

Numero 95

trimestrale aprile-giugno 2026

Centottanta gradi

L'altra metà dell'informazione

180 gradi è una testata giornalistica registrata al tribunale ordinario di Roma con autorizzazione n.73 del 28/4/2015

► Illustrazione di copertina: Ileana Pace

Mater Natura

Percezione della distruzione



www.180gradi.org



www.180gradi.org

180 gradi è un **progetto di comunicazione sperimentale** che vuole dare informazioni riguardo i temi della Salute Mentale.

La redazione del giornale è un “laboratorio di cittadinanza” permanente, un luogo inclusivo ed aperto all’incontro con il territorio. Uno spazio dove permettere la formazione e l’inserimento lavorativo di persone con disagio mentale.

**Un giorno la paura bussò alla porta.
Il coraggio andò ad aprire e non trovò nessuno.**

Realizzato da

Sostenuto da



Sommario

In Copertina

La carta taglia gli alberi..... 5

Redazione

Madri: la memoria si racconta..... 7

Redazione

Ecopsicologia per vivere meglio?..... 9

Redazione

Minestrone di persone, zuppe e cooperazione..... 11

Joram Collalti e Mattia

Enigmistica: di Settimana in Settimana per tutta la vita..... 20

Valentina Mantovan

Cyber World

Sfogliare o scrollare..... 22

Maria Anna Catera

Cultura

L'arte senza fine 13

Mattia

La cucina italiana tra storici, blogger e guru dei fornelli 15

Redazione

¡Revoluzionaria!: il libro di Lavinia Mancusi..... 18

Elvira Acanfora



Redazione 180gradi | CC License



La carta taglia gli alberi

Come l'industria della cellulosa influenza l'ecosistema

Joram Collalti

In un mondo dove le questioni etiche e morali assediano sempre di più le nostre coscienze, l'annoso tema della deforestazione mondiale spicca per le sue dinamiche, che coinvolgono tutti noi e l'ecosistema di cui facciamo parte.

A livello globale, secondo la FAO (l'organizzazione mondiale per l'Alimentazione e l'Agricoltura), la conversione delle foreste in terreni coltivati risulta la principale causa di deforestazione, la quale consiste per il 50% principalmente nella produzione di olio di palma e semi di soia e per il 40% nel pascolo del bestiame. L'olio di palma, infatti, per il suo basso costo ha sostituito gli altri grassi di uso tradizionale).

zionale diffusi nell'industria alimentare, insieme alle farine e agli zuccheri semplici ingredienti di molti prodotti da forno. La soia, ancora, è uno dei cereali più diffusi nel mondo e concorre in quantità significativa ad alimentare gli allevamenti intensivi di bestiame, oltre ad essere utilizzata come fertilizzante. Inutile sottolineare il marketing utilizzato in modo aggressivo per indurre i consumatori a mangiare carne, che ha delle ricadute pesanti sulla sostenibilità, in particolare nel consumo idrico.

Tra le restanti cause della deforestazione, non possiamo non citare e non focalizzarci sulla produzione cartaria, che, nell'immaginario comune, sembra falciare senza sosta intere foreste, ma che in effetti non è in realtà tra le cause principali. Infatti la produzione cartaria incide solo tra il 10 e il 12% nell'abbattimento degli alberi. Nonostante ciò ci sono esempi che farebbero pensare al contrario.

Un caso è la compagnia International Paper, nata a New York nel Gennaio del 1898 dalla fusione di cartiere e fabbriche di cellulosa, che nei primi anni di attività produceva ben il 60% del fabbisogno cartaceo dell'industria giorna-

listica statunitense, esportando anche in Argentina, Regno Unito e Australia e che attualmente conta ancora circa 59.500 dipendenti in 24 paesi, fatturando 25 miliardi di dollari.

Un'altra realtà, legata alla distruzione indiscriminata di foreste e boschi è l'azienda, "Altri" in Galizia, la regione nel nord-est della Spagna. Nonostante le diverse sanzioni accumulate, la multinazionale portoghese intende costruire, col concorso di un finanziamento pubblico, un'enorme cartiera, che consumerebbe 46 milioni di litri d'acqua pari all'intero fabbisogno dell'intera provincia di Lugo, dove vorrebbero costruito l'impianto. Inoltre il progetto prevede la installazione di una ciminiera alta 75 metri, accanto ad un punto nevralgico del cammino di Santiago, percorso quotidianamente da centinaia di pellegrini. Tra l'altro la produzione di cellulosa implica l'utilizzo di una monocultura di Eucalipto, che minaccia ormai da decenni la biodiversità della regione. Ma il colosso portoghese non ha fatto i conti con la popolazione locale e migliaia di attivisti green spagnoli. Il 20 febbraio scorso il Governo regionale della Galizia, dopo anni di mobilitazione sociale ha annunciato l'archiviazione del progetto per la macrofabbrica di cellulosa.



