

L'illusione perfetta

Improvvisamente, in mezzo alla tristezza, alle tenebre dell'anima, all'oppressione, il suo cervello pareva accendersi, e tutte le sue forze vitali si tendevano di colpo con uno slancio inusitato. Il senso della vita e la coscienza di sé si decuplicavano quasi in quegli istanti che duravano il tempo di un lampo. La mente, il cuore gli si illuminavano di una luce straordinaria. Tutte le sue emozioni, i suoi dubbi, sembravano placarsi di colpo, si risolvevano in una calma suprema, piena di gioia serena, di armonia e di speranza, piena di intelligenza e di causa ultima. «Che importa se è una malattia? Che importanza ha che sia una tensione anormale, se il risultato si rivela armonia e bellezza al più alto grado, e dà un senso fino allora insospettato e inaudito di pienezza, di misura, di acquietamento e di trepida fusione di preghiera con la suprema sintesi della vita?». Così, il principe Myškin ripensava alla felicità illimitata di quei minuti supremi (F.M. Dostoevskij, L'idiota. Garzanti, 1973). Modificazioni della percezione, descritte come sentimenti di intenso piacere, possono inaspettatamente essere la conseguenza dell'alterato equilibrio di gruppi di neuroni in zone specifiche della corteccia cerebrale, da cui originano scariche epilettiche che si manifestano come episodi di "piacere parossistico". L'analisi di questi eventi, insieme agli studi sul comportamento animale ed alle più recenti scoperte su sostanze neurotrasmettitoriali hanno contribuito a rispondere ad affascinanti quesiti: dov'è localizzato il senso del piacere? E quale è il suo significato? Esperimenti eseguiti negli anni '50 e '60 avevano radicato l'idea dell'esistenza di un "centro del piacere" localizzato nella parte più profonda del cervello, la cui stimolazione mediante elettrodi induceva non solo i ratti, ma anche l'uomo, ad eseguire ripetutamente i compiti richiesti per ottenere una nuova ed appagante sensazione di benessere. Questi esperimenti cementarono l'idea che per generare il piacere non fosse necessario altro che premere il giusto pulsante in una zona del cervello. Nei decenni seguenti, questa ipotesi si arricchiva di nuove acquisizioni, che dimostravano come il piacere fosse indotto, modulato ed organizzato in più estesi e complessi circuiti neuronali. Parallelamente, l'idea stessa di piacere subiva un'importante evoluzione concettuale. Una sostanza neurotrasmettitoriale presente nel Sistema Nervoso Centrale, la dopamina, veniva identificata come la "molecola del piacere". Studi sperimentali avevano infatti dimostrato che, bloccandone la sintesi ed il rilascio, ogni senso di soddisfacimento svaniva: gli animali lasciati a se stessi smettevano di nutrirsi e si lasciavano morire di fame. Però, se gli stessi animali venivano forzatamente alimentati con cibi gradevoli o sgradevoli, - dolci od amari, ad esempio - presentavano normali reazioni comportamentali. Questa osservazione suggeriva che la dopamina è in realtà determinante nel controllo del desiderio e delle conseguenti scelte comportamentali mirate al suo soddisfacimento, cioè al raggiungimento del piacere. Ma la distinzione tra desiderio e piacere è davvero così rilevante per la nostra vita da prevedere complessi circuiti neuronali e specifiche molecole? Le ricerche più recenti hanno offerto risposte convincenti in questo senso. Un gruppo di sostanze - gli oppioidi - sembrano svolgere una funzione primaria nella neurochimica del piacere. Gli oppioidi, sia endogeni - come endorfine ed encefaline, sia esogeni - come morfina ed eroina, sono in grado di attivare specifici circuiti cerebrali che in parte coincidono con quelli della dopamina, inducendo ciò che noi chiamiamo "piacere". La loro sintesi incrementa in molteplici condizioni che riconosciamo come variamente "piacevoli": la cioccolata, l'attività sportiva, il sesso, il jazz

Il piacere
è il
frutto
della passione

Pasqua e dintorni

Se a Natale è importante il pranzo, a Pasqua è la prima colazione ad impegnare di più la padrona di casa. La quaresima veniva rispettata, si mangiava poco e "di magro". Ecco che la Santa Pasqua di Resurrezione lo era per lo spirito, ma anche per il corpo. Con il Venerdì Santo finisce in pratica la Quaresima, il prete nei giorni precedenti è passato a benedire la casa e la tavola con i prodotti che verranno utilizzati per la colazione di Pasqua: uova, farina, salumi, vino e acqua. La colazione è composta da una serie di piatti caldi e freddi, ed è ricca al punto tale da mettere in secondo piano il pranzo. I piatti caldi più popolari sono: la frittata con la mentuccia e la coratella d'agnello in padella. Dieci uova fresche, due fette di pancetta, 50 gr. di mentuccia, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, due rametti di menta romana, due cucchiaini di parmigiano, olio, sale, pepe. Fare un trito fino di tutte le erbe.

