



PILLOLA PER NAVIGARE

NUMERO 127

14 maggio 2013

Qui al **Telefono d'Argento** siamo tutti molto felici di avere la possibilità di condividere quanto contenuto in questo numero della Pillola per navigare; inviata gratuitamente, è il frutto e il risultato di un lavoro fatto con amore e dedizione.

Maggiori informazioni sulle attività dell'associazione *Il Telefono d'Argento* possono essere reperite raggiungendo il sito internet: www.telefonodargento.it

IL TELEFONO D'ARGENTO HA BISOGNO DEL TUO 5 PER MILLE

Anche quest'anno nella denuncia dei redditi, come sai, c'è la possibilità di dare **gratuitamente** il tuo 5 per mille al Telefono d'Argento.

La “Pillola per Navigare” fornisce settimanalmente, ad alcune centinaia di amici che hanno frequentato i nostri corsi di computer, informazioni notizie curiosità ed ha soprattutto lo scopo di creare una rete di amicizia sempre più ricca e coinvolgente.

***Il Cinque per Mille non costa nulla;**

*Controlla che il tuo Commercialista versi il Cinque per Mille al Telefono d'Argento;

*Chiedi a parenti e amici di sostenere il Telefono d'Argento con il loro 5 per Mille;

*Basta mettere solo il numero del Codice Fiscale del Telefono d'Argento

C.F. 97335470585

Si può vivere a livello esistenziale autentico la giovinezza anche a 60 anni, lasciando forse alle spalle una vita condotta fino a quel momento stancamente e senza squarci di luce. Le occasioni possono essere diverse: una maggiore quiete nel lavoro, una disponibilità di tempo, un amore, una scelta di impegni, un'illuminazione della fede. Ricordo che uno scrittore spagnolo cinquecentesco di origine ebraica, Mateo Alemán, costretto a vivere con le modeste mansioni di esattore e contabile e persino a finire in carcere per debiti, quando finalmente riuscì a coltivare i suoi veri interessi umanistici riparando in Messico, confessò: «La giovinezza non è una stagione della vita, è invece uno stato della mente e dell'anima». Per questo la primavera è sempre possibile, anche quando il corpo sembra essere immerso nell'autunno.

Card. Gianfranco Ravasi

"Il Mattutino" - da L'Avvenire

IN QUESTO NUMERO DELLA PILLOLA PER NAVIGARE:

1. Appuntamenti
2. La “Pillola per navigare” – Cos’è un file
3. Le nostre ricette – Cous cous del cavolo
4. Sporcarsi le mani – 2
5. Raccontaci di te – La tinozza
6. Curiosità – Roma leggendaria, misteriosa, insolita e fantastica 52
7. Appmania! – Utilizzare i segnalibri

Ricordiamo che il Telefono d’Argento ha istituito un servizio telefonico **gratuito** per aiutare a superare le difficoltà nell’uso del computer.

In caso di bisogno chiamare il numero telefonico:

333.1772038

Inoltre, per chiedere chiarimenti, mandare una e-mail a:

telefonodargento@hotmail.it

Per coloro che, non ancora iscritti alla *Pillola per navigare*, desiderano iscriversi, inviare una e-mail all'indirizzo: telefonodargento@hotmail.it

oppure telefonare al **333.1772038**.

1 – APPUNTAMENTI

LUNEDI' 27 maggio ore 16.30 – Centro Culturale di S. Roberto Bellarmino

Il Telefono d'Argento festeggia 12 anni

Siamo tutti invitati a festeggiare

Per informazioni: 06 8557858 – 338.2300599 – 06.3222976 – 333.1772038

Lunedì 20 maggio alle ore 16.30 Parrocchia di Santa Croce a via Flaminia – Cappella auditorium SS. Sposi “Concerto di flauto dolce e organo” – Musiche di Bach e Haendel

Informazioni 3222976

Tutti i Martedì alle ore 16:00, continuano gli incontri APERTA...MENTE ANZIANI a S. Agnese Fuori le Mura, via Nomentana 349.

