



Cronaca Vera

Hai un annuncio o una storia da raccontare?

Se hai una passione per le parole, la scrittura e il mondo delle notizie letterarie, abbiamo un'opportunità unica per te. Nella nostra nuova rubrica in programma "storie vere" offriamo la possibilità di scrivere storie personali realmente accadute, lettere d'amore, confessioni e molto altro. Quindi se hai una storia da raccontare o se stai cercando di dire qualcosa a qualcuno ma non hai il coraggio di farlo, la nostra testata giornalistica lo farà per te! Inviaci la tua lettera, anonima o anche firmata, e noi la pubblicheremo sul nostro prossimo numero.

Corri! Che aspetti?

Addio al nostro Direttore: una penna affilata e un cuore grande

La Redazione di Cronaca Vera saluta il suo Capitano

Con profonda tristezza annunciamo la scomparsa del nostro direttore Domenico Crevena. La sua voce, la sua passione e la sua penna hanno guidato Cronaca Vera per anni, trasformandola in un punto di riferimento per chi cerca storie vere e parole autentiche.

Professionista instancabile e uomo generoso, ha insegnato a tutti noi che il giornalismo è prima di tutto responsabilità e rispetto. La sua presenza resterà indelebile in ogni articolo, in ogni pagina, in ogni scelta editoriale.

Continueremo a scrivere, a raccontare e a cercare la verità anche per lui. Perché questo è ciò che avrebbe voluto: che Cronaca Vera restasse viva, forte, coraggiosa come l'ha sempre immaginata.

Grazie, Direttore. Per tutto.

La Redazione di Cronaca Vera

Annunci e inserzioni

Regno d'Italia

"Cercasi giovane apprendista per officina meccanica in Torino. Gradita conoscenza di valvole a vapore e buona calligrafia. Offresi vitto, alloggio e possibilità di viaggiare in aerodiligenza con il maestro."

Regno di Francia

"Madame discretissima offre consulenze sentimentali e filtri d'amore galvanici. Garantito effetto immediato, o si restituisce la cauzione!"

Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda

"Smarrito cilindro in cuoio nero con visiera ottica telescopica nei pressi di Whitechapel. Ricompensa generosa a chi lo restituisca al Club dei Navigatori del Tempo."

Impero di Prussia

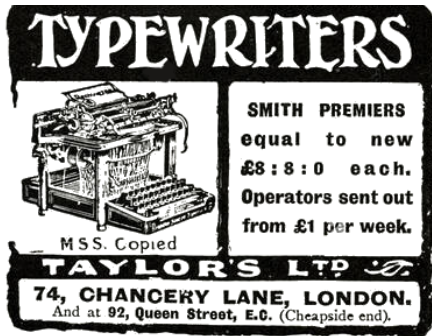
"Nuovissimo fucile ad aria compressa con canna intercambiabile, brevettato a Berlino. Disponibile per ufficiali e gentiluomini. Si prega di non provarlo su piccioni imperiali."

Impero di Russia

"Presso la Tenuta Ivanov si affittano stanze protette da inferriate rinforzate, adatte a chi teme lupi o rivoluzionari. Si offre tè caldo samovar incluso."

Libere Città Scandinave

"Lampioni elettrici in vendita a prezzo ridotto! Testati a Stoccolma. Attenzione: il filo non va toccato a mani nude. Offerta valida fino a esaurimento scorte."



Cronaca Vera

N.106

Notizie di cronaca da tutto il mondo

price. 2 TL

Edizione del 27 Settembre 1803 - Svizzera



Il Tavolo del Vapore

finalmente il Kaiser ha ordinato di sedersi e trattare: membri scelti di entrambe le parti sono chiamati a discutere e a trovare un accordo che possa far ripartire la città e l'economia dell'Impero.

WILHELM MÜLLER

Prussia, Berlino

Dai nostri corrispondenti sul campo

Dopo mesi di scontri tra lavoratori e proprietari delle Fabbriche, finalmente il Kaiser ha ordinato di sedersi e trattare: membri scelti di entrambe le parti sono chiamati a discutere e a trovare un accordo che possa far ripartire la città e l'economia dell'Impero. Se da un lato i manifestanti hanno già scelto chi sarà a far sentire la loro voce, gli industriali e i proprietari dei negozi ancora non si sono espressi. L'annuncio del Tavolo del Vapore ha sortito subito un effetto positivo, le proteste attive sono cessate, anche se la frangia più violenta dei lavoratori si sta rendendo tristemente protagonista con assalti notturni e sabotaggi di vario genere. Sono molti a criticare apertamente le istituzioni imperiali,

ree di aver ignorato troppo a lungo la situazione.

