

FOLIA FLUCTUANTIA

fogli... come... foglie
frammenti, momenti, pensieri, racconti

anno VI, n° 1, GENNAIO 2011

Chi ha visto una verità non può esserle infedele
(Franco Fortini, 1991)

FOLIA FLUCTUANTIA
OFFICINALIA ET PARASITOLOGICA

“res naturalia et humana”

Responsabile: *Daniele Crotti*

Vocabolo La Madonna o Barileto
Str. Com. per Pilonico Paterno 4
06134 Perugia

daniele.nene@email.it

075 602372

LA VERGINE

Non avete veduto le farfalle
con che leggera grazia
sfiorano le corolle in primavera?
Con pari leggerezza
limpida aleggia sulle cose tutte
lo sguardo della vergine sorella.
Non avete veduto quand'è notte
le vergognose stelle
avanzare la luce e ritirarla?...
Così, timidamente, la parola
varca la soglia
del suo labbro al silenzio costumato.
Non ha forma la veste ch'essa porta,
la luce che ne filtra
ne disperde i contorni. Il suo bel volto
non si sa ove cominci, il suo sorriso
ha la potenza di un abbraccio immenso.

Alda Merini

Il noce

*Ti ricordi quelle sere
sotto l'albero del noce
mi dicevi a bassa voce ...*

(canto popolare)

Il mio noce è sempre l'ultimo a buttare le foglie: il colore verde-bruno appare subito dopo il verde-lacca del maggiociondolo. Nella prima quindicina di maggio annuso nell'aria del mattino e del crepuscolo della sera anche il suo odore amarognolo; ma pure d'autunno mi piace strapazzare tra le mani le sue foglie per sentire a lungo sulla pelle quel particolare profumo.

Credo che questo noce sia quello che attualmente vive alla quota più alta di tutto il circondario e quando un signore di campagna volle donarmelo per trapiantarlo quassù ero molto scettico: «Siamo troppo alti, - gli dicevo, - non ho mai visto alberi di noce oltre i margini meridionali del nostro altipiano».

«Ma prova, - insisteva lui, - quest'angolo è ben protetto dai venti del Nord, è esposto a Mezzogiorno e vedrai che il noce vivrà».

Allora scavai una buca ben larga e alquanto profonda, attorno al fittone posai terra nera di bosco e letame ben stagionato. «Vedremo, - dissi. - *Le nogare* vivono laggiù sulle colline e sui monti tra Schio e Bassano, ma tra loro e noi ci sono i boschi di faggio e poi le conifere. Vedremo».

Prima di giugno l'alberello aprì le sue gemme a poche e incerte foglie; all'autunno fu l'ultimo a farle cadere e la neve lo coprì. La primavera successive betulle, aceri, tigli, faggi, ciliegi e pruni si vestirono di nuovo verde ma lui, il noce, restava lì come un palo secco senza dar segni di vita e quasi mi veniva voglia di tagliarlo al piede. «Lascialo ancor là, - mi disse l'amico quando venne a trovarmi, - forse è ancora vivo». E così una mattina quando aprii la finestra della camera, sentii il suo odore perché le gemme si erano aperte.

(segue nella pagina successiva)

(segue da sopra)

Da allora sono passati più di vent'anni; questo noce è alto una decina di metri e, persino, produce qualche frutto. Non tanti, ma forse verrà la stagione buona e allora potrà raccoglierne un mezzo cesto. Noci rare, se gli scoiattoli non me le ruberanno prima, raccolte a millecento metri d'altitudine e dove gli sbalzi termici possono arrivare a cinquanta e più gradi centigradi.

Il noce, *Juglans regia* L., appartiene alla famiglia delle *Juglandaceae* e in Europa è l'unico rappresentante indigeno di questa famiglia; di specie se ne conoscono una quarantina e tutte nell'emisfero boreale. Da noi giunse in tempi molto remoti dalle regioni dell'Asia e il suo areale primario va dalla Cina, all'India, alla Turchia, ai Balcani. Recentemente però, dall'America settentrionale sono state introdotte delle specie esotiche, come il *noce nero*, così chiamato per il colore del legno che da certuni è ritenuto (a mio giudizio a torto) più bello del nostro. Il suo nome deriva dal latino *nux* che indicava, oltre al noce, anche altri alberi che producevano frutti con la scorza dura.

Ama la luce e predilige i terreni profondi, freschi e fertili. E' specie tipica del *Castanetum* ma non sale mai tanto in alto perché il freddo non gli confà e per ben fruttificare necessita di piogge regolari. Albero socievole ma non da bosco perché l'ombra densa lo farebbe deperire; per questo lo troviamo accosto alle case, nelle alberature campestri, nelle vallicelle, nei campi o nei pascoli.