Per informazioni: 06 86207644 (martedì e giovedì, dalle 17:00 alle 19:00)

Tutti i Mercoledì alle ore 10:00, proseguono gli incontri APERTA...MENTE ANZIANI a San Roberto Bellarmino.

Per informazioni: 06 8557858

Tutti i Martedì e i Venerdì dalle ore 17.00 alle 19.00 – Parrocchia S. Maria della Mercede - Via Basento, 100: "**Per stare insieme**"

Per maggiori informazioni: Tel. 06 88 40 353

Tutti i Lunedì e i Martedì dalle ore 17.00 alle 19.00 – Parrocchia Sacri Cuori di Gesù e Maria "**Venite a trovarci**"

Per maggiori informazioni: Tel. 06 8621 0008

Tutti i mercoledì ore 17.30 Parrocchia Santa Croce – Via Guido Reni 2b

CUCINA CRUDISTA CREATIVA SULLA SCIA DELLA BIBBIA

Corso di cucina naturale crudista – Ricette ispirate dalla lettura della Bibbia.

E Dio disse " Ecco, Io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra e ogni albero in cui è il frutto, che produce seme: saranno il vostro cibo"

(Genesi 1,29)

Con la collaborazione della dott.ssa Bruna Bouchè per gli aspetti nutrizionali e delle chef del Telefono d'Argento per la realizzazione delle ricette – Fotografie di Gabriella Baldelli.

Per informazioni telefonare a 333.1772038 - 063222976

Il venerdì alle ore 16.30 nell'oratorio della parrocchia di S. Croce a via Flaminia Via Guido Reni 2b, si gioca a **BURRACO**.

Per partecipare telefonare al **Telefono d'Argento** dalle ore 17 alle ore 19 allo 06.3222976 oppure a tutte le ore al 333.1772038

Tutti i venerdì ore 17,30 Parrocchia Santa Croce – Via Guido Reni 2b

In occasione dell'anno della fede - Approfondimento delle Sacre Scritture con l'utilizzo dei nuovi strumenti informatici, multimediali e telematici.

Per informazioni ed adesioni telefonare 333.1772038 – 06.3222976

Il *giovedì mattina (ore 10 – 13) e il venerdì mattina (ore 10 – 13)* sono a disposizione, per consulenze e consultazioni **gratuite**, psicologo e avvocato, presso la struttura di via G. Frescobaldi 22.

Chiama il Telefono d'Argento al numero 06.8557858 o al cellulare 331.3248598.

Quando ci si sente male, ricorrere alla psicoterapia significa prendersi cura di se stessi. Consapevoli che il malessere può dipendere da un nostro comportamento sbagliato, da scelte che non ci appartengono, da una mentalità che ci condiziona ... ne parliamo con un terapeuta per far emergere, di noi, un lato nuovo, diverso, più affine a ciò che siamo.

Chiama lo Sportello di consulenza Psicologica al numero 331.3248598

Parrocchia di S. Croce a via Flaminia Via Guido Reni 2 –

Celebrazione Anno della Fede Anno centenario – Prossimi eventi

1. SABATO 18 MAGGIO 2013 ore 19.30 – Consacrazione del nuovo altare centenario e benedizione nuovo ambone

2. LUNEDI' 20 MAGGIO 2013 dalle ore 18.30 alle ore 19.30 – Madonnina di piazza Melozzo da Forlì- Commemorazione storica e recita del Santo Rosario

3. MERCOLEDI' 22 MAGGIO 2013 dalle ore 18.30 alle ore 19.30 – Via dei Podesti – Edicola di Santa Rita – Rievocazione di un fatto accaduto nell'anno 1947

4. SABATO 1 GIUGNO 2013 dalle ore 20.00 alle ore 22.30 - Serata presso il ristorante "Il Trentino" in via Sacconi 31; il ristorante metterà gratuitamente a disposizione la sua cucina e i suoi spazi antistanti il ristorante stesso e i parrocchiani faranno festa leggendo poesie in romanesco, cantando stornelli in dialetto ecc...