A moderare la difficile impresa sarà un gruppo di legali proveniente dalla Svizzera, chiamato dal Kaiser per garantire imparzialità e rigore. Basterà questo intervento per mettere la parola fine ai lunghi mesi di incertezza? In attesa dell'arrivo della delegazione Svizzera, non è solo l'Impero di Prussia ad attendere, ma anche gli altri Regni Europei e le Libere Città hanno gli occhi puntati su Berlino. Come cambierà, se cambierà, la legislazione del lavoro in Prussia? Quali saranno gli effetti sul resto del continente?

Non ci resta che aspettare e vedere.

Branco di lupi famelici semina terrore presso la tenuta Ivanov



DMITRI ALEKSEEVICH

San Pietroburgo – La capitale religiosa dell'Impero non trova pace. Da alcune settimane, i villaggi che circondano la tenuta Ivanov vivono sotto l'assedio di un branco di lupi selvaggi, di dimensioni e ferocia mai viste prima. Le bestie, affamate e inquiete, non si limitano più a colpire polloi e stalle: hanno devastato botteghe, assalito viandanti e persino sfondato porte di case isolate, lasciando dietro di sé tracce di sangue e urla nella notte.

Le cronache parlano di donne spaventate e oltraggiate dall'aggressiva brutalità degli animali, come se la furia lupina fosse mossa da un oscuro istinto oltre la fame. C'è chi sussurra che dietro tali eccessi vi sia una mutazione dovuta ai vapori delle nuove caldaie a vapore installate nei pressi della città, oppure una maledizione gettata da qualche setta rivale della Chiesa ortodossa.

Le autorità imperiali tacciono, mentre i contadini pregano. Intanto, ogni notte, gli ululati si fanno più vicini.



Elettricità e scandali nelle notti scandinave!

LUCAS OLSEN

Nelle Libere Città del Nord, Oslo, Stoccolma e Malmö, non si parla d'altro: le nuove luci elettriche hanno trasformato la notte in giorno, e con essa le abitudini più segrete. Dame e cavalieri non possono più nascondere i loro incontri furtivi: sotto i lampioni galvanici, ogni carezza rubata diventa spettacolo per occhi indiscreti.

Le sartorie già offrono ombrelli oscuranti per schermare la troppa luminosità, mentre i nuovi caffè notturni registrano un via vai di coppie improvvisate, desiderose di mostrarsi più che di celarsi. I moralisti gridano allo scandalo: "La luce del progresso ha bruciato il pudore!".

C'è chi giura di aver visto un miliziano locale, di nota fama, sorpreso in dolce compagnia sotto un filamento acceso, e chi sussurra che interi quartieri siano ormai teatri di passioni sfrenate, illuminate a giorno.

La modernità, insomma, illumina... ma non perdona.



La Regata dei Mari di Bari

GIUSEPPINA AIROLDI

Sulle acque turchesi della diocesi di Bari, nel cuore del Regno d'Italia, si è disputata pochi giorni fa la più avvincente regata che memoria recente ricordi. Non erano nobili o veterani a contendersi il vento, ma gli studenti dei grandi atenei d'Europa: giovani ardenti, armati di vele, ingegno e meccanismi a vapore segretamente adattati alle loro imbarcazioni.

La squadra del Regno di Francia si è distinta per eleganza: barca slanciata, leggera, con vele tinte dei colori della Sorbona. Gli italiani, fieri padroni di casa, hanno affidato il timone a un giovane genovese dal sangue caldo, che non esitava a sfidare le onde a colpi di scafo corazzato. Gli studenti del Regno Unito hanno portato un veliero dall'aria antica, ma con propulsori a carbone nascosti sotto la chiglia, che hanno fatto mormorare più d'uno spettatore.

I prussiani, metodici, hanno presentato un'imbarcazione precisa come un orologio: ogni ingranaggio rispondeva con disciplina militare, tanto da impressionare i giudici. I russi, giunti con grande seguito e icone benedette, hanno fatto tremare il mare con una nave poderosa, più vicina a un incrociatore che a un vascello sportivo. Infine, dal lontano Capo

Nord, gli scandinavi hanno sorpreso tutti con una slitta nautica dalle linee ardite, sospinta da un ibrido di vento e magnetismo, come se il Polo stesso soffiasse nelle vele.

La gara è stata serrata: urla, canti, cori di incoraggiamento si levavano dalla costa. Alla fine, fu la squadra italiana ad aggiudicarsi la vittoria per un soffio, grazie a una manovra ardita all'ingresso del porto, che lasciò i francesi a mordersi le unghie e i britannici a protestare con educata stizza.