Sui fianchi dei monti che guardano la pianura degradando in colline gli alberi di noce sono numerosi e belli; hanno dato nome anche a contrade e famiglie: Nogara, Dalle Nogare, Nogarole, Nus, Nocera, Noceto, Nogaredo. Solo che gli alberi più antichi e maestosi sono stati tagliati e venduti ad alto prezzo ai fabbricanti di mobili falso-antichi e anche da noi, come in altri paesi d'Europa, si dovrebbe incrementare la diffusione fin dove è possibile: è di grande resa economica più per il legno che per i frutti.

Il noce è albero di media grandezza, eccezionalmente può raggiungere i trenta metri, è longevo ma non supera mai i tre secoli di vita; il tronco è robusto e diritto, i rami, o meglio le branche principali, si suddividono a non grande altezza e formano una chioma ampia, dapprima ogivale e poi arrotondata. Negli alberi giovani la corteccia è liscia e grigio-chiara, poi con l'età si screpola e si fessura verticalmente; sulle branche e sui rami è dapprima bruna, poi anche qui con il tempo si schiarisce. I rametti sono corti e piuttosto grossi, le gemme rivestite di scaglie coperte da peluria. Le foglie sono composte, ossia sull'asse principale si innestano a paio da quattro a otto foglioline e una solo terminale così che in totale le foglioline sono sempre dispari; sono leggermente vellutate, di verde scuro e denso la pagina superiore, più chiare nella parte inferiore; il loro odore penetrante deriva dal tannino di cui sono molto ricche. I fiori sono monoici, in amenti: i maschili sessili e penduli di colore verde-bruno, lunghi una decina di centimetri e si sviluppano sui rami dell'anno precedente; i femminili si trovano invece riuniti in piccoli gruppi terminali sui getti novelli. →

E il frutto chi non lo conosce? E' secco e non si apre a maturazione, la parte esterna è un epicarpio carnoso, ricco di tannino, comunemente detto mallo, ed è usato in liquoreria per fare il nocino; l'endocarpo è molto duro, osseo, e sta a contatto con il seme: nel nostro caso un gheriglio diviso in quattro globi irregolari; matura verso ottobre. Una canzone popolare che cantavamo in guerra diceva: «Ti ricordi quelle sere / sotto l'albero di noce / mi dicevi a bassa voce ...»

Così come il frutto, è conosciuto il legno che sin dai tempi più lontani è apprezzato per le sue qualità: è duro, pesante, compatto; si può facilmente dividere in fogli per intarsi e impiallaccature, è buono al tornio, allo scalpello, alla pialla, per mobili di pregio, per calci di fucile, per pavimenti di lusso. L'alburno è grigio mentre il durame ha un bel colore scuro sfumato in venature più o meno chiare; levigato e lucidato mette in risalto quella sua insita bellezza che lo fa principe dei legni più fini. E il maestro Nicola, che all'Avviamento al lavoro ci insegnava a lavorare il legno e a capirne la qualità, ci diceva che la *nogara* era legno non da ricchi ma da signori.

Dal pedale e dalla capitozza si ricavano le radici variegata da sinuosità eleganti con toni e riflessi di colore che si staccano dal fondo. Secondo Vitruvio il *noce eubeo* ha però il difetto di imbarcarsi e intorcinarsi, e anche dopo molte stagionature di screpolare con tanto scroscio da spaventare gli abitanti della casa dove è stato impiegato.

Anche al noce, come a tutti gli alberi, sono legate leggende e favole. Si raccontava, ma ancora si dice, che riposare alla sua ombra porta male e chi si addormenta si ritrova col mal di testa. Gli altri alberi non possono vivere vicino a lui perché ha veleno nelle radici; Plinio lo dice «nemico della quercia». Sin dall'antichità quest'albero era dedicato alle divinità infernali e nell'Alto Medioevo sotto i noci si radunavano le streghe: famoso quello di Benevento la cui storia ci è stata raccontata da Piperno nel suo *De Nuce Maga Beneventana*.

Ma allora perché gli innamorati andavano sotto il noce? Risalendo nel tempo si scopre che le noci erano di buon auspicio nelle nozze, un simbolo religioso oltretutto essere ritenute afrodisiache, e venivano lanciate agli sposi come oggi si usa fare con il riso.

Foglie, mallo, gherigli e persino i gusci trituriati e pestati venivano usati per curare molte malattie: l'infuso di foglie stimola l'appetito, depura il sangue, dà tono ai muscoli; il mallo alle virtù delle foglie aggiunge anche quella di cacciare i vermi dall'intestino e di curare la dissenteria. Con i gusci, dice ancora Plinio, si curavano i denti cariati.

L'olio che si ricava dalle noci (ne contengono il 25 per cento del loro peso) viene usato per far lume, per curare malattie, per unguenti, per i mobili «che divengano cotanto lucidi che l'uomo vi si specchierebbe dentro». Ma anche, dicono i buongustai, quest'olio è «indispensabile» per cucinare il pesce persico.

