

# Condimento, sapori e ipotesi sul loro etimo da Stradivari

Di giorgio maggi



Condimento è sostantivo che deriva da comporre, mettere insieme, perfezionare per aggiunta con l'atto del condire, secondo Brunetto Latini (1294). Dunque è dal sapiente dosaggio del condimento che nasce l'arte di cucinare.

Benedetto Chiarello della Compagnia di Gesù, in "Chimica filosofica" 1696, accomuna la professione di cuoco all'arte del "ben condire" che deve saper dosare elementi di **medicina** (*per svegliarsi una gola svogliata*), **architettura** per l'estetica della presentazione (*che incasella le confezioni*), **astrologia** che consiglia semina e raccolti (*per aspetti di stelle, punti di luna o periodi di sole*), **geografia** per valutare terreni di coltura (*per più grate selvaggine e vigne di più soavi licori*), **l'aritmetica** (*a far mille combinazioni di condimenti*), la **retorica** che tempera gusto e odorato, la **politica** (*per dar dignità ai... piatti*), la **chimica** (*per estrarre, lambiccar cervelli di Giove, quint'essenze di cibi e temperare grado di fuoco*), la **magia** (*in servizio della crapola in quanto trasforma i bocconi sciapiti o volgari in saporosi e rari*).

Emanuele Tesauro in "Filosofia Morale" 1688, per paradosso avverte: "*Sapore non nasce dalla squisitezza de' condimenti; ma dalla dispositione della facultà naturale. Dario dopo la battaglia arso di sete; abbattutosi ad vn limoso e putrido gorgo: empiendone la celata; giurò di non hauer beuto giamai con maggior gusto.*"

## Condimenti "segreti" alla tavola di Stradivari.

Le segrete ricette vernicianti degli antichi liutai sono a base di ingredienti normalmente utilizzati in cucina: il **silicato** turapori nel legno o levigante atossico viene ancora usato in imballaggi per alimenti o come conservante delle uova perché ne protegga il guscio nel tempo. Esso è contenuto in grande quantità in particolari erbacee commestibili come la salvia o **l'equiseto, coda cavallina**. Il **mastice**, resina estratta dall'albero del pistacchio nella omerica isola di Chio e matrice di vernici trasparenti, nota per i suoi componenti chimici ed oli essenziali, principale base di gustosi dolcetti canditi e del caratteristico profumo del vino greco appunto chiamato "retsina". La **gommalacca** estratta da essudazioni di alcuni particolari insetti (cocciniglia della lacca, Tachardia lacca E904) è ancora utilizzata sulla buccia degli agrumi sui chicchi di caffè, sulla superficie di alcuni cioccolatini, come conservante naturale e commestibile. Solubile in **alcool** la gommalacca, surrogato indiano al prezioso urushi giapponese, sostituì altre resine nel '700 come la nord africana **sandracca** per resistenza, maneggevolezza d'uso e accordo alle sollecitazioni armoniche. Il colorante estratto da lacche prodotte da cocciniglie del genere **kermes** (vermiglio della quercia, noto come E120, E124) è utilizzato per produrre l'alchermes, uno dei liquori più comuni in pasticceria a base alcolica, ottimo rimedio anche per le armonie dell'umore. Lo **zafferano**, il **cartamo** o zafferanone essenziali per il sottofondo dorato del legno del violino ma anche per un buon risotto giallo, il **sangue di drago** per il rosso antico, conservante e disinfettante, tannini, antociani e flavonoidi rossi, ottenuti da frutti e radici come **guado, robbia** (*radice aperitiva, usata come caglio per formaggi ma anche come colorante*) **aloe** o cortecce di particolari alberi (**quercia, legno rosso, pernambuco...**), erano e sono tuttora basi coloranti per farmaci, integratori o vernici

