


FIERE & EVENTI
GENNAIO - FEBBRAIO
Calendario 2011 da gennaio a dicembre
 ogni mese tutti gli eventi verranno aggiornati e pubblicati

... **Pozzuoli (Na)** il "Gruppo Tombolo Napoletano" apre le iscrizioni ai corsi di tombolo per l'apprendimento del **merletto di Cantù**. I corsi, mattutini o pomeridiani, si svolgeranno nei locali del santuario di san Gennaro di Pozzuoli.

Info: tombolonapoletano@libero.it
333/6574899

... **Napoli** Il "Gruppo tombolo napoletano" apre le iscrizioni ai corsi di tombolo per l'apprendimento del **merletto di Cantù**. I corsi si terranno nei locali del santuario di **San Gennaro di Pozzuoli** nei giorni di lunedì, mercoledì, venerdì con i seguenti orari: mattina dalle 9.00 alle 12.00; pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00; sabato pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00.

Info: 333/6574899

... **Rieti** l'associazione "Arte punto Rieti" riprende per il 4° anno i **corsi di ricamo e tombolo di Offida**. Di prossimo avvio i corsi di macramè, chiacchierino, filet a rete, Miyuki, maglia e uncinetto.

Info: 0746/200706; 393/9208716

... **Pianello Vallesina (An) fino a maggio 2011** l'associazione "Centro Donna Vallesina", organizza nella sede dell'Associazione e a Jesi, presso la sala della II° circoscrizione in largo S. Allende, incontri settimanali per i seguenti corsi di ricamo: sfilati 2° livello (composti), punto umbro, macramè e reticello. Sono previsti inoltre i "Sabati del ricamo", corsi intensivi dedicati al punto umbro, al ricamo di Casalguidi e al punto Caterina de' Medici.

Info: Giusy Federici 0731/702983; 338/2361359

... **Matino (Le)** presso l'associazione "Salentoricami" sono aperte le iscrizioni ai corsi di tombolo, filet e merletto Teneriffa che inizieranno a gennaio.

Info: 368/3977915

... **Albano Laziale (Rm)** l'associazione culturale onlus "8 Marzo", con il patrocinio della "Città di Albano Laziale" e del "Consiglio Regionale del Lazio", nell'ambito delle iniziative di promozione per la formazione e l'istruzione propone, tra gli altri, un corso di ricamo in collaborazione con il "Centro Italiano Tutela Ricamo" in cui si potranno apprendere i punti base, i punti a giorno, l'intaglio, l'Hardanger e il punto ombra. Il corso si terrà il mercoledì dalle ore 16,00 alle ore 18,00 ad Albano Laziale.

Info: Anna Rita Massaro cell. 338 2452161
Rita Santarelli cell. 348 4902830
associazione culturale onlus "8 Marzo" 06/9321533
info@associazione8marzo.it

... **Figline Valdarno (Fi)** il laboratorio di tecniche artistiche di **Alicja Janina Kwartnik di Castelfranco di Sopra (Ar)** invita tutte le appassionate delle arti femminili nella nuova sede in corso Mazzini, 38 a Figline Valdarno. Si organizzano corsi collettivi ed individuali con orari e cadenze flessibili di varie tecniche: maglia (ferri tradizionali, circolari e il gioco di 5 ferri), uncinetto, forcilla, chiacchierino (ago e navetta), modano, macramè e cucito creativo. Inoltre si eseguono lavori su commissione.

Info: tel. 055/9149094; 328/3181475

... **Napoli** presso l'associazione "Ricami e Merletti della Campania" sono aperte le iscrizioni ai corsi specialistici 2011 per l'apprendimento delle seguenti tecniche: punto raso pittura, silk ribbon, retini di fondo, ricamo classico, tombolo, chiacchierino, filet a modano, ed Aemilia Ars. Ciascun corso verrà svolto in 8 lezioni della durata di tre ore.

Info: Antonella Dini; cell. 335/8300605
assrmc@hotmail.it

... **Franciacorta (Bs) nei giorni 18, 19 e 20 febbraio e 18, 19 e 20 marzo** l'associazione "Ricamarte" propone il "Weekend della Creatività". Un'eccellente opportunità per passare due giorni in pieno relax e divertimento in un incantevole agriturismo in Franciacorta. Gli incontri sono così organizzati: 18/19 febbraio - due giorni riservati al cucito nei quali ogni partecipante procederà alla realizzazione di un trolley; 18/19 marzo - due giorni dedicati alla Pasqua. Tutto quanto fa "Happy Easter". L'arrivo è previsto per il venerdì sera e i corsi per le giornate di sabato e domenica.

