



## LIBERO DI SCRIVERLO a cura di Luca Quacquarelli

### La storia la fa chi la scrive Benigni docet



È passato oltre un quarto di secolo dall'uscita del film "La vita è bella" di Roberto Benigni. La pellicola ebbe un grande successo, vinse tre Oscar insieme a tanti altri riconoscimenti. Passarono molti anni prima che mi decisi di guardare la pellicola pluripremiata, alla fine cedetti. Il falso storico che si vede al termine del film con l'entrata dei carri armati americani nel lager mi fece andare di traverso quel poco che avevo apprezzato della trama. Mi sono stranamente ritrovato a pensare la stessa cosa che disse Liliana Segre del film: "terribilmente falso [...] banalizza l'Olocausto in nome di una bella finzione", ma ancora di più apprezzai le parole espresse dal grande regista Mario Monicelli: "[...] quella mascalzonata di Benigni in La vita è bella, quando alla fine fa entrare ad Auschwitz un carro armato con la bandiera statunitense. Quel campo, quel pezzo di Europa lo liberarono i russi, ma [...] l'Oscar si vince con la bandiera a stelle e strisce, cambiando la realtà". Infatti Hollywood apprezzò e premiò chi sostituì la bandiera Russa con quella Americana. Forse Benigni si stava già preparando ad interpretare Pinocchio. Oggi, a distanza di decenni, avviene una cosa simile, si continua a modificare la storia a secondo delle esigenze del momento. Così avviene che la Russia non viene invitata alla cerimonia ad Auschwitz come riporta anche l'agenzia giornalistica ANSA: "Giorno memoria: cerimonia a Auschwitz senza i russi, prima volta". Inoltre in questi giorni ci sono stati articoli nel web che titolano "Sono stati gli ucraini a liberare Auschwitz, non i russi". L'argomento è delicato, le opinioni sono spesso antitetiche quando si tratta di storia e la verità stenta, come spesso avviene, a venire a galla. George Orwell nel suo celeberrimo 1984 ci ricorda che "Se tutti i documenti raccontavano la stessa favola, ecco che la menzogna diventava un fatto storico, quindi vera". Dobbiamo essere consapevoli purtroppo che la storia la fa chi la scrive. Vorrei chiudere con un monito tratto dall'incipit di Braveheart di Mel Gibson: "A scrivere la storia sono gli stessi che impiccano gli eroi". E di eroi oggi ne avremmo bisogno.

### Ancora Pfizer Il New York Times fa causa alla Commissione Europea

Ancora guai per la multinazionale Pfizer di cui avevamo parlato il mese scorso. Secondo me la cosa non finisce qui. "Il New York Times vuole portare la Commissione europea in tribunale per non aver diffuso i messaggi che si sono scambiati la presidente Ursula von der Leyen e il Ceo di Pfizer, Albert Bourla. Secondo il quotidiano, la Commissione ha l'obbligo legale di rendere pubblici i messaggi, che potrebbero contenere informazioni sugli accordi per l'acquisto di dosi di vaccino Covid-19 per miliardi di euro. Il caso verrà discusso davanti alla Corte di giustizia europea, svela la testata giornalistica americana, sulla base delle conferme di 2 persone informate dei fatti" (Adnkronos - 17 febbraio 2023).

### Eccellenze d'Italia Il nostro Bel Paese domina la classifica dei formaggi

Mentre il cibo spazzatura cresce in tutto il mondo, le nostre eccellenze a tavola la fanno da padrone. Quando si pensa ai formaggi spesso pensiamo ai nostri "cugini" francesi invece, ancora una volta, per quanto riguarda il cibo e in particolare in questa classifica di formaggi l'Italia ottiene ben 8 posti nei primi 10. I nostri vicini francesi li troviamo solo al 13 posto. Non dovremmo mai dimenticare che nonostante i problemi di cui spesso ci accusano e di cui ci accusiamo, l'Italia resta un faro su molti settori. Questo ci deve spingere ad essere orgogliosi di chi siamo stati e di chi siamo. A fianco la classifica dei primi 50.

tastatlas CURRENT RANKING (FEB 23)	
Best Cheeses in the World	
1	🇮🇹 Parmigiano Reggiano 4.8
2	🇮🇹 Gorgonzola piccante 4.8
3	🇮🇹 Burrata 4.7
4	🇮🇹 Grana Padano 4.7
5	🇮🇹 Oaxaca Cheese 4.7
6	🇮🇹 Stracchino di Crescenza 4.7
7	🇮🇹 Mozzarella di Bufala Campana 4.7
8	🇮🇹 Queijo Serra da Estrela 4.7
9	🇮🇹 Pecorino Sardo 4.7
10	🇮🇹 Pecorino Toscano 4.7
11	🇩🇪 Bundz 4.7
12	🇧🇷 Canastra 4.7
13	🇫🇷 Reblochon 4.6
14	🇫🇷 Comté 4.6
15	🇮🇹 Pecorino Romano 4.6
16	🇮🇹 Bocconcini 4.6
17	🇮🇹 Taleggio 4.6
18	🇳🇱 Old Amsterdam 4.6
19	🇮🇹 Sirene 4.6
20	🇮🇹 Provola 4.6
21	🇫🇷 Graviere Naxou 4.6
22	🇪🇸 Manchego curado 4.6
23	🇮🇹 Stracciatella 4.6
24	🇮🇹 Fiore Sardo 4.6
25	🇷🇺 Golka 4.6
26	🇫🇷 Mont d'Or 4.6
27	🇸🇮 Pljvaljski Sir 4.6
28	🇮🇹 Mozzarella 4.5
29	🇨🇭 Gruyère 4.5
30	🇪🇸 Queso Manchego 4.5
31	🇫🇷 Beaufort 4.5
32	🇬🇷 Kefalotyri 4.5
33	🇫🇷 Neufchâtel 4.5
34	🇫🇷 Saint-Félicien 4.5
35	🇮🇹 Dubliner 4.5
36	🇫🇷 Kefalograviera 4.5
37	🇮🇹 Gorgonzola dolce 4.5
38	🇧🇷 Queijo de Coalho 4.5
39	🇫🇷 Graviere Kritis 4.5
40	🇪🇸 Queso Zamorano 4.5
41	🇫🇷 Sulguni 4.5
42	🇮🇹 Caciocavallo Silano 4.5
43	🇧🇷 Queijo de Azeitão 4.5
44	🇫🇷 Provolone del Monaco 4.5
45	🇷🇺 Redykolka 4.5
46	🇫🇷 Délice de Bourgogne 4.5
47	🇫🇷 Époisses 4.5
48	🇮🇹 Coolea 4.5
49	🇸🇰 Slovenská Parenica 4.5
50	🇫🇷 Brillat-Savarin 4.5

**Ago Filo e...**  
MERCERIA e FILATI

www.agofiloe.com Tel. 075-8041029

Via Patrono D'Italia, 28 S. Maria degli Angeli