(termina a pagina 3, colonna sinistra)

Nel 1614 il Castelvetro suggeriva questa ricetta a base di noci: ai gherigli pestati in un mortaio che deve essere di pietra e non di metallo, sia aggiungono due o tre spicchi d'aglio, mollica di pane rafferma bagnata in brodo di carne, pepe franto, e ancora pestando si fa una pappina: «... tiepida in tavola si manda. S'usa poi dagli uomini più regolati di mangiar tal salsa con la carne fresca del porco, come antidoto contra la rea qualità di cotal carne, e con le oche, pur poco sano cibo. Usano ancora di coprirne i piatti di maccheroni e sopra le lasagne, che sono grossi mangiatori di pasta».

(*Mario Rigoni Stern*, in Arboreto Salvatico)

Mamhud Darwish

MURALE

Ecco il tuo nome,
disse una donna,
e scomparve nel cunicolo sinuoso...

Vedo il cielo laggiù, a portata di mano,
e l'ala di una colomba bianca mi porta
a un'altra infanzia. Non sogno
di sognare. Ogni cosa è reale.
So che abbandono me stesso...
e m'involo. Sarò ciò che diventerò
nell'ultimo firmamento. E ogni cosa è bianca,
il mare sospeso sul tetto di una bianca nube
e bianco il nulla nel cielo bianco dell'assoluto.
Sono e non sono stato. E sono solo, sul limitare
di questa bianca eternità. Giunto prima della mia ora,
non un angelo è apparso per dirmi:
«Che cos'hai fatto, laggiù, sulla terra?».
E non ho udito l'esultanza dei giusti,
né il lamento dei peccatori. Sono solo, nel bianco,
solo...
Nulla mi addolora sulla soglia della resurrezione,
non il tempo né i sentimenti.
Non sento la leggerezza delle cose né il peso
dei tormenti. Non trovo a chi domandare:
Dov'è, ora, il mio *dove*? Dov'è la città
Dei morti e io, dove sono? Non c'è il nulla,
qui, nel non-qui... nel non-tempo,
e non c'è esistenza.

Come se fossi già morto prima d'ora...
So cos'è questa visione, so che
sto andando verso l'ignoto. Forse
in qualche luogo continuo a esser vivo
e so ciò che voglio...

Un giorno sarò ciò che voglio.

(segue nel prossimo numero)
[Edizioni epoché srl, Milano, 2005]

Una ricetta del tempo passato

(di cui papà era ghiotto)

CASTAGNACCIO

(un piatto del borgo)

UN DOLCE CHE IN PIU' POCHI PREPARANO. PECCATO. PER ME È BUONISSIMO... (ANCHE IN QUESTO CASO: LA MEMORIA ... DELLA CUCINA DI UN TEMPO...)

Un dolce non tanto dolce che tanto dolcemente lo gusterei... Ho reperito questa ricetta su un simpatico libriccino che esce ogni trimestre (quindi ogni tre mesi), di cui è Direttore Responsabile *Francesca Silvestri* (sì, 'quella' di **ali&no**), edito con il patrocinio del Comune di Corciano:

“al battibecco (che sia il ristorante?) *cucinarte* MANGIAREeBEREconGUSTO”.

Ingredienti: 300 g di farina di castagne, 4.5 dl di acqua, 1° cucchiai di olio extravergine di oliva, 100 g di uvetta ammollata e strizzate, 60 g di pinoli, rametti di rosmarino, sale.

Preparazione

Setacciare la farina in una ciotola, versare l'acqua e un cucchiaio d'olio con un pizzico di sale.

Mescolare accuratamente per ottenere una pasta densa e senza grumi.

Unire l'uvetta e i pinoli e versare il composto in una teglia rettangolare unta con due cucchiai di olio. Cospargere di foglie di rosmarino e spruzzare il resto dell'olio.

Far cuocere nel forno già caldo a 200°C per 30 minuti circa, finché non si è formata una crosticina in superficie. Servire il Castagnaccio caldo o tiepido.

FATELO PROVATELO GUSTATELO

Polèsse golanno

I l so che sti dó scarabocchie
arestno ntle carta che frumpta

Bensì me mmagino listesso
che poggio ntle righe dó bèllere
clorete de l mare e dla luna
e lustro l velluto dle lèle

Polèsse golanno ntol tempo
nirònnno a ligiatte i capeje

Ombretta Ciunnelli

(traduzione dal perugino di S.Martino in C. in italiano a pagina 4)

Fonte: *Nigrizia*, settembre 2010

AFRICA: Sahara Occidentale
(ultima colonia)

Il movimento indipendentista *Fronte Polisario* proclama l'indipendenza della **REPUBBLICA ARABA SAHRAWI DEMOCRATICA (Rasd)** nel febbraio 1976, quando la Spagna abbandona definitivamente la colonia nelle mani di Marocco e Mauritania (ritiratasi nel 1978). Il Polisario inizia una lotta armata di liberazione nazionale. Da allora il paese è spaccato in due: territori occupati dal Marocco e territori liberati dal Polisario. La divisione si materializza negli anni '80 con un muro difensivo di 1.700 km da nord a sud del paese e che penetra anche in territorio marocchino.