Info: corsi 334/5437437 Maura
agriturismo 347/0639390 Roberta

... **Milano fino a maggio il centro "La stanza degli hobby"** di Giovanna Pelliccia organizza corsi vari di ricamo per principianti strutturati nel seguente modo: **corso di ricamo "Yoga per tutti"** (punti semplici, punto croce perfetto, sfilati e intagli); **corso Patchwork** che prevede la creazione di manufatti con materiali riciclati; **corso di maglia "Knitcafé"** (primi punti, calati, aumenti, Jacquard-intarsio, intrecci "Aran"); **corso di uncinetto "Pizzi per giovani principesse"** (punti base, filet, pizzi, rosoni, roselline irlandesi). Le lezioni si terranno in via Aosta n. 13.

Info: 02/311641 (ore serali); 338/2322927

... **Leonessa (Ri)** la Pro Loco ha dato il via al 4° corso di **ricamo classico e sfilati**, aperto a principianti ed esperte e diretto dall'insegnante Floriana Rinaldi. Le lezioni si tengono ogni lunedì dalle 14.00 alle 16.30 **fino al mese di maggio**.

Info: Flavia 328/0822426

... **Padova** l'insegnante Paola Cellini dell'ass.ne "Dolci ricami" di Padova, propone i nuovi corsi di Ricamo d'Assia a partire da gennaio 2011, presso il centro parrocchiale S. Leopoldo Mandic. Si effettuano anche corsi fuori città o individuali.

Info: 339/8578917

... **Cesena (Fc) il 4 e 5 febbraio** l'Officina Tessile Talea di Cristina Notore e Paola Paglierani terrà un corso intensivo di Ricamo a Treccia di Savignano. Il corso è rivolto a tutte le appassionate del ricamo, anche se poco esperte. L'occasione per imparare o approfondire le conoscenze del Ricamo a Treccia è la realizzazione di un quadro, dove il ricamo non è più solo elemento decorativo, ma diventa esso stesso, un'opera d'arte da ammirare.

Info: www.talea.biz; 337/880702

... **Cassino (Fr)** la scuola "L'Arte dei Fuselli" riprende i percorsi didattici per la lavorazione del merletto a tombolo.

Info: lartedeifuselli@libero.it; 3298137993


FIERE & EVENTI
Rileggendo

Modi Brida


GENNAIO - FEBBRAIO

... **Brecciarola (Ch)** a partire da febbraio, presso il laboratorio "FiliForme", ripartono i seguenti corsi di tessitura: corso base su telaio a 8 licci (per principianti); corsi specialistici (garze; tessuti popolari abruzzesi: "sfilato abruzzese"; tela lanciata; tessuti col mastro; damascati); corso breve con telaio a tensione e pettine liccio; corso breve con telaio a cornice, per bambini e adulti (ideale per gruppi misti fuori sede).

Info: Valeria Belli 0871/684316
348/8147296valerabeli@alice.it

a Cosenza

i sapori della cucina italiana e le creazioni dei giovani talenti di moda

È stato presentato il 13 dicembre 2010, al ridotto del teatro A. Rendano di Cosenza, il calendario "Abiti da assaporare" realizzato dall'associazione Creazione e Immagine in collaborazione con il Co.Se.R. Calabria e le società di comunicazione Plane e Orsa. "Abiti da assaporare", fonde due grandi settori che rendono celebre il made in Italy nel mondo: la moda e il cibo. I sapori della cucina italiana e le creazioni di giovani talenti del mondo della moda s'incontrano proprio a metà strada, tra i fornelli e l'obiettivo della macchina fotografica. Il risultato finale di questo connubio è un calendario in 3D. Pagine da sfogliare e consultare, con abiti ispirati proprio al cibo e corredati da ricette che celebrano la tradizione gastronomica italiana, elaborate dall'Istituto Superiore P. Mancini di Cosenza. Gli abiti indossati da tre splendide modelle sono stati realizzati dai fashion designers finalisti di Co.s.e.r Calabria e Moda Movie 2010: Sante Bozzo, Cristina Cozzolino e Antonella D'Alia, Vincenza Salvino. "Con il calendario presentato da Moda Movie si è raggiunto un risultato più unico che raro. Per la prima volta il tridimensionale viene applicato alla moda e questo non avviene in una città del Nord, ma a Cosenza." Lo ha detto l'Assessore allo Spettacolo ed Eventi di Palazzo dei Bruzi, Francesca Bozzo intervenendo nel ridotto del Teatro "Rendano" alla presentazione ufficiale del "Calendario da assaporare". La presentazione del calendario da assaporare ha rappresentato una vera e propria anteprima della prossima edizione di "Moda Movie", l'importante kermesse dedicata alla moda e alla creatività e destinata ai giovani stilisti che il prossimo anno avrà come filo conduttore il "Mediterraneo". L'annuncio è stato dato nel corso della conferenza stampa di ieri mattina da Sante e Paola Orrico. "Quello del Mediterraneo - ha commentato durante il suo intervento l'Assessore Francesca Bozzo - è un tema di grande suggestione e che è perfettamente in linea con i programmi della nostra Amministrazione".