Madri: la memoria si racconta

In arrivo il documentario di Arte Settima

Redazione

Alla scoperta dell'ultimo capitale umano del Novecento, attraversando mari, monti e laghi di tutt'Italia. Nonne e figlie sono il

tema del documentario "Madri", che racconta le storie straordinarie delle donne del secondo dopoguerra, una per una da nord a sud. La ricerca, con la partnership di Fushj film, è organizzata da Arte Settima, collettivo editoriale

e magazine on line, ed è ancora nella fase iniziale. Le nonne sono state scelte attraverso amicizie ma soprattutto con interviste sui social, approfittando della loro loquacità e voglia di ricordare davanti all'obiettivo le loro vite, ricche di passioni ed esperienze. Tutto questo andando oltre lo stereotipo femminile partendo da quei tempi lontani, sino ai nostri giorni. Le donne hanno scelto un modo originale per raccontare la storia italiana nell'ultimo periodo della propria vita, riportando il racconto del Novecento con gli occhi di queste particolari protagoniste. "La voglia di chiacchiere non manca – racconta Andrea Vailati, uno degli intervistatori- è tipica delle persone anziane, tanto che i contenuti e gli argomenti sono sempre abbondanti. Anche perché noi organizzatori siamo lì con l'intento di ascoltare delle storie e non semplicemente delle ricette o singoli episodi della propria vita. Sono le ultime testimonie del tempo di guerra, ognuna diversa dall'altra, chi è vissuto in città e chi in campagna, chi ha studiato e chi no. Per esempio- continua Vailati- abbiamo intervistato

una donna della Basilicata prima direttrice di una banca in Italia".

Il progetto si avvale di una campagna di crowdfunding sulla piattaforma Produzionidalbasso.

Arte Settima è un collettivo di giovani under35 che, attraverso la rivista omonima, podcast e format video, tratta cinema, animazione e serie Tv indagandoli a 360 gradi. Ad esempio nella sezione Cinebattiamo la Settima arte viene valorizzata ed esplorata in chiave filosofica, letteraria, musicale e psicologica. "Arte Settima- conclude Andrea Vailati- nasce come rivista cartacea ma da dieci anni è diventata un collettivo impegnato su più fronti. Gestiamo la programmazione di una sala cinematografica a San Lorenzo, da cinque organizziamo un Festival che si teneva a "L'Angelo Mai". Insomma il cinema per noi rappresenta un ponte con tutte le componenti culturali ed artistiche, una lente di ingrandimento sul mondo."



Arte Settima | CC License



Ecopsicologia per vivere meglio?

Intervista a Marcella Danon

Redazione

Difficoltà di concentrazione, stress, iperattività e piccole fobie. Attribuiamo questi disturbi all'uso continuo e pervasivo dei social e per l'esposizione agli schermi lumi-

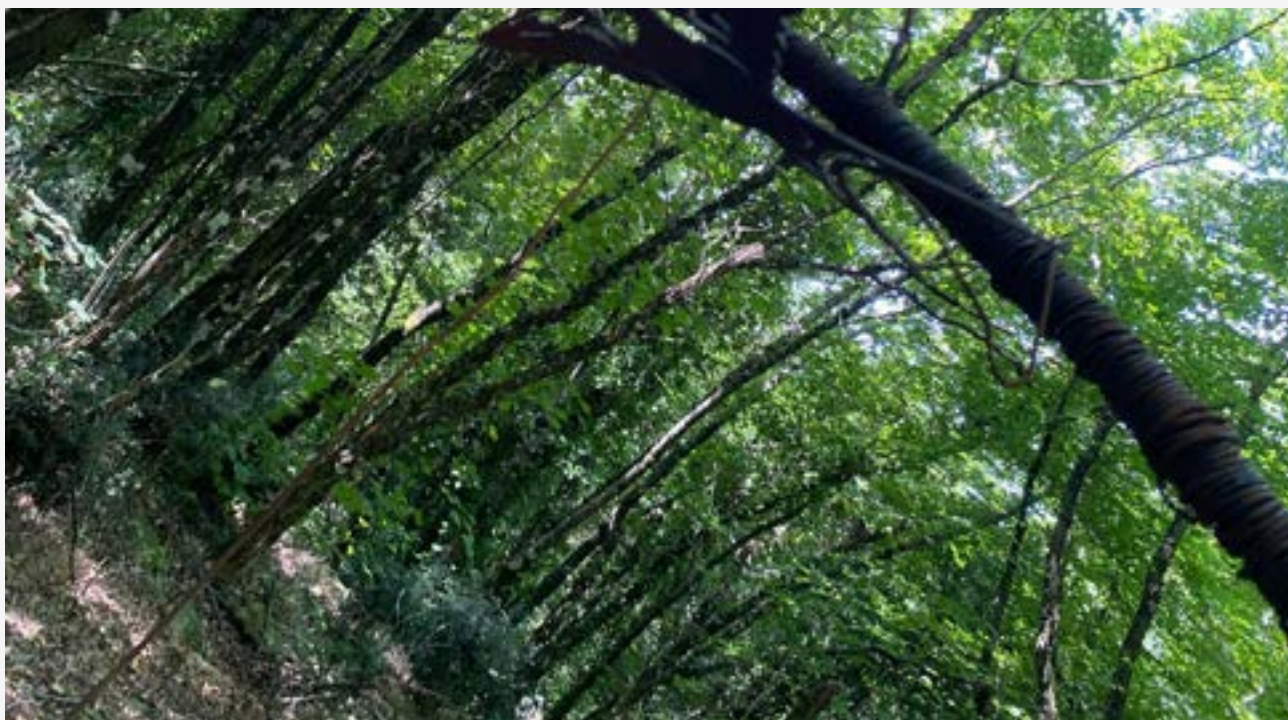
nosi? Ebbene sì, essere un "nativo digitale" non ci aiuta, ma c'è qualcosa di più profondo e radicale nella nostra "carta d'identità terrestre". Quanto deficit di natura ci portiamo dentro? Una risposta ce la offre Ecopsiché –