Dalla fine del 1975, inizio dell'invasione marocchina, una parte della popolazione trova rifugio nella vicina Algeria, nella regione desertica di Tindouf, dove vive in campi profughi completamente autorganizzati. La sopravvivenza materiale è assicurata dagli aiuti umanitari degli organismi internazionali (Acnur, Pam) e dalla solidarietà. Il Sahara Occidentale è l'ultima colonia in Africa, benché la **Rasd** sia stata ammessa nell'Organizzazione dell'Unità africana (1982), sia tra i fondatori dell'Unione africana e sia riconosciuta da oltre 70 governi.

Nel 1988 Marocco e Polisario raggiungono un accordo di pace che prevede un referendum di autodeterminazione, elaborato poi dall'ONU. Nel settembre 1991 entra in vigore un cessate-il-fuoco, sorvegliato da una missione di caschi blu dell'ONU (Minurso), con il compito anche di organizzare il referendum. Dopo l'identificazione degli aventi diritto al voto, il Marocco si oppone alla sua tenuta, nonostante il Polisario abbia accettato di far votare anche i coloni marocchini. Il Marocco propone un piano di "autonomia" per il Sahara Occidentale, ma sotto la sovranità di Rabat.

La politica del Marocco si caratterizza per la repressione – durissima e continua – di qualsiasi manifestazione, sia politica che culturale, dell'**identità sahwawi**, per la forte immigrazione di coloni marocchini e per l'intenso sfruttamento delle risorse naturali (pesce e fosfati).

Nei territori liberati (un terzo del paese, senza sbocco al mare), il Polisario sostiene l'economia dei nomadi e, da una decina d'anni, ha iniziato l'insediamento di alcune istituzioni della **Rasd**, che si riuniscono periodicamente.

[per ulteriori precisazioni (le cifre, la popolazione, l'economia, la cronologia storica dal 1884 a tuttora) consultare www.nigrizia.it o chiedere allo scrivente. Grazie.

Per informazioni continue:
Jacqueline Philippe Pampiglione
Via G. Z. Alvisi 8, 40138 Bologna

Per notizie sul Sahrawi:

www.todosconelsahara.com
www.elpais.com/articulo/espana/Gobierno/espera ...
www.elpais.com/articulo/internacional/Polisario/avisa ...
www.elpais.com/fotogaleria/conflicto/Aaiun/elpgal/ ...
www.elmundo.es/especiales/2009/06/internacional ...
<http://periodismohumano.com/seccion/en-conflicto>
www.elconfidencial.com/espana/marruecos-entrar ...
www.publico.es/espana/347404/jimenez-quiere-un ...
www.publico.es/internacional/347476/el-gobierno ...
www.publico.es/espana/347377/sinde-rectifica-sobre ...
www.publico.es/internacional/347366/rabat-logra ...
www.elpais.com/articulo/internacional/Marruecos/ ...
www.polisario.es/
www.saharatoday.net?p=7562
www.afrol.com/es/articulos/31828

A disposizione:

- **Dal profondo delle tenebre...**
Testimonianze di ex detenuti sahwawi nelle carceri segrete marocchine
(per non dimenticare/perché si sappia)
[a cura del CESTAS]
- **Dal carcere di Inezgane**
Testimonianza di Tamek Ali Salem
(per non dimenticare/perché si sappia)
[a cura del CESTAS]
- **IL RE NOSTRO AMICO** di Gilles Perrault
(Edizione in francese con introduzione e conclusioni in italiano)

Importantissimo servizio su 'Violenza di Stato' perpetrato dai militari fascisti marocchini ai danni delle tendopoli del popolo sahwawi con morti, feriti e danni nel Sahara Occidentale: www.nigrizia.it Questo nel n° di dicembre di Nigrizia. Per ulteriori informazioni consultatemi. Grazie.

D. Crotti

Può darsi volando

Io lo so che questi due scarabocchi
rimangono sulla carta che piange

Però immagino ugualmente
che appoggio sulle righe due farfalle
colorate del mare e della luna
e lucido il velluto delle ali

Può darsi volando nel tempo
verranno ad accarezzarti i capelli.

Ombretta Ciurnelli

Gli eremi del Monteluco

Questa volta è Bucciarelli (e per me il nome e questa persona sono bei ricordi di tanti anni fa quando ero studente di medicina e i bravi Bucciarelli e Bolis mi hanno insegnato non poco), l'Emilio da tanti chiamato e consultato, che ci fa' strada. L'appuntamento è in perfetto orario. Ore 8.30 davanti alla splendida facciata romanica di S. Pietro, di là dal Ponte delle Torri. Siamo in 24, 9 sono le gentil dame, 15 i nobili cavalieri per questo percorso quasi medioevale. Siamo a 411 m. E' giovedì 18 novembre dell'era volgare.

Partiamo alle 8.40 (più o meno; ma questo dipende dall'orologio dei singoli). In un attimo siamo al Fortilizio dei Mulini. Già i primi aneddoti; c'è uno che dice, e verrà applaudito: *'Non c'è miglior verità che una bugia ripetuta nel tempo, all'infinito'*. Sarà vero? Che vorrà mai significare? Accettiamo il proverbio, se tale può definirsi.

