

ZION

THE LAST HUMAN CITY,
THE ONLY PLACE WE HAVE LEFT.

No. 1, Marzo/Aprile 2022

Contributi di: Ander_son, Kin Khao, Ladone,
Mr Smithers, Mulantz, Tank87

VOCI DALLA STRADA



Le parole *luogo* e *comune*, prese separatamente, sono un ottimo punto di partenza per raccontare una storia. Se invece le mettiamo insieme, come in un amore camuffato che in realtà amore non è, si rischia di dare il via a una narrazione a senso unico, troppo semplice e superficiale.

Saione è un territorio che va oltre il *luogo comune*, uno spazio che ha bisogno ancora di essere scoperto attraverso la voce delle persone che lo popolano, per superare gli stereotipi e restituire al quartiere un'immagine veritiera e consapevole.

Quando sembra che tutto vada male, cambia prospettiva,

ci siamo detti, nel momento in cui abbiamo deciso di contribuire con questa piccola rivista al desiderio di riprendere il contatto con la realtà, con il presente e con il futuro.

Abbiamo intravisto l'alba dell'antropocene, dove gli esseri umani hanno sperimentato nuove responsabilità etiche, politiche, sociali e culturali. Adesso possiamo continuare a esplorare e capire, utilizzando un linguaggio tra il reportage e lo storytelling per fotografare questo periodo mentre ci domandiamo *cosa sta succedendo appena più in là?*

Saione: la frontiera scomparsa raccontata da Maurizio Cetica, storico barbiere del quartiere

Da quanto tempo hai aperto la tua attività a Saione?

Era il 7 Giugno del 1989, quindi sono già 33 anni che esercito in questo quartiere anche se ho iniziato molto giovane, all'età di 16 anni, quando l'attività era in Corso Italia. Facendo un rapido conto sono quasi 50 anni che svolgo questo mestiere. Pensa, a dare il via al tutto fu mio nonno, che poi insegnò a mio padre e così via fino a me che oggi porto avanti l'attività di famiglia insieme a mia figlia Ilaria, in veste di parrucchiera, che cura tutta la clientela femminile. In sostanza i Cetica sono in attività da 100 anni!

Perché da Corso Italia hai deciso di trasferirti qui?

Mi sono trasferito nel quartiere di Saione perché cercavo un posto più grande, più spazioso. L'opportunità arrivò grazie a mio fratello che aveva questo fondo artigianale. A quell'epoca era sicuramente un'altra vita. Ho lasciato il cuore in Corso Italia, che era una zona più commerciale, per scommettere tutto su una zona più tranquilla e ai tempi meno popolata di negozi e commercianti. Al di là di tutto andò bene perché si riuscì a portare qui i vecchi clienti. Negli anni ottanta Saione era come un piccolo paese, ho delle vecchie foto dove qui, in via Trasimeno, c'era ancora un distributore di benzina.

Cosa ami di più della tua professione?

La bottega di un barbiere/parrucchiere è un po' come un confessionale. Quando non c'era il covid i clienti passavano non solo per farsi barba, capelli e messa in piega ma anche e soprattutto per parlare, socializzare. Quasi come in un bar. Pensa, mi è capitato di servire clienti che un tempo serviva mio nonno, praticamente dei centenari.

Facciamo finta che tu debba aprire la tua attività per la prima volta oggi, nel 2022. Sceglieresti ancora Saione?

Non so se oggi aprirei ancora un'attività qui con tanta sicurezza, come nell'89, perché la zona è bella ma potrebbe essere meglio. Sono ormai 15 anni che Saione è in una fase di degrado, forse per colpa dell'inciviltà di alcuni stranieri così come di alcuni



italiani, forse per la poca attenzione di chi la dovrebbe amministrare. Potrebbe sicuramente essere tenuta meglio, ma ormai la storia sembra ripetersi anche in altri quartieri della città; nel centro storico sembra che le colpe che qui imputiamo agli stranieri siano invece di italiani giovanissimi. Ognuno ha la sua, di storia.

Cosa è cambiato nel tempo?

Il commercio locale è andato scemando e sono aumentati i negozi stranieri, questo è uno dei primi cambiamenti che ho notato qui a Saione. Le ultime attività di chi come me è presente nel quartiere da anni stanno diminuendo. In via Trasimeno sono rimasto tra gli ultimi negozianti storici della via, da qualche mese ha chiuso pure un punto di riferimento come *La Bottega di Wally*, proprio qui accanto a me.

Come vedi Saione nel futuro e cosa rappresenta o ha rappresentato per te questo quartiere?

Ultimamente hanno fatto delle migliorie a livello di marciapiedi, piste ciclabili e attraversamenti pedonali. Potrebbe essere un punto di partenza per ridare nuova luce a Saione. Spero che nel futuro torni ad essere una zona più vivibile per tutti: aretini, italiani e anche per gli stranieri, perché alla fine anche loro ci lavorano.

Anche se non sono nato qui, ma in via Guadagnoli, per me Saione è casa e lo è da quando mi sono trasferito in via Arno. Il mio cuore appartiene a Saione, a questo piccolo paese indipendente che ancora lotta e che ho avuto il piacere di vivere fin da quando in via Trasimeno c'erano le sbarre della ferrovia che ci dividevano dal centro. Infatti vorrei invitare tutti i giovani commercianti a scommettere su questa zona, proprio come feci io ai tempi.

cooking class hero

DAL MAKHANI

Vegetariana - Comfort food

(Preparazione 20 minuti, cottura 40 minuti)

Siamo ancora in inverno, la mia voglia di comfort food è al massimo come credo il mio colesterolo; solo una ricetta come questa può scaldarci il cuore, lo stomaco e trasportarci in soli 60 minuti a 6.000 km di distanza. Mi penso a Shimla (India), dove l'ho assaggiato per la prima volta, ma se preferite potreste immaginarvi a Peshawar (Pakistan), dove il piatto ha le sue origini.

