

ARTU

NOTIZIARIO ROUND TABLE ITALIA N. 91
ANNO DI TAVOLA 2011-2012
I SEMESTRE



ROUNDTABLE, Il Social Network "only under 40" che da oltre 80 anni realizza service in Amicizia e Tolleranza in tutto il mondo



ROUNDTABLE
ITALIA



Notiziario Round Table Italia Numero 91 - I Semestre Anno di Tavola 2011 - 2012

Periodico registrato presso il
Tribunale di Bologna n. 6390
del 12/01/1995

Direttore responsabile:
Marco Bernini

Editore Nazionale:
Daniele Bedogni

Redazione:
Via E. Duse, 18 40127 Bologna
editore@roundtable.it

www.roundtable.it

Fotografie: si ringraziano i
Presidenti di Tavola e i Tabler.

Progetto grafico:
Art Graphic
Via Nuova, 29
48018 Faenza (RA)

Stampato presso:
Maestri Tipografi S.r.l.
Via del Lavoro, 6
47838 Riccione (RN)

*Il materiale redazionale e
pubblicitario può essere riprodotto
solo dopo autorizzazione scritta
dell'Editore Nazionale.*

*Gli articoli riflettono le idee di ciascun
autore e pertanto sollevano l'Editore,
il Direttore responsabile, la Redazione
e la Round Table Italia da ogni
responsabilità.*

*Il materiale redazionale e fotografico
non verrà restituito ma conservato
presso gli archivi della Round Table
Italia.*

Cosa è Round Table

La Round Table Italia è un service club dedicato a giovani lavoratori, professionisti, dirigenti, uomini d'affari e di cultura che cercano di svolgere al meglio le rispettive attività. Si propone di promuovere l'amicizia tra i propri membri e iniziative al servizio della collettività. Si differenzia da altri sodalizi per il fattore dell'età, in quanto si perde il diritto di appartenervi al raggiungimento del quarantesimo anno d'età. È quindi un club di giovani e per i giovani. Il motto "Adopt, Adapt, Improve" (adottare, adattare e migliorare) coglie appieno lo spirito del Club, i cui membri si impegnano e si adoperano in prima persona in ogni iniziativa, cercando costantemente di far tesoro dell'esperienza del passato e di migliorare la propria attività per il presente e il futuro.

L'ambito dell'attività di servizio, scelta annualmente, si svolge a livello nazionale e locale. Tra le molteplici opere si possono ricordare: la costruzione di una Scuola Elementare ad Amaro, paese del Friuli colpito dal terremoto del 1976, la realizzazione e promozione della linea telefonica nazionale "S.O.S. Infanzia - Telefono Azzurro", la divulgazione e promozione della "Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia", approvata dall'Assemblea Generale dell'Onu nel 1989, attività per cui la Round Table Italia è stata nominata Ambasciatrice Unicef, l'appoggio ed il sostegno a favore dell'Associazione Internazionale per le Cardiopatie Infantili, ed all'A.I.L. - Associazione Italiana Leucemie.

La Nascita di Round Table

Nel 1926 Louis Marchesi, un membro del Rotary Club di Norwich (Gran Bretagna), ebbe l'idea di creare un club di giovani. Perciò colse al volo l'occasione che gli si presentò nel 1927 durante il congresso delle Industrie Britanniche che si svolgeva a Birmingham sotto la presidenza del Duca di Windsor, allora Principe di Galles. Costui, in occasione di un discorso ufficiale sostenne questi concetti: "I giovani industriali e professionisti dei nostri paesi devono riunirsi in Tavole Rotonde, adottare i metodi che hanno dato risultati in passato, adattarli alle esigenze moderne, e, se possibile farli progredire. Round Table, Adopt, Adapt, Improve". Ecco come è nata l'idea della Tavola Rotonda e da dove proviene il motto del nostro sodalizio. Quanto alla nostra insegna, dopo qualche anno di cambiamenti, nel 1929 fu adottato il disegno della Tavola Rotonda di Re Artù esistente al Castello di Winchester, con in mezzo alla Tavola la riproduzione della rosa dei Lancaster ed in alto Re Artù. I 12 segmenti neri e i 12 bianchi indicano le posizioni dei membri della Tavola. Dall'epoca dello sviluppo all'estero del movimento, le Tavole nazionali adottano un simbolo analogo, modificando soltanto il motivo centrale.

La Nascita di Round Table Italia

Lucien Paradis (già fondatore della RT Francia) invita, nel 1957, i suoi amici Nicolò Caimi e Carlo Cordano ad organizzare la RT Milano. Nei mesi successivi si aggregarono molti altri membri, sino a un numero di oltre 25 in occasione del Charter del novembre 1958. Nel 1960 si aggiunge la Tavola di Roma. Successivamente quella di Cesena. Così, nel 1964 la Round Table International autorizza la costituzione della Round Table Italia.

Il nucleo di base della Round Table sono le Tavole locali. Ogni Tavola è composta da almeno 10 fino a 40 membri, dei quali non più di due possono esercitare la stessa professione. La Tavola, diretta da un Presidente ed un Consiglio eletto annualmente, si riunisce ordinariamente due volte al mese. Nel corso delle riunioni, al termine del pranzo, vengono trattati argomenti di vasto interesse professionale, culturale o sociale, a cura di personalità o esperti. Club esclusivamente maschile, la Round Table consente la partecipazione delle Signore in alcune occasioni. Tutte le Tavole esistenti in Italia fanno a capo all'associazione nazionale, cui è preposto un Comitato che viene eletto ogni anno nel corso dell'Assemblea Generale. Nella Round Table possono entrare a far parte coloro che, presentando i requisiti stabiliti dallo Statuto Nazionale, vengono ammessi quali membri di una Tavola locale per cooptazione.

La Round Table Italia conta su circa 1.200 soci attivi e 400 soci frequentatori, suddivisi in 73 Tavole, attualmente distribuite soprattutto nell'Italia centro-settentrionale.

Del nome di Piangipane e della Paella

Lunga, lunga vita a RT 11!
La nostra terza serata si è svolta in una fresca serata di settembre, in una antica casa di campagna di Piangipane. Il nome di questo paese può generare delle domande, e visto che i Tabler sono notoriamente palati fini e puntigliosi studiosi di toponomastica corre l'obbligo di qualche spiegazione sul termine

La ricerca etimologica sul nome Piangipane ha dato adito a diverse ipotesi, alcune delle quali non hanno mancato, certo, di fantasia. Una di queste è, senza dubbio, quella dello storico Primo Uccellini secondo il quale il nome Piangipane deriverebbe da un tempio pagano dedicato al dio Pan. Si dice - sostiene Uccellini - che gli abitanti del luogo, angustiati da una grave carestia, presero a dire: "Piange il Dio

Pan!!!" e da questa espressione sarebbe derivato, in seguito, il nome attuale Piangipane.

Noi propendiamo per un'altra ipotesi. Come tutti sanno, a quell'epoca la stragrande maggioranza della popolazione locale era praticamente analfabeta e parlava e pensava solo in dialetto. È altrettanto noto che in dialetto il paese Piangipane è chiamato "Péz d'pan" e non "Piènz pan". Evidentemente si è latinizzato il termine dialettale Péz d'pan, con tutte le varianti sopra citate fino a giungere all'attuale denominazione di Piangipane. Invece, il dialetto, traduceva e traduce in maniera precisa il termine latino ferculum, che significa, appunto, pezzo di pane e non certo piangi pane

Bene, lasciamo stare le divagazioni e torniamo a noi. In questa serata certamente il dio Pan non ha pianto, visto che è stata serata di libagione e non certo di carestia.

Ci siamo trovati con i nostri cari amici di RT Modena.

Così Simone Maffei (presidente), Giorgio Guandalini (vice presidente) Domenico Ippolito (segretario) si sono presentati in orario quasi perfetto nel casale pronti a riscattare il sacro furto del loro libro delle firme (avvenuto, in tempi ormai andati, quando l'Ippolito era presidente di questa Tavola amica).

Ad attenderli, oltre all'immane vino che in Tavola non manca mai, c'era una pietanza d'eccezione che Stefano Vallerini Galan (che già nel



Preparativi per la paella... ai fornelli ed in Tavola...



nome compete alla grande con il più noto chef Gianfranco Vissani) già preparava da giorni: una gran paella di 14 kg che sul focolone da campo, sulla caratteristica padella, sobbolliva ricca di carni e pescato freschissimo.

La paella non poteva nascere che in Spagna, dove furono i Romani a portare l'olio ed i Mori il riso e lo zafferano.

Paella in lingua originale significa padella, ovvero il basso recipiente di ferro a due manici nel quale viene cucinata e servita. È una padella collaudata a sostenere il peso dello stufato: deve avere un diametro minimo di 30 cm ed essere poco profonda, con bordi di 7-12 cm.

Ma cosa ne sappiamo noi romagnoli di cucina tipica spagnola? Accetteremmo noi, forse, che uno spagnolo ci spieghi come si fanno i cappelletti senza sentirci violati nel nostro intimo più profondo?

Dovete sapere che, soprattutto d'estate, la paella spopola nel nostro paese dove si trova preparata nei modi più disparati. Ed insomma, una volta per tutte, si pronuncia "paeia" e non "paiella" come spesso si sente dire!

La paella è nata nelle case di nobili signori in un passato lontano e indefinito, ed era considerato un piatto dei servi, una specie di cucina degli avanzati: Si trattava di ingredienti recuperati dalle opulente tavole dei signori e riutilizzati dalla servitù.

Il problema della paella con carne e pesce pre-

parate assieme, quindi, potrebbe essere un retaggio del passato? A quei tempi si univa tutto ciò che si trovava. Che fosse pesce, carne o verdure, l'importante era mangiare.

Quindi abbiamo fatto onore al piatto, nobile o plebeo che sia, ma da Stefano cucinato in maniera superba. La finezza di una paella deriva dalla particolarità degli ingredienti tipici del luogo stesso dove la si prepara: è questa la forza di gusto di una paella. E, credetemi, quella era eccezionale!

La ricetta del Vallerini Galan, aiutato da Antonio Verde e dai prodi Federico Vivarelli, Stefano Gismondi, Lorenzo Zangheri e Matteo Ravaioli, ha previsto l'uso della caratteristica padella di ferro larga e bassa. Il riso non deve mai superare i 2 centimetri di altezza, escluso gli ingredienti. Inoltre, il brodo deve essere il doppio della quantità del riso, ovvero, mezzo chilo di riso per un litro di brodo. Il riso si gira per i primi minuti e poi non si tocca più per tutta la cottura che deve essere con fiamma molto alta, ed il primo strato di riso si deve leggermente bruciacchiare e attaccarsi alla padella. Infine, occorre lasciare la preparazione a riposo per almeno 10 minuti, in modo che si asciughi completamente.

Mentre i giovani cucinavano, al tavolaccio come condor in attesa del fiero pasto stavano alcuni vecchiacchi della tavola (Gianandrea Facchini, pluridecorato di Tavola, la cariatide Davide Mazzotti ed il sottoscritto) in amena conversazione con i modenesi ed il giovinotto di Tavola Enzo Bozano. Amena conversazione si fa per dire... in realtà, in barba ai cuccinieri altruisti, i vecchiacchi si ingozzavano con gli antipasti caldi a base di mosse al tonno con fontina, spiedini di alici e cubetti di pane fritti, polpettine di pesce. I modenesi non erano da meno. Nessuno ha rimpianto le crescentine cotte sulle tigelle.

Non aggiungo altro. È stata di certo una bella e fraterna serata densa di amicizia, tolleranza, vino e paella come nella migliore tradizione della RT.

Gianluca Danesi
Old Tabler, RT11

