

## EVENTI E PERSONAGGI

La cronaca

# La Bibbia dalla parte degli animali Contro pellicce e circhi secondo il dettato di Dio

Sono più di 3mila in Italia e sono nati proprio in città nel 2009 grazie a Marilena Bogazzi «I padri della Chiesa non mangiavano carne». I cattolici vegetariani in difesa di tutto il creato

di **Francesca Frediani**  
CARRARA

Sono quasi 3mila in tutta Italia (tra associati e simpatizzanti), 30 a livello locale. Hanno sede a Perugia (per via della vicinanza con Assisi), ma sono nati qui, nel 2009, e la presidentessa è di Carrara, Marilena Bogazzi, 41 anni. Loro guida spirituale fin dall'inizio è l'ex Vescovo Eugenio Binini. Sono i cattolici vegetariani, non mangiano carne non per motivi di dieta, ma per amore verso tutte le creature del creato. Si basano su Genesi, 1, 29: «Dio disse: Ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra e ogni albero in cui è il frutto che produce seme: saranno il vostro cibo». Spiega Bogazzi, insegnante del 'Galilei' con 4 lauree (Scienze politiche, Sociologia, Scienze sociali, Filosofia) e un master in discipline storico-filosofiche, specializzata in sostegno: «Il nostro scopo è una doppia evangelizzazione, una dentro la Chiesa, l'altra portare il punto di vista cristiano in una materia dove manca e dove sono presenti invece le altre religioni, induiste, buddhiste». E non solo: i cattolici vegetariani sensibilizzano anche sull'uso delle pellicce e sul tema dei circhi: c'erano anche loro dietro l'approvazione in consiglio comunale, qualche anno fa, dell'impegno a 'decirchizzare' Carrara, dichiarata luogo non idoneo a fare attendere circhi. «Predichiamo il rispetto degli animali, ci opponiamo a considerarli come oggetti» commenta. San Francesco da Paola del resto era vegano, una volta che il re gli aveva fatto servire dei pesci fritti, li aveva resuscitati. San Filippo Neri non poteva passare per i macelli per compassione e riprendeva chi maltrattava gli animali. E che dire di San Biagio, San Basilio, San Serafino e

## LA MISSION

**Evangelizzare dentro la Chiesa e portare il cristianesimo negli altri credo**



San Marculfo che salvavano le bestie dai cacciatori. Mentre Beato Tito Brasma, morto nei campi di concentramento, diceva che non si può dire di amare se non si comprendono tutte le creature. Bogazzi, in passato intervistata anche da Radio Radicale, è autrice di 4 libri: 'Il vegetarianesimo di ispirazione cristiana', del 2016, appena tradotto in inglese da Stefania Angerami per dargli una distribuzione globale, 'Il vegetarianesimo come questione etica'; 'Padre Luigi Lorenzetti: il teologo che amava gli animali' e insieme a Padre Antonio Gentili 'Cibo (e sesso): natura cultura e spiritualità'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

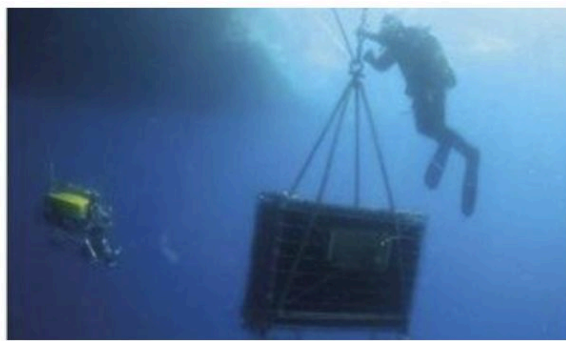
**Nuovo prodotto delle cantine Federici**

## Il vino affinato sott'acqua Le bottiglie in immersione salata

CARRARA

**Ancora** un altro riconoscimento per l'azienda vinicola 'Baia del Sole' della famiglia Federici, premiata nei giorni scorsi a Imola per il suo vermentino metodo classico 'Giulio F 56'. Un vino che rientra nella categoria degli 'under water wines', che viene affinato a 52 metri di profondità nella Cala degli Inglesi, nell'area protetta di Portofino. Il 'Giulio F 56' dei colli di Luni è stato premiato all'interno di 'Vini buoni d'Italia', la guida edita dal Touring Club Italiano ospite di Sacmi all'auditorium di Imola.

