

# Matthew Gray Gubler e Rumpel Buttercup: come parlare ai più piccoli di empatia e inclusione

*L' eclettico attore e scrittore  
statunitense ospite della scuola primaria  
"Carlo Goldoni" dell'IC "G. Giuliano"*

Venerdì 6 dicembre, i bambini e le bambine della scuola primaria "Carlo Goldoni" dell'Istituto Comprensivo "Giuseppe Giuliano" di Latina, hanno vissuto una mattinata speciale, di quelle che non si dimenticano: Matthew Gray Gubler, il mitico dottor Spencer Reid della serie *Criminal Minds*, è andato a trovarli nelle vesti di autore del suo libro di esordio *Rumpel Buttercup*, edito in Italia da Uovonero Edizioni, vincitore del Premio Strega Ragazzi e Ragazze, premio ritirato dallo scrittore nell'ambito della Fiera della Piccola e Media Editoria "Più Libri Più Liberi" che si sta tenendo a Roma in questi giorni.

L'attore e regista statunitense ha un rapporto poliedrico con l'arte, essendo anche uno scrittore e disegnatore di libri "per giovani cuori di tutte le età", come ha dichiarato in una sua recente intervista.

Matt ha portato allegria, giochi e letture in italiano: i bambini e le bambine hanno letto con lui, aiutandolo nei passaggi più impegnativi. Ha risposto a tutte le domande che gli sono state poste su Rumpel Buttercup, il mostriciattolo *weird*, strano, con tre ciuffi di capelli e la pelle verde che vive solo soletto dentro un tombino ed esce soltanto una volta l'anno, travestendosi con una buccia di banana per cappello,

per l'annuale parata in pigiama. Una storia potente e poetica, che ha fatto riflettere tutti sulla diversità, su come guardiamo gli altri e su come veniamo guardati, sulle paure, sull'accettazione di se stessi e di ciò che è altro da sé: temi fondamentali da affrontare con i piccoli per garantire loro una crescita armonica e in sintonia con la realtà complessa che li circonda.

Gentile, disponibile ed entusiasta, Matthew Gray Gubler ha regalato il suo ultimo libro *La bambina con la grande mano verde*, Uovonero Edizioni a tutti quelli che c'erano, ha voluto vedere la scuola che ha trovato bellissima, una delle più belle che abbia visto, per colori e *good vibes*. Ha regalato a tutti una giornata indimenticabile e una promessa: quella di tornare a trovare i piccoli della Goldoni quando sarà di nuovo in Italia.

Questo incontro è stato possibile grazie alla professionalità di Monica Felici e Maila Di Domenico della libreria "A testa in giù" di Latina, attive da sempre per la promozione della lettura che portano avanti grazie a questi eventi che lasciano il segno ed alla disponibilità della casa editrice Uovonero Edizioni, sempre attenta ai temi dell'inclusione, che ha supportato l'organizzazione di questo indimenticabile incontro.

---

**BRUNO FORZAN – TRADUTTORE DI  
NETTUNO – VINCE IL PREMIO  
“TOKIO-ROMA. PAROLE IN**

# TRANSITO”

A vincere l’edizione 2024 del Premio “Tōkyō-Roma, Parole in transito” è stato Bruno Forzan, nettunese di adozione, per la traduzione italiana del romanzo “Dendera” dello scrittore giapponese Satō Yūya, pubblicato da Rizzoli.

## La premiazione

La premiazione è avvenuta sabato scorso a Roma, presso la Nuvola, nell’ambito di “Più libri più liberi”, la Fiera della piccola e media editoria. La giuria ha elogiato Forzan per “la capacità di rendere in modo impeccabile in italiano le sfumature della complessa narrazione del romanzo, dimostrando alte capacità di scrittura e profonda conoscenza del mondo e della cultura giapponese”. Insomma, grazie alla sua esperienza e sensibilità, è riuscito a trasferire al pubblico italiano la profondità dell’universo narrativo di Satō Yūya.

## Il premio

Questo premio è un riconoscimento unico nel panorama letterario internazionale, istituito nel 2022 dalla Fondazione Italia Giappone. Ideato per valorizzare il contributo essenziale dei traduttori nell’avvicinare mondi e culture attraverso la letteratura, si distingue tra i riconoscimenti italiani per il suo focus specifico sulla traduzione di opere giapponesi. Sotto la guida del presidente della Fondazione, Umberto Vattani, e con una giuria composta da illustri personalità del mondo accademico e letterario sia italiano che giapponese, il premio mira a celebrare l’eccellenza di chi, con pazienza e abilità, trasforma le parole di un autore giapponese in un testo capace di emozionare il lettore italiano.