Associazione "Creazione e Immagine"
Tel. e fax 0984/481212
recapiti e-mail
sorriso@libero.it
modamovie@libero.it



L'unità d'Italia e... l'arte di mangiar bene

La Cecla Franco, La pasta e la pizza, ed. il Mulino 1998, pag. 107.

Partiamo subito da una citazione di C. Marchi a pag. 17 "L'Unità d'Italia sognata dai Padri del Risorgimento, oggi si chiama pasta-scuitta; per essa non si è versato molto sangue, ma molta pummarola". Quasi a rafforzare tale affermazione, scrive Pellegrino Artusi, borghese fiorentino, nel 1891: "la scienza in cucina contribuì all'unificazione nazionale più de I promessi sposi". Prima del 1860 infatti i maccheroni si mangiavano solo a Napoli, ma dopo l'impresa dei Mille, pasta e pomodori percorsero trionfalmente tutta la penisola. C'è da notare che la Sicilia fu il primo luogo della pasta secca, fin dal tempo degli arabi, senza fini commerciali. Gli arabi si attenevano allo schema alimentare di Ippocrate che esaltava il pane di grano. Fino al 1600 tuttavia la carne era abbondante sia per i ricchi che per i poveri, ma successivamente la tavola si impoverì: via via i Lombardi vennero chiamati mangiarape ed i Napoletani mangiafoglie (ortaggi). Ed ecco che grazie ad una specie di rivoluzione napoletana, nel 1600 si passa dalla carne ai maccheroni conditi con formaggio. Per la città popolosa di Masaniello si trattò di sopravvivenza grazie ai... maccheroni. Il Nord si accorse nel frattempo che la farina di mais importata dall'America, era incompleta; infatti gli Indios la mescolavano con un po' di calce. Prima dell'Unità, la cucina italiana dipendeva molto dai modelli stranieri, specie francesi. Nel "Gatto-parado", il principe di Salina decide di servire un pasticcio di maccheroni. Troviamo poi in un romanzo di De Roberto, che i deputati italiani dopo l'unificazione, mangiando vermicelli con le vongole, discutono sulla necessità di unificare le cucine italiane e concordano nel dire che solo i maccheroni possono simboleggiare un pranzo italiano per eccellenza. La pasta assurde via via a livello industriale. Intorno al 1880 vengono introdotti nuovi macchinari, tanto che a Torre Annunziata si arriva ad attivare 54 pastifici con 10 mila operai. I genovesi con la ditta Agnesi imparano l'arte... e superano i napoletani, perché inventano l'imballaggio; (prima la pasta veniva venduta sfusa). Quindi essa andrà anche all'estero. Venendo alla pizza invece, essa è un cibo più semplice che può essere consumato anche per strada e venire facilmente trasportata. Nel latino medievale di Gaeta appare il termine "piza", cibo urbano popolare, mentre le prime pizzerie napoletane compaiono a fine 1600 inizi '700; viene rilevato che gli addetti alla distribuzione portavano stufe circolari sulla testa per tenerla calda; (anche Alessandro Dumas ne parla) C'è poi la celebrazione della Pizza margherita, bianca rossa e verde in omaggio alla bandiera dell'Italia unita ed alla Regina di Savoia; in realtà quel tipo di pizza esisteva già presso i Borboni! E che dire degli Italiani nel mondo? Dal 1901 al 1913, l'emigrazione italiana in USA proviene per il 91% dal Sud Italia. Costoro introducono una nota di domesticità, la dimensione "casa", la cucina casalinga che sarà il boom della ristorazione. Spaghetti, pasta e pizza diventano sinonimo d'italianità! Rafforzano l'identità nazionale. Oggi se n'è fatta di strada: ben 36 paesi al mondo producono pasta. Ragioni del suo successo? La facilità di cottura, la sua elevata conservabilità, il suo valore nutrizionale e la varietà delle sue forme - rispetto al riso che si presenta con quegli immutabili chicchi! E in chiusura citiamo un'interessante osservazione dell'autore a pag. 95. "Una cosa di cui le cucine italiane sono l'esempio più lampante per gli studiosi di alimentazione, ma anche per gli stranieri che le visitano, è che esse presuppongono un popolo di gente competente in fatto di propria cucina".

Modi Brida
modi.brida@libero.it

Il Garofano

Alessandra Maritano

Scoprire i tesori della Valle di Susa...