Tagliare la pancetta e farla dorare in padella con tre cucchiaini d'olio. Aggiungere le erbe e far insaporire per alcuni minuti. Infine unire le uova sbattute con il sale ed il formaggio. La frittata è fatta anche con salsicce, e le uova più caratteristiche della Pasqua sono sode e vengono mangiate con il salame di maiale fatto a gennaio e la pizza con il formaggio. C'è chi l'agnello a colazione lo mangia cucinato in "potacchio" e chi mangia solo le testine arrosto insaporite con salvia, maggiorana, rosmarino e fette di lardo nuovo, ma normalmente la mattina di Pasqua si mangia la coratella d'agnello cotta in una padella di ferro con olio, rosmarino e cipolla di "Suasa" affettata finemente. La coratella a cottura ultimata viene spruzzata con succo di limone e deposta su un piatto caldo molto grosso. Ognuno si serve la sua parte, e si accompagna con pane fatto in casa cotto su forno a legna. Il vino è giovane, rosso e profumato: la vernaccia di Pergola o la Lacrima di Morro d'Alba. Con una colazione del genere il pranzo perdeva d'importanza. Ma una Pasqua



senza agnello... Ecco allora due ricette tipiche:

- L'agnello marinato cotto allo spiedo.

- Un cosciotto d'agnello.

Per la marinata: un bicchiere di verdicchio, un bicchiere d'aceto di mele, un bicchiere d'acqua, rosmarino, timo, santoreggia, salvia, foglie d'alloro, chiodi di garofano, buccia di limone, aglio a spicchi, sale e pepe. La marinata va fatta bollire per cinque minuti, ci si immerge il cosciotto d'agnello inciso in più parti e si lascia nel liquido per qualche ora. Quindi il cosciotto viene messo allo spiedo ed irrorato con la marinata di tanto in tanto. A cottura quasi ultimata viene abbondantemente spilottato. Un generoso Rosso Conero con questo piatto, si abbina a meraviglia.

Ma l'agnello non è fatto solo di cosciotti, la spalla può essere cucinata a pezzetti con quattro uova fresche, un ciuffo di mentuccia, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di strutto, mezzo bicchiere di Verdicchio, sale e pepe. In una padella di ferro si scioglie l'aglio e la mentuccia con lo strutto. Aggiungere l'agnello e insaporire, unire il vino diluito con l'acqua e cuocere a fuoco moderato. A cottura ultimata, versare le uova battute e lasciare sul fuoco per qualche minuto ancora e servire caldo. Il Rosso Piceno, non eccessivamente strutturato sposa con tanto amore questo piatto.

Buona Pasqua a tutti!

Massimo Biagioli

Il gusto della vita

Fa le scatole, ma non le rompe...

Box Marche, un'azienda il cui valore aggiunto è il legame con le sue origini, la terra. È dalla terra che nasce la sensibilità dell'uomo e la riscoperta del valore immenso che hanno le cose semplici.