Per partecipare telefonare al Telefono d'Argento dalle ore 17 alle ore 19 allo 06.3222976 oppure a tutte le ore al 333.1772038

2 - LA PILLOLA PER NAVIGARE

Cos'è un file

Il file è un'unità di memoria logica: quando scriviamo un testo e poi lo salviamo, abbiamo in realtà prodotto un file; quando nell'hard disk cerchiamo un'immagine, oppure una canzone, od ancora un gioco che ci piace tanto, noi cerchiamo un file. Il file è dunque un'unità perché per la nostra macchina è un archivio, anche se si trattasse di una pagina vuota oppure di una pagina su cui abbiamo scritto una sola lettera. Nel momento stesso in cui viene memorizzato nell'hard disk diventa un qualcosa, che viene archiviato, occupando un determinato spazio.

Esistono diversi tipi di file, così come al mondo esistono diverse persone, tutte distinguibili tramite il loro cognome. Nel caso dei file, essi si distinguono tramite una specie di cognome, di solito formato da sole tre lettere: si chiama estensione. Un esempio pratico: decido di aprire un programma per scrivere un testo, un editor testuale, per meglio dire; scrivo solo il mio nome, lo salvo da qualche parte nell'hard disk con il nome "prova" e poi lo chiudo. Quando lo vado a cercare, noto che il mio file di testo ha il nome che gli avevo dato, cioè "prova" seguito da alcune lettere: txt, precedute da un punto:

prova.txt

A noi personalmente quel “.txt” non servirebbe nemmeno, ma al nostro calcolatore sì, perché con quell'estensione esso riconosce il tipo di file, per l'appunto un file di testo, e sa con quale programma aprirlo quando noi ci clicchiamo sopra: Word, ad esempio.

Quando salviamo un file, dunque, dobbiamo sempre controllare, nella finestra di salvataggio alcune cose:

dove il file viene salvato (hard disk, cartella, raccolte)

con quale nome esso viene salvato (onde evitare confusione con altri file)

con quale estensione viene salvato (altrimenti rischiamo di non poterlo aprire nel momento in cui ne abbiamo bisogno).

Ad ogni file è sempre associata un'icona, quindi è molto facile capire subito di che file si tratta:



icona di file d'immagine



icone di file di testo



icona di file audio



file eseguibile

Se c'è qualcosa che vuoi approfondire, chiedi chiarimenti inviando una e-mail a: telefonodargento@hotmail.it o telefona al **333.1772038**.

3 – LE NOSTRE RICETTE

Mercoledì scorso l'incontro di

CUCINA CRUDISTA CREATIVA SULLA SCIA DELLA BIBBIA

è stato effettuato in trasferta, presso la sede dell'associazione Televita, nell'ambito del PROGETTO CREATIVITA' SOCIALE - INSIEME SI PUO'



Questa è una delle ricette che hanno fatto parte del menù del pranzo

Cous cous di cavolo



Cavoli e company fanno un gran bene alla nostra salute ma mantengono tutte le loro straordinarie proprietà e nutrienti protettivi soprattutto se consumati crudi perché la cottura distrugge parzialmente il contenuto vitaminico, in particolare della vitamina C ed inoltre produce i solforati responsabili dell'odore tipico del cavolo cotto, non a tutti particolarmente gradito.

Inoltre, come diceva il grande medico igienista Arnold Ehret il cavolo crudo, insieme alla carota, è un perfetto spazzino dell'intestino e ci aiuta a mantenerlo pulito e perfettamente funzionante e capace di preservarci dalle malattie visto che in esso risiede il 90% del nostro sistema immunitario!

Era anche presente in abbondanza sulle tavole dell'antica Roma, ai tempi del suo immenso impero, dove si è fatto a meno di medici e medicine per 600 anni!

Ingredienti:

½ cavolfiore
10 olive verdi denocciolate
10 capperi sottosale
10 pomodorini
una manciata di semi di zucca
5-6 fili d'erba cipollina
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
il succo di ½ limone

Procedimento:

Sciacquate sotto l'acqua corrente e mettete a bagno i capperi per eliminare l'eccesso di sale.