Imbocchiamo la vecchia mulattiera, la cosiddetta 'corta di Monteluco', ed oggi 'sedicente Via di Roma, ossia Via Francigena di S. Francesco'; preferisco saperla uno dei tanti sentieri che il CAI di Spoleto ha brillantemente tracciato e segnalati su tutto il complesso del Monteluco. E voi? Procediamo. La mulattiera 'sale con stretti tornanti' sino al primo Eremo, al cui ingresso una 'croce francese' sul piazzale (ignota a me, e ai più) è ammirevole (è l'Eremo di Paolo proto eremita?). Si supera l'ex Eremo di S. Maria delle Grazie (ancora citato così) ma ora è un albergo di lusso (a noi non garba); indi un'altra 'chiesotta': ne ignoriamo tutto; e poi una casa forse patrizia che suggerisce (STAZIO, Tebaide XII): *"... et hic opaca quies"*. Zitti, allora!!!! All'Eremo di S. Girolamo Dottore (proprietà Vantaggioli; 'nessun commento') ancora tutti zitti perché sull'arco d'ingresso impera un *"Post labore gratissima quies"*. Lungi da noi pensarla diversamente. Il matematico Vincenzo elogia, nel frattempo lo zafferano: lo sapete che per 1 grammo di zafferano (quello per il risotto intendiamoci) ci vogliono 250 fiori? Direte: ma tutto ciò che c'entra? Nulla, però... Il camminamento è in un immenso lecceto e gli ultimi frutti dei corbezzoli ne ravvivano con il loro bel colore rosso il verde intenso quasi spettrale. Si parla (è stagione) anche di olio, di raccolto delle olive, di olivi, di frantoi, di... (vi farò avere un mio documentino al riguardo: lo apprezzerete?). L'ultimo Eremo non ha traccia di nome: è quello che ha di fronte una fermata di bus e dove dobbiamo attraversare la strada ufficiale per giungere al fine a Monteluco, al santuario di S. Francesco. → (e poi pagina successiva, sx poi dx) →

Sono le ore 10.00 e siamo a 804 m (773 m all'interno). Visita libera e guidata per un'ora circa tra santuario, cappelle, eremi, grotte (tra cui quella di S. Antonio da Padova, che però scopriamo essere nativo di Lisbona) e bosco sacro. Che panorama magnifico da quassù! Un grazie a Padre Luigi che ci accompagna per gli interni e ci spiega molte cose (lo ritroveremo alla Chiesa di S. Giuliano; veramente gentile questo napoletano ormai qui trapiantato da più di 10 anni). Molte son le guide che potete leggere per sapere del luogo; il mio stesso libro 'Le Tre Valli Umbre' (pagine 94-96) ne parla in modo essenziale, sin'anche esaustivo.

Mi par giusto peraltro riportarvi qui quanto i buoni Emilio e Vincenzo (forse con l'aiuto di Marcello e/o di altri) ci hanno preparato:

"Nessuno violi questo bosco, né trasporti, né porti via ciò che è del bosco, né tagli fuorché nel giorno in cui si farà il sacrificio annuo... Se qualcuno lo avrà violato scientemente o dolosamente, offra a Giove un sacrificio espiatorio con un bue e vi siano per quel sacrificio 300 assi di multa..."

Questo è parte della *lex spoletina* (un cippo, al centro del Bosco sacro, riproduzione dell'autentico custodito nel Museo a Spoleto), di cui sopra, di cui nel mio libriccino, di cui nelle numerose guide.

Ancora, a proposito di questo Monteluco ricco 'di storia e miti':

"Nell'antichità pagana il Monteluco era 'un bosco sacro' e di ciò si ha testimonianza storico - archeologica nella stele (vedi sopra), ora visibile in copia poco lontano dall'eremo francescano del Monteluco, che riproduce la lex spoletina (appunto). Databile alla seconda metà del III secolo A. C. (ossia dell'era volgare), il cippo fu ritrovato a pochi chilometri da Spoleto in località San Quirico nel 1876 ed è una delle più antiche testimonianze della legislazione sui boschi (dicono; chissà se ad Asiago sono d'accordo; ma questa è una mia considerazione personale, essendo io un vagamente conoscitore e soprattutto amante del posto, e voi potete immaginare perché! E sapete anche come "l'amore" spesso cozzi contro la "conoscenza vera").

Oltre all'amenità del luogo ed alle sue ricchezze naturali, il Monteluco conobbe le figure di due importanti santi: S. Isacco e S. Francesco. Il primo, di origine siriane, si stabilì insieme ad altri monaci anch'essi provenienti dall'Asia Minore, nelle grotte del monte all'inizio del sesto secolo, dando in pratica vita al movimento eremitico. Il secondo nel 1218 vi costruì un piccolissimo convento con povere cellette ancora oggi visibili, a testimonianza del suo magnifico esempio di apostolato. Col passare del tempo il luogo fu frequentato da moltissimi eremiti come S. Antonio da Padova (o da Lisbona?), la cui grotta, non facilmente accessibile, ↓

è perfettamente conservata, o come S. Bernardino da Siena che nel 1440 fece edificare l'attuale chiesa adiacente al convento.