## L'opera

Scegliere "Dendera" non è stato casuale: l'opera, ricca di simbolismi e riflessioni esistenziali, rappresenta una sfida per qualsiasi traduttore. Il romanzo narra di anziani che, per non essere di peso ai giovani, sono chiamati a un ultimo sacrificio per la comunità, l'ascensione: si addentrano nel bosco innevato e non fanno ritorno, destinati a morire di stenti e di freddo. La settantenne Kayu Sato, arrivato il suo momento, lascia il Villaggio e la vita, ma sulla montagna non troverà la morte, troverà Dendera: una comunità di donne che hanno rifiutato l'antica tradizione, lasciando però morire gli uomini, e hanno fondato una società autonoma tra i boschi, dove vivono tra una spietata lotta per la vita, la costante ricerca di risorse per sopravvivere al rigido e letale inverno e i giochi di potere portati avanti da anziane indurite dal tempo.

## Bruno Forzan

Con una laurea in Lingua e Letteratura giapponese conseguita presso l'Università di Ca' Foscari di Venezia, Bruno Forzan è un nome di spicco nel panorama della traduzione letteraria. Dopo anni di collaborazione con la televisione giapponese NHK, dove ha curato programmi culturali come consulente e coordinatore, si è dedicato alla traduzione, portando in Italia alcune delle voci più significative della letteratura contemporanea giapponese.

---

**GLI OLI PONTINI SBARCANO A**

# **PIU' LIBRI PIU' LIBERI**

***La degustazione, in programma venerdì alle 13.30, sarà guidata da Luigi Centauri, capo panel e presidente del Capol***

Nell'ambito della rassegna "Il territorio racconta i sapori del Lazio" che la Regione Lazio ha organizzato all'interno di "Più libri più liberi", la Fiera nazionale della piccole e media editoria in programma a Roma, presso la Nuvola, dal 4 all'8 dicembre, venerdì prossimo, il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latin) terrà, alle 13.30 presso lo stand della stessa Regione Lazio un incontro in cui, oltre a parlare degli "Oliveti delle colline pontine: un'antica coltura a difesa dell'ambiente e della salute", è prevista "La degustazione dell'olio extravergine di oliva monocultivar itrana", guidata da Luigi Centauri, capo panel e presidente dello stesso Capol. Mentre a illustrare l'olivicoltura dell'Agro Pontino saranno Marisa Pietrosanti e Alessandro Rossi.

## **La produzione**

In provincia di Latina, la coltivazione delle olive della varietà itrana si estende su una superficie complessiva di 9.500 ettari, pari al 76% della superficie olivicola del territorio (da Castelforte a Rocca Massima), interessando la zona collinare dei Monti Ausoni, Monti Lepini e Monti Aurunci. Da sempre il Capo, al concorso provinciale "L'olio delle Colline", dedica una sezione ai "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola" e il premio "Custode delle Colline" è rivolto alle aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro- ambientali. Con tale premio gli organizzatori puntano a cogliere il legame profondo tra produzione, cultura

e paesaggio dell'ulivo, indirizzando l'attenzione e lo sguardo sulle esperienze e le differenze legate al territorio e ai differenti metodi di coltivazione. Circa la degustazione guidata degli oli, oltre a far conoscere le loro caratteristiche organolettiche punta anche a formare gli stessi consumatori.

*“L'itrana – ricorda Centauri – è una varietà a maturazione scalare e tardiva; il periodo migliore per la raccolta va da fine ottobre a gennaio. Quando le olive vengono raccolte precocemente, ossia non ancora completamente mature, donano un olio dalle caratteristiche pregevoli che può essere apprezzato sia dagli esperti che dai consumatori. Al naso, spicca un sentore di pomodoro verde molto accentuato, accompagnato da un livello medio-alto di profumi; alla bocca, il sentore è ancora evidente e si accompagna a note di amaro e piccanti decise, ma mai troppo pronunciate. Segno questo – precisa il presidente del Capol – che la concentrazione di polifenoli è importante, ma non tale da comprometterne l'uso in cucina. Quando si valuta un olio, quando se ne sceglie uno per la cucina, bisogna cercare un compromesso tra le qualità salutistiche e quelle organolettiche”.*