È stata presentata ad inizio dicembre la "Via Francigena della Valle di Susa", una cartina che presenta e fa conoscere al pubblico turistico il tratto valsusino del cammino dei pellegrini. Fin dall'antichità la Valle di Susa è stata una delle aree privilegiate per il collegamento dell'Italia con l'oltrealpe, i passi dei colli del Monginevro e del Moncenisio hanno rappresentato il naturale percorso delle genti in cammino per motivi religiosi, di commercio, di contatto e di relazione fra le corti, nonché per ragioni militari; per i pellegrini la meta era Roma, il cuore della cristianità, o Santiago di Compostela, secolare meta religiosa. Già nel 333 d.C. il colle del Monginevro viene attraversato dall'anonimo autore dell'itinerarium burdigalense, la più antica descrizione di un itinerario di pellegrinaggio cristiano, per raggiungere la Terra Santa: vengono annotate con precisione le mansio e le statio delle Valli di Susa, alcune delle quali oggi sono importanti siti archeologici. Intensi i flussi di viandanti e religiosi che hanno generato "un'area francigena", con percorsi diversi usati in tempi diversi e per funzioni diverse di collegamento e dove a quello più noto ed affermato itinerario della Via Francigena Morenico - Canavesana, quello percorso nel 990, annotato e descritto dall'Arcivescovo di Sigerico in 79 giorni, tornando a Canterbury da Roma, va riconosciuta quella della Valle di Susa, oggetto in questi ultimi anni di studio e lavoro, parte del quale è approdato in un progetto di vasta area, di cui la cartina rappresenta un primo prodotto. Il progetto di comunicazione e promozione vede impegnata l'Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Turismo Torino e Provincia, su incarico della Regione Piemonte, nell'ambito del Progetto Interregionale sulla Via Francigena, in stretta collaborazione con la Comunità Montana Valle di Susa e Val Sangone, il supporto tecnico del Centro Culturale Diocesano di Susa e l'inclusione nel piano di valorizzazione culturale integrato "Valle di Susa. Tesori di arte e cultura alpina". Cinque i percorsi per oltre 170 chilometri individuati, tracciati sulla cartina e a disposizione del turista amante e alla ricerca di una dimensione slow, dal Colle del Moncenisio a Susa; dal Colle del Monginevro a Susa; da Susa a Chiusa San Michele con la salita all'imponente Sacra di San Michele, abbazia clusina oggi monumento simbolo della regione e la discesa per la variante di percorso su Valgioie e Giaveno, cuore della Val Sangone; da Sant'Ambrogio di Torino a Rivoli; da Bussoleno ad Alpignano. La cartina inoltre accoglie una sezione dedicata a "dove dormire", a "dove mangiare" e a "dove acquistare e degustare" i prodotti del territorio, operatori aderenti facilmente identificabili sul posto da una vetrofanica creata ad hoc raffigurante il pellegrino, simbolo della Via Francigena universalmente riconosciuto. Per la cartina e maggiori informazioni su La Via Francigena Valle di Susa si possono contattare Uffici del Turismo di Susa tel. 0122.622447 e di Torino 011.535181, la Segreteria Valle di Susa. Tesori di Arte e Cultura Alpina te. 0122.622640 e su www.turismotorino.org e www.valle-susa-tesori.it.

Alessandra Maritano



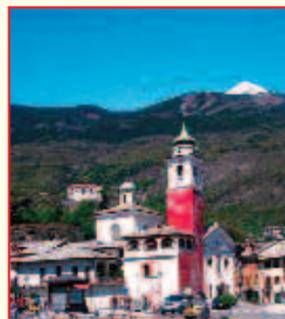
...e fare un tuffo nel Medioevo con la "cialda del pellegrino"

In occasione della presentazione della Via Francigena Valle di Susa è stata offerta ai presenti in anteprima, in "prova di assaggio", la "cialda del pellegrino", un dolce chiamato a dare testimonianza alimentare al percorso che verrà compiuto dai pellegrini. L'idea che ha portato a preparare questo alimento dal sapore ricco nella sua semplicità e la sua realizzazione sono di Turismo Torino e Provincia su ricerca storica di Barbara Ronchi della Rocca, e depositata in nome, ricetta ed immagine a cura della stessa Atl. "La cucina del Medioevo - ha sottolineato Barbara Ronchi della Rocca nell'illustrare la cialda - era povera, anche di dolci: i banchetti terminavano quasi sempre solo con frutta secca o cotta, sotto forma di mostarde, marmellate, composte varie - mai fresche perché i medici la sconsigliavano. Nelle festività religiose si aggiungeva all'impasto del pane latte, mosto d'uva, frutta secca, zafferano, miele e sangue di maiale. I pani dolci erano destinati solo alla mensa dei ricchi oppure prodotti della cucina dei monasteri e conventi, dove abbondava il miele degli alveari e spesso erano forgiati in forma di simboli religiosi, molto ambiti dai pellegrini. Le suore che fabbricavano le ostie utilizzavano la stessa tecnica per produrre biscotti le cui ricette più antiche consistevano proprio in impasti di miele e noci o altra frutta secca racchiusi fra due ostie." Al momento dell'anteprima la cialda è stata proposta in una versione "mignon" e in una più grande.

Alessandra Maritano
339/8426449; amaritano@giaveno.it



La cialda del pellegrino.