L'altra sera durante una cena qui al Giardino, mi presentano "Next". Una news letter aziendale? No! Quattro pagine di cultura che spiegano la filosofia dell'azienda. "Devi scrivere qualcosa per "Next". Guardo le firme e scappo. "No, io sono un ristoratore e non un giornalista, no! Non sono in grado! Però la filosofia del Giardino... "Il Gusto della vita"... ha le stesse radici...!! Il sogno nel cassetto a cinquant'anni compiuti da un po': "crescere insieme al territorio e diffonderlo come un interessante isola di qualità". Ma come? Da solo? Impossibile!!! L'idea è stata quella di selezionare ed incoraggiare i produttori più seri dell'agroalimentare e dell'artigianato della nostra zona, per migliorare la qualità e non abbandonare la tradizione, cercando di inculcare il concetto di sobrietà. Sobrietà: come qualità della persona moderata nel mangiare e nel bere, priva di eccessi nel lusso e nell'uso di cose superflue. Sobrietà alleata della qualità. Ne è condizione iniziale e punto d'arrivo. Nel mezzo ci siamo noi uomini con i nostri limiti, soprattutto fisici, che non ci consentono l'eccesso, pena il malessere fisico ed esistenziale. Parole grosse che fanno sorridere i superficiali, ma fanno riflettere gli uomini muniti di sensibilità ed intelligenza. Sono proprio quest'ultimi che s'impongono la rinuncia, sia alle cose dozzinali e mediocri che alle cose superflue. Ecco la ginnastica che addestra lo spirito e fa bene al corpo; la scelta oculata ed attenta del

meglio e la rinuncia del peggio. Certo che qualità non va bene con quantità. Quindi meno è meglio. Costruire di meno ma farlo con più amore. Mi viene in mente un insegnamento di una mia amica cliente, Mariangela, che prima di sedersi a tavola, fa una visitina in cucina: "Voglio guardare negli occhi chi cucina per me". Lei non vuole essere arrogante ma solo ringraziarsi il cuoco o chi per lui, perché solo chi conosce il rispetto sa rispettare. Ecco che il cerchio si chiude: solo rispettando gli altri si dà il meglio di noi stessi, ed è questa la sola e unica strada da percorrere per emergere dalla mediocrità che sembra imperversare in ogni settore. Nella mediocrità ci si nasconde: è una strada che sembra andare in discesa, facile da percorrere ma priva di personalità e soddisfazioni. Ci si assopisce e si degenera velocemente, e si finisce miseramente nell'anonimato. Può essere questo "Il gusto della vita"? No! Non è neanche remare contro corrente, ma cercare il giusto equilibrio tra sforzo e soddisfazione. E se lo sforzo è fatto con soddisfazione, sarà sicuramente meno faticoso. Se è fatto insieme, quanto peserà di meno? È solo "Next" che ci accomuna? No, direi di no! "Next" è un mezzo. È il rispetto reciproco e la vita all'insegna della sobrietà che ci rende simili, e allora! concludo con una frase presa in prestito dall'ultimo numero di "Next" che non solo sintetizza il mio pensiero, ma vuol essere una preghiera e una richiesta d'alleanza: "Se vuoi arrivare in fretta cammina da solo, se vuoi andare lontano cammina in buona compagnia." Grazie ragazzi per l'insegnamento.

Massimo Biagioli

Il grafico del piacere

Il successo ed il destino di una organizzazione è sempre legato alla qualità ed al valore espressi da coloro che vivono e lavorano in essa. L'eccellenza di una società (impresa, famiglia, scuola, società civile) è strettamente collegata e si fonda sulle persone, sul loro modo di essere, sulle loro azioni e sul modo di relazionarsi. Avere un atteggiamento etico e responsabile, vuol dire tenere comportamenti virtuosi, tendenti a modificare il proprio carattere fondamentale, per fare in modo che il "vivere" sia un piacere. In Box Marche abbiamo pensato a 13 fattori di soddisfazione personale che possono aiutare a migliorare il nostro lavoro ed il nostro modo di vivere, per gratificazione personale e dell'impresa. Settimanalmente esprimiamo una valutazione (da 1 a 5) a seconda dell'intensità provata per ogni fattore di piacere e riportiamolo in un grafico. Se abbiamo fatto 13 con il massimo punteggio, l'intensità del nostro piacere raggiungerà 65 punti. Sarà bello monitorare e vedere crescere il nostro "piacere della vita". Buon divertimento.