Più tardi altri grandi personaggi della storia visiteranno l'ombrosa lecceta del Monteluco e i suoi eremi (oggi è stato uno sparuto ma non troppo gruppo 'senior' del CAI di Perugia a farlo). Tra questi Michelangelo Buonarroti, che in una lettera al Vasari così descriveva il bosco sacro: 'Ho avuto a questi di gran piacere nelle montagne di Spoleto a visitare questi romiti, in modo che sono tornato a Roma meno che mezzo, perché non si trova pace se non nei boschi' (E. B.).

Alle 11 si riparte; si attraversa l'area detta de 'I Villini' (870 m), la località (sempre area di sosta) 'I Camini' (siamo tutti in fila indiana) e poi 'con una larga carrareccia in discesa' si raggiunge 'la frazione "Le Aie"', posta a 762 m, che ci accoglie con il passaggio di un leprotto impaurito e indispettito (se ne stava beato a godersi un improvviso barlume di caldo sole e 'guarda te che mi tocca fare?', si dice, 'Scapparmene via da quei fastidiosi camminatori neppur domenicali. Non è che saranno quei balordi dei vecchietti del CAI che hanno deciso di venire a rompere 'le scatole' anche nei giorni feriali?'). Proseguiamo in rigorosa, ancora, fila indiana (è bella, davvero; sapete perché si chiama 'in fila indiana?'), risalendo leggermente lungo uno strepitoso sentiero che ti apre orizzonti imperdibili di boschi fittissimi e voragini impressionanti. Ma il sentiero è sicuro. Sono le 12.00 ed eccoci, dopo il "Sasso Forato", alla 'breve galleria (30 metri?), scavata nel 1856, che permetteva il passaggio dell'acquedotto per Spoleto'. Seguiamo quindi il percorso dell'acquedotto e alle 12.30 siamo alla chiesa di S. Giuliano (XII secolo), a 628 m. Padre Luigi ci la apre e ce la fa visitare questa grande chiesa abbandonata (polvere, muffe, ragnatele la fanno da padroni ma è comunque 'fascinoso'); è oggi ormai sconosciuta, e più volte, temiamo, profanata (la serratura denota le tracce di recenti forzature). Impolverati *depliants* abbandonati in uno scatolone all'ingresso ce la raccontano.

Eccone alcuni stralci:

"La facciata... appare oggi alterata nelle sue proporzioni dalla perdita della parte superiore, circostanza che conferisce un aspetto più pesante alla torre campanaria.

Il portale è ad arco a tutto sesto ad una fascia sormontata da una cornice scolpita a palmette... Lo stipite destro presenta una decorazione a motivi fitomorfi di ispirazione classica, ed una serie di formelle. Partendo dal basso troviamo: un motivo ... Nello stipite sinistro... (insomma: andateci!).

Un altro interessante frammento scultoreo, ..., è collocato alla base della feritoia nella parte destra della facciata.

→

In asse col portale ... una bella trifora ad archeggiature sovrapposte...

L'interno, molto ribassato, è a tre navate uscenti in tre absidi. Le colonne in pietra, che hanno interessi diversi e risultano quindi non allineate, sono dotate di èntasi come nella chiesa di S. Silvestro a Bevagna. Dal presbiterio si accede alla cripta, le cui strutture potrebbero essere appartenute ad un edificio precedente, divisa in tre piccoli ambienti comunicanti, ...

Nelle navate laterali ... Le pareti del presbiterio... Nell'abside è conservato ..."

Per concludere (lascio al visitatore approfondire il tutto; a meno che non sia inglese che, dopo un po', vi dirà: basta con chiese!), eremiti a parte, poche note almeno storiche (che a me, personalmente, arricchiscono più di quelle 'religiose' [perdonatemi]):

"Secondo un'antica tradizione una matrona di nome Gregoria avrebbe donato i suoi possedimenti sul colle di Monteluco a S. Isacco, monaco giunto a Spoleto dalla Siria (quanto i paesi arabi hanno da raccontarci, nel bene e nel male), per permettergli di fondare una chiesa e un monastero intitolati a S. Giuliano. Il monastero esisteva già verso la fine del VI secolo, perché viene ricordato in due lettere di papa Pelagio I. In epoca incerta (VI secolo?) divenne abbazia benedettina, retta prima dai cassinesi, in seguito dai Cluniacensi e d essa facevano capo gli eremiti di Monteluco che, dopo la morte di S. Isacco, erano entrati a far parte della famiglia benedettina.

La badia fu soppressa verso la fine del XV secolo da papa Innocenzo VIII e passò nel 1502 ai Canonici Lateranensi, che la tennero per mezzo secolo; all'inizio dell'Ottocento (e non milleottocento!!!) risultava distrutta da tempo imprecisato. La chiesa, anch'essa abbandonata, passò in mani private e venne addirittura utilizzata come fienile.

