

Il Baffo

Dicembre 2012

Quest'opera è distribuita con licenza Creative Commons Attribuzione - Non Commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 unported

Contents

1. Musica per il palato	1
2. BUMBA ATOMIKA ovvero il film definitivo sull'(ab)uso di alcool	5
3. Torsten Krol, Callisto	11
4. Circolo di Lettura	15
5. Gli Zen e l'arte di cucinare.	17
6. Diario di una mamma Kappa - 1	21
7. PROBABILITÀ E IMPREVISTI - Diario di una Mamma Kappa	
- 2	25
8. Living la vida al Baffo	29
9. ANCIENT SKY - Castle b/w Allegory 7" (Wharf Cat, 2012)	
10. Lanciati in orbita: parte il concorso letterario di fantascienza "70 ore nel futuro"	31
	35
11. CRAXI - Dentro i battimenti delle rondini CD (Tannen, 2012)	
12. Karemaski Multi Art Lab	41 39
13. Ghosts'n Goblins	43
14. Karemaski sostiene la battaglia di Marco Pannella	49
15. Seppelita la SIAE: diritti e storture. Liberi tutti?	51
16. Glenpeter - Il Segnale	53
17. Mi strappano le guance a suon di ganascini...	59

Musica per il palato



Anche se agli occhi di un profano il **Karemaski** sembra prendere vita all'apertura dei "cancelli", all'interno l'attività freme già dal pomeriggio. C'è da preparare il materiale per il bar, predisporre i moduli per le tessere, accogliere i

gruppi, effettuare il soundcheck, regolare le luci, sistemare tavoli, locandine, flyer. Stare ore a correre avanti e indietro per il locale, mantenere il sorriso al bancone del bar fino alla chiusura e rispondere senza tirare in ballo entità divine alla quattrocentesima volta che uno sprovveduto chiede "Ma ci vuole la tessera?" richiede un carico calorico importante e, soprattutto, almeno un momento in cui ci si possa rilassare tutti insieme per un'oretta, prima che si aprano le porte dell'inferno.

Ai fornelli ci alterniamo in tre, il grosso del lavoro lo fa **Iacopo**, smazzandosi la maggior parte delle serate, cosa che alla lunga può anche essere faticosa. Il nostro cuoco titolare,

però, non si scoraggia mai e accompagna il proprio lavoro con incantevoli odi alla Sacra Famiglia e all'amato Pontefice (*odi=plurale di odio*, N.d.R.).

Un paio di volte al mese sono **Michela** e **Lapo** a impillottare artisti e volontari, mentre **Elena** tappa i rimanenti buchi e fornisce zucche giganti (le due cose non sono correlate, però). Si tratta di solito di nutrire circa 25 persone: nonostante agli occhi di un professionista numeri di questo tipo possano sembrare bazzecole, la cosa è comunque impegnativa per noi umili cuochi nella vigna del signore (coi baffi).

In caso di GROSSI carichi di lavoro, è l'esperienza di **Mastro Rondoni** a diventare essenziale per coordinare la linea di cucina (per richiedere il suo aiuto abbiamo montato sul tetto un apposito faro che proietta nel cielo un Tenerondo gigante, visibile anche in Giappone, dove il grande Chef sverna abitualmente).

Procacciarsi il cibo è un imperativo biologico che si rileva anche nella strana specie degli artisti: dietro un'aria spesso emaciata, con occhi persi nel pentagramma e nei testi da interpretare, i musicisti e gli attori che salgono sul nostro palco hanno bisogno di riempire lo stomaco. Proprio come le persone normali. Anzi, quasi come le persone normali.

In un impeto di bloggorrea, vorremmo dunque condividere con voi gli speciali momenti passati in cucina, passando in rassegna le preparazioni che somministriamo ai "raffinatissimi" palati dei musicisti e a quei bidoni aspiratutto qui da noi chiamati volontari.

Si tratta di pietanze piuttosto semplici e veloci che cercano, quando possibile, di porre attenzione alla stagionalità e alla filiera corta degli ingredienti e a portare avanti la difficile convivenza fra portafoglio e cibi "**Bio**".

Senza voler fare polemiche con i su citati emaciati, entreranno a far parte di questi scritti anche i momenti di

panico che sopraggiungono alla lettura dei rider (tutt'altro che easy), vale a dire, per i non addetti ai lavori, quelle liste infinite che i gruppi mandano ai locali per richiedere tutto ciò che serve loro, menù e cibo in camerino compreso. Le richieste spaziano da *“uno di noi è allergico a qualsiasi tipo latticino”* (epperò si scofana tre etti di feta) a *“affettati di tacchino bio”* (ah, guarda, proprio genuini) a *“due barattoli di moutarde de Dijon rustica”* (ora si viene in camerino e la mangi tutta).

Nonostante questo, se vi stuzzicasse l'idea di indossare le ambitissime pannucce con i baffi e proporre i vostri manicaretti al vostro idolo o di rendere il favore a un gruppo che vi fa venire la colite, non avete che da comunicarlo: saremmo ben lieti di stare dall'altra parte del tavolo, in mezzo alle belve.

Per questo primo post, la **zuppa** che hanno spazzolato gli attori di **“Improvisti”** in una difficile domenica post sabato reggae.

Ingredienti:

Cereali/legumi misti in busta, possibilmente quelli che non richiedano ammollo: di solito ci sono lenticchie, orzo, farro e piselli. Visto che la stagione è quella giusta avere a disposizione anche del cavolo nero non guasterebbe. Fate conto che con mezzo chilo il volume raddoppierà. E lo stesso accadrà dentro di voi, ma questa è un'altra storia...

Soffritto all'italiana (cipolla sedano carota)

Salsiccia (calcolatene una ogni tre/quattro persone)

Formaggio grattugiato (sì, con una “g”. Scrivere “grattugiato” è un crimine contro l'umanità)

Erbette aromatiche dal terrazzo di casa; se non avete il terrazzo, vanno bene anche quelle del davanzale. Se non avete la casa, le erbe aromatiche sono l'ultimo dei vostri problemi.

Preparazione

Tritate sedano cipolla carota con la mezzaluna e volateli in una capiente padella dove avete messo a scaldare dell'olio, cercando di mantenere il calore piuttosto basso, cosa che nelle nostre cucine è particolarmente difficile perché abbiamo un piano cottura collegato direttamente con gli altiforni Lucchini.

Sbucciate le salsicce e fatele a brandelli (è tanto liberatorio), quando il soffritto comincerà a prendere colore, volateci anche quelle.

Attendete che le salsicce si abbronzino, stando attenti a non far cuocere troppo le verdure, 'ché ronchite non son buone. Male che vada, aggiungete un po' d'acqua se il tutto tendesse a colorarsi troppo. Togliete dal fuoco, usando le presine o le mani nude di qualcuno particolarmente antipatico. Nel frattempo, in un pentolone, versate l'acqua scritta sulla confezione (di solito per mezzo chilo di zuppa, circa 2,5 litri), la zuppa, il soffritto, una/due specce d'aglio schiacciate e portate ad ebollizione.

Lasciate pippiare e a metà cottura, o alla fine, regolate di sale e pepe, insaporendo con un *bouquet garni* (traventateci un rametto di rosmarino, uno di salvia e del timo, magari legati, così li potrete pescare agevolmente a fine cottura).

In tutto ci vorrà poco meno di un'ora, ma al K. , visti i pentoloni/vasche da bagno che usiamo di solito, anche qualcosa di più.

Come contributo al controllo delle nascite, l'aglio lasciatelo lì e cercate di indovinare dopo cena a chi è toccato. Se siete gli unici a dire "Ma voi non lo sentite questo puzzo d'aglio?", bene, l'ammazzavampiri siete voi.

Anche del pane a quadretti passato in forno con qualche giro d'olio renderà più appetitoso il tutto.

Servire caldo e bello caciioso...

Alla prossima ricetta

Vostri

Powhatan e Kaisentlaia

BUMBA ATOMIKA ovvero il film definitivo sull'(ab)uso di alcool



Quando si parla della crisi in cui versa il cinema italiano da quasi trent'anni si sente spesso dire che l'unica speranza di avviare un ricambio generazionale e uscire da questo pantano è supportare il cinema indipendente. Peccato però che il cinema indipendente rimanga per la maggior parte degli spettatori una bestia sconosciuta, quasi leggendaria, di cui si parla molto ma se ne vede poco; cosa per niente strana se ci si rende conto delle mille difficoltà che comporta produrre e distribuire un film al di fuori degli (ormai angusti) circuiti mainstream nostrani. Difficoltà che confinano questo cinema nel suo sottobosco, sottraendolo così allo sguardo di una platea di potenziali spettatori che è molto più ampia di quello che

generalmente si crede. Anche in questo campo abbondano prodotti mediocri e pretenziosi, ma a scavare bene si possono trovare pellicole meritevoli e coraggiose come ***Bumba Atomika***. Il film di **Michele Senesi** e della sua **PALONEROfilm** è una volta tanto una produzione indipendente che ti non lascia quella sensazione di potenzialità inesprese, del tipo “lo studente è bravo ma non si applica”, anzi, ***Bumba Atomika*** coinvolge e diverte ed è indipendente fino al midollo.

Prima di passare a parlare del film in sé è interessante analizzare il contesto in cui è stato prodotto: realizzato nell’arco di tre anni (dal 2006 al 2008) con un budget ridottissimo e mezzi limitati(è praticamente autoprodotta), il film ha destato grande curiosità nei forum dedicati al cinema di genere grazie ad un sapiente uso del web e ad una serie di trovate che hanno mantenuto alta l’attenzione sul progetto: finte aste online di cadaveri, un blog della produzione sempre aggiornato e un costante dialogo con la comunità di registi e video maker che ha portato alla regia di una decina di microspot per il film ancor prima che dell’inizio delle riprese. Una volta terminato, il film ha girato numerosi festival in Italia (dove ha avuto la sua prima ufficiale al **Future Film Festival** di Bologna) e all’estero. Allo stesso tempo i realizzatori stanno portando il film “in tour” per locali, cineclub, centri sociali e più in generale dovunque ci sia qualcuno disposto a proiettarlo. Ci troviamo di fronte a un prodotto indipendente al 100%, pensato, realizzato e distribuito secondo i dettami del buon vecchio DIY , all’insegna di un approccio scanzonato e provocatorio che inevitabilmente si riflette anche sul prodotto finito. Ma adesso passiamo a parlare del film vero e proprio.

I protagonisti di ***Bumba Atomika*** sono quattro ventenni che vivono in una cittadina delle Marche: Luca (**Davide Rotondo**), fissato con i serial killer; Camillo (**Giovanni**

Salici), ex detenuto, succube di una ricca zia e preda di visioni mistiche; Cin Cin (**Francesco Massaccesi**), ragazzo di buona famiglia, iperprotettivo nei confronti dell'amata sorella e infine Berna B. (**Erika Ferranti**), l'unica ragazza del gruppo, una nerd alienata ossessionata da internet e videogiochi. A fare da collante di questo gruppo di casi umani c'è un'unica, grande passione: l'Alcool. Purtroppo i soldi non bastano mai e i quattro sono alla ricerca di una fonte sicura di entrate per finanziare la loro passione etilica. L'occasione giusta si presenta quando la zia di Camillo muore accidentalmente e i quattro si trovano costretti a dover far sparire il corpo per evitare guai all'amico: grazie ad una trovata di Berna B. i ragazzi scoprono che in rete si possono trovare decine di potenziali acquirenti di cadaveri. E ci si possono fare un sacco di soldi. Così i nostri eroi si imbarcano in questo nuovo e macabro business. Mostrando una spiccata mentalità imprenditoriale, passano in poco tempo dallo scoperchiare tombe all'omicidio vero e proprio, in modo da avere cadaveri sempre più freschi e aumentare così i margini di profitto. Se i protagonisti sono fuori di testa, i loro clienti non sono da meno: una coppia di gemelli siamesi che usa cadaveri al posto dei manichini nei crash test, un partigiano impazzito che li usa per il tiro a segno e una necrofila che, beh... potete immaginarvelo da soli.

A complicare la situazione ci si mette pure un serial killer che da mesi terrorizza i dintorni di Macerata, in competizione con il gruppetto per il titolo di assassino seriale più prolifico della storia.

Un'idea del genere poteva risolversi in un banale splatter casereccio, Senesi invece sceglie di cimentarsi in un goliardico e disordinato gioco di contaminazione tra generi. Se volessimo per forza etichettare ***Bumba Atomika*** lo si potrebbe definire una commedia nera, ma questa definizione

sarebbe fuorviante visto il gran numero di suggestioni e influenze che vanno dai videogiochi a certo cinema dell'estremo oriente (in particolare quello di Hong Kong, con un sentito omaggio a **Tsui Hark** nel finale) fino alla commedia all'italiana (con una sarcastica satira della provincia e della sua mentalità). Ma tutto questo meticcio culturale per fortuna non si traduce in uno sterile gioco delle citazioni anzi, penso che il film sia godibile appieno anche senza sapere cosa sia un CATIII o il V-cinema giapponese.

La stessa tendenza all'ibridazione si trova nella messa in scena e nella regia, dove la povertà di mezzi non viene mascherata, ma anzi, diventa un'opportunità per sperimentare nuove soluzioni e combinare diversi linguaggi: inserti animati, split screen, un uso del vecchio trasparente hollywoodiano al limite del demenziale, luci innaturali e tante altre chicche che non voglio svelare per non togliervi il divertimento. Il tutto è girato con un digitale "sporco", distante anni luce dal patinato HD tanto in voga di questi tempi, una scelta che sulla carta mi aveva destato perplessità ma che alla prova dei fatti risulta coerente e ben integrata con il resto del film.

Un'altra parte importante del film è rappresentata dalla musica. La colonna sonora costituita in gran parte da pezzi della storica band marchigiana dei **Kurnalcool**, profeti del *vi metal* e autori del brano che dà il titolo al film, è stata premiata al **South African Horrorfest** di Città del Capo.

Bumba Atomika non è un film perfetto o formalmente elegante, ma probabilmente neppure ambisce ad esserlo. È però un tentativo coraggioso di fare del cinema *diverso*, chiassoso e in certo senso anche sovversivo. Ma più semplicemente **Bumba Atomika** è puro e scanzonato divertimento, da guardare a tarda notte con amici e birra (o meglio, vino). Perché **Bumba Atomika** è dannatamente

divertente e in un panorama desolato come quello attuale non è roba da poco.

Nei tre anni trascorsi da ***Bumba Atomika***, Senesi e la sua PALONEROfilm non sono stati a girarsi i pollici: in collaborazione con altre realtà indipendenti italiane come **I Licaoni**, **Rubaffetto Entertainment** e **Krakatoa Ink**, hanno quasi terminato il nuovo lungometraggio di **Federico Sfascia**, **I REC U**, che vede la partecipazione di **Terry Gilliam** in veste di guest-star. Per quanto riguarda i progetti più personali Senesi sta lavorando al suo nuovo cortometraggio da regista ***Ricordi-Somato***, tratto da un racconto dell'autrice giapponese **Kurimoto Karou**. Spero di poter tornare a parlare al più presto dei loro lavori su queste pagine.

Francesco

sito ufficiale: [**Bumba Atomika**](#)

[QUI](#) e [qui](#), invece, un simpatico esempio del viral marketing approntato per l'uscita del film

Torsten Krol, Callisto



Callisto: “giocare alla pentolaccia con un povero cristo”.

Istigato all’acquisto dall’amico **Velimir**, mi sono gettato alla cieca su questo prodotto (rassicurato anche dall’alto livello che di solito propone la casa editrice ISBN).

Niente da dire, il libro è fatto bene, le pagine sono tagliate dritte e hanno un bordo rosso molto bello. Anche la copertina è bella. Ha tutte delle zone in rilievo che è bello passarci i diti e

disegnati tanti righini per ritto come nelle etichette del supermercato. Dentro invece è più giallino. E non ci sono figure.

Il protagonista descriverebbe il suo libro così, penso.

È un racconto in prima persona narrato da un sempliciotto di un paese insignificante, disperso nelle pianure del Kansas,

Callisto. Odell Deefus è veramente una persona semplice, al limite dell'oligofrenia. Si ritiene un buon cittadino, è fan sfegatato di **Condoleeza Rice** e convinto sostenitore dei valori (per quel che ne ha capito) che hanno reso gli Stati Uniti d'America un grande paese.

In virtù di questo (e in virtù di un portafogli desolatamente vuoto) intende arruolarsi per andare a combattere Osama e i cattivi musulmani in Iraq.

La sua vita sta quindi per cambiare considerevolmente, ma non nel modo previsto. Una serie di eventi incredibili e l'accanirsi di un destino caino lo trascinano in un vortice di disgrazie che si susseguono a ritmo serratissimo per tutto il resto del romanzo.

Una specie di Forrest Gump, ma di molto sfortunato: la persona che si trova nel posto sbagliato nel momento sbagliato e la cui vita è come una scatola di cioccolatini. Alla **merda**, però.

L'atteggiamento del protagonista, che potrebbe essere eufemisticamente definito come "lineare" (leggasi "da perfetto minchione"), dona una sfumatura di inconsapevole ironia allo scomposto transito di Odell nelle vicende di Callisto, anche nei momenti più cupi, dando vita ad un contrasto molto efficace. La fiducia verso tutto e tutti che anima il nostro simpleton (mai termine fu più adeguato) si contrappone alla meschinità degli altri personaggi della cittadina, una **Spoon River** moderna (non a caso Lee Masters era di quelle zone) i cui abitanti sono vivi e ad essere morte sono la giustizia e la solidarietà.