Tonino Dominici



Progettare packaging: il piacere di creare

La progettazione è un processo che va dall'ideazione alla realizzazione: è un'operazione programmatica che dà luogo alla realizzazione di un manufatto. Essendo il packaging una "commodity", un oggetto d'uso comune, l'attività progettuale rivolta ad esso deve avere come requisito fondamentale l'economicità. A questo concetto se ne correla inscindibilmente un altro: la creatività! Solo grazie all'estro, difatti, la progettazione cartotecnica riesce ad essere economica, poiché com'è facilmente intuibile, le buone idee non costano nulla... Ma l'atto creativo implica un altro aspetto altrettanto importante, quello edonistico: nell'invenzione c'è sicuramente un "piacere fine a se stesso" dovuto all'entusiasmo della scoperta, alla risoluzione del problema, al superamento del limite; in altre parole Creazione ed Ideazione portano con sé la leggera ebbrezza della Conoscenza! Quest'ultima è uno dei pochissimi beni che nessuno potrà mai sottrarci: sarà sempre al riparo da qualunque danno contingente. E alla ricerca della Conoscenza, come fanciulli che maneggiano plastilina, plasmiamo con tagli e pieghe la nostra materia, "povera" ma "affidabile", il cartone; anche noi, come loro, siamo mossi da Curiosità e Meraviglia, i motori primi dell'umano agire, ben consci che le risposte sono attorno a noi: basta solo porre le domande giuste ed aprire cuore e mente. Creare comporta sempre e comunque la ricerca di stimoli nuovi, spunti e riflessioni del mondo che ci circonda, assimilando, perché no, anche idee di altri, per reinterpretarle, riuscendo in soluzioni sempre nuove. Per far ciò, però, ci serviamo di un metodo (ed è questo che ci distingue dai bambini) che sorregge la nostra capacità di risolvere problemi mai incontrati prima e ci permette di ancorare a terra quelle idee che "volano" troppo in alto. E quando questa magica alchimia funziona, il piacere non solletica solamente l'ego di chi crea, ma può arrivare, a volte, a far vibrare le corde dell'anima di chi osserva un "insignificante" pezzo di cartone...

Davide Perini





►► **L'illusione perfetta**

ed il rock'n' roll. I farmaci che ne bloccano l'azione modificano questa sensazione: ad esempio riducono il piacere indotto dal sapore dolce dei cibi, senza peraltro alterare il senso della fame. Il ruolo degli oppioidi non sembra limitarsi a questo: in condizioni sperimentali, la loro somministrazione normalizza le alterazioni comportamentali indotte dalla separazione dalla madre nei ratti giovani. Nell'ultimo decennio, sofisticati strumenti di analisi di immagine dell'attività metabolica cerebrale - come la Risonanza Magnetica Funzionale e la Tomografia ad Emissione di Positroni - hanno permesso di approfondire la conoscenza sulle aree cerebrali coinvolte nella generazione del piacere e sulla loro integrazione con le aree deputate al controllo del desiderio. Una delle più importanti è risultata essere la porzione ventrale del nucleo pallido, localizzato nella regione profonda del cervello. L'iniezione di oppioidi in questo nucleo esalta la sensazione di piacere indotta dagli stimoli esterni, mentre la sua distruzione la fa scomparire. Le cellule del nucleo pallido ventrale ricevono segnali dal vicino nucleo accumbens, parte integrante del circuito neuronale che utilizza la dopamina principale neurotrasmettitore, e li inviano ad una regione particolare della corteccia cerebrale, denominata orbitofrontale. L'attività metabolica della corteccia orbitofrontale aumenta in modo proporzionale al grado di piacere suscitato da molteplici tipi di sensazioni piacevoli, incluse quelle correlate a stimoli astratti, come la musica od il denaro. E, sorprendentemente, stimoli piacevoli specifici sono associati all'attivazione di gruppi specifici di neuroni. Nel complesso, quindi, questo circuito mette in contatto i sistemi preposti alla generazione del piacere ed al suo soddisfacimento. Ma questo circuito non può essere chiuso. Il piacere, così come ogni altra emozione, rappresenta una risposta a stimoli sensoriali. Sapori, odori, tatto, vista, pensieri e sogni attraversano infatti le diverse aree corticali somatosensoriali per integrarsi in questo meccanismo neurochimico. Avendo scoperto centri e meccanismi biochimici coinvolti nella generazione del piacere ed addirittura che parte delle risposte delle cellule corticali sono programmate geneticamente, la ricerca si sta ora rivolgendo un'ultima domanda, la più antica: a cosa serve il piacere? Il piacere sembra esercitare un'influenza su tutti i nostri processi cognitivi e, lungi dall'essere unicamente un'ostinata, avida ed umana ricerca, potrebbe rappresentare un'indispensabile scelta evolutiva, mirata a guidare le nostre azioni. Senza questa, non saremmo in grado di mettere in comunicazione tra loro le diverse motivazioni che ci spingono a cibarci, a riposarci, ad affrontare le avversità, e quindi a dare una priorità alle stesse. Il piacere sembra essere alla base di ogni nostra decisione ed ogni decisione finalizzata a raggiungerlo. Ciononostante, non siamo - o cerchiamo di non essere - schiavi della gratificazione immediata, che siamo in grado di scambiare con il desiderio della stessa. Forse, di nuovo, unicamente per ottenere un benessere duraturo. Piacere e dolore rappresentano gli aspetti emotivi che più precocemente si sono evoluti, e l'intero nostro vissuto di pensieri, sensazioni e consapevolezza potrebbe essere ricondotto alla semplice differenza tra soddisfacimento ed aversione. Recenti studi nell'uomo hanno dimostrato che stimoli dolorosi determinano l'attivazione, in tempi differenti, delle stesse aree integrate nel circuito del soddisfacimento, confermando l'ipotesi che piacere e dolore sono gli estremi di un unico spettro sensoriale. Ma il piacere, per definizione, non può durare per sempre e non è attraverso la sua ricerca che possiamo raggiungere la felicità. Non saremmo mai a nostro agio in uno stato di perenne piacere, che il nostro cervello interpreterebbe come mancanza di equilibrio, esigenza di omeostasi. Ciononostante, neppure potremmo vivere senza questa suprema, apparentemente illimitata e perfetta illusione.

