Theriaké

RIVISTA BIMESTRALE ILLUSTRATA

Anno IX n. 65 Settembre - Ottobre 2026

Theriaké [online]: ISSN 2724-0509



NATURA
di Lorella Congiunti

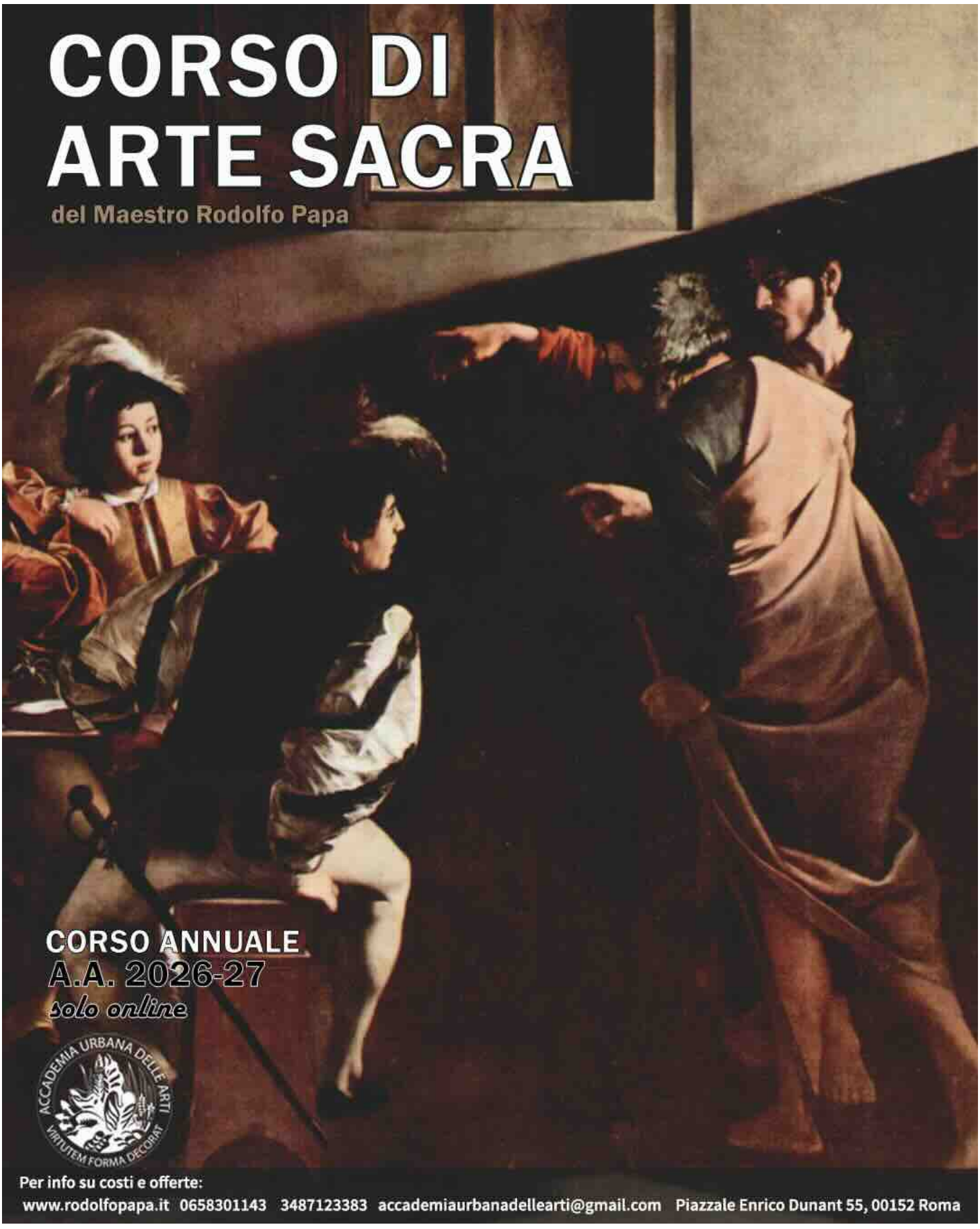
«FARE DELLA *OPUNTIA FICUS-INDICA* LA NUOVA *ALOE*»
di Mario Pagliaro

IL PISTACCHIO DI BRONTE: COMPOSIZIONE ED EFFETTI BIOLOGICI
Prima parte: dal valore nutrizionale alle molecole bioattive
di Carla Gentile

ARTE E FEDE: L'ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE DEI TEATINI
Nona parte: le quattro lunette delle *Imprese sacre* di Paolo Aresi
di Rodolfo Papa

PORSI AI PIEDI DEL SIGNORE
La Maddalena come modello di penitente nella *Crocifissione* di Scipione Pulzone in Santa Maria in Vallicella
di Sara Sanna

APPUNTI DI UN VIAGGIO SULLE ORME DI GAUDÍ
di Ciro Lomonte



Per info su costi e offerte:
www.rodolfopapa.it 0658301143 3487123383 accademiaurbanadellearti@gmail.com Piazzale Enrico Dunant 55, 00152 Roma

4 *Lessico filosofico del linguaggio comune*

NATURA

8 *Ambiente & Risorse*

«FARE DELLA *OPUNTIA FICUS-INDICA* LA NUOVA *ALOE*»

14 *Storie di Biochimica*

IL PISTACCHIO DI BRONTE: COMPOSIZIONE ED EFFETTI BIOLOGICI

Prima parte: dal valore nutrizionale alle molecole bioattive

20 *Delle Arti*

ARTE E FEDE: L'ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE DEI TEATINI

Nona parte: le quattro lunette delle *Imprese sacre* di Paolo Aresi

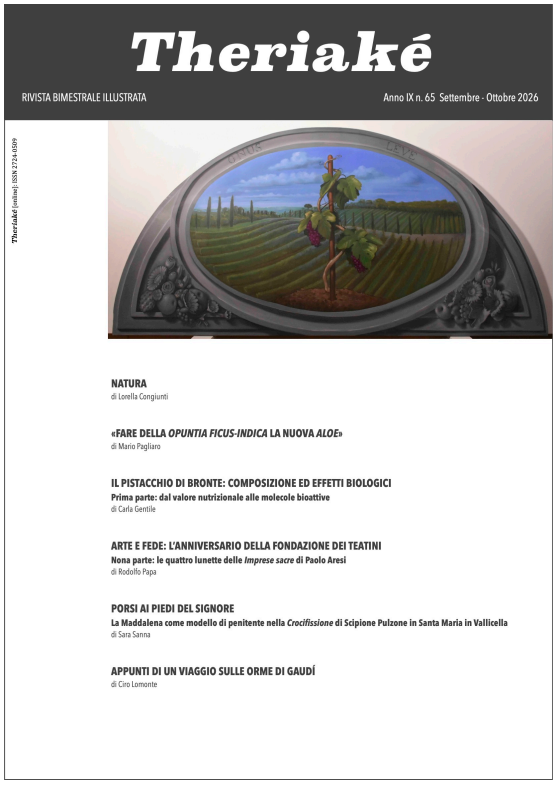
26 *Cultura*

PORSI AI PIEDI DEL SIGNORE

La Maddalena come modello di penitente nella *Crocifissione* di Scipione Pulzone in Santa Maria in Vallicella

36 *Cultura*

APPUNTI DI UN VIAGGIO SULLE ORME DI GAUDÍ



Theriaké è una rivista bimestrale illustrata edita dall'Associazione Culturale *Theriaké*

Responsabile della redazione e del progetto grafico:
Ignazio Nocera

Redazione:
Francesco Montaperto, Carmen Naccarato, Giusi Sanci.

Comitato scientifico:
Carlo Valerio Bellieni, Fabio Caradonna, Lorella Congiunti, Salvatore Crisafulli, Caterina Dieni, Carla Gentile, Ylenia Ingrasciotta, Mario Pagliaro, Rodolfo Papa, Aldo Rocco Vitale.

Contatti:
https://theriake.it/ theriakeonline@gmail.com info@theriake.it

In copertina:
Rodolfo Papa, *San Giuseppe*, olio su tela 100 x 200 cm, 2026, Curia Generalizia dei Teatini presso Sant'Andrea in Valle, Roma.

Questo numero è stato chiuso in redazione il 20-10-2026

In questo numero:
Lorella Congiunti, Carla Gentile, Ciro Lomonte, Mario Pagliaro, Rodolfo Papa, Sara Sanna.

Collaboratori:
Pasquale Alba, Giuseppina Amato, Carmelo Baio, Francisco J. Ballesta, Vincenzo Balzani, Francesca Baratta, Renzo Belli, Irina Bembel, Paolo Berretta, Mariano Bizzarri, Maria Laura Bolognesi, Elisabetta Bolzan, Paolo Bongiorno, Samuela Boni, Giulia Bovassi, C. V. Giovanni Maria Bruno, Paola Brusa, Lorenzo Camarda, Fabio Caradonna, Carmen Carbone, Alberto Carrara, Alfredo Carratello, Letizia Cascio, Antonella Casiraghi, Gerolama Maria Ciancio, Matteo Collura, Lorella Congiunti, Alex Cremonesi, Salvatore Crisafulli, Fausto D'Alessandro, Gabriella Daporto, Gero De Marco, Nunzio Denora, Irene De Pellegrini, Corrado De Vito, Roberto Di Gesù, Gaetano Di Lascio, Danila Di Majo, Claudio Distefano, Clelia Distefano, Vita Di Stefano, Domenico DiVincenzo, Carmela Fimognari, Barbara Forti, Luca Matteo Galliano, Fonso Genchi, Carla Gentile, Laura Gerli, Mario Giuffrida, Andrew Gould, Giulia Greco, Giuliano Guzzo, Ylenia Ingrasciotta, Maria Beatrice Iozzino, Valentina Isgrò, Pinella Laudani, Anastasia Valentina Liga, Vincenzo Lombino, Ciro Lomonte, Antonio Lopalco, A. Assunta Lopedota, Roberta Lupoli, Irene Luzio, Erika Mallarini, Diego Mammo Zagarella, Giuseppe Mannino, Bianca Martinengo, Massimo Martino, Paola Minghetti, Adele Minutillo, Carmelo Montagna, Giovanni Noto, Roberta Pacifici, Mario Pagliaro, Roberta Palumbo, Rodolfo Papa, Marco Parente, Fabio Persano, Simona Pichini, Irene Pignata, Annalisa Pitino, Alessandro Pitruzzella, Valentina Pitruzzella, Pietro Pozzi, Renzo Puccetti, Carlo Ranaudo, Lorenzo Ravetto Enri, Sara Sanna, Guido Santoro, Salvatore Sciacca, Luigi Sciangula, Alfredo Silvano, Antonio Spennacchio, Carlo Squillario, Pierluigi Strippoli, Eleonora Testi, Gianluca Trifirò, Elisa Uliassi, Emidia Vagnoni, Elena Vecchioni, Fabio Venturella, Margherita Venturi, Fabrizio G. Verruso, Aldo Rocco Vitale, Diego Vitello.

Natura

Lorella Congiunti*



Figura 1. Francesco Lojacono, *Vento in montagna*, 1872, olio su tela, cm 106×134, GAM, Palermo.

In questa rubrica cercheremo di spiegare alcune parole che costituiscono il lessico fondamentale della filosofia. La maggior parte di esse nasce dal linguaggio quotidiano, dunque dall'esperienza ordinaria, e nella elaborazione filosofica assume un significato maggiormente approfondito e precisato.
L'analisi implica alcune premesse di ordine etimologico che possono apparire difficili, ma la spiegazione del significato fondamentale risulta sempre utile anche per il linguaggio quotidiano. Dunque, l'intento sarà di partire dalle frasi che noi usiamo, risalire all'etimologia, spiegare il significato come lo hanno spiegato i filosofi, e poi ritornare alle frasi che noi usiamo per comprendere meglio cosa diciamo quando parliamo.

Cominciamo dalla parola "natura", un termine che usiamo molto spesso e che oggi si trova al centro di tanti discorsi per la crescente sensibilità ecologica, le riflessioni sui limiti del progresso tecnologico, la ricerca di un benessere olistico e di stili di vita sostenibili [1].
Usiamo la parola in modi molto diversi; per esempio «amo la natura», «non si trova in natura la plastica»,

**Docente ordinario di Metafisica, Facoltà di Filosofia, Pontificia Università Urbaniana*
Presidente della SITA, Società Internazionale Tommaso d'Aquino, https://www.sitaroma.com/it

«la fedeltà è nella natura del cane». Cosa vuol dire "natura"?
Il sostantivo "natura", come l'aggettivo "naturale" e l'avverbio "naturalmente" derivano dall'identico termine latino "*natura*", mentre tutta la famiglia di "fisica" e "fisico", sia sostantivi che aggettivi, da cui "fisiologia", "fisiocrazia" *et cetera* derivano dal termine greco "*physis*".
Physis deriva dal verbo *phyo* che (in diatesi transitiva) significa "far crescere", e anche (in diatesi mediopassiva) *phýomai* significa "crescere", "nascere". Il suffisso *-sis* indica il carattere di processo. La radice greca di *phyo* è presente nelle forme latine del verbo "*fio"* (diventare) e nella prima persona singolare dell'indicativo perfetto del verbo essere "*fui".*
Natura deriva da *nascor*, verbo deponente che significa nascere; la forma del sostantivo è quella di un participio futuro. È interessante notare che il modo verbale "participio" in latino aveva i tre tempi passato, presente e futuro, ma nelle lingue romanze, cioè che derivano dal latino, il tempo futuro del participio è caduto, rimanendo formalmente solo in alcuni sostantivi e aggettivi che mantengono la tensione di imminenza, intenzione, destino, proprio del participio futuro, quali "duraturo", "nascituro", e come lo stesso termine "futuro" [2].
Massimo Cacciari sottolinea lo spessore semantico di questa modalità:

> Basti riflettere sul fatto che la stessa radice in latino è alla base dei termini che indicano il passato (perfetto, non im-perfetto!), *fui*, e il *futuro*, l'essere-stato e il non-essere-ancora. Proprio questo è *Physis*: un essere-stato che mai tramonta, un passato che sempre si infutura, mai cessando di essere, un divenire "quieto", per dirla con Hegel. Il termine latino *natura* (participio futuro) esprime perfettamente questa idea (a differenza di ciò che Heidegger ritiene). I diversi tempi vi appaiono come originariamente armonizzati [3].

I sostantivi "*natura*" e "*physis*" provengono, dunque, in entrambi i casi da un verbo che indica la nascita, la generazione, la crescita, in un senso dinamico che viene espresso anche dalla morfologia della parola. Questo senso dinamico rimane nei vari usi della parola che si radunano intorno a una duplice dimensione di significato: ciò che è posseduto per nascita, e ciò che costituisce l'insieme delle cose che nascono. Secondo la terminologia di Aldo Vendemiati, si può dunque distinguere tra la "natura in senso intensivo" e la "natura in senso estensivo" [4]: in senso intensivo, la natura è sinonimo di essenza, è ciò che si possiede per nascita; in senso estensivo, la natura è l'insieme delle cose materiali non fatte dall'uomo, che hanno in sé il principio del proprio divenire, dunque corrisponde alla nozione di cosmo, universo. Questa duplice polarità semantica, con numerose sfumature

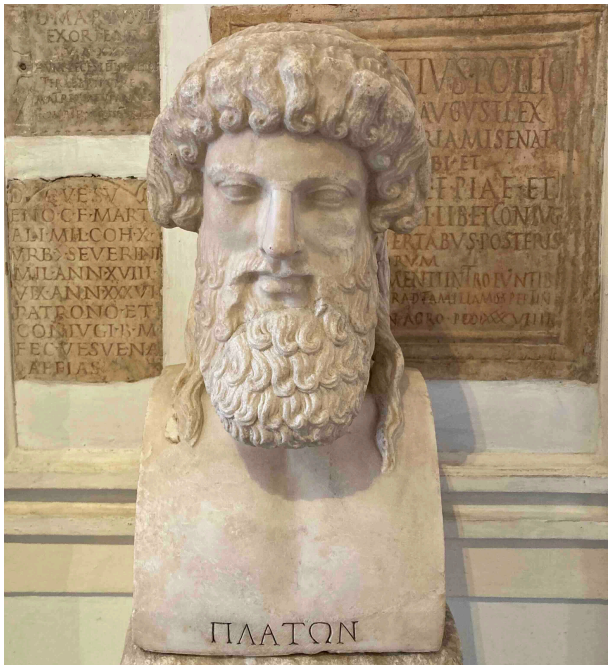


Figura 2. Busto di Platone, Musei Capitolini, Roma. Foto di Ignazio Nocera (2025).

intermedie, è presente fin dalle origini degli usi attestati.
La *physis* comincia a delinearsi come natura delle cose, in senso intensivo, fin dalla nota frase di Eraclito «*physis kryptesthai philei*» [5] tradotto infatti in italiano come «L'intima natura delle cose ama nascondersi» da Pasquinelli [6] e «La natura delle cose ama celarsi» da parte di Giannantoni [7].
Il complesso uso del termine è presente, per esempio, anche nel *Timeo* di Platone, dove la riflessione sull'ordine sociale è premessa per il grande discorso sull'origine del cosmo, con un uso del termine *physis* decisamente intensivo in un contesto però marcatamente estensivo, cosmico: ciascuno occupa il proprio posto nella città come nel cosmo, per natura (*kata physin*).
Aristotele nel libro V della *Metafisica,* spiega il termine "natura" a partire dall'etimologia: «Natura significa in un senso, la generazione delle cose che crescono (così se si intende come lunga la lettera "υ" del termine φύσις)» [8] e propone una serie di significati del termine natura, che appaiono tutti apparentati: natura è la generazione delle cose che crescono; è il principio (*proton*) originario e immanente del processo di crescita, come è anche il principio (*proton*) del movimento primo degli esseri naturali; da qui natura è anche intesa come principio (*proton*) materiale originario delle cose naturali. In un altro senso, natura è anche la forma e la sostanza (*ousia*), che sono il fine della generazione, ed è principio (*archè*) del movimento degli esseri naturali [9].



Figura 3. Francesco Hayez, *Aristotele*, olio su tela, 1811, Gallerie dell'Accademia, Venezia.

Aristotele affianca dunque a *physis* i termini *proton*, *ousia* e *archè*: la natura è inizio, sostanza, principio.
Nel *De coelo,* Aristotele espone il concetto di universo come *to pan*: il tutto; *tou pantos physus:* tutte le cose fisiche; *o kosmos*: il cosmo; *o ouranos: coelum*, il cielo [10]. Propone un triplice significato di "*o ouranos*", di cui l'ultimo coincide appunto con la totalità della natura. Egli scrive, infatti, che il cielo è «la sostanza dell'ultima orbita dell'universo», dunque l'estremità dove «ha sede tutto ciò che è divino»; cielo vuol dire anche «corpo che è contiguo all'ultima orbita dell'universo», dunque la regione dove sono la luna, il sole e alcuni astri; e infine cielo vuol dire anche «il corpo che è racchiuso dall'ultima orbita» ed aggiunge «in effetti abbiamo pure l'abitudine di chiamare "cielo" il Tutto e l'universo» ovvero «la totalità del corpo naturale e sensibile» [11]. Quest'ultimo significato coincide appunto con la natura in senso estensivo, declinata nei termini della fisica aristotelica: tutto l'universo corporeo.
Questo duplice significato del termine, natura come insieme delle cose non fatte dall'uomo e natura come intima essenza delle cose, dalla originaria declinazione viene trasmesso alla filosofia successiva, raccolto, variamente interpretato e riproposto.
È presente anche in altre culture, per esempio l'africanista Bernardo Bernardi sottolinea come, nelle culture africane da lui studiate, natura è «l'universo come totalità cosmica, visibile e invisibile, dentro cui l'uomo è immerso» e anche «sostanza delle cose che possiedono il principio del movimento in sé medesimo e per propria essenza» «le leggi fisiche e biologiche che reggono la costituzione intima delle cose e degli esseri» [12].
Anche nella enciclica di papa Francesco *Laudato Si'* [13] è attestato questo duplice uso.
Nella *Laudato Si'* la natura si presenta innanzitutto come la "casa comune", con un diretto riferimento alla parola "ecologia", che deriva da *oikos*, appunto casa, ma significa anche riportare il termine al suo significato originario: la natura è "ambiente" in quanto è la casa del genere umano, con tutte le valenze ed i significati che possiede la parola "casa" e l'aggettivo "comune", lo stesso che accompagna il bene nella dimensione comunitaria. Infatti, la definizione della natura come "casa comune" ricorre frequentemente e con significato sempre fortemente antropologico (LS, nn. 1, 3, 13, 17, 21, 53, 61, 155, 164, 232). Un'altra definizione ricorrente di "natura" nella Enciclica è quella di totalità connessa: «tutto nel mondo è intimamente connesso» (LS, n. 16); «tutte le creature sono connesse tra loro» (LS, n. 42); «tutto è connesso» (LS, nn. 117 e 138). Questa definizione è così peculiare e caratteristica, da essere quella concettualmente prevalente per comprendere la natura entro l'ecologia integrale.
La natura si configura infatti come un universo complesso, una totalità non solo materiale, in cui tutto è in relazione e comunicazione, costitutivamente aperta verso la trascendenza, verso Dio (cfr LS, n. 79).
La natura è, dunque, casa degli uomini, totalità armoniosa, universo complesso, dono d'amore, riflesso del Creatore, armonia, comunione, piano di Dio. Dunque l'enciclica offre un approccio vasto e approfondito al termine natura in senso estensivo.
Ma nella LS c'è anche l'altro uso del termine, collegato a questa visione, che è la natura in senso intensivo, come essenza. Dentro la totalità delle cose; dentro la totalità connessa, ciascuno ha la *propria natura*: «L'ecologia umana implica anche qualcosa di molto profondo: la necessaria relazione della vita dell'essere umano con la legge morale inscritta nella sua propria natura, relazione indispensabile per poter creare un ambiente più dignitoso» (LS, n. 155). La legge morale è scritta nella natura propria dell'uomo. Qui natura significa "essenza", il più proprio [14]. L'uomo, per la sua peculiare natura, può comprendere se stesso e tutto il creato: «l'essere umano, dotato di intelligenza, rispetti le leggi della natura e i delicati equilibri tra gli esseri di questo mondo» (LS, n. 68). Si noti che nella espressione «legge morale scritta nella sua propria natura», natura significa essenza, mentre nella espressione «le leggi della natura», natura significa la totalità, l'universo.
La LS esprime dunque la natura come totalità in relazione, espressione del Creatore ed usa anche il ter-



Figura 4. Giotto di Bondone, *Predica agli uccelli*, affresco, 1290-1295, Basilica superiore, Assisi.

mine "natura" in quanto essenza propria di ogni essere che compone la complessità unitaria dell'universo, nel quale l'uomo ha una centralità e di cui la natura stessa è "casa comune".