Torsten Krol svela al lettore un panorama che a molti risulterà inedito, abituati come siamo (insomma, voi non lo so, io sì) a concentrare l'attenzione sulle grandi città dell'est e dell'ovest (aggiungiamoci Chicago, realtà a parte nel Midwest, e il Texas di Lansdale, via) e a percepire solo di sfuggita queste grandi pianure, magari legate a film western

sulla frontiera o a lunghi viaggi (Pirsig o Kerouac vi dicono niente?) -

EDIT:

Osserva un lettore del blog: invece che «Pirsig o Kerouac» forse avrei scritto «Kerouac o Pirsig», per ragioni e cronologiche e (più importante) di obbiettivo rilievo (senza per questo togliere niente a Pirsig)». Accolgo il contributo e ringrazio, ciao papà.

– (dicevamo, Kerouac o Pirsig vi dicono niente?), mentre si tratta dello sterminato cuore oscuro del paese, dove i repubblicani continuano a prendere il 60% e il sogno americano si può trasformare prima in farsa poi in incubo grottesco e privo di senso (falli più corti questi periodi, Manzoni de San Marco, 'ché viene l'enfisema a leggerli).

La politica estera americana fa le sue vittime anche in patria e, ironia della sorte, proprio fra i suoi più convinti sostenitori. Alle bombe intelligenti si sostituiscono federali e politici altrettanto intelligenti e Odell Deefus vive sulla propria pelle il vero significato della democrazia rappresentativa negli anni psicotici del Dopotorri.

Senza arrischiarmi in riprovevoli spoiler, vi dico solo che si legge tuttodunfiato e la sghemba prosa di Odell si accorda con efficacia al ritmo quasi cinematografico della trama.

Due ultime note:

L'autore Torsten Krol è una persona un po' particolare. Si dice australiano, ma nessuno l'ha mai visto di persona personalmente. Comunica solo via email con il suo agente e attorno alla sua figura si sono sprecate congetture: è in realtà Salinger sotto pseudonimo? È Stephen King? Lui nega e non si capisce perché non si dovrebbe dargli credito (la sua risposta è contenuta in [questa](#) intervista). Per quello che mi riguarda, mi è venuta una gran voglia di leggere l'altro suo libro, *Gli uomini delfino*, sempre per i tipi di ISBN.

Come spesso accade nei libri pubblicati da ISBN, è presente anche una nota del traduttore (**Francesco Pacifico**), una consuetudine molto carina che accende i riflettori su una professione fondamentale, ma spesso poco in vista. Ve la propongo qui sotto, avvertendovi che non è purtroppo presente nell'edizione tascabile (dalla copertina francamente meno fascinosa, fra l'altro).

<< Non mi assumo nessuna responsabilità per questo libro: il narratore della storia, il gran bifolco ventunenne Odell Deefus, non sa l'inglese. Purtroppo per me, ha vissuto una storia talmente incredibile - a causa dell'immaginazione perversa post-televisiva, post 24, post *Prison Break*, post *South Park*, post Patriot Act, del suo autore – che è costretto, davvero costretto, a raccontarla. La consecutio temporum praticamente non c'è, proverbi e modi di dire sono quasi sempre storpiati (non scrivete alla redazione per lamentarvi, e tutta colpa di Torsten Krol). Nella traduzione, per passare dalla lingua white trash a quella di Dante ho dovuto prendere molte decisioni arrischiate. Se non vi stanno bene i miei periodi ipotetici, le frasi senza congiunzioni, gli “a causa che”, metteremo in rete una Versione wiki del testo e la editerete voi. Perché per quanto mi riguarda, io ho chiuso con Odell Deefus e con i suoi imperfetti al posto dei congiuntivi. Siamo in Italia, qui. Se saremmo in America – ma siamo in Italia.»

E se siete parecchio toghi, come la nostra amica **Giada**, leggetevelo in lingua originale. Buona sudata.

Altrimenti, vi consiglio questo:
http://bur.rcslibri.corriere.it/libro/2961_il_cucciolo_rawlings.html

Powhatan

Circolo di Lettura



Citando
Josif A.
Brodskij:
“Ci sono
delitti
peggiori
del bruciare
libri. Uno
di questi è
non
leggerli.”
Va da sé
che non
leggiamo i
libri dei
quali si

ignora l'esistenza o non si conosce l'autore, magari solo per diffidenza nei confronti del genere letterario cui appartengono. Al contrario, se ne leggono di bellissimi, coinvolgenti, di noiosi o deludenti. Le corde emotive toccate dalla lettura sono personali, talvolta capita di parlare con qualcuno dei propri gusti letterari ma nella maggior parte dei casi i libri letti finiscono su uno scaffale a impolverarsi.

Oppure? Decidi di incontrarti con altre persone per condividere le impressioni suscitate da quelle pagine e scoprire un aspetto della lettura non soltanto individuale:

scegliere un libro, parlarne, appassionarsi o criticarlo, provando a superare i confini della riflessione introspettiva. Magari ritrovandoti tra le mani un titolo o un autore che altrimenti *non* avresti mai letto...

Ecco come è nato il nostro **Circolo di Lettura**, che si dà appuntamento mensile al Karemaski Multi Art Lab: un gruppo eterogeneo e aperto a chiunque voglia partecipare agli incontri, durante i quali, senza alcuna velleità da critici letterari, confrontiamo le nostre opinioni sul libro proposto la volta precedente.

Questo spazio è dedicato ai suggerimenti di lettura, alle recensioni letterarie e ai vostri commenti.

Cominciamo dai primi:

Lapo consiglia *Callisto* di Torsten Krol, **Michela** la *trilogia di Marsiglia* di Jean Claude Izzo, composta da *Casino totale*, *Chourmo* e *Solea*, **Grazia** suggerisce *La felicità di Emma* di Claudia Schreiber, **Giada** consiglia *L'opera struggente di un formidabile genio* di Dave Eggers, **Sara** raccomanda *Revolutionary Road* di Richard Yates, **Eleonora** *Piccoli suicidi tra amici* di Arto Paasilinna, **Chiara** propone *Trainspotting* di Irvine Welsh, **Daniela** vi invita a leggere *Accabadora* di Michela Murgia e **Valeria** *La versione di Barney* di Mordecai Richler.

Un suggerimento collettivo, invece? **Leggete di più, fa bene!**

Zemljanika

Gli Zen e l'arte di cucinare.



Cari
Compagni
di pentola,
bentornati
al nostro
angolo
dedicato
alla

spumeggiante cucina del **Karemaski**, questa volta vi proponiamo un menù tipicamente invernale, visto il freddo maiale di questo periodo.

Allora, la prima cosa da fare è inserire nel vostro lettore cd un disco degli **Zen Circus**, fatto? Bene, l'ideale sarebbe averli a cena prima del loro concerto, ma questo accade solo (quasi) a quei figli del **Karemaski**, cioè a noi.

Detto questo, eccovi qui il menù proposto a quei mattacchioni degli Zen Circus.

Pasta con crema di zucca e salsiccia (ingredienti per 4 persone)

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta

170 g c.a di zucca

2 salsicce

1 fettina di speck

Fontina

1/2 cucchiaino di olio e pepe (per cuocere la zucca)

Peperoncino

Procedimento:

Tagliare a pezzetti circa 170 g. di zucca e cuocerli per 15 minuti con olio e pepe

Far rosolare (senza olio – tanto non ce n'è bisogno) due pezzi di salsiccia spellata, aggiungere la fettina di speck tagliata a striscioline.

Cuocere la pasta molto al dente, passare al mixer la zucca con un bel po' di acqua calda affinché rimanga molto liquida, continuare la cottura della pasta nella crema di zucca.

Quando la crema si è quasi asciugata aggiungere la salsiccia e i cubetti di fontina.

Continuare a cuocere finché la fontina non si è sciolta, aggiungere peperoncino a piacere e... Oplà! Il piatto è pronto!

Per il **secondo** abbiamo sacrificato il Re della nostra terra : il maiale.

Lombatina di maiale al forno con mele e patate (ingredienti per 4 persone)

Lombata di maiale 1 kg

Patate 500 g

Mele 700 g

Sale qb

Olio qb

Aglione 2 spicchi

Vino bianco 1 bicchiere

Rosolare la lombatina di maiale in una padella con olio, sfumare con del vino bianco.

Aprire leggermente la lombatina, condirla con le spezie e inserire all'interno alcune fette di mela.

Foderare una teglia con carta da forno, mettere la carne, le patate e le mele tagliate a pezzetti. Infornare a forno caldo, 170°, per circa 40 minuti... occhio però, i forni sono dispettosi come 14 gatti neri: ognuno cuoce a modo suo, il forno, non i gatti, non fate confusione, mi raccomando.

Kaisentlaia

Diario di una mamma Kappa - 1



Può capitare che ci si senta veramente spiazzati quando si realizza che la vita, dopo l'arrivo di un figlio, invece che di conferenze e mostre, film e cene in buona compagnia sia fatta di pannolini e pappe, notti insonni e più avanti di lezioni da risentire, scarrozzamenti vari e ancora notti insonni. Il segreto, dopo i primi attimi di panico, che a volte si tramutano in mesi, è rendersene seriamente conto e porvi rimedio.

Perché non è assolutamente concepibile, a mio modesto avviso, che una donna si annienti per la pur sempre adorata prole: la personalità che faticosamente una si è costruita, facendosi largo tra le turbe adolescenziali, studiando gobboni sui libri di scuola e scontrandosi con le insidie del mondo del lavoro non può essere cancellata con un colpo di spugna dal lieto evento, che sia programmato o meno. Una madre serena e non frustrata

sarà sicuramente più di sostegno ai figli e alle loro mille e sacrosante esigenze.

Tutto questo lungo e forse tedioso preambolo per giustificare il mio comportamento in questo specifico frangente? Può darsi... io però sono fermamente convinta della mia scelta, perché quando entro al Karemaski sono serena, alla stregua di quando abbraccio i miei ragazzi.

Perché io sono una mamma che frequenta il Karemaski.
Perché non posso rinunciare alla musica
Perché non posso rinunciare ai miei amici che lo frequentano
Perché non posso rinunciare ai trash party
Perché non posso rinunciare agli spettacoli teatrali e ai circoli letterari

E sapendo quali belle novità sono in cantiere quest'anno non posso a maggior ragione non esserci.

Chiariamoci: non sono una di quelle mamme alla Irvine Welsh che abbandona pupi sudici e piagnucolosi sulla soglia di casa infichettata con tacchi 15 e gonna vertiginosa: ogni cosa va fatta con il capo, come si suol dire. È per questo che in casa mia vige il **Calendario del Karemaski**: sapiente suddivisione di appuntamenti del Karemaski tra me e mio marito.

Visionata la scaletta mensile, viene prestabilito a tavolino chi di noi due andrà a sentire chi, nel rispetto di gusti ed esigenze varie: uno va e l'altro resta a casa con i ragazzi.

Per le feste Trash, di cui siamo amanti in egual misura, entrano in campo i nonni: viene preparato un trolley con pigiami e dopo cena vengono a loro consegnati, in modo tale che i genitori possano acconciarsi da bischeri lontano da occhi indiscreti per poi riprendere i ragazzi in tarda mattinata del giorno seguente, quando il devasto si è consumato e le sembianze umane e serie sono tornate.

Naturalmente all'interno di questa organizzazione si sono verificati in passato inceppamenti che a posteriori appaiono risibili, ma che sul momento hanno generato nervosismi e evocazioni ai santi in paradiso... ma di questo vi racconterò la prossima volta.

Stay tuned.

Dolores



PROBABILITÀ E IMPREVISTI - Diario di una Mamma Kappa - 2



**Probabilità
e
imprevisti,
ovvero
quando una**

pianificazione familiare di serate al Karemaski è inefficace di fronte alle fameliche cause di forza maggiore.

Un esempio? Prendiamo le feste trash: vi ho già accennato che in occasione di questo evento entrano in campo i nonni nelle vesti di baby sitter, sia quelli materni che paterni, quindi il presidio sembrerebbe assicurato, ma...

caso numero uno:

nonni out of service: gli uni fuori Arezzo, gli altri malati. Niente paura, esistono le baby sitter vere e proprie ed eccone individuata una, attempata ma giovanissima nello spirito e, soprattutto, disposta ad aspettare il nostro rientro all'alba.

Tutto pronto quindi e concordato, sembra che si possa dire “è fatta!”, ma... improvvisamente il pomeriggio del giorno del trash party appare sulla mano del figlio più piccolo una bollicina sospetta, e ahimè tristemente nota perché già palesatasi anni addietro sulla pelle della sorella maggiore e quindi una vecchia conoscenza: la VARICELLA... momento di panico e trasalimento... sì, è lei, la maledetta, perché tante altre bollicine sierose sono sparse per tutto il corpicino del malato e se ne stavano insidiose nascoste sotto i vestiti e quindi...???

Telefonata lampo alla baby sitter incrociando le dita ma per la legge di Murphy ovviamente la signora, diabetica, non ha mai avuto la varicella e con sommo rammarico annuncia all'altro capo del filo che non se la sente di correre il rischio e deve rinunciare al servizio.

A questo punto ragazzi c'è poco da fare la splendida: core di mamma è sempre core di mamma e quindi mi immolo sull'altare e rinuncio stoicamente alla serata.

Oddio, “stoicamente” è una bugia, dai, perché se razionalmente mi dico “vabbè, che vuoi che sia, è una sciocchezza su...” d'altro canto impreco, urlo e mi dispero dentro me stessa come una ragazzina che non può andare in gita scolastica perché i genitori non vogliono, e invidio fortemente il marito che si sta vestendo da bischero e chiaramente mi rifiuto per ripicca di aiutarlo nell'allestimento del mascheramento.

Dopo aver sistemato i ragazzi per la notte, somministrando al piccolo i medicinali appropriati, mi lascio i piedi e mi calo le coperte fin sopra la testa, cercando l'oblio.

Chiaramente dell'esito di quel trash party non ne ho mai



voluto sapere nulla.

Caso numero due... stay tuned!

Dolores

Living la vida al Baffo



Salve a tutti,
mi chiamo
Miria e sono
la
responsabile
dei volontari
che danno
vita al
Karemaski.
Ho
cominciato a
fare la
volontaria
più di un
anno fa
perché mi
piaceva
l'idea di

vivere il mio circolo da un'altra prospettiva che non fosse quella del semplice socio.

Ho cominciato quindi a stare all'ingresso, dove vi chiediamo la tessera, un osservatorio grazie al quale ho conosciuto tante persone e creato anche belle amicizie. In questo modo ho potuto vivere in tutto e per tutto i successi del circolo e affrontato, poichè non sempre fila tutto liscio, anche le serate più difficili: vi assicuro che è una forte emozione, perché

vivendolo così il Karemaski diventa anche un po' mio.

Proprio questa è la differenza tra il nostro Circolo ed un locale: la possibilità di essere protagonisti ed aiutarlo a crescere.

Non siamo clienti, siamo soci e come tali possiamo partecipare e dare il nostro contributo al Karemaski, basta avere la voglia di mettersi in gioco.

Adesso la smetto di annoiarvi, ma se vi ho fatto venire almeno un po' di curiosità su questo tipo di esperienza e vi va di dare una mano al Baffo, contattatemi pure, sarò ben lieta di rispondere alle vostre domande e ai vostri dubbi!

Miria

ANCIENT SKY - Castle b/w Allegory 7"
(Wharf Cat, 2012)



Capita sempre più di rado di innamorarsi di una band e di attendere con ansia ogni nuova uscita della suddetta. Almeno per me è così.

Ma per quanto riguarda **Ancient Sky**, io vado a colpo sicuro, non ho bisogno di chiedermi se i nuovi pezzi saranno

all'altezza dei precedenti, so già in partenza che saranno una spanna sopra, dato che il quartetto di Brooklyn è ormai una macchina rodata, prolifica e proiettata a cannone verso lo spazio. E questo EP da due brani ne è la prova, nessun dettaglio è lasciato al caso: presentato in occasione dell'appena ultimato tour europeo, ci si trova tra le mani una vera chicca in formato vinilico, custodita in un prezioso gatefold confezionato in una lussuosa busta in mylar apri-chiudi; l'artwork che adorna le due ante della copertina è curato da [Ryan McLennan](#), mentre la registrazione dei brani è stata interamente curata dalla band nel loro studio di Brooklyn, grazie alle sapienti mani di Mike Kutchman, bassista e tecnico del suono degli Ancient Sky.

Musicalmente, i due brani si snodano secondo il fil rouge dell'ultimo full length *T.R.I.P.S.*, evolvendosi in una forma meno "post" e più "rock". Complice il cambio di formazione con l'integrazione di una nuova chitarra solista, la band ha raggiunto una forma più quadrata e delle fondamenta più solide. Per i fans del name-dropping, nomi come Black Angels, Dead Meadow, Other Lives, Black Mountain sicuramente sono d'aiuto per inquadrare il genere, ma il taglio stilistico è personale e ricercato per non essere una mera copia carbone di bands già esistenti e, tutto sommato, già "ispirate" da altri nomi del passato.

Il brano sul lato A, *Castle*, è un singhiozzato e nervoso rock, energico e tumultuoso, un crescendo che sale dall'intro arpeggiato al riffing di settantiana memoria di strofa e ritornello, fino ad arrivare in rincorsa a franare sul finale sincopato e cacofonico.

Sul lato B invece, *Allegory* rilegge il mito della caverna di Platone, accompagnandolo al classico riffing degli Ancient Sky e agli ormai tipici sali-scendi di intensità, tra rumore e pacatezza, momenti di introspezione ed aggressività.

Due canzoni, quasi nove minuti complessivi, un assaggio niente male del prossimo disco che, ne sono sicuro, sarà ancora una volta una spanna sopra e che già, in attesa, pregusto.

Streaming completo [qui](#).

Lanciàti in orbita: parte il concorso letterario di fantascienza "70 ore nel futuro"



Luglio 2012, incontro del Circolo di Lettura, serata appiccicosa ma pensieri lucidi: parlare di libri è bellissimo ma ampliare i confini di quello che stiamo facendo lo sarebbe ancora di più.