acustiche. Alcuni studiosi hanno ipotizzato l'uso nelle vernici degli antichi violini **d'albume e tuorlo d'uovo** al pari della antica "olifa" bizantina. Addirittura il diverso uso degli oli (**olio di lino, olio di noce, ragia di spigo e rosmarino**) per particolari ricette di cucina, farmaci tonificanti e vernici e non solo per impiego lampante, si deve alla tradizione araba e trasmessa da Gerardo da Cremona (1114-1187) in "De Modo Medendi". Gli antichi liutai sapevano trattare il legno con colle a basi naturali diverse (la **caseina** del latte poteva addirittura plastificare in presenza di ammonio, sale presente il liquidi metabolici di umili origini antropiche, sino ad apparire come avorio chiamato diolacton negli anni '50), con sali, depurandone le cellule per osmosi, o con saccaridi come **miele e chitina o pectina** (polisaccaridi di natura animale e vegetale) che il poeta, avverso lo scienziato, immagina possano migliorare l'acustica del violino. L'artista del legno ancora oggi sa sfruttare il controllato invecchiamento del legno ottenuto per delicata stagionatura in ambiente umido, similmente a quanto si fa per i salumi, sostengono i pochi avvezzi al confronto dissacrante. Il legno per fluitazione e all'aria calda subisce una controllata riduzione dei liquidi del protoplasma contenuti nella cella vegetale che così svuotata diventa microscopico risonatore (curiosi sono stati nell'800 gli esperimenti di tal Jeacocke, un fornaio di mestiere e liutaio per passione che usava cuocere al forno i suoi violini in segatura per una settimana o del biologo americano che sosteneva quanto fosse essenziale per l'acustica una vernice a base di gel di ... gamberetti. Al pari del cuoco o del norcino che stagiona e frolla i suoi alimenti, alcuni liutai scelgono l'abete maschio che abbia avuto un accrescimento rallentato e dunque con vene fitte prive di accumuli resinosi, umidità, difetti. Non è difficile immaginare che questi personaggi eclettici sapessero trarre dalla corteccia di abeti e cedri rossi, ginepri e salici, intrugli (magici per gli ingenui, misteriosi per gli inesperti, segreti per gli invidiosi, entità prime per i filosofi) a base di **propoli** dall'allevamento delle api, **trementina** e **nitrati** essudati dalla pianta e dalla pietra, **salicilati**. Questi, come consiglia Geber, per alleviare infiammazioni e malanni stagionali ma anche per preservare il legno da tarli e muffe, prevenire batteri in carni ed insaccati, alleviare umane infiammazioni.

Ci si può chiedere qual sia il fine ultimo di un violino e dei suoi straordinari condimenti ... ha ben risposto alla domanda Salvatore Accardo nel suo *Miracolo della Musica*: *"negli ultimi tempi sto suonando un Guarneri del Gesù del 1730. Me lo sono ritrovato un po' inaspettatamente o come direbbero a Napoli, frienn' e magnann, cotto e mangiato."*

Musica, cibo, e loro condimenti, dunque per comporre, perfezionare per aggiunta, favorire e condire, sacralità di colti consumi.



### Condimento ... per omonimia

La serata del "Tirolen Abend" volgeva al termine quando Martha ci invitò sul podio improvvisato. Nel suo incomprensibile dialetto retico, la dolce Kellerin, tessendo i complimenti per gli affezionati ospiti e clienti ci premiava, ospiti graditi, terminando con un secco: "Familien Maggi ... Treuen Gaste!". Alla serata tirolese, organizzata per l'occasione, partecipava tutto il villaggio di Fritzens e la famosa banda Kapelle Musik. Dai tavoli una inspiegabile ovazione ed esplosione di risate, strette di mano, complimenti inaffiati da boccali di bionda bevanda al luppolo ed orzo, un invitato tra i più intraprendenti mi si avvicinò e chiese in un italiano stentato "siete parenti??" Sorrisi, lasciai il curioso nel dubbio e capii.