Scuola di Ecopsicologia (la scuola di specializzazione in ecopsicologia), diretta dalla milanese Marcella Danon, scrittrice e psicologa italiana: “le giovani scienze dell’Ecologia e della Psicologia per le problematiche attuali da sole non ce la fanno a dare risposte soddisfacenti. Il catastrofismo e il senso di colpa sono controproducenti, dobbiamo invece – come dice Dave Foreman presidente di Earth First – risvegliare l’amore per questo glorioso, lussureggiante e animato pianeta. Riscontriamo, già da decenni – ha ribadito Marcella Danon – una disconnessione dalla natura, un vero e proprio deficit di natura, seguendo un ritmo meccanico invece che organico. Abbiamo difficoltà di ossigenazione, il nostro sguardo è limitato a pochi centimetri invece di godere di uno sguardo più ampio verso l’orizzonte”.

Di fronte a queste problematiche così complesse quali ricette possiamo mettere in campo per colmare questo deficit di natura? “Noi – riprende Danon – prevalentemente ci occu-

priamo di formare insegnanti, medici, naturopati, psicologi e guide escursionistiche ed ambientali. Attraverso la Mindfulness alleniamo la nostra consapevolezza del momento presente, questa pratica è molto utile in natura per beneficiare dell’ambiente circostante e per darci l’immediata percezione di quanto siamo connessi o disconnessi con il mondo di fuori e il nostro mondo interiore. Questa connessione è l’argomento centrale del percorso in ecotuning, rivolto a persone che hanno a cuore la propria crescita personale, che non svolgono mestieri legati alla relazione di aiuto”.

Per i curiosi e gli amanti della natura, l’argomento può essere approfondito con la lettura dei testi fondamentali su questi temi: I “Sette saperi” di Edgard Morin, filosofo e sociologo francese, “L’ultimo bambino nel bosco” di Richard Louv giornalista e saggista americano, “Clorofillati, ritornare alla natura e rigenerarsi” per Urra-Feltrinelli 2019 l’ultimo lavoro editoriale di Marcella Danon.



Redazione 180gradi | CC License



Festival della Zuppa | CC License

Minestroni di persone, zuppe e cooperazione

Joram Collalti

“Semi di zuppa” è il titolo della diciannovesima edizione del festival che si è tenuto il 18 aprile alla Città dell’Utopia, nel casale Garibaldi in via Valeriano 3 F.

Un festival che, fin dalla prima edizione francese a Lille nel 2001 e poi da quella di Bologna nel 2004, pone le sue fondamenta sui principi del riciclo del cibo contro lo spreco e lo propone come un elemento non solo da consu-

mare, ma anche da rispettare.

In linea con la filosofia della Città dell'Utopia, è così che il mangiare acquista i valori di condivisione, convivialità e libertà, i quali permeano il vecchio casale che troneggia e domina l'area, una volta adibito a trattoria, chiamato Casale Garibaldi per una presunta visita dell'Eroe dei Due Mondi.

Ma torniamo alle zuppe. Questo è uno dei piatti più antichi presenti in ogni cultura, oltrepassa ogni barriera geografica e non solo, così come il volontariato internazionale di cui la Città dell'Utopia ne è un importante snodo.

Protagonista della giornata, aperta a tutta la cittadinanza, è stata la gara di zuppe preparate dai numerosi iscritti, che amichevolmente si sono sfidati per dimostrare la loro passione e abilità ai fornelli, votati alla fine tramite semi di zucca dorati, di cui ogni partecipante assaggiatore è stato fornito all'entrata della piazza sottostante il casale.

Una piazza teatro di musica e spettacoli, da Sciroccarme, momento in cui le sonorità neo-soul e Bossa Nova di Carmen Bonarrigo hanno avvolto la folla, ad altre esibizioni come quella di un quartetto italo-libanese, passando per lo spettacolo freestyle circus team, fino a ballare con i Samba Precario.