Organizziamo un concorso letterario. E per di più di un genere che in Italia è “di nicchia”: la fantascienza. Come a dire: non pecchiamo di modestia...

Sotto l’egida del Baffo, padre morale dell’associazione

culturale Karemaski Multi Art Lab, parte il progetto, con entusiasmo, idee, carteggi telematici a gogo e la disponibilità di un preziosissimo collaboratore: lo scrittore e sceneggiatore **Pierfrancesco Prosperi**, al quale, sia detto senza alcuna ombra di ironia, va tutta la nostra imperitura stima, per l’aiuto,

i consigli e il tempo che ci ha regalato.

Il tema del concorso lo propone Lapo: quasi cinquanta anni fa la cosmonauta **Valentina V. Tereškova** ha compiuto la prima missione spaziale tutta al femminile, rimanendo in orbita per circa tre giorni intorno alla Terra. La prima donna al mondo a volare tra le stelle all'epoca in cui i cosmonauti russi e gli astronauti americani si contendevano la conquista dello spazio e il primato sull'ignoto.

Fortunata coincidenza, proprio pochi giorni prima eravamo incappati in [questo](#) post sul blog di Paolo Attivissimo: noi abbiamo la “nostra” Tereškova, tra due anni **Samantha Cristoforetti** sarà la prima astronauta italiana a partecipare a una missione spaziale internazionale. E nel frattempo troverà il tempo per collaborare al nostro progetto con un contributo fuori concorso. Come il suo collega **Umberto Guidoni**, primo astronauta europeo a visitare la Stazione Spaziale Internazionale.

Chi partecipa al concorso scriverà un racconto breve di fantascienza sviluppato a partire da uno dei tre incipit proposti, scritti rispettivamente da Pierfrancesco Prosperi, **Alfredo Castelli**, il padre di Martin Mystère, e **Nicoletta Vallorani**, autrice di science fiction e professoressa universitaria di letteratura inglese.

La giuria che valuterà i racconti partecipanti sarà presieduta da **Giuseppe Lippi**, curatore del mensile di fantascienza *Urania*.

I vincitori, due per ogni racconto, saranno premiati con la pubblicazione della loro opera in un'antologia di racconti di fantascienza pubblicata dalla **casa editrice fuori|onda** di Arezzo, accanto ai tre inediti d'autore dai quali sono stati tratti gli incipit e ai contributi fuori concorso.

La copertina dell'antologia avrà la firma di **Fabio Civitelli**, disegnatore di Tex.

Potete trovare **tutti i dettagli per partecipare a “70 ore**

nel futuro” nel bando di concorso, sul sito www.karemaski.com.

Scaldate le penne e preparate le tastiere, dunque!

Intanto, in attesa del 16 giugno 2013, quando, a cinquanta anni esatti dalla partenza del “gabbiano” Valentina, presenteremo con **Jonny Baldini** l’antologia 70 ore nel futuro alla **libreria Edison**, ringrazio tutti coloro che ho già citato e mando un intergalattico grazie a chi ha reso possibile concretizzare questo progetto: Michela, Lapo, Giada, Leonardo, Grazia, Francesco, Renata, Chiara e Marco.

Concludo con i versi pronunciati da Valentina Tereškova mentre si apprestava a sfidare l’infinito – casco da cosmonauta in testa e reminiscenze letterarie in mente:

“Ehi, voi!

Cielo!

Toglietevi il cappello!”

(da *La nuvola in calzon*i di Vladimir Majakovskij, traduzione di A. M. Ripellino)

Qui trovate il bando e tutte le informazioni per partecipare.



CRAXI - Dentro i battimenti delle rondini CD (Tannen, 2012)

I



Craxi non esistono. O forse non esistono più, ma sorgono dubbi che siano mai esistiti davvero.

Le voci che circolano ci sussurrano all'orecchio, quasi spaventate, che fosse una sorta di super gruppo fantasma, composto dalla crème della crème dell'indie italiano: Enrico

Gabrielli, Luca Cavina, Alessandro Fiori, Andrea Belfi (colonne portanti di bands quali Calibro 35, Mariposa, Zeus!, HoboCombo, Rosolina Mar...) sono le quattro anime tormentate autrici dell'incubo sudaticcio intitolato *Dentro i battimenti delle rondini*, oltre quaranta minuti di musica disturbante, immagini contorte e visionarie, ritratti acidi, violenza quotidiana, squarci di vita e morte; il disco si snoda serpeggiante lungo 11 brani, un'estasi di puro male. No wave? Post punk? Non ci sono nomi di riferimento, non c'è contestualizzazione, perfino la copertina del disco è chirurgica, asettica, rispecchiando l'impossibilità, la non volontà di comunicare con immagini nitide, ma solo tramite quei brividi freddi che riecheggiano nella mia memoria la prima volta che vidi *La casa dalle finestre che ridono*: un'inquietudine in crescendo di fronte al ritratto della follia.

L'album è uscito postumo, dato che la band ha all'attivo una manciata di esibizioni dal vivo, questa sessione di registrazioni e nulla più, tanto da essersi sciolta ancor prima che il disco fosse stampato. È stato prodotto e registrato da Tommaso Colliva (Calibro 35, Muse, Dente...), e rilasciato da Tannen. Che dire di più?

Streaming completo [qui](#).

Karemaski Multi Art Lab



KAREMASKI MULTI ART LAB non è un locale, non è un club, non è una discoteca dove passare serate danzerecce finì a sé stesse. Karemaski è un Circolo, un contenitore di contenuti, una scatola aperta ai più disparati eventi o persone.

Dal concerto alla mostra, dallo spettacolo alla proiezione, Karemaski si pone come fine ultimo la promozione e la fruizione della Cultura, unico scoglio rimasto a barriera contro una vita mondana, piatta e sterile.

Non è facile *far Cultura* oggi. E non è facile nemmeno parlarne, si rischia spesso e volentieri di cadere sul retorico, sulle frasi fatte, sulla banalità. È difficile concentrare un pensiero così in poche parole, non ci si riesce in discussioni di ore ed ore, figuriamoci in una manciata di righe. Vi basti sapere che nessuna scelta, nessun evento, nessuna attività

viene presa a cuor leggero al Karemaski, tutto quello che il Circolo offre è frutto di discussioni e decisioni prese collettivamente, sperando di far cosa gradita ai soci.

Ognuno degli eventi ha una forte radice culturale: sia essa di nicchia, “underground”, e destinata ad un pubblico fortemente settoriale, o sfrontatamente pop(olare) e destinata ad un bacino più vasto, l’idea di fondo è proporre qualcosa per gli occhi, le orecchie e le menti dei nostri soci che dia loro intrattenimento, che sia una valvola di sfogo dal mondo esterno.

Karemaski è uno spazio sociale aperto a tutti, ha bisogno dei suoi soci, della loro voce: se decidete di entrare a far parte della famiglia, è perché apprezzate lo sforzo e la passione che poniamo a fundamenta di questo ambiente, ed è un vostro diritto e dovere esternare i vostri commenti, le vostre critiche, i vostri suggerimenti e idee, poiché questo spazio vive di idee e di partecipazione. Senza dialogo, senza comunicazione, senza l’apporto delle persone, questo luogo non avrebbe alcun senso. Ed è quindi nostro e vostro compito dar vita ed animare queste quattro mura che noi, e speriamo anche voi, chiamiamo Casa.

Ghosts'n Goblins



Agguato. Un piacente Giovanni Pascoli pronto a insidiare l'omino di ghosts'n goblins scambiandolo per il fanciullino.

E questo mio amico scrittore sardo che ho incontrato due settimane fa alla sagra del libro e dei molteplici doppioni, si lamentava di quanto, per lui, gente come **Pascoli** e **Carducci** abbiano contribuito alla rovina della letteratura italiana e di un popolo intero. E di come continuino a farlo, ogni giorno, nelle aule, nelle classi delle scuole. «Perché tu, cervello vergine adolescente,» mi diceva questo uomo di lettere appassionato di avanguardie

novacentesche ma anche di motociclette, forse per

via della velocità, «tu, essere spugnoso nel pieno dell'attività cerebrale,» diceva, «costretto lì a leggere gente come Pascoli e Carducci con tutto che intorno ti inculcano “È letteratura! Guarda la letteratura! Visto la letteratura? Ah la letteratura ah

la letteratura!”, la letteratura, poi, finisce che pensi che è una cosa che meglio la merda. E allora finisce che guardi la televisione, il computer, i giochini elettronici» mi diceva il mio amico isolano che già si stava mettendo gli occhiali da sole a goccia e il giubbotto di pelle con un’aquila argento dietro. «Ma i giochini elettronici,» continuava «esistono ancora?». «Non so, credo di sì» rispondevo. «No, perché quelli mi piacevano, **ghosts’n goblins**, per fare un esempio elettronico, mi piaceva. A te? Ti piaceva?». Io stavo per rispondere quando lui era già sopra la sua Harley, un’aquila argento che si allontanava sgasando, lasciandomi da solo con due dubbi, uno letterario e uno elettronico. Quello elettronico lo abbandono per strada, non si può sapere tutto della vita, quello letterario vado, come si fa in questi casi, a chiedere lumi a Pippo il gommista. Ci passo davanti che sono di strada. Lo chiamo.

«Pippo»

«Che c’è?»

«Pascoli e Carducci?»

«Meglio la merda»

Dunque è vero, penso.

Allora ci sediamo sopra una pila di copertoni e «Non fare il categorico,» dico «e raccontami un po’ com’è andata»

«Ma come vuoi che sia andata, sei lì, seduto sopra una sedia di legno, scheggiata, che ti entrano schegge di legno su per le gambe, davanti a un banco di legno, scheggiato, che ti entrano schegge di legno su per le braccia e le mani e le dita e le unghie, hai sonno, da una parte hai un compagno che sparge forfora ogni volta che si gira, fa freddo, dall’altra hai un compagno che gli puzzano le ascelle e dio lo ha pure voluto primo della classe che sta lì a alzare il braccio ogni domanda, piove dal soffitto, ti girano le palle, e arriva quest’uomo con la barba, questo professore, che all’epoca non lo sai ma a lui gli girano le palle più che a te, questa figura imponente

e formante che viene apposta lì a dirti “Pascoli e Carducci, Pascoli e Carducci” e poi anche altri ma soprattutto “Pascoli e Carducci Pascoli e Carducci e guarda la letteratura! Vista la letteratura? Ah la letteratura ah la letteratura”, ma io ti vengo in culo, finito quest’anno io un libro non lo riapro neanche per sbaglio. Guarda, meglio la merda»

«Eh, va be’, però dàì, cosa vuoi...»

«Ma come cosa vuoi, ma fammi leggere qualcosa di interessante, dammi delle soddisfazioni, dammi un **Bianciardi**, un **Flaiano**, un **Celati**, un **Arbasino** un **Malerba**, mica ti dico stranezze, fammi assaggiare la semplicità bella dello scrivere bene, del divertirsi leggendo, cominciamo da lì, fammi conoscere la bellezza delle parole, un **Brautigan**, un **Queneau**, un **Erofeev**, incuriosiscimi, parlami di qualcosa di stimolante, di **situazionisti**, del **Gruppo 63**, di **patafisica**, dimmi dell’**OuLiPo**, fammi leggere cazzo un **Calvino**, un **Calvino**. Ci credi, non mi hanno mai fatto leggere un **Calvino** che sia uno. È vergogna»

Ha ragione, penso.

Poi però «Va be’, ma oggi magari è un po’ diverso» aggiungo.

«Ma quale diverso. Peggio, forse»

«Magari i banchi li hanno aggiustati»

«Ma smettila»

«Le sedie?»

«Siamo un paese in rovina, ecco quello che siamo»

«Esagerato»

«Ah sì? Dici? Hanno fatto il **Meridiano di Scalfari**, lo sai?»

Ha ragione, penso.

Ora vado a casa, e nel mentre che vado a casa che penso a un libro da consigliare che era lo scopo di questo pezzo, mi rendo conto che la letteratura è una cosa complicata e che la scarpa mia sinistra è slacciata e che le due cose potrebbero

anche non essere direttamente collegate. Ma dopo il Meridiano di Scalfari non ne sono così sicuro, pare tutto più confuso. La scioltezza delle scarpe sembra il problema minore, e di questo ne siamo entrambi convinti, sia io che l'Adele. L'ho conosciuta alla fermata del 12 barrato e mi ha fatto notare i miei problemi e non sapevo chi fosse, e pur non sapendo chi fosse, conosceva i miei problemi scarpologici meglio di quanto non li conoscevo io e questo è strano, tu donna sconosciuta sulla settantina perché conosci i miei problemi, problemi lacciosi che nemmeno io sapevo di avere, e arrivi e mi apri la mente a problematicità sconosciute, mi sobbarchi di ansie e paranoie e mi lasci lì così, a rimuginare sulla mia scarpa e sui miei lacci?

«Guardi, giovane, ha una scarpa slacciata»

«Dove?»

«Giù in basso»

«Giù in basso quanto?»

«Abbastanza. In fondo, a destra»

«Questa?»

«Quella»

«Ne è sicura?»

«Sì»

«Ci mancava anche questa»

«Eh, slacciata è slacciata»

«Come fa a esserne così sicura? Mi impaurisce»

«Manca il fiocco. E il nastro arriva fin dietro la scarpa. È slacciata»

«Che vita»

«Mi spiace»

«Cosa dovrei fare, secondo lei?»

«Legarla»

«Legarla»

«Sì»

«E poi?»

«E poi faccia come me: pantofole»
«Pantofole»
«Sì, non si slacciano. Pantofole»
«Pantofole»
«Sì. Da esterno. Pantofole da esterno»
«Ma lei chi è? Perché mi fa questo?»
«Sono l'Adele»
«Lo sa, Adele, che hanno fatto il Meridiano di Scalfari?»
«Lo so, lo so. È fatto un mondo, è fatta una letteratura
che meglio la merda»
«Meglio la merda»
«Già»
«Siamo alla fine del pezzo. Adesso dovremmo
consigliare un libro»
«Che libro»
«Un libro da regalare a Natale o giù di lì»
«Guardi, a spregio: **Luciano Bianciardi,**
L'antimeridiano: opere complete, ISBN edizioni»
«È un po' caro. E sono due volumi»
«Ma è anche Natale, cazzo. Un bel regalo»
«Sicura?»
«Tranquillo, te lo dice l'Adele»
Ha ragione, penso.

Karemaski sostiene la battaglia di Marco Pannella



Marco Pannella: *“Vi pare possibile che si stia trepidando per la mia vita quando ci sono migliaia di vite torturate?”*

Il Karemaski esprime la sua solidarietà a **Marco Pannella** per il suo impegno a favore dei diritti civili.

Grazie al suo impegno e alle sue iniziative nonviolente, ci fa riflettere sulle cose importanti che spesso vengono messe da parte a favore dei propri interessi personali, soprattutto da chi dovrebbe invece pensare al bene collettivo.

Per maggiori informazioni: www.liberaperta.it

Seppelita la SIAE: diritti e storture. Liberi tutti?



Come al solito siamo in Italia ed insieme all'acqua sporca si butta anche il bambino! Mi riferisco alla

liberalizzazione del diritto d'autore. Dal 20 dicembre non esiste più il **monopolio della SIAE** per quanto riguarda la tutela del diritto d'autore.

Invece di riformare una istituzione associativa come la SIAE, cercando di imporle trasparenza, di esercitare un reale controllo dei costi di gestione, di verificare che svolga una vera tutela dei diritti di tutti gli associati e non solo di pochi, di obbligarla a investire e sostenere tutte le branche dell'arte e delle professioni con linee di finanziamento dedicate a sostegno della creatività giovanile e della ricerca e sviluppo di ciò che viene definito "extracolto", si mette in pasto questo delicato argomento (ricordiamoci che il nostro ordinamento in materia di diritto d'autore è tra i migliori del mondo) a chi riuscirà ad organizzarsi in materia, senza però avere la

certezza che poi l'”opera dell'ingegno” sia realmente tutelata; tanto se l'associato non è contento del servizio ricevuto, potrà rivolgersi ad altri; il libero mercato garantisce la qualità, appunto, perché, essendoci concorrenza, chi offre il servizio migliore vince! Peccato che il riconoscimento del diritto d'autore non sia il costo della telefonata o dell'assicurazione.

Da organizzatori di eventi e promotori della cultura, quali siamo, rabbrivisco al solo pensare di quanti programmi musicali avremo da gestire, su quante tariffe ci dovremo districare, su chi ci darà informazioni, su chi saranno gli interlocutori e dove dovremo andare per i permessi.

Speriamo che l'applicazione di questa novità non snaturi quello che per noi significa l'opera dell'ingegno e la sua tutela, mettendola sul piano della pura merce che sarà offerta al miglior offerente.

Noi da sognatori quali vogliamo restare, vogliamo continuare a pensare la musica, la letteratura, il cinema, il teatro e tutte le arti in genere come “bene collettivo” e quindi non cedibile al mercato, ma anzi, fruibile da tutti, riconoscendo a chi crea quanto dovuto nella giusta misura.

Grazia Ricci

Glenpeter - Il Segnale

Da oggi si unisce al novero dei collaboratori un altro socio/volontario, che più volte ha dato ristoro alle vostre gole riarse dal nostro bancone.

*Si firma **Glenpeter**.*

Potete trovare i prodotti del suo cervello [qui](#) sul suo blog.

Stamani o stamane sono stato svegliato da uno strano “picchietto” alla finestra.

Vado a vedere chi è che bussa a sto convento e vedo un uomo che, con fare gentile, mi porge un uovo .

Uomo con fare gentile: “*È il segnale, te ne devi andare.*”

Detto ciò, se ne va come una comparsa con una sola battuta.

Avrei voluto/dovuto porgli delle domande, sia su quell’uovo, che sulla frase a lui associata, ma non me ne ha dato il tempo.