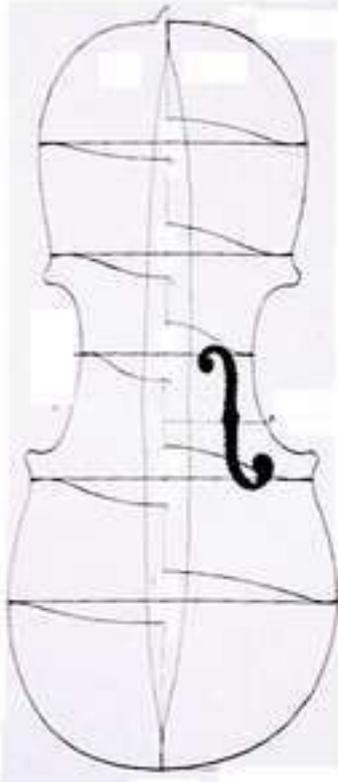
Quasi come un tormentone, immancabile su tutte le tavole tedesche, assieme al sale ed al pepe, il nome Maggi appare sulla più famosa bottiglietta di condimento tedesco.

Il condimento speziato Maggi è un'icona culinaria da più di cent'anni nei paesi di cultura germanica anche se con la cucina ha forse poco a che fare: nato nel laboratorio di Julius Maggi come estratto nutriente e integratore alimentare diventerà mezzo efficace contro l'insipidezza dei cibi aggiungendo ciò che un palato teutonico, aduso a butirradi da stalla o affumicati da Stube, chiama sapore. Gusto modificato negli anni con aggiunte di glutammato e inosinato alla ricerca di vivacità etniche. La formula del cosiddetto esaltatore di sapidità risiede in un particolare procedimento di fermentazione e idrolisi proteica unito a caramellizzazione e reazione di Maillard di farine di cereali al posto delle leguminose come nella nipponica salsa di soia, dal curioso gusto umami (il quinto sapore dopo il dolce, il salato, l'amaro e l'agro).

Ancora oggi a distanza di anni, al mio arrivo a Fritzens, incrocio negli occhi la simpatia di rubicondi valligiani a cui sembra naturale, per eccessiva educazione, salutare sempre con la sacralità del Gruss Got! Ma poi la storia del tirolese e del lombardo continua a tavola: non è difficile unire cotoletta alla milanese e wiener schnitzel, sòpa e suppe, stracotto e gulasch con (...o senza) una dosata quantità di opportuno **condimento** nazionale. Una formula fatta indifferentemente di un mix di profumi, ma anche di poche parole bofonchiate nella lingua del commensale o solo semplicemente di un sorriso tra amici.

A pochi chilometri da Fritzens è il paese di Absam dove visse e lavorò Jakob Steiner 1617 - 1683 famoso liutaio contemporaneo di Stradivari: I suoi strumenti ad arco erano molto ricercati nei maggiori centri musicali in Austria e all'estero, e oggi sono di nuovo molto apprezzati come un esempio mai eguagliato.

Nel museo locale di Absam viene presentata una rassegna della vita, del lavoro del maestro liutaio che come si ipotizza ebbe il suo primo contatto con la liuteria nella Cremona di Stradivari  
Condimenti per ... omonimia?



"figo, un vero Steiner" dice Il made in Absam

### Sapore per disposizione

*“Sapore non nasce dalla squisitezza de’ condimenti; ma dalla disposizione della facoltà naturale. Dario dopo la battaglia arso di sete; abbattutosi ad vn limoso e putrido gorgo: empiendone la celata; giurò di non hauer beuto giamai con maggior gusto.*

*Tali sâran le Cene del Tempérante, che la Gola non generi Inuidia î e tali i parati, che il Lustro non degeneri in Lusso.*

*Gli Vcelli mentre beono, alzano souente gli occhi al Cielo; &c il Tempérante, ancor\* alla Mcnià riuolge nella Mente alti pensieri; è più nutriçe l’Animo di eruditi ragionamenti; che il Corpo di conditi alimenti,*

*La troppa dilicatezza del Condimento; è vna Signorile superfluità. La troppa copia del Cibo, è vna Servile inciuità. La troppa copia del Vino; è vna Humana Bestialità.”*