Dunque, quando parliamo dobbiamo stare attenti a distinguere se usiamo la parola "natura" in senso intensivo o estensivo, per non cadere in equivoci.

Le frasi di uso comune, citate all'inizio, si riferiscono alla natura con significati diversi: le prime due, «amo la natura», «non si trova in natura la plastica», parlano della natura come totalità delle cose materiali non fatte dall'uomo, invece, la terza «la fedeltà è nella natura del cane» descrive la natura come essenza.

È molto importante distinguere. Per esempio, «la fotosintesi è un processo naturale» è vera, «la fotosintesi è un processo naturale per l'uomo» è falsa, perché evidentemente l'aggettivo "naturale" è usato secondo due diversi significati.

Infatti, si può dire che la fotosintesi è un processo *naturale*, perché realmente accade in natura cioè nell'insieme delle cose materiali non fatte dall'uomo, ma non si può affermare che la fotosintesi sia un processo *naturale* per l'uomo, perché non è nella natura cioè nell'essenza dell'uomo la capacità di compiere la fotosintesi, mentre lo è per le piante.

Nel primo esempio, si fa riferimento alla natura in senso estensivo, nel secondo alla natura in senso intensivo. Questa distinzione è concettualmente molto importante; in alcuni casi è addirittura evidente, ma in altri invece va posta in evidenza, va argomentata, perché altrimenti è origine di innumerevoli e gravi equivoci. ■

Bibliografia

1. Per un approfondimento, cfr. Congiunti L., *Per una rinnovata concezione della natura alla luce della Laudato Si'. Considerazioni filosofiche*. In: Belda Iniesta J., Rosati S. (edd.), *L'ambiente come patrimonio collettivo dell'umanità. Percorsi interdisciplinari tra scienza e fede.* Atti della II Riunione Scientifica (Tarquinia, 14 dicembre 2019), Edizione Archeoares, Tarquinia 2021, pp. 47-64.
2. Cfr. Benveniste E., *Noms d'agent et noms d'action en indo-européen*, Adrien-Maisonneuve, Parigi 1948, pp. 103-104.
3. Cacciari M., *Labirinto filosofico*, Adelphi, Milano 2014, p. 77.
4. Vendemiati A., *Natura - parte etica.* In: Sgreccia E., Tarantino A. (edd.), *Enciclopedia di bioetica e scienza giuridica.* vol. IX, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2015, pp. 181-194.
5. Eraclito, fr. 116 - DK, 22 B 123.
6. Pasquinelli A. (ed.), *I presocratici. Frammenti e testimonianze*. Einaudi, Torino 1958, p. 188.
7. Giannantoni G. (ed.), *I presocratici. Testimonianze e frammenti.* Laterza, Bari 1969, p. 220.
8. Aristotele, *Metafisica.* V 4, 1014b16 – 1015 a2.
9. Cfr. ivi, V, 4, 1014 b 16 – 1015 a 19.
10. Cfr. Aristotele, *De coelo.* I, 5 – II, 6.
11. Ivi, I, 9, 278 b 10-24.
12. Bernardi B., *Uomo cultura società. Introduzione agli studi demo-etno-antropologici.* FrancoAngeli, Milano 1974, 2002, 23-24.
13. Franciscus, *Litterae encyclicae* Laudato si', *de communi domo colenda*, AAS, CVII(107), 2015, pp. 849-945, nel seguito LS.
14. Nella Enciclica la parola "essenza" ricorre quattro volte, per indicare appunto il più proprio, l'intima natura (cfr. LS, nn. 11, 132, 199, 237).

«Fare della *Opuntia ficus-indica* la nuova *Aloe*»

Mario Pagliaro*



Figura 1. Piante di *Opuntia ficus-indica* in Sicilia. Foto di Mario Pagliaro.

«Fare della *Opuntia ficus-indica* la nuova *Aloe*», intitolai così la presentazione tenuta l'11 ottobre 2014, intervenendo alla XXX edizione della *Sagra del Ficodindia* di San Cono, capitale della coltivazione del ficodindia in Sicilia [1].
Nella stessa occasione, spiegammo come il ficodindia era pronto a costituire la base di nuove bioproduzioni dal valore e dalla vastità di applicazioni possibili persino maggiore dell'*Aloe*, le cui specie *vera* (dalle foglie grosse e carnose) e *arborescens* (più magra e spinosa) sono da tempo utilizzate per produrre formulazioni nutraceutiche di grande successo.
«Stiamo per intraprendere un vasto programma di ricerche», dicemmo a S. Cono,

> «tramite il quale saremo in grado di poter produrre i preziosi coloranti contenuti nei frutti e la pectina contenuta nelle bucce tramite tecnologie di chimica verde completamente nuove, senza utilizzare solventi chimici».

Pochi anni dopo, anche grazie agli studi collaborativi condotti dal Cnr a Palermo basati sull'uso delle tecnologie della chimica verde e delle estrazioni prive di solventi applicate alla valorizzazione degli scarti delle colture di ficodindia [2], la bioeconomia della *Opuntia ficus-indica* (Figura 1) è diventata una realtà economica anche in Sicilia.
Largamente coltivata in Sicilia per l'elevata redditività e il basso costo della coltivazione, la pianta del fico d'india (*Opuntia ficus-indica*) è una coltura chiave per tutte le regioni aride e semi-aride (come il bacino del Mediterraneo, l'America Latina e il Nord Africa). Con una produzione annua di 150mila tonnellate, le imprese agricole siciliane producono, su oltre 8 mila ettari distribuiti in pochi distretti agricoli tradizionali (come San Cono, Santa Margherita di Belice, Bian-

*Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati, CNR, via U. La Malfa 153, 90146 Palermo; E-mail: mario.pagliaro@cnr.it

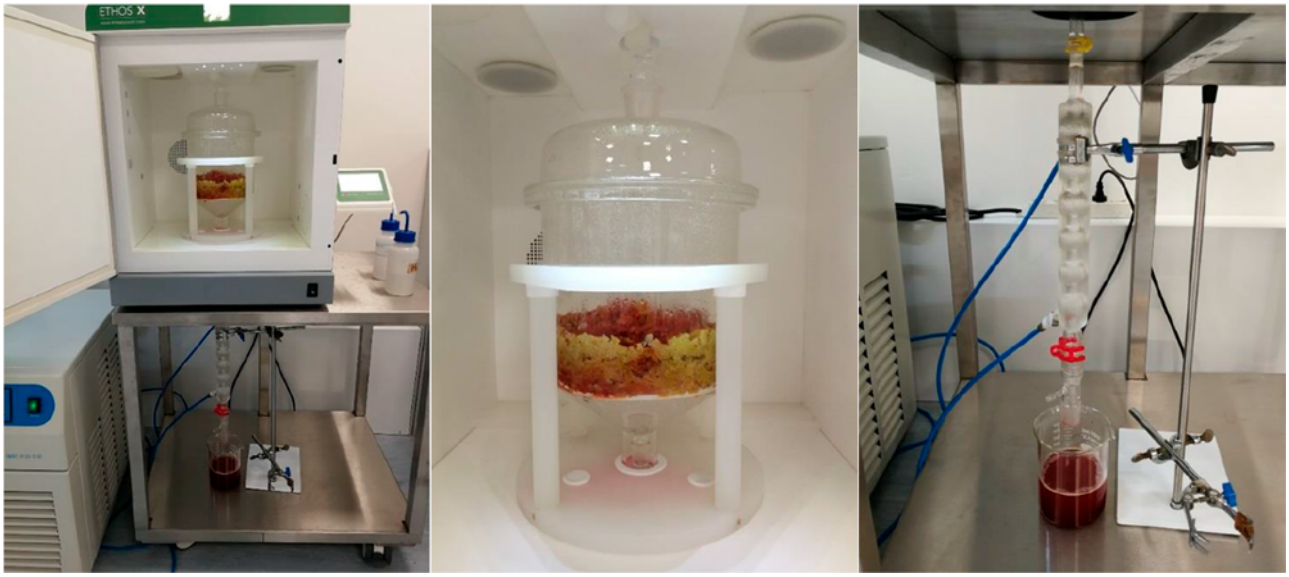


Figura 2. Il processo basato sulle microonde applicato da un team congiunto comprendente i ricercatori del Cnr direttamente per sviluppare compiutamente la bioeconomia dell'*Opuntia ficus-indica*. Estrattore Ethos X (a sinistra), il cui recipiente è stato caricato con buccia di *Opuntia* macinata (al centro), ottenendo l'estratto acquoso (a destra). Immagine riprodotta dal rif. [2].

cavilla, Belpasso e Roccapalumba), pressoché l'intera produzione nazionale di ficodindia (il 97,8%).
Il frutto è consumato essenzialmente come frutto fresco. Una piccola parte è usata per preparare rosoli e marmellate. Il 10% dei frutti non sono adatti alla commercializzazione, mentre le altre parti della pianta (cladodi) sono ricche di betalaine e pectina, richieste dall'industria nutraceutica, cosmetica, farmaceutica ed alimentare.
Oltre a fornire un frutto dai molteplici benefici per la salute umana ed animale, l'*Opuntia* permette un'elevata efficienza nell'uso dell'acqua, contrasta l'erosione e la desertificazione in terreni marginali o non seminativi, evitando la competizione con le colture di primario consumo, e produce ingenti quantitativi di biomassa annuale, sia sotto forma di frutti che di pale (cladodi) e residui di potatura.
Fare della *Opuntia* la nuova *Aloe*, dunque.
Nel 2000, un'azienda triestina decide di trasferire, dalla fredda e ventosa costa adriatica di Trieste, a Valderice la coltivazione della pianta di *Aloe arborescens*. La coltura si ambienta benissimo. Oggi, l'azienda (che nel 2003 ottiene l'autorizzazione per la produzione di integratori alimentari a base di *Aloe*) coltiva in modalità biologica in Sicilia 50.000 piante di *Aloe arborescens* e, dal 2015, anche di *Aloe vera*, che in Italia possono crescere così bene e rapidamente solo in Sicilia. Le foglie vengono tagliate ed inviate ogni settimana nell'impianto di Trieste dove ne viene estratto il gel per la produzione di molteplici integratori alimentari dal valore nutraceutico che l'azienda vende in Italia e all'estero. Inoltre, rifornisce di gel di *Aloe* le farmacie e le erboristerie di tutta Italia, ed esporta in molti Paesi, fra cui Francia, Australia, Bulgaria, Slovacchia, Grecia e Stati Uniti [3].

LA NUOVA BIOECONOMIA DELL'*OPUNTIA*

In breve nell'approccio bioeconomico sviluppato fra gli altri dal Cnr [4], l'*Opuntia* non è solo una pianta per la produzione agricola di squisiti frutti venduti ogni anno dai coltivatori a un prezzo maggiore, ma una vera e propria piattaforma per una bioraffineria, in grado di valorizzare ogni componente della pianta: frutti, bucce, semi e pale, convertendoli in coloranti e polisaccaridi di alto pregio per cosmetici di alta gamma, prodotti nutraceutici, e coloranti per l'industria alimentare.
In collaborazione con colleghi di Lombardia, Piemonte e Toscana, il nostro *team* svilupperà il processo per l'estrazione integrale di pectine e coloranti dalla buccia del frutto, applicando direttamente su scala pre-industriale le microonde (per la precisione il processo *microwave-assisted hydrodiffusion and hydrodistillation* inventato da Chemat e Visinoni) direttamente alla buccia del frutto di *Opuntia*, senza l'aggiunta di acqua o solventi chimici (**Figura 2**).
In questo modo, utilizzando l'acqua costitutiva della pianta stessa, il *team* dimostrerà come sia possibile estrarre simultaneamente biomolecole ad alto valore aggiunto, come la pectina ad alto metossile simile a quella degli agrumi, largamente utilizzate, come il più versatile e costoso idrocolloide dell'industria alimentare, e betalaine come la betanina e l'indicaxantina, preziosi coloranti solubili in acqua, di elevato valore per l'industria alimentare e delle bevande.
L'olio ottenuto dalla spremitura dei semi ha invece caratteristiche chimiche e biologiche eccezionali che lo rendono idoneo al settore cosmetico come e più dell'olio di Argan, già largamente utilizzato in cosmesi [5].

Studiando la fattibilità economica del processo di estrazione di pectina e coloranti basato sulle microonde nell'ambito del progetto di ricerca regionale "EBioScart" fra il 2020 e il 2023, il professor Giuseppe Timpanaro dell'Università di Catania concluderà che con una capacità di lavorazione di 300 tonnellate, il processo permette di ripagare l'investimento in cinque anni. «Il processo è realizzabile produce reddito e occupazione», dirà il docente catanese intervenendo alla Camera.

> «Va a vantaggio dei territori, risolve un problema concreto delle imprese e riesce, con una capacità di trasformazione di 300 tonnellate a ripagare l'investimento realizzato nell'arco di cinque anni [6]».

FRUTTI DI SCARTO E BUCCIA: PECTINA E BETALAINE

La buccia rappresenta fino al 40-50% del peso del frutto e viene eliminata come rifiuto organico durante la lavorazione industriale del frutto per preparare i frutti già sbucciati e confezionati. Inoltre, circa il 10% dei frutti non è considerato commerciabile [7].

I partner del progetto di ricerca regionale "EBioScart" fra il 2020 e il 2023 hanno installato presso un'azienda ficondindicola *partner* un estrattore a microonde [2], e ripetuto gli esperimenti applicandoli non solo alle bucce, ma direttamente ai frutti di scarto [7].

I risultati sono stati eccellenti come quelli riportati nel 2019: l'estratto ottenuto con sistema a microonde senza alcun solvente, presenta un elevato contenuto in betalaine e pectina. La pectina ottenuta è di tipo *rapid-set*, simile a quella ottenuta dagli agrumi, utilizzabile quindi come idrocolloide stabilizzante in molteplici prodotti alimentari.

Pigmento naturale responsabile del colore rosso-violaceo del frutto, la betanina è un colorante naturale solubile in acqua che può essere utilizzato in alternativa alla betanina derivata dalla barbabietola (*Beta vulgaris* L. var. *rubra*), ovvero l'additivo alimentare E162 (betanina o rosso di barbabietola, categoria: coloranti) [8]. A differenza della barbabietola, il cui frutto cresce molto lentamente e viene raccolto dopo 2 anni, la pianta di *Opuntia ficus-indica* dà i propri frutti più volte all'anno, ad un costo unitario di coltivazione radicalmente più basso della barbabietola [9].

Per capirne il valore, basta un numero: 1 kg di colorante E162 a fine 2026 era venduto *online* direttamente dal produttore a 144 Euro [10].

Quella ottenuta dai frutti di scarto o della buccia dei frutti di *Opuntia ficus-indica* ha anche la proprietà di essere oltremodo stabile, grazie alla presenza di polifenoli co-estratti con il colorante che, seppure in piccola quantità, sono capaci, grazie alle loro proprietà antiossidanti ed antibatteriche, di stabilizzare la betanina, estratta in soluzione acquosa, che è pronta per essere utilizzata dall'industria alimentare e cosmetica [9].



Figura 3. Frutti di *Opuntia ficus-indica*, cultivar "Muscaredda" (bianca) e "Surfarina", (gialla).

Di gran lunga l'idrocolloide più versatile e costoso utilizzato dall'industria alimentare, la pectina è un prodotto naturale oggi quasi esclusivamente estratto dalle bucce dei frutti di *Citrus* (principalmente, dal limone e dall'arancia) e dalla sansa di mele. Attualmente, quella estratta dai frutti di *Citrus* viene venduta ad un prezzo di 18-22 $ al kg [11].

La pectina estratta dalla buccia dei frutti di *Opuntia ficus-indica* con la tecnologia interamente *green* (a zero rifiuti) [2], presenta caratteristiche strutturali eccellenti (grado di esterificazione del 53%) con una vasta presenza di ramificazioni polimeriche, che la rendono ideale per tutte le applicazioni più avanzate dell'industria alimentare, ma anche per quelle dell'industria farmaceutica, dove la pectina è l'ingrediente principale delle paste adesive sicure e biocompatibili utilizzate universalmente come sigillanti per stomie.

SEMI: L'OLIO DI FICODINDIA

Analogamente all'olio di Argan, ampiamente utilizzato in cosmetica per le sue proprietà rigeneranti e anti-età per capelli, pelle e unghie, l'olio di semi di ficodindia possiede proprietà idratanti e anti-età. L'elevata quantità di acido linoleico, un acido grasso polinsaturo omega-6, presente nella struttura trigliceridica, favorisce una penetrazione profonda e rapida negli strati dermici, stimolando il rinnovamento cellulare. L'acido oleico e l'acido stearico contribuiscono a idratare la pelle e a stimolare la produzione di collagene, mentre l'acido palmitico rinforza la funzione barriera cutanea, prevenendo la formazione di rughe. Come l'olio di Argan, una volta assorbito, l'olio promuove un'azione dermoprotettiva neutralizzando i radicali liberi e riducendo gli arrossamenti.

Tuttavia, poiché l'olio di ficodindia contiene generalmente il 150% in più di vitamina E rispetto all'olio di Argan, l'effetto è più pronunciato e di maggiore durata. Le prime aziende cosmetiche che commercializzavano l'olio di fico d'India lo pubblicizzavano come «un'eccellente fonte di acidi grassi essenziali



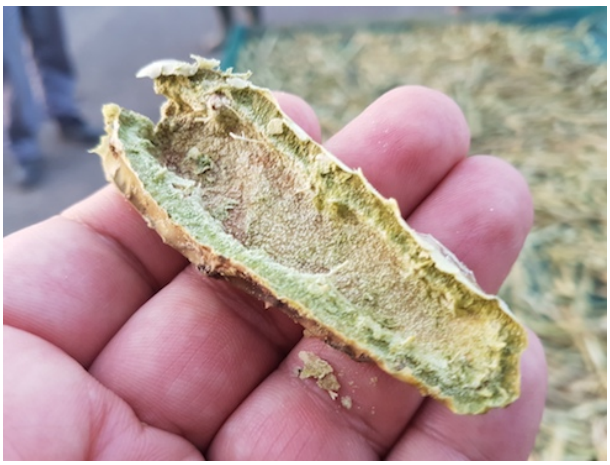


Figura 4. L'essiccatoio ad energia solare (sx) e un campione di cladodo all'uscita dall'essiccatoio solare (dx). Foto di Mario Pagliaro.

(circa l'83%), in particolare acido linoleico (63%), tocoferoli (1000 mg), betalaine, vitamina K, aminoacidi e oligoelementi». L'olio, inoltre, viene utilizzato anche per idratare i capelli e favorire la rigenerazione della cheratina, restituendo così lucentezza e forza alla chioma [12].

Lo studio condotto nel 2017 dal Cnr, in collaborazione con l'Ateneo di Catania, sulla composizione dell'olio estratto dai semi dei frutti da piante di *Opuntia* coltivate in Sicilia, ottenuti come sottoprodotto dai residui delle industrie di succhi e marmellate, confermerà il particolare pregio dell'olio del ficodindia siciliano [5].

Ad esempio, le analisi condotte sui semi siciliani (es. cultivar "Surfarina") hanno evidenziato una presenza rilevante di acido vaccinico e altri acidi grassi insaturi con marcate proprietà antinfiammatorie, idratanti e dermoprotettive, inclusi gli acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico), vitamina E (tocoferoli) e steroli alimentari.

Di nuovo, per comprenderne il valore economico basta conoscerne il prezzo. A fine 2026, 15 mL (millilitri) di olio estratti da semi di frutti ottenuti da coltivazioni in biologico venivano venduti *online* su una nota piattaforma di commercio elettronico a 25 (24,99) Euro, ovvero ad un costo unitario di 1677 Euro per un litro di olio [13].

CLADODI (PALE): IL *NOPAL*

Da alcuni anni un'azienda agricola di San Cono (Azienda Agricola Gaetano Spitale) vendeva grandi quantità di potature delle piante (i cladodi) ad aziende farmaceutiche e cosmetiche in Nord Italia (a Milano), Germania e Austria. Fra potatura, scozzolatura, e diradatura, la coltura dell'*Opuntia* genera infatti circa 60 tonnellate di cladodi per ettaro coltivato. I cladodi venivano lavati con acqua e caricati su camion diretti dalla Sicilia presso le aziende committenti. Lì venivano poi essiccati in forni alimentati da gas di petrolio liquefatto e da gas naturale.

Nel 2018, un team di ricerca del Cnr collaborerà fra altri con l'azienda agricola in questione per portarvi un grande impianto per l'essiccazione solare dei cladodi [14].

Irraggiati dalla luce solare, i moduli solari ad aria dell'impianto in questione (**Figura 4**) generano aria calda e asciutta ad una temperatura media di 45°C che (in condizioni di bel tempo, come durante la prima prova realizzata nel maggio 2018) in 5 giorni ha essiccato cinque tonnellate di cladodi, portandoli dal loro elevato tenore di umidità iniziale (90-93%), all'umidità di prodotto ottimale, pari al 10%.

Il processo di essiccazione solare dura cinque giorni, mentre quello con il gas ne richiede tre, ma la qualità del *nopal* ottenuto con l'energia solare è radicalmente migliore: i cladodi essiccati conservano infatti il loro colore verde, indice della mancata degradazione chimica di clorofilla e flavonoidi.

Il fattore limitante lo sfruttamento industriale dei cladodi è il loro elevato tenore di umidità che comporta un elevato consumo energetico per l'essiccazione. Tradizionalmente questa avveniva collocando i cladodi tagliati a fette in forni a gas naturale, a temperature attorno ai 65°C e con una forte corrente d'aria che asporta il vapor d'acqua, oppure esponendo per settimane i cladodi alla luce solare diretta [15].

In entrambi i casi, il prodotto perde il suo colore verde naturale, diventando marrone, perché la clorofilla e i flavonoidi vengono degradati per l'effetto combinato della temperatura e l'ossidazione provocata dall'aria (e dai raggi UV nel caso dell'essiccazione al sole).