La città intera, illuminata da lampade a olio e da qualche nuovo esperimento elettrico, ha festeggiato fino all'alba. Non pochi giurano che la Regata di Bari sarà ricordata come l'inizio di una nuova era di competizioni internazionali, dove il mare, la scienza e il cuore giovanile si uniscono in un solo, fragoroso applauso

I RACCONTI DEI NOSTRI LETTORI

Il respiro sotto il molo

Giunsi in un porto del nord, di quelli che paiono nati soltanto per obbedire al mare. Le case basse erano incrostate di sale, le palafitte marcite fino al cuore; e su tutto stava un odore di alghe putrefatte, di legno fradicio e di ferro, tanto forte che pareva masticarlo nell'aria. Fra quei moli, taluni pescatori mormoravano d'un respiro che, nelle notti senza luna, sale lento da sotto le travi: un respiro umano, profondo e calmo come di chi attende.

Uno di essi, un uomo alto e ossuto come un palo consumato dal vento, volle narrarmi ciò che aveva veduto. «Era una sera di bonaccia», disse. «Il cielo era basso e il mare pareva piombo. Tornavo solo, con la cesta vuota, e sul molo non vi era anima viva. Ma sotto le assi udivo un fiato: lungo, regolare, e un orgoglio nell'acqua che non apparteneva a nulla di vivo». Si fermò un istante, come se anche il ricordo gli facesse peso sul petto.

«Allora mi chinai e guardai tra i pali. Dal fondo saliva un volto. Era il volto di mio figlio: uguale in tutto, i capelli incollati d'acqua, gli occhi che mi fissavano. Eppure vi era in quegli occhi qualcosa di spento, come se un velo li avesse svuotati.»

Fece un gesto lento con la mano, come a mostrare quel contatto. «Allungò il braccio verso di me. Non so perché, ma gli presi la mano. Era fredda, viscida come pelle di pesce. E in quell'istante il mondo intero si spense.»

Tacque a lungo, poi riprese con voce più bassa. «Non vidi più nulla. Non udii più le onde, né i gabbiani, né il vento. Rimasi là, inginocchiato, la mia mano nella sua. Non so per quanto tempo. La notte passò come se non fosse mai stata: soltanto quel respiro veniva da sotto, lento e pesante, e la sua fronte gelida contro il legno. Non avevo più forza né di scappare né di gridare.» Guardava lontano mentre parlava, come se vedesse ancora quel buio.

«All'alba il molo tremò per un'onda più forte, e allora mi accorsi che non c'era più nulla. Né volto, né mano. Solo l'acqua scura sotto di me e il legno bagnato.» Da quella notte, molti nel borgo giurano d'avere udito quel fiato venire da sotto le assi, nelle ore senza luna. E c'è chi racconta di dita pallide che si aggrappano alle catene, pronte a cercare un'altra mano.

Note del Levriero Francese

La sera dopo camminai da solo lungo quel porto. L'acqua era immobile e la nebbia scendeva lenta fra i pali bagnati. Quando mi fermai ad ascoltare, parve che sotto le assi il respiro ci fosse davvero. Un fiato lungo e regolare, che saliva dal buio come da un petto invisibile. Non attesi che finisse. Voltai le spalle e, passo dopo passo, mi allontanai senza guardare oltre.

Il Levriero Francese



Lady Cocca

LA RUBRICA DEL VOSTRO CUORE

Alla stimata Lady Cocca,

mi rivolgo a Lei con cuore trepidante e mente confusa, come una giovane fanciulla che ha smarrito l'orientamento nella nebbia delle proprie emozioni. Non so a chi altro confessare le mie inquietudini senza correre il rischio di pettegolezzi o biasimo.

Da qualche tempo, il mio spirito è in tumulto a causa di un incontro inaspettato e, temo, fatale. Mi riferisco al Vescovo Ralph de Bricassart, figura nota tanto per la sua irrepressibile moralità quanto per l'austerità che lo accompagna come una seconda tonaca. Eppure, sotto lo sguardo severo di quell'uomo di Chiesa, io, Luisella,, mi ritrovo a perdere ogni freno e ragionevolezza.

Ho avuto la ventura di scorgerlo a Ginevra, nel corso di una pubblica omelia accompagnata dal ronzio delle nuove macchine ad aria compressa della Cattedrale. Non so se fossero i fumi del carbone a rendere l'atmosfera irreali, ma ogni gesto del Vescovo mi pareva amplificato, ogni parola un richiamo irresistibile. Le sue mani, che benedivano con la calma di chi conosce i segreti del Cielo, mi sono sembrate al contempo forti come quelle di un uomo che conosce la terra.

È lecito, mi chiedo, che una donna educata alla compostezza e al decoro, provi turbamenti tanto intensi? Com'è possibile che il cuore, pur sapendo la sacralità della veste che egli indossa, insista nel volerlo guardare con occhi bramosi e perduti?

