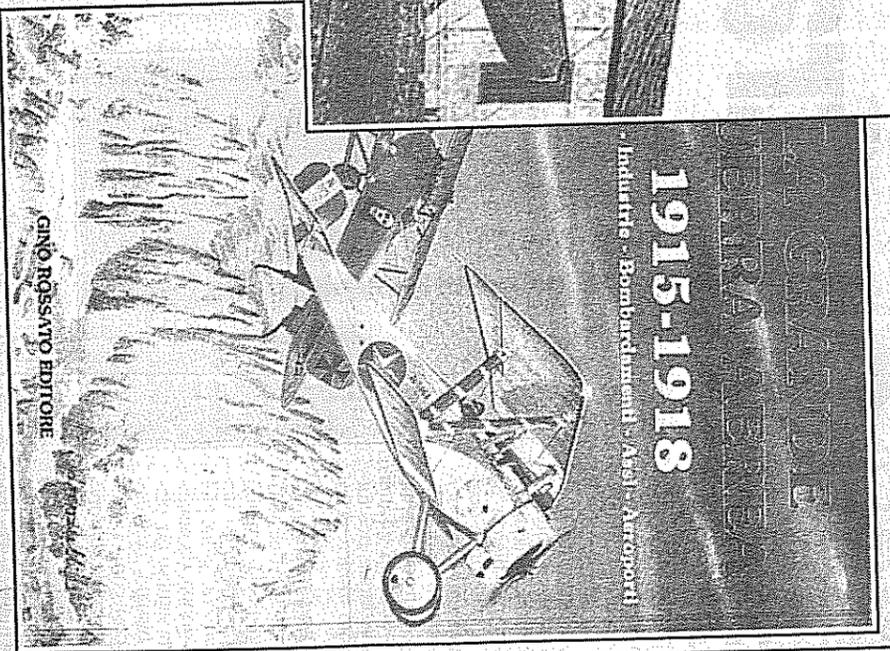


**Don Luigi Del Torchio
risponde a Franco
Giannantoni sul caso don
Natale Motta**

«Caro professore, penso, io don Luigi (non Domenico) Del Torchio, di avere qualche diritto di partecipare alla "vexata questio" riguardate don Natale Motta. Ho letto le "Cronache di Pietro Macchione" su Lombardia/Oggi di qualche domenica fa, il suo commento alla lettera del giornalista e storico Franco Giannantoni. Ritengo opportune alcune precisazioni: 1) anche solo dagli scritti finora pubblicati, per quanto tra le righe, mi pare incontestabile il fatto che sia la figura che l'opera di don Natale Motta si sottraggono al tentativo di una interpretazione strettamente politica, peggio poi baritica. Pensi un po' che don Motta non solo ricusava termini come "di destra", "di sinistra", ma addirittura si definiva "un semplice cristiano", neanche "un sacerdote" che pure era! Io penso che chi si mette sul terreno della politica (nel senso tecnico del termine), nell'interpretare l'operato di don Motta, sbagli decisamente strada e storicamente parlando, forzi i testi, se non addirittura il stravolga. 2) questo vale anche per quanto riguarda il comportamento della "chiesa" nei confronti di don Motta. Ha ragione Giannantoni quando dice: "non si tratta di porsi l'interrogativo se l'avere preso parte alla Resistenza sia un possibile fatto ostativo ai fini di una beatificazione del grande-piccolo sacerdote brianzolo. Don Motta non fu cacciato in un angolo per "incomprensione" o per "prevenzione" da parte dei suoi "amici". No! Fu la chiesa varesina, quella con la ci mauscola a "bollare" don Motta per episodi e presunti comportamenti e atti che nulla avevano a che fare con la lotta per la libertà". Anche se lo stesso sbaglia quando prosegue: "Anzi, il suo passato valse tanto poco all'occhio dei censori, che la condanna

La copertina de "La grande guerra aerea" e sopra un Neuport Macchi Lohner L1 a Schiranna. A fondo pagina, in un disegno del prof. Carlo Cocquio contera la piazza Battistero a Varese



* Ancora sul caso Don Motta
* La grande guerra aerea
* I bruscitti sapore d'inverno

"La grande guerra aerea. 1915-1918. Battaglie industriali-bombardamenti assi-aerporti"

Gino Rossato Editore, di Valdagno, ha pubblicato quella che allo stato attuale delle ricerche può considerarsi l'enciclopedia della guerra aerea da parte italiana per il periodo 1915-1918. Come può ben comprenderci si tratta di una pubblicazione che ha moltissimi riferimenti alla attuale provincia varesina (che però al tempo era divisa, tra Como e Milano). In quegli anni infatti si sviluppò l'industria aeronautica locale con la Macchi, la Caproni, la Siai di Sesto Calende e successivamente l'Agusta. Ciò ci porta a riflettere sul ruolo decisivo che per la vittoria ebbero talune retrovie, in particolare quelle industriali. Sinora la storiografia tradizionale si è limitata a discutere di generali e strategie ed a vedere l'eroismo solo nei sacrifici in trincea o sui campi di battaglia. Si tratta di aspetti importanti, ma è pura retorica restare ancorati a ciò e non analizzare quanto è avvenuto in province come quella varesina. Dove con sacrifici non secondari migliaia e migliaia di lavoratori, tecnici, specialisti seppero supportare lo sforzo dei combattimenti con materiali moderni. L'industria aeronautica varesina fu un esempio di progresso tecnologico davvero all'avanguardia. Questo libro ci aiuta infatti a meglio apprezzare l'importanza che, ai fini della vittoria, ebbe la supremazia nei cieli faticosamente conquistata dalle nostre squadriglie. In tal senso la prima fu una guerra moderna, dove il fattore macchina e quello tecnologico ebbero un peso crescente. Vinsero le nazioni che furono in grado di fornire ai combattenti maggiori risorse e migliori ammannamenti. Occorre perciò che anche gli storici varesini comincino a riflettere su tali peculiarità della vicenda locale.