C'è stato spazio anche per il mercato "Terra-Terra!" con prodotti biologici e di artigianato locale, oltre ad un pranzo sociale aperto a tutti.

Nel casale di Città dell'Utopia, la filosofia della condivisione e di convivialità senza barriere, è presente anche nel progetto di ortoterapia, che permette di far incontrare una o due volte alla settimana, generalmente nei week-end, molti ragazzi di tutte le nazionalità, che collaborano per la creazione e per il mantenimento di un orto, nello specifico battezzato "Orto Anarchico". Un'esperienza che attraverso il contatto con la terra, la cura delle piante, e il legame che si viene a creare tra le persone, migliora il benessere emotivo e psico-fisico, alleviando lo stress e stimolando i sensi.



L'arte senza fine

La scultura di Brancusi al Foro Traiano

Mattia

Nella splendida cornice dei Mercati di Traiano troviamo le opere di Constantin Brancusi, lo scultore rumeno capostipite

della scultura moderna, in mostra fino al 19 luglio, ingresso gratuito per i romani. L'esposizione è stata organizzata per ricordare il 150 esimo anniversario della na-

scita dell'artista, nell'ambito del programma bilaterale Romania-Italia 2026, elaborato e promosso dall'ambasciata rumena in Italia. Le sue opere, generalmente in pietra, si confrontano con la scultura classica antica, studiata come punto di partenza per superare l'essenza delle forme. Tutta la sua produzione è rivolta all'essenziale e all'astrazione della forma in una nuova concezione dello spazio e del tempo. Brancusi plasma la materia conferendo alle sue opere una moderna semplificazione, proiettando la ricerca personale verso l'essenza della stessa. Tutto il lavoro dell'artista rumeno, vissuto e morto a Parigi, dialoga con il classicismo che si fonde con il moderno e l'astratto. Il rapporto con le figure realistiche crea una sorta di ponte tra realismo e figure simboliche arcaiche, quasi astratte. “ Sono rimasta folgorata dalle linee essenziali della Testa di bam-

bino in bronzo – ha rivelato una visitatrice francese, visibilmente entusiasta della mostra dello scultore rumeno”. Constantin Brancusi (1876-1957) che ha influenzato scultori come il maestro Amedeo Modigliani, è noto per “La colonna senza fine”(1937), il “Bacio” (1907), “L'uccello nello spazio”(1927) che sono stati esposti nelle più prestigiose gallerie del mondo, come il Guggenheim o Museum of Modern Art di New York, il Center Pompidou di Parigi, il Peggy Guggenheim di Venezia. Brancusi, nato a Pestisani in Romania, entrato nell'Accademia di Belle arti di Bucarest, si trasferì alla fine dell'Ottocento a Vienna e in seguito a Monaco, raggiungendo la capitale francese a piedi nel 1904. Qui strinse amicizia con Modigliani, Duchamp e Satie, con cui condivise gli anni parigini tra i caffè di Montmartre e le gallerie d'arte del quartiere degli artisti.





Redazione 180gradi | CC License

La cucina italiana tra storici, blogger e guru dei fornelli

Redazione

Immaginate di sedervi al tavolo di una tipica trattoria romana. Come non cedere alla tentazione di ignorare il menu e ordinare con una certa foga un abbondante piatto di carbonara, la vera regina della cucina capitolina famosa in tutto il mondo? Ora immaginate il cameriere che soddisfatto vi ap-

poggia invece sotto il naso un piatto di spaghetti conditi con burro, uova sbattute, pancetta, cipolla e prezzemolo. Chi di voi riuscirebbe davvero a resistere alla tentazione di alzarsi e andarsene a stomaco vuoto? Eppure questa era la vera ricetta della carbonara pubblicata negli anni Novanta sul Manuale di rife-

rimento per cuochi e famiglie “Il Talismano della felicità”, fin dai Settanta uno dei regali di nozze più in voga per le giovani coppie.

Quando si parla di cucina in Italia si mettono le mani in un rovo spinoso. Cucina vuole dire biglietto da visita per il mondo intero, uno dei vanti del Bel paese insieme al mare e alle città d'arte. Cucina è dunque tradizione, identità, cultura insomma mette in gioco categorie politiche complesse. Da anni sono stati aperti corsi di laurea universitari e scuole di perfezionamento, oltre che canali monotematici e trasmissioni di successo sulle Tv a pagamento (ad es. Masterchef) seguite da migliaia di aspiranti cuochi. Tra le voci più autorevoli e a volte scomode c'è quella del professor Alberto Grandi, storico dell'Alimentazione all'Università di Parma e autore di approfonditi studi sulla cucina tradizionale italiana e di altrettanti podcast sull'argomento. Per esempio nella “Denominazione d'origine inventata” non disdegna di ingaggiare una vera e propria operazione di delegittimazione dei famosi Dop (Denominazione di origine protetta). Grandi sferra uno dei suoi cazzotti alla cucina tradizionale italiana e sottolinea, con ricerche e documenti a sostegno della sua tesi, che da anni provenga da controverse origini e congiunture storiche