Pulite e lavate il cavolfiore, riducetelo a cimette e passatelo al tritatutto per pochi secondi. Private le olive dei noccioli e tagliatele a pezzetti. Scolate i capperi e tagliate sottilmente anch'essi. Riunite il tutto in una terrina e aggiungete i pomodorini tagliati in quarti, i semi di zucca, l'erba cipollina tritata, condite con olio e limone e mescolare il tutto.

Per i nostri gusti, questa preparazione non necessita di sale.

Se preferite sentire sotto i denti tutta la consistenza del cavolo, invece di frullarlo, tagliatelo sottilmente. Allora sotto con i cavoli!

Cosa ne pensi? Invia i tuoi commenti al seguente indirizzo di posta elettronica:

telefonodargento@hotmail.it

4 - SPORCARSILEMANI

Scrivere una storia a più mani – 2

Proseguiamo con la proposta di scrivere un racconto insieme ad altri lettori della pillola; per farlo dovete continuare un po' la storia riportata qui sotto, non dovete scriverla per intero, dovete scrivere solo un breve periodo, diciamo 15 – 20 righe, dopodiché dovete inviarcele al seguente indirizzo di posta elettronica: telefonodargento@hotmail.it.

La vostra continuazione verrà aggiunta alla storia che è pubblicata su questa pagina internet: www.telefonodargento.it/sporcarsilemani.html e dove potete leggerla per intero.

Il "gioco" proseguirà finché tutta la storia, pezzetto per pezzetto, con la collaborazione di tanti lettori, non sarà conclusa! Cosa ne uscirà?

Ecco l'ultimo pezzo composto da *Enrico, Laura, Marisa, Sofia* della sede di S. Agnese.

2.

Allora, con le sue scarpe che gemevano tristemente, si mise a correre per arrivare prima alla stazione della metropolitana. Mentre correva, pensò che avrebbe dovuto dare qualche ripetizione in più per riuscire a comprarsi un paio di scarpe nuove, ma - si chiese - come avrebbe trovato anche il tempo di studiare per l'esame? Affrettandosi, immerso nei suoi pensieri, imboccò la scala mobile per scendere alla banchina del treno, quando, all'improvviso, fu attratto da una folta chioma di

capelli rossi che emergeva, unica, in mezzo alla folla della mattina, a pochi passi da lui, qualche scalino più avanti. Sempre di fretta, a passo svelto, raggiunse la fiammeggiante figura e, superandola, senza sapere perché, si girò per guardarla in viso incrociando lo sguardo un po' intrigante di una ragazza. Si accorse che anche lei lo stava osservando con insistenza e si domandò: " Le faccio pena oppure...."

E ora continua tu e inviaci una e-mail a: telefonodargento@hotmail.it

5 - RACCONTACI DI TE

La tinozza

Da bambino ho vissuto al centro di Roma, nella casa materna di via Arno, oggi quartiere residenziale dell'alta borghesia che, invecchiata, ha portato nella zona famigliole di badanti filippini con le loro utilitarie rosse tiziano pieni di "papà non correre" e amuleti portafortuna da noi in gran voga nei primi anni 60 e che oggi abbiamo sostituito con un volgare gesto apotropaico.

Si trova a ridosso del quartiere Coppedè, dove nell'interna piazza Mincio, noi piccoletti in mutandine bianche in estate eravamo soliti bagnarci dentro quella vasca che oggi, passando nei pressi mi appare poco più grande di una tinozza.

A proposito di tinozza, rammento che in casa non c'era la vasca da bagno e, tanto meno la doccia, dunque come ci si lavava? Per i grandi non ci voglio pensare, non ricordo, ma per noi piccini, almeno a casa mia, ma penso a casa di tutti, una soluzione fu adottata, abbandonando finalmente quella convinzione che dalla caduta dell'impero romano diceva che lavarsi faceva più male che bene.

Mamma prendeva due sedie, poi una tinozza di ferro zincato (nelle saldature dei manici spesso si creavano micro forellini che venivano chiusi con sapone solido) e

riempita di acqua la poggiava con precario equilibrio su di esse per poi a turno metterci dentro.