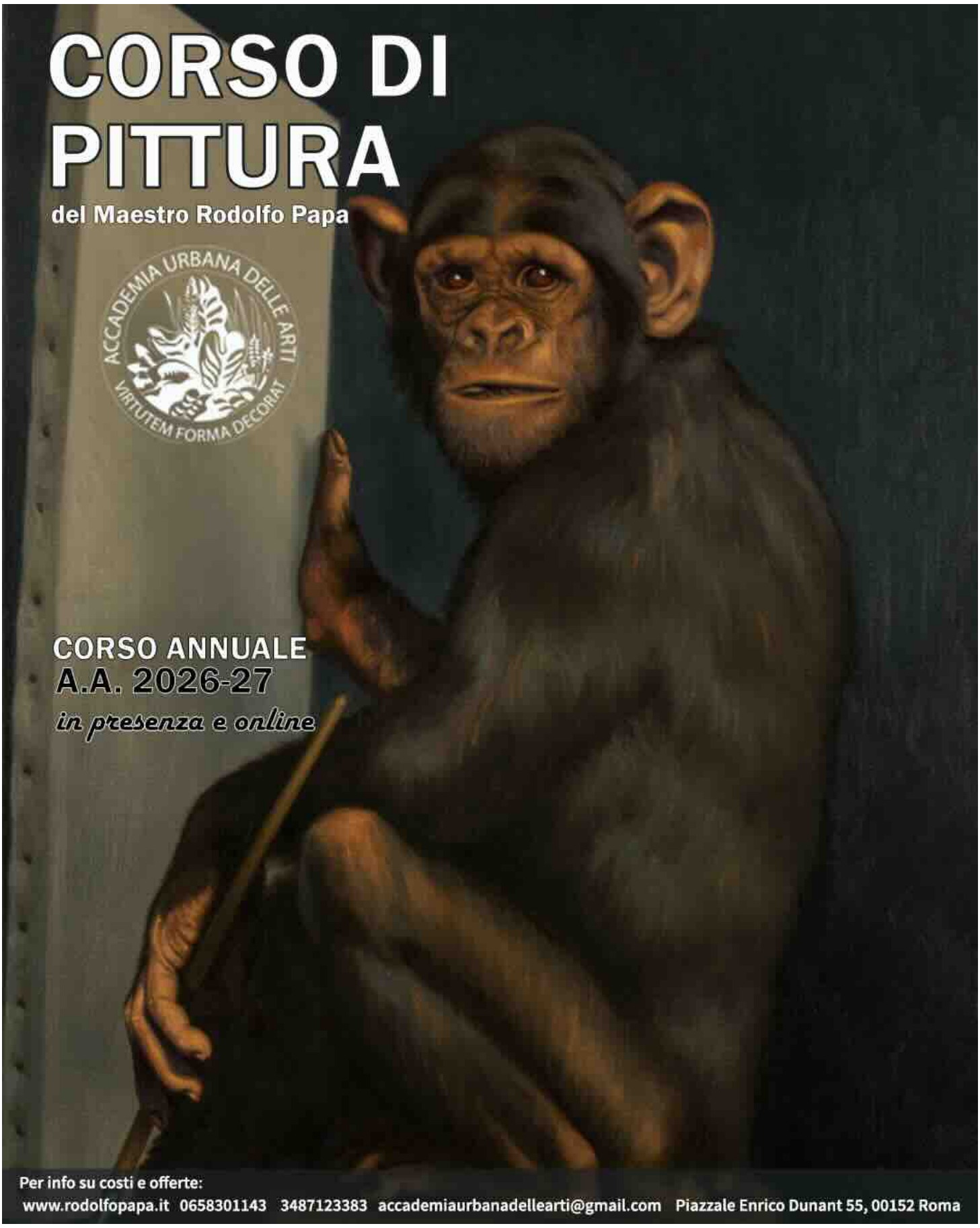
Di contro, l'analisi, condotta da un team dell'Università di Messina, svelerà come i cladodi di *Opuntia* essiccati con l'energia solare abbiano un profilo fitochimico unico e ricchissimo, non paragonabile a quello proveniente da altri paesi produttori come Messico e Spagna [16].

Grazie ai maggiori livelli di proteine, carboidrati (glucosio, acido galatturonico e galattosio), acidi

grassi (ad esempio, acido caprilico e linoleico) e polifenoli, il *nopal* della cultivar "Muscaredda" (a polpa bianca) è risultato più pregiato rispetto a quello delle cultivar "Sanguigna" (rossa) e "Surfarina" (gialla).
Essendo i polifenoli metaboliti secondari prodotti dalla pianta per difendersi da attacchi biologici e fisici come le condizioni di calore e soleggiamento elevati tipici della Sicilia durante l'estate, il *nopal* ottenuto da cladodi tagliati durante la stagione estiva ha un contenuto di polifenoli particolarmente elevato. Al contrario, carboidrati e lipidi sono presenti a livelli sensibilmente più elevati nel *nopal* della stagione invernale.
Il risultato conseguito nel 2018 aprirà la via alla produzione diretta in Sicilia dei bioprodotti ottenuti dai cladodi essiccati con l'energia solare dalle nuove aziende della bioeconomia dell'*Opuntia ficus-indica*. La prima di esse nella zona industriale di Butera conduce uno stabilimento industriale di 25mila m^2 diviso in tre aree produttive destinate alla lavorazione di prodotti in fase liquida, solida ed essiccati [17].
I cladodi essiccati nell'impianto di essiccazione solare nell'azienda agricola di San Cono («l'essiccazione a bassa temperatura (40 gradi) permette di mantenere intatte le proprietà biochimiche del prodotto» [17]) vengono processati per ottenere il *NopalDry* (cladodi disidratati a 45 C° in cubetto 2 x 2 cm, disponibili anche in forma micronizzata, particelle <500 micron, come *NopalDry C*), mentre i cladodi freschi vengono lavati e sanificati per ottenere l'*OpuntiaGel* (un gel integrale, contenente quindi anche clorofilla e flavonoidi, estratto meccanicamente dai cladodi).
Dodici anni dopo la XXX edizione della *Sagra del Ficodindia* di San Cono, l'obiettivo di «fare della *Opuntia ficus-indica* la nuova *Aloe*» [1] è pienamente conseguito: e la Sicilia – di gran lunga la regione italiana con la maggiore produzione di ficodindia – ha anche contribuito a crearne la bioeconomia. ■

Riferimenti

1. Pagliaro M., *Fare della Opuntia ficus-indica la nuova Aloe*. Sagra del ficodindia di S. Cono, XXX edizione, S. Cono, 11 ottobre 2014. www.qualitas1998.net/ultimissime/opuntia_aloe.htm
2. Ciriminna R., Fidalgo A.M., Avellone G., Danzì C., Timpanaro G., Locatelli M., Carnaroglio D., Meneguzzo F., Ilharco L.M., Pagliaro M., *Integral extraction of Opuntia ficus-indica peel bioproducts via microwave-assisted hydrodiffusion and hydrodistillation*. ACS Sustainable Chemistry & Engineering 7, 2019, 7884-7891. https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.9b00502
3. Schillaci F., *Azienda Agricola Il Pucino*. BCC Ideale, 9 gennaio 2026. https://bccideale.it/azienda-agricola-il-pucino/
4. Ciriminna R., Chavarría-Hernández N., Rodríguez Hernández A., Pagliaro M., *Toward unfolding bioeconomy of nopal (Opuntia spp.)*. Biofuels, Bioproducts & Biorefining 13, 2019, 1417-1427. https://doi.org/10.1002/bbb.2018
5. Ciriminna R., Bongiorno D., Scurria A., Danzì C., Timpanaro G., Delisi R., Avellone G., Pagliaro M., *Sicilian Opuntia ficus-indica seed oil: fatty acid composition and bio-economical aspects*. European Journal of Lipid Science and Technology 119, 2017, 1700232. https://doi.org/10.1002/ejlt.201700232
6. Timpanaro G., Università degli Studi di Catania, cit. in: *Gli scarti di ficodindia siciliani producono reddito e occupazione*. CataniaToday, 5 giugno 2023. www.cataniatoday.it/green/gli-scarti-di-ficodindia-siciliani-producono-reddito-e-occupazione.html
7. Paparone N., *Valorizzazione degli scarti di ficodindia e prospettive del comparto a completamento della filiera – Risultati finali*. Progetto EBioScart, Biancavilla, 17 giugno 2023. https://t.ly/3aacg
8. Ciriminna R., Danzì C., Fidalgo A., Timpanaro G., Ilharco L.M., Pagliaro M., *Betanin: A bioeconomy insight into a valued betacyanin*. ACS Sustainable Chemistry & Engineering 6, 2018, 2860–2865. https://doi.org//10.1021/acssuschemeng.7b04163
9. Ciriminna R., Fidalgo A., Avellone G., Danzì C., Timpanaro G., Carnaroglio D., Meneguzzo F., Ilharco L.M., Pagliaro M., *Economic and technical feasibility of betanin and pectin extraction from Opuntia ficus-indica peel via microwave-assisted hydrodiffusion*. ACS Omega 4, 2019, 12121-12124. https://doi.org/10.1021/acsomega.9b00960
10. 1 kg Betanina Barbabietola Rosso E162 Colorante Alimentare Naturale Idrosolubile, eBay, consultato a settembre 2026. https://www.ebay.it/itm/312762895317
11. Pagliaro M., Luque R., Li Petri G., Angellotti G., Ciriminna R., *The pectin industry: A retrospective look at the future*. ResearchGate, 2026. https://doi.org/10.13140/rg.2.2.23735.38564/2
12. Ciriminna R., Delisi R., Albanese L., Meneguzzo F., Pagliaro M., *Opuntia ficus-indica seed oil: biorefinery and bioeconomy aspects*. European Journal of Lipid Science and Technology 119, 2017, 1700013. http://dx.doi.org/10.1002/ejlt.201700013
13. Naturoleum, Prickly Pear Seed Oil. Amazon, consultato a settembre 2026. https://www.amazon.it/MIGLIOR-OLIO-ANTI-ETÀ-BIOLOGICO-Extravergine/dp/B081-Z2YR9M?th=1
14. Ciriminna R., Morreale V., Pecoraino M., Pagliaro M., *Solar air drying for innovative Opuntia ficus-indica clado-de dehydration*. 4Open 2, 2019, 1. https://doi.org/10.1051/fopen/2019001
15. Rosato M.A., *L'essiccazione solare di cladodi di fico d'India. Sorprendenti risultati di un progetto di ricerca siciliano.* AgroNotizie, 2 luglio 2018. https://agronotizie.imagelinenetwork.com/bio-energie-rinnovabili/2018/07/02/l-essiccazione-solare-di-cladodi-di-fico-d-india/59252
16. Di Bella G., Lo Vecchio G., Albergamo A., Nava V., Bartolomeo G., Macrì A., Bacchetta L., Lo Turco V., Potortì A.G., *Chemical characterization of Sicilian dried nopal [Opuntia ficus-indica (L.) Mill.]*. Journal of Food Composition and Analysis 106, 2022, 104307. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104307
17. Nieddu G.B., *L'impresa che fa business con le pale del ficodindia*. MyFruit, 28 settembre 2022. www.myfruit.it/news/l8217impresa-che-fa-business-con-le-pale-del-ficodindia-17540-2022-09-28


CORSO DI
PITTURA
del Maestro Rodolfo Papa
ACCADEMIA URBANA DELLE ARTI
VIRTUTEM FORMA DECORAT
CORSO ANNUALE
A.A. 2026-27
in presenza e online
Per info su costi e offerte:
www.rodolfopapa.it 0658301143 3487123383 accademiaurbanadellearti@gmail.com Piazzale Enrico Dunant 55, 00152 Roma

Il pistacchio di Bronte: composizione ed effetti biologici

Prima parte: dal valore nutrizionale alle molecole bioattive

Carla Gentile*



Figura 1. Drupe di *Pistacia vera* L. Fonte: https://it.wikipedia.org/wiki/Pistacia_vera#/media/File:Pistacia_napoletana_1.jpg

La biochimica studia i processi molecolari che rendono possibile la vita. Attraverso lo studio di questi processi cerca di rispondere a domande molto diverse. Perché la vita richiede energia? Come le cellule ricavano, trasformano e utilizzano questa energia? Come rispondono ai cambiamenti dell'ambiente? E come le molecole presenti negli alimenti possono interagire con i sistemi biologici?
La rubrica che inauguriamo con questo articolo sul pistacchio proporrà ai lettori brevi percorsi attraverso alcuni temi della biochimica, alternando domande sui meccanismi fondamentali della vita al racconto di molecole, alimenti e matrici naturali oggetto della ricerca scientifica.

Il pistacchio (*Pistacia vera* L.) accompagna l'alimentazione umana da millenni. Originario delle regioni aride dell'Asia occidentale, si è progressivamente diffuso nel bacino del Mediterraneo, dove particolari condizioni ambientali hanno favorito la selezione di diverse cultivar.
In Italia la coltivazione è fortemente concentrata in Sicilia, che rappresenta la quasi totalità della superficie nazionale destinata a questa coltura. Tra le aree produttive, quella di Bronte, alle pendici nord-occidentali dell'Etna, è certamente la più nota e il Pistacchio Verde di Bronte DOP rappresenta una produzione di elevato valore commerciale: nel 2024 ne sono state certificate oltre 340 tonnellate, per un fatturato al consumo nazionale di circa 17 milioni di euro. Si

**Professore associato di Biochimica, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche - Università degli Studi di Palermo*

tratta tuttavia di una produzione quantitativamente limitata rispetto alle dimensioni del mercato. Nel 2024 l'intera produzione italiana di pistacchi è stata di appena 4 mila tonnellate, a fronte di circa 32 mila tonnellate importate: la produzione nazionale copre quindi soltanto una piccola parte del consumo interno. Questa limitata disponibilità quantitativa contrasta con l'elevato pregio attribuito al pistacchio di Bronte, apprezzato per il colore verde intenso, l'aroma e le peculiari caratteristiche organolettiche.
Come tutta la frutta a guscio, il pistacchio è un alimento ad elevata densità energetica e nutrizionale. Cento grammi di pistacchi crudi non salati apportano circa 560 kcal e contengono mediamente il 20% di proteine, il 45% di lipidi e il 27% di carboidrati; circa 10 g sono rappresentati dalla fibra alimentare.
La componente lipidica, quantitativamente predominante, presenta un profilo particolarmente interessante. Gli acidi grassi saturi costituiscono una quota relativamente ridotta, mentre prevalgono nettamente gli acidi grassi insaturi: circa 23 g di monoinsaturi e 14 g di polinsaturi per 100 g di prodotto. L'acido oleico è il principale acido grasso monoinsaturo, mentre l'acido linoleico rappresenta il principale polinsaturo. È quindi non soltanto la quantità dei lipidi, ma soprattutto la loro qualità, a caratterizzare il valore nutrizionale del pistacchio.
Anche la componente proteica è rilevante. Le proteine costituiscono circa un quinto del peso del seme e presentano un buon profilo aminoacidico, con una percentuale relativamente elevata di aminoacidi essenziali e di aminoacidi a catena ramificata rispetto a molta altra frutta a guscio.
A completare il quadro contribuisce un profilo micronutrizionale ricco. Il pistacchio apporta potassio, fosforo, magnesio, calcio, ferro, zinco, rame e manganese ed è fonte di diverse vitamine, tra cui tiamina (vitamina B1), piridossina (vitamina B6), folati (vitamina B9) e vitamina E.

Componente nutrizionale	Contenuto per 100 g
Energia	**2340 kJ (560 kcal)**
Proteine	20,2 g
Lipidi totali	45,3 g
Acidi grassi saturi	5,9 g
Acidi grassi monoinsaturi	23,3 g
Acidi grassi polinsaturi	14,4 g
Fibra alimentare	**10,6 g**
Calcio	105 mg
Ferro	3,92 mg
Magnesio	121 mg
Fosforo	490 mg
Potassio	1020 mg
Sodio	1 mg
Zinco	2,20 mg
Rame	1,30 mg
Manganese	1,20 mg
Vitamina C	5,60 mg
Tiamina (vitamina B1)	0,87 mg
Riboflavina (vitamina B2)	0,16 mg
Niacina (vitamina B3)	1,30 mg
Acido pantotenico (vitamina B5)	0,52 mg
Piridossina (vitamina B6)	1,70 mg
Folati (vitamina B9)	51 µg
α-Tocoferolo (vitamina E)	2,86 mg

Tabella 1. Composizione nutrizionale del pistacchio crudo non salato. Fonte: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central. Dati relativi al pistacchio crudo, espressi per 100 g di parte edibile.

OLTRE IL VALORE NUTRIZIONALE

Il consumo regolare di frutta a guscio è stato associato da numerosi studi epidemiologici e clinici a effetti favorevoli sulla salute, in particolare a livello cardiovascolare. Anche per il pistacchio sono stati descritti effetti positivi sul profilo lipidico plasmatico e su diversi fattori di rischio cardiovascolare.
Per lungo tempo tali benefici sono stati ricondotti soprattutto al favorevole profilo lipidico di questi alimenti, caratterizzato dalla prevalenza degli acidi grassi mono- e polinsaturi rispetto ai saturi. Con il progredire delle conoscenze è tuttavia emerso un quadro più complesso.
Studi condotti nell'uomo hanno mostrato che l'introduzione del pistacchio nella dieta può associarsi, oltre che a modificazioni favorevoli del profilo lipidico, a un miglioramento della funzione endoteliale e dello stato redox dell'organismo e alla riduzione di alcuni biomarcatori infiammatori circolanti. Effetti, questi ultimi, difficilmente riconducibili esclusivamente alla composizione in acidi grassi e che hanno contribuito ad accrescere l'interesse verso altri costituenti del pistacchio e, in particolare, verso la sua ricca componente fitochimica.
È qui che, accanto al valore nutrizionale di un alimento, entra in gioco il concetto di valore funzionale.

Nutrire o anche modulare? Nutrienti e molecole bioattive

La funzione primaria dell'alimentazione è quella di fornire energia e materia e di garantire l'apporto delle sostanze necessarie al normale funzionamento dell'organismo. Proteine, lipidi e carboidrati, insieme a vitamine e minerali, assolvono queste funzioni e costituiscono ciò che definiamo nutrienti.

Un alimento, tuttavia, è molto più della somma dei suoi nutrienti.

Soprattutto negli alimenti di origine vegetale sono presenti numerose altre molecole che non sono indispensabili in senso nutrizionale: la loro assenza dalla dieta non determina una specifica condizione di carenza. Possono tuttavia interagire con enzimi, recettori e proteine coinvolti nelle vie di segnalazione cellulare, modulando processi biologici e contribuendo al mantenimento di specifiche funzioni fisiologiche. Per questo vengono definite molecole bioattive.

Molte delle molecole bioattive introdotte attraverso gli alimenti sono prodotte dal metabolismo secondario delle piante e vengono genericamente indicate come composti fitochimici. Nella pianta svolgono funzioni diverse, legate all'interazione con l'ambiente: partecipano alla difesa contro patogeni ed erbivori e alla risposta agli stress ambientali e contribuiscono al colore, all'aroma e ad altre caratteristiche organolettiche dei frutti. Tra i fitocomposti più studiati vi sono i polifenoli, ma anche carotenoidi, fitosteroli e betalaine. Molti composti fitochimici, in particolare i polifenoli, possiedono inoltre proprietà *redox*-attive e possono cedere elettroni o atomi di idrogeno e interagire con specie radicaliche. Queste proprietà possono essere studiate attraverso saggi chimici in soluzione, che consentono di misurare, ad esempio, la capacità *radical-scavenging* o il potere riducente di un estratto. Tali misure forniscono informazioni sulle proprietà *redox* della matrice e possono rappresentare un primo indizio del suo potenziale funzionale, ma non dimostrano di per sé un'attività biologica nell'organismo.

Da questa evoluzione delle conoscenze deriva il concetto di alimentazione funzionale. Se l'alimentazione di base deve innanzitutto soddisfare i fabbisogni energetici e nutrizionali, un'alimentazione funzionale considera anche la possibilità che determinati alimenti o loro componenti, introdotti nell'ambito di una dieta equilibrata o attraverso il consumo di alimenti fortificati, possano interagire con specifiche funzioni fisiologiche e contribuire al mantenimento dello stato di salute. È un cambiamento di prospettiva: dall'alimento considerato prevalentemente come fonte di energia e nutrienti all'alimento come sistema complesso di molecole potenzialmente capaci di interagire con l'organismo.

Ciò non significa, naturalmente, attribuire a un alimento proprietà terapeutiche. La presenza di una molecola bioattiva, così come la dimostrazione di una proprietà antiossidante in un saggio chimico, non è di per sé sufficiente a dimostrare un beneficio nell'uomo. Digestione, biodisponibilità, concentrazioni raggiungibili nei tessuti, interazione con bersagli molecolari ed evidenze ottenute in sistemi biologici e negli studi clinici rappresentano livelli diversi di un percorso che deve essere valutato nel suo complesso.

UN PATRIMONIO DI MOLECOLE BIOATTIVE

Il pistacchio costituisce un esempio particolarmente interessante di questa doppia natura, nutrizionale e funzionale. Accanto a un favorevole profilo di macro- e micronutrienti contiene infatti numerose molecole bioattive: fitosteroli, carotenoidi, tra cui luteina e zeaxantina, tocoferoli e un'ampia varietà di composti fenolici, tra cui acidi fenolici, stilbeni e flavonoidi, come antocianine, proantocianidine e isoflavoni.

Queste molecole non sono però distribuite uniformemente. La maggior parte dei composti fenolici si concentra nel sottile rivestimento rosso-violaceo che avvolge la parte verde edibile del seme, mentre quest'ultima ne contiene quantità molto inferiori. Una caratteristica particolarmente interessante se si considera che il rivestimento viene spesso eliminato durante alcune lavorazioni del pistacchio.

Alla caratterizzazione della composizione fitochimica si affianca quella delle proprietà *redox* della matrice. Nel pistacchio di Bronte, la frazione idrofila, particolarmente ricca di polifenoli, mostrava nei saggi chimici in soluzione un'attività radical-scavenging circa 50 volte superiore rispetto alla frazione lipofila. Tra i suoi componenti sono state identificate quantità rilevanti di proantocianidine e degli isoflavoni daidzeina e genisteina, oltre a quantità più modeste di trans-resveratrolo. Nella frazione lipofila, molto meno attiva nei saggi antiossidanti, assumeva invece particolare rilievo il γ-tocoferolo, principale componente al quale ricondurre l'attività antiossidante di questa frazione. La stretta associazione tra ricchezza in composti fenolici e capacità *radical-scavenging* sug-

Componente	Quantità (mg/100 g di parte edibile)
α-Tocoferolo	0,51 ± 0,04
γ-Tocoferolo	10,54 ± 1,03
Vitamina C	3,48 ± 0,23
Proantocianidine	268,12 ± 8,31*
trans-Resveratrolo	0,0120 ± 0,0012
Daidzeina	3,68 ± 0,41
Genisteina	3,40 ± 0,37

*Proantocianidine espresse come mg di equivalenti di cloruro di cianidina. I valori sono media ± DS

Tabella 2. Componenti antiossidanti e polifenolici quantificati nel pistacchio di Bronte. Fonte: tabella elaborata sulla base dei dati riportati in rif. [8].



