettamente liscia e omogenea.

Il cioccolato di Modica non subisce concaggio, ecco perchè rimane granuloso.

Come sempre succede in Italia, non tutti sono contenti della concessione del marchio IGP.

La contestazione maggiore sta negli ingredienti: nel disciplinare, infatti, non vengono posti “paletti” circa l'origine della massa di cacao o la sua qualità, e c'è troppa libertà circa le spezie che si possono aggiungere.

Diciamo... si tratta di un buon inizio.



Il primo ghostwriter

La lettera che, nell'agosto del 1312, Cangrande della Scala, signore di Verona, inviò al novello imperatore Enrico VII, con altissima probabilità fu opera della mente di Dante Alighieri.

Questo, almeno, è ciò che afferma Paolo Pellegrini, docente di Filologia e linguistica italiana all'università di Verona.

La lettera era già nota agli studiosi, ma nessuno, finora, aveva pensato che Dante potesse aver accettato di fare da "ghost-writer", ossia di scrivere qualcosa per conto di qualcun altro - sia per un problema di orgoglio, ma sia, soprattutto, per un problema temporale.

Questa scoperta, infatti, dimostrerebbe che Dante rimase a Verona molto più a lungo di quanto si pensasse, rendendo la città scaligera la dimora in cui il Sommo Poeta soggiornò più a lungo, dopo Firenze.

Ma cosa c'è scritto in questa lettera, e perchè Dante avrebbe dovuto accettare di scriverla



“in incognito”, per una persona che lui considerava un amico?

Nella missiva, Cangrande della Scala denunciava all'imperatore Enrico VII i gravi dissensi sorti all'interno dei sostenitori dell'Impero: Filippo d'Acaia, nipote dell'imperatore e vicario imperiale di Pavia, Vercelli e Novara, e Werner von Homberg, capitano generale della Lombardia, erano venuti alle mani e solo il tempestivo intervento dei presenti aveva evitato un tragico epilogo.

Cangrande manifestava all'Imperatore tutta la propria preoccupazione, invitandolo a riportare la pace e la concordia prima che altre membra del corpo imperiale si sollevassero “le une contro le altre armate”.

“Leggendo la lettera con attenzione, si nota un uso delle parole che ricorda tanto quello della Divina Commedia, e un riferimento ad un'opera, le *Variae* di Cassiodoro, che Dante aveva già citato in uno scritto precedente”, spiega Paolo Pellegrini. “Certo, c'è ancora da studiare, per poter arrivare ad una conclusione certa; nei prossimi mesi potremo dirne di più”.





Dante Analizza

Alcuni di voi ormai lo conoscono: è il nuovo approfondimento di "Dante Racconta" (che è, e rimarrà sempre, gratis).

In Dante Analizza si trovano alcune spiegazioni grammaticali delle frasi usate in "Dante Racconta", e alcuni esercizi.

Sono "solo" due pagine, ma molto dense e piene di curiosità.

Per avere un esempio, potete dare un'occhiata a questo sito:

ita.calameo.com/books/004605966de85b422947e

IL PICCOLO CONTRIBUTO

* per ricevere **una** uscita: **10** kr

* per ricevere **6** uscite (3 mesi):
54 kr invece di 60 kr.

* per ricevere **12** uscite (6 mesi):
96 kr invece di 120 kr.

COME PAGARE

* **mobilpay: 50338361**

* oppure richiedere le **coordinate bancarie** via e-mail

Cioccolato o cioccolata?

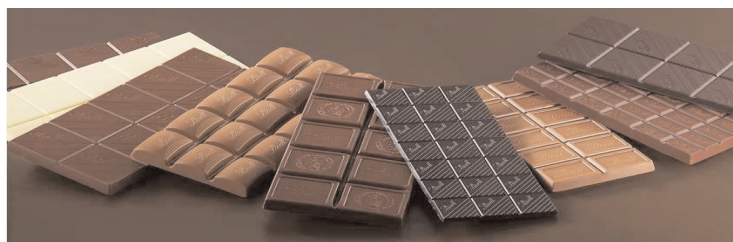
Il problema sta nell'origine. Il nome col quale gli indigeni americani chiamavano questa sostanza era "chocolatl", e gli spagnoli che l'hanno portata in Europa la chiamavano "chocolate".

Ecco perchè sono nate due parole pressochè identiche, una al maschile, una al femminile. Anzi, a dirla tutta, di parole ce n'erano ben più di due, perchè c'erano anche "cioccolate" e "cioccolatte".

Nel corso dei secoli, gli studiosi hanno cercato di risolvere questa "sovrabbondanza" di termini, destinando la versione femminile, "cioccolata", alla bevanda calda, e quella maschile, "cioccolato", a tutto il resto (semi di cioccolato, pasta di cioccolato, tavoletta o barretta di cioccolato).

Nessuna proposta, però, ha avuto davvero fortuna, tanto che ancora adesso l'organismo ufficiale della lingua italiana, ossia l'Accademia della Crusca, definisce valide entrambe le versioni, attribuendo la differenza soprattutto ad un'abitudine regionale.

Per valutare le tendenze dell'uso attuale, Google ha lanciato perfino un sondaggio, qualche tempo fa, e i risultati sono abbastanza chiari: 147.000 preferenze per cioccolata calda contro le 18.300 per cioccolato caldo; 71.700 per cioccolata in tazza vs 3.080 per cioccolato in tazza; 236.000 per cioccolato fondente vs 35.900 per cioccolata fondente.



Per iscriversi a "**Dante Analizza**", o per maggiori informazioni, scrivete a:
dante.racconta@gmail.com

PER CONOSCERE LE ATTIVITA' DELLE SEDI DANESI DELLA SOCIETÀ "DANTE ALIGHIERI" SI POSSONO CONSULTARE I SITI

www.dante-alighieri.dk

www.dante-alighieri-cph.dk

danteviborg.wordpress.com/

<http://danteinordjylland.dk/>

PER SEGNALARE UN EVENTO E VEDERLO PUBBLICATO TRA QUESTE COLONNE: **dante.racconta@gmail.com**

"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 PIU' "DANTE RACCONTA", MANDARE UNA E-MAIL ALLO STESSO INDIRIZZO CON "CANCELLA" COME OGGETTO.