L A  
**FILOSOFIA**

**M O R A L E**

Deriuata dall'alto Fonte  
**DEL GRANDE**

**ARISTOTELE**  
**S T A G I R I T A ,**

*Dal Conte , e Cavalier Gran Croce*

**D. EMANVELE TESAVRO**  
**PATRITIO TORINESE**

Setta Impressione

*Con nuoue Aggiunta dell' istesso Autore .*



**VENETIA, MDC LXXXVIII.**

Appresso Nicolò Pezzana.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

**Curricolo Giorgio Maggi – Via XXV Aprile 26 – 26022 Castelveverde (CR) – [maggigim@libero.it](mailto:maggigim@libero.it) -**

Chimico laureato a Pavia, La tesi sui cristalli liquidi prodotti in particolare su butirrati ha contribuito, durante la intensa attività condotta nella seconda metà degli anni '70, dei proff. Manlio Sanesi e Paolo Franzosini Chimica-Fisica, alla pubblicazione del volume “Thermodynamic and Transport Properties of Organic Salts”, n. 28 della IUPAC Chemical Data Series, pubblicato nel 1980 dalla Pergamon Press. Una seconda tesi sull'epistemologia delle scienze presentata all'esame di Laurea, ha riguardato uno studio sulle antiche vernici per liuteria che è stata adottata come testo didattico negli anni '80 durante i corsi di specializzazione in arte e scienza della liuteria presso la Camera di Commercio di Cremona.

Insegnante di ruolo con cattedra di Chimica organica e generale al Liceo artistico Munari di Crema e Cremona. Ha insegnato Chimica generale, organica e di tecnologie industriali e alimentari all'ITIS di Cremona e all'ITIS di Crema.

Ha competenze nella didattica museale scientifica con un corsi di Scienze e chimica per stranieri e di perfezionamento annuali all'Università degli Studi di Roma tre -Dip. Scienze dell'educazione

Ha competenze nella didattica, analitica e stechiometrica con un corso di specializzazione biennale all'Università Cattolica di Brescia

Ha svolto la professione con esperienza ventennale come consulente, procuratore e direttore scientifico in industria farmaceutica, alimentare e cosmetica.

Collabora con “Chimico Italiano”; ” rivista “Green”consorzio interuniversitario; Editrice Turrus di Cremona; CFP Camera di Commercio Cremona; Liuteria Musica Cultura rivista dell'ALI; Ordine dei Chimici di Parma; progetti per Comune di Caravaggio, 2008; Giornale di didattica e cultura della Società Chimica Italiana; collana didattica – Ed. La **Scuola**; Filo di Arianna ed. Salò; Fondazione Lombardia Ambiente; Comieco; CISVOL; Casa ed. Il Prato; collana didattica – Ed. Padus .- ed Turrus Collabora con il Museo storico didattico della Chimica e della Liuteria dell'IIS Torriani di Cremona. Contribuisce alle iniziative scolastiche del Liceo Scienze applicate Torriani e delle associazioni Touring Cremona, ANISA e partecipa attivamente alle iniziative dell'Ordine dei Chimici dopo averne svolto funzioni direttive come consigliere. Svolge ruolo di consulente nella correzione di libri di testo delle case editrici Mondatori, Rizzoli, Tramontana

#### **Publicazioni:**

- CFP Reg. Lombardia nel 1979 :didattica della chimica delle antiche vernici cremonesi per liuteria
- Giorgio Maggi, Elia Santoro, “Viole da Gamba e da Braccio tra le figure sacre delle chiese di Cremona” Editrice Turrus (1982);
- Maggi Giorgio saggi di chimica, storia e didattica delle materie prime nell'artigianato (liuteria, cucina,...)Il Chimico Italiano” 2-2006; Chimico Italiano” 2008; Chimico Italiano” 6-2010; Chimico Italiano” 2-2012; Chimico Italiano”4-2012; Chimico Italiano”5-2013; Chimico Italiano”2-2014; Chimico Italiano”1-2015;
- Maggi Giorgio “Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio” rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;
- Maggi Giorgio “In margine alla Trementina...” in Liuteria Musica Cultura (2010) rivista dell'ALI; a seguire ha pubblicato articoli su organologia e liuteria cremonese
- Maggi Giorgio “Chimica sublime nel barocco padano” in Giornale di didattica e cultura della **Società Chimica Italiana**” n°1-2011
- Giuseppe Bertagna- e autori diversi tra cui Giorgio Maggi “Fare laboratorio” collana didattica – Ed. La Scuola 2013
- Giorgio Maggi – L.Arona “La chimica in Cucina “ed PADUS 2013