Dr. **Giuseppe Lauria**
 Dipartimento di Neuroscienze Cliniche
 Istituto Nazionale Neurologico "Carlo Besta" - Milano

"Nonno Attilio: tutti in azienda lo chiamavano così, anche quando fino a poco tempo prima di lasciarci per sempre, passeggiava per la fabbrica, e non mancava di dispensare i suoi preziosissimi consigli, non solo professionali, ma anche e soprattutto umani": così Gianni Babbi ricorda suo nonno Attilio, l'anima dell'omonima azienda scomparso il 17 ottobre del 2003 poco prima di compiere 97 anni. E non si può parlare dell'azienda Babbi senza parlare di Attilio e senza ricordarlo con le sue stesse parole, scritte poco tempo prima di spegnersi nel sonno, nel silenzio della sua grandezza: "Prima di cominciare a fare i coni, i prodotti per gelato ed i wafer, ho vissuto diverse esperienze che hanno contribuito a formare la mia personalità e che mi sono state utili per raggiungere il livello di professionalità con cui svolgo attualmente il mio lavoro (....) Sono grato alla vita che mi ha fatto comprendere l'importanza della forza di volontà, determinante per il raggiungimento di ogni traguardo in qualsiasi contesto sociale l'uomo si trovi ad operare. I miei Viennesi, i miei Wafer, i miei Coni ed i miei Prodotti per Gelato, non sono il frutto estemporaneo di istintive intuizioni, o di quel tanto di genio o di estro necessari a chiunque voglia ottenere la perfezione e l'originalità dal suo prodotto, ma il risultato di una costante ricerca, di un continuo sperimentare, di una applicazione seria, che hanno saputo trasformare normali ingredienti in specialità irripetibili, deliziose da un'armoniosa presentazione. Ed oggi, rivivendo le mie fatiche trascorse, le speranze, le delusioni, le piccole e le grandi gioie del passato, consolido sempre di più la mia volontà e rinnovo quella passione che mi guida a ricercare continuamente il meglio, per me stesso, per la mia famiglia, per i miei collaboratori, per la mia affezionata clientela." Da queste parole si capisce l'azienda Babbi, un'azienda costruita mattone dopo mattone, strumento di lavoro dopo strumento di lavoro, persona dopo persona. Un'azienda raccontata da Gianni Babbi che da sempre ha avuto per l'azienda una passione vera. "Quando fin da piccolo respiri l'azienda insieme all'aria, ti possono succedere due cose: o la ami o la odi. Io l'ho amata da sempre, con passione e con energia, tanto che i miei studi sono stati orientati a quello: mi sono laureato e il giorno dopo ero lì che lavoravo". Ed è una passione tangibile quella di Gianni Babbi per la sua azienda, che viene da lui raccontata così: "Un'azienda fatta di risorse umane di rilievo, di profonda conoscenza degli ingredienti e dei processi produttivi; fatta di innovazione e di comunicazione: una comunicazione molto personale, trasmessa sempre attraverso l'incontro, il rapporto diretto con il Cliente. Un'azienda costruita nel lontano 1952 con grande genialità ed intuizione, con carattere, forza e straordinarie doti umane, proprie di un uomo che ha saputo con modestia ed intelligenza trarre dalla sua esperienza di vita, le motivazioni per compiere scelte aziendali coraggiose. In lui si incarnava l'esempio del rigore, della capacità imprenditoriale, della sua meticolosa attenzione agli altri, che ha fatto sì che l'Azienda Babbi sia oggi competitiva a livello internazionale e allo stesso tempo mantenendo vivi i valori più radicati nelle coscienze e nei sentimenti delle persone, l'attaccamento alla famiglia e alla propria terra". Attilio Babbi, capostipite di una dinastia imprenditoriale che arriva sino ai nipoti, fondò l'Azienda Dolciaria BABBI nel 1952, producendo coni, cialde e semilavorati per maestri gelatieri. Una produzione stagionale, legata ai mesi estivi, con il lavoro che diminuiva in maniera rilevante con l'avvicinarsi dell'inverno. Nel 1958 l'idea e la svolta: Attilio inventò la ricetta di una specialità dolciaria per i mesi invernali. La geniale intuizione, visti i tempi, fu quella di non realizzare un prodotto di massa, ma di raffinata qualità attraverso l'impiego di materie prime ricercate e genuine, e una lavorazione artigianale accurata. Nacquero così i wafer Viennesi ed i deliziosi Waferini, oggi conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Gianni Babbi ci racconta anche che la lista dei clienti eccellenti è interminabile: politici, imprenditori, uomini di spettacolo e di sport. "Il Presidente Sandro Pertini ne era golosissimo. Roberto Benigni se li portò in valigia a Hollywood per lasciare un ghiotto ricordo agli amici cineasti quando andò a ritirare il premio Oscar per La vita è bella. Li fece assaggiare anche a Steven Spielberg, che da allora ogni anno per Natale se li fa spedire in California e telefona personalmente in azienda per ordinarli". La Babbi negli anni è cresciuta costantemente, mantenendo però la sua impronta di impresa familiare: Giulio, il figlio di Attilio, la moglie Valeria, i nipoti Piero, Gianni e Carlo. Tutti in azienda. E sei nipoti che potrebbero continuare la dinastia imprenditoriale: Chiara, Paolo, Serena, Andrea, Filippo, Carlotta. Una vera azienda di famiglia che avrà sempre in Nonno Attilio un punto di riferimento importante soprattutto in un momento di grande sviluppo in cui l'azienda è chiamata a compiere scelte importanti per il futuro.