Chi scommetterebbe che la pizza al piatto non sia stata inventata al sole del Vesuvio? Ebbene, secondo gli approfonditi studi di Grandi, tutti perderebbero la scommessa: perché la Capricciosa e la Boscaiola, come altre, sono nate dalle famiglie degli emigrati di Little Italy a Manhattan alla fine dell'Ottocento, dove la ricetta acqua e farina veniva condita con ingredienti introvabili nel Bel Paese. Anche la fa-

mosa carbonara, che tutti accosterebbero alla tradizione verace romanesca non sarebbe nata nei vicoli di Trastevere e della Suburra, ma dalle scatolette di razione K (uova in polvere e bacon essiccato) dei soldati a Stelle e strisce, vendute al mercato nero in una Roma, ancora sofferente per la guerra, che si avviava verso la stagione della ricostruzione negli anni Cinquanta.

L'idea che tutti gli italiani siano cuochi sopraffini e consumatori di piatti prelibati è dura a morire in tutto il mondo. Non è così, purtroppo migliaia di italiani si nutrono ai fast-food o consumano prodotti industriali congelati, particolarmente gli strati sociali a basso reddito. Certo è che l'identità del Bel Paese passa molto sulla cucina tipica regionale, per esempio i tortellini in Emilia-Romagna, il risotto allo zafferano nel Milanese, il pesto in Liguria o la pasta alla Norma in Sicilia. Ma per Grandi gran parte di quello che pensiamo sia tradizionale ed immutabile non lo è. Gli italiani sono dei grandi inventori di tradizioni, anche i tortellini con ripieno di carne di maiale fino all'Ottocento si realizzavano fritti e con la carne di pollo. Quando, l'allora arcivescovo di Bologna Zuppi, propose i tortellini “halal” per venire incontro alla comunità islamica per la Festa di San Petronio, protettore della città delle torri degli Asinelli, alcuni esponenti politici della Destra nazionale gridarono allo scandalo, accusando la chiesa di voler cancellare la tradizione culinaria italiana. Questa polemica è diventata un simbolo del cosiddetto “gastronazionalismo”, ovvero la tendenza a trasformare piatti e prodotti alimentari in simboli della Nazione da difendere come fos-

sero sacri e immutabili. Secondo Grandi il vero punto di forza della cucina italiana, non sta nell'avere ricette antichissime e tradizionali, ma nella sua capacità di inventarsi continuamente. In altre parole la cucina italiana sarebbe geniale perché non è mai stata rigida. Secondo lui gli italiani sono ottimi cuochi perché hanno sempre assorbito idee nuove senza sentirsi vincolati da una presunta purezza originaria.

Ma a parlare di cucina non ci sono solo gli storici dell'Alimentazione. Dietro i fornelli e sui media troviamo dei comunicatori digitali sovrapposti, come Benedetta Rossi, blogger, scrittrice e conduttrice televisiva, che è partita dalla cucina semplice della nonna fino ad arrivare ad un vero e proprio brand culinario. Termina l'impiattamento con un "fatto in casa per voi cuscì e voi come fate?" Il successo di donna semplice senz'arie, si fonda su una cucina accessibile a tutti e per tutte le tasche. Il suo messaggio va da come si coltiva l'orto alla produzione casalinga di saponi vegetali e maschere di bellezza, dispensa tutorial su televisioni e web. E' un'azienda a tutti gli effetti che vende pentole, accessori per la cucina e libri con un fatturato di tutto rispetto. Dall'altra parte della barricata c'è il noto Daniele De Michele, alias Don Pasta, cuoco, regista, performer, scrittore il cui lavoro da oltre vent'anni ruota intorno alle produzioni enogastronomiche della tradizione, ma anche di quelle "meticce" nate nelle periferie delle grandi metropoli, dove nascono cucine di emergenza, dove le priorità sono altre rispetto al poter mangiare in modo sano. Per lui "Il cibo è molto di più di un semplice nutrimento: è memoria, è identità, è amore". Attraverso i suoi progetti la

cucina diventa cartina di tornasole di mondi fragili che hanno però il desiderio di esser raccontati. Le performance di Don Pasta danno voce alle comunità che si fanno protagoniste. Come nel Pranzo della Domenica a Tor Marancia, dove si è cucinato nelle case dei condomini che hanno preso parte al laboratorio e che hanno aperto le porte al pubblico dei visitatori nel "Pranzo della domenica".

Insomma una cucina popolare e familiare, quotidiana, geniale in cui il romano si ritrova, riproducendo il gusto tramandato dalle proprie nonne. "Bisogna entrare nelle case del popolo per scoprire la vera cucina non quella borghese, condizionata dal marketing. Bisogna rivalutare la cucina del popolo, la generosità delle comunità di periferia che per cultura aprono le porte al vicinato, si scambiano piatti e ricette, tramandano valori ancora attuali. Sono comunità che si organizzano, si proteggono, si curano", ci confida Don Pasta in occasione dell'ultima incursione nei cortili dei lotti a Tor Marancia nel mese di maggio.