Penso a quell’uovo e al suo significato mentre mi faccio e prendo il caffè, ci ripenso su anche mentre mi lavo i denti. Poi, finalmente, una telefonata interrompe il flusso del mio unico pensiero.

Quanto Basta: “*Ohy insostituibile, se m’interessasse ti chiederei COME VA?, ma sai che non mi piace fingere quindi vado subito al dunque: hai da fare nel pomeriggio?*”

Io e Cazzotto siamo stati contattati da un certo Trappola92 per acquistare ad un prezzo più che vantaggioso

l'arcinota Playstation 3 che, sommati, ci porta ai 95 euro che è esattamente la cifra che gli dobbiamo.

Ti va di accompagnarci nella contrattazione? Una faccia da finto serbo come la tua potrebbe tornarci utile in caso la situazione si scaldi."

Ci accordiamo per l'appuntamento e ci salutiamo in maniera calorosa, calorosa quanto basta, calorosa QB.

Guardo di nuovo l'uovo, solo per fare la rima nuovo-uovo e farmi notare dai Club Dogo.

Prendo un appunto sull'appuntamento con QB&Cazzotto solo per fare il gioco di parole appunto-appuntamento.

Suonano alla porta.

Delegato Accademia della Crusca: *"La facciamo finita che qui c'è gente che ci deve lavorare con questa lingua?"*

Cazzotto&QB sono annoverabili nella categoria: i fratelli degli amici storici, la loro frequentazione è un segnale di senilità conclamata, tanto quanto un tuo idolo calcistico che ti si ripropone nella discutibile veste di allenatore.

Nulla toglie loro il rispetto dovuto per aver pensato a me per questo genere di avventura e per tutte le altre avventure in cui di solito mi trascinano.

Scopro su un Focus datato Giugno '93 che il bagno andrebbe pulito almeno una volta alla settimana, rido del giornalista e di quei meravigliosi tempi in cui c'era il Legno Vivo in ogni casa (anche in case prive di legno) ed un'amica a caso della Mamma sperava di arricchirsi spacciando prodotti per l'igiene con presentazioni casalinghe virali.

Il primo pomeriggio scorre placido e tranquillo, la calma è interrotta solo da personali momenti canori per le prove del mio musical Bollywoodiano dove interpreto Mr Samosa, un onesto artigiano dal cuore d'oro che cerca di emergere nel terribile mondo dello street food indiano.

Un rigoletto col curry.



Immagine di repertorio: Mr Samosa mentre salva la sua fidanzata dall'apertura di H&M a Bombay.

Finalmente una sclacsonata imponente m'invita ad uscire di casa e a salire in macchina dove mi attendono QB alla guida e, al suo fianco, un poderoso Cazzotto ancora intento a suonare il clacson come se non avessi sentito il richiamo.

QB&Cazzotto: *“La tua giacca finge un reale interesse per le vite degli altri, ma i tuoi pantaloni sporchi di risotto in busta ricordano al mondo che sei solo come un cane, senza avere quell' animalesco fascino per l'obbedienza. Sei pronto? Sembrerebbe di sì.*

Allacciati le cinture in senso figurato e preparatati ad attraversare la notte, anche se sono solo le cinque del pomeriggio.”

Guardo i due giovani a lungo prima di appoggiare la mia mano sulle loro spalle per rassicurarli che ho ricevuto il messaggio, anche se in realtà non è così. E per cosa dovrei essere pronto, poi?

Io: *“Credo che voi giovani non conosciate il termine CRITICA COSTRUTTIVA, siete qui(un QUI molto generico) solo per distruggere, perché nel vostro cuore alberga un emo che non ammette altra possibilità per la nascita di una nuova civiltà se non riducendo in macerie quella precedente.”*

Rincuiorato dai miei soliti paroloni privi di senso, torno ad appoggiarmi al sedile, tanto non ci sarà alcuno scontro generazionale; QB guida sicuro il carro, Cazzotto prende il cellulare in mano solo per illudersi che può stare cinque minuti della sua vita senza pensare alla fica.

Una volta dentro la zona industriale chiama Trappola92 per ulteriori ragguagli sul luogo dello scambio.

Ci fermiamo pochi minuti dopo accanto ad una fabbrica da cui esce un alito di fumo blu, probabilmente producono puffi d'allevamento, tanti in tutto il mondo si battono contro questa barbaria.

Trappola ci attende all'ingresso mani conserte e sorriso smagliante. C'introduce dentro la sua azienda di maniglie per porte automatiche. Finito il tour, breve ed esaustivo (COME è FATTO docet), veniamo introdotti alla sala relax dove è collocata, sotto un gioco di luci prettamente natalizio, la Play 3.

Cazzotto e QB si fiondano subito sui joystic non prima di essersi inginocchiati di fronte alla divinità.

Non credo di essere il primo a dirlo, ma trovo uno strano parallelo tra il monolite di Kubrick e la console della Sony.

QB sembra entusiasta, Cazzotto ride e si tocca i genitali come un primate.

Trappola92 li guarda con uno strano sorriso velato di tristezza (erano almeno cinque vite che volevo dire “un sorriso velato di tristezza”).

Io: “Com’è Dottor Trappola, che lei vuole liberarsi di un oggetto tanto ambito per così poco? C’è qualcosa che ci sta nascondendo?”

Faccio uno sguardo furbetto per dare un tono macchiavellico alle mie parole, ma la mia espressione mi fa assomigliare più a Bernard di Indovina Chi.



Il primo rifugiato politico dentro un gioco da tavolo.

Trappola92: “Un giorno, dopo l’ennesima sfida fino alle cinque del mattino con gli amici a FIFA3012, suonano il campanello, vado ad aprire ancora con un joystick in mano.

Apro la porta e mi ritrovo di fronte ad un uomo che mi porge un uovo e dice: “E’ il segnale, liberati di tutto!” e se ne va.”

Il mistero s’infittisce, provo a coinvolgere anche QB e Cazzotto nella conversazione visto che sarebbero i legittimi acquirenti, ma li trovo intenti a baciare il dischetto di Call of Duty27 e mi ributto in un faccia faccia con il mio uovo.

Io: *“E lei cosa ha fatto? Cosa ha fatto dopo aver ricevuto l’uovo?”*

Trappola92: *“Sono tornato in sala relax, ho sbattuto tutti fuori e ho messo in vendita la Play, il messaggio mi sembrava piuttosto chiaro. Quando i miei amici hanno saputo che la stavo vendendo mi hanno abbandonato e, per spregio, ognuno di loro m’invia quotidianamente una ventina di inviti ad eventi su facebook... vivo un cazzo di incubo, ma le parole di quell’uomo non potevano essere ignorante.”*

QB e Cazzotto hanno già impacchettato la Playstation, depositato il denaro o danaro sul tavolo e sono corsi verso la macchina.

Trappola mi saluta fin troppo calorosamente, sente l’uovo nella mia tasca e mi sorride, come si fa con un pericolo scampato.

Glenpeter

glenpeter.wordpress.com

Mi strappano le guance a suon di ganascini...



Il fondo di cottura dopo un'ora, ottimo per posizionare piastrelle o carta da parati.

E' Natale,
il Circolo
resta
aperto per
giorni e
giorni,
mettendo
a dura
prova la
resistenza
dei
volontari.
I pranzi in
famiglia, i
pandori, le
cene del

lavoro (per chi ne ha uno) saturano rapidamente le viscere creando quel fenomeno definito “volontario ripieno”.

Per evitare che anche le cene al Karemaski infieriscano sui già bistrattati fegati è necessaria una **dieta bilanciata** che non appesantisca.

Essendoci prenotati per i due turni del 23 e del 26 dicembre, decidiamo di sbattercene allegramente di quanto sopra suggerito e stiliamo due menu col botto. Veramente.

Per la **Casa del Vento** la scelta ricade su **zuppa di cipolle gratinata** e **pollo alla cacciatora** (nella versione astigiana, quella con i peperoni). Andavamo sul sicuro, amici e buone forchette, nessun problema (e il pollo era delizioso – non è un’autoincensazione, io non ci ho messo mano, ci ha pensato la Compagnia **Kaisentlaia**).

Il rider del gruppo del 26 è più complesso, prevede selezione di primi+secondo e contorno, oltre a salumi e formaggi in camerino (ma questa è un’altra storia).

Si tratta dei **Jennifer Gentle**, aperti dai **C+C=Maxigross** e accompagnati da **Luca e Alberto** dei **Verdena**.

Abbiamo quindi gente del nord e vogliamo dare loro in pasto almeno qualcosa della nostra terra. Ah, la mistica del territorio.

Il toscanissimo cavolo nero (ci piace, s’era capito?) si presta perfettamente al nostro scopo. Servono però due primi, è importante riuscire a fare comunque qualcosa di veloce, a base di ingredienti che possano resistere ai giorni di chiusura dei supermercati. Una selezione più leggera nei primi, per distogliere l’attenzione dallo spaventoso potenziale liberato dal secondo. Come colpo di grazia, infatti abbiamo scelto un bel piatto a base di **guancia stufata nel vino** e **purè alla salvia**.

La scelta sui due sughi è presto fatta: **pesto al cavolo nero** e **ragù vegetale**.

Ingredienti per una dozzina di persone: un cespo di **cavolo nero**, dieci foglie di **basilico**, 50 grammi di **pinoli**, 2 spicchi di **aglio**, **parmigiano** quanto basta (lo si sente dal sapore), **olio EVO** (se ne avete, non troppo forte, l’ideale sarebbe quello ligure oppure un toscano del raccolto dell’anno precedente).

Ok, la ricetta vera richiederebbe di armarsi di pestello e mortaio, ma in queste dosi sarebbero più adeguati un’acquasantiera e un aspersorio. Per non macchiarci di

sacrilegio, quindi, abbiamo optato per un più rapido frullatore ad immersione (ci perdonino tutti i liguri, a parte il Gabibbo, che vedremmo bene fatto prigioniero a **Tobruk** o rotolato giù per **Piaggia di Murello** in una botte irta di chiodi).

Sfrondate il cavolo, lavatene le foglie e separate la costola dalle parti laterali della foglia. Se volete tenere da parte le costole e vi sentite da Dio, usatele per creare persone di sesso diverso dal vostro, vegetariane, però. Mettetelo a lessare in acqua bollente salata per cinque minuti.

Tiratelo fuori e strizzate e tritate la verdura quanto basta per non incasinare troppo il frullatore. A questo punto mettete i pinoli nella vaschetta del frullatore, le foglie di basilico, gli spicchi di aglio (possibilmente schiacciate con lo spremiaglio), il parmigiano e frullate il tutto versando **a filo** l'olio extravergine. Valutate se aggiustare di sale o se rendere più armonici i sapori di olio e parmigiano aggiungendone e il pesto é pronto.

Quando scolerete la pasta (se le avete, le linguine sarebbero l'ideale), ricordatevi di mettere da parte un po' d'**acqua di cottura** per amalgamare il tutto, visto che mescolerete il tutto rigorosamente a freddo. Il pesto non si cuoce. **Mai**. Capito?

Per quello che riguarda il **ragù vegetale**, si tratta di fare una semplice dadolata di verdure da far cuocere con una base di **soffritto di cipolla o porro**. Noi abbiamo usato **carote, peperone, patate** (che metterete per prime a cuocere nel soffritto) e **porri**. Non c'è da dire granché, cercate solo di non fare asciugare troppo durante la preparazione, quindi tenetevi vicino un pentolino con del brodo di verdure caldo da aggiungere via via, cinque mintui prima del gran finale, spolverate con una buona presa di **origano**, che fa tanto mediterraneo. Saltate la pasta scolata al dente con il ragù sempre utilizzando dell'acqua di cottura (in realtà l'amido delle patate dovrebbe aver reso il tutto cremoso a sufficienza).

Inutile dire come il gruppo abbia puntato compatto verso il pesto di cavolo nero...

Veniamo alla **guancia**: detta anche **ganascino**, viene considerata parte del **quinto quarto**, quello che comprende i tagli meno nobili e a noi, 'ché il re ci è sempre stato parecchio sui coglioni, questo piace molto.

La si trova non molto spesso nei supermercati, ma quando è esposta è presente in ingenti quantità e soprattutto, a buon mercato (5,20 eurini al chilo). Calcolate che con un chilo di guancia riuscirete a fare circa 4 porzioni (eh, sì, la città si ritira parecchio in cottura). Noi ne abbiamo messi in pentola 4 chili e siamo arrivati un po' corti, nel senso che non è avanzato granché per lo staff del locale.

Fate del soffritto con una **cipolla** tagliata a fette (non preoccupatevi dello spessore, capirete poi perché).

Fate a cubetti grossolani un paio di **carote** due coste di **sedano** e mettetele da parte.

Pulite la **guancia** togliendo la fascia fibrosa laterale (che userete per fare rapidamente un brodo appena salato con i soliti odori misti) e poi fatela a dadoni di 5 cm di lato

Mettete i dadoni di ciccìa e fateli rosolare in una capiente pentola (se ne avete a fondo alto, sarebbe meglio) con dell'olio extravergine (se volete, metà olio e metà burro, auguri, però). Nel frattempo, mettete ad evaporare del **vino** in un pentolino (circa **200 ml** ogni chilo di ganascino). Questa operazione è essenziale perché toglie acidità al vino e evita che siate costretti ad intervenire a fine cottura con un chilo di zucchero. Quando l'alcool sarà evaporato, versate nella pentola con la carne rosolata il vino, le verdure a cubetti, un bioccio di **concentrato di pomodoro** (ma va bene anche una mestolata di pomarola), 1 **bouquet garni** (timo e altre erbe aromatiche) e 200 ml di **brodo**. Cuocete a fuoco basso, coperto, per circa due ore, ma anche qualcosa di più e state

attenti che non si ritiri troppo la sughella, aggiungendo del brodo, semmai e aggiustando di sale a fine cottura.

A fine cottura togliete i pezzi di ciccìa dal loro denso sugo e metteteli in caldo in un recipiente in forno tiepido (50 gradi o giù di lì, ma non fate seccare troppo la carne, meglio coprirla con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata). Filtrate dunque il fondo della carne con un **chinois** o comunque un colino a buchi piccoli, spremendo bene i pezzi di verdura, ormai piuttosto provati dalla vita. Fate ritirare fino alla densità voluta, aggiustate di sale e pepe e servite la carne nappata con questo poderoso fondo. Dati i lunghi tempi di cottura, le fasce di collagene di cui è mazzata la carne della guancia si saranno sciolte, dando alla pietanza grande morbidezza. E anche un po' di appiccicume sulle dita, che ci volete fare...

Per il **purè alla salvia** seguite le normali procedure pureiche, lessare le patate, sbucciare le patate, ustionarsi con le patate, bestemmiare le patate etc etc, ma al momento di mantecare col **burro**, fate prima scaldare quest'ultimo in un padellino con numerose **foglie di salvia**, facendo attenzione a non farle abbrustolire, 'ché quel saporino amaro può anche dar fastidio. Toglierete poi le foglie di salvia dal burro e le userete o per guarnire il purè una volta impiattato o per accorciare la vostra speranza di vita aggiungendovi del sale e cacciandovene in bocca una manciata nel triste momento del lavaggio dei piatti.

Nonostante il concerto esaltante, per tutta la preparazione e il resto della serata ho avuto in testa questo motivetto che cantavo spesso quando avevo dieci anni, assolutamente inconsapevole dei suoi più reconditi significati: [Sbarbe della Bassa](#), dal demo-tape "*Il prosciutto è il cane*" **Lino e i Mistoterital** – 1986. Il cervello, a volte, è una persona orribile.

P.s. Mentre scrivevo questo pezzo comodamente seduto al mio tavolo, sbocconcellando una meravigliosa torta alle pere, [Iacopo](#) si smazzava la preparazione del menu del [Cenone](#), come garbatamente ci ha ricordato con questo video...

Buona fine e buon principio, come diceva il Prof. De Vita al Liceo, grazie per tormentare ancora i miei sogni di post-post-post-adolescente.

Powhatan

Contents

1. BUMBA ATOMIKA ovvero il film definitivo sull'(ab)uso di alcool	1
2. Musica per il palato	5
3. Torsten Krol, Callisto	9
4. Circolo di Lettura	13
5. Gli Zen e l'arte di cucinare.	15
6. Diario di una mamma Kappa - 1	19
7. Ragazzo ottiene asilo per discriminazioni legate all'orientamento sessuale	23
8. PROBABILITÀ E IMPREVISTI - Diario di una Mamma Kappa - 2	27
9. Living la vida al Baffo	29
10. ANCIENT SKY - Castle b/w Allegory 7" (Wharf Cat, 2012)	31
11. Lanciati in orbita: parte il concorso letterario di fantascienza "70 ore nel futuro"	33
12. CRAXI - Dentro i battimenti delle rondini CD (Tannen, 2012)	
13. Karemaski Multi Art Lab	3937
14. Ghosts'n Goblins	41
15. Karemaski sostiene la battaglia di Marco Pannella	47
16. Seppelita la SIAE: diritti e storture. Liberi tutti?	49
17. Glenpeter - Il Segnale	51
18. Mi strappano le guance a suon di ganascini...	57

BUMBA ATOMIKA ovvero il film definitivo sull'(ab)uso di alcool



Quando si parla della crisi in cui versa il cinema italiano da quasi trent'anni si sente spesso dire che l'unica speranza di avviare un ricambio generazionale e uscire da questo pantano è supportare il cinema indipendente. Peccato però che il cinema indipendente rimanga per la maggior parte degli spettatori una bestia sconosciuta, quasi leggendaria, di cui si parla molto ma se ne vede poco; cosa per niente strana se ci si rende conto delle mille difficoltà che comporta produrre e distribuire un film al di fuori degli (ormai angusti) circuiti mainstream nostrani. Difficoltà che confinano questo cinema nel suo sottobosco, sottraendolo così allo sguardo di una platea di potenziali spettatori che è molto più ampia di quello che generalmente si crede. Anche in questo campo abbondano prodotti mediocri e pretenziosi, ma a scavare bene si possono trovare

pellicole meritevoli e coraggiose come *Bumba Atomika*. Il film di **Michele Senesi** e della sua **PALONERO**film è una volta tanto una produzione indipendente che ti non lascia quella sensazione di potenzialità inesprese, del tipo “lo studente è bravo ma non si applica”, anzi, *Bumba Atomika* coinvolge e diverte ed è indipendente fino al midollo.