Questo bagno, decisamente approssimativo, era sempre accompagnato da un irrefrenabile pianto, quando mamma cominciava a lavarci i capelli che per noi era una imposizione insopportabile. Oggi ci sono detergenti per ogni tipo di capello, ma nei primi anni 50 no, se ne conosceva un solo tipo, ancora molto rudimentale e la preparazione avveniva così: tazzone bianco da colazione pieno di acqua, si apriva una bustina contenente una polvere granulosa e il tutto veniva miscelato con il dito indice. Quella schiuma e quel bruciore negli occhi era per noi una novità esiziale a cui mamma poneva fine mettendoci in apnea per qualche istante e con questo battesimo nella zella, eravamo per sempre vaccinati.

Cari coevi, non fingete di non ricordare, allora l'igiene era qualcosa di approssimativo ed anche se noi con l'uso della tinozza ci potevamo considerare delle avanguardie, c'era chi ancora si lavava a secco. La sera, tolti i calzini, che si mondavano una volta alla settimana come l'anima la domenica, iniziava la pulizia manuale dei piedi ai quali venivano tolte quelle caccolette nere che si formavano tra un dito e l'altro e le mutande, che non si toglievano mai nemmeno quando andavi a dormire, erano indossate ben oltre il dovuto. La stessa carta igienica oggi indispensabile, era considerato un accessorio marginale in relazione al costo ed allora, infilzati in un chiodo attaccato al muro, si usavano fogli di vecchi giornali o carta per uso alimentare ai quali, tra un'attesa e l'altra, si poteva dare una sbirciatina.

Quando accompagnavo mamma al mercato di via Metauro, le mie narici raccoglievano il profumo della frutta e verdura che scandivano inequivocabilmente le stagioni, probabilmente non era bella e omologata come quella di oggi, ma l'uva indicava la fine dell'estate e l'inizio del nuovo anno

scolastico, piuttosto che il Santo Natale, i pomodori non venivano dall'Olanda ma avevano il sapore del sole e i ravanelli pizzicavano. Per contro, l'igiene dei mercati rionali direi che fosse piuttosto precario e c'era, sempre in via Metauro, la vecchietta che, seduta su un trespolino, aveva un barattolo piuttosto grande da cui, con un pilucchino, per venderle, estraeva delle alici sotto sale e l'odore che usciva dal cilindro metallico mischiato a quello che erompeva dalle sue oscene gambe larghe, creavano il trionfo del disgusto, certo che alla fine i due odori fossero divenuti speculari.

Molte consuetudini, oggi sarebbero inaccettabili oltre che vietate, e come non ricordare che negli stabilimenti balneari se eri sprovvisto del costume potevi tranquillamente affittarlo e nelle nostre passeggiate domenicali a villa Borghese c'era il vecchietto che vendeva olive dolci o lupini contenuti in secchi d'acqua che avrebbero fatto la gioia di molti girini e se ti spostavi al parco dei daini, vicino al tempietto dove c'erano le carrozzelle a pedali, per te era del tutto normale che il bicchiere della gratta checca fosse pulito con il solo sfregamento delle mani sotto lo scorrere dell'acqua.

Le mosche che oggi in città sono quasi del tutto scomparse, gravitavano allegre in circolo sulla carne esposta nei banchi del mercato tra cui c'era anche "il tripparolo" con la sua lingua, fegato, polmoni, cuore e frattaglie varie non sempre, ma credo quasi mai, vendute per uso e consumo di cani e gatti. Il commerciante per allontanarle, giammai per scacciarle essendo ormai inseparabile compagnia, usava stancamente senza convinzione un piumino fatto con un bastone al quale legava delle strisce di carta paglierina e, brandendolo gentilmente, chiedeva loro di spostarsi momentaneamente, sempre però attento a non intaccare quel temprato sodalizio.