Ma la giostra degli chef stellati e dei comunicatori gastronomici non si ferma mai. Se "Giusina in cucina" alias Giusina Battaglia, cuoca e giornalista, non sbaglia una ricetta siciliana, Giorgione Barchiesi non lesina pancetta e lardo su ogni tipo di pietanza nel suo ristorante di Montefalco e sul canale del Gambero rosso. Insomma gli chef sono diventati famosi come i calciatori, stelle di primo piano della Tv come Antonino Cannavacciuolo, Joe Bastianich, Alessandro Borghese, Ruben Bondi, Max Mariola, Luca Pappagallo. E buon appetito a tutti.

¡REVOLUCIONARIA!

Le vite intrecciate, la musica senza tempo e le lotte grandi come il mondo di **Violeta Parra, Mercedes Sosa e Chavela Vargas**

Illustrazioni di **Giulia Anania**

Prefazione di **Pino Cacucci**



Lavinia Mancusi | RedStarPress | CC License

¡Revoluzionaria!: il libro di Lavinia Mancusi

Non si può fare una rivoluzione senza cantare

Elvira Acanfora

Canto, coraggio e rivoluzione: questi i temi del libro “Revolucionaria!” scritto da Lavinia Mancusi nel 2023 per RedStarPress con i disegni di Giulia Anania. Con una scrittura lineare ed empatica si articola in tre capitoli e la forma è in prosa con i brani musicali che sono funzionali al testo stesso. E’ la storia di tre donne vissute lungo tutto il Novecento, che hanno avuto come caratteristica comune il coraggio. Probabilmente le ha scelte perché rivoluzionarie, in quanto riuscirono a modificare la pro-

pria vita e la vita di coloro cui vivevano accanto.

Nell’introduzione la scrittrice afferma: “Questo libro non l’ho scritto io”. A una prima lettura sembra vero, perché le tre protagoniste parlano in prima persona: ognuna racconta della propria vita, delle esperienze, dei propri dolori. Ma andando più in profondità si intravede l’anima musicale di Lavinia e quindi le rivoluzionarie non sono tre ma quattro, perché l’autrice nella sua descrizione ha lasciato trapelare anche il suo coraggio, quello che lei ha avuto per attraversare anche momenti bui e

arrivare ai suoi obiettivi: una donna fragile ma anche molto forte.

È arrivato il momento di conoscere le protagoniste: Violeta Parra del Cile, Mercedes Sosa dell'Argentina e Chavela Vargas della Costa Rica.

Considerando la loro origine (America Latina) è chiaro che, l'humus storico – politico è la dittatura, ovvero la mancanza della libertà e discriminazione di genere, diffuso in alcuni paesi del Sud-America.

Lavinia racconta che Violeta nacque nel 1917 e proveniva da una famiglia povera, la madre era contadina e sarta, il padre musicista sotto la dittatura di Ibàñez in Cile perse il lavoro e furono costretti a fuggire. In seguito il padre si ammalò e morì, e per Violeta fu un dolore straziante. Si sposò due volte ed ebbe quattro figli. Fu abbandonata tutte e due le volte e iniziò un periodo di grande depressione e grande solitudine senza speranza, fino ad arrivare al suicidio all'età di quarantanove anni.

Anche Mercedes, nata nel 1935, veniva da una famiglia povera ma che si amava molto. I genitori non riuscivano a far mangiare tutti i giorni i figli e lei fu costretta ad andare via, si sposò ma poi fu lasciata e il figlio rimase con lei: questo fu il primo laceramento della sua vita. Nel 1973 dal Cile giungono notizie spaventose, il generale Pinochet prende il potere con un colpo di stato e viene bombardato il palazzo della Moneda sede del governo popolare di Salvador Allende. Dopo il Cile toccò a loro, il 24 marzo del 1976 raccoglievano i frutti amari della Guerra Sucia, cioè la guerra sporca dello spietato comandante anti-comunista Videla e gli argentini, con la soppressione di tutti gli oppositori del regime, stavano entrando nella fase più buia della loro storia e lo sentivano.

La tripla A, l'Alleanza Argentina Anticomunista, uccideva anche centocinquanta persone a settimana. Sequestravano nel cuore della notte le persone e le gettavano in mare dagli aerei con una pietra legata al collo. Sparizioni. Così le chiamavano

perché quelle persone non sono mai più state ritrovate, né vive né morte: desaparecidos. Mercedes ebbe grossi problemi perché i suoi amici erano dissidenti politici e quindi fu costretta a partire in esilio per Parigi, dove ebbe molti successi, ma purtroppo cadde anche vittima dell'alcool.