Nelle immagini alcuni dei tesori della Valle di Susa: nella colonna a sinistra l'imponente mole della Sacra di San Michele, qui sopra la cittadina di Susa e a destra uno scorcio del suo castello.



Il Girasole

Renata Serra Forni

Dalla Toscana notizie di creatività femminile

a Marina di Pietrasanta (Lu)

l'edizione 2011 della mostra - laboratorio "L'Arte del ricamo e del merletto" - Insieme...in Versilia 29/30 aprile e 1° maggio

Il Comune di Pietrasanta, l'Assessorato alle tradizioni popolari, l'Assessorato al turismo, in collaborazione con il gruppo Pietrasanta ricama, Renata Serra Forni, il Centro Italiano Tutela Ricamo e la rivista Ricamo Italiano diretta dall'architetto Elio Michelotti organizzano la mostra - laboratorio "Arte del ricamo e del merletto" - Insieme...in Versilia che si svolgerà nei giorni 29 - 30 aprile e 1° maggio 2011 dalle ore 9,30 alle 19,00 a Marina di Pietrasanta, presso il suggestivo parco della Versiliana. La mostra - laboratorio sarà allestita all'interno di una villa e avrà il seguente programma:

29 aprile ore 10,00 - inaugurazione della manifestazione
30 aprile ore 16,00 - sfilata di moda con abiti eseguiti da scuole di alta moda, stilisti e scuole di ricamo e merletto
1° maggio dalle 9,30 alle 19,00 - giornata delle ricamatrici e merlettaie

La manifestazione vedrà l'incontro delle scuole di ricamo, di merletto, di artigianato artistico, di moda, di stilisti, di privati, provenienti da tutta Italia e il tema della progettazione e realizzazione dei manufatti sia per la mostra - laboratorio che per la sfilata di moda sarà libero. Lo scopo della manifestazione è quello di salvaguardare, valorizzare e tramandare le Arti Femminili portandole fra la "gente", nonché avvicinare nuove appassionate a queste forme di Arte Applicata. Si invitano quindi tutti gli interessati (gruppi, privati, associazioni, scuole di ricamo, merletto, artigianato artistico, moda) a partecipare esponendo i propri manufatti. Il 1° maggio, in occasione della giornata delle ricamatrici e merlettaie, tutte le appassionate potranno portare anche i propri manufatti in via d'esecuzione con tutto l'occorrente per lavorare insieme e trascorrere una giornata piena di emozioni e divertimento. Nei giorni della manifestazione, all'interno della mostra, si terrà "un laboratorio" con lezioni dimostrative pratiche per i visitatori. La mostra e la sfilatasaranno completamente gratuite per tutti gli espositori e i visitatori.

L'evento dà inoltre l'opportunità di conoscere meglio le bellezze paesaggistiche e artistiche di Pietrasanta, dal mare della Versilia fino alle Alpi Apuane, dalle mostre d'arte allo straordinario cartellone degli spettacoli del festival "la Versiliana". Ogni angolo del territorio regala atmosfere uniche dalle quali lasciarsi stregare. Non a caso Gabriele D'Annunzio la definì "il più bel posto dell'universo".

Info: ufficio tradizioni popolari tel. 0584/795520; 335/346623
m.forconi@comune.pietrasanta.lu.it
tradizionipopolari@comune.pietrasanta.lu.it
ufficio turismo - tel. 0584/795342
Renata Serra Forni 051/824586; 347/8112374
e.mail: renataserraforni@libero.it



Il Papavero

Renata Serra Forni

Dall'Emilia notizie di creatività femminile

a Crevalcore (Bo)

l'edizione 2011 dei corsi professionali di ricamo, merletto, maglieria, modello, taglio e cucito, patchwork

Anche per il 2011 l'Istituto Professionale Statale Marcello Malpighi di Crevalcore, in collaborazione con il Centro Italiano Tutela Ricamo organizza i corsi professionali di ricamo, merletto, maglieria, modello, taglio e cucito, patchwork tenuti dall'insegnante Renata Serra Forni. I corsi sono rivolti a tutte le persone, di qualsiasi età e nazionalità, che desiderino apprendere o approfondire le proprie conoscenze per ottenere una preparazione professionale. Al termine del programma verranno rilasciati attestati di frequenza che hanno valore legale e potranno essere utilizzati per gli usi consentiti dalla legge. Le lezioni inizieranno il 1° marzo 2011 e nello specifico prevedono:

Ricamo - verranno insegnati tutti i punti di ricamo e le sfilature in base ad un progetto.

Merletto - aemilia ars, reticello, rinascimento antico, rete eseguita con il mòdano e ricamo su rete, guanti e scialli a rete, tombolo, chiacchierino, ecc...

Ricamo e merletto progettato per l'abbigliamento.