Presente e dintorni e passato

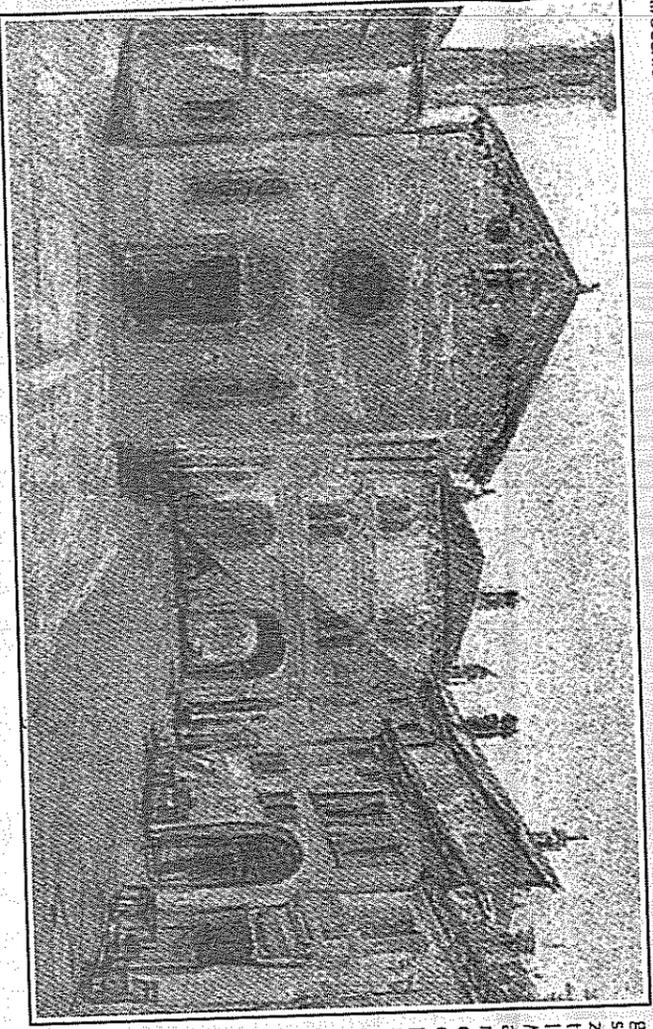
CRONACHE DI PIETRO MACCHIONE

giunse regolare, e, lasciamlo dire, spietata", 3) dove sta l'errore del Giannantoni? Nel non distinguere due momenti ben precisi e distinti della martoriata vicenda di don Natale Motta. La chiesa varesina, con la c. mauscola, intervienne nel primo momento che si identifica con il soggiorno di don Natale Motta (1957-1964). Qui non si ha nessuna "condanna spietata". Tale condanna avviene invece alla fine del periodo che va dal 1964 al 1977 in cui perç don Natale Cappellano delle Agostiniane di via Ponzio a Milano, non ha nes-

sun rapporto, di nessun genere, con la Chiesa e il clero varesini. E quando verrà a Varese per gli ultimi suoi tredici anni di vita la "frittata" e ormai fatali. Gli scritti di don Natale Motta che pubblicherò, prossimamente dimostreranno ampiamente quanto mi sono sentito in dovere di precisare in questo mio intervento. Sicuramente lo amore della verità storica! Naturalmente io la devo sempre ringraziare perché se la "beata memoria" di don Natale Motta è rimasta viva in questi mesi dalla sua scomparsa, grande merito va dato a lei che del "grande piccolo sacerdote brianzolo" è stato un sincero ammiratore». Rinvio don Luigi per questa lettera che puntualizza alcuni aspetti importanti con lucidità storica. Molta non si tratta di creare scandalo e polemica, ma una attenzione sincera e veritiera che ne inquadri la figura nel tempo: uno dei più problematici e per alcuni aspetti ricco di contraddizioni della storia varesina tutta compresa quella del clero. Pubblicando questi libri don Luigi sta seminando bene ed in tal senso l'intervento accorato di Giannantoni è servito a riportare all'attenzione quegli elementi dialettici che hanno costituito la vitalità e pur troppo, almeno in taluni casi, l'incompletezza degli ultimi 50 anni di storia italiana.

Ultimi sapori d'inverno con i "bruscitti", piatto famoso di Busto Arsizio

Con la fretta che contraddistingue la società moderna bastano i primi e ingannevoli tepori di febbraio a farci dimenticare l'inverno e a portarci con la mente nella primavera. Tuttavia è un peccato separarsi così in fretta da certi gusti e "tepori" dell'inverno che tanto sanno di casa, camino, calore delle amicitie e gusto della esistenza tradizionale. E' perciò che a tutti i miei amici consiglio alla prima giornata ancora fresca o fredda di riasaporare i bruscitti, ma fatti come Busto comanda. Ovvero con una bella fetta di polpa reale tagliuzzata a tocchi, non passata nel tritacarne. Alla carne si aggiunge una fetta di pancetta non affumicata, sempre a tocchi, e sale e burro in proporzione. Il tutto assieme in uno spesso tegame a cuocere a fuoco lento per circa un paio d'ore. Quindi, un bicchiere di vino generoso e far asciugare (ma non troppo) l'insieme a fiamma più viva. E' un doppio la polenta, ma anche una buona fetta di pane tipo casereccio è di buona compagnia. Con i bruscitti si beve vino rosso.



Lombardia/oggi - 19 febbraio 1996