Figura 2. Un pistacchieto nel territorio di Bronte (CT). Fonte: https://www.pistacchiosmeraldo.it/cooperativa/

geriva quindi già a questo primo livello sperimentale un possibile legame tra composizione fitochimica e proprietà antiossidanti del pistacchio.

La particolare ricchezza fitochimica del rivestimento è stata confermata e approfondita in uno studio successivo che ha confrontato sei cultivar commerciali di *Pistacia vera* di diversa provenienza geografica: Bronte (Italia), Larnaka (Grecia), Mateur (Spagna), Mawardi (Turchia), Kern (Iran) e Kerman (California, USA). Il *fingerprinting* del DNA ha consentito di distinguere le sei cultivar anche su base molecolare, affiancando così alla caratterizzazione fitochimica una caratterizzazione genetica.

Il confronto ha mostrato con particolare evidenza quanto il rivestimento sia importante: la quasi totalità dei polifenoli era concentrata in questa frazione, mentre la parte interna del seme ne conteneva quantità molto inferiori; antocianine e proantocianidine erano rilevabili soltanto nel rivestimento. Il profilo qualitativo dei polifenoli era nel complesso simile nelle diverse cultivar, mentre a variare in maniera significativa erano soprattutto le quantità. Tra le molecole identificate figuravano cianidina-3-glucoside, ideina, derivati dell'eriodictiolo, catechina, derivati della quercetina e della luteolina e calconi come la mareina. Le differenze quantitative delineavano un quadro particolarmente interessante. Le cultivar dell'area mediterranea mostravano nel complesso i profili fitochimici più ricchi, sebbene con differenze tra loro, e tra queste era soprattutto il pistacchio di Bronte a distinguersi per l'abbondanza dei composti

Componente/parametro	Contenuto nel rivestimento per g (peso secco)
Polifenoli totali (TPC)	363,75 ± 16,50 mg
Proantocianidine totali (TPAC)	177,57 ± 0,40 mg
Antocianine totali (TAC)	27,31 ± 1,11 mg
Eriodictiolo-7-galattoside	71,71 ± 1,14 µg
Ideina	1885,06 ± 23,58 µg
Cianidina-3-glucoside	5297,52 ± 109,31 µg
Eriodictiolo-7-glucoside	1194,42 ± 27,91 µg
Peonidina-3-O-glicoside	120,03 ± 3,56 µg
Catechina	1298,14 ± 35,78 µg
Okanin-4′-O-galattoside	325,42 ± 6,48 µg
Iperoside	314,47 ± 6,27 µg
Quercetina-3-O-glucoside	248,60 ± 4,96 µg
Mareina	221,23 ± 4,41 µg
Luteolina-glucoside	1029,30 ± 21,46 µg
Quercetina-4′-O-glucoside	57,43 ± 0,10 µg

Tabella 3. Profilo fenolico del rivestimento del pistacchio di Bronte. Fonte: tabella elaborata sulla base dei dati riportati in rif. [9].

fenolici. Al contrario, Kerman e Kern, provenienti rispettivamente dalla California e dall'Iran e rappresentative di due delle principali origini del pistacchio presente sul mercato internazionale, presentavano contenuti sensibilmente inferiori di diverse classi di composti fenolici. A queste differenze compositive corrispondevano anche differenze nelle proprietà antiossidanti misurate mediante saggi chimici in soluzione.

La maggiore diffusione commerciale di una cultivar, dunque, non coincide necessariamente con una maggiore ricchezza fitochimica né con più elevate proprietà antiossidanti misurabili *in vitro*. In questo confronto il pistacchio di Bronte si distingueva non soltanto per le caratteristiche organolettiche che ne determinano il pregio commerciale, ma anche per la particolare ricchezza in composti bioattivi del suo rivestimento e per le proprietà *redox* associate a questa componente.

Nel valutare questi aspetti è però necessario considerare la matrice così come viene effettivamente consumata. Prima di arrivare sulla nostra tavola, infatti, il pistacchio può essere sottoposto a trattamenti e trasformazioni capaci di modificarne la composizione fitochimica. La rimozione del rivestimento comporta, ad esempio, l'eliminazione proprio della frazione nella quale si concentra gran parte dei composti fenolici e dell'attività antiossidante; anche tostatura e altre lavorazioni possono modificare quantità e disponibilità dei diversi componenti. Nel pistacchio di Bronte sottoposto a tostatura sperimentale è stata osservata una riduzione di circa il 60% dell'attività antiossidante complessiva e una marcata diminuzione delle proantocianidine, mentre gli isoflavoni risultavano sostanzialmente conservati.

DALLA COMPOSIZIONE ALLA FUNZIONE

La presenza di un patrimonio così ricco di molecole bioattive suggerisce dunque un potenziale interesse funzionale del pistacchio. La caratterizzazione fitochimica, tuttavia, rappresenta soltanto il primo livello di indagine: sapere quali molecole sono presenti e in quale quantità non è sufficiente a stabilire se esse possano esercitare un effetto biologico nell'organismo.

Un alimento, infatti, non agisce nell'organismo come in una provetta da laboratorio. Le sue molecole vengono liberate dalla matrice alimentare, modificate durante la digestione, assorbite in misura diversa o, in alcuni casi, rimangono nel lume intestinale. Allo stesso modo, un'attività antiossidante misurata mediante un saggio chimico indica una proprietà della matrice, ma non dimostra ancora che le molecole responsabili siano in grado di interagire con sistemi biologici e di esercitare un'attività protettiva *in vivo*.

Per passare dalla composizione al possibile valore funzionale è quindi necessario studiare queste molecole in sistemi biologici, individuandone i bersagli e verificandone gli effetti sui processi cellulari. Alla domanda «che cosa contiene il pistacchio?» se ne affianca così un'altra: «che cosa fanno queste molecole quando incontrano le nostre cellule?». ■

Riferimenti

1. Mandalari G., Barreca D., Gervasi T., Roussell M.A., Klein B., Feeney M.J., Carughi A., *Pistachio nuts (Pistacia vera L.): production, nutrients, bioactives and novel health effects*. Plants. 2022;11:18. doi:10.3390/plants11010018.
2. Ripari Garrido J., Patrignani M., Puppo M.C., Salinas M.V., *Nutritional and bioactive characterization of pistachio—a review with special focus on health*. Explor Foods Foodomics. 2024;2:363–390. doi:10.37349/eff.2024.00042.
3. Bulló M., Juanola-Falgarona M., Hernández-Alonso P., Salas-Salvadó J., *Nutrition attributes and health effects of pistachio nuts*. Br J Nutr. 2015;113:S79–S93. doi:10.1017/S0007114514003250.
4. Kocyigit A., Koylu A.A., Keles H., *Effects of pistachio nuts consumption on plasma lipid profile and oxidative status in healthy volunteers*. Nutr Metab Cardiovasc Dis. 2006;16:202–209. doi:10.1016/j.numecd.2005.08.004.
5. Edwards K., Kwaw I., Matud J., Kurtz I., *Effect of pistachio nuts on serum lipid levels in patients with moderate hypercholesterolemia*. J Am Coll Nutr. 1999;18:229–232. doi:10.1080/07315724.1999.10718856.
6. Gebauer S.K., West S.G., Kay C.D., Alaupovic P., Bagshaw D., Kris-Etherton P.M., *Effects of pistachios on cardiovascular disease risk factors and potential mechanisms of action: a dose-response study*. Am J Clin Nutr. 2008;88:651–659. doi:10.1093/ajcn/88.3.651.
7. Sari I., Baltaci Y., Bagci C., Davutoglu V., Erel O., Celik H., Ozer O., Aksoy N., Aksoy M., *Effect of pistachio diet on lipid parameters, endothelial function, inflammation, and oxidative status: a prospective study*. Nutrition. 2010;26:399–404. doi:10.1016/j.nut.2009.05.023.
8. Gentile C., Tesoriere L., Butera D., Fazzari M., Monastero M., Allegra M., Livrea M.A., *Antioxidant activity of Sicilian pistachio (Pistacia vera L. var. Bronte) nut extract and its bioactive components*. J Agric Food Chem. 2007;55:643–648. doi:10.1021/jf062533i.
9. Mannino G., Gentile C., Maffei M.E., *Chemical partitioning and DNA fingerprinting of some pistachio (Pistacia vera L.) varieties of different geographical origin*. Phytochemistry. 2019;160:40–47. doi:10.1016/j.phytochem.2019.01.010.
10. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, FoodData Central. Beltsville Human Nutrition Research Center. Dati relativi al pistacchio crudo (pistachio nuts, raw), espressi per 100 g di parte edibile. FoodData Central https://fdc.nal.usda.gov/food-details/170184/nutrients
11. ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, La frutta a guscio in Italia nel 2024. Elaborazioni ISMEA su dati ISTAT. SIGEP 2026. Documento ISMEA
12. ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, Qualidò – Pistacchio Verde di Bronte DOP. Produzione e fatturato. Dati 2024. Banca dati Qualidò – Pistacchio Verde di Bronte DOP https://www.ismeamercati.it/flex/FixedPages/IT/QualidoScheda.php/L/IT/ID/672/BL/aHR0cHM6Ly93d3cuaXNtZWFtZXJjYXRpLml0L2ZsZXgvRml4ZWRQYWdlcy9JVC9RdWFsaWRvVmV0cmluYS5waHA~cD0xMSZjPSZjYXQ9LSZ0PS0xJnJnb-j0tMQ%3D%3D

CORSO DI PREPARAZIONE DEI SUPPORTI E COLORI

del Maestro Rodolfo Papa



CORSO ANNUALE

A.A. 2026-27

in presenza e online

Per info su costi e offerte:

www.rodolfopapa.it 0658301143 3487123383 accademiaurbanadellearti@gmail.com Piazzale Enrico Dunant 55, 00152 Roma

Arte e fede: l'anniversario della fondazione dei Teatini

Nona parte: le quattro lunette delle *Imprese sacre* di Paolo Aresi

Rodolfo Papa



Figura 1. Le tele del maestro Rodolfo Papa collocate nel chiostro della Curia Generalizia dei Teatini presso San'Andrea in Valle, Roma.

Nel percorso del programma iconografico della decorazione pittorica dedicata alla storia e al carisma di Teatini nel cortile della Curia Generalizia presso Sant'Andrea della Valle, ho sentito la necessità di colmare gli spazi posti al centro delle specchiature corrispondenti a porte, finestre e portafinestre.

Ho pensato molto a come riempire i quattro spazi e ho deciso di continuare a riflettere profondamente sul contributo recato dai Teatini alla cultura e di proseguire il dialogo della tradizione pittorica con la sensibilità contemporanea.

Ho concepito un ciclo di quattro tele a forma di lunetta, con diametro di due metri e altezza di un metro, e con la pittura ho ricavato in ciascuna di esse uno spazio ovale interno e degli spicchi laterali, in modo da avere due ordini di contenuto: quello centrale e quelli laterali.

Ho pensato che le lunette dovessero camminare sul registro simbolico-allegorico, affondando nella tradizione decorativo-iconografica cristiana che nei secoli ha prodotto immagini per l'edificazione e la formazione delle persone.

Ho usato come testo di riferimento un capolavoro di Paolo Aresi, le *Imprese sacre*.

Paolo Aresi (1574-1644) è stato chierico regolare Teatino dal 1590, superiore del suo Ordine, vescovo di Tortona, uomo molto colto, autore di molte opere, tra cui appunto i monumentali otto volumi delle *Imprese sacre*, pubblicati dal 1613 al 1635.

Aresi prende spunto dalle "imprese", cioè gli stemmi simbolici accompagnati da frasi o motti, e le eleva al livello sacro. Si pone come un innovatore nella tradizione propria del Cristianesimo di esprimere i contenuti della fede, a partire dalla meditazione sulla Sacra Scrittura, mediante immagini cariche di significati molto profondi e complessi, ma visivamente trasmissibili. Si tratta di una grandiosa operazione di carattere esegetico, culturale, artistico, comunicativo. Lo scopo era offrire strumenti alla predicazione, a cui Aresi dedicò tanta parte del suo impegno – scrivendo



Rodolfo Papa, PhD. Pittore, scultore, teorico, storico e filosofo dell'arte. Esperto della XIII Assemblea Generale Ordinaria del Sinodo dei Vescovi. Accademico Ordinario della Pontificia Insigne Accademia di Belle Arti e Lettere dei Virtuosi al Pantheon. Docente di Arte Sacra, Tecniche Pittoriche nell'Accademia Urbana delle Arti. Presidente dell'Accademia Urbana delle Arti.
Già docente di Storia delle teorie estetiche, Storia dell'Arte Sacra, *Traditio Ecclesiae* e Beni Culturali, Filosofia dell'Arte Sacra (Istituto Superiore di Scienze Religiose Sant'Apollinare, Roma; Master II Livello di Arte e Architettura Sacra della Università Europea, Roma; Istituto Superiore di Scienze Religiose di Santa Maria di Monte Berico, Vicenza; Pontificia Università Urbaniana, Roma; Corso di Specializzazione in Studi Sindonici, Ateneo Pontificio *Regina Apostolorum*).
Tra i suoi scritti si contano circa venti monografie, molte delle quali tradotte in più lingue e alcune centinaia di articoli ("Arte Cristiana"; "Euntes Docete"; "ArteDossier"; "La vita in Cristo e nella Chiesa"; "Via, Verità e Vita", "Frontiere", "Studi cattolici"; "Zenit.org", "Aleteia.org"; "Espiritu"; "La Società"; "Rogate Ergo"; "Theriaké").
Collaborazioni televisive: "In punta di matita" Rai 1, "Screenshot" Rai Storia e Rai Play, "Itinerari romani" Rai Cultura, "Iconologie quotidiane", Rai Cultura, Rai Storia e Rai Play, "Itinerari di bellezza e di speranza" Rai 1,"Discorsi sull'arte", TelePace.
Come pittore ha realizzato interi cicli pittorici per Basiliche, Cattedrali, Chiese e conventi (Basilica di San Crisogono, Roma; Basilica dei SS. Fabiano e Venanzio, Roma; Antica Cattedrale di Bojano, Campobasso; Cattedrale Nostra Signora di Fatima a Karaganda, Kazakistan; Eremo di Santa Maria, Campobasso; Cattedrale di San Panfilo, Sulmona; Chiesa di san Giulio I papa, Roma; San Giuseppe ai Quattro Canti, Palermo; Sant'Andrea della Valle, Roma; Monastero di Seremban, Malesia; Cappella del Perdono, SS. Sacramento a Tor de'schiavi, Roma …)



Figura 2. Curia Generalizia dei Teatini, lunette del maestro Rodolfo Papa. Da sinistra: *San Giuseppe*, *La Vergine Maria*, *L'Eucaristia*.

anche *L'arte di predicare bene* nel 1611 –, mediante immagini capaci di insegnare, evocare, formare, educare, sostenere nella vita morale e spirituale.
Aresi raccoglie così i frutti del lungo cammino della quadruplice interpretazione del testo sacro sui quattro livelli letterale, allegorico, morale, anagogico, e porta a ulteriore maturazione lo straordinario lavoro del card. Gabriele Paleotti espresso nel *Discorso intorno alle immagini sacre e profane* del 1582 e il magistero liturgico e artistico di San Carlo Borromeo (1538-84) e in generale la valorizzazione dell'immagine artistica come insostituibile strumento di catechesi, formazione morale, preghiera, culto, propria del clima culturale del Concilio di Trento (1545-1563).



Figura 3. Rodolfo Papa mentre disegna le lunette



Figura 4. Rodolfo Papa, *Dio onnipotente*, olio su tela 100 x 200 cm, 2026, Curia Generalizia dei Teatini presso Sant'Andrea in Valle, Roma.



Figura 5. Paolo Aresi, *Imprese sacre*, vol. II, *Sole impresa prima, per la Maestà Divina*.

Aresi sceglie delle immagini che sappiano veicolare in modo visivo contenuti complicati, desumendole dalla Sacra Scrittura e dalla storia delle sue interpretazioni, e anche dalla cultura artistica già consolidata, e offre sia l'immagine graficamente realizzata, che la dotta e complessa spiegazione.
Ho scelto quattro immagini entro questo straordinario dizionario delle immagini sacre, e le ho collocate nello spazio ovale ricavato in ogni lunetta e poi ho scelto di valorizzare e evidenziare queste imprese ponendo negli spazi laterali delle decorazioni con una funzione non semplicemente estetica ma più profondamente parenetica e morale. Sulla cornice dipinta che traccia l'ovale centrale, ho dipinto i motti che accompagnano ogni impresa, come se fossero incisi.
Infatti, nel libro di Paolo Aresi, per ogni impresa viene offerto il simbolo e il significato fondamentale a mo' di titolo, poi segue l'immagine della impresa sacra che reca sempre un motto in latino, segue un testo poetico e infine una lunga e dotta spiegazione, ricca di citazioni.
Le quattro imprese che ho scelto sono le prime quattro proposte nel volume secondo.
La prima lunetta rappresenta il "Sole impresa prima, per la Maestà Divina". Dunque, innanzitutto la prima lunetta rappresenta la maestà divina mediante il sole. Il motto recita "*Male operantibus Pavor*" che letteralmente significa "paura per chi fa il male". Qui riporto anche il testo poetico perché così si può meglio comprendere la portata teorica di un lavoro che sa trascrivere, in immagini visive e poetiche, temi teologici molto complessi.

Cantan gli augelli, ergon la testa i fiori,
Ride la terra, s'innargenta il Mare,
S'innostra il Cile, s'ingemmano di colori,
Ripien di gioia il cor per gli occhi appare
D'ogni mortal, da que de l'empio in fuori,
Mentre spunta dal Ciel raggio Solare:
E l'empio solo è, che di te si duole
Beltà del'Universo eterno Sole.

Dunque, il sole che rende bella e colorata la terra e riempie il cuore di gioia, tranne all'empio che se ne

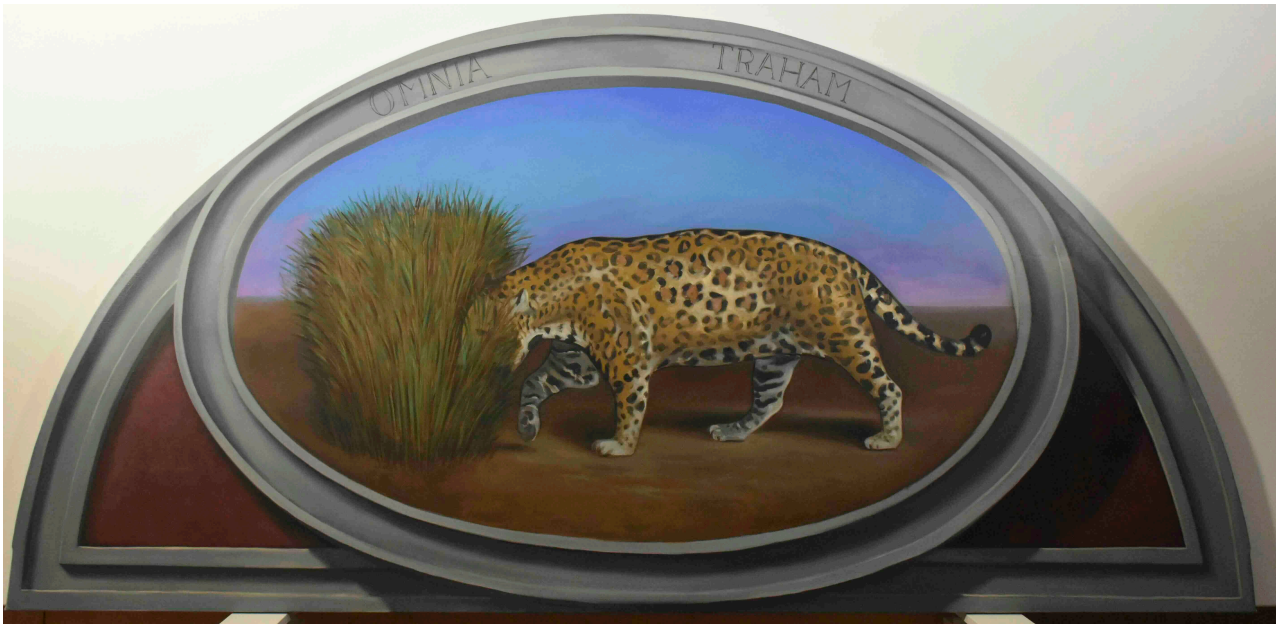


Figura 6. Rodolfo Papa, *L'Eucaristia*, olio su tela 100 x 200 cm, 2026, Curia Generalizia dei Teatini presso Sant'Andrea in Valle, Roma.

duole, è immagine dell'Eterno Sole. Osservando il sole, noi possiamo arrivare a pensare e lodare la Maestà divina che non si vede, suprema bellezza che si riflette nell'universo. L'uomo che fa il bene gioisce del sole, l'empio invece ne soffre.
Comprendiamo la complessità di livelli che vanno dalla teologia naturale alla teologia morale.
Ho dipinto, nella parte ovale un vero sole, come appare nella nostra esperienza quotidiana, a partire dal quale si può meditare sul Sole eterno che è Dio.
Nelle parti laterali ho dipinto una cornice cosmatesca, perché le decorazioni proprie dello stile cosmatesco sono rappresentazione della complessità della maestà divina che si riflette nella creazione, sono immagine del paradiso e anche rappresentazione della pratica delle virtù. La geometria delle composizioni marmoree cosmatesche, qui riprodotta in pittura, è sempre una geometria che allude alla coltivazione di una virtù.
La seconda lunetta rappresenta "Pantera, impresa seconda, per Christo nostro Signore, nell'Eucharistia". Il motto esprime "*Omnia traham*" ovvero "attirerò tutte le cose", che riecheggia la frase di Gesù "quando sarò innalzato da terra, attirerò tutti a me" (Gv 12,32).
Il testo poetico recita:

Quasi incantata dal soave odore,
Che da se spira la crudel Pantera,
mentre celando il suo maggior furore,
Nasconde il capo insidiosa e spera,
A darle in preda senz'alcun timore
Se stessa corre ogni selvaggia fier,
Ma di noi Dio, l'altezza Sua divina
Celando fa con dolce amor rapina.



Figura 7. Paolo Aresi, *Imprese sacre*, vol. II, *Pantera, impresa seconda, per Christo nostro Signore, nell'Eucharistia*.

