



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Federazione Italiana
dei Club e Centri
per l'UNESCO

Club per l'UNESCO di Verona

n. 2 – marzo 2018

“La cultura è l'unico bene dell'umanità che, diviso fra tutti, anziché diminuire diventa più grande
(Hans George Gadamer)

IL PONTE

soci sempre informati

Carissimi soci vi raggiungiamo con il secondo numero di questo nuovo e semplice strumento di comunicazione che abbiamo presentato nel corso dell'Assemblea del Club di gennaio.

Speriamo possa diventare, anche con il vostro contributo, un mezzo per migliorare lo scambio di informazioni, accrescere la conoscenza dei valori dell'Unesco tra di noi e con la società.

In questo numero sarà presentata l'Assemblea Nazionale FICLU in programma a Verona, alcune informazioni sulla nostra città quale Patrimonio dell'Umanità riconosciuta dall'Unesco, il significato del termine “patrimonio immateriale”, informazioni su un piatto tipico veronese e sulle nostre prossime iniziative.

Buona lettura

La Redazione



XL ASSEMBLEA NAZIONALE FICLU

Verona, 16 – 17 - 18 marzo 2018

Il Club di Verona è orgoglioso di ospitare i delegati, accompagnatori e autorità presenti per la 40° Assemblea Nazionale dei Club e Centri per l'Unesco.

Il momento assembleare per una associazione come la nostra che si basa su valori culturali condivisi con centinaia di persone impegnate sul territorio nazionale, praticamente tutte a titolo di volontariato, è un momento importante.

Ci ritroveremo in tanti i rappresentanti dei 148 affiliati FICLU. Tra delegati e accompagnatori o accompagnatrici saremo abbondantemente più di un centinaio.

L'Assemblea è stata preparata con impegno e scrupolo da tutto il nostro Consiglio Direttivo.

Verona, tra l'altro per il suo centro storico, è stata riconosciuta come patrimonio mondiale dell'umanità (vedasi l'articolo di seguito).

E' conosciuta nel mondo per le sue bellezze, dall'Arena al Teatro Romano, per le sue chiese, dalla Basilica di San Zeno alla Cattedrale, per le sue piazze, da piazza Bra a Piazza delle Erbe, e non ultimo per la storia di Giulietta e Romeo.

Siamo certi che con il concorso di tutti l'Assemblea sarà un momento in cui il nostro impegno uscirà rafforzato, e ci auguriamo che tutti gli ospiti porteranno nel cuore e all'interno dei loro Club o Centri questa esperienza.

Il Presidente
Cav. Uff. Antonio Morabito

VERONA PATRIMONIO MONDIALE UNESCO

Risale ormai al 30 novembre del 2000 l'iscrizione della città di Verona nella lista dei beni riconosciuti come Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Il riconoscimento dell'Unesco definisce Verona *“per la sua struttura urbana e per la sua architettura uno splendido esempio di città che si è sviluppata progressivamente e ininterrottamente durante duemila anni, integrando elementi artistici di altissima qualità dei diversi periodi che si sono succeduti e rappresenta in modo eccezionale il concetto della città fortificata in più tappe caratteristico della storia europea”*.

Noi veronesi sappiamo quanto queste definizioni corrispondano alla bellezza di Verona e rappresentino un invito a collaborare, ognuno per la propria parte e competenza, per mantenere questo giudizio di “città eccezionale”.

Come Club da anni stiamo portando avanti una conoscenza sempre più approfondita e ampia della storia di Verona, dei suoi monumenti più importanti, delle sue chiese.

Nel sito del Comune di Verona si possono trovare numerose informazioni e documentazione su questo argomento www.comune.verona.it.

Piero Dalle Vedove



PATRIMONI IMMATERIALI

Il patrimonio culturale non è rappresentato solo da monumenti e da collezioni di oggetti ma anche tutte le tradizioni vive trasmesse dai nostri antenati: espressioni orali, incluso il linguaggio, arti dello spettacolo, pratiche sociali, riti e feste, conoscenze e pratiche concernenti la natura e l'universo dell'artigianato locale.

L'UNESCO, a partire dal 2003, ha tra i suoi obiettivi l'attuazione di misure atte a favorire la trasmissione del patrimonio immateriale fra le generazioni, attraverso la definizione di una Convenzione (ratificata in Italia nel 2007) nella quale è prevista una serie di procedure per

l'identificazione, la documentazione, la protezione e la valorizzazione del bene culturale immateriale.