La ventiduesima edizione della guida ha confermato la crescita nella qualità e nella quantità dei campioni degustati: oltre 35.000, con 1934 aziende selezionate e 6572 vini recensiti, tra cui spiccano 726 Corone, assegnate dai coordinatori regionali ai migliori assaggi individuati nelle selezioni. Lo spumante metodo classico extra brut 'Giulio



Il vino prodotto in mare a 50 metri di profondità dalle Cantine Federici

F56' è un vermentino al cento per cento e viene affinato in immersione dopo l'imbottigliamento. Le bottiglie vengono immerse in acqua in condizioni particolari che valutano la capsula, la cesta e la durata stessa dell'immersione.

La profondità di immersione genera una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia (sul tappo), un fattore difficilmente riproducibile sulla terraferma che migliora il processo

di invecchiamento. La corretta identificazione della profondità garantisce una bassissima penetrazione della luce e protezione dai raggi Uv, dannosi per il vino. Oltre a quello di 'Vini buoni d'Italia', questo particolare vino lo scorso anno ha vinto il premio di miglior metodo classico italiano 2024 nella guida Winemag, oltre ad essere stato candidato al platino nel concorso 'Wine hunter award' del festival del vino di Merano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Poste Italiane**

## Raccomandate Lunghe code e disservizi

CARRARA

**Avvisi di raccomandata** lasciati nella cassetta delle lettere senza suonare al destinatario: è quanto sta succedendo in questi giorni a diversi cittadini che hanno chiamato il nostro giornale per denunciare il disservizio. E come se non bastasse questi cittadini lamentano lunghe attese all'ufficio postale per scoprire che quella raccomandata in realtà non è mai arrivata alla filiale indicata. E così tocca tornare alle Poste anche per due o tre giorni a fila. L'ultima in ordine di tempo a rivolgersi al nostro giornale è Barbara Danesi che parla anche a nome di altri. «I postini non suonano e mettono gli avvisi nella cassetta delle lettere, a me è successo tre volte nelle ultime settimane - racconta -. La prima volta ero in soggiorno dove il campanello si sente bene, sono scesa per andare a fare la spesa e ho trovato l'avviso. Sono andata alle Poste il giorno stabilito e la raccomandata non c'era. Sono nei giorni seguenti e sono riuscita a prenderla dopo quaranta minuti di attesa. L'ultimo caso è di lunedì alle 14:14 e avevo appena aperto la porta di casa a una mia amica. Da cittadina lo trovo intollerabile perché i postini non suonano e io devo prendere la macchina e andare a Carrara perché abito ad Avenza. Con le raccomandate non è più tollerabile, devono dare un servizio non creare un disservizio e per una raccomandata far perdere del tempo e costringere a rifare la coda. L'ho vista dalla finestra la postina e se la vedo posso riconoscerla, non ha suonato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## RIFLETTORI SUGLI EVENTI

Gli appuntamenti con la cultura

# Il riso amaro agli Animosi La pasticceria Bellavista di Vincenzo Salemme

Sabato e domenica in cartellone lo spettacolo sulla cecità della società  
In scena Francesco Di Leva, Adriano Pantaleo, Giuseppe Gaudino

CARRARA

**Prosegue** la stagione di prosa al Teatro degli Animosi prosegue sabato e domenica alle 21 con 'Premiata pasticceria Bellavista'. Sul palco Francesco Di Leva, Adriano Pantaleo, Giuseppe Gaudino, con un testo scritto da Vincenzo Salemme, regia di Giuseppe Miale di Mauro. Ermanno e Giuditta Bellavista sono i proprietari di una pasticceria che gestiscono assieme alla madre. La vicenda prende una piega drammatica quando Carmine, un senzatetto cieco a causa di un trapianto di occhi errato, svela un complotto di traffico di organi. Con il suo aiuto, i fratelli pianificano l'omicidio della madre per ereditare la sua fortuna, ma la situazione si complica quando Carmine, dopo un nuovo trapianto, sembra incarnare la voce della defunta.

**Una commedia** che esplora il tema della cecità, non solo fisica ma anche morale, in una società ipocrita e vigliacca, dove il riso amaro svela le crepe dell'umanità. Vincenzo Salemme, con la sua scrittura ironica e tagliente, dipinge un mondo in cui la verità è difficile da affrontare e il tentativo di liberarsi dal passato non porta mai a una vera emancipazione. La storia mescola dolcezza e tragedia, sottolineando il fatto che, sebbene possiamo cercare di sfuggire a ciò che ci ha plasmato, non possiamo mai farlo completamente.