Se l'ascensore per disattenzione viene lasciato aperto e, dopo un'inutile attesa, ci accorgiamo che davanti ai nostri occhi è esposto in bella vista il cartello "fuori servizio", la sua lettura suscita in noi più rammarico e trepidazione che l'apertura di un avviso dell'ufficio delle entrate. Ma in quegli anni c'erano pochissimi palazzi dotati di ascensori e citofoni, per cui, il cestino calato con lo spago dalla finestra e l'avviso dell'imminente arrivo di papà tramite il suo inconfondibile fischio, creavano quell'atmosfera di varia umanità oggi scomparsa per sempre. L'evento più importante di iniziazione alla vita sociale, all'epoca era la Prima Comunione che nasce come dovere religioso, diventa evento secolare, finisce a "tarallucci e vino" dove l'unico che non si diverte è il bambino. Fui mandato, anzi fummo mandati, perché noi fratelli Lombardi partecipavamo alle dovute cerimonie per motivi economici in coppia, risultando uno sempre troppo grande e l'altro troppo piccolo, in una congregazione di suore in via Savoia per il ritiro spirituale nei tre giorni precedenti la cerimonia per tenerci lontano dalle tentazioni di Satana.

Mentre ho un ricordo tristissimo di quel desolante, ovattato luogo di contemplazione, non ricordo nulla della cerimonia ma posso immaginare con approssimativa fantasia quando il prete officiante ci avrà detto: "Figlioli miei, oggi farete parte a pieno diritto del gregge del Signore e Gesù entrerà in voi". Queste parole mi terrorizzarono, io che ero stato bombardato da racconti di un inferno assai poco cristiano ma molto dantesco, avrò pensato a bassa voce: "Mamma, mamma dove sei? Papà, aiutami..." immaginandomi l'indomani pieno di pustole purulenti ed inseguito per la mia scarsa fede nella verità dal forcone pungente del Maligno. Voglio dire che a quella età è impossibile capire il vero, grande significato dell'Ostia consacrata, e dunque, per noi, era una festa, una rara festa per noi dove, finalmente, ricevevamo dei regali tra i quali il più ambito, che

solitamente spettava al padrino, era l'orologio. Rammento che quando il prete stava con la sua mano offrendomi "il Corpo e il Sangue di Cristo" notai il suo bellissimo orologio d'oro e con invidia pensai: "Chissà se oggi ne avrò uno così bello!" commettendo, in contemporanea alla prima comunione, il mio primo peccato: un vero record.

Ho detto che fino all'età di dieci anni sono cresciuto in via Arno, nel tratto che lambisce piazza Quadrata ed è sempre stata una bella zona anche se le abitazioni non erano sempre confortevoli e spesso prive degli agi di cui oggi non possiamo privarci. Certo se ti spostavi a viale Liegi fino a piazza Pitagora o da via Bruxelles fino a villa Grazioli, lì già allora era tutto diverso, un altro mondo molto più bello che io, con i compagni di scuola, ho qualche volta frequentato e non dimenticherò mai di quella volta a via Panama, dove la cameriera del mio amichetto, mentre la mamma, la signora Contessa si accingeva ad uscire per andare a giocare a canasta, con la crestina in testa e il grembiolino nero, mi offrì niente meno che una tazza di cioccolato.

La nostra casa, oltre a non avere nella dispensa il cioccolato, era essenziale e con pochi mobili, composta di due, tre stanze dove però le famiglie contavano spesso molti figli ed essendo patriarcali, al nucleo centrale si univano immancabilmente nonno, nonna e la zietta rimasta zitella la quale aveva una posizione intermedia tra cameriera e dama di compagnia.

Il pavimento era composto da mattonelle esagonali di colore nero e granata ed avevano il difetto di staccarsi dal terreno e noi piccoletti ne approfittavamo per ricavarci delle buchette per giocare con le palline di vetro mentre la notte ci davano il cambio gli scarafaggi che al buio uscivano per fare una salutare passeggiata.

Negli anni 50 era normale e accettata la coabitazione e dei nostri dirimpettai, anche essi con prole numerosa, condividevano uno stanzone con un lenzuolo steso su di un filo, quale inviolabile confine tra le due famiglie e spesso anche il letto era condiviso, non per passione, ma per necessità e, mancando i termosifoni, in inverno poteva essere una situazione non del tutto sgradita. Faceva freddo, quando ti coricavi invece di spogliarti, ti vestivi e a poco serviva la borsa di acqua calda. Lavarsi la mattina con quell'acqua fredda era impresa per pochi audaci e, quindi ti limitavi al viso, alle ascelle e saltuariamente ai piedi, poi così lavicchiato ma pieno di brillantina per il boccolo centrale, ti preparavi per andare a scuola. Prima però facevi colazione, non ballando e cantando come si vede nella pubblicità odierna, semmai zompavi per il freddo e, dopo una bella tazza di orzo col pane del giorno prima, ti preparavi ad affrontare un altro giorno.....

