

LO SGUARDO AMICO E DIVERTITO DI SOFIA VANNI ROVIGHI SUL MONDO

Il nostro ricordo di una amica di famiglia, grande cultrice del tomismo moderno, forte alpinista negli anni venti e trenta, con una passione straordinaria per il cioccolato

Contributo di Giovanna, Maria Paola e Pietro Ichino al libro in corso di pubblicazione Sofia Vanni Rovighi - Filosofia per la vita, a cura di Alessandra Tarabochia, allieva della professoressa di filosofia teoretica nell'Università Cattolica di Milano, per i tipi dell'editrice Prometeus - Segue la ricetta della famosa torta di cioccolato legata al nome della stessa S.V.R..



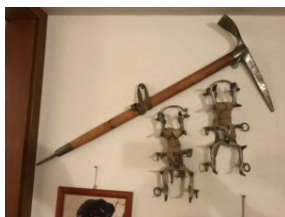
Casa Rovighi a Courmayeur

I Rovighi erano grandi amici dei Pellizzi, la famiglia di nostra madre: si frequentavano già negli anni '30 sia a Milano, dove risiedevano e lavoravano, sia a Courmayeur, dove i Rovighi avevano una bella villa nella stessa frazione, il Villair, dove i Pellizzi venivano spesso in vacanza in una casa in affitto.

Fu Sofia Rovighi, appassionata di alpinismo, anche d'alta montagna, a instillare in Francesca Pellizzi, nostra madre, di tredici anni più giovane, questa passione. A Courmayeur negli anni '30 Francesca vedeva partire Sofia per ascensioni che ai suoi occhi di adolescente apparivano epiche, e in qualche misura lo erano davvero, perché allora era cosa abbastanza inconsueta che a compierle fosse una donna: al Monte Bianco, alle Grandes Jaurasses, al Dente del Gigante, all'Aiguille de la Brenva, o ad altre vette della catena; e appena le fu consentito si propose di emularla. Anche perché Sofia parlava di queste sue ascensioni come di esperienze straordinariamente felici. Di questo fummo testimoni anche noi, della generazione successiva: ricordiamo, in particolare, Sofia ormai sessantenne dire - con il tono allegro e pieno di umorismo che le era consueto - che, se Mefistofele le avesse offerto di tornare sulle Grandes Jaurasses in cambio della sua anima, non era certa di non cedere alla



Sofia Vanni Rovighi



tentazione comportandosi come il Faust goethiano. Conserviamo appesi a una parete a Courmayeur la piccozza e i ramponi - quelli ancora a dieci punte degli anni '30 -, l'una e gli altri usciti come d'obbligo dalla fucina Grivel di Dolonne, che la accompagnarono nelle sue imprese alpinistiche: sulla becca della piccozza si legge nitidamente il suo nome inciso.

Negli anni '50 e nei primi anni '60 Sofia partecipava spesso alle riunioni di un gruppo di cattolici inquieti genovesi e milanesi che facevano capo alla rivista *Il Gallo*, quando queste si svolgevano a Milano e quindi a casa nostra. Era molto attenta ai fermenti pre-conciliari che in queste riunioni si manifestavano, ma non vi aderiva acriticamente.



Ricordiamo, in particolare, perché di questo episodio i genitori parlarono a lungo, un'occasione nella quale volle rimarcare il proprio dissenso su di una questione di teologia etica rispetto all'opinione prevalente dei partecipanti a uno di quegli incontri.

Sofia Vanni Rovighi

**STORIA
DELLA
FILOSOFIA
MODERNA**
dalla rivoluzione
scientifica a Hegel

editrice la scuola

Sul piano politico-sociale l'abbiamo sempre considerata una persona decisamente progressista. Ci diceva che ai coltivatori della sua tenuta di Cognento riconosceva sempre, per principio, un po' di più di quanto previsto da legge e contratti collettivi. E quando ci affidò la cura dell'affitto di un appartamento di sua proprietà a Milano in via Stromboli precisò che non voleva ricevere dagli inquilini una sola lira in più rispetto a quanto previsto dalla legge sull'"equo canone" allora in vigore. Su alcune questioni, però, era pronta a difendere posizioni decisamente controcorrente rispetto al *mainstream* dei progressisti: per esempio, non era contraria in linea di principio

alla pena di morte, che riteneva ammissibile per alcuni casi particolari, al pari del tirannicidio.

Vestiva sempre di un grigio decisamente monacale. Si divertì moltissimo quando Giovanna, alla cui Cresima aveva accettato di partecipare in qualità di madrina, le telefonò per avvertirla che le catechiste avevano raccomandato a genitori, padrini e madrine di partecipare alla cerimonia in abbigliamento "sobrio e modesto". Una sola volta l'abbiamo vista in un colore diverso dal grigio consueto, il blu scuro: al matrimonio di Giovanna.

Nel ricordo che abbiamo di lei, tuttavia, non predominano l'austerità e la sobrietà, quanto piuttosto il suo gusto emiliano per la buona tavola e il suo senso dell'umorismo.

Quando veniva ospite a casa nostra portava sempre dei cioccolatini Fiat Maiani, buonissimi, in una scatola di cartone bianco dall'aspetto molto dimesso, che, a differenza di quelle normalmente in commercio nelle quali abbondavano i doppi fondi e i riempitivi atti a "far volume", era del tutto priva di spazi vuoti, essendo il suo contenuto stipato in quattro fittissimi strati. Quando invece eravamo noi ospiti da lei in via dei Cappuccini, o nella villa di Courmayeur, per un the o per una ripetizione di filosofia, ci offriva una torta di cioccolata superlativa (la "torta della Sofia"), presentandocela come rilevante sul piano filosofico in quanto prova inconfutabile dell'esistenza di Dio. Quella per la cioccolata era una sua passione dichiarata, al pari di quella per il prosciutto: soleva dire che la considerava come un "universale kantiano".

Se questo, del suo senso dell'umorismo, ci resta nella memoria, nel cuore ci resta la sua risata squillante, allegrissima, nella quale si esprimeva il suo sguardo amorevole, positivo e divertito sul mondo e su quanto in esso accadeva. Si interessava sempre molto ai nostri studi; e prima dei nostri esami, usava sottoporci a un rito propiziatore che si svolgeva così: si alzava in piedi, invitando



l'esaminando a fare altrettanto davanti a lei, quindi con tono solenne e severo pronunciava le parole "TU SARAI IR-RE-ME-DIA-BIL-MEN-TE BOCCIATO".

RICETTA DELLA TORTA DI SOFIA

Dosi dimensionate per una tortiera con diametro cm 30 (per una dozzina di persone); possono ovviamente essere ridotte mantenendo le proporzioni tra gli ingredienti.

Cioccolata fondente: gr 500

Zucchero: gr 500

Uova: 10

Burro: gr 250

Mandorle spellate e tritate fini: gr 250

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a quando la consistenza sia cremosa.

A parte sciogliere a bagno maria la cioccolata e il burro.

Unire al composto con le uova la cioccolata sciolta col burro e poi le mandorle.

Montare le chiare d'uovo a neve e unirle delicatamente all'impasto, facendo attenzione che non si smontino.

Versare tutto in una tortiera imburrata (meglio se con bordo apribile) e cuocere per 30/40 minuti nel forno, preriscaldato a 180 gradi. Si formerà una bella crosta fuori, ma l'interno deve rimanere umido.

.

 [Stampa questa pagina](#)

[Tweet](#)