Tutto il calore della passione in un cono gelato

Intervista a **Gianni Babbi**

Giovanna Gallo

Next

idee & packaging

forNext

Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: d.perini@boxmarche.it

skipintro

I Della Rovere

Piero della Francesca
Raffaello
Tiziano

Dal 4 aprile al 3 ottobre 2004



Senigallia, Palazzo del Duca
Urbino, Palazzo Ducale
Pesaro, Palazzo Ducale
Urbania, Palazzo Ducale

Sede espositiva di Senigallia:
dal 4 aprile al 15 giugno e dal 16 settembre al 3 ottobre:
dal lunedì al venerdì ore 10.00 - 13.00/16.00 - 19.00
sabato e domenica ore 10.00 - 19.00
dal 16 giugno al 15 settembre:
tutti i giorni ore 17.00 - 24.00

Infoline: + 39 02 54915
www.idellarovere.it

Bruno d'Arcevia

Un pittore marchigiano fra pennacchi e alamari



Dal 17 aprile al 2 maggio 2004
Senigallia, Chiesa dei Cancelli

Fonti di Corinaldo
venerdì 18 giugno 2004

Concerto per parole e acqua

Le Fonti tornano a vivere. Dopo l'intervento di restauro di cui abbiamo già dato notizie sul numero tre del mese di ottobre 2003 di Next, la struttura architettonica non sarà utilizzata come lavatoio pubblico o come luogo per attingere acqua, ma come ambiente destinato ad ospitare un evento culturale. Di questo si tratta infatti. Jack Alemanno percussionista di grande sensibilità e abilità, proporrà al pubblico uno spettacolo che avrà come elemento di continuità il suono dell'acqua. Questo elemento che ha determinato la nascita e l'esistenza dell'antico lavatoio torna oggi, prepotentemente, ad essere l'elemento base delle rinascite Fonti. Già in precedenza, da questa rivista, si era avanzata la proposta di restituire all'uso cittadino il restaurato complesso architettonico. Ora Jack, che ha scoperto i suoni della natura, vuol rendere partecipe il pubblico della straordinaria bellezza dell'ambiente mostrando come l'acqua che rappresenta da sempre l'elemento fondamentale per l'esistenza di ciascun essere vivente, sia an-