So bene che non potrà mai varcare la soglia di un sogno così proibito, eppure temo che l'attrazione mi consumi fino a farmi dimenticare i miei doveri e la mia dignità. Devo interpretare questo tormento come segno di colpa, o come una malattia dell'animo di cui non oso parlare neppure al confessore?

Lady Cocca, La supplico di illuminarmi con la Sua saggezza e di dirmi come possa trovare un equilibrio tra la mia anima devota e il cuore indomito che batte per un Vescovo.

*Con deferenza e timore,
Luisella*

Cara Luisella,

come una zia che conosce bene i turbamenti delle giovani anime, prendo la tua lettera con la dovuta serietà... e con un lieve sorriso di comprensione. Non sei né la prima né l'ultima a smarrirsi davanti a un uomo di Chiesa aitante e irreprensibile: i confessori stessi, se potessero, ti svelerebbero quante fanciulle tremano al solo sfiorare del loro sguardo severo.

Tu descrivi il Vescovo de Bricassart con accenti da romanziera: le mani che benedicono, la voce che sovrasta persino il respiro delle nuove macchine a vapore della Cattedrale, lo sguardo che pare scolpire i cuori come scalpello su marmo. Capisco bene che, fra i fumi del carbone e il riverbero dei lampioni elettrici sperimentali, egli possa apparire più un eroe da romanzo cavalleresco che un ministro di Dio.

Ora, tesoro mio, non confondere l'incanto del palcoscenico con la realtà: talvolta l'attrazione nasce più dal contesto che dalla persona. In un'epoca come la nostra, dove i cieli sono solcati da aeronavette e il clangore delle caldaie accompagna i vespri, i nostri sensi si trovano già predisposti a sognare. E tu, giovane e sensibile, non fai che alimentare quella scintilla con la tua fantasia.

Non chiamare "colpa" ciò che è semplice emozione: il cuore umano non si piega alla disciplina come un ingranaggio d'acciaio. Ma ricorda: l'attrazione non è un lasciapassare per il peccato. Onora i tuoi sentimenti come un fiore che sboccia, ma lascialo nel giardino dei desideri, senza strapparlo per piantarlo in terreni proibiti.

Se proprio il pensiero del Vescovo ti consuma, trasformato: scrivi versi (senza firmarli, per prudenza), dedica un ricamo, lascia che l'arte e il gesto gentile raccolgano quell'energia. È così che le donne sagge trasformano il fuoco in luce, senza che la fiamma divampi a bruciare ciò che hanno di più caro: reputazione, serenità e futuro.

In conclusione, mia cara Luisella: ammetti pure a te stessa che l'uomo ti piace, sospira un poco come si fa nei romanzi, ma non smarrire mai la rotta. Un Vescovo resta un Vescovo, e la tua dignità è il dirigibile che deve portarti lontano.

Con affetto vigile e benevolenza,

Lady Cocca



Pasticcio d'orto cotto in crosta

RICETTA 'VALLE DEI FIENILI, AGOSTO 1801'
TORTA RUSTICA DI VERDURE ARROSTITE

INGREDIENTI (PER 1 TORTA - 6/8 PORZIONI)

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 melanzana media (sbucciata, a cubetti)
- 1 zucchini media (a cubetti)
- 1 pomodoro maturo (facoltativo, spellato e privato dei semi)
- 1 patata piccola (~90 g), lessata e schiacciata
- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di grana grattugiato
- 2-3 cucchiaini di pangrattato fine (uno da tostare)
- q.b. timo secco e noce moscata
- q.b. sale

Preparazione

1. Arrostitre le verdure su teglia imburrata e farinata, cuocere a temperatura medio alta per 20-25 minuti, finché asciutte e dorate.

Raffreddare.

2. Tostare 1 cucchiaino di pangrattato in padella facendo attenzione che non si attacchi al fondo, fino a doratura.

3. In una ciotola, unire le verdure, la patata schiacciata, l'uovo, il grana, il pangrattato tostato, le erbe e il sale.

4. Foderare una teglia da 26 cm con la sfoglia, bucherellare il fondo. Spalmare un velo sottile di pomodoro.

5. Cuocere alla cieca a temperatura medio alta per 5 minuti.

6. Riempire con il composto, livellare. Decorare con strisce di sfoglia (se avanzano). Spolverare con pangrattato crudo.

7. Cuocere a temperatura medio alta per 25-30 minuti, finché la torta salata non risulta dorata al punto.

8. Raffreddare e servire a quadrotti, avvolti in carta da pane o in una cassetta foderata di lino.

Buon appetito!