

l'università
DELLE MAMME

di Anna Borgio

AUTORITÀ E UBBIDIENZA, LA VERA COMUNICAZIONE

Uno dei nodi cruciali dell'educazione è quello dell'ubbidienza. Si sente spesso questa frase sulla bocca dei genitori: «Se non gli ripeto le cose mille volte non da retta!». Alla base della ubbidienza o della disubbidienza infatti c'è non solo un problema di linguaggio ma anche di coerenza personale.

L'intenzionalità nell'educazione

Fino a pochi anni fa un padre di famiglia poteva prevedere con sufficiente chiarezza quello che sarebbe stata la vita della sua famiglia e il comportamento che i figli avrebbero avuto nel futuro, e rari erano i casi di figli che deviano dalle aspettative paterne. Ora invece la relazione tra ciò che i genitori vorrebbero dai figli e ciò che i figli fanno non è più in tanto stretta. L'ambiente esterno fornisce tanti stimoli che sfuggono agli stessi genitori e che pesano sull'educazione spesso in modo molto maggiore della famiglia stessa.

La scuola, il gruppo, la televisione, i giornali le riviste, il continuo contatto attraverso il cellulare, la strada, la pubblicità, una mentalità edonistica diffusa, che fa parte della cultura nascosta, ma che passa in maniera osmotica senza quasi che noi ce ne accorgiamo formano l'educazione parallela a quella della famiglia.

La base di tutto il progetto educativo si riassume nell'educare i figli a scoprire in se stessi salde convinzioni altrimenti i loro progetti provocheranno effetti contrari.

È necessario che l'intervento educativo sia mirato e intenzionale. Riflettere sulla intenzionalità significa mettere in relazione ciò che in teoria vogliono i genitori e i loro atteggiamenti e comportamenti abituali, trovare attraverso la possibilità di comunicare qualcosa di più e di meglio.

Se il padre vuole essere salutato dovrà alzarsi o interrompere un attimo il programma a quiz della televisione e sinceramente interessarsi del figlio.

La scelta dei genitori su come comportarsi

La scelta che i genitori fanno delle varie possibilità di intervento o è casuale o è basata su dei criteri precisi.

I genitori che agiscono a caso avranno un comportamento non prevedibile perché non essendoci regole nel loro operare sono influenzati dagli stati d'animo, da situazioni emotive e perciò non perseguono una linea educativa. Il genitore che esamina prima quello che vuole fare e poi lo realizza, agisce con stile personale, ma è in grado di mettere in atto un processo di miglioramento. Analizziamo ora la parola educare per stabilire gerarchie di valori che i genitori adotteranno nella relazione con i figli e nel realizzare un progetto educativo.

La critica che si può fare ad un genitore non riguarda tanto le intenzioni ma la mancanza di riferimenti oggettivi che gli permettono di accorgersi quando sbaglia.

L'essere e l'agire sono in stretta unione perché noi educiamo sia per quello che siamo sia per quello che facciamo.

(1-continua)

INVENTARIO

I più venduti nelle librerie cattoliche

la CLASSIFICA

V. Messori
**BERNADETTE
NON CI HA
INGANNATO**
Mondadori



2) G. Ravasi
**GUIDA
AI NAVIGANTI**
Mondadori

3) E. Ronchi
I BACI NON DATI
Paoline

4) P. Aiello - V. Lucentini
MALEDETTA MAFIA
San Paolo

5) G. Celentano
LA LUCE OLTRE IL BUIO
Piemme

6) G. Ruggieri
RITROVARE IL CONCILIO
Einaudi

7) C. Amirante
**SOLO L'AMORE
RESTA**
Piemme

8) AA. VV.
**PERLE
DEL CONCILIO**
Edb

9) M. Garzonio
IL PROFETA
Mondadori

10) G. Gabriele
**UN GANCIO
IN MEZZO AL CIELO**
Paoline

Il saggio di Vittorio Messori questa settimana lo troviamo sul primo gradino, mentre tre sono i titoli new entry: al decimo gradino la testimonianza di una ragazza di quattordici anni, malata di tumore e morta l'anno scorso, che ha saputo trasformare la sua malattia in un inno alla vita, al nono una complessa e avvincente biografia del cardinale Carlo Maria Martini scritta dal giornalista Marco Garzonio e al quarto una testimonianza agghiacciante di una testimone di giustizia nella lotta alla mafia. Questa settimana, dal 12 al 17 novembre, le librerie interessate alla rilevazione sono state la San Paolo di Empoli, Santa Chiara di Carrara, La Cometa di Scandicci e San Jacopo di Pistoia.