Una scena della 'Premiata pasticceria Bellavista' che sarà agli Animosi sabato e domenica in cartellone

In scena Francesco Di Leva, Adriano Pantaleo, Giuseppe Gaudino, Viviana Cangiano, Cristel Checca, Dolores Gianoli, Alessandra Mantice, Stefano Miglio. Produzione Compagnia Nest / Diana, Centro di Produzione Teatrale. Lo spettacolo, che fa parte del cartellone promosso da Comune di Carrara e Fondazione Toscana Spettacolo onlus, rientra nelle tipologie di abbonamento A (domenica 23 febbraio) e C (sabato 22 febbraio).

**La biglietteria del Teatro** degli Animosi è aperta domani e venerdì con orario dalle 10 alle 12,30 e dalle 17 alle

18,30, mentre nelle due giornate di spettacolo, dalle 10 alle 12,30 e dalle 18 alle 21.

**Prezzo dei biglietti:** platea e palchi centrali 22 euro (20 ridotto); palchi laterali 16 euro (14 ridotto); loggione 12 euro (11 ridotto). I biglietti sono acquistabili anche a prezzo intero su Vivaticket. Per informazioni, Ufficio Cultura telefono 0585/641419, Teatro degli Animosi, piazza De André Carrara, telefono 0585/641317 nei giorni di apertura della biglietteria, oppure teatrodeglianimosi@comune.carrara.ms.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



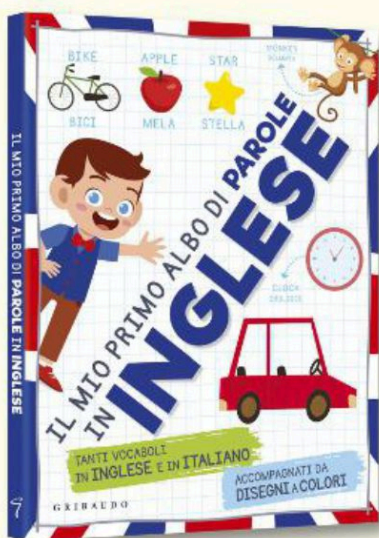
Al Garibaldi

## Cinema contro le barriere Dal Braille ai nuovi audio Incontro per l'Unione ciechi

CARRARA

**Dal Braille all'Audiodescrizione:** un evento di emozioni e inclusione. Domani alle 20 il Cinema Garibaldi ospiterà una serata immersiva e coinvolgente, capace di abbattere le barriere e promuovere la piena inclusione delle persone con disabilità visiva. L'iniziativa è organizzata dall'Unione Italiana dei Ciechi in occasione della Giornata Nazionale del Braille. La serata, a ingresso gratuito, prevede la proiezione del film 'Io prima di te', reso accessibile grazie a un'innovativa modalità di audiodescrizione con Emilia Clarke e Sam Claflin (nella foto). Lo spettatore potrà godere il film senza cuffie o dispositivi separati, un'esperienza condivisa tra vedenti e non vedenti. L'evento sarà un omaggio a Martina Sironi: una giovanissima che, nonostante la cecità, ha sempre affrontato la vita con coraggio. Martina amava il Braille e lo spiegava a chiunque fosse interessato, trovando nella lettura e nella scrittura una fonte di gioia. Le foto tattili, un altro elemento che l'accompagnava nella sua crescita, saranno presenti al cinema grazie alle opere degli studenti del 'Salvetti' di Massa. Infine, l'audiodescrizione, che per Martina rappresentava «un'amica fedele nel suo tempo libero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## IL MIO PRIMO ALBO DI PAROLE IN INGLESE

Come si chiamano le stanze della casa in inglese? Bedroom è la camera da letto, kitchen è la cucina. E le cose che ci sono in cucina, come si chiamano? E come si scrivono? Un divertente viaggio tra gli ambienti e le situazioni più familiari ai bambini, per arricchire il vocabolario sia italiano che inglese e imparare a scrivere le prime parole.

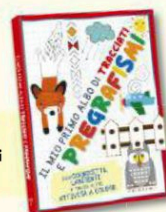
In collaborazione con GRIBAUDDO

IN EDICOLA A 4.90 € IN PIÙ

Visita [store.quotidiano.net](http://store.quotidiano.net)



**PROSSIMA USCITA**  
Il mio primo albo di traccianti e pregrafismi  
in edicola dal 4 marzo



Quotidiano Nazionale

IL GIORNO

il Resto del Carlino

LA NAZIONE

Per informazioni tel. 051 6006069 (attivo dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18) oppure mail [libri@quotidiano.net](mailto:libri@quotidiano.net)