Giuseppe Lombardi

Invia anche tu la tua storia a questo indirizzo:

telefonodargento@hotmail.it

Se invece preferisci raccontare la tua storia, noi la scriveremo per te; chiama il numero **333.1772038.**

6 – CURIOSITA'

Roma leggendaria, misteriosa, insolita e fantastica – 52

Il colle delle anfore

Non sono soltanto sette i colli di Roma, ma molti di più: a cominciare dal Colle Oppio che sebbene non faccia parte di quelli originari, è di sicuro un bel rilievo e si trova proprio di fronte al Colosseo. Forse, però, il vero ottavo colle di Roma è alto una trentina di metri e sta nel quartiere Testaccio: il Monte dei Cocci non è, come gli altri, fatto di tufo o di sabbie e ghiaie, ma costruito dagli uomini in argilla cotta. Possiamo risalirlo lungo il versante che guarda il Tevere, seguendo una stradina che viene ancora percorsa dalle «botticelle» romane (le carrozze per turisti trainate da un solo cavallo, oggi fortunatamente in declino) che proprio lì, nei pressi, hanno il loro deposito notturno. Dalla parte del fiume, l'«ottavo» colle di Roma, sembra una collina come tutte le altre, anzi, un rilievo naturale quasi disabitato, con una bella corona di rovi e cespugli, qualche albero solitario e un manto verde che in primavera brilla nella luce dei tramonti capitolini. Come macchie fra l'erba occhieggiano piccole colate di fango grigio, minuscole frane e smottamenti che ridistribuiscono l'argilla a velo su tutti i 22.000 mq di superficie della collina. Ma non è un'argilla naturale.

Per capire il segreto del Monte dei Cocci bisogna spostarsi di qualche migliaio di chilometri e raggiungere l'Andalusia, più precisamente l'antico insediamento romano di Baelo Claudia, edificato nel I secolo d.C. dall'imperatore Claudio, a guardia dei confini occidentali ma, soprattutto, per rifornire Roma di olio e di quella speciale mistura di interiora di pesce e vari intrugli (garum), di cui i Romani andavano ghiotti. Dal porto di Baelo Claudia partivano i grandi carichi d'olio della provincia betica (Betis era il nome romano dell'attuale Guadalquivir), contenuti in anfore fuori misura per dimensioni e costruzione. Erano terrecotte non smaltate all'interno, dunque impossibili da riutilizzare per carichi di altri liquidi, in quanto l'olio ne saturava ogni piccolo poro. Parliamo di quantità ingenti: oltre 53 milioni

di anfore per 37 milioni di metri cubici di olio d'oliva; come a dire che nella Roma imperiale si consumavano 34 litri d'olio a persona (non solo per condire e cucinare, però)! Arrivavano nel porto dell'attuale quartiere Testaccio e non potevano certo essere rispedite in Spagna, né gettate nel Tevere. Che farne? I Romani non lasciavano nulla fuori dalla legge, perciò se ne promulgò una speciale per permettere di accumulare le anfore nei pressi del porto, dopo averle sistematicamente fracassate per ridurre il volume. In bell'ordine, per secoli, i lavoratori e gli schiavi hanno accatastato milioni di frammenti di anfore: i colli tutti insieme da una parte, i manici in un altro punto e le pance in un'altro ancora, fino a innalzare una collina artificiale che ha raggiunto (in passato) anche gli 80 metri di altezza.