Progettazione, modello, taglio, cucito e confezione di abbigliamento per donna- uomo - bambino - neonato - lingerie - costumi da bagno - accessori. Lo scopo di questo corso è anche quello di approfondire le basi della confezione.

Progettazione, modello, taglio, cucito e confezione di biancheria per la casa: tra le altre cose, il corso avvicinerà, anche con esempi pratici, alla conoscenza dei tessuti e dei filati, insegnerà come prendere le misure, quanto tessuto acquistare, come preparare il lavoro, come sfilare e terminare il lavoro, come programmare e regolare un disegno in base alla stoffa.

Patchwork - storia, motivi patchwork e tipi di quilt: metodo inglese, americano, tecnica della cucitura su carta, appliqué, quilting: trapunto a mano, stippling: trapunto a macchina a mano libera, il tutto applicato anche alla sartoria e agli accessori: borse, cappelli, cinture ecc...

Maglieria - moda maglia per donna, uomo, bambino e neonato Figurino, acquisizione della tecnica per realizzare i modelli in carta sia su misura che in taglia, studio dei filati e scala cromatica, occorrente e punti maglia con la legenda punti, tecniche: ferri, uncinetto, uncinetto tunisino, forcilla, Stabilire in base al modello ed ai ferri che verranno utilizzati quanta lana occorre per realizzare il capo, esecuzione del campione e tutti i conteggi preparatori alla realizzazione del capo, lavorazione del manufatto in scala 1/5 o 1/4, lavorazione del manufatto, confezione del capo, finiture e stiratura, conoscenza della macchina da maglieria. Tutto questo servirà anche per eseguire progetti di campionatura per aziende. I corsi di studio professionali di ricamo, merletto e maglieria, modello, taglio e cucito, patchwork, potranno essere abbinati anche al corso serale statale di moda "stilismo e modellismo, centergross", di Funo di Argelato (Bo). Le lezioni si terranno presso l'istituto statale "M. Malpighi" in via Persicetana, 45 a Crevalcore con cadenza settimanale o quindicinale. Contributo per ogni corso: 150 euro

Info: Istituto "Marcello Malpighi" tel 051/6801711;
fax 051/6801730
istituto@malpighi-crevalcore.it
www.malpighi-crevalcore.it
Renata Serra Forni 051/824586 - 347/8112374
renataserraforni@libero.it

Il Mirto

Maria Paola Carreras

Dalla Sardegna le notizie, i fatti, gli eventi della creatività femminile

Isili (Ca)

i manufatti della tradizione sarda

Daniela Ghiani mi riceve nel suo laboratorio circondata da alcuni telai manuali e da lane colorate ottenute con tinte naturali. Mi racconta la sua storia. È nata e vive ad Isili, un piccolo centro del Sarcidano dove già nella prima metà dell'800 era fiorente l'attività tessile, all'epoca su 495 famiglie si contavano 450 telai. La produzione di coperte da letto, lenzuola, panni, tappeti da tavola e da banco, bisacce non era rivolta solo al fabbisogno locale, ma a quello più ampio della Regione. I manufatti erano distribuiti nelle fiere di tutta l'Isola attraverso i venditori ambulanti soprattutto i ramai che ad Isili vantano un'antica tradizione. La prima scuola tessile sorse intorno al 1907, ne fu ideatore il cav. Giuseppe Piras Mocci, un impiegato del Registro trasferito da Bosa ad Isili per motivi di lavoro. Il cavaliere affascinato dalle singolari espressioni iconografiche della tradizione locale, si prese la briga di riportarle su carta quadrettata con lo scopo di facilitare le tessitrici nella riproduzione dei motivi. Successivamente nascono altre scuole e si susseguono prima i corsi dell'Enaip (Ente nazionale artigianato e piccole industrie), poi quelli regionali dell'Isola (Istituto sardo organizzazione del lavoro artigiano). Il lavoro delle donne isilesi è molto richiesto. I corsi sono bene accetti, molto frequentati, ma le tessitrici tendono ad organizzarsi in gruppi di lavoro autonomi per la commercializzazione. Si distinguono due gruppi in particolare: uno fa capo alle suore vicenziane dell'asilo "Giuseppe Orrù", l'altro, la cooperativa "Madonna del lavoro", al parroco. Tutti e due chiuderanno la loro attività prima del 2000. Daniela partecipa al corso organizzato dall'Isola nel 1982, le partecipanti sono circa cinquanta. Le richieste di manufatti sono allora numerose e provenienti da vari paesi europei (Germania, Svizzera, ecc.) e perfino dal Giappone. Ogni mese si producono ad Isili centinaia di pezzi soprattutto tappeti e arazzi con i motivi tradizionali: castelli, vascelli, re a piedi e a cavallo, pavoni e pavoncelle, scene di caccia. Col passare degli anni quel gruppo di tessitrici si assottiglia e oggi è rimasta solo Daniela, aiutata da un'amica, Doloretta Ghiani, un'artigiana tessile in pensione, che insegnava gratuitamente alle giovani del luogo l'arte della tessitura ancor prima dei corsi regionali. Insieme a Daniela, Doloretta coltiva ancora la sua passione e ama sperimentare nuove trame, privilegiando la antica tecnica "unu in denti" e operando sempre sul rovescio del manufatto. Le lane, rigorosamente tinte con coloranti naturali, nella tessitura isilese tradizionale sono usate sia per la trama che per l'ordito, ma Daniela e Doloretta utilizzano anche filati di cotone e lino misti con filati in oro, argento, rame. In via sperimentale con i filati tradizionali sono intrecciati anche giunchi, stracci, plastiche che permettono di ottenere sfumature e luci di grande effetto. Daniela in particolare ha saputo coniugare l'arte dei ramai di Isili con la tessitura e intreccia fili di rame con lino e cotone ottenendo pregiati damaschi molto richiesti dagli stilisti produttori di bustini per abiti da sposa. L'attività delle tessitrici, i disegni più antichi, la storia della tessitura ad Isili è ripercorribile nel museo del paese denominato "Marate" (Museo d'arte del rame e del tessuto) che consta di due sezioni: una etnografica inaugurata nel 2010 e una sulla tessitura innovativa aperta nel 2000 a cura di Piero Zedde.