Dal significa lenticchie e *Makhan* burro, la consistenza di questo piatto sarà quindi setosa e avvolgente come il maglione della vostra nonna preferita, se lo servirete con del riso basmati o con dei *chapati*, diventerà una di quelle pietanze che non lascerete più.

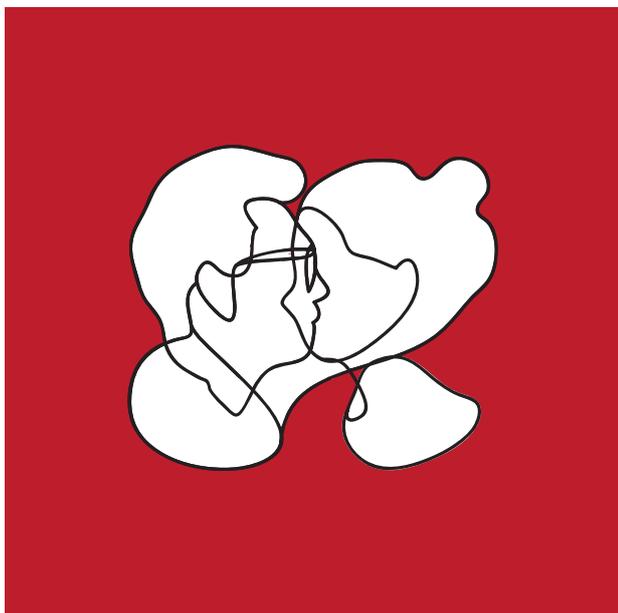
Ingredienti per 2 persone: 1 confezione di lenticchie precotte (nere se possibile altrimenti le marroni andranno bene lo stesso 240 gr sgocciolate), 1 cipolla bianca, 1 pezzetto di ginger, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di *garam masala*, 500 ml di passata di pomodoro, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, *ghi* o *ghee* (burro chiarificato), 250 ml di panna fresca, peperoncino in polvere q.b., sale q.b.

Procedimento: riscaldare in abbondante acqua le lenticchie precotte per 20 minuti, nel frattempo grattugiate finemente la cipolla, l'aglio e il ginger. Mettete in un tegame dal fondo spesso un abbondante cucchiaio di ghee e quando inizia a sfrigolare aggiungete a fuoco bassissimo la cipolla, lasciate imbiondire e aggiungete l'aglio e il ginger. Incorporate la passata e il concentrato, il *garam masala*, un pizzico di sale e peperoncino. Scolate le lenticchie, conservando l'acqua, aggiungete nel tegame, mescolate bene e schiacciate con un mestolo la metà del composto a purea. Lasciate cuocere per altri 20 minuti, aggiustando di sale e peperoncino a vostro piacimento, aggiungendo metà della quantità di panna.

Servite in una scodella decorando con panna fresca e una noce di ghee, a lato del riso o un paio di *chapati*, assaggiate, chiudete gli occhi e godete.



dizionario sentimentale



identità /i-den-ti-tà/ s. f. | modo caratteristico in cui i nostri desideri e le nostre paure si manifestano e la nostra personalità risponde al comportamento, negativo e positivo, degli altri.

È la qualità che determina la misura in cui una persona vuole bene a se stessa, può perdonare e accettare chi è, si mostra vulnerabile di fronte agli altri. È la legittimazione della tristezza o della paura, così come dell'amore e della gioia. È la capacità di lasciar andare, di ammettere gli errori, di scusarsi. È saper imparare dagli altri senza mettersi sulla difensiva, anche quando è scomodo o doloroso. È riconoscere i propri bisogni senza vergogna.

Conoscere te stesso è il principio di tutta la saggezza.

Aristotele

poetry bus

Dal luogo nativo

Dal luogo nativo,
cerco di evitare
le ombre passate,
ormai superate
dal mio vagare.

Dal luogo nativo,
lascio calare
le giornate,
ormai sprecate
a sognare.

Dal luogo nativo,
continuo a lottare
con il mio lato,
così radicato
da farlo restare

Dal luogo nativo,
adesso vi scrivo
che sono vivo.



opera ispirata alla mappa del quartiere di Saione

attività

LAB
20 30

via Masaccio 6

LABORATORI TEMATICI

- CREA LA TUA ESCAPE ROOM
Tutti i venerdì alle 17.00 a partire dal 18 marzo

SERVIZI

- SOS GRAFICA
Tutti i venerdì dalle 16.00 alle 19.00

MOSTRE

- NEW YORK - fotografie di Gianni Santucci
Da giovedì 24 marzo

vuoi entrare a far parte
della redazione di Zion?

scrivi a
lab2030arezzo@gmail.com



largo 1° maggio 42

LABORATORI TEMATICI

- FILOSOFÀ
1 incontro mensile a partire dal 14 marzo
- INTRECCIOFONIA
1 incontro mensile a partire dal 17 Marzo

- BODY PAINTING
Prossimamente

SERVIZI

- DOPOSCUOLA DI RECUPERO E APPROFONDIMENTO
Su richiesta
- GRUPPO D'INCONTRO PER RAGAZZI E GIOVANI ADULTI
Tutti i venerdì (su iscrizione)
- SPORTELLO DI ASCOLTO PER GIOVANI E INSEGNANTI
Tutti i mercoledì
- LABORATORI PER GENITORI
Previa formazione gruppo

Zion è realizzato da Officine Montecristo
all'interno progetto Giovani Protagonisti
Aretini del Comune di Arezzo

LEGGI E CONDIVIDI LA
VERSIONE DIGITALE DI
ZION INQUADRANDO IL
QR CODE