#### **Progetti didattici e premi**

- Premio Menzione speciale per l'originalità dei contenuti "Vernici" Premio Green Scuola (III ed.-2007), Consorzio Interuniversitario Nazionale, Ministero della Pubblica Istruzione
- pubblicazione "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008 ; Partecipa al prog. "Azioni di sistema per il polo formativo per la liuteria, la cultura musicale e l'artigianato artistico- progetto N.375841 azione 375881"
- Premio - 1° premio V ed. "Olimpiadi della Scienza" 2007 del Consorzio Interuniversitario Nazionale inserito nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze "Io merito"
- Premio x Saggio sul laboratorio dell'affresco al Liceo Artistico all'interno del libro DVD Premio Ordine dei Chimici di Parma 2010; Noi...la chimica la vediamo così!"
- Premiato in Regione Lombardia e Comune di Salò con le proprie classi scolastiche al concorso Filo di Arianna sulla didattica museale, didattica della imprenditorialità, chimica nell'arte dell'affresco e della liuteria
- collabora con la rivista SCENA e con L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA che pubblica una serie di quaderni curati dalla dott/ssa Carla Bertinelli Spotti.
- Collabora con CREMONASERA di Mario Silla e TOURING di Cremona
- Collabora con i gruppi musicali "La Camerata di Cremona" e "Il Continuo
- Collabora con "Il Filo di Arianna" della prof. Augusta Busico che organizza annualmente originali meeting tra scuole

**Ha riferimenti sul web**



...



**Augusta Busico** Segretario Generale presso UGEF Unione Giornalisti Europei per il Federalismo Roma, Lazio, docente e giornalista, consulente tecnico-specialistico in materia di pubblicità e pubblicazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri.  
Presidente Associazione scientifica L'Età Verde all'Università Gregoriana di Roma.  
Organizzatrice del "Filo di Arianna" serie di conferenze lezioni realizzate per le scuole in tutto il territorio nazionale.



**Stefania Zuccari** Presidente UILT Lazio APS Unione Italiana Libero Teatro [www.uilt.net](http://www.uilt.net)

Dal n. 53 (giugno 2008) a svolgere le funzioni di Direttore Responsabile è Stefania Zuccari che, oltre ad essere giornalista che si occupa di teatro, è direttamente impegnata nella gestione dell'Unione in quanto Presidente della U.I.L.T. Lazio



**Sergio Maggi** Violoncellista e violista da gamba ha suonato nella Camerata di Cremona nella Compagnia di Operette di Alvaro Alvizi, nel Gruppo Strumentale Cremonese, nel Gruppo Claudio Monteverdi. Attualmente suona la Lamina sonora a tromba ricostruzione di un raro strumento musicale dei primi anni del novecento. Collezionista e liutaio costruttore di strumenti musicali storici, allievo e figlio di Maggi Mario (noto violista e violinista insegnante storico alla Scuola di Liuteria di Cremona valido esecutore in formazioni cameristiche, fondatore e ideatore della collezione di Strumenti Musicali "MAGGI" apprezzata in Italia e all'estero). Citato nel 3° tomo del dizionario Universale dei Liutai René Vannies Claud Lebet-Whona's-house of violins. New-York- Dizionario costruttori strumenti a pizzico in Italia Giovanni Antonini-Liutai in Italia Gualtiero Nicolini. Ha



**Maria Paola Negri** - docente laboratorio didattica facoltà scienze della formazione Università Brescia Già Dirigente scolastica e ricercatrice, insegna attualmente nel Laboratorio di Didattica e Tecnologie dell'istruzione presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Cattolica di Brescia.