Maria Paola Carreras
Daniela Ghiani 078/2802843



Nelle foto, da sinistra Daniela Ghiani nel suo laboratorio, un arazzo moderno ispirato ai secoli passati e un esemplare antico del '700.

a Cagliari

il successo della manifestazione "Arti e mestieri"

Esistono ancora gli artigiani che con passione, cura e grande dispendio di ore eseguono manufatti unici e pregiati? A giudicare dalla ultima manifestazione "Arti e mestieri" tenutasi a Cagliari dal 10 al 22 dicembre presso la Fiera Campionaria sembrerebbe una categoria in via di estinzione. Sull'artigianato quest'anno hanno prevalso le piccole imprese a gestione familiare, soprattutto dell'agro alimentare. L'associazione "Capoterra 2000 group", organizzato da Claudia Farigu ha ospitato nei suoi padiglioni circa 98 espositori di cui solo una trentina erano artigiani, lavoratori del legno, della ceramica, del ricamo, del tombolo, dei cestini e del patchwork. La partecipazione del pubblico come sempre è stata viva, ma gli affari per gli espositori sono inferiori allo scorso anno. Forse per via della crisi la tendenza è stata quella di privilegiare la quantità piuttosto che la qualità e si sa, il costo del lavoro artigiano non può competere con quello industriale. Grande curiosità tra adulti e bambini ha destato l'esposizione dell'Associazione Rima di Quartu S.Elena, circolo "la Peonia". Chi non conosceva la lavorazione del merletto ha potuto osservare Silvana Era e le sue allieve lavorare al tombolo secondo la tecnica di Cantù e trattarsi a commentare, con un certo rimpianto, la scomparsa delle scuole di ricamo e delle attività simili nelle scuole italiane. Nello stesso stand hanno potuto ammirare alcuni lavori pregiati di quest'arte antica e le loro applicazioni moderne. Erano esposti orecchini, merletti eseguiti con filati tradizionali e colorati, come i diversi tipi di frutta, primavera e autunnale, e applicate, su moderne tovaglie a quadretti. Molti genitori hanno poi espressamente richiesto dei corsi estivi da far frequentare alle proprie figlie, se riusciremo ad esaudire le loro richieste ne daremo notizia su questi spazi.

Maria Paola Carreras 3382941248
paolacarreras@tiscali.it



Silvana Era, Claudia Farigu e Paola Carreras nello stand di Rima Circolo di Quartu S.Elena.

La Genziana

Simona Iannini

Dall'Abruzzo le notizie, i fatti, gli eventi della creatività femminile

Per un buon 2011...