Qui Aresi fa riferimento a un'antica tradizione, trasmessa nei bestiari arcaici e medievali, secondo la quale la pantera attira le prede con un odore soave.
Nella trasposizione simbolica, la pantera, che nasconde il capo in un cespuglio, rappresenta Gesù Cristo la cui divinità non è visibile; Gesù Cristo, nascosto nella divina Eucaristia, attira tutti a sé, rapinando con dolce amore, attira verso una divinizzazione che rende prede dell'amore.



Figura 8. Rodolfo Papa, *La Vergine Maria*, olio su tela 100 x 200 cm, 2026, Curia Generalizia dei Teatini presso Sant'Andrea in Valle, Roma.



Figura 9. Paolo Aresi, *Imprese sacre*, vol. II, *Nuvola, impresa terza, per la Vergine Madre di Dio*.

Nella parte centrale della lunetta ho proprio dipinto una pantera, precisamente quella maculata che Aresi stesso rappresenta, ovvero la *pantera onca* o giaguaro, con la testa nascosta in un cespuglio. Le parti laterali della lunetta sono dipinte di porfido rosso antico, ovvero il marmo usato fin dall'antichità per esprimere la regalità, in questo caso la regalità di Gesù Cristo, re dell'universo.

La terza lunetta rappresenta "Nuvola, impresa terza, per la Vergine Madre di Dio" ed il motto latino è "*Quia respexit*" ovvero "poiché ha guardato" ed è tratta dal *Magnificat "quia respexit humilitatem ancillae suae"* cioé "perchè ha guardato l'umiltà della sua serva".
Il testo poetico recita:

> Di celeste splendor armata il viso
> Vibra raggi di luce, e un altro Sole
> creduta vien dal vero Sol diviso
> nuvoletta gentil, e come suole
> terso christal, di cui lo mira fiso
> Sembra d'Apollo vaga sposa, o prole;
> E da Dio rimirata, Iddio somiglia
> Vergine, ch'è sua Madre, e Sposa, e Figlia.

Maria è nuvoletta gentile, che cela e lascia intravedere il vero sole, Lei è cristallo puro e assomiglia a Dio perché Dio la rimira, ed è Madre, Sposa e Figlia di Dio, in quanto Figlia di Dio Padre, Sposa dello Spirito Santo e Madre del Verbo incarnato.
Nelle parti laterali ho dipinto con lapislazzuli il nome di Maria madre di Dio, appellativo che accompagna Maria fin dall'inizio del Cristianesimo ed è stato esplicitamente affermato nel Concilio di Efeso del 431 d.C.. Questa verità difficile qui diventa immagine di una nuvola che è impregnata di Sole e lo lascia intravedere.
Le parti laterali sono dipinte come di lapislazzulo, pietra dal tipico colore blu che potremmo definire un "blu mariano", e su questa pietra dipinta ho tracciato in oro il monogramma greco di Maria Madre di Dio.



Figura 10. Rodolfo Papa, *San Giuseppe*, olio su tela 100 x 200 cm, 2026, Curia Generalizia dei Teatini presso Sant'Andrea in Valle, Roma.



Figura 11. Paolo Aresi, *Imprese sacre*, vol. II, *Vite, impresa quarta, per San Giuseppe*.

Infine la quarta impresa è "Vite, impresa quarta, per San Giuseppe"; il motto latino recita "*Onus leve*" ovvero "carico leggero", con riferimento al Vangelo di Matteo (11,30) "il mio gioco è dolce e il mio carico è leggero".
La poesia intreccia parole come le immagini:

Di vite verdeggiante il dolce peso
sostiene senza fatica arido legno,
Ne da suoi casti abbracciamenti offeso,
E del figlio di lei caro sostegno.
Dolce impresa d'Eroe, che al collo appeso
Il bambino Gesù portar fu degno:
E la Madre di lui tenersi à canto
Seco congiunta in Matrimonio santo.

L'immagine traccia un bastone intorno al quale cresce la vite, sorretta dal bastone come san Giuseppe ha sorretto e curato la Santa Famiglia. Egli ha avuto il privilegio di sorreggere il peso leggero del Bambino divino e di vivere accanto a Maria. Nelle parti laterali ho dipinto delle cornucopie, a simboleggiare l'abbondanza di fiori e di frutti, conseguenza di una vita fatta di pratica delle virtù. San Giuseppe ascolta sempre ciò che Dio gli dice nei sogni e mette in pratica ogni precetto, ed è modello di comportamento spirituale, la sua vita è parenesi, come scrive Aresi è un Eroe.
Queste quattro lunette si intrecciano alla sequenza dei dipinti sulla storia e il carisma dei Teatini, come se il discorso fosse arricchito di ulteriori immagini, che lo sostengono e invitano a riflettere e pregare.
Mi sono attenuto strettamente alle immagini proposte da Aresi, però interpretandole con segni a noi contemporanei e soprattutto arricchendole di colori. Infatti, ho trasposto nelle immagini una gamma cromatica espressiva dei colori che nel testo di Aresi sono presenti solo nei versi poetici, in quanto l'impresa è realizzata graficamente in nero su bianco. Per certi versi, seguendo Aresi, ho cercato di offrire nelle lunette un percorso che fosse sintesi delle immagini, dei versi poetici, delle interpretazioni scritturali, delle dotte riflessioni. ■

Porsi ai piedi del Signore

La Maddalena come modello di penitente nella *Crocifissione* di Scipione Pulzone in Santa Maria in Vallicella

Sara Sanna*

*Continuiamo la serie di articoli riguardo le cappelle della Chiesa di Santa Maria in Vallicella dedicati ai Misteri del Rosario. Con la Cappella della Purificazione, esaminata nella scorsa trattazione [1], abbiamo concluso i Misteri Gaudiosi e, con la presente, iniziamo e concludiamo la serie dei Misteri Dolorosi. Infatti, questi sono rappresentati tutti all'interno di un'unica cappella: nella pala d'altare e nei dipinti del catino absidale (**Figura 1**). L'indagine sarà condotta, come di consueto, con il metodo icono-teologico di Rodolfo Papa [2]. Andremo allora a studiare l'opera nel suo contesto culturale e spirituale di appartenenza, ponendo la* Crocifissione *di Scipione Pulzone in un confronto diretto con le laudi oratoriane e con l'omiletica di Gregorio Magno. Scopriremo allora esserci uno stretto rapporto e una fitta rete di corrispondenze iconografiche tra le diverse espressioni artistiche e spirituali oratoriane grazie alle quali potremo accedere a un livello di comprensione profonda dell'opera di Pulzone, che si rivelerà in tutta la sua ricchezza e complessità.*

Immaginiamo di recarci a Santa Maria in Vallicella alla fine del Cinquecento. Troveremmo al nostro ingresso una chiesa quasi spoglia, un cantiere aperto in vista di divenire, con le parole di Rubens, «la più celebrata et frequentata chiesa di Roma per esser situata giusto nel centro d'essa et adornata a concurrenza di tutti i più valenti pittori d'Italia» [3]. In quella nudità primitiva troveremmo ad accoglierci due immagini come due sentinelle all'aurora: nella cappella di sinistra l'immagine miracolosa della *Madonna Vallicelliana*, in quella di destra una *Crocifissione*, opera di Scipione Pulzone (**Figura 2**). Quest'ultima fu, infatti, tra le prime pitture che gli oratoriani commissionarono per ornare la loro chiesa. Il completamento della cappella della Crocifissione avvenne solo qualche anno più tardi, nel 1621, quando Giovanni Lanfranco dipinse l'*Orazione nell'orto*, la *Flagellazione di Cristo* e l'*Incoronazione di spine* nel catino absidale (**Figura 3**).

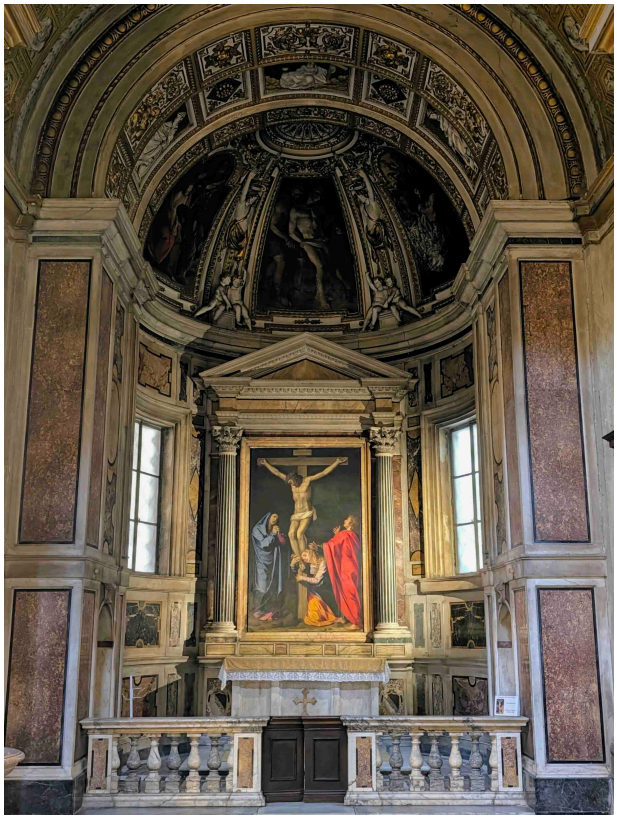


Figura 1. Cappella del Crocifisso, Chiesa diSanta Maria in Vallicella, Roma. Foto di Sara Sanna.

È lecito domandarsi per quale motivo gli oratoriani abbiano scelto proprio la Crocifissione tra i primi tasselli che compongono il ciclo dedicato ai Misteri del Rosario nelle cappelle della loro chiesa. Sembra quasi come se questa anteriorità cronologica rappre-

*Accademia Urbana delle Arti - Roma. Guida turistica presso Musei Vaticani - Città del Vaticano.



Figura 2. Scipione Pulzone da Gaeta, *Crocifissione*, 1586, Santa Maria in Vallicella, Roma. Foto di Sara Sanna.

senti una priorità per la congregazione e non saremmo in torto a pensare ciò.
Infatti, la particolare devozione che gli oratoriani nutrivano nei confronti del Crocifisso ci è attestata fin dai loro primissimi componimenti laudistici. Già nel *Primo libro delle laudi* del 1563 troviamo una straordinaria abbondanza di laudi rivolte proprio al Crocifisso, tematica che avrà, d'altronde, uno spazio privilegiato anche nelle raccolte successive. Tra queste, troviamo *Anima benedetta*:

Anima benedetta
da l'alto creatore,
risguarda il tuo Signore,
che confitto t'aspetta.

Risguarda i pie forati,
confitti d'un chiavello;
son cosi tormentati,
pe colpi del martello;
pensa ch'egli era bello
sopr'ogni creatura
et la sua carne pura
era più che perfetta.

Risguarda quella piaga,
ch'egli ha dal lato ritto;
vedi ch'el sangue paga,
per tutto il tuo delitto,
pensa ch'e fu afflitto
d'una lancia crudele;
per ciaschedun fedele,
passo'l cuor la saetta.

Vedi'l tutto piagato
Per te in sul duro legno;
pagando il tuo peccato,
mori'l signor benegno
per menarti in quel regno,
voll'esser crocifisso.

Anima guarda'l fisso
e di lui ti diletta [4].

Qui, attraverso una strategia verbo-visiva attuata dalla ripetizione di verbi legati al senso della vista quali "risguarda", "vedi" e "guarda", l'uditore è portato a meditare sui dolori del Crocifisso. Similmente la lauda *Non fu mai più dolce amore*, porta il fedele ad immaginarsi inginocchiato davanti al Crocifisso:

Non fu mai piu dolce amore,
se Iesu ci tocca il cuore.
Cuor non e di pietra duro,
che guardando il quel costato,
non diventi humile et puro;
et non lasci il suo peccato;
o, Iesu tu m'hai sanato
ch'ero infermo e pien d'errore.
Di quei santi e chiari lumi
Viene un raggio agli occhi mia,
par ch'il cor tutto consumi,
quella luce santa et pia.
Lascio all'hor la mala via,
et ritorno al mio pastore.
Quando lo sguardo poi quel volto,
Iesu mio livido e infranto;
e ch'io veggo farti stolto,
ogni gaudio torna in pianto;
cresce all'hor la doglia tanto,
ch'io mi struggo nel dolore.
Horsu dunqu'alma diletta,
corri al legno della Croce;
ginocchioni il corpo getta,
piangi'l tuo peccato atroce:
prega Dio con humil voce,
di fruir l'eterno Amore [5].

Considerata, dunque, l'importanza rivestita dalla meditazione sul Crocifisso in queste laudi, non c'è da stupirsi come, in un ambiente ancora tanto disadorno qual era la Vallicella negli anni ottanta del Cinquecento, gli oratoriani abbiano subito voluto collocarvi una Crocifissione.
Scipione Pulzone fu certamente all'altezza delle aspettative dei padri proponendo un dipinto che fonde uno stile arcaico e innovativo al tempo stesso, la cui drammatica essenzialità lascia emergere, dal buio della morte la luce gloriosa della salvezza e del perdono.



Figura 3. Giovanni Lanfranco, *Orazione nell'orto, Flagellazione di Cristo e Incoronazione di spine*, 1621, catino absidale della Cappella del Crocifisso, Santa Maria in Vallicella, Roma. Foto di Sara Sanna

Lo schema adottato da Pulzone è infatti molto semplice e, potremmo dire, tradizionale: al centro il Crocifisso, la Madonna addolorata alla sua destra, San Giovanni orante alla sinistra e la Maddalena ai piedi della croce. Un'iconografia ben nota, dunque, che, come evidenziato da Zuccari [6], volge lo sguardo a tutta quella tradizione iconografica tre e quattrocentesca, che trova il suo culmine in opere quali la *Crocifissione* di Masaccio (**Figura 4**) o quelle di Spinello Aretino e, tra tutte, il suo *Crocifisso con Maria e i santi Giovanni e Maria Maddalena* (**Figura 5**). Ancora, come nota Zeri, un confronto pregnante è quello con la *Crocifissione* di Tiziano dipinta nel 1558 per la Chiesa di San Domenico ad Ancona (**Figura 6**), in cui, però, è San Domenico e non la Maddalena ad essere posto ai piedi della croce [7].

Scipione Pulzone si colloca dunque in questa tradizione, che troverà d'altronde seguito in opere quali la *Crocifissione* di Barocci dipinta per l'Oratorio della Morte a Urbino (**Figura 7**) e, in maniera ancor più pregnante, in quella dipinta da Pietro da Cortona come pala d'altare per la Chiesa di San Tommaso da Villanova a Castel Gandolfo (**Figura 8**), in cui è evidente quanto l'artista abbia riflettuto sull'opera di Pulzone per poi riproporla nel linguaggio del suo tempo.

Per descrivere l'opera di Scipione Pulzone, prenderemo in prestito le belle parole di Federico Zeri:

> «Sul fondo scuro, quasi di lavagna, senza profondità o di profondità immensa (dunque secondo le astrazioni spaziali dei fondi-oro), le figure risplendono come blocchi cristallini, come gemme rutilanti sul nero velluto di uno scrigno» [8].

Il fondo nero, ottenuto da Pulzone tramite varie velature di colore, sembra davvero coniugare in maniera nuova e diversa quella solennità e atemporalità ottenuta dai maestri medievali tramite i fondi a foglia d'oro. Eppure, proprio tramite tale espediente, la *Crocifissione* di Pulzone non potrebbe rappresentare un momento più specifico della Passione, quello in cui la Terra tutta piange il suo Creatore morente e «*tenebrae factae sunt in universam terram usque in horam nonam. Et obscuratus est sol*» [9].

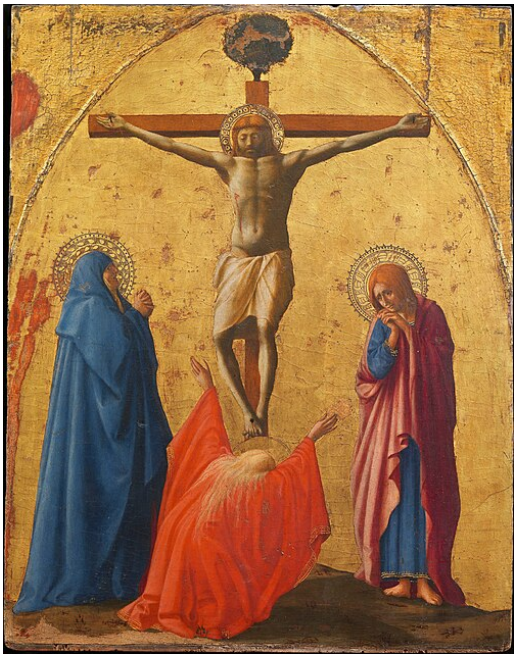


Figura 4. Masaccio, *Crocifissione*, 1426, Museo Nazionale di Capodimonte, Napoli.



Figura 5. Spinello Aretino, *Crocifisso con Maria e i santi Giovanni e Maria Maddalena*, XIV sec., Worcester Art Museum, Massachussetts (USA).



Figura 6. Tiziano, *Crocifissione con la Madonna e i Santi Domenico e Giovanni Evangelista*, 1558, San Domenico, Ancona.

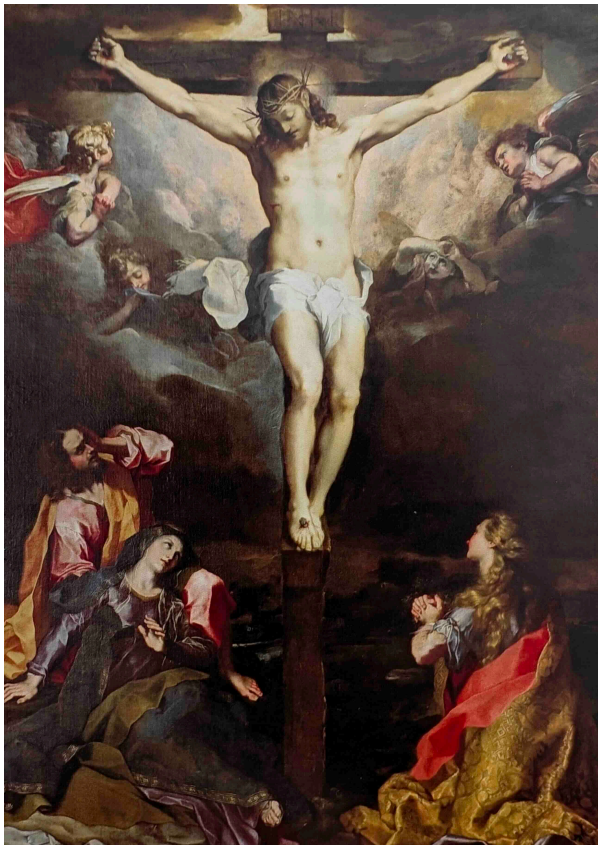


Figura 7. Federico Barocci, *Crocifissione di Cristo con San Giovanni Evangelista, la Madonna e Santa Maria Maddalena*, 1599, Oratorio della Morte, Urbino.

La particolare posa di Cristo con il capo reclinato suggerisce il coinvolgimento dell'oratoriano Cesare Baronio nella scelta dell'assetto iconografico del dipinto. Questi, infatti, aveva già commissionato, nel 1563, un Crocifisso ligneo da recare in dono alla Chiesa di San Bartolomeo di Sora, sua città natale, che poi descrisse come «opera laudata a chi conosce l'artificio; e sta colla testa in quel atto, quando che: *Inclinato capite, emisit spiritum*. Et è da far piangere, chi attentamente lo considera» [10]. Parole che, parimenti, possono essere prese in prestito per descrivere l'atteggiamento del Crocifisso nel dipinto vallicelliano.

Ancora, qui, la presenza della Vergine e di San Giovanni ai lati della croce fa riecheggiare nella mente del devoto osservatore il felice momento in cui Gesù «vedendo la madre e lì accanto a lei il discepolo che egli amava, disse alla madre: "Donna, ecco il tuo figlio!". Poi disse al discepolo: "Ecco la tua madre!"» [11].

È estremamente interessante notare come tutti questi elementi che caratterizzano l'opera di Pulzone si ritrovino in una delle tante laudi dedicate al mistero della Crocifissione nella raccolta del *Tempio armonico della Beata Vergine* di Giovanni Giovenale Ancina, dal titolo *Aprinm'il petto*, in cui il musicista e compositore oratoriano immagina di dialogare con la Madonna addolorata alla morte del figlio:

Aprinm'il petto e'l core
Gli strali tuoi VERGINE di dolore:
Miser'à che più vivo,
S'io veggio il tuo bel cor di vita privo?



Figura 8. Pietro da Cortona, *Cristo crocifisso con la Madonna, Santa Maria Maddalena e San Giovanni Evangelista*, 1661, Chiesa di San Tommaso da Villanova, Castel Gandolfo. Foto di Sara Sanna.



Figura 9. Scipione Pulzone da Gaeta, *Crocifissione* (dettaglio), 1586, Santa Maria in Vallicella, Roma. Foto di Sara Sanna.

Ecco lo cor vermiglio,
E più che cor, Donna il tuo caro Figlio,
Che dal suo corpo esangue
Versa gran fiumi, e mar di vivo sangue.

Mentre lo spirto rende
Con grido al Ciel' e'n dura croce pende,
Come non muor di brama,
S'à te si volge, e'n voce pur ti chiama?

Quando à Giovanni Madre
Ti noma pria che'l suo celeste Padre,
Come non ti si stempre
Patendo l'Alma in dolorose tempre?

Forsi per più languire
Co'l gran desir, e non poter morire:
Che pur' (e questo è certo)
Così s'attinge à più felice merto.

Aprinmi dunque il core
Gli strali tuoi VERGINE di dolore,
Miser'à che più vivo,
S'io veggio il tuo bel cor di vita privo? [12]

La lauda propone al fedele, nelle sue parole musicate, diverse immagini della Passione: il corpo esangue di Cristo segnato da rivoli di sangue; il momento in cui egli rende lo spirito al Padre; l'atto di affidare Giovanni a Maria come figlio. Proprio queste immagini, che il fedele può ascoltare e, soprattutto, vedere con gli occhi della propria immaginazione, fanno di questo componimento poetico un vero e proprio commento ecfrastico all'opera di Pulzone, quasi come se chi l'abbia composto si fosse posto di fronte al dipinto per trarne l'ispirazione. Le due opere, dunque, quella musicale e quella pittorica, possono e, anzi, devono essere lette in parallelo come diverse espressioni artistiche prodotte nel medesimo ambiente culturale e spirituale, volte verso un unico fine: imprimere nel cuore e nella memoria del fedele le sofferenze di Cristo [13].