A cura di Stefano Zecchi

lo
SCAFFALE

di Maurizio Schoepflin

San Francesco secondo Giuliotti

Un testo che nasce dall'incontro tra il santo più vicino al cuore di ciascuno di noi e uno scrittore di vaglia, ingiustamente dimenticato, merita sicuramente di essere riletto, anche a distanza di tempo. È il caso della *Vita di San Francesco*, scritta da Domenico Giuliotti e pubblicata dalla Libreria Editrice Fiorentina (pp. 90, euro 9). Su Francesco, una volta ricordato che egli si colloca ai vertici della santità, è superfluo dilungarsi. Di Giuliotti, nato nel 1877 a Luciana, una frazione del comune di San Casciano Val di Pesa, e vissuto quasi sempre a Greve in Chianti, dove morì nel 1956, va sottolineato il costante, tenace legame con l'ambiente toscano, l'amicizia e la collaborazione con Piero Bargellini, scrittore di valore anch'egli e sindaco di Firenze al tempo dell'alluvione, il rapporto fraterno con un altro dei grandi «maledetti toscani» dell'epoca, il poliedrico Giovanni Papini, con il quale ebbe in comune il percorso umano, che, iniziato con un «paganesimo intellettuale», approdò a un cattolicesimo conservatore. Giuliotti fu polemistamente appassionato, energico, robusto, intransigente, a volte aspro, proprio come l'amico Papini; ma fu anche uomo sensibile e delicato. Legato a una concezione del mondo rigidamente cattolica, egli accusa la civiltà moderna di aver abbandonato la fede e, proprio a motivo di ciò, di non riuscire più a risolvere i problemi esistenziali. Ecco perché Giuliotti dichiara polemicamente di aver nostalgia dell'analfabetismo

capace «leggere in Dio» e si considera un «assolutista in ritardo», un «cattolico-gambero». Nella significativa Prefazione del libro, il Card. Angelo Scola sottolinea quale sia a suo parere l'elemento che caratterizza l'interpretazione che Giuliotti dà del Santo di Assisi: Francesco «riproduce in sé quel dinamismo del "discendere per ascendere"», incarnando in tal modo «il sublime paradosso cristiano». Aggiunge Scola: «Nella storia della Chiesa la vita di Francesco è certamente una delle più paradigmatiche

di tale paradosso. Giuliotti ce ne dà accurata documentazione. In essa l'umiltà si sposa con una gioiosa regalità e la povertà con uno straordinario tesoro di grazia; il distacco verginale con un'incandescente capacità affettiva; la sofferenza più acuta per le incomprensioni e le lacerazioni con l'immediata ed inesauribile fecondità della sua opera». Giuliotti, con un linguaggio vivace e colorito, da toscano verace, ripercorre in maniera molto coinvolgente tutta la biografia di colui che definisce «il santo

poeta», e non nasconde di preferire la lode che di Francesco tesse Jacopone da Todi a quella di Dante, poiché la prima è pervasa da una «caldissima rozzezza», mentre quella del canto dantesco è «poesia dotta e togata», e dunque «soffocata dall'eloquenza». Giuliotti fa sua la lode di Jacopone, perché nel poeta di Todi egli ritrova il suo stesso spirito guerriero, il disprezzo per il mondo e l'attrazione per Dio, quel fuoco, quell'amore, quello slancio che devono caratterizzare la vita cristiana.

PALCOSCENICO

«Il giorno della civetta» in scena alla Pergola

L'affascinazione della «scomodità» cattura Sebastiano Somma. L'attore, avvocato Rocco Tasca difensore della legalità nella serie televisiva «Un caso di coscienza», decide di proporre, a teatro *Il giorno della civetta* (1961) di Leonardo Sciascia (Racamoto 1921-1989). Con l'adattamento di Gaetano Arona, la partecipazione straordinaria di Orso Maria Guerrini e la regia di Fabrizio Catalano, il pubblico alla Pergola di Firenze, dal 21 novembre al 2 dicembre, assiste all'intelligente e azzardata proposta del giovane Sciascia: quella di contestualizzare un delitto di mafia al di là di un discorso folkloristico. Il grande successo del breve romanzo trae origine dall'omicidio del sindacalista Accursio Miraglia, assassinato nel primo dopoguerra (1947). La penna di Sciascia coordina con un linguaggio avvincente, l'indagine che, a mo' di detective, svolge il capitano Bellodi per far luce sulla «misteriosa e improvvisa morte» di Salvatore Colasberna ucciso mentre sta per salire sull'autobus. Il capitano, formatosi durante la resistenza, arrivato in Sicilia da Parma, non crede all'omertà. L'ex partigiano, un portatore sano di giustizia, in un paese in cui il «non detto»

è la vera realtà, «urla» il suo bisogno di legalità. Tra misteri, dubbi, verità appena accennate, che subito si rinchiodano in se stesse, omertà e intricanti sospetti, il racconto assurdo a simbolo di luci e ombre incastrate tra potere e complicità illegali. Bellodi, con le sue angosce, i viaggi a Parma, per allontanarsi da un contesto mafioso e omertoso, «vuole rimanere» tra i picciotti per difendere una legalità che «sepolti» da continue omissioni non vedrà mai la luce. Il bisogno di luce si nasconde tra i tentacoli di una piovra che si espande a macchia d'olio «...Forse tutta l'Italia va diventando Sicilia... A me è venuta una fantasia leggendo sui giornali gli scandali... gli scienziati dicono la linea della palma... Io invece dico: la linea del caffè ristretto, del caffè concentrato... E sale come l'ago di un mercurio... su su per l'Italia, ed è già, verso Roma...». Le «linee» di cui scrive Sciascia, spezzano la «voce» della legalità e spargono terrore. La voglia di giustizia è, però, scritta nel Dna di molti eroi che si sacrificano per cercare di abbattere le «oscure trame».

Angela Vaccaro

LA NATURA
al microscopio

di Maria Teresa Guicciardini

Perché tu possa raccogliere il tuo olio

Io darò al vostro paese la pioggia nella stagione giusta: la pioggia d'autunno e di primavera, perché tu possa raccogliere il tuo olio (Deuteronomio 11, 14). Sin dai tempi biblici si attesta che l'olio d'oliva era parte integrante dell'alimentazione e, se abbondava, era segno di prosperità. L'oliva è una drupa, di forma ovale divisa in tre parti, la più esterna sottile detta epicarpo, la media polposa detta mesocarpo e la parte interna, l'endocarpo, comunemente detta nocciolo. Terminata la fase di accrescimento, le olive iniziano a perdere il contenuto in clorofilla e l'epicarpo assume colorazione verde meno brillante fino a quella del frutto maturo che, in funzione della varietà, risulta verde, nero o vinaccia. L'olio comincia a comparire nell'oliva dalla fine di luglio, quando è già avvenuto l'indurimento del nocciolo e prosegue nei mesi autunnali ed invernali. In Toscana la raccolta delle olive si svolge in un periodo di tempo che va dalla prima metà di ottobre fino a

gennaio, ma per tradizione inizia da novembre. Nel frantoio il padrone dell'olio seguiva e segue con grande attenzione tutti i passaggi dell'operazione di trasformazione dalle olive all'olio e fino a non molti anni fa, nel frantoio c'era spazio per le panche e un tavolo dove, in attesa del proprio turno, veniva consumata la bruschetta abbrustolita sulla brace del camino, condita con l'aglio e con l'olio nuovo e accompagnata da abbondanti bicchieri di vino. L'olio extravergine di oliva è un alimento di pregio, soggetto, per via del suo alto valore economico, a sofisticazioni. È particolarmente ricco di grassi monoinsaturi, in particolare di acido oleico, che ne fanno il condimento migliore per tenere sotto controllo i livelli di colesterolo cattivo nel sangue. Si può consumare sia crudo, sia per cucinare. Il suo elevato punto di fumo (210°C per l'olio extravergine di oliva) lo rende adatto per le frittiture, ritardando lo sviluppo di acroleina, molecola

cancerogena. Gli oli di oliva hanno diverse denominazioni ma il migliore in assoluto è l'olio extra vergine di oliva, ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive senza subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Il comune olio d'oliva e l'olio di sansa (la sansa è ciò che resta dopo l'estrazione dell'olio e di per sé non è commestibile) sono trattati chimicamente per eliminare sapori sgradevoli, quindi, attenzione e leggere sempre l'etichetta! Le proprietà dell'olio extravergine rimangono inalterate per circa diciotto mesi ma la luce ne deteriora i componenti; ecco perché l'olio va conservato in bottiglia scura e in un luogo fresco. I nutrizionisti raccomandano di farne uso a tutte le età e i benefici sono maggiori se viene usato nel contesto di una dieta mediterranea, ricca di pesce, verdura, legumi e frutta. Non ci sono dubbi: questo oro liquido che la Natura ci offre dà sapore ai cibi e fa bene alla salute.