Architettura dell'Università degli studi di Ferrara, Milano (sede di Mantova) il Politecnico l'Accademia Cignaroli di Verona e la Facoltà di Medicina dell'Università di Brescia; tiene inoltre il corso di Estetica contemporanea presso la Scuola di Specializzazione di Restauro dei Monumenti della Facoltà d'Architettura del Politecnico di Milano (post-laurea). Numerose le sue pubblicazioni.



**Carla Bertinelli Spotti** - Ambasciatrice East Lombardy

È una studiosa della storia di Cremona. Ha curato la riedizione de "La cucina cremonese" un ricettario del 1734 e del "Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, pubblicato a Cremona nel 1916, Console del Touring Club Cremona

Studiosa della storia di Cremona



**Marco FRACASSI**, cremonese, nato nel 1957, dopo gli studi classici nella sua città, compie gli studi musicali al Conservatorio di Racina, dove si diploma nel 1981 in Organo e Composizione organistica nello ottavo del n.º Luigi Tosti, dopo aver ottenuto un Diploma di merito nel corso degli studi. Dal 1982 è direttore stabile dell'Orchestra e Coro "La Camerata di Cremona". È fondatore e direttore de "I solisti di Cremona", gruppo specializzato in musica antica. È direttore della collana di studi musicologici "Cremona Musica". È stato direttore ospite in numerose Orchestre. Profondo conoscitore dell'arte organista, ha pubblicato saggi sull'argomento e ha curato l'edizione di nuovi organi ed il restauro di organi antichi. Ha tenuto concerti, oltre che in Italia, in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Asia, in Africa, in Australia e in Giappone. Ha inciso numerosi CD in qualità di solista e di direttore. È docente al Conservatorio di Trento (maggio 2007)



**Daphne de Luca**

Diplomata all'ISCR di Roma e laureata in Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali all'Università della Tuscia di Viterbo, Daphne De Luca esercita la professione di Restauratore dei Beni Culturali in Italia e all'estero dal 2001. Ha lavorato nei cantieri a Pompei, Tarquinia, Milano, Roma, ecc) e su opere di Giotto, Guercino, G. De Nittis, X. Bueno, A. Tempesta, F. Podesti, Palma il Giovane, C. Maratti e C. Crivelli. Dal 2008 è professore a contratto di Conservazione e Restauro dei manufatti dipinti su supporto tessile all'Università Carlo Bo di Urbino. Dal 2011 è Direttore Scientifico della collana Lineamenti di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali e dal 2012 è membro del Comitato di Redazione della rivista Progetto Restauro.



L'Ensemble "IL CONTINUO" nasce a Cremona nel 1978 come concert vocal per volontà di Isidoro Gusberti nel desiderio di riscoprire e proporre pagine di autori compresi tra il Rinascimento e gli albori del Rococò. Dal 2008 l'Ensemble "Il Continuo" si è costituito come Associazione Culturale direttore artistico, Gioele Gusberti [www.giolegusberti.it]collabora con RSI, Museo del Violino, Archimagazine, Comune di Cremona, la musikhochschule di Lugano, il Teatro di Trento, in collaborazione con Labirinti Armonici.L'Ensemble "Il Continuo" dispone di alcuni degli strumenti della collezione "M. Maggi" di Cremona e collabora con la bottega del M.<sup>a</sup> Luitalo Cristian Guidetti - Locarno/Cremona.



Mariarosa Ferrari ,Teorico organologo e liutaro, collabora con la prof. Elta Fazi che aveva fondato nell'estate del 1974 la Galleria Il Triangolo alla conduzione della quale subentrò come gallerista proprio Mariarosa nel settembre del 1978. successivamente si avvale del supporto della critica d'arte Tatiana Cordani, nel 1984, Mariarosa dirige a Parma la galleria La Sarsaverina con mostre prestigiose di autori nazionali. Mariarosa si fece promotrice di varie iniziative benefiche a favore dei disabili della Cooperativa Agropolis il profilo che emerge dalle attività promosse da Mariarosa Ferrari Romanini non è quindi quello tipico di una gallerista volta semplicemente alle transazioni mercantili, bensì quello di un'operante culturale completa e appassionata, tenacemente, in particolare, nel campo della diffusione dell'arte contemporanea, ma non solo.