Infine, possiamo notare nella *Crocifissione* di Pulzone un dettaglio che sembra non trovare riscontri in opere analoghe precedenti né in quelle successive e che fanno quindi del dipinto del pittore gaetano una rarità iconografica [14]. La Maddalena, infatti, posta ai piedi della croce e presente, come abbiamo visto, anche nelle *Crocifissioni* di Spinello Aretino e Masaccio, prima, e di Barocci e Pietro da Cortona, poi, è descritta nel dipinto di Pulzone con una caratteristica peculiare che possiamo annoverare tra le chiavi di lettura più significative di quest'opera. Maddalena, infatti, qui non è semplicemente posta ai piedi della croce, ma, pure, si accosta ai piedi del suo Signore, avvolgendoli con i propri capelli (**Figura 9**) [15]. Con questo dettaglio Pulzone sta qui richiamando alla memoria l'episodio evangelico della cena di Gesù a



Figura 10. Scipione Pulzone da Gaeta, *Pietà*, 1593, The Metropolitan Museum of Art, New York. Si veda nota [15].

casa di Simone il fariseo, in cui la Maddalena è protagonista, e che vale la pena riportare per intero:

> «Uno dei farisei lo invitò a mangiare da lui. Egli entrò nella casa del fariseo e si mise a tavola. Ed ecco, una donna, una peccatrice di quella città, saputo che si trovava nella casa del fariseo, portò un vaso di profumo; stando dietro, presso i piedi di lui, piangendo, cominciò a bagnarli di lacrime, poi li asciugava con i suoi capelli, li baciava e li cospargeva di profumo. Vedendo questo, il fariseo che l'aveva invitato disse tra sé: "Se costui fosse un profeta, saprebbe chi è, e di quale genere è la donna che lo tocca: è una peccatrice!".
> Gesù allora gli disse: "Simone, ho da dirti qualcosa". Ed egli rispose: "Di' pure, maestro". "Un creditore aveva due debitori: uno gli doveva cinquecento denari, l'altro cinquanta. Non avendo essi di che restituire, condonò il debito a tutti e due. Chi di loro dunque lo amerà di più?". Simone rispose: "Suppongo sia colui al quale ha condonato di più". Gli disse Gesù: "Hai giudicato bene". E, volgendosi verso la donna, disse a Simone: "Vedi questa donna? Sono entrato in casa tua e tu non mi hai dato l'acqua per i piedi; lei invece mi ha bagnato i piedi con le lacrime e li ha asciugati con i suoi capelli. Tu non mi hai dato un bacio; lei invece, da quando sono entrato, non ha cessato di baciarmi i piedi. Tu non hai unto con olio il mio capo; lei invece mi ha cosparso i piedi di profumo. Per questo io ti dico: sono perdonati i suoi molti peccati, perché ha molto amato. Invece colui al quale si perdona poco, ama poco". Poi disse a lei: "I tuoi peccati sono perdonati". Allora i commensali cominciarono a dire tra sé: "Chi è costui che perdona anche i peccati?". Ma egli disse alla donna: "La tua fede ti ha salvata; va' in pace!"» [16].



Figura 11. Francesco Hayez, *Crocifisso con Maria Maddalena*, 1827, Museo Diocesano Carlo Maria Martini, Milano. Si veda nota [15].

Proprio come nel brano evangelico, Maddalena è rappresentata nella *Crocifissione* di Pulzone nell'atto di bagnare i piedi di Cristo con le proprie lacrime e di asciugarli con i propri capelli. La prova che l'intenzione di Pulzone fosse proprio quella di mettere in relazione il momento della Crocifissione con quello

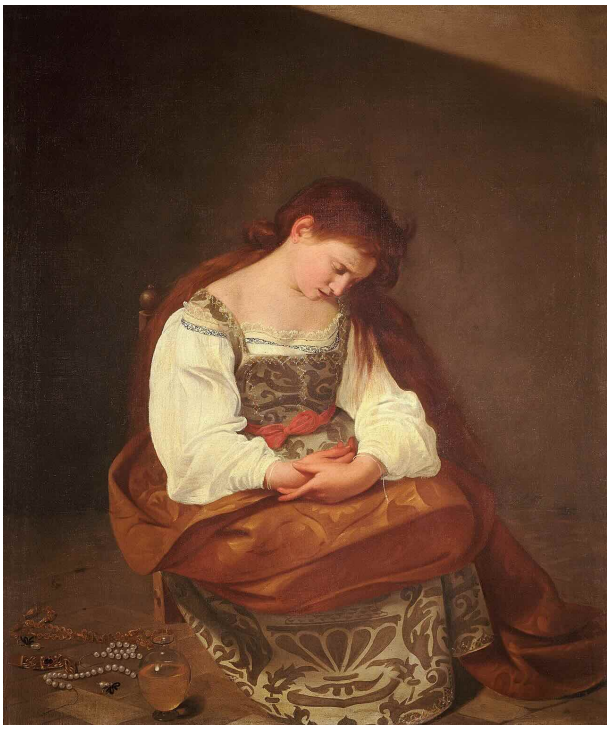


Figura 12. Michelangelo Merisi da Caravaggio, *Conversione della Maddalena*, 1594-1595, Galleria Doria Pamphilj, Roma.

della cena in casa del fariseo ci è data, d'altronde, da diverse laudi del repertorio oratoriano, di cui, tra tutte, *Son questi i sacri pie*, presente nel *Secondo libro delle laudi spirituali* del 1583, in cui è la Maddalena stessa a prendere la parola, così:

> Son quest'i sacri pie ch'alla gran cena
> Lavai con le sals'onde del mio pianto
> Per impetrar da te perdon di quanio
> T'offes'in la mia vita d'error'piena.
> Piansi al'hor la mia colpa, hor la tua pena,
> E la tua morte, che m'afflige tanto,
> Che s'ancidess'l duol, gia seri à canto
> Il fin del'infelice Madalena.
> Gente empia è fra di voi alcun pietoso,
> Che m'apra'l petto, accio col sangue lavi
> Il mio signor, poi che l'occhi son scarsi.
> Deh fosse morta almen quel glorioso
> Giorno, che dissi à te, signor peccavi
> Quando sopra di te l'unguento sparsi. [17]

È strabiliante rendersi conto di come il semplice confronto tra il dipinto e la lauda, in quanto frutti dello stesso *humus* culturale e spirituale, ci permetta di cogliere in maniera lampante il raffronto tra due episodi evangelici distinti che vengono fusi nell'opera di Pulzone e, quindi, di iniziare a scorgere un livello di significato più profondo dell'opera. E, finalmente, le parole «Piansi al'hor la mia colpa, hor la tua pena», sembrano davvero uscire dalla bocca della Maddalena ai piedi della croce nella *Crocifissione* vallicelliana, in ricordo del giorno in cui Cristo aveva perdonato i suoi peccati e che qui si va replicando con il suo stesso sacrificio offerto per la redenzione dei peccati dell'umanità intera.

Dobbiamo constatare, inoltre, che l'importanza attribuita alla Maddalena nel dipinto di Pulzone è rispecchiata nelle raccolte laudistiche, in cui troviamo un'abbondanza di componimenti dedicati alla santa come *Cor mio dolente* [18], *A pie del duro sasso* [19], *Son quest'i sacri pie* [20], *Stava l'afflitta Maddalena* [21] e *Lasciò la gloria* [22], solo per citarne alcuni. Quest'importanza tributata alla Maddalena ci è, poi, testimoniata dai dipinti all'interno della Vallicella, nei quali la santa compare per ben due volte: una volta all'interno della *Crocifissione*, un'altra all'interno della *Deposizione* dipinta da Caravaggio, che sarà oggetto del prossimo articolo. Questa presenza copiosa all'interno di laudi e dipinti non è casuale e coincide con il rilancio del culto della santa ad opera di Cesare Baronio, che, proprio in quegli anni, la propose come modello eccelso del peccatore pentito [23]. Siamo negli stessi anni in cui Caravaggio dipinse la sua *Conversione della Maddalena* (**Figura 12**), Benedetto Cinquanta scrisse la *Maddalena Convertita* e, qualche decennio dopo, Giovan Battista Andreini produsse la *Maddalena lasciva e penitente*, entrambi, questi ultimi, testi destinati al teatro sacro. Questa devozione nei confronti della Maddalena è un chiaro esempio di come, in epoca post-tridentina e barocca, si rivolga costantemente lo sguardo alla Chiesa delle origini e ai Padri della Chiesa, innovando la tradizione con un linguaggio nuovo e capace di parlare agli uomini del proprio tempo. Gregorio Magno, infatti, a cui peraltro la Chiesa Vallicelliana è dedicata [24], scrisse profusamente riguardo la Maddalena in almeno due omelie: nella XXV, «tenuta al popolo nella Basilica di San Giovanni, detta costantiniana, il giovedì di Pasqua» [25], e nella XXXIII, «tenuta al popolo nella Basilica di S. Clemente, la feria sesta delle quattro tempora di settembre» [26]. È su quest'ultima che concentreremo la nostra attenzione. Qui, infatti, il teologo offre un'esegesi proprio sul brano evangelico lucano relativo alla cena in casa del fariseo, che abbiamo visto essere fonte diretta sia del dipinto di Pulzone sia della lauda *Son questi i sacri pie*.

Gregorio Magno presenta la Maddalena come la «donna peccatrice ma penitente» [27], esordendo con queste parole:

> «Se penso al pentimento di Maria, sorge in me un desiderio di pianto più che di parole. C'è forse qualcuno con un cuore così di pietra da non essere mosso a contrizione di fronte alle lacrime di questa peccatrice? Ella considerò le colpe passate e non volle porre freno al suo atteggiamento di penitente [28].

L'omileta invita poi il fedele ad immedesimarsi nella Maddalena affermando che: «Quella donna rappre-

senta noi stessi, se ritorniamo con tutto il cuore al Signore dopo i peccati, se imitiamo le sue lacrime di penitenza» [29].

E ancora:

> «La donna si pose ai piedi del Signore. Noi invece ci siamo posti contro i piedi del Signore quando, incalliti nei nostri peccati, ci siamo rifiutati di percorrere le sue vie. Se però ritorniamo alla vera penitenza dopo i peccati, ci poniamo ai suoi piedi, perché ne seguiamo le orme mentre prima eravamo contro di lui» [30].

Porsi ai piedi del Signore. È questo l'atteggiamento della Maddalena che Gregorio Magno invita il peccatore ad emulare. Ed è, non a caso, un tema che si riscontra in maniera persistente nei componimenti laudistici oratoriani, come, ad esempio, nella lauda *Piedi beati e santi*:

Piedi beati, e Santi,
Che di somma pietà vestigia sparte,
Lasciate in ogni parte,
Nuntii di pace, e di liete novelle,
All'afflitte, e smarrite pecorelle.

Piedi beati, e santi,
Che nudi, e scalzi, i giacci, e le pruine,
Calcaste, anzi le spine,
Seguend'ogn'hor con più veloce passo,
Gli aspri agghiacciati cor' di vivo sasso.

Piedi beati, e santi,
Qual hor vi veggio impalliditi estinti?
Da duro ferro avvinti:
Che v'hà confitti sul legno spietato,
Et guai di me, chel Chiodo ha fabricato.

Piedi beati, e santi,
Il mio indurato core, à Dio rubello,
Fù l'incude, e'l martello
E la cote crudel d'ira, & di risse,
Che l'acciaio aguzzo che vi trafisse.

Piedi beati, e santi,
Onde di puro sangue escon due fonti,
E d'ambo in un'congionti,
Un fium tal, che l'alme aride immonde,
Lava mirabilmente, e fa feconde.

Piedi beati, & Santi,
Gia vi fuggì, hor' di seguirvi intendo,
A voi vinto mi rendo,
Paccator' mi confesso, empio, e scortese,
Che tanto Amor', con tanta ingiuria offese.

Piedi beati, e Santi
Mai non vò partir' da questa Croce,
Fin che la dolce voce,
Che fece à Madalena'l nobil dono,
Senta dir', Vanne in pace, io ti perdono [31].

Qui è il fedele a parlare che, posto ai piedi della croce, si rivolge direttamente a quei "Piedi beati, e Santi" proponendosi di seguirne le orme e, quindi, di camminare sulla via della conversione, proprio come la Maddalena che, dopo aver ricevuto da Cristo il «nobil dono» del perdono, condusse una vita di «vera penitenza» [32]. Ancora, la lauda *Cor mio dolente e tristo* propone di seguire la Maddalena ai piedi di Cristo:

Cor mio dolente' è tristo
Và con la Maddalena à piè di Christo
Ibi t'asside & piagni
Fin che tutti di lagrime li bagni
Ne ti partir fin, tanto
Che dica Io ti perdono asciuga il'pianto
Ahi che tra'lempia sorte
Son posto di color che vanno à morte
O, alma mia dolente
Che ti fe schiava di nemica gente
Gia non vedrai tu cielo
Ma stara sempre trà la fiamma el gelo
Gran male è viver sempre
Senza morir in dolorose tempre
Ma più mi duol ch'à torto
Signor mio dolce io t'ho ferito, & morto [33].

Immaginiamo, allora, di essere noi stessi il fedele che in quegli anni si recava nella chiesa di Santa Maria in Vallicella e si ritrovava davanti alla *Crocifissione* di Scipione Pulzone. Avremmo avuto in mente il riecheggiare delle parole musicate nelle laudi e sarebbe stato per noi spontaneo immedesimarci nella Maddalena ai piedi del Redentore, così come esorta San Gregorio Magno a conclusione della sua omelia: «Rientrate, fratelli carissimi, nell'intimo del vostro spirito e proponetevi come esempio da imitare questa donna peccatrice tornata a penitenza» [34].
Ci rendiamo conto, finalmente, di quanto un'opera dall'apparente semplicità come quella di Scipione Pulzone, possa rivelare la sua ricchezza e complessità di significati se studiata all'interno dell'ambiente in cui è stata prodotta. Allora, l'espressione «arte senza tempo» coniata da Zeri per descrivere l'operato artistico di Scipione Pulzone può assumere una valenza nuova e ancor più profonda se indaghiamo a fondo un dipinto quale la *Crocifissione*. In questo caso possiamo, a ragione, parlare di un'arte «senza tempo», ma non solamente per lo stile arcaico o la solennità delle figure né tanto meno per la crasi operata ad arte dal pittore, che ha saputo coniugare diversi momenti evangelici in un solo dipinto. Ciò che davvero ed essenzialmente può far definire la *Crocifissione* di Pulzone come «arte senza tempo» è, piuttosto, la sua capacità di parlare al peccatore di quel tempo, a quello di oggi e, ancora, a quello che verrà, se solo questi si pone, pazientemente, ad ascoltarla. ■

Bibliografia e sitografia

1. Sanna S., *«E passaratti il core, Coltel' pungente di mortal dolore». Riflessioni sul Mistero della Purificazione di Maria e della Presentazione di Gesù al tempio in Vallicella tra musica e pittura*. Theriaké, IX, 64, 2026, pp. 38-42. https://theriake.it/theriake-anno-ix-n-64/
2. Papa R., *Discorsi sull'arte sacra.* Cantagalli, Siena 2012, pp. 91-101.
3. Come citato da: Jaffé M., *Peter Paul Rubens and the Oratorian fathers.* In: Longhi R. (ed.), *Proporzioni. Studi di storia dell'arte.* Sansoni, Firenze 1963, vol. IV, pp. 209-241, pp. 216-217.
4. Animuccia G., *Il primo libro delle laudi di Gio. Animuccia, composte per consolatione et a requisitione di molte persone, spirituali, et deuote,tanto religiosi quanto secolari*, per Valerio Dorico, Roma 1563, p. VIII.
5. Ivi, p. VIIII.
6. Cfr. Zuccari A., *Anacronismi e modernità nell'arte di Scipione Pulzone.* In: Zuccari A. (ed.), *Scipione Pulzone e il suo tempo.* De Luca Editori d'Arte, Roma 2015, pp. 22-23.
7. Cfr. Zeri F., *Pittura e Controriforma. L'«arte senza tempo» di Scipione da Gaeta.* Einaudi, Torino 1957, p. 91.
8. *Ibid.*
9. Lc 23, 44-45 Cfr. Mt 27,45 e Mc 15,33. Cfr. Zuccari A., op. cit., pp. 21-22.
10. Queste righe della lettera di Baronio sono riportate in Zuccari A., *Fonti antiche e moderne per le iconografie di Baronio.* In: Gulia L. (ed.), *Baronio e le sue fonti.* Atti del Convegno internazionale di studi (Sora, 10-13 ottobre 2007), Centro Studi Sorani Patriarca, Sora 2009, pp. 867-932., p. 871.
11. Gv 19, 26-27.
12. Ancina G., *Tempio Armonico della Beatissima Vegine N. S. fabricatole per opra del R. P. Giovenale A. P. della Congreg. dell'Oratorio*, Roma, Nicolò Mutij, 1599, p. 78.
13. Sono questi gli stessi anni in cui il cardinal Gabriele Paleotti pubblica il *Discorso intorno alle immagini sacre e profane* in cui l'autore insiste sul paragone tra pittura e oratoria e su quanto l'immagine possa essere considerata al pari e, anzi, superiore a un discorso oratorio. Scrive Paleotti: «Resta la terza parte, non solo propria, ma principale delle pitture, che è di movere gli animi de' riguardanti, il che tanto maggior laude le apporta, quanto che l'effetto in sé è nobilissimo et esse a ciò sono molto atte et efficaci. Ché se nelli oratori il saper volgere con la facoltà del dire gli affetti altrui in questa o in quella parte è stata riputata laude sopra le altre eggregia et eccellente, chi dubita che le pitture cristiane, da bellezza spirituale accompagnate, tanto più efficacemente e nobilmente potranno effettuare questo, quanto che di natura sua, rispetto alla moltitudine universalmente rozza, a ciò sono più atte, et il fine a che caminano, come di già dicemmo, è molto più sublime e glorioso?». Infatti: «Il sentire narrare il martirio d'un santo, il zelo e costanza d'una vergine, la passione dello stesso Cristo, sono cose che toccano dentro di vero; ma l'esserci con vivi colori qua posto sotto gli occhi il santo martirizzato, colà la vergine combattuta e nell'altro lato Cristo inchiodato, egli è pur vero che tanto accresce la divozione e compunge le viscere, che chi non lo conosce è di legno o di marmo», Paleotti G., *Discorso intorno alle immagini sacre e profane*, Bologna 1582, Libro I, Cap. XXV. Consultabile qui: https://www.memofonte.it/home/files/pdf/scritti_paleotti.pdf. Ne parla Rodolfo Papa qui: https://www.raiplay.it/video/2024/11/Iconologie-Quotidiane-Discorso-sulle-immagini-sacre-e-profane-di-Gabriele-Paleotti--ab3d0fae-cf56-469d-8dc6-7bd4a49018b0.html
14. Maria Maddalena è stata rappresentata nell'arte con diverse accezioni iconografiche: come mirofora, la quale unge i piedi di Cristo in vita e il suo corpo dopo la morte; come pia donna addolorata ai piedi della croce; come testimone della resurrezione nel *noli me tangere*; infine, come penitente. Tutte queste diverse identità iconografiche sono state raccolte e presentate nella grande mostra dedicata alla santa "Maddalena. Il mistero e l'immagine" presso i Musei San Domenico di Forlì nel 2022 e corredata dal ricco catalogo: Acidini C., Brunelli G., Mazzocca F., Refice P. (edd.), *Maddalena. Il mistero e l'immagine.* Silvana Editoriale, Milano 2022. Per una presentazione della mostra si rimanda a: https://www.aboutartonline.com/maddalena-il-mistero-e-limmagine-limportante-mostra-ai-musei-san-domenico-di-forli/
15. Questo elemento si ritrova in un altro dipinto dello stesso Pulzone, la *Pietà* di New York (**Figura 10**), in cui i lunghi capelli della Maddalena sfiorano i piedi cerei di un Cristo esanime. In maniera ancor più significativa, questo dettaglio si ritroverà, molto più in là negli anni, nel *Crocifisso con la Maddalena* di Francesco Hayez (**Figura 11**).
16. Lc 7, 36-50. La Maddalena compare ai piedi di Cristo anche in un altro passo evangelico, che la vede versare il prezioso olio di nardo sui suoi piedi per poi asciugarli con i propri capelli: «Sei giorni prima della Pasqua, Gesù andò a Betània, dove si trovava Lazzaro, che Egli aveva risuscitato dai morti. E qui gli fecero una cena: Marta serviva e Lazzaro era uno dei commensali. Maria allora, presa una libbra di olio profumato di vero nardo, assai prezioso, cosparse i piedi di Gesù e li asciugò con i suoi capelli, e tutta la casa si riempì del profumo dell'unguento. Allora Giuda Iscariota, uno dei suoi discepoli, che doveva poi tradirlo, disse: "Perché quest'olio profumato non si è venduto per trecento denari per poi darli ai poveri?". Questo egli disse non perché gl'importasse dei poveri, ma perché era ladro e, siccome teneva la cassa, prendeva quello che vi mettevano dentro. Gesù allora disse: "Lasciala fare, perché lo conservi per il giorno della mia sepoltura. I poveri infatti li avete sempre con voi, ma non sempre avete me"». Gv 12, 1-8. Tuttavia, come vedremo, nell'opera di Pulzone si fa propriamente riferimento all'episodio della cena in casa del fariseo.
17. *Il secondo libro delle laudi spirituali a tre et a quattro voci*. Stampata ad instanza delli Reverendi Padri della Congregazione dello Oratorio, in Roma per Alessandro Gardano 1583, pp. 41v-42r.
18. *Il terzo libro delle laudi spirituali a tre e a quattro voci*. Stampata ad instanza delli Reverendi Padri della Congregazione dell'Oratorio, in Roma per Alessandro Gardano 1588, pp. 13v-14r.
19. Ivi, pp. 30v-31r.
20. Ivi, pp. 41v-42r.
21. Ivi, pp. 44v-45r.
22. Ivi, pp. 51v-55r.
23. Cfr. Papa R., *Caravaggio. Lo stupore nell'arte.* Arsenale Editrice, Verona 2009, p. 60.
24. Cfr. Barbieri C., Barchiesi S., Ferrara D., *Santa Maria in Vallicella. La Chiesa Nuova.* Fratelli Palombi Editori, Roma 1995, p. 45.
25. San Gregorio Magno, *Omilie sui Vangeli. Regola pastorale*, Cremascoli G. (ed.), UTET, Torino 1968, p. 241.
26. Ivi, p. 324.
27. Ivi, p. 332.
28. Ivi, p. 325.
29. Ivi, p. 330
30. *Ibid*.
31. *Il quarto libro delle laudi a tre et quatro voci*. Satmpate (sic!) ad instantia delli Reverendi Padri della Congrega-

zione del'Oratorio, apud Alexandrum Gardanum, Roma 1591, p. 100.
32. San Gregorio Magno, op. cit., p. 330.
33. *Il secondo libro delle laudi spirituali*, op. cit., pp. 13v-14r.
34. San Gregorio Magno, op. cit., p. 336.