che strumento di crescita e di arricchimento culturale. Alla Box Marche va il merito di aver promosso questa iniziativa e di offrire ai corinaldesi, e non solo ad essi, questa straordinaria opportunità. La prima iniziativa, in assoluto, che consente alla comunità locale di riappropriarsi di un'architettura che ha oramai superato i quattrocento anni di vita e che per secoli ha rappresentato un luogo di incontro e di ritrovo quotidiano per molte persone. L'augurio è che a questa iniziativa ne seguano altre e che le Fonti possano tornare ad esercitare un ruolo da protagonista nella vita di ogni giorno dei corinaldesi.

Eros Gregorini

L'uovo della colomba

L'uovo della colomba, a differenza dell'uovo di Colombo, è quanto di più perfetto esista nell'infinito mondo dei contenitori. Tanto che non si è mai avvertita la necessità di dargli un'aggiustatina, estetica e funzionale, almeno da quando esistono la gallina, ma anche lo struzzo, la tartaruga e l'aquila e tutta quella sterminata legione di animali che affidano all'uovo il dono della vita, e sono tanti, compresi quelli che le uova non le posano più, come molte specie di animali preistorici che sfornavano "ovoni" grandi come certe uova pasquali di cioccolato che per cingerli, in forma di regalo, occorrono due metri di nastro, compreso il fiocco. La forma dell'uovo, d'impareggiabile design, risponde ai più severi criteri di funzionalità. Il materiale utilizzato, rigorosamente biodegradabile, è di una resistenza calibrata, né troppo fragile, né troppo duro, (basta la prova sul bordo di un tegamino). La forma è oblunga con il lato d'uscita dall'erogatore, meno pronunciato del lato opposto che, ma di poco, è più sferico, di maggior calibro. Altra non trascurabile singolarità dell'uovo è inodore all'olfatto nonostante la nota provenienza solitamente destinata ad espellere screziate frittelle al gelsomino. Rotto il guscio, il contenuto è quanto di più nutriente e versatile in cucina che si possa intuire. Basti citare un numero: 180 tipi di frittate, vale a dire un abbinamento compatibile con almeno 180 soggetti commestibili, tra carni, verdure, farine. Il contenuto riempie fino all'orlo il contenitore: "...è pieno come un uovo". È il massimo dell'igiene, anche se c'è qualcuno che "cerca il pelo nell'uovo". Dà sempre quello che promette, garantendo il risultato, non come l'uovo di cioccolato che di solito contiene una sorpresa chiamata delusione. A sproposito è nato prima l'uovo o la gallina? A questa stupidissima domanda un gallo, altero, issato sull'ultimo piolo del trespolo, piegò leggermente la cresta ma non rispose, ingoiando un forte chicchiricchi, che gli era venuto su spontaneamente, per non ridere. E l'uovo di Colombo? A parte la sicura provvista nella cambusa delle caravelle di una notevole quantità di uova, (forse c'erano anche diverse dozzine di galline), il famoso interrogativo trova una leggendaria spiegazione nel fatto che al navigatore veniva contestata l'originalità dell'impresa da parte di un nobile di Spagna. Colombo allora prese un uovo dicendo che l'avrebbe poggiato dritto sul tavolo e così fece, dopo averne schiacciato una estremità. Certo, bisognava pensarci prima: tutti avrebbero potuto trovare la "via delle Indie". Fine: non vorrei rompere le uova... nel panierino a nessuno.