"In tempo di guerra i disertori si fucilavano, a te che vogliamo bene... ti auguriamo lo stesso buon anno..." Iniziava così uno degli sms di auguri che ho ricevuto quest'anno. Vorrei fare ad inizio 2011, il punto della situazione, questo, non perché io sia una persona a cui manca l'ironia, credo di averne fin troppa, ma perché sempre, sempre, sempre dal 6 aprile del 2009 mi sono trovata a dover "giustificare" le mie scelte. In questo mondo, ciò che manca di più è la libertà, intesa nel senso più puro della parola. Quando si sopravvive a ciò che mi è successo (uso intenzionalmente il singolare) credo che si abbia il diritto di essere liberi di scegliere. Malgrado possa sembrare assurdo, da alcuni aquilani sono stata giudicata e criticata, per giunta, non da quelli che hanno avuto problemi più o meno importanti, non da loro, ma da quelli che vivono comodamente nelle proprie case o nelle loro seconde case, che usano la loro macchina (preciso che ho perso anche quella), che continuano a fare lo stesso lavoro e con lo stesso compenso, che hanno i loro genitori vicini (i miei vivono a Fabriano da mia sorella che può assisterli meglio di me e per dovere di cronaca, mia madre affetta da sclerosi multipla non riesce ad avere la fisioterapia in una città diversa dalla sua...), che non hanno perso la casa e i mobili e sono solamente in attesa di qualche lavoro da fare, che continuano a fare la stessa vita o quasi e che hanno come unico problema, quello di non avere più i "portici" dove fare la passeggiata serale. Mi rivolgo a loro, a chi mi dice di tornare e non mi ha mai chiesto come sto, come sto veramente, dentro di me, dentro il mio cuore. Ogni notte sogno la mia città, via Cimino, Piazzale Paoli, via Arcivescovado, via Francesco Rossi... banali nomi per chi non conosce L'Aquila, ma molto noti a chi è vissuto sempre in centro storico. Sull'elicottero che mi portava a Pescara ho capito quale sarebbe stato il mio futuro. Per me vissuta "in centro", abituata a sentire il profumo dei palazzi antichi, dei vicoli, delle chiese... è impossibile pensare di tornare a vivere in periferia, magari in condomini di migliaia di persone a me ignote, con lo spettro delle macerie disseminate ovunque... cari amici, se tornare vuol dire vivere isolata, senza parenti, senza nulla di familiare, senza amici che comunque mi abiterebbero lontano, senza un posto dove portare mio figlio a socializzare, senza una città... per me non è tornare a L'Aquila, tanto vale vivere in un qualsiasi altro posto. La mia "L'Aquila" per ora non c'è più e io non riesco ad adeguarmi al surrogato che mi si propone. Vivo a Pescara, è assurdo? Per me no. I padroni di casa sono semplicemente fantastici e mi danno un calore familiare difficile da trovare altrove. Sto felicemente esportando il nostro tombolo aquilano anche qui e a gennaio si è formato anche un altro circolo di Rima. Il museo Delle Genti D'Abruzzo mi ha aperto le braccia e mi ha accolto senza pregiudizi e riserve. Questo è disertare? O è semplicemente: capacità di adattamento? A quel sms, ho risposto dicendo che non si può combattere contro i mulini a vento, ci sono reali lunghi tempi tecnici che vanno al di là di ogni polemica e che ci faranno riavere la città bella come prima tra molti anni. Vorrà dire che in quel momento, mi porrò il problema se tornare o no. E allora, cari compatrioti, prima di puntare il dito verso gli altri aquilani, guardatevi allo specchio, cercate di essere meno superficiali e provinciali. Ognuno ha il diritto di vivere e non di sopravvivere e ognuno ha il diritto di farlo dove crede più sicuro e opportuno per il proprio figlio. E voi che criticate tanto, cosa state facendo per gli altri e non solo per voi stessi? Amo la mia città, con l'accademia Rima (Rinascimento Italiano Merletti d'Arte) stiamo lavorando molto, le socie aquilane sono attive e stanno capendo il senso dell'unione, Alessandra Tagliaferri è un'infaticabile coordinatrice e come lei tutte le

altre socie e abbiamo partecipato a molte mostre natalizie nonché continuiamo ad organizzare corsi e incontri. Quando abbiamo ricominciato a fare, le frasi che mi dicevano erano che ciò che era mancato più di tutto era un posto dove vederci, dove lavorare insieme, creare e mi ringraziavano per non aver "mollato", per aver continuato a credere all'idea di creare una scuola di merletto. Vi ringrazio... ma a chi giudica, voglio dire: "Per favore, se non avete passato quello che ho passato io, se non avete sentito il peso del cemento, se quella notte non avete sentito gli urli della gente sotto i palazzi, se non avete vissuto l'incubo dei morti e feriti nell'ospedale dell'Aquila, il dolore delle ferite, la lontananza da vostro figlio e tutto il resto... per favore, tacete e la vostra ironia serbatela per altre questioni. E comunque cari aquilani, dal mio "esilio volontario", vi auguro lo stesso buon anno".

Simona Iannini 340/9700589
simonaiannini@virgilio



Nelle immagini i mercatini natalizi dell'Aquila e di Scoppito.



... Sono aperte le iscrizioni di tombolo aquilano nella nuova sede di Roma Nord (zona Olgiata) presso il negozio "Ella", nonché nelle sedi di Pescara (Museo delle Genti D'Abruzzo), Lanciano (ex Liceo). A L'Aquila stiamo promuovendo anche nuovi corsi ed incontri. Stiamo organizzando, per il primo fine settimana dopo Pasqua, un viaggio in Germania, a Bad Pyrmont, organizzato dall'Associazione Merlettaie tedesche.

Info: Simona Iannini 340/9700589