Insomma la chiesa è ricchissima, e da qui, sui tavolini del ristorante adiacente (forse un'offesa?), potete godere un meraviglioso panorama su Spoleto e sulla sua valle umbra e i monti che portano alla Somma, i Martani, eccetera eccetera (la fantasia è cosa ...).

E poi tutti giù a San Pietro. Sono le 13.00. Buon pranzo e ciao a tutti. Ci si vede giovedì prossimo, mi raccomando! Vi guiderò lungo la Via della Spina!!!

Daniele Crotti

**« Science sans con science
n'est que le ruine de l'âme »**

(Francois Rabelais)

VIVA L'ITALIA: Le figurine dell'Unità d'Italia

Ho letto l'ultimo libro di Giancarlo De Cataldo, 'I Traditori'. A me è piaciuto; lo ritengo romanzo storico assai interessante, pittoresco (nel senso positivo del termine), importante. Come lo si vuole definire (paragoni con la disgregata e ben poco nobile situazione attuale a parte che il libro di De Cataldo vuole affrontare: 'dal lato oscuro del Risorgimento, un racconto sul nostro presente'): un antistoria dell'Unità d'Italia? Una storia dell'Unità d'Italia, o comunque dei decenni dell'ottocento che portarono alla unità della penisola, vista da una angolatura diversa? Una storia dell'antiunità di Italia? Un'antistoria dell'antiunità d'Italia? E' ad ogni buon conto un grosso tomo che si legge d'un fiato, e che ti rimette in parte in gioco quello che tu sapevi di come andarono le cose allora e di come ce le hanno o avevano raccontate i nostri insegnanti ed i nostri libri di testo. La 'cosa' fu ben più ampia e tragica, per vari aspetti. Ma non è qui il caso di discuterne. Lo stanno facendo già in molti, e manca ormai poco al 2011 e quindi alle celebrazioni del centocinquantenario da quel fatidico 1861; e in parte già sono iniziate.

Nel 1961 fu celebrato invece il centennale della nostra Unità d'Italia. Finivo la III media al tempo di allora, a Saronno. Ad ottobre avrei iniziato gli studi classici a Milano. In quel 1961 anche la nostra Scuola Media Statale 'A. Bascapè' festeggiò il centenario di questa sofferta, contrastata, vituperata, glorificata, unità del popolo italiano: fu 'vera' unità di un 'nuovo' Stato? Lascio agli storici, ai filosofi, ai cronisti (di allora e di adesso, e/o rivisitati, oggi, quelli di allora), agli studiosi, analizzarne il suo evolversi. Io mi soffermo su miei lontani e piuttosto vaghi ricordi.

So che andammo in gita (la nostra classe sicuramente; non rammento se altre e con altre) a Torino, ove furono per l'occasione inaugurati vari padiglioni e visitammo una serie di mostre. Ma sono ricordi, ribadisco, assai sbiaditi nel tempo. Rammento con certezza che si andò al Valentino, al parco lungo il Po, ove v'era un castello, non so se autentico o 'rifatto', e lo visitammo; rammento il parco; rammento, sempre vagamente, l'albergo ove fummo alloggiati per un paio di giorni. Chi erano i compagni di classe? La mia era una classe maschile; pochissimi i nomi che ricordo, nomi con i volti persi nel corso del tempo: Fabio, che era il mio compagno di banco, abitava a Limbiate, se non ricordo male; Elvio, uno dei più bravi, che veniva da Rovellasca; Alberto, che divenne un inseparabile amico degli anni liceali, e che abitava come me al villaggio ACNA. E gli altri? Non so se ho ancora nel vecchio baule qualche fotografia di allora, quelle fotografie di classe che si usava fare una volta, solitamente verso la fine della scuola; ne conservo con certezza quelle, forse non tutte, del liceo. Magari papà, nei cassetti dei suoi armadi e delle sue librerie conserva qualche album o qualche pacco con foto nostre di quel periodo.

→

La nostra scuola e la nostra classe partecipò pertanto al riconoscimento e al festeggiamento del centenario dell'unità. A noi studenti fu chiesto di fare una ricerca, di preparare del materiale ad hoc, insomma di studiare qualcosa da poi presentare a fine anno in una sorta di mostra all'interno della scuola medesima. La Panini di Modena (credo fosse proprio lei, ma potrei sbagliarmi) sfornò una Raccolta di Figurine con tanto di Album specifico su, appunto, l'Unità d'Italia, quella studiata sui libri di testo, quella più nota, quella più reclamizzata e reclamizzabile. In quegli anni ancora amavo fare la raccolte delle figurine, come sin dagli anni delle scuole elementari. Vi ricordate l'odore, per me un profumo, amaro e accattivante della Coccoina? Con essa dovevamo attaccare le figurine sugli spazi, sui riquadri specifici degli album. Ne compravi poche buste alla volta di figurine, una o due, di rado tre, e non sempre, non tutti i giorni. Ma poteva capitare che un genitore ti facesse a volte un regalone: tipo 10 o più bustine (all'interno di ogni busta c'erano 4 o 5 figurine), magari facendotelo trovare sotto il cuscino prima di andare a letto.