Se cambiamo punto di vista, e vediamo il colle dal lato opposto (quello di via Galvani) possiamo comprenderne ancora meglio la struttura: infinite colonne di cocci di anfora perfettamente sovrapposti scandiscono, come muretti a secco, tutto il margine del rilievo. Siccome poi l'argilla mantiene costantemente fresca la temperatura (a circa 10°C), per secoli il Monte dei Cocci è stato scavato come una collina naturale, allo scopo di ricavarne grotte e ambienti per conservare vino e cibi. Oggi, nei pub e nei bar del cosiddetto «village» romano è possibile vedere la sequenza delle pance delle antiche anfore iberiche negli spaccati appositamente lasciati aperti dalle ristrutturazioni.

Il Monte dei Cocci non è solo una curiosità turistica, ma l'esemplificazione più evidente della legge romana del riuso: ogni singolo pezzo di pietra antica, quale ne sia stata la provenienza, viene costantemente riutilizzato per l'edificazione del nuovo. Si tratti del riuso microscopico dei pavimenti musivi di Santa Maria in Cosmedin, o delle colonne di marmo imperiale nel ghetto ebraico, Roma è la vera capitale mondiale del riutilizzo. Lo stesso Colosseo è stato, per secoli, una vera e

propria cava a cielo aperto da cui tutti hanno tratto materiali lapidei, ferro e legno per edificare la città nuova. Ma anche Monte Citorio, Monte Savello e il rione Monticelli sono colline artificiali, sorte nel cuore della città per l'accumulo di detriti. Nel caso del Monte dei Cocci il riuso delle antiche anfore andaluse ha rinaturalizzato l'argilla, cotta in origine, e l'ha trasformata di nuovo in collina.

Cosa ne pensate? Inviare un commento a: telefonodargento@hotmail.it

7 – APPMANIA

Utilizzare i segnalibri

Aggiungere ai segnalibri una pagina web

Aprire la pagina web.

Toccare Menu > Salva nei segnalibri.

Se necessario, modificare l'etichetta e l'indirizzo del segnalibro oppure scegliere un altro account.

Per specificare un'altra posizione in cui memorizzare il segnalibro, toccare il nome visualizzato accanto ad Aggiungi a e selezionare una cartella Segnalibri, l'elenco principale dei segnalibri o la schermata Home.

Al termine, toccare OK.

Il segnalibro viene aggiunto all'elenco di segnalibri.

Aprire un segnalibro

Durante la visualizzazione di una pagina web, toccare l'icona Schede .

Toccare l'icona Segnalibri .

Vengono visualizzate tre schede; la scheda Segnalibri è quella a sinistra.

Per visualizzare o nascondere i segnalibri di un account, toccare l'indirizzo email dell'account.

Per aprire un segnalibro nella scheda corrente è sufficiente toccarlo.

OPPURE

Per aprire un segnalibro in una nuova scheda, toccarlo e tenere premuto, quindi selezionare Apri in nuova scheda.

Si apre la pagina aggiunta ai segnalibri.

Modificare, condividere e gestire segnalibri

Durante la visualizzazione di una pagina web, toccare l'icona Schede .

Toccare l'icona Segnalibri .

Vengono visualizzate tre schede; la schede Segnalibri è quella a sinistra.

Per visualizzare o nascondere i segnalibri di un account, toccare l'indirizzo email dell'account.

Toccare e tenere premuto il segnalibro che si desidera utilizzare, quindi selezionare una delle seguenti opzioni:

Modifica segnalibro

Condividi link

Copia URL link

Elimina segnalibro

Aggiungi scorciatoia a Home

Imposta come pagina iniziale

Il Telefono d'Argento – Onlus.

Via Panama, 13 – 0198 ROMA

Tel. 06.8557858 – 338.2300499

Indirizzo e-mail: telefonodargento@hotmail.it

Sito Internet: www.telefonodargento.it

**SE DESIDERI NON RICEVERE PIU' QUESTO MESSAGGIO dal titolo
“PILLOLA PER NAVIGARE”, trasmesso dall'Associazione Il Telefono
d'Argento – Onlus”, INVIA, PER FAVORE, UNA E-MAIL AL SEGUENTE
INDIRIZZO ELETTRONICO:**

telefonodargento@hotmail.it

oppure chiama il [333.1772038](tel:333.1772038).

BUONA SETTIMANA dal Telefono d'Argento