Alla prossima frittata!
Terenzio Montesi


BOXMARCHE
idee & packaging
da 35 anni
1969-2004

35 anni di cambiamenti il piacere di esserci

26 maggio 1969, 35 anni fa nasceva lo Scatolificio Box Marche, oggi è Box Marche - idee e packaging. La famiglia Baldassarri, Sesto Pierfederici, Dino Berti e "Lelle" Bartera sono stati i fondatori di questa Azienda, a loro va il nostro sentito ringraziamento e riconoscenza. Alcuni degli artefici di questa splendida realtà non ci sono più, a noi hanno lasciato il testimone di continuare a "fare" per realizzare il loro sogno. Il notaio Mazzetti, che allora stese l'atto di costituzione con relativo statuto, ancora oggi ricorda la prudenza, l'umiltà, il timore, ma allo stesso tempo, la determinazione che animava gli uomini di allora. Gente venuta dalla terra, gente di valore e di solidi principi, lungimiranti e con la voglia di fare. Gente di poche parole, ma di profondi pensieri; abituata a guardarsi negli occhi ed a stringersi la mano in segno di rispetto. C'era in quegli animi un senso di profonda responsabilità; c'era in quella gente l'"etica del carattere" che insegna che ci sono dei principi che stanno alla base del vivere in modo efficace e che rende piacevole la vita. "La parola vale una scrittura", era una espressione usata nel mondo contadino. Comportarsi con integrità e virtù significa aderire ai principi di ciò che è giusto, perché basato sulla verità e sul rispetto degli obblighi assunti. Si iniziò con le scatole da scarpe per i calzaturifici della zona, poi ci si affacciò, timidamente, in altri settori. In certi anni le delusioni superarono di gran lunga le soddisfazioni ma la caparbia degli uomini di Box Marche vinse. La voglia di conoscere, la curiosità di vedere cosa c'era più avanti, spo-

stare continuamente i confini; erano questi i fattori del cambiamento che stavamo vivendo! "Non esistono ostacoli grandi, ma uomini piccoli". Il gusto di fare, di darsi continui ed ambiziosi traguardi per raggiungere la meta, sposta le montagne e fa diventare grandi gli uomini. 35 anni, dunque, di cambiamenti continui che hanno toccato tutte le aree dell'Azienda: clienti, fornitori, prodotti, tecnologia, organizzazione. Pochi i punti fermi: la compagine sociale, il government ed i valori veri dell'impresa (le persone, le conoscenze, lo sviluppo). Oggi guardiamo indietro: la strada percorsa è lunga ma il lavoro ed i sacrifici fatti non pesano più di tanto, perché tutto ciò è passato, ci siamo riusciti, abbiamo superato gli ostacoli. Con l'esperienza del passato affrontiamo il futuro con determinazione e positività. L'ottimismo della ragione aiuta a superare qualsiasi avversità. La sfida che ci aspetta è grande ma allo stesso tempo più gratificante, perché sarà più sudata. Sarà la sfida dell'Innovazione (tecnologica, di processo, di prodotto, di relazione, di strategia), delle Idee, delle Conoscenze e delle Competenze. "Cambiare per esserci" è l'imperativo categorico che dobbiamo imporci; la promessa solenne e responsabile che dobbiamo fare ai nostri clienti ed a tutte le parti interessate nel rispetto nostro e di chi ci ha preceduto. Ancora una volta saremo protagonisti ed artefici del nostro destino. Grazie... è un piacere esistere.

Tonino Dominici

Un anno insieme con le parole di next. Un piacere tutto nostro.

Ricordo un anno fa. Stavamo lavorando ad un progetto di marketing con lo scopo di far conoscere meglio la nostra azienda, moderna, più visibile ed "appetibile" a clienti ed a tutte le parti interessate. L'idea di fare un giornale, una news letter aziendale (qualcuno lo chiama house organ) fu subito condivisa da tutto lo staff. L'"editore" era determinato ed il team fu subito entusiasta. Scrivere per trasmettere emozioni e sentimenti, per parlare del territorio e della gente che ci vive, scrivere anche per sentirsi importanti ma soprattutto per costruire una comunità. Ecco, quindi Next: guardare al futuro attraverso il passato, raccontare storie e tradizioni per valorizzare la nostra terra e le nostre origini. Buona grafica, buoni contenuti, tanta passione e soprattutto il piacere, per un manipolo di sedicenti scrittori, di fare qualcosa di importante. Da una tiratura iniziale di 900 copie siamo oggi arrivati a 2500 di cui 1500 spedite ad amici vicini e lontani. Un successo inaspettato. Siamo soddisfatti anche del "ritorno" che ci viene da Voi lettori in termini di simpatia ed apprezzamento al giornale. Un grazie di cuore ai collaboratori, senza i quali nulla saremmo! Grazie, stare con Voi è... un piacere infinito.

Tonino Dominici