Ecco, anch'io non potei rinunciare a questa raccolta, di cui non ne ricordo con esattezza il titolo, ma penso che fosse proprio 'L'Unità d'Italia'; e la feci, questa mia ultima raccolta, con una doppia motivazione: la prima perché era cosa che mi piaceva (beh, voi non ci crederete, ma anche le figurine, come i francobolli, come tante altre piccole cose, ti possono raccontare la storia, una storia, altre storie, far conoscere modi, luoghi e personaggi diversi, lontani, stimolanti); la seconda motivazione era legata al fatto che avevo deciso di partecipare all'iniziativa portando questo album, che completai nei termini e nei tempi giusti e che regalai poi alla scuola medesima. Debbo però precisare che questo album, completo in ogni sua figurina, che non erano poche, lo conservai benino, ci stavo attento, evitavo le orecchie agli angoli, non lo pasticciavo, insomma lo custodii con attenzione e riguardo. Peccato non averlo più con me. Confesso comunque che affiancai a tale ricerca 'figurata' una bella ricerca (bella lo dico io, ma dovrei forse dire il contrario?) sulle 'Cinque giornate di Milano', che forse ho serbato da qualche parte nella casa ove vivo adesso; quelle cinque giornate di Milano che furono uno dei momenti più significativi, ho poi imparato, di tutte le insurrezioni, rivolte, guerre (d'indipendenza o meno), che anticiparono e prepararono l'Unità d'Italia.

VIVA L'ITALIA:

continua a pagina 8, colonna sinistra

(segue da pagina 7)

Ma l'ultima cosa che voglio ancora ricordare delle collezioni di figurine è la modalità di come memorizzavamo quelle mancanti e quelle che invece avevamo già trovate. E' cosa sciocca, infantile, ma era bella o, comunque, razionale e utile. Non credo che lo si faccia più. Su pagine di fogli a quadretti creavamo con la matita una serie di quadrati o rettangoli tutti uguali (fatti dall'incrocio di righe parallele verticali e di righe parallele orizzontali) sino a raggiungere il numero corrispondente a quante erano le figurine dell'album (potevano essere 100, come quelle dell'Isola del Tesoro, oppure 200, o ancora di più; nel caso in questione penso il numero delle figurine dell'Unità d'Italia fossero quasi 300). In ogni casella quadrata o rettangolare dei fogli quadrettati era riportato il numero, dall'1 all'ultimo, di ogni figurina. Fermo restando che di molte figurine ci si ricordava se la si aveva o no, noi tutti, io sicuramente ed altri amici altrettanto, di volta in volta sempre con la solita matita oscuravamo completamente la piccola casella della figurina che avevamo perché entrata in nostro possesso, figurina trovata nelle buste, o scambiata con gli amici, o vinta a piastrelle; ma mai rubata!

Questa è stata la storia della mia prima Unità d'Italia. Ora ci sono tanti libri, che ci raccontano tanto e di più, che ci fanno conoscere sotto tante sfaccettature tutto quello che successe, nel bene come nel male, allora come oggi. Ed è cosa utile, cosa pertinente, cosa necessaria.

Daniele Cratti,

**“Tutto ciò che è nuovo e significativo
deve essere sempre connesso con le vecchie radici;
le radici veramente vitali
che vengono scelte con gran cura
tra quelle che invece si limitano a sopravvivere”**

(Bela Bartók)

Sono pienamente d'accordo con Bela Bartók... e con te, che lo citi. Mi ricorda le vecchie piante (da frutto, roseti,...) degli antichi orti. Hanno solide e vitali radici, hanno prodotto bei fiori e buoni frutti per stagioni e stagioni, e sai che continueranno a darne ancora per molte, perché selezionate e irrobustite dal tempo. Mentre quelle appena uscite dal vivaio, cioè senza 'storia', sono belle per una stagione, ma deboli e facilmente attaccabili da agenti esterni, ben presto muoiono o vegetano insignificanti. Così gli esseri umani. In genere, quelli che 'si nutrono' del passato, hanno maggiore consapevolezza del presente, lo vivono con maggiore ricchezza interiore, e sono più stimolati a 'fruttificare' per le generazioni future. Mentre i disincantati, i relativisti, i 'fobici' di tutto quello che 'è stato', sono spesso senza fantasia anche nel presente e senza creatività riguardo al futuro. Sopravvivono, appunto.

M. R. Z.

DIARREA DEL VIAGGIATORE

Prendo spunto da un articolo di W.Pasini (su un giornale medico) e dall'epidemia di colera che sta dilagando da Haiti a S. Domingo e forse altrove, per riproporre due note sulla 'diarrea del viaggiatore', quando causata da agenti infettivi. Perché? Beh, perché anno nuovo, viaggