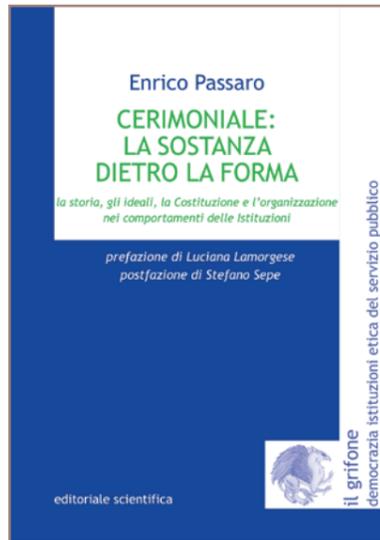


CERIMONIALE: LA SOSTANZA DIETRO LA FORMA LA STORIA, GLI IDEALI, LA COSTITUZIONE E L'ORGANIZZAZIONE NEI COMPORAMENTI DELLE ISTITUZIONI

di Enrico Passaro - Editoriale scientifica



Il libro è un ampliamento della Lectio magistralis dal titolo "Cerimoniale: tra forma e sostanza" tenuta dall'Autore, Capo Ufficio Vicario Ufficio del Cerimoniale di Stato e per le Onorificenze della Presidenza del Consiglio dei Ministri, all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" il 25 marzo 2022, nell'ambito del Master di Primo livello in "Cerimoniale, galateo ed eventi istituzionali" organizzato dal Dipartimento SARAS dell'Ateneo in collaborazione con ANCEP e con l'Accademia Italiana del Galateo.

"Compito del Cerimoniale - si legge nella descrizione del libro - è quello di curare la forma dei comportamenti delle autorità pubbliche nelle cerimonie e nella vita istituzionale. La "forma", cioè il modo in cui un'autorità interpreta il suo personaggio legato al ruolo che le circostanze gli hanno attribuito. Un Presidente della Repubblica deve "fare" il Presidente della Repubblica; un Vescovo, un Presidente di Regione. Pensate all'impaccio delle prime uscite ufficiali, alle possibili gaffe diffuse attraverso le immagini televisive e giornalistiche, alle battute e alle facili ironie degli osservatori più smaliziati. È il terrore di tutti i nuovi leader approcciarsi ai simboli delle istituzioni, dimostrare di esserne all'altezza, di capire il significato di gesti e comportamenti prescritti nelle cerimonie ufficiali.

C'è un secondo assunto divulgato negli ambienti dei cerimonialisti: "La forma è anche sostanza". E allora, per comprendere la "forma", bisogna capire la "sostanza" che la sostiene. In questo libro si percorrono i più significativi sentieri sostanziali da cui scaturiscono i comportamenti protocollari. E si comprende che il Cerimoniale è anche baluardo dell'etica pubblica. Perché alle spalle di tutto c'è la nostra Costituzione repubblicana."

IL TEATRO DEL LUSSO

Fra storie, sfide e performance

di Samuele Briatore - Ed. Marsilio



Il lusso è un fenomeno antico legato alla storia delle culture e dei costumi, allo sviluppo dei sistemi economici e all'evoluzione del pensiero filosofico. Considerato a lungo fattore di corruzione e di disequilibri sociali, di instabilità politica e degrado morale, il lusso diventa, nell'età moderna, fattore decisivo e strategico del capitalismo e, nel contempo, oggetto di accese polemiche filosofiche circa l'utilità del superfluo e la sua giustificazione morale.

Questo libro parte da un'analisi genealogica del concetto di lusso attraverso un dialogo con i molti autori che lo hanno analizzato per concentrarsi poi sull'esperienza del lusso nelle sue mutevoli pratiche e performance, ponendosi dal punto di vista dei grandi marchi, soprattutto della moda, soffermandosi in particolare sulla formazione dei "lavoratori del settore".

L'ESSENTIEL

Guida pratica al cerimoniale per i Comuni della Valle d'Aosta

di Anna Fosson - CELVA



Il Servizio Cerimoniale di un Ente locale ha il compito di curare la rappresentanza ufficiale dell'Amministrazione in tutte le manifestazioni pubbliche e negli incontri ufficiali. Nella maggior parte degli Enti locali valdostani però non è presente un ufficio dedicato al Cerimoniale istituzionale. Per questa ragione il CELVA, Consorzio Enti Locali della Val d'Aosta, grazie alla collaborazione della dottoressa Anna Fosson, ha lavorato alla creazione di un vademecum sul Cerimoniale. La pubblicazione, interamente dedicata ai Comuni valdostani, descrive le linee guida per il corretto svolgimento delle cerimonie istituzionali.

PRANZI D'AUTORE

LE RICETTE DELLA GRANDE LETTERATURA

di Oretta Bongarzoni - Edizioni Minimum Fax



Un viaggio nella letteratura alla scoperta delle indimenticabili ricette delle storie più amate: è quanto propone Oretta Bongarzoni nel libro *Pranzi d'autore. Le ricette della grande letteratura*, riportato alla luce, nella sua seconda edizione, da Minimum Fax.

Proprio la stessa autrice, nell'introduzione alla prima edizione del libro, aveva specificato che il suo non è un manuale di cucina, bensì una raccolta di ricette scovate (talvolta anche inaspettatamente) tra le pagine di grandi classici della letteratura.

Nella postfazione il figlio Davide Orecchio ricorda la madre che, mentre andava morendo, trascorrevano il suo tempo collezionando ricette da libri, racconti e memoriali con l'idea di un matrimonio tra la letteratura e la cucina.

Oltre ad essere completa di ingredienti ed indicazioni per il suo procedimento, ogni preparazione è, infatti, contestualizzata nel romanzo in cui viene citata insieme a qualche informazione sull'autore e sulla sua opera. Ad accompagnare le ricette e i loro aneddoti vi sono le illustrazioni di Agnese Pagliarini, che, con uno stile pop, permette di immaginare un perfetto banchetto dal sapore internazionale.

Tra le tante idee per rendere unici i momenti di convivialità vi sono gli antipasti russi più amati da Fëdor Dostoevskij, il timballo di maccheroni citato ne *Il Gattopardo*, una selezione di gustose carni dai romanzi di Ippolito Nievo e Gustave Flaubert, la sogliola alla mugnaia da *Sostiene Pereira*. Come guarnizione dei secondi piatti, si potrebbero provare le "melanzane all'amore", forse assaggiate anche dallo stesso Gabriel García Márquez.

A conclusione del pasto oppure per una merenda in compagnia, c'è l'imbarazzo nella scelta di alcune tra le seguenti golosità: il Christmas pudding di James Joyce, il gelato al pistacchio per assaporare momenti di autentica *Felicità* (libro di Katherine Mansfield), i krapfen indiani di banane menzionati in *Passaggio in India*, la torta di frutta secca sognata da *Oblomov*.

Tante proposte dunque, fra cui anche ben quattro varietà di pane, da cui poter eventualmente attingere idee per originali menu da proporre in occasione di incontri o eventi particolari.