Prima di passare a parlare del film in sé è interessante analizzare il contesto in cui è stato prodotto: realizzato nell’arco di tre anni (dal 2006 al 2008) con un budget ridottissimo e mezzi limitati (è praticamente autoprodotta), il film ha destato grande curiosità nei forum dedicati al cinema di genere grazie ad un sapiente uso del web e ad una serie di trovate che hanno mantenuto alta l’attenzione sul progetto: finte aste online di cadaveri, un blog della produzione sempre aggiornato e un costante dialogo con la comunità di registi e video maker che ha portato alla regia di una decina di microspot per il film ancor prima che dell’inizio delle riprese. Una volta terminato, il film ha girato numerosi festival in Italia (dove ha avuto la sua prima ufficiale al **Future Film Festival** di Bologna) e all’estero. Allo stesso tempo i realizzatori stanno portando il film “in tour” per locali, cineclub, centri sociali e più in generale dovunque ci sia qualcuno disposto a proiettarlo. Ci troviamo di fronte a un prodotto indipendente al 100%, pensato, realizzato e distribuito secondo i dettami del buon vecchio DIY, all’insegna di un approccio scanzonato e provocatorio che inevitabilmente si riflette anche sul prodotto finito. Ma adesso passiamo a parlare del film vero e proprio.

I protagonisti di *Bumba Atomika* sono quattro ventenni che vivono in una cittadina delle Marche: Luca (**Davide Rotondo**), fissato con i serial killer; Camillo (**Giovanni Salici**), ex detenuto, succube di una ricca zia e preda di visioni mistiche; Cin Cin (**Francesco Massaccesi**), ragazzo di buona famiglia, iperprotettivo nei confronti dell’amata sorella e infine Berna B. (**Erika Ferranti**), l’unica ragazza del gruppo, una nerd alienata ossessionata da internet e videogiochi. A fare da collante di questo gruppo di casi umani c’è un’unica, grande passione: l’Alcool. Purtroppo i soldi non bastano mai e i quattro sono alla ricerca di una fonte sicura di entrate per finanziare la loro passione etilica. L’occasione giusta si presenta quando la zia di Camillo muore

accidentalmente e i quattro si trovano costretti a dover far sparire il corpo per evitare guai all'amico: grazie ad una trovata di Berna B. i ragazzi scoprono che in rete si possono trovare decine di potenziali acquirenti di cadaveri. E ci si possono fare un sacco di soldi. Così i nostri eroi si imbarcano in questo nuovo e macabro business. Mostrando una spiccata mentalità imprenditoriale, passano in poco tempo dallo scoperchiare tombe all'omicidio vero e proprio, in modo da avere cadaveri sempre più freschi e aumentare così i margini di profitto. Se i protagonisti sono fuori di testa, i loro clienti non sono da meno: una coppia di gemelli siamesi che usa cadaveri al posto dei manichini nei crash test, un partigiano impazzito che li usa per il tiro a segno e una necrofila che, beh... potete immaginarvelo da soli.

A complicare la situazione ci si mette pure un serial killer che da mesi terrorizza i dintorni di Macerata, in competizione con il gruppetto per il titolo di assassino seriale più prolifico della storia.

Un'idea del genere poteva risolversi in un banale splatter casereccio, Senesi invece sceglie di cimentarsi in un goliardico e disordinato gioco di contaminazione tra generi. Se volessimo per forza etichettare *Bumba Atomika* lo si potrebbe definire una commedia nera, ma questa definizione sarebbe fuorviante visto il gran numero di suggestioni e influenze che vanno dai videogiochi a certo cinema dell'estremo oriente (in particolare quello di Hong Kong, con un sentito omaggio a **Tsui Hark** nel finale) fino alla commedia all'italiana (con una sarcastica satira della provincia e della sua mentalità). Ma tutto questo meticcio culturale per fortuna non si traduce in uno sterile gioco delle citazioni anzi, penso che il film sia godibile appieno anche senza sapere cosa sia un CATIII o il V-cinema giapponese.

La stessa tendenza all'ibridazione si trova nella messa in scena e nella regia, dove la povertà di mezzi non viene mascherata, ma anzi, diventa un'opportunità per sperimentare nuove soluzioni e combinare diversi linguaggi: inserti animati, split screen, un uso del vecchio trasparente hollywoodiano al limite del demenziale, luci innaturali e tante altre chicche che non voglio svelare per non togliervi il divertimento. Il tutto è girato con un digitale "sporco", distante anni luce dal patinato HD tanto in voga di questi tempi, una scelta che

sulla carta mi aveva destato perplessità ma che alla prova dei fatti risulta coerente e ben integrata con il resto del film.

Un'altra parte importante del film è rappresentata dalla musica. La colonna sonora costituita in gran parte da pezzi della storica band marchigiana dei **Kurnalcool**, profeti del *vì metal* e autori del brano che dà il titolo al film, è stata premiata al **South African Horrorfest** di Città del Capo.

Bumba Atomika non è un film perfetto o formalmente elegante, ma probabilmente neppure ambisce ad esserlo. È però un tentativo coraggioso di fare del cinema *diverso*, chiassoso e in certo senso anche sovversivo. Ma più semplicemente *Bumba Atomika* è puro e scanzonato divertimento, da guardare a tarda notte con amici e birra (o meglio, vino). Perché *Bumba Atomika* è dannatamente divertente e in un panorama desolato come quello attuale non è roba da poco.

Nei tre anni trascorsi da *Bumba Atomika*, Senesi e la sua PALONEROfilm non sono stati a girarsi i pollici: in collaborazione con altre realtà indipendenti italiane come **I Licaoni**, **Rubaffetto Entertainment** e **Krakatoa Ink**, hanno quasi terminato il nuovo lungometraggio di **Federico Sfascia**, **I REC U**, che vede la partecipazione di **Terry Gilliam** in veste di guest-star. Per quanto riguarda i progetti più personali Senesi sta lavorando al suo nuovo cortometraggio da regista *Ricordi-Somato*, tratto da un racconto dell'autrice giapponese **Kurimoto Karou**. Spero di poter tornare a parlare al più presto dei loro lavori su queste pagine.

Francesco

sito ufficiale: **Bumba Atomika**

QUI e **qui**, invece, un simpatico esempio del viral marketing approntato per l'uscita del film

Musica per il palato



Anche se agli occhi di un profano il **Karemaski** sembra prendere vita all'apertura dei "cancelli", all'interno l'attività freme già dal pomeriggio. C'è da preparare il materiale per il bar, predisporre i moduli per le tessere, accogliere i gruppi, effettuare il soundcheck, regolare le luci, sistemare tavoli, locandine,

flyer. Stare ore a correre avanti e indietro per il locale, mantenere il sorriso al bancone del bar fino alla chiusura e rispondere senza tirare in ballo entità divine alla quattrocentesima volta che uno sprovveduto chiede "Ma ci vuole la tessera?" richiede un carico calorico importante e, soprattutto, almeno un momento in cui ci si possa rilassare tutti insieme per un'oretta, prima che si aprano le porte dell'inferno.

Ai fornelli ci alterniamo in tre, il grosso del lavoro lo fa **Iacopo**, smazzandosi la maggior parte delle serate, cosa che alla lunga può anche essere faticosa. Il nostro cuoco titolare, però, non si scoraggia mai e accompagna il proprio lavoro con incantevoli odi alla Sacra Famiglia e all'amato Pontefice (*odi=plurale di òdio*, N.d.R.).

Un paio di volte al mese sono **Michela** e **Lapo** a impillottare artisti e volontari, mentre **Elena** tappa i rimanenti buchi e fornisce zucche giganti (le due cose non sono correlate, però). Si tratta di solito di nutrire circa 25 persone: nonostante agli occhi di un professionista numeri di questo tipo possano sembrare bazzecole, la cosa è comunque impegnativa per noi umili cuochi nella vigna del signore (coi baffi).

In caso di GROSSI carichi di lavoro, è l'esperienza di **Mastro Rondoni** a diventare essenziale per coordinare la linea di cucina (per richiedere il suo aiuto abbiamo montato sul tetto un apposito faro che proietta nel cielo un Tenerondo gigante, visibile anche in Giappone, dove il grande Chef sverna abitualmente).

Procacciarsi il cibo è un imperativo biologico che si rileva anche nella strana specie degli artisti: dietro un'aria spesso emaciata, con occhi persi nel pentagramma e nei testi da interpretare, i musicisti e gli attori che salgono sul nostro palco hanno bisogno di riempire lo stomaco. Proprio come le persone normali. Anzi, quasi come le persone normali.

In un impeto di blogorrea, vorremmo dunque condividere con voi gli speciali momenti passati in cucina, passando in rassegna le preparazioni che somministriamo ai "raffinatissimi" palati dei musicisti e a quei bidoni aspiratutto qui da noi chiamati volontari.

Si tratta di pietanze piuttosto semplici e veloci che cercano, quando possibile, di porre attenzione alla stagionalità e alla filiera corta degli ingredienti e a portare avanti la difficile convivenza fra portafoglio e cibi "**Bio**".

Senza voler fare polemiche con i su citati emaciati, entreranno a far parte di questi scritti anche i momenti di panico che sopraggiungono alla lettura dei rider (tutt'altro che easy), vale a dire, per i non addetti ai lavori, quelle liste infinite che i gruppi mandano ai locali per richiedere tutto ciò che serve loro, menù e cibo in camerino compreso. Le richieste spaziano da "*uno di noi è allergico a qualsiasi tipo latticino*" (epperò si scofana tre etti di feta) a "*affettati di tacchino bio*" (ah, guarda, proprio genuini) a "*due barattoli di moutarde de Dijon rustica*" (ora si viene in camerino e la mangi tutta).

Nonostante questo, se vi stuzzicasse l'idea di indossare le ambitissime pannucce con i baffi e proporre i vostri manicaretti al vostro idolo o di rendere il favore a un gruppo che vi fa venire la colite, non avete che da comunicarlo: saremmo ben lieti di stare dall'altra parte del tavolo, in mezzo alle belve.

Per questo primo post, la **zuppa** che hanno spazzolato gli attori di **"Improvisti"** in una difficile domenica post sabato reggae.

Ingredienti:

Cereali/legumi misti in busta, possibilmente quelli che non richiedano ammollo: di solito ci sono lenticchie, orzo, farro e piselli. Visto che la stagione è quella giusta avere a disposizione anche del cavolo nero non guasterebbe. Fate conto che con mezzo chilo il volume raddoppierà. E lo stesso accadrà dentro di voi, ma questa è un'altra storia...

Soffritto all'italiana (cipolla sedano carota)

Salsiccia (calcolatene una ogni tre/quattro persone)

Formaggio grattugiato (sì, con una "g". Scrivere "grattuggiato" è un crimine contro l'umanità)

Erbette aromatiche dal terrazzo di casa; se non avete il terrazzo, vanno bene anche quelle del davanzale. Se non avete la casa, le erbe aromatiche sono l'ultimo dei vostri problemi.

Preparazione

Tritate sedano cipolla carota con la mezzaluna e volateli in una capiente padella dove avete messo a scaldare dell'olio, cercando di mantenere il calore piuttosto basso, cosa che nelle nostre cucine è particolarmente difficile perché abbiamo un piano cottura collegato direttamente con gli altiforni Lucchini.

Sbucciate le salsicce e fatele a brandelli (è tanto liberatorio), quando il soffritto comincerà a prendere colore, volateci anche quelle.

Attendete che le salsicce si abbronzino, stando attenti a non far cuocere troppo le verdure, 'ché ronchite non son buone. Male che vada, aggiungete un po' d'acqua se il tutto tendesse a colorarsi troppo. Togliete dal fuoco, usando le presine o le mani nude di qualcuno particolarmente antipatico.

Nel frattempo, in un pentolone, versate l'acqua scritta sulla confezione (di solito per mezzo chilo di zuppa, circa 2,5 litri), la zuppa, il soffritto,

una/due specce d'aglio schiacciate e portate ad ebollizione.

Lasciate pippiare e a metà cottura, o alla fine, regolate di sale e pepe, insaporendo con un *bouquet garni* (traventateci un rametto di rosmarino, uno di salvia e del timo, magari legati, così li potrete pescare agevolmente a fine cottura).

In tutto ci vorrà poco meno di un'ora, ma al K. , visti i pentoloni/vasche da bagno che usiamo di solito, anche qualcosa di più.

Come contributo al controllo delle nascite, l'aglio lasciatelo lì e cercate di indovinare dopo cena a chi è toccato. Se siete gli unici a dire "Ma voi non lo sentite questo puzzo d'aglio?", bene, l'ammazzavampiri siete voi.

Anche del pane a quadretti passato in forno con qualche giro d'olio renderà più appetitoso il tutto.

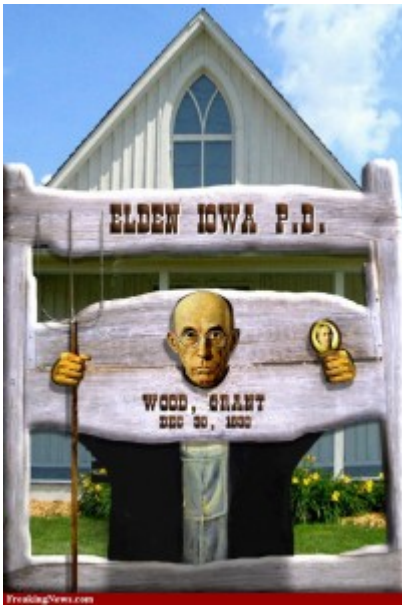
Servire caldo e bello cacioso...

Alla prossima ricetta

Vostri

Powhatan e Kaisentlaia

Torsten Krol, Callisto



Callisto: “giocare alla pentolaccia con un povero cristo”.

Istigato all’acquisto dall’amico **Velimir**, mi sono gettato alla cieca su questo prodotto (rassicurato anche dall’alto livello che di solito propone la casa editrice ISBN).

Niente da dire, il libro è fatto bene, le pagine sono tagliate dritte e hanno un bordo rosso molto bello. Anche la copertina è bella. Ha tutte delle zone in rilievo che è bello passarci i diti e disegnati tanti righini per ritto come nelle etichette del supermercato. Dentro invece è

più giallino. E non ci sono figure.

Il protagonista descriverebbe il suo libro così, penso.

È un racconto in prima persona narrato da un sempliciotto di un paese insignificante, disperso nelle pianure del Kansas, **Callisto**. **Odell Deefus** è veramente una persona semplice, al limite dell’oligofrenia. Si ritiene un buon cittadino, è fan sfegatato di **Condoleeza Rice** e

convinto sostenitore dei valori (per quel che ne ha capito) che hanno reso gli Stati Uniti d'America un grande paese.

In virtù di questo (e in virtù di un portafogli desolatamente vuoto) intende arruolarsi per andare a combattere Osama e i cattivi musulmani in Iraq.

La sua vita sta quindi per cambiare considerevolmente, ma non nel modo previsto. Una serie di eventi incredibili e l'accanirsi di un destino caino lo trascinano in un vortice di disgrazie che si susseguono a ritmo serratissimo per tutto il resto del romanzo.

Una specie di Forrest Gump, ma di molto sfortunato: la persona che si trova nel posto sbagliato nel momento sbagliato e la cui vita è come una scatola di cioccolatini. Alla **merda**, però.

L'atteggiamento del protagonista, che potrebbe essere eufemisticamente definito come "lineare" (leggasi "da perfetto minchione"), dona una sfumatura di inconsapevole ironia allo scomposto transito di Odell nelle vicende di Callisto, anche nei momenti più cupi, dando vita ad un contrasto molto efficace. La fiducia verso tutto e tutti che anima il nostro simpleton (mai termine fu più adeguato) si contrappone alla meschinità degli altri personaggi della cittadina, una **Spoon River** moderna (non a caso Lee Masters era di quelle zone) i cui abitanti sono vivi e ad essere morte sono la giustizia e la solidarietà.

Torsten Krol svela al lettore un panorama che a molti risulterà inedito, abituati come siamo (insomma, voi non lo so, io sì) a concentrare l'attenzione sulle grandi città dell'est e dell'ovest (aggiungiamoci Chicago, realtà a parte nel Midwest, e il Texas di Lansdale, via) e a percepire solo di sfuggita queste grandi pianure, magari legate a film western sulla frontiera o a lunghi viaggi (Pirsig o Kerouac vi dicono niente?) -

EDIT:

Osserva un lettore del blog: invece che «Pirsig o Kerouac» forse avrei scritto «Kerouac o Pirsig», per ragioni e cronologiche e (più importante) di obbiettivo rilievo (senza per questo togliere niente a Pirsig)». Accolgo il contributo e ringrazio, ciao papà.

- (dicevamo, Kerouac o Pirsig vi dicono niente?), mentre si tratta dello sterminato cuore oscuro del paese, dove i repubblicani

continuano a prendere il 60% e il sogno americano si può trasformare prima in farsa poi in incubo grottesco e privo di senso (falli più corti questi periodi, Manzoni de San Marco, 'ché viene l'enfisema a leggerli).

La politica estera americana fa le sue vittime anche in patria e, ironia della sorte, proprio fra i suoi più convinti sostenitori. Alle bombe intelligenti si sostituiscono federali e politici altrettanto intelligenti e Odell Deefus vive sulla propria pelle il vero significato della democrazia rappresentativa negli anni psicotici del Dopotorri.

Senza arrischiarmi in riprovevoli spoiler, vi dico solo che si legge tuttodunfiato e la sghemba prosa di Odell si accorda con efficacia al ritmo quasi cinematografico della trama.

Due ultime note:

L'autore Torsten Krol è una persona un po' particolare. Si dice australiano, ma nessuno l'ha mai visto di persona personalmente. Comunica solo via email con il suo agente e attorno alla sua figura si sono sprecate congetture: è in realtà Salinger sotto pseudonimo? È Stephen King? Lui nega e non si capisce perché non si dovrebbe dargli credito (la sua risposta è contenuta in [questa](#) intervista). Per quello che mi riguarda, mi è venuta una gran voglia di leggere l'altro suo libro, *Gli uomini delfino*, sempre per i tipi di ISBN.

Come spesso accade nei libri pubblicati da ISBN, è presente anche una nota del traduttore (**Francesco Pacifico**), una consuetudine molto carina che accende i riflettori su una professione fondamentale, ma spesso poco in vista. Ve la propongo qui sotto, avvertendovi che non è purtroppo presente nell'edizione tascabile (dalla copertina francamente meno fascinosa, fra l'altro).

<< Non mi assumo nessuna responsabilità per questo libro: il narratore della storia, il gran bifolco ventunenne Odell Deefus, non sa l'inglese. Purtroppo per me, ha vissuto una storia talmente incredibile - a causa dell'immaginazione pervertita post-televisiva, post 24, post *Prison Break*, post *South Park*, post Patriot Act, del suo autore - che è costretto, davvero costretto, a raccontarla. La consecutio temporum praticamente non c'è, proverbi e modi di dire sono quasi sempre storpiati (non scrivete alla redazione per lamentarvi, e tutta colpa di Torsten Krol). Nella traduzione, per passare dalla lingua white trash a quella di Dante ho dovuto prendere molte decisioni arrischiate. Se non

vi stanno bene i miei periodi ipotetici, le frasi senza congiunzioni, gli “a causa che”, metteremo in rete una Versione wiki del testo e la editerete voi. Perché per quanto mi riguarda, io ho chiuso con Odell Deefus e con i suoi imperfetti al posto dei congiuntivi. Siamo in Italia, qui. Se saremmo in America – ma siamo in Italia.»

E se siete parecchio toghi, come la nostra amica **Giada**, leggetevelo in lingua originale. Buona sudata.

Altrimenti, vi consiglio questo: http://bur.rcslibri.corriere.it/libro/2964_il_cucciolo_rawlings.html

Powhatan

Circolo di Lettura



Citando Josif A. Brodskij:
 “Ci sono delitti peggiori del bruciare libri. Uno di questi è non leggerli.”
 Va da sé che non leggiamo i libri dei quali si ignora l'esistenza o non si conosce l'autore,

magari solo per diffidenza nei confronti del genere letterario cui appartengono. Al contrario, se ne leggono di bellissimi, coinvolgenti, di noiosi o deludenti. Le corde emotive toccate dalla lettura sono personali, talvolta capita di parlare con qualcuno dei propri gusti letterari ma nella maggior parte dei casi i libri letti finiscono su uno scaffale a impolverarsi.

Oppure? Decidi di incontrarti con altre persone per condividere le impressioni suscitate da quelle pagine e scoprire un aspetto della lettura non soltanto individuale: scegliere un libro, parlarne, appassionarsi o criticarlo, provando a superare i confini della riflessione introspettiva.

Magari ritrovandoti tra le mani un titolo o un autore che altrimenti *non* avresti mai letto...

Ecco come è nato il nostro **Circolo di Lettura**, che si dà appuntamento mensile al Karemaski Multi Art Lab: un gruppo eterogeneo e aperto a chiunque voglia partecipare agli incontri, durante i quali, senza alcuna velleità da critici letterari, confrontiamo le nostre opinioni sul libro proposto la volta precedente.

Questo spazio è dedicato ai suggerimenti di lettura, alle recensioni letterarie e ai vostri commenti.

Cominciamo dai primi:

Lapo consiglia *Callisto* di Torsten Krol, **Michela** la *trilogia di Marsiglia* di Jean Claude Izzo, composta da *Casino totale*, *Chourmo* e *Solea*, **Grazia** suggerisce *La felicità di Emma* di Claudia Schreiber, **Giada** consiglia *L'opera struggente di un formidabile genio* di Dave Eggers, **Sara** raccomanda *Revolutionary Road* di Richard Yates, **Eleonora** *Piccoli suicidi tra amici* di Arto Paasilinna, **Chiara** propone *Trainspotting* di Irvine Welsh, **Daniela** vi invita a leggere *Accabadora* di Michela Murgia e **Valeria** *La versione di Barney* di Mordecai Richler.

Un suggerimento collettivo, invece? **Leggete di più, fa bene!**

Zemljanika

Gli Zen e l'arte di cucinare.



Cari
Compagni di
pentola,
bentornati al
nostro angolo
dedicato alla
spumeggiante
cucina del
Karemaski,
questa volta vi
proponiamo
un menù
tipicamente

invernale, visto il freddo maiale di questo periodo.

Allora, la prima cosa da fare è inserire nel vostro lettore cd un disco degli **Zen Circus**, fatto? Bene, l'ideale sarebbe averli a cena prima del loro concerto, ma questo accade solo (quasi) a quei figli del **Karemaski**, cioè a noi.

Detto questo, eccovi qui il menù proposto a quei mattacchioni degli Zen Circus.

Pasta con crema di zucca e salsiccia (ingredienti per 4 persone)

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta

170 g c.a di zucca

2 salsicce

1 fettina di speck

Fontina

1/2 cucchiaino di olio e pepe (per cuocere la zucca)

Peperoncino

Procedimento:

Tagliare a pezzetti circa 170 g. di zucca e cuocerli per 15 minuti con olio e pepe

Far rosolare (senza olio – tanto non ce n'è bisogno) due pezzi di salsiccia spellata, aggiungere la fettina di speck tagliata a striscioline.

Cuocere la pasta molto al dente, passare al mixer la zucca con un bel po' di acqua calda affinché rimanga molto liquida, continuare la cottura della pasta nella crema di zucca.

Quando la crema si è quasi asciugata aggiungere la salsiccia e i cubetti di fontina.

Continuare a cuocere finché la fontina non si è sciolta, aggiungere peperoncino a piacere e... Oplà! Il piatto è pronto!

Per il **secondo** abbiamo sacrificato il Re della nostra terra : il maiale.

Lombatina di maiale al forno con mele e patate (ingredienti per 4 persone)

Lombata di maiale 1 kg

Patate 500 g

Mele 700 g

Sale qb

Olio qb

Aglione 2 spicchi

Vino bianco 1 bicchiere

Rosolare la lombatina di maiale in una padella con olio, sfumare con del vino bianco.

Aprire leggermente la lombatina, condirla con le spezie e inserire all'interno alcune fette di mela.

Foderare una teglia con carta da forno, mettere la carne, le patate e le mele tagliate a pezzetti. Infornare a forno caldo, 170°, per circa 40 minuti... occhio però, i forni sono dispettosi come 14 gatti neri: ognuno cuoce a modo suo, il forno, non i gatti, non fate confusione, mi raccomando.

Kaisentlaia

Diario di una mamma Kappa - 1



Può capitare che ci si senta veramente spiazzati quando si realizza che la vita, dopo l'arrivo di un figlio, invece che di conferenze e mostre, film e cene in buona compagnia sia fatta di pannolini e pappe, notti insonni e più avanti di lezioni da risentire, scarrozzamenti vari e ancora notti insonni. Il segreto, dopo i primi attimi di panico, che a volte si tramutano in mesi, è rendersene seriamente conto e porvi rimedio.

Perché non è assolutamente concepibile, a mio modesto avviso, che una donna si annienti per la pur sempre adorata prole: la personalità che

faticosamente una si è costruita, facendosi largo tra le turbe adolescenziali, studiando gobboni sui libri di scuola e scontrandosi con le insidie del mondo del lavoro non può essere cancellata con un colpo di spugna dal lieto evento, che sia programmato o meno. Una madre serena e non frustrata sarà sicuramente più di sostegno ai figli e alle loro mille e sacrosante esigenze.

Tutto questo lungo e forse tedioso preambolo per giustificare il mio comportamento in questo specifico frangente? Può darsi... io però

sono fermamente convinta della mia scelta, perché quando entro al Karemaski sono serena, alla stregua di quando abbraccio i miei ragazzi.

Perché io sono una mamma che frequenta il Karemaski.

Perché non posso rinunciare alla musica

Perché non posso rinunciare ai miei amici che lo frequentano

Perché non posso rinunciare ai trash party

Perché non posso rinunciare agli spettacoli teatrali e ai circoli letterari

E sapendo quali belle novità sono in cantiere quest'anno non posso a maggior ragione non esserci.

Chiariamoci: non sono una di quelle mamme alla Irvine Welsh che abbandona pupi sudici e piagnucolosi sulla soglia di casa infichettata con tacchi 15 e gonna vertiginosa: ogni cosa va fatta con il capo, come si suol dire. È per questo che in casa mia vige il **Calendario del Karemaski**: sapiente suddivisione di appuntamenti del Karemaski tra me e mio marito.

Visionata la scaletta mensile, viene prestabilito a tavolino chi di noi due andrà a sentire chi, nel rispetto di gusti ed esigenze varie: uno va e l'altro resta a casa con i ragazzi.

Per le feste Trash, di cui siamo amanti in egual misura, entrano in campo i nonni: viene preparato un trolley con pigiami e dopo cena vengono a loro consegnati, in modo tale che

i genitori possano acconciarsi da bischeri lontano da occhi indiscreti per poi riprendere i ragazzi in tarda mattinata del giorno seguente, quando il devosto si è consumato e le sembianze umane e serie sono tornate.

Naturalmente all'interno di questa organizzazione si sono verificati in passato inceppamenti che a posteriori appaiono risibili, ma che sul



momento hanno generato nervosismi e evocazioni ai santi in paradiso... ma di questo vi racconterò la prossima volta.

Stay tuned.

Dolores

Ragazzo ottiene asilo per discriminazioni legate all'orientamento sessuale



Comunicato Stampa del 19 Dicembre 2012

Il Comitato Arcigay Arezzo "*Chimera Arcobaleno*" festeggia il primo anno di vita con una notizia molto importante. E' infatti di questi giorni la conferma del brillante risultato del team composto da **Arcigay Arezzo, Arci Arezzo e Sprar Arezzo** che hanno supportato la richiesta di asilo di un giovane al quale oggi è stato riconosciuto lo Status di rifugiato per motivi legati all'orientamento sessuale.

Veniamo ai fatti: alcuni mesi fa un giovane ragazzo si era rivolto al Comitato Arcigay Arezzo per chiedere aiuto, in quanto nel suo paese veniva discriminato a causa del proprio orientamento sessuale al punto di dover fuggire da lì per salvaguardare la propria incolumità. Dopo essere stato ascoltato dalla Commissione territoriale per il riconoscimento della protezione internazionale, il giovane si è visto riconoscere il suo diritto a ricevere protezione dall'Italia.

Al momento il ragazzo è seguito dallo Sprar - Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati - Il progetto, di cui è capofila il Comune di Arezzo, si occuperà di accompagnare il ragazzo nel suo percorso di integrazione, fornendogli vitto, alloggio, supporto nella formazione professionale e nella ricerca lavoro.

La collaborazione tra Arcigay, Arci Arezzo e Sprar si è rivelata vincente, in casi come questo, e non solo, la sinergia tra diverse realtà è molto importante, mettendo insieme le diverse esperienze e i diversi ambiti di intervento non si ottiene una semplice "somma": tutte le azioni dei singoli soggetti vengono potenziate, ottenendo non solo risultati migliori ma soprattutto viene ampliata l'esperienza di ognuno creando così solide basi per lavorare sempre meglio e offrire servizi più mirati agli utenti.

Si è costretti a fuggire dal proprio paese di origine per tanti motivi: l'orientamento sessuale è uno di questi, forse il meno conosciuto. Tuttavia, grazie all'attività legislativa dell'Unione Europea, questo tipo di discriminazione è ormai espressamente riconosciuta come possibile forma di persecuzione. Ricordiamo invece che in alcuni paesi del mondo, come Yemen, Emirati Arabi e Iran, ancora l'omosessualità è punita addirittura con la pena di morte, e è di questi giorni la proposta di una legge simile anche in Uganda.

La presidente di Chimera Arcobaleno **Cristina Betti** riflette: «L'Italia, in quanto membro dell'Unione Europea ha ben presente la necessità di proteggere questa specifica categoria di rifugiati, ci chiediamo perché non si registrino altrettanti segnali di civiltà dal nostro parlamento quando si tratta invece di emanare una legge contro

l'omofobia e la transfobia, la cui assenza appare, oggi più che mai, paradossale».

Cristina Betti

Arcigay Arezzo

Michela De Corso, Simone Bruni

Sprar Arezzo

Paola Miraglia, Eleonora Benassi

Sportello Immigrazione Arci Arezzo

Francesco Romizi

Arci Arezzoo

PROBABILITÀ E IMPREVISTI - Diario di una Mamma Kappa - 2



Probabilità e imprevisti,

ovvero quando una pianificazione familiare di serate al Karemaski è inefficace di fronte alle fameliche cause di forza maggiore.

Un esempio?

Prendiamo le feste trash: vi ho già accennato che in occasione di questo evento entrano in campo i nonni nelle vesti di baby sitter, sia quelli materni che paterni, quindi il presidio sembrerebbe assicurato, ma...

caso numero uno:

nonni out of service: gli uni fuori Arezzo, gli altri malati. Niente paura, esistono le baby sitter vere e proprie ed eccone individuata una, attempata ma giovanissima nello spirito e, soprattutto, disposta ad aspettare il nostro rientro all'alba. Tutto pronto quindi e concordato, sembra che si possa dire "è fatta!", ma... improvvisamente il pomeriggio del giorno del trash party appare sulla mano del figlio più piccolo una bollicina sospetta, e ahimè tristemente nota perché già palesatasi anni addietro sulla pelle della sorella maggiore e quindi una

vecchia conoscenza: la VARICELLA... momento di panico e trasalimento... sì, è lei, la maledetta, perché tante altre bollicine sierose sono sparse per tutto il corpicino del malato e se ne stavano insidiose nascoste sotto i vestiti e quindi...????

Telefonata lampo alla baby sitter incrociando le dita ma per la legge di Murphy ovviamente la signora, diabetica, non ha mai avuto la varicella e con sommo rammarico annuncia all'altro capo del filo che non se la sente di correre il rischio e deve rinunciare al servizio.

A questo punto ragazzi c'è poco da fare la splendida: core di mamma è sempre core di mamma e quindi mi immolo sull'altare e rinuncio stoicamente alla serata.

Oddio, "stoicamente" è una bugia, dai, perché se razionalmente mi dico "vabbè, che vuoi che sia, è una sciocchezza su..." d'altro canto impreco, urlo e mi dispero dentro me stessa come una ragazzina che non può andare in gita scolastica perché i genitori non vogliono, e invidio fortemente il marito che si sta vestendo da bischero e chiaramente mi rifiuto per ripicca di aiutarlo nell'allestimento del mascheramento.

Dopo aver sistemato i ragazzi per la notte, somministrando al piccolo i medicinali appropriati, mi fascio i piedi e mi calo le coperte fin sopra la testa, cercando l'oblio.

Chiaramente dell'esito di quel trash party non ne ho mai voluto sapere nulla.

Caso numero due... stay tuned!

Dolores



Living la vida al Baffo



Salve a tutti,
mi chiamo
Miria e sono la
responsabile
dei volontari
che danno vita
al Karemaski.
Ho cominciato
a fare la
volontaria più
di un anno fa
perché mi
piaceva l'idea di
vivere il mio
circolo da
un'altra
prospettiva che
non fosse
quella del

semplice socio.

Ho cominciato quindi a stare all'ingresso, dove vi chiediamo la tessera, un osservatorio grazie al quale ho conosciuto tante persone e creato anche belle amicizie. In questo modo ho potuto vivere in tutto e per tutto i successi del circolo e affrontato, poichè non sempre fila tutto liscio, anche le serate più difficili: vi assicuro che è una forte emozione, perché vivendolo così il Karemaski diventa anche un po' mio.

Proprio questa è la differenza tra il nostro Circolo ed un locale: la

possibilità di essere protagonisti ed aiutarlo a crescere.

Non siamo clienti, siamo soci e come tali possiamo partecipare e dare il nostro contributo al Karemaski, basta avere la voglia di mettersi in gioco.

Adesso la smetto di annoiarvi, ma se vi ho fatto venire almeno un po' di curiosità su questo tipo di esperienza e vi va di dare una mano al Baffo, contattatemi pure, sarò ben lieta di rispondere alle vostre domande e ai vostri dubbi!

Miria

ANCIENT SKY - Castle b/w Allegory 7"
(Wharf Cat, 2012)



Capita sempre più di rado di innamorarsi di una band e di attendere con ansia ogni nuova uscita della suddetta. Almeno per me è così. Ma per quanto riguarda **Ancient Sky**, io vado a colpo sicuro, non ho bisogno di chiedermi se i nuovi pezzi saranno all'altezza dei precedenti, so già in partenza che saranno una spanna sopra, dato che il quartetto di

Brooklyn è ormai una macchina rodata, prolifica e proiettata a cannone verso lo spazio. E questo EP da due brani ne è la prova, nessun dettaglio è lasciato al caso: presentato in occasione dell'appena ultimato tour europeo, ci si trova tra le mani una vera chicca in formato vinilico, custodita in un prezioso gatefold confezionato in una lussuosa busta in mylar apri-chiudi; l'artwork che adorna le due ante della copertina è curato da [Ryan McLennan](#), mentre la registrazione dei brani è stata interamente curata dalla band nel loro studio di Brooklyn, grazie alle sapienti mani di Mike Kutchman, bassista e tecnico del suono degli Ancient Sky.

Musicalmente, i due brani si snodano secondo il fil rouge dell'ultimo full length *TRIPS*., evolvendosi in una forma meno "post" e più "rock". Complice il cambio di formazione con l'integrazione di una nuova chitarra solista, la band ha raggiunto una forma più quadrata e delle fondamenta più solide. Per i fans del name-dropping, nomi come Black Angels, Dead Meadow, Other Lives, Black Mountain sicuramente sono d'aiuto per inquadrare il genere, ma il taglio stilistico è personale e ricercato per non essere una mera copia carbone di bands già esistenti e, tutto sommato, già "ispirate" da altri nomi del passato.

Il brano sul lato A, *Castle*, è un singhiozzato e nervoso rock, energico e tumultuoso, un crescendo che sale dall'intro arpeggiato al riffing di settantiana memoria di strofa e ritornello, fino ad arrivare in rincorsa a franare sul finale sincopato e cacofonico.

Sul lato B invece, *Allegory* rilegge il mito della caverna di Platone, accompagnandolo al classico riffing degli Ancient Sky e agli ormai tipici sali-scendi di intensità, tra rumore e pacatezza, momenti di introspezione ed aggressività.

Due canzoni, quasi nove minuti complessivi, un assaggio niente male del prossimo disco che, ne sono sicuro, sarà ancora una volta una spanna sopra e che già, in attesa, pregusto.

Streaming completo [qui](#).

Lanciati in orbita: parte il concorso letterario di fantascienza "70 ore nel futuro"



Luglio 2012, incontro del Circolo di Lettura, serata appiccicosa ma pensieri lucidi: parlare di libri è bellissimo ma ampliare i confini di quello che stiamo facendo lo sarebbe ancora di più.

Organizziamo un concorso letterario. E per di più di un genere che in Italia è “di nicchia”: la fantascienza. Come a dire: non pecchiamo di modestia...

Sotto l'egida del Baffo, padre morale dell'associazione culturale Karemaski Multi Art Lab, parte il progetto, con entusiasmo, idee, carteggi telematici a gogo e la

disponibilità di un preziosissimo collaboratore: lo scrittore e sceneggiatore Pierfrancesco Prosperi, al quale, sia detto senza alcuna ombra di ironia, va tutta la nostra imperitura stima, per l'aiuto, i consigli e il tempo che ci ha regalato.

Il tema del concorso lo propone Lapo: quasi cinquanta anni fa la

cosmonauta **Valentina V. Tereškova** ha compiuto la prima missione spaziale tutta al femminile, rimanendo in orbita per circa tre giorni intorno alla Terra. La prima donna al mondo a volare tra le stelle all'epoca in cui i cosmonauti russi e gli astronauti americani si contendevano la conquista dello spazio e il primato sull'ignoto.

Fortunata coincidenza, proprio pochi giorni prima eravamo incappati in [questo](#) post sul blog di Paolo Attivissimo: noi abbiamo la “nostra” Tereškova, tra due anni **Samantha Cristoforetti** sarà la prima astronauta italiana a partecipare a una missione spaziale internazionale. E nel frattempo troverà il tempo per collaborare al nostro progetto con un contributo fuori concorso. Come il suo collega **Umberto Guidoni**, primo astronauta europeo a visitare la Stazione Spaziale Internazionale. Chi partecipa al concorso scriverà un racconto breve di fantascienza sviluppato a partire da uno dei tre incipit proposti, scritti rispettivamente da Pierfrancesco Prosperi, **Alfredo Castelli**, il padre di Martin Mystère, e **Nicoletta Vallorani**, autrice di science fiction e professoressa universitaria di letteratura inglese.

La giuria che valuterà i racconti partecipanti sarà presieduta da **Giuseppe Lippi**, curatore del mensile di fantascienza *Urania*.

I vincitori, due per ogni racconto, saranno premiati con la pubblicazione della loro opera in un'antologia di racconti di fantascienza pubblicata dalla **casa editrice fuorilonda** di Arezzo, accanto ai tre inediti d'autore dai quali sono stati tratti gli incipit e ai contributi fuori concorso.

La copertina dell'antologia avrà la firma di **Fabio Civitelli**, disegnatore di Tex.

Potete trovare **tutti i dettagli per partecipare a “70 ore nel futuro” nel bando di concorso**, sul sito www.karemaski.com.

Scaldate le penne e preparate le tastiere, dunque!

Intanto, in attesa del 16 giugno 2013, quando, a cinquanta anni esatti dalla partenza del “gabbiano” Valentina, presenteremo con **Jonny Baldini** l'antologia 70 ore nel futuro alla **libreria Edison**, ringrazio tutti coloro che ho già citato e mando un intergalattico grazie a chi ha reso possibile concretizzare questo progetto: Michela, Lapo, Giada, Leonardo, Grazia, Francesco, Renata, Chiara e Marco.

Concludo con i versi pronunciati da Valentina Tereškova mentre si

apprestava a sfidare l'infinito – casco da cosmonauta in testa e reminiscenze letterarie in mente:

“Ehi, voi!

Cielo!

Toglietevi il cappello!”

(da *La nuvola in calzonni* di Vladimir Majakovskij, traduzione di A. M.

Ripellino)

[Qui](#) trovate il bando e tutte le informazioni per partecipare.



concorso presente su
Concorsiletterari.net

CRAXI - Dentro i battimenti delle rondini CD (Tannen, 2012)

I



Craxi non esistono. O forse non esistono più, ma sorgono dubbi che siano mai esistiti davvero.

Le voci che circolano ci sussurrano all'orecchio, quasi spaventate, che fosse una sorta di super gruppo fantasma, composto dalla crème della crème dell'indie italiano: Enrico Gabrielli, Luca Cavina, Alessandro

Fiori, Andrea Belfi (colonne portanti di bands quali Calibro 35, Mariposa, Zeus!, HoboCombo, Rosolina Mar...) sono le quattro anime tormentate autrici dell'incubo sudaticcio intitolato *Dentro i battimenti delle rondini*, oltre quaranta minuti di musica disturbante, immagini contorte e visionarie, ritratti acidi, violenza quotidiana, squarci di vita e morte; il disco si snoda serpeggiante lungo 11 brani, un'estasi di puro male. No wave? Post punk? Non ci sono nomi di riferimento, non c'è contestualizzazione, perfino la copertina del disco è chirurgica, asettica, rispecchiando l'impossibilità, la non volontà di comunicare con immagini nitide, ma solo tramite quei brividi freddi che riecheggiano nella mia memoria la prima volta che vidi *La casa dalle finestre che ridono*: un'inquietudine in crescendo di fronte al ritratto della follia.

L'album è uscito postumo, dato che la band ha all'attivo una manciata di esibizioni dal vivo, questa sessione di registrazioni e nulla più, tanto da essersi sciolta ancor prima che il disco fosse stampato. È stato prodotto e registrato da Tommaso Colliva (Calibro 35, Muse, Dente...), e rilasciato da Tannen. Che dire di più?

Streaming completo [qui](#).

Karemaski Multi Art Lab



KAREMASKI MULTI ART LAB non è un locale, non è un club, non è una discoteca dove passare serate danzerecce finì a sé stesse. Karemaski è un Circolo, un contenitore di contenuti, una scatola aperta ai più disparati eventi o persone.

Dal concerto alla mostra, dallo spettacolo alla proiezione, Karemaski si pone come fine ultimo la promozione e la fruizione della Cultura, unico scoglio rimasto a barriera contro una vita mondana, piatta e sterile.

Non è facile *far Cultura* oggi. E non è facile nemmeno parlarne, si rischia spesso e volentieri di cadere sul retorico, sulle frasi fatte, sulla banalità. È difficile concentrare un pensiero così in poche parole, non ci si riesce in discussioni di ore ed ore, figuriamoci in una manciata di righe. Vi basti sapere che nessuna scelta, nessun evento, nessuna attività viene presa a cuor leggero al Karemaski, tutto quello che il Circolo

offre è frutto di discussioni e decisioni prese collettivamente, sperando di far cosa gradita ai soci.

Ognuno degli eventi ha una forte radice culturale: sia essa di nicchia, “underground”, e destinata ad un pubblico fortemente settoriale, o sfrontatamente pop(olare) e destinata ad un bacino più vasto, l’idea di fondo è proporre qualcosa per gli occhi, le orecchie e le menti dei nostri soci che dia loro intrattenimento, che sia una valvola di sfogo dal mondo esterno.

Karemaski è uno spazio sociale aperto a tutti, ha bisogno dei suoi soci, della loro voce: se decidete di entrare a far parte della famiglia, è perché apprezzate lo sforzo e la passione che poniamo a fondamenta di questo ambiente, ed è un vostro diritto e dovere esternare i vostri commenti, le vostre critiche, i vostri suggerimenti e idee, poiché questo spazio vive di idee e di partecipazione. Senza dialogo, senza comunicazione, senza l’apporto delle persone, questo luogo non avrebbe alcun senso. Ed è quindi nostro e vostro compito dar vita ed animare queste quattro mura che noi, e speriamo anche voi, chiamiamo Casa.

Ghosts'n Goblins



Agguato. Un piacente Giovanni Pascoli pronto a insidiare l'omino di ghosts'n goblins scambiandolo per il fanciullino.

E questo mio amico scrittore sardo che ho incontrato due settimane fa alla sagra del libro e dei molteplici doppioni, si lamentava di quanto, per lui, gente come **Pascoli** e **Carducci** abbiano contribuito alla rovina della letteratura italiana e di un popolo intero. E di come continuino a farlo, ogni giorno, nelle aule, nelle classi delle scuole. «Perché tu, cervello vergine adolescente,» mi diceva questo uomo di lettere appassionato di avanguardie novecentesche ma anche di motociclette, forse per via della velocità, «tu, essere spugnoso nel pieno

dell'attività cerebrale,» diceva, «costretto lì a leggere gente come Pascoli e Carducci con tutto che intorno ti inculcano “È letteratura! Guarda la letteratura! Visto la letteratura? Ah la letteratura ah la letteratura!”, la letteratura, poi, finisce che pensi che è una cosa che meglio la merda. E allora finisce che guardi la televisione, il computer, i giochini elettronici» mi diceva il mio amico isolano che già si stava mettendo gli

occhiali da sole a goccia e il giubbotto di pelle con un'aquila argento dietro. «Ma i giochini elettronici,» continuava «esistono ancora?». «Non so, credo di sì» rispondeva. «No, perché quelli mi piacevano, **ghosts'n goblins**, per fare un esempio elettronico, mi piaceva. A te? Ti piaceva?». Io stavo per rispondere quando lui era già sopra la sua Harley, un'aquila argento che si allontanava sgasando, lasciandomi da solo con due dubbi, uno letterario e uno elettronico. Quello elettronico lo abbandono per strada, non si può sapere tutto della vita, quello letterario vado, come si fa in questi casi, a chiedere lumi a Pippo il gommista. Ci passo davanti che sono di strada. Lo chiamo.

«Pippo»

«Che c'è?»

«Pascoli e Carducci?»

«Meglio la merda»

Dunque è vero, penso.

Allora ci sediamo sopra una pila di copertoni e «Non fare il categorico,» dico «e raccontami un po' com'è andata»

«Ma come vuoi che sia andata, sei lì, seduto sopra una sedia di legno, scheggiata, che ti entrano schegge di legno su per le gambe, davanti a un banco di legno, scheggiato, che ti entrano schegge di legno su per le braccia e le mani e le dita e le unghie, hai sonno, da una parte hai un compagno che sparge forfora ogni volta che si gira, fa freddo, dall'altra hai un compagno che gli puzzano le ascelle e dio lo ha pure voluto primo della classe che sta lì a alzare il braccio ogni domanda, piove dal soffitto, ti girano le palle, e arriva quest'uomo con la barba, questo professore, che all'epoca non lo sai ma a lui gli girano le palle più che a te, questa figura imponente e formante che viene apposta lì a dirti "Pascoli e Carducci, Pascoli e Carducci" e poi anche altri ma soprattutto "Pascoli e Carducci Pascoli e Carducci e guarda la letteratura! Vista la letteratura? Ah la letteratura ah la letteratura", ma io ti vengo in culo, finito quest'anno io un libro non lo riapro neanche per sbaglio. Guarda, meglio la merda»

«Eh, va be', però dà, cosa vuoi...»

«Ma come cosa vuoi, ma fammi leggere qualcosa di interessante, dammi delle soddisfazioni, dammi un **Bianciardi**, un **Flaiano**, un **Celati**, un **Arbasino** un **Malerba**, mica ti dico stranezze, fammi

assaggiare la semplicità bella dello scriver bene, del divertirsi leggendo, cominciamo da lì, fammi conoscere la bellezza delle parole, un **Brautigan**, un **Queneau**, un **Erofeev**, incuriosiscimi, parlami di qualcosa di stimolante, di **situazionisti**, del **Gruppo 63**, di **patafisica**, dimmi dell'**OuLiPo**, fammi leggere cazzo un **Calvino**, un **Calvino**. Ci credi, non mi hanno mai fatto leggere un **Calvino** che sia uno. È vergogna»

Ha ragione, penso.

Poi però «Va be', ma oggi magari è un po' diverso» aggiungo.

«Ma quale diverso. Peggio, forse»

«Magari i banchi li hanno aggiustati»

«Ma smettila»

«Le sedie?»

«Siamo un paese in rovina, ecco quello che siamo»

«Esagerato»

«Ah sì? Dici? Hanno fatto il **Meridiano di Scalfari**, lo sai?»

Ha ragione, penso.

Ora vado a casa, e nel mentre che vado a casa che penso a un libro da consigliare che era lo scopo di questo pezzo, mi rendo conto che la letteratura è una cosa complicata e che la scarpa mia sinistra è slacciata e che le due cose potrebbero anche non essere direttamente collegate. Ma dopo il **Meridiano di Scalfari** non ne sono così sicuro, pare tutto più confuso. La scioltezza delle scarpe sembra il problema minore, e di questo ne siamo entrambi convinti, sia io che l'Adele. L'ho conosciuta alla fermata del 12 barrato e mi ha fatto notare i miei problemi e non sapevo chi fosse, e pur non sapendo chi fosse, conosceva i miei problemi scarpologici meglio di quanto non li conoscevo io e questo è strano, tu donna sconosciuta sulla settantina perché conosci i miei problemi, problemi lacciosi che nemmeno io sapevo di avere, e arrivi e mi apri la mente a problematicità sconosciute, mi sobbarchi di ansie e paranoie e mi lasci lì così, a rimuginare sulla mia scarpa e sui miei lacci?

«Guardi, giovane, ha una scarpa slacciata»

«Dove?»

«Giù in basso»

«Giù in basso quanto?»

«Abbastanza. In fondo, a destra»

«Questa?»
 «Quella»
 «Ne è sicura?»
 «Sì»
 «Ci mancava anche questa»
 «Eh, slacciata è slacciata»
 «Come fa a esserne così sicura? Mi impaurisce»
 «Manca il fiocco. E il nastro arriva fin dietro la scarpa. È
 slacciata»
 «Che vita»
 «Mi spiace»
 «Cosa dovrei fare, secondo lei?»
 «Legarla»
 «Legarla»
 «Sì»
 «E poi?»
 «E poi faccia come me: pantofole»
 «Pantofole»
 «Sì, non si slacciano. Pantofole»
 «Pantofole»
 «Sì. Da esterno. Pantofole da esterno»
 «Ma lei chi è? Perché mi fa questo?»
 «Sono l'Adele»
 «Lo sa, Adele, che hanno fatto il Meridiano di Scalfari?»
 «Lo so, lo so. È fatto un mondo, è fatta una letteratura che
 meglio la merda»
 «Meglio la merda»
 «Già»
 «Siamo alla fine del pezzo. Adesso dovremmo consigliare
 un libro»
 «Che libro»
 «Un libro da regalare a Natale o giù di lì»
 «Guardi, a spregio: **Luciano Bianciardi,**
***L'antimeridiano: opere complete*, ISBN edizioni»**
 «È un po' caro. E sono due volumi»

«Ma è anche Natale, cazzo. Un bel regalo»

«Sicura?»

«Tranquillo, te lo dice l'Adele»

Ha ragione, penso.

Karemaski sostiene la battaglia di Marco Pannella



Marco Pannella: *“Vi pare possibile che si stia trepidando per la mia vita quando ci sono migliaia di vite torturate?”*

Il Karemaski esprime la sua solidarietà a **Marco Pannella** per il suo impegno a favore dei diritti civili.

Grazie al suo impegno e alle sue iniziative nonviolente, ci fa riflettere sulle cose importanti che spesso vengono messe da parte a favore dei propri interessi personali, soprattutto da chi dovrebbe invece pensare al bene collettivo.

Per maggiori informazioni: www.liberaperta.it

Seppelita la SIAE: diritti e storture. Liberi tutti?



Come al solito
siamo in Italia
ed insieme
all'acqua
sporca si butta
anche il
bambino!
Mi riferisco
alla

liberalizzazione del diritto d'autore. Dal 20 dicembre non esiste più il **monopolio della SIAE** per quanto riguarda la tutela del diritto d'autore.

Invece di riformare una istituzione associativa come la SIAE, cercando di imporle trasparenza, di esercitare un reale controllo dei costi di gestione, di verificare che svolga una vera tutela dei diritti di tutti gli associati e non solo di pochi, di obbligarla a investire e sostenere tutte le branche dell'arte e delle professioni con linee di finanziamento dedicate a sostegno della creatività giovanile e della ricerca e sviluppo di ciò che viene definito "extracolto", si mette in pasto questo delicato argomento (ricordiamoci che il nostro ordinamento in materia di diritto d'autore è tra i migliori del mondo) a chi riuscirà ad organizzarsi in materia, senza però avere la certezza che poi l'"opera dell'ingegno" sia realmente tutelata; tanto se l'associato non è contento del servizio ricevuto, potrà rivolgersi ad altri; il libero mercato garantisce la qualità, appunto,

perché, essendoci concorrenza, chi offre il servizio migliore vince! Peccato che il riconoscimento del diritto d'autore non sia il costo della telefonata o dell'assicurazione.

Da organizzatori di eventi e promotori della cultura, quali siamo, rabbrivisco al solo pensare di quanti programmi musicali avremo da gestire, su quante tariffe ci dovremo districare, su chi ci darà informazioni, su chi saranno gli interlocutori e dove dovremo andare per i permessi.

Speriamo che l'applicazione di questa novità non snaturi quello che per noi significa l'opera dell'ingegno e la sua tutela, mettendola sul piano della pura merce che sarà offerta al miglior offerente.

Noi da sognatori quali vogliamo restare, vogliamo continuare a pensare la musica, la letteratura, il cinema, il teatro e tutte le arti in genere come "bene collettivo" e quindi non cedibile al mercato, ma anzi, fruibile da tutti, riconoscendo a chi crea quanto dovuto nella giusta misura.

Grazia Ricci

Glenpeter - Il Segnale

Da oggi si unisce al novero dei collaboratori un altro socio/volontario, che più volte ha dato ristoro alle vostre gole riarse dal nostro bancone.

Si firma Glenpeter.

Potete trovare i prodotti del suo cervello [qui](#) sul suo blog.

Stamani o stamane sono stato svegliato da uno strano “picchietto” alla finestra.

Vado a vedere chi è che bussa a sto convento e vedo un uomo che, con fare gentile, mi porge un uovo .

Uomo con fare gentile: “È il segnale, te ne devi andare.”

Detto ciò, se ne va come una comparsa con una sola battuta.

Avrei voluto/dovuto porgli delle domande, sia su quell’uovo, che sulla frase a lui associata, ma non me ne ha dato il tempo.

Penso a quell’uovo e al suo significato mentre mi faccio e prendo il caffè, ci ripenso su anche mentre mi lavo i denti. Poi, finalmente, una telefonata interrompe il flusso del mio unico pensiero.

Quanto Basta: “Ohy insostituibile, se m’interessasse ti chiederei COME VA?, ma sai che non mi piace fingere quindi vado subito al dunque: hai da fare nel pomeriggio?”

Io e Cazzotto siamo stati contattati da un certo Trappola92 per acquistare ad un prezzo più che vantaggioso l’arcinota Playstation 3 che, sommati, ci porta ai 95 euro che è esattamente la cifra che gli dobbiamo.

Ti va di accompagnarci nella contrattazione? Una faccia da finto serbo come la tua potrebbe tornarci utile in caso la situazione si scaldi.”

Ci accordiamo per l’appuntamento e ci salutiamo in maniera calorosa, calorosa quanto basta, calorosa QB.

Guardo di nuovo l'uovo, solo per fare la rima nuovo-uovo e farmi notare dai Club Dogo.

Prendo un appunto sull'appuntamento con QB&Cazzotto solo per fare il gioco di parole appunto-appuntamento.

Suonano alla porta.

Delegato Accademia della Crusca: *“La facciamo finita che qui c'è gente che ci deve lavorare con questa lingua ?”*

Cazzotto&QB sono annoverabili nella categoria: i fratelli degli amici storici, la loro frequentazione è un segnale di senilità conclamata, tanto quanto un tuo idolo calcistico che ti si ripropone nella discutibile veste di allenatore.

Nulla toglie loro il rispetto dovuto per aver pensato a me per questo genere di avventura e per tutte le altre avventure in cui di solito mi trascinano.

Scopro su un Focus datato Giugno '93 che il bagno andrebbe pulito almeno una volta alla settimana, rido del giornalista e di quei meravigliosi tempi in cui c'era il Legno Vivo in ogni casa (anche in case prive di legno) ed un'amica a caso della Mamma sperava di arricchirsi spacciando prodotti per l'igiene con presentazioni casalinghe virali.

Il primo pomeriggio scorre placido e tranquillo, la calma è interrotta solo da personali momenti canori per le prove del mio musical Bollywoodiano dove interpreto Mr Samosa, un onesto artigiano dal cuore d'oro che cerca di emergere nel terribile mondo dello street food indiano.

Un rigoletto col curry.



Immagine di repertorio: Mr Samosa mentre salva la sua fidanzata dall'apertura di H&M a Bombay.

Finalmente una sclacsonata imponente m'invita ad uscire di casa e a salire in macchina dove mi attendono QB alla guida e, al suo fianco, un poderoso Cazzotto ancora intento a suonare il clacson come se non avessi sentito il richiamo.

QB&Cazzotto: "La tua giacca finge un reale interesse per le vite degli altri, ma i tuoi pantaloni sporchi di risotto in busta ricordano al mondo che sei solo come un cane, senza avere quell' animalesco fascino per l'obbedienza. Sei pronto? Sembrerebbe di sì.

Allacciati le cinture in senso figurato e preparatati ad attraversare la notte, anche se sono solo le cinque del pomeriggio."

Guardo i due giovani a lungo prima di appoggiare la mia mano sulle loro spalle per rassicurarli che ho ricevuto il messaggio, anche se in realtà non è così. E per cosa dovrei essere pronto, poi?

Io: "Credo che voi giovani non conosciate il termine **CRITICA COSTRUTTIVA**, siete qui (un QUI molto generico) solo per distruggere,

perché nel vostro cuore alberga un emo che non ammette altra possibilità per la nascita di una nuova civiltà se non riducendo in macerie quella precedente.“

Rincuorato dai miei soliti paroloni privi di senso, torno ad appoggiarmi al sedile, tanto non ci sarà alcuno scontro generazionale; QB guida sicuro il carro, Cazzotto prende il cellulare in mano solo per illudersi che può stare cinque minuti della sua vita senza pensare alla fica.

Una volta dentro la zona industriale chiama Trappola92 per ulteriori ragguagli sul luogo dello scambio.

Ci fermiamo pochi minuti dopo accanto ad una fabbrica da cui esce un alito di fumo blu, probabilmente producono puffi d'allevamento, tanti in tutto il mondo si battono contro questa barbaria.

Trappola ci attende all'ingresso mani conserte e sorriso smagliante. C'introduce dentro la sua azienda di maniglie per porte automatiche. Finito il tour, breve ed esaustivo (COME è FATTO docet), veniamo introdotti alla sala relax dove è collocata, sotto un gioco di luci prettamente natalizio, la Play 3.

Cazzotto e QB si fiondano subito sui joystic non prima di essersi inginocchiati di fronte alla divinità.

Non credo di essere il primo a dirlo, ma trovo uno strano parallelo tra il monolite di Kubrick e la console della Sony.

QB sembra entusiasta, Cazzotto ride e si tocca i genitali come un primate.

Trappola92 li guarda con uno strano sorriso velato di tristezza (erano almeno cinque vite che volevo dire “un sorriso velato di tristezza”).

Io:“Com'è Dottor Trappola, che lei vuole liberarsi di un oggetto tanto ambito per così poco? C'è qualcosa che ci sta nascondendo?”

Faccio uno sguardo furbetto per dare un tono macchiavellico alle mie parole, ma la mia espressione mi fa assomigliare più a Bernard di Indovina Chi.



Il primo rifugiato politico dentro un gioco da tavolo.

Trappola92: “Un giorno, dopo l’ennesima sfida fino alle cinque del mattino con gli amici a FIFA3012, suonano il campanello, vado ad aprire ancora con un joystick in mano. Apro la porta e mi ritrovo di fronte ad un uomo che mi porge un uovo e dice: “E’ il segnale, liberati di tutto!” e se ne va.”

Il mistero s’infittisce, provo a coinvolgere anche QB e Cazzotto nella conversazione visto che sarebbero i legittimi acquirenti, ma li trovo intenti a baciare il dischetto di Call of Duty27 e mi ributto in un faccia faccia con il mio uovo.

Io: “E lei cosa ha fatto? Cosa ha fatto dopo aver ricevuto l’uovo?”

Trappola92: “Sono tornato in sala relax, ho sbattuto tutti fuori e ho messo in vendita la Play, il messaggio mi sembrava piuttosto chiaro. Quando i miei amici hanno saputo che la stavo vendendo mi hanno abbandonato e, per spregio, ognuno di loro m’invia quotidianamente una ventina di inviti ad eventi su facebook... vivo un cazzo di incubo, ma le parole di quell’uomo non potevano essere ignorante.”

QB e Cazzotto hanno già impacchettato la Playstation, depositato il denaro o danaro sul tavolo e sono corsi verso la macchina.

Trappola mi saluta fin troppo calorosamente, sente l'uovo nella mia tasca e mi sorride, come si fa con un pericolo scampato.

Glenpeter

glenpeter.wordpress.com

Mi strappano le guance a suon di ganascini...



Il fondo di cottura dopo un'ora, ottimo per posizionare piastrelle o carta da parati.

E' Natale, il
Circolo resta
aperto per
giorni e
giorni,
mettendo a
dura prova la
resistenza
dei
volontari. I
pranzi in
famiglia, i
pandori, le
cene del
lavoro (per
chi ne ha

uno) saturano rapidamente le viscere creando quel fenomeno definito “volontario ripieno”.

Per evitare che anche le cene al Karemaski inferiscano sui già bistrattati fegati è necessaria una **dieta bilanciata** che non appesantisca.

Essendoci prenotati per i due turni del 23 e del 26 dicembre, decidiamo di sbattercene allegramente di quanto sopra suggerito e stiliamo due menu col botto. Veramente.

Per la **Casa del Vento** la scelta ricade su **zuppa di cipolle gratinata** e **pollo alla cacciatora** (nella versione astigiana, quella con i peperoni). Andavamo sul sicuro, amici e buone forchette, nessun problema (e il pollo era delizioso – non è un’autoincensazione, io non ci ho messo mano, ci ha pensato la Compagnia **Kaisentlaia**).

Il rider del gruppo del 26 è più complesso, prevede selezione di primi+secondo e contorno, oltre a salumi e formaggi in camerino (ma questa è un’altra storia).

Si tratta dei **Jennifer Gentle**, aperti dai **C+C=Maxigross** e accompagnati da **Luca e Alberto dei Verdena**. Abbiamo quindi gente del nord e vogliamo dare loro in pasto almeno qualcosa della nostra terra. Ah, la mistica del territorio.

Il toscanissimo cavolo nero (ci piace, s’era capito?) si presta perfettamente al nostro scopo. Servono però due primi, è importante riuscire a fare comunque qualcosa di veloce, a base di ingredienti che possano resistere ai giorni di chiusura dei supermercati. Una selezione più leggera nei primi, per distogliere l’attenzione dallo spaventoso potenziale liberato dal secondo. Come colpo di grazia, infatti abbiamo scelto un bel piatto a base di **guancia stufata nel vino e purè alla salvia**.

La scelta sui due sughi è presto fatta: **pesto al cavolo nero e ragù vegetale**.

Ingredienti per una dozzina di persone: un cespo di **cavolo nero**, dieci foglie di **basilico**, 50 grammi di **pinoli**, 2 spicchi di **aglio**, **parmigiano** quanto basta (lo si sente dal sapore), **olio EVO** (se ne avete, non troppo forte, l’ideale sarebbe quello ligure oppure un toscano del raccolto dell’anno precedente).

Ok, la ricetta vera richiederebbe di armarsi di pestello e mortaio, ma in queste dosi sarebbero più adeguati un’acquasantiera e un aspersorio. Per non macchiarci di sacrilegio, quindi, abbiamo optato per un più rapido frullatore ad immersione (ci perdonino tutti i liguri, a parte il Gabibbo, che vedremo bene fatto prigioniero a **Tobruk** o rotolato giù per **Piaggia di Murello** in una botte irta di chiodi).

Sfrondate il cavolo, lavatene le foglie e separate la costola dalle parti laterali della foglia. Se volete tenere da parte le costole e vi sentite da Dio, usatele per creare persone di sesso diverso dal vostro,

vegetariane, però. Mettetelo a lessare in acqua bollente salata per cinque minuti.

Tiratelo fuori e strizzate e tritate la verdura quanto basta per non incasinare troppo il frullatore. A questo punto mettete i pinoli nella vaschetta del frullatore, le foglie di basilico, gli spicchi di aglio (possibilmente schiacciate con lo spremiaglio), il parmigiano e frullate il tutto versando **a filo** l'olio extravergine. Valutate se aggiustare di sale o se rendere più armonici i sapori di olio e parmigiano aggiungendone e il pesto è pronto.

Quando scolerete la pasta (se le avete, le linguine sarebbero l'ideale), ricordatevi di mettere da parte un po' d'**acqua di cottura** per amalgamare il tutto, visto che mescolerete il tutto rigorosamente a freddo. Il pesto non si cuoce. **Mai**. Capito?

Per quello che riguarda il **ragù vegetale**, si tratta di fare una semplice dadolata di verdure da far cuocere con una base di **soffritto di cipolla o porro**. Noi abbiamo usato **carote, peperone, patate** (che metterete per prime a cuocere nel soffritto) e **porri**. Non c'è da dire granché, cercate solo di non fare asciugare troppo durante la preparazione, quindi tenetevi vicino un pentolino con del brodo di verdure caldo da aggiungere via via, cinque mintui prima del gran finale, spolverate con una buona presa di **origano**, che fa tanto mediterraneo. Saltate la pasta scolata al dente con il ragù sempre utilizzando dell'acqua di cottura (in realtà l'amido delle patate dovrebbe aver reso il tutto cremoso a sufficienza). Inutile dire come il gruppo abbia puntato compatto verso il pesto di cavolo nero...

Veniamo alla **guancia**: detta anche **ganascino**, viene considerata parte del **quinto quarto**, quello che comprende i tagli meno nobili e a noi, 'ché il re ci è sempre stato parecchio sui coglioni, questo piace molto.

La si trova non molto spesso nei supermercati, ma quando è esposta è presente in ingenti quantità e soprattutto, a buon mercato (5,20 eurini al chilo). Calcolate che con un chilo di guancia riuscirete a fare circa 4 porzioni (eh, sì, la citta si ritira parecchio in cottura). Noi ne abbiamo messi in pentola 4 chili e siamo arrivati un po' corti, nel senso che non è avanzato granché per lo staff del locale.

Fate del soffritto con una **cipolla** tagliata a fette (non preoccupatevi dello spessore, capirete poi perchè).

Fate a cubetti grossolani un paio di **carote** due coste di **sedano** e mettetele da parte.

Pulite la **guancia** togliendo la fascia fibrosa laterale (che userete per fare rapidamente un brodo appena salato con i soliti odori misti) e poi fatela a dadoni di 5 cm di lato

Mettete i dadoni di ciccìa e fateli rosolare in una capiente pentola (se ne avete a fondo alto, sarebbe meglio) con dell'olio extravergine (se volete, metà olio e metà burro, auguri, però). Nel frattempo, mettete ad evaporare del **vino** in un pentolino (circa **200 ml** ogni chilo di ganascino). Questa operazione è essenziale perché toglie acidità al vino e evita che siate costretti ad intervenire a fine cottura con un chilo di zucchero. Quando l'alcool sarà evaporato, versate nella pentola con la carne rosolata il vino, le verdure a cubetti, un bioccolo di **concentrato di pomodoro** (ma va bene anche una mestolata di pomarola), 1 **bouquet garni** (timo e altre erbe aromatiche) e 200 ml di **brodo**. Cuocete a fuoco basso, coperto, per circa due ore, ma anche qualcosa di più e state attenti che non si ritiri troppo la sughella, aggiungendo del brodo, semmai e aggiustando di sale a fine cottura.

A fine cottura togliete i pezzi di ciccìa dal loro denso sugo e metteteli in caldo in un recipiente in forno tiepido (50 gradi o giù di lì, ma non fate seccare troppo la carne, meglio coprirla con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata). Filtrate dunque il fondo della carne con un **chinois** o comunque un colino a buchi piccoli, spremendo bene i pezzi di verdura, ormai piuttosto provati dalla vita. Fate ritirare fino alla densità voluta, aggiustate di sale e pepe e servite la carne nappata con questo poderoso fondo. Dati i lunghi tempi di cottura, le fasce di collagene di cui è mazzata la carne della guancia si saranno sciolte, dando alla pietanza grande morbidezza. E anche un po' di appiccicume sulle dita, che ci volete fare...

Per il **purè alla salvia** seguite le normali procedure pureiche, lessare le patate, sbucciare le patate, ustionarsi con le patate, bestemmiare le patate etc etc, ma al momento di mantecare col **burro**, fate prima scaldare quest'ultimo in un padellino con numerose **foglie di salvia**, facendo attenzione a non farle abbrustolire, 'ché quel saporino

amaro può anche dar fastidio. Togliere poi le foglie di salvia dal burro e le userete o per guarnire il purè una volta impiattato o per accorciare la vostra speranza di vita aggiungendovi del sale e cacciandovene in bocca una manciata nel triste momento del lavaggio dei piatti.

Nonostante il concerto esaltante, per tutta la preparazione e il resto della serata ho avuto in testa questo motivetto che cantavo spesso quando avevo dieci anni, assolutamente inconsapevole dei suoi più reconditi significati: Sbarbe della Bassa, dal demo-tape "*Il prosciutto è il cane*" **Lino e i Mistoterital** – 1986. Il cervello, a volte, è una persona orribile.

P.s. Mentre scrivevo questo pezzo comodamente seduto al mio tavolo, sbocconcellando una meravigliosa torta alle pere, Iacopo si smazzava la preparazione del menu del Cenone, come garbatamente ci ha ricordato con questo video...

Buona fine e buon principio, come diceva il Prof. De Vita al Liceo, grazie per tormentare ancora i miei sogni di post-post-post-adolescente.

Powhatan