Chavela Vargas, per ultima, nacque nel 1919 e gli strascichi della poliomielite la resero cieca. Aveva solo sei anni e mentre i suoi genitori si incolpavano a vicenda, scappò per cercare l'Uomo Giaguaro, un indigeno esperto in magia bianca. Il prete diceva che era il diavolo, ma l'Uomo Giaguaro, non le preghi, la guarì dalla cecità.

La sua famiglia era piena di pregiudizi e non condiveva la sua tendenza sessuale. Ci aveva provato a vestirsi da donna, ma si sentiva mascherata e quindi cominciò a mettersi i pantaloni che prima degli anni Cinquanta non si usavano. Era un mondo molto maschilista e misogino, dove una lesbica non aveva posto. Solo all'età di ottantuno anni nel Duemila, Chavela dichiarò ufficialmente il suo orientamento sessuale.

L'autrice del libro parla di un filo rosso emotivo che si intreccia nella vita di queste tre donne: l'amore appassionato per la musica tanto da essere definite cantanti popolari, esse volevano infatti riscattare la musica Andina, condannata a sparire, di fronte all'indifferenza nazionale. Vedevano poi la musica come impegno politico, come arma di lotta per stimolare la consapevolezza nelle classi povere per far capire loro la necessità di un cambiamento sociale. In ultimo sentivano la musica come speranza di rialzarsi e di conquistare la forza di vivere. Mercedes e Chavela ci riescono mentre Violeta non ce l'ha fatta.

L'autrice ci ha fatto conoscere meglio queste tre donne rivoluzionarie come esempio di una grande forza interiore, che assumono una "luce nuova" sul palco quando si identificano con la loro musica.



Enigmistica: di Settimana in Settimana per tutta la vita

Nell'attesa in famiglia di quel Giovedì

Valentina Mantovan

Facilitate o senza schema? Il Corvo parlante o la Pagina della Sfinge? Bisogna comunque aspettare con trepidazione il Giovedì, giorno di uscita della Settimana Enigmistica, per rispondere a questa domanda. Già perché non tutti gli appassionati di cruciverba risolvono i giochi nella loro totalità, sono pochissimi quelli che la

consumano dalla prima all'ultima pagina. Alcuni si specializzano nei rebus, nel Sudoku, nei rompicapo, nei quiz, nei giochi illustrati o semplicemente ne leggono le gustose barzellette o le curiosità. La rivista settimanale di cruciverba più amata dagli italiani, che negli ultimi decenni ha avuto tante imitazioni, più o meno fortunate, nasce nel lontano 1932 in via

Enrico Noè nella zona Città Studi a Milano. Fondata in un angusto appartamento in affitto dall'ingegner Giorgio Sinisi conte di Sant'Andrea, la Settimana è passata in diverse mani, sino alla direzione di Alessandro Bartezzaghi (2022), uno dei più noti autori di enigmistica. Il periodico è una vera e propria sicurezza, è arrivato a quasi 5 mila esemplari e al 95° anno di pubblicazione, infatti esce ininterrottamente da quel mitico primo numero. Ha mancato solamente due uscite settimanali, una nel 1943 e l'altra nel "45, in occasione del secondo conflitto mondiale. Si distingue dalle imitazioni, non solo per la professionalità degli autori, ma anche per il fatto che le soluzioni non sono date nello stesso numero, ma in quello seguente. Questo crea un rapporto di continuità con il lettore che non può fare a meno di sapere se è stato bravo nella risoluzione dei giochi e chi sono stati i vincitori dei concorsi a premi.

Sono ancora vivi nella memoria della signora Jole, abitante al lotto 41 di piazza Biffi, le giornate trascorse in famiglia davanti alla storica rivista di cruciverba: "ricordo con tenerezza i giovedì pomeriggio in compagnia di mio nonno, quando insieme a me con la penna Replay che cancellava, facevamo i rebus e le Faci-

litate. Non era solo un passatempo, ma – ricorda Jole – un modo per scambiarsi affetto, passare qualche ora in leggerezza e tirare sera.

Un'atmosfera che mi manca molto". L'enigmistica non è solo un passatempo ma un allenamento per il cervello e fonte di creatività ed ispirazione. Nella mostra, un po' datata organizzata dall'associazione "Rebussistica italiana" a palazzo Poli, sede dell'Istituto nazionale per la grafica "Ah, che rebus! Cinque secoli di enigmi fra arte e gioco in Italia", si è esplorato il rapporto tra l'arte figurativa e il rebus, mostrando come immagini e lettere si intreccino. Tra gli appassionati di cruciverba addirittura troviamo personaggi famosi come la cantante Dalida e nientedimeno che il "Migliore", Palmiro Togliatti, storico fondatore del partito comunista italiano. Anche tra i cantanti non mancano affezionati lettori dell'Enigmistica. Paolo Conte, quello di "Via con me" e "Sparring partner" ha scritto una melodia proprio sull'argomento: "Rebus" è infatti uno dei suoi dischi del 1979. Passano gli anni ma la Settimana Enigmistica rimane sempre la stessa, un quaderno da sfogliare, per anziani e bambini, che vengono traghettati lungo la vita su una barchetta di carta.



Sfogliare o “scrollare”?

Alternative di lettura

Maria Anna Catera

L'odore della carta stampata, la poesia di girare pagina, fare le “orecchie” come segnalibro, sono solo alcuni esempi che ci fanno scoprire che leggere un libro è anche un'esperienza multisensoriale. Ma adesso sta cambiando musica. La tecnologia ha rivoluzionato il modo di leggere. È ora di dimenticare per un attimo

la polvere e l'ingombro fisico.

Nei negozi di elettronica possiamo trovare e stringere tra le mani dispositivi appositi conosciuti col nome di E-reader. Tra i più utilizzati sono il Kindle di Amazon oppure il Koboo il Boox, ma questi ultimi sono un po' meno economici. Grazie ad Amazon con poco più di cento euro possiamo riportare a casa un

oggetto ultramoderno che può contenere svariati giga-byte di libri, sarebbe come avere una libreria sempre con sé in pochi millimetri di spessore. Con gli e-book che si possono acquistare online, la lettura non sarà più un atto statico-bensì un'esperienza di puro dinamismo virtuale. Con un semplice click si può selezionare una parola e il dispositivo ti dà la sua definizione. La notte si legge benissimo, non rovina il sonno grazie alla retro illuminazione diffusa e studiata appositamente per non bloccare, come invece fa la luce blu, tipica della televisione, dei cellulari, dei computer e dei tablet.

Questo perché non attiva i fotorecettori del cervello facendoci restare svegli. Questa luce non è trasmessa ma diffusa, l'effetto ottico è quasi identico a quello di un libro di carta illuminato da una flebile lampadina. Cosa altrettanto interessante è che si può leggere perfettamente anche sotto la luce del sole, utilità impossibile con gli smartphone per fare un paragone tra dispositivi. Altro aspetto, che favorisce il riposo degli occhi, è che il font dei caratteri si può ingrandire a proprio piacimento. Poi c'è di più.

E' vero che produrre un Kindle richiede metalli e plastica, ma la domanda è: quanti libri cartacei servono per compensare l'impronta ecologica di un E-reader? Secondo diversi studi sulla sosteni-

nibilità (come quelli del Center for Clean Products), per pareggiare il contia livello ecologico bisognerebbe acquistare tra i 22 e i 30 libri.

Dunque per un lettore appassionato della materia, conviene acquistare un E-reader. Considerando che per produrre un libro viene intaccato un albero, viene utilizzata acqua e speso denaro per il trasporto, rispetto a questo il Kindle è molto più conveniente poiché l'impatto ambientale della lettura è quasi zero, anche perché ci vuole pochissima energia per ricaricare la batteria. In parole povere: il Kindle è come un investimento ecologico "a rate". Si paga un costo ambientale alto all'inizio, ma se si legge abbastanza, si estingue il debito e si inizia a salvare alberi a ogni nuova pagina.

Considerando che un lettore medio legge circa 5-10 libri l'anno, in un periodo di 3 o 4 anni il Kindle diventa una scelta molto più amica della natura rispetto alla carta.

Il disboscamento non è solo la perdita di alberi, ma un colpo durissimo all'equilibrio del pianeta, noi nel nostro piccolo possiamo compiere delle scelte, cambiando le nostre abitudini quotidiane. Possiamo infatti inviare un segnale potentissimo al mercato. Non serve essere eroi, basta essere consumatori consapevoli.



L'altra metà dell'informazione

Un giorno la paura bussò alla porta. Il coraggio andò ad aprire e non trovò nessuno.

Responsabile Progetto

Valeria Festino

Coordinamento

Valeria Festino

Proprietario

Società Cooperativa "Il Mosaico"

Direttore responsabile

Maria Carla Sicilia

Coordinamento giornalistico

Gianni Rivolta

Responsabile redazione web

Maria Anna Catera

Giacomo Pecci

Illustrazione di copertina

Ileana Pace

Progetto grafico

Daniele Brusca

Fotoreporter

Francesca Ruggieri

Redattori

Valentina Mantovan

Maria Anna Catera

Elvira Acanfora

Remo Reboa

Mattia

Francesca Ruggieri

Joram Collalti

180 gradi è l'altra metà dell'informazione, quella vista dagli occhi di chi è spesso al margine, ma proprio per questo riesce ad avere uno sguardo "trasversale" su ciò che ci circonda. In un cambio di prospettiva, a volte radicale, la nostra rivista vuole raccontare i fatti sotto un'altra luce, con un orizzonte di significati diverso. E se cambiano i significati, cambia il mondo e cambia la meta dell'informazione.

180 gradi sarà un occhio sempre attento al territorio dove viviamo.

Sarà un raccoglitore di idee e un laboratorio di democrazia partecipata. Sarà cultura dall'alto e dal basso. Sarà volontà di esprimersi, raccontarsi e informarvi. Sarà un gioco bellissimo.