Appunti di un viaggio sulle orme di Gaudí

Ciro Lomonte



Figura 1. Sagrada Familia, la sera del 27 febbraio 2026. Tutte le fotografie contenute in questo articolo sono dell'autore.

Martedì, 24 febbraio 2026

Il sole sorge spavaldo dietro Capo Zafferano. Il cielo terso è decorato da strisce bianche simili a filamenti sinuosi, residui porosi di uno sfilato siciliano di lino. Dopo giornate di raffiche impetuose e di pioggia, gli scampoli di nubi sono sospinti oltre l'orizzonte da un venticello soave. L'aereo è affollato, c'è solo qualche sedile vuoto con alcuni equivoci sui posti assegnati. Una scolaresca chiassosa è diretta in gita a Barcellona: la goliardia degli studenti è mista alla condivisione degli obiettivi del viaggio, i luoghi di Gaudí *in primis*. Il che un po' mi sorprende.

La puntualità dell'imbarco fa ben sperare. Eppure restiamo ben tre ore fermi sulla pista di Punta Raisi (dalle 10:00 alle 13:00), per non meglio precisate difficoltà (meteorologiche?) di atterraggio a Barcellona. Un'attesa surreale e snervante! Accanto a me è seduto un ucraino a modo, originario di Lviv (Leopoli), il quale parla un italiano corretto. Oggi è giusto il giorno del quarto anniversario dell'invasione dell'Ucraina da parte della Federazione Russa. Sorvoliamo la Sardegna.

Arrivati in aeroporto, intitolato a Josep Tarradellas i Joan, prendo un taxi guidato da un giovane autista



Ciro Lomonte (Palermo 1960) è un architetto, personaggio pubblico e politico, esperto in arte sacra.
Dopo la maturità ha studiato presso le facoltà di architettura dell'Università di Palermo e del Politecnico di Milano.
Dopo la laurea ha iniziato a lavorare presso studi privati di architettura; in uno di essi conobbe l'architetto Guido Santoro, con il quale strinse amicizia e sodalizio professionale.
Dal 1987 al 1990 ha partecipato all'elaborazione del piano di recupero del centro storico di Erice.
Nel 1988 inizia le sue ricerche nel campo dell'arte sacra. Ha partecipato alla ridefinizione di molte chiese, in particolare Maria SS. delle Grazie a Isola delle Femmine, Maria SS. Immacolata a Sancipirello, Santa Maria di Altofonte ed altre ancora. Dal 2001 è impegnato, insieme a Guido Santoro, nella riconfigurazione integrale della parrocchia di S. Giovanni Maria Battista Vianney a Palermo.
Dal 1990 al 1999 ha diretto la Scuola di Formazione Professionale Monte Grifone, all'interno della quale - dal 1995 - sono stati avviati corsi per orafi e argentieri, oggi curati dalla Monreale School of Arts and Crafts.
Dal 2009 è docente di Storia dell'Architettura Cristiana Contemporanea nel Master di II livello in Architettura, Arti Sacre e Liturgia presso l'Università Europea di Roma.
Nel 2017 e nel 2022 è stato candidato sindaco di Palermo per il partito indipendentista Siciliani Liberi, di cui è stato eletto Presidente dell'Assemblea Nazionale nel 2024.
È autore e traduttore di numerosi libri e articoli dedicati alla architettura sacra contemporanea.
Insieme a Guido Santoro, ha pubblicato *Liturgia, cosmo, architettura* (Cantagalli, Siena 2009).

armeno, a Barcellona da quando aveva cinque anni. È colto e loquace. Si è laureato in diritto del lavoro. Per quindici anni ha lavorato in uno studio legale nel quale riceveva una paga da fame rispetto ai suoi colleghi catalani. Sostiene che qui prevalga il razzismo. È sposato, ha una figlia di otto anni e un altro in arrivo. Da due anni ha preso la licenza di tassista e guarda con più serenità al benessere economico della propria famiglia. Si interessa al Congresso *Gaudí: arte, mistero, bellezza* al quale sono stato invitato come relatore. Scendo dal taxi al 231 di Carrer de la Diputació. Pago l'importo e gli faccio i miei migliori auguri.
In portineria dell'Ateneu Universitari Sant Pacià mi attendono. Mi danno le chiavi della camera e chiamano la segretaria, la dott.ssa Montserrat Boixareu, la quale mi riserva subito una calorosa accoglienza. Inizia con l'illustrarmi la distribuzione degli ambienti dell'Università (nata come seminario), una costruzione vasta e monumentale, molto silenziosa (non sembra di stare nel cuore di Barcellona). L'edificio si articola attorno a tre grandi cortili con portico e loggiato. Al centro si erge una grande chiesa. Mi spiega che venne realizzato nel 1879 dall'arch. Elies Rogent i Amat, preside della Scuola Tecnica Superiore di Architettura quando si laureò Gaudí. In quell'occasione avrebbe detto: «oggi abbiamo dato il titolo ad un pazzo oppure ad un genio». Montserrat Boixareu mi conduce infine alla sala da pranzo, dove mi hanno conservato il pasto nonostante il notevole ritardo.



Figura 2. Esterno dell'Ateneu Universitari Sant Pacià.

Dopo una rapida sistemazione faccio due passi in città, lasciandomi alle spalle l'*Eixample* (l'espansione ottocentesca) per dirigermi subito verso il suggestivo Barri Gótic. Primo obiettivo è la Seu (la Cattedrale di S. Eulalia). Da lì vado a Sant Jaume, dove incontro il prof. Carlos Gonzales per pura coincidenza. Carlos era dottorando quando lo conobbi a Palermo, dove era venuto per studiare i tre anni di viceregno di Bernardino di Cárdenas, duca di Maqueda. Il suo professore di riferimento mi aveva chiesto di mostrargli i luoghi degli archivi della capitale siciliana. Di fronte alla mole di documenti a disposizione, Carlos decise di limitare la ricerca a pochi mesi di attività di quel Viceré, passato alla storia per il taglio della strada che forma una croce con il Cassaro. È stato un incontro tanto imprevisto quanto gratificante. Proseguo



Figura 3. Uno dei percorsi verso la Seu (la Cattedrale di S. Eulalia).

per il Palau de la Generalitat de Catalunya e S. Maria del Pi, dove partecipo ad una messa in catalano. Infine torno sui miei passi.
All'ingresso dell'Ateneu mi attende il prof. Juan Ramón La Parra Martínez, vicerettore di S. Maria del Mar. Mi conduce in un bel locale in Carrer Balmes 47, il Restaurant L'Olivé, per gustare una cena tipica catalana. I commensali sono tutte personalità (tranne me) di alto livello nel mondo ecclesiastico: il card. Gianfranco Ravasi (Presidente emerito del Pontificio Consiglio della Cultura); il rev.mo prof. David Abadías Aurín, vescovo ausiliare di Barcellona; il rev. prof. Armand Puig i Tàrrech, ex rettore dell'Ateneu Universitari Sant Pacià (adesso Presidente AVEPRO della Santa Sede); il rev. prof. Albert Viciano i Vives, preside della FHEAG (Facultat Antoni Gaudí d'Història de l'Església, Arquelogia i Arts Cristianes); il rev. Melchor José Sánchez de Toca y Alameda, già Segretario del Pontificio Consiglio della Cultura. La conversazione spazia dalle iniziative del *Cortile dei Gentili* alla pubblicazione di biografie su Gaudí. A me chiedono in cosa consista l'unicità di Gaudí nei progressi della statica grafica, nel suo caso ispirata alle leggi della natura. Vengono spiegate le ricette più gustose della tradizione catalana. Da parecchi anni ho imparato ad usare il "*mosén*" invece del "don" davanti al nome dei sacerdoti catalani. Pare derivi dal latino *meus senior*, come monsignore. Adesso mi spiegano che il titolo si sarebbe affermato dopo una concessione dell'antipapa Benedetto XIII, l'aragonese Pedro Martínez de Luna (1328-1423).
La vigilia del Congresso è stata densa di incontri. Vado a riposare, ripensando a come sia stato possibile ricevere un dono così prezioso e gradito come quello di essere invitato come relatore ad un evento di grande spessore dedicato ai cento anni dalla morte di Antoni Gaudí i Cornet.

Un antefatto
Dal 27 al 31 gennaio 2025 un gruppo di docenti e allievi della FHEAG, guidati dal preside Albert Viciano, fece un viaggio di studi a Palermo e dintorni. Io non li conoscevo ancora. Fui coinvolto tramite un amico nella stesura del programma, piuttosto fitto. Li accompagnai a visitare vari gioielli siculo normanni oltre che il Museo Archeologico Salinas. Dati i loro studi specifici nell'ambito dell'architettura sacra, mi chiesero di portarli a S. Giovanni Maria Battista Vianney, una parrocchia di periferia alla cui riconfigurazione Guido Santoro ed io lavoriamo dal 2001. Rimasero molto colpiti dalla scelta di ispirarsi in quel caso specifico ai principi di Antoni Gaudí. Ammetto che anch'io rimasi molto colpito dalla loro sensibilità e dal loro acume. Fu il culmine di alcuni giorni intensi in cui avevamo condiviso interessi per la storia del-



Figura 4. Il nartece di S. Giovanni Maria Battista Vianney a Palermo.



Figura 5. Església de las Siervas de Maria.



Figura 6. Loggiato sull'ingresso dell'aula magna dell'Ateneu.

l'arte e aspirazioni per un rinascimento futuro.
Alla fine mi regalarono tre volumi estremamente pregevoli sull'arte sacra catalana, che apprezzai molto. Non solo. Un po' di tempo dopo il rev. prof. Viciano mi scrisse per chiedermi se mi avrebbe fatto piacere presentare una relazione sull'esperienza progettuale nella parrocchia palermitana nell'ambito di un Congresso dedicato a celebrare i cento anni dalla morte di Gaudí. La proposta mi colse di sorpresa e mi procurò una grande gioia. Come avrei potuto dire di no?
Nei mesi successivi perfezionammo l'accordo. Il tema del mio intervento sarebbe stato "Imparando da Gaudí per elaborare un progetto a Palermo". La cornice della relazione sarebbe stata un po' più teorica: "Antoni Gaudí, fra mimesi della natura e minimalismo". Più le date si avvicinavano più crescevano le aspettative.

Mercoledì, 25 febbraio 2026

Mi alzo presto, faccio due passi per i dintorni. Mi reco a Carrer d'Enric Granados 16, dove partecipo ad una messa in castigliano nella Església de las Siervas de Maria. A colazione mi ritrovo con il card. Ravasi, *mosén* Armand Puig, *mosén* Albert Viciano e mons. Sánchez de Toca. La conversazione è molto animata. Parliamo fra l'altro della storia della Sicilia e di cosa sia stata davvero la mafia, fenomeno patologico che non ha le sue radici nell'Isola.
Mi dirigo all'aula magna, vasta, elegante, decorata, che si va riempiendo poco a poco. Nel banchetto all'ingresso distribuiscono le carpette e il nastro con il badge, tutto molto professionale. Mi dicono che ci sono 240 iscritti al Congresso, oltre alle autorità. Un bel risultato. Ho modo di salutare calorosamente i partecipanti al viaggio dell'anno scorso a Palermo. Mi si avvicina Maria Elena Catelli, che adesso vive a Barcellona ed è un'ottima traduttrice delle biografie su Gaudí oltre che una studiosa. Anni fa aveva frequentato il Master in *Architettura, Arti Sacre e Liturgia* nel quale ho insegnato. Cerco con lo sguardo un caro amico che so essere arrivato ieri pomeriggio. È un'emozione bruciante vederlo arrivare. È Dante Maria Mazzacani, che ho seguito come tutor e sostenitore negli anni in cui studiava Architettura. Dopo la laurea è entrato nel seminario di Brescia, avendo percepito la vocazione al sacerdozio. Viene con un suo compagno di seminario, Matteo Leali, laureato in Lettere Classiche prima di cogliere anche lui la chiamata. Avremo la possibilità di parlare con calma in questi giorni. Adesso inizia la prima sessione del Congresso. Sono le 9:45. Il rev. prof. Joan Torra i Bitlloch, rettore



Figura 7. Sta per iniziare il Congresso.

dell'Ateneu Universitari Sant Pacià, porge il benvenuto in catalano ai partecipanti al Congresso *Gaudí: Art, Bellesa, Misteri*. Saranno tre giorni di approfondimento su un gigante della storia dell'umanità che ha vissuto a cavallo fra Ottocento e Novecento, lasciando un'eredità non ancora messa a frutto del tutto. Il tema di fondo è uno: l'opera straordinaria di Antoni Gaudí i Cornet, forse il migliore architetto di sempre, non si riesce a comprendere al di fuori della sua fede. Non a caso è stato già dichiarato *Venerabile* dal Papa e procedono gli studi verso la sua *Canonizzazione*.
La prolusione del Congresso tocca al card. Gianfranco Ravasi, unico a fare la relazione in italiano. *«E Dio vide che era bello». Fede, bellezza, arte.* È come una suonata al pianoforte. Un adagio. Ogni nota è un riferimento erudito alla Sacra Scrittura, all'arte, all'architettura, che compiace l'uditorio in una sorta di circolo ermeneutico in cui ciascuno (a ragione?) ritiene di uscire rafforzato nelle convinzioni personali.
Segue un'appassionata relazione in catalano (lingua ufficiale del Congresso) di Mireia Freixa su *Un approccio all'ambiente culturale e politico di Antoni Gaudí*. Nella pausa caffè – i tavolini con i pasticcini sono disposti nell'ampio loggiato su cui si affaccia l'aula magna – c'è un vivace scambio di opinioni. La mattinata si conclude con l'intervento di Chiara Curti, *La Sagrada Familia come luogo di vita e di lavoro ai tempi di Antoni Gaudí.* Sono seduto in prima fila, accanto a *mosén* Armand Puig, storico puntiglioso e attento alle fonti. Mi commenta varie affermazioni. Desidera che si adotti il massimo rigore nel ricostruire l'esistenza dell'ineguagliabile architetto catalano.

Mi dirigo alla sala da pranzo. Nell'attesa incontro don Marco Antonio, sacerdote messicano. Faceva parte anche lui del gruppo che venne l'anno scorso a Palermo. Mi racconta che collabora con la parrocchia della Sagrada Familia, dove la messa viene celebrata nei giorni feriali nella cripta. Il sabato e la domenica è celebrata nella basilica. Attendo invano, a lungo, perché uno degli addetti alla cucina mi ha detto che il pranzo sarebbe stato lì. Ero stato invitato a pranzare con gli altri relatori in una sala più grande, di cui ignoravo l'esistenza. Quando *mosén* Albert Viciano si rende conto dell'equivoco mi raggiunge per farmi compagnia. Poco male. Con l'occasione mi racconta della materia di cui è docente, Teologia Patristica, e della sua attività pastorale a Tarragona. Gli sono molto grato per la delicatezza di non lasciarmi solo.
Dopo pranzo ho il tempo di fare una lunga chiacchierata con Dante Mazzacani. È la prima volta che ci incontriamo dopo parecchio tempo. Le telefonate non bastano a tenersi aggiornati. È importante la comu-



Figura 8. Uno dei cortili dell'Ateneu.



Figura 9. Volta della chiesa dell'Ateneu.

nicazione non verbale, soprattutto nell'amicizia.
Gli interventi del pomeriggio in aula magna sono ricchi di spunti. M. Compte, *Arte e giardino in Antoni Gaudí: idea, simbolo e rappresentazione da una prospettiva estetica*; E. Aran. *Uno sguardo pedagogico sulla vita e l'opera di Gaudí*; G. Mora, *Gaudí, bellezza e santità*; A. Seoane, *La Sagrada Familia: fonti del progetto simbolico e formale di Antoni Gaudí.* Già solo la prima giornata merita di essere raccolta in un volume con gli Atti del Congresso.
A cena ho la fortuna di ascoltare i racconti di *mosén* Armand Puig. È convinto della grande santità di Antoni Gaudí, ancora più rilevante perché si tratta di un laico, di un architetto assolutamente geniale, di un uomo che ha cercato di dare gloria a Dio nella sua professione. Ne parla a ragion veduta in quanto si è occupato della stesura della cosiddetta *positio* per la Causa di Canonizzazione. Ne ha tratto una biografia breve già pubblicata. Adesso sta per arrivare in libreria una biografia di 300 pagine, ricca di 327 note con le fonti, in castigliano, con prefazione del card. Ravasi. Gli dispiace che la Libreria Editrice Vaticana abbia rifiutato la versione in italiano, tradotta da Maria Elena Catelli. Tornando in camera rifletto sulla questione. Scrivo ad un amico responsabile delle Edizioni ARES, il quale mi risponde di essere interessato alla pubblicazione. Domani lo riferirò al prof. Puig, sarà lui a valutare la proposta.

Giovedì, 26 febbraio 2026
La mattina presto partecipo alla messa celebrata dal vicerettore nella chiesa del seminario. Paramenti e suppellettili sono molto curati. I seminaristi cantano, in gregoriano e in catalano. Mi raccontano che domani partiranno insieme alle loro famiglie per Roma, dove saranno ricevuti da Sua Santità. Dopo la colazione mi dirigo in aula magna. Scambio alcune informazioni con Maria Elena Catelli sulla pubblicazione delle biografie di Gaudí.
All'inizio della sessione mattutina, mons. David Abadías Aurín, Vescovo ausiliare di Barcellona, comunica la conferma del viaggio a Barcellona di Leone XIV. L'annuncio è accolto da un applauso scrosciante dei presenti nell'aula magna. Il Papa sarà nella capitale catalana il 9 e 10 giugno, a cento anni esatti dal *dies natalis* di Antoni Gaudí.
La prima relazione è affascinante, perché va al cuore della genesi delle architetture sacre del maestro catalano. Rosa Ribas e Jordi Font parlano di *Gaudí e la liturgia: Dom Guéranger nella Sagrada Familia*. Francesc Torralba tratta *Il Gaudí contemplativo: il libro della natura*. Una relazione spiazzante è quella di Galdric Santana, *La Facciata della Gloria: il suo nartece come saettia elettrica nell'ufficio delle tenebre della Sagrada Familia*. Prima della riforma liturgica l'Ufficio delle Tenebre o semplicemente le Tenebre erano un ufficio liturgico che si recitava nei tre giorni che precedono la Pasqua ed era caratterizzato dallo spegnimento di quindici candele poste su una "saettia", uno speciale candelabro di forma triangolare, e da un "terremoto" o "strepitus", un momento alla fine del-



Figura 10. Relazione su Gaudí e la liturgia.



Figura 11. Prototipi di campane realizzate da Galdric Santana per le torri della Sagrada Familia.

l'ufficio in cui nella totale oscurità si battevano i banchi con i libri o con le mani, producendo appunto uno strepito. Questo strepito in Catalogna era ottenuto con la "matraca del campanar", antico strumento a percussione che sostituiva le campane – silenziose in segno di lutto – fra il Giovedì Santo e il Gloria del Sabato Santo. Gaudí ha concepito il nartece della Facciata della Gloria come una "saettia" elettrica. L'intervento di Galdric Santana è arricchito dalla presentazione dei prototipi di campane da lui realizzate per le torri della Sagrada Familia.
Alla fine dell'intensa mattinata mi ritrovo con i relatori, stavolta nella grande sala da pranzo dove mi conduce – per non sbagliare – *mosén* Ramón La Parra. Fra un piatto e l'altro la conversazione è molto animata. Uno degli argomenti è l'evoluzione dell'arte sacra nei secoli. Purtroppo fra i docenti manca Chiara Curti, amica milanese che si è fatta catalana, vive e lavora a Barcellona dove ha messo su famiglia, insegna alla FHEAG. Nel pomeriggio prende l'aereo per la Bulgaria, farà una conferenza su Gaudí a Sofia.



Figura 12. Relazione su "L'arredo liturgico della Sagrada Familia".

Ci dirigiamo all'aula magna. La vulcanica prof.ssa Mireia Freixa mi presenta una delle sue sorelle, che è vissuta alcuni anni a Palermo. Nella sessione pomeridiana interviene *mosén* Josep Maria Turull i Garriga, rettore della Sagrada Familia, *Pastorale con Gaudí.* Seguono Mireia Freixa, *L'arredo liturgico della Sagrada Familia*; Maria Garganté Llanes e Pere Terrassa, *Gaudí e le Quarantore: alcuni ricami per il S. Girolamo di Palma*; J. M. Puigvert, *Il funerale di Antoni Gaudí*. Mi fermo a scambiare alcune considerazioni con i presenti.
In serata raggiungo Miguel-Ángel Serra Beltrán in Carrer de Valldonzella, una stradina del Raval. È un biologo davvero in gamba, ha lavorato molti anni a Varese, dove ha vissuto con la famiglia. Andati in pensione, marito e moglie sono ritornati a Barcellona, suo grande amore di catalano autentico. Non rimane con la mani in mano, insegna bioetica. Mi ha invitato a cena a Ca L'Estevet, ristorante molto caratteristico. Mi convince a provare *faves fresques a la catalana*, *peus de porc a la graella*, *postre de músico*. Quest'ultimo è una composizione molto semplice di frutta secca, uva passa e fichi secchi, da accompagnare con vino dolce. I musicisti lo usavano per avere un sostegno nutriente quando non avevano il tempo di cenare. Gaudí ne teneva sempre in tasca un po'. Dopo cena Miguel-Ángel mi fa fare un giro di Montalegre, anticamente zona ricca di conventi in pietra locale, oggi quartiere di fenditure di vetro su scatole scarnificate che potrebbero trovarsi in qualsiasi città del mondo. Potrei stare ad ascoltarlo per ore, è una miniera di informazioni interessanti.

Venerdì, 27 febbraio 2026

Mi alzo presto, torno alla messa in castigliano nella Església de las Siervas de Maria. Ieri pomeriggio è arrivato da Palermo Michele Baretta, amico fraterno. Lo incontro ad attendermi in aula magna, pronto per la sessione finale del Congresso, casomai mi servisse un supporto psicologico per la mia relazione. In effetti sono un po' teso, non tanto perché parlerò in castigliano – unico fra i relatori – quanto perché vorrei



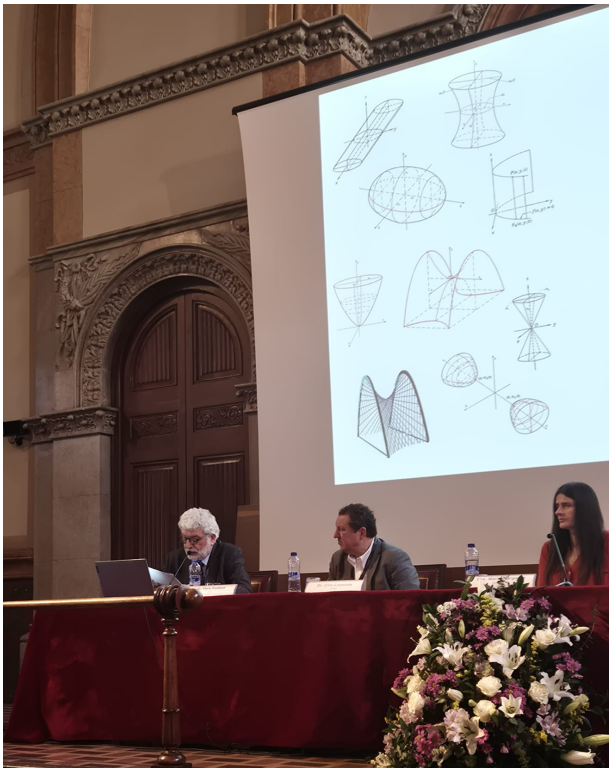






Figura 13. La mia relazione e gli amici che mi sostengono.

rispettare i 45' assegnatimi, pochi rispetto al numero di foto che vorrei illustrare. Arriva pure Miguel-Ángel Serra Beltrán, con Giuseppe, uno dei suoi figli.
La sessione di stamattina comincia con Pere Fullana, che allarga i nostri orizzonti sugli interventi del maestro di Reus a Palma di Maiorca. La sua relazione tratta di *Gaudí e la Seu* (cattedrale) *di Maiorca: l'opera e la proiezione culturale e religiosa nella diocesi*. Si esprime in catalano delle Baleari.
Adesso tocca a me. Parto dalla premessa di come ho conosciuto il preside e il corpo docente della *Facultat Gaudí*, i quali mi avevano già fatto un'eccellente impressione l'anno scorso a Palermo, confermata con gli interessi in questi giorni del Congresso. L'*Ateneu* meriterebbe di diventare presto Università, con l'apertura di una quarta facoltà. Lo spessore dei professori della FHEAG è tale da consentire l'avvio di un rinomato Master in Architettura, Arti Sacre e Liturgia. Spiego che la mia passione per lo studio di Gaudí risale a quando (allora avevo diciotto anni) partecipai ad una conferenza del compianto Joan Bassegoda i Nonell, in quegli anni *Conservador* della *Real Catedra Gaudí*. Dal 1988 mi occupo di architettura sacra. Nel 2001 cominciai insieme al mio collega Guido Santoro il progetto di riconfigurazione della parrocchia di Falsomiele, un quartiere periferico di Palermo, caratterizzato da edilizia economica e popolare, lasciato in abbandono dalle amministrazioni pubbliche. Decidemmo di ispirarci ai principi costruttivi del maestro catalano e ad alcune delle sue opere. Dopo avere presentato numerosi particolari dei lavori in corso, in massima parte finanziati con le offerte degli stessi parrocchiani, sottolineo alcuni aspetti a mio avviso fondamentali dell'eredità di Gaudí. Il Congresso ha sottolineato, da vari punti di vista, che Gaudí senza la fede resta un mistero. Lo ribadirà alla fine della mattinata *mosén* Armand Puig i Tàrrech (*La spiritualità di Gaudí: un itinerario mistico*). È un architetto geniale che ha cercato di dare gloria a Dio precisamente nel suo lavoro. La sua genialità è anche profezia. Potremmo spingerci a dire che ha precorso gli sviluppi dell'architettura dei prossimi 400 anni. Egli è in particolare un antidoto efficace al minimalismo imperante nella nostra epoca, che non è un'evoluzione comprensibile del gusto. È un'imposizione



Figura 14. Il portale della Natività della Sagrada Familia.

ideologica dello spiritualismo gnostico della Società Teosofica di Madame Blavatskji e di altre correnti di pensiero simili.
Nella pausa caffè, dopo che Dante mi invia la registrazione dell'intervento, vengo circondato da numerose persone desiderose di commentare quanto ho mostrato. Cerco di interessarmi a tutti. Mi colpisce la sollecitudine che manifestano per il completamento delle opere a Falsomiele. Sono stupiti dal mio approccio a Gaudí, in quanto ritengo che bisognerebbe imparare da lui molto di più di quanto sia stato fatto in questi cento anni. Bisognerebbe imparare dalla natura come faceva lui. Lo ribadisco pubblicamente nella risposta ad una domanda che mi viene fatta nel dibattito previsto alla fine della mattinata. È importante che l'architetto con gli artigiani sia come un direttore d'orchestra, non come un demiurgo infallibile. È importante chiedersi quale bellezza salverà il mondo. È importante approfondire le potenzialità dell'artista, creatore solo in senso analogico, rispetto al Creatore e al Suo capolavoro, che è la natura e – nella natura – l'essere umano in sommo grado.
Nei giorni scorsi il rettore dell'Ateneu, *mosén* Joan Torra aveva chiesto al rettore della Sagrada Familia di farmela visitare. Un onore davvero grande! Chiedo a *mosén* Josep Maria Turull se possono godere della sua guida anche Michele Baretta, Dante Maria Mazzacani e Matteo Leali. Ottenuto il suo gradito assenso



Figura 15. La facciata della Natività della Sagrada Familia.

andiamo a pranzo insieme a *mosén* Albert Viciano. Viene anche Michele. Invece Dante e Matteo preferiscono andare prima a visitare Palau Güell. Ci rechiamo all'affollatissimo Ristorante Els Porxos, di fronte alla Facciata della Gloria, l'ultima da completare nella Sagrada Familia. Il locale si trova nel famoso isolato che andrebbe abbattuto per realizzare il sagrato ponte del Tempio Espiatorio. Ci offrono un pranzo tipico, adatto ad un venerdì di Quaresima. Mosén Turull ci racconta qualcosa delle attività parrocchiali della Sagrada Familia, per esempio la "messa internazionale della domenica" o la catechesi per adulti.
Alla fine del pranzo ci raggiungono Dante e Matteo, con gli occhi ancora pieni di quanto ammirato a Palau Güell. Adesso tocca alla Sagrada Familia, che si erge maestosa davanti a noi, ma non ci schiaccia – date le proporzioni e l'infinità di dettagli naturali – e che ci attrae come una calamita irresistibile. Da pochi giorni è stata collocata la croce a quattro braccia sulla torre di Gesù, a 172,5 metri d'altezza. La Sagrada Familia è diventata la chiesa più alta del mondo. Co-

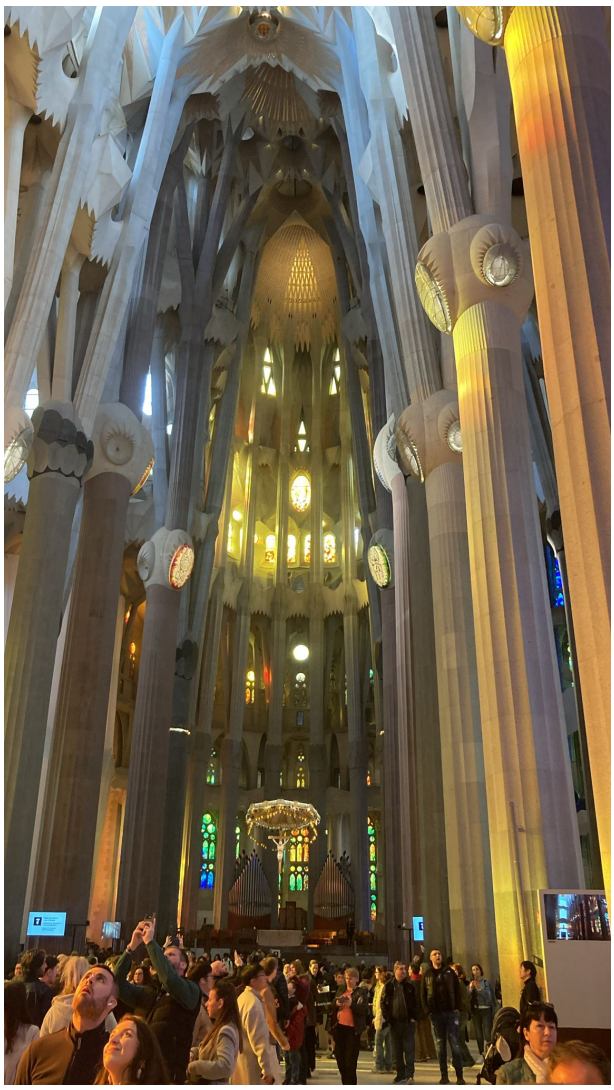


Figura 16. L'interno della Sagrada Familia.

minciamo da sotto, dove si possono ammirare i modellini per il Tempio Espiatorio, distrutti durante la Guerra Civile (1936-1938) e ricostruiti meticolosamente in seguito. Si apprezzano meglio con l'ausilio di tecnologie avanzate. Torniamo su a riveder le stelle, o meglio il sole, ascoltiamo le spiegazioni sulla Facciata della Natività. Entriamo. Se possibile il cuore batte ancora più forte di fronte a quella meraviglia, che si potrebbe considerare un'interpretazione di quanto vide S. Giovanni quando venne rapito in estasi nell'isola di Patmos. Ci vorrebbero ore per rimanere lì dentro, è un luogo per la contemplazione. *Mosén* Turull ci spiega che in alto c'è posto per 1.000 cantori! Difficile trovarli, più difficile ancora dirigerli tutti insieme. Ci racconta che quando hanno provato hanno dovuto ricorrere alla trasmissione analogica del suono, perché quella digitale comporta un ritardo. Percorriamo il deambulatorio, con la sacrestia e la posizione attuale – non definitiva – del tabernacolo. Usciamo dalla Facciata della Passione, vicino alle



Figura 17. Il concerto nella Cripta della Sagrada Familia.

Scuole realizzate a suo tempo da Gaudí.
Restiamo ancora un po' beandoci di tanta bellezza. Sembra un sogno. Va ben oltre l'epidermide delle forme, è un organismo vivente, con un cuore santo che batte. Infine scendiamo nella Cripta, dove si svolge l'atto finale del Congresso. Yoko Suzuki, ispirata pianista giapponese che vive da venticinque anni a Barcellona, suona per oltre un'ora in omaggio a Gaudí. Gli organizzatori dell'evento accademico sono stati straordinari. Non solo hanno coinvolto numerosi studiosi per le tre giornate di approfondimento, ma hanno pure unito musica ed architettura per una conclusione che ha lasciato tutti senza fiato. Onore al merito!
Andarsene adesso risulta oltremodo faticoso. Dopo i saluti e le congratulazioni agli organizzatori, Dante, Matteo, Michele ed io restiamo a percorrere le strade attorno alla Sagrada Familia, contemplando gli esterni mentre il sole tramonta. Dicono che l'anno scorso sono stati venduti quasi 5 milioni di biglietti per visitarla e quasi 25 milioni l'hanno osservata da fuori. Vorremmo restare ancora, ma ci tocca salutarci malgrado tutto. Dante e Matteo riprendono la loro strada. Michele ed io facciamo una passeggiata dall'Eixample al Barri Gótic, fino a Santa Maria del Mar e la



Figura 18. Michele, Ciro, Matteo e Dante.

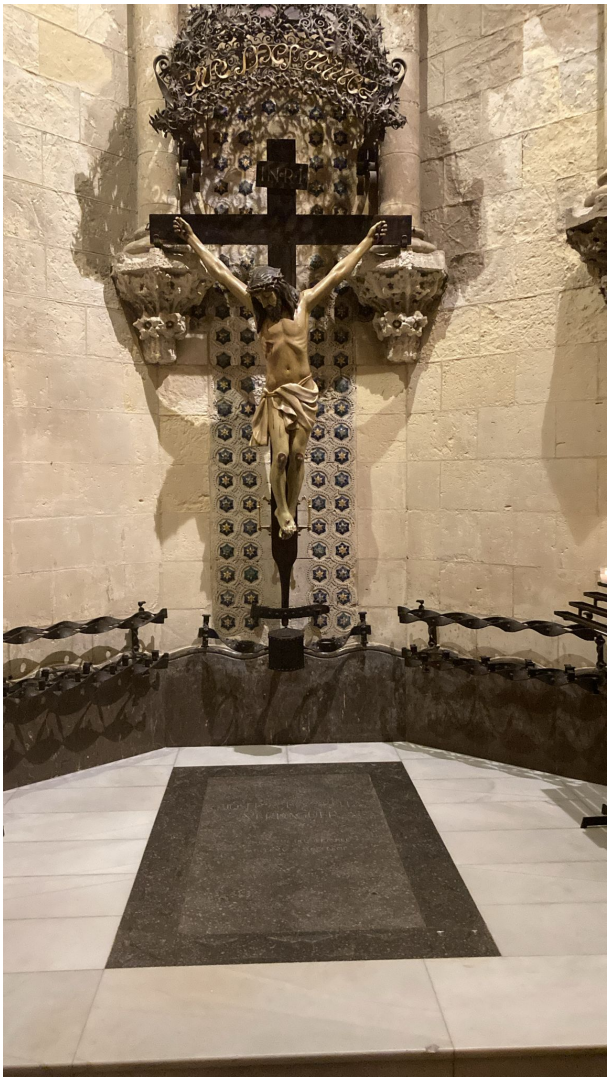


Figura 19. La tomba di Josep Maria Bocabella i Verdaguer, ideatore e iniziatore del Tempio Espiatorio della Sagrada Familia.

Merced. Io prendo un pezzo di pizza al volo (non è che abbia molta fame dopo una giornata del genere). Michele raggiunge alcuni amici esuberanti per una cena più sostanziosa.

Sabato, 28 febbraio 2026

Anche questa avventura si è conclusa. Oppure no, forse è l'inizio di qualcosa di nuovo. È ancora buio quando prendo un taxi per l'aeroporto. L'autista è un pakistano che vive a Barcellona da cinque anni. Gli fa piacere parlare. Mi fa molte domande sul Congresso. È stupito dell'avversione delle ultime amministrazioni comunali nei confronti di Gaudì e della Sagrada Familia. Lo stesso dicasi per la locale Escola Tècnica Superior d'Arquitectura. È solo la punta dell'iceberg. Non ce l'hanno con Gaudí, ce l'hanno con ciò in cui Gaudí credeva e che ha espresso magistralmente nelle sue architetture.

All'aeroporto vedo il cielo tingersi di rosa, anche se è piuttosto nuvoloso. All'imbarco c'è una chiassosa



Figura 20. Valva di Tridacna gigante adattata da Gaudí ad acquasantiera nella Cripta della Sagrada Familia.

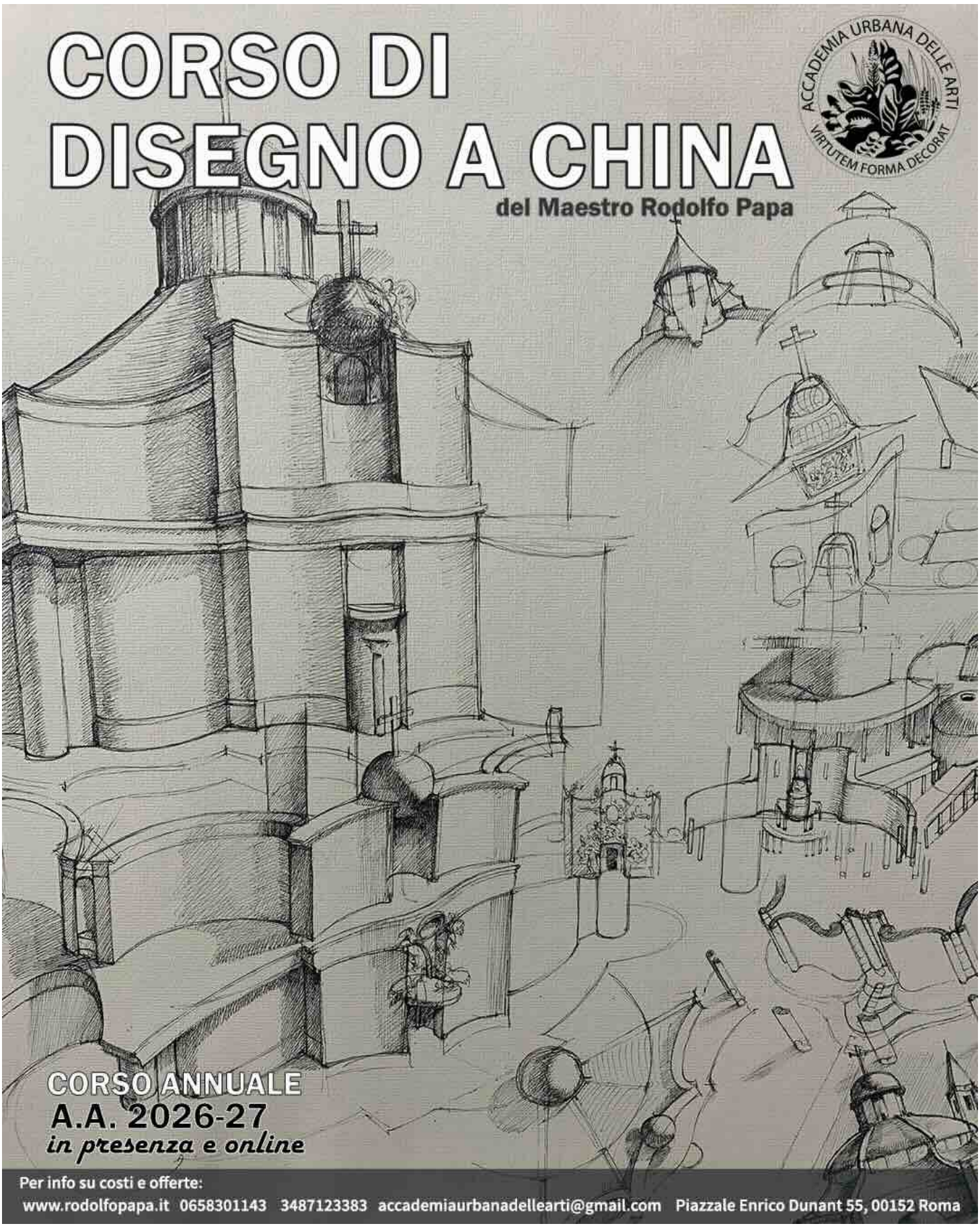
comitiva di studenti delle superiori, a quanto pare di Mazara del Vallo. Mentre salgo sull'aereo, di ritorno verso la mia amata Palermo, ripenso a quello che scrisse il famoso architetto Óscar Tusquets Blanca il 4 gennaio 2011 sul quotidiano El País: *¿Cómo pudimos equivocarnos tanto?* (*Come abbiamo fatto a prendere un abbaglio così grosso?*). Raccontava di essere stato, all'inizio degli anni Sessanta, ancora studente universitario, uno degli istigatori di un manifesto apertamente contrario alla continuazione del Tempio Espiatorio della Sagrada Família, che contò sull'appoggio incondizionato di tutta l'intelligencjia dell'epoca, da Bruno Zevi a Giulio Carlo Argan, da Alvar Aalto a Le Corbusier. Anche se i lavori invece di fermarsi proseguirono con maggiore lena, loro continuarono convinti che costituissero un errore macroscopico. Dopo il 7 ottobre 2010, quando Benedetto XVI dedicò l'altare della chiesa ormai coperta, Tusquets si chiedeva se i firmatari dell'appello di allora avessero avuto ragione. Se cinquant'anni fa li avessero ascoltati, oggi questa meraviglia non esisterebbe. Sarebbe rimasta come una rovina o l'avrebbe terminata un architetto alla moda in quegli anni. Quanta gente l'avrebbe visitata? Questo Tempio non ha mai avuto sostegno economico dalle istituzioni, vive dei donativi di coloro che lo visitano. Si sta finanziando come una cattedrale del medioevo. È così che si porterà a termine quella che Tusquets non sapeva se definire la migliore opera del secolo scorso oppure, più probabilmente, il miglior edificio religioso degli ultimi trecento anni.

Per quanto mi riguarda, torno alla vita ordinaria, che poi è stata la normalità dell'avventura terrena di Gaudí, campione di laboriosità e di spirito di servizio. C'è molto da imparare. C'è molto da fare per provare a camminare sulle sue orme. ■

CORSO DI DISEGNO A CHINA

del Maestro Rodolfo Papa

ACCADEMIA URBANA DELLE ARTI
VIRTUTEM FORMA DECORAT



CORSO ANNUALE
A.A. 2026-27
in presenza e online

Per info su costi e offerte:
www.rodolfopapa.it 0658301143 3487123383 accademiaurbanadellearti@gmail.com Piazzale Enrico Dunant 55, 00152 Roma

SITA *Roma*

L'associazione internazionale dedicata allo studio e all'approfondimento del pensiero di San Tommaso d'Aquino, alla diffusione del suo pensiero e al dialogo con la cultura del nostro tempo.

Registrati Gratis al sito



> *«La verità è forte in se stessa»*
> *(Summa contra Gentiles, 4, 10)*

SITA promuove una rinnovata indagine sul rapporto tra fede e ragione nel mondo contemporaneo sulla base delle riflessioni teologiche e filosofiche di San Tommaso d'Aquino, dottore della Chiesa e uno dei principali filosofi del mondo.



SITA Roma

Pontificia Università San Tommaso d'Aquino - Angelicum,
Largo Angelicum, 1 | 00184 - Roma RM

CF: 96474210588

CONTATTI

+39 3515411157

info@sitaroma.com

SEGUICI SU:

SITA

- Chi siamo
- Dove siamo in Italia
- Dove siamo nel mondo
- Attività ed Eventi
- News
- Contributi e pubblicazioni

JOINT DIPLOMA

- Accedi all'area riservata
- Informazioni sul corso
- Comitato scientifico
- Borse di studio
- Premio Dolores Mangione

Iscrizione alla newsletter:

Resta aggiornato sulle attività
e gli appuntamenti di SITA ROMA

Il tuo indirizzo e-mail | Iscriviti

https://www.sitaroma.com/it