Nella lista dei “beni italiani immateriali” riconosciuti dall'UNESCO troviamo: il *Canto a tenore sardo* (2008), il *Saper fare liutario di Cremona* (2008), la *Dieta Mediterranea* (2013), le *Feste delle Grandi Macchine a Spalla* (2013), la *Vite ad alberello di Pantelleria* (2014), la *Falconeria* (2016), *l'Arte dei piazzaiuoli napoletani* (2017).

Il cammino per l'approvazione è lungo, ma è importante che queste tradizioni che sono il simbolo della cultura italiana trovino un riconoscimento ufficiale a livello nazionale e mondiale, perché come diceva Tolstoj *“Noi moriamo soltanto quando non riusciamo a mettere radice in altri”*

La redazione



LA PEARÀ

La *pearà*! Anche se l'Unesco non l'ha ancora inserita tra i “patrimoni immateriali”, per noi veronesi è certamente un “piatto da primato”.

Tutti noi veronesi probabilmente l'abbiamo assaggiata, magari insieme al classico bollito, ma non tutti ne conosciamo la storia. Ne approfittiamo anche per l'occasione dell'Assemblea Nazionale, far conoscere (e far assaggiare) questo piatto “mitico”.

Le origini della “Pearà” sono decisamente antiche e ci riportano in una Verona di parecchi secoli fa.

La leggenda narra che questa semplice, povera ma buonissima salsa sia stata inventata intorno alla metà del sesto secolo d.c. da un cuoco alla corte di re Alboino e della sua sposa Rosmunda.

Naturalmente, come ogni ricetta che si rispetti, anche la “Pearà” subì negli anni e nelle famiglie veronesi, dove si cucina abitualmente, delle modifiche.

Certamente però gli ingredienti fondamentali rimangono semplicemente quattro: brodo di carne, midollo di bue, pane raffermo grattugiato e tanto tanto pepe nero.

Come anticipavo, ogni famiglia veronese ha la propria ricetta e anch'io, naturalmente, ho la mia.

Ecco gli ingredienti:

- una noce di burro;
- 100 gr. di midollo di bue;
- 300/350 gr. di pane raffermo grattugiato (del tipo "rosetta");
- litro di ottimo brodo di carne;
- sale e abbondante pepe nero macinato di fresco;

Facciamo fondere in un tegame preferibilmente di coccio il midollo di bue con la noce di burro, aggiungiamo il pane grattugiato, saliamo e pepiamo. Insaporiamo il tutto mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno e poi aggiungiamo piano piano il brodo bollente.

A questo punto lasciamo che una fiamma dolcissima faccia "PIPARE" la nostra salsa per almeno 3 ore mescolando di tanto in tanto. Quando la Pearà sarà pronta aggiungiamo un'altra generosa dose di pepe nero e la serviamo caldissima con il classico bollito misto.

Laura Bonadimani Morabito

E per finire questa storia, non può mancare una poesia dialettale sulla pearà.

LA PEARÀ

La panà l'è me sorela
mola, dolsa delicada
anca bona, forse bela
fata par gente sdentada.
Mi son tipo più pearìn
boio, boio quasi un dì
no stasì tegnerme lì
che no ciapa el brusìn.
Me conosse quasi nessun
al de fora de Verona
ma de drento al me comùn
son 'na regina, la parona!
De le tole de le feste,
dopo in brodo el tortelìn
fasso ricche mense oneste
con i lessi, el codeghin

Con el per ne la riceta
formàio, brodo, pan gratà
son la piatansa più perfeta
me presento: la Pearà!

(Marco Sancassani)



Ecco il programma delle prossime iniziative del nostro Club.

- 16 – 17 – 18 Marzo

Assemblea Nazionale FICLU

Castelvecchio, Circolo Unificato Esercito

- Venerdì 20 Aprile

Che cos'è il turismo culturale

Prof.ssa Marta Ugolini

Dipartimento di Economia e Gestione delle
Imprese – Un. Verona

Villa Malaspina (Castel D'Azzano)
Ore 19.00
(con aperitivo)

- Venerdì 18 Maggio

Dante e web: una scoperta

Prof. Michelangelo Zaccarello

Dipartimento Civiltà e Culture – Un. Verona
Dipartimento di Filologia, Letteratura e
Linguistica – Un. Pisa

Villa Malaspina (Castel D'Azzano)
Ore 19.00
(con aperitivo)

i nostri contatti

email: presidenza@clubperlunescodiverona.it
segreteria@clubperlunescodiverona.it
internet: www.clubperlunescodiverona.it