Angela Alessi

E' nata a Messina, dove, iniziando giovanissima lo studio del pianoforte, violino e clarinetto, si è diplomata in violino al Conservatorio "A. Corelli". Ha frequentato diversi corsi di perfezionamento per Professori d'Orchestra (Scuola di Musica di Fiesole, Teatro Lirico "G. Belli" di Spoleto, Amici della Musica di Vienna) Dal 1994 fa parte dell'orchestra da camera "Ars Musica" di Messina, è violino solista del gruppo da camera "De Beni" e dell' "Albatros Ensemble", è violino di spalla dell'Orchestra "Mauro Moretti" della Scuola Monteverdi, fa parte dell' orchestra "Città di Cremona", collabora con l'Orchestra della Camera. E' stata Supervisore del Troicno presso il corso biennale di Formazione Docenti di Strumento Musicale presso l'Istituto Musicale Paragigato "C. Monteverdi" di Cremona nei bienni 2008/09 e 2009/10. E' docente titolare della cattedra di violino, musica corale e musica d'insieme per archi presso il Liceo Musicale "A. Stradivari" e la Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona, presso cui è attualmente anche direttore dell'orchestra d'archi.



Mario Silla è uno dei giornalisti più conosciuti e di prestigio del panorama cremonese. Cresciuto a Mondo Padano, poi collaboratore de La Provincia, fece il salto diventando direttore de La Cronaca. In seguito ha fondato CremonaOggi, iniziativa sicuramente di successo, per poi approdare a Cremona Uno, la televisione, di cui era direttore. Ha lanciato un nuovo giornale, rigorosamente on line, che si chiama CremonaSera.



Paolo Grünanger è stato Professore di Chimica Organica al Politecnico di Milano, e successivamente Direttore del Dipartimento di Chimica Organica a Pavia. Cessato l'insegnamento si dedicò alle Orchidee spontanee italiane, diventando ben presto una autorità riconosciuta anche a livello europeo, svolse ruoli importanti, svolse intensa attività alpinistica su tutto l'arco alpino e anche attività extraeuropee, guidando la prima spedizione del dopoguerra del Cai Milano in Hoggar nel Sahara algerino centrale, nel 1956. Ma la cosa più importante che lo caratterizzò fu il suo spessore umano. La sua modestia e riservatezza nascondevano una cultura immensa, e nello stesso tempo una grande capacità di ascoltare e partecipare con i suoi interlocutori. Caratteristiche che gli conferivano un carisma particolare. Un caro ricordo al mio prof di Chimica organica che si appassionò alle mie ricerche sulle vernici degli antichi liuti cremonesi



Fausto Sotgi, violoncellista. Ha studiato con Marco Scano, Misha Maisky, Amedeo Baldovino, Rocco Filippini, il trio di Trieste, Piero Farulli, Michael Radulescu. Ha collaborato con numerose orchestre sotto la guida di importanti direttori quali: R. Muti, G. Prétre, C. M. Giulini, R. Chailly, L. Berio, G. Bertini, Y. Sado, V. Gergiev, S. Accardo e altri. Svolge attività concertistica in varie formazioni sia con strumenti moderni che antichi esibendosi in prestigiose sale da concerto e festival internazionali come il "Ravenna Festival", Festival internazionale "Wrocław Cantans" Sala Leopoldina Wrocław Polonia, Festival "Lodoviciano" di Viadana, Musica a "San Maurizio" a Milano, "Settimane Musicali di Stresa", Festival "Monteverdi" di Cremona, Tokyo City Opera Hall, Osaka Symphony Hall, "La Chaise-Dieu" Ambert Francia. Ha partecipato alla registrazione di CD per varie case discografiche (Sax, Tactus, Welt Luna per CD Classics, Paragon per Amadeus, Recording Arts ecc.). Ha curato l'edizione di alcune opere di B. Romberg per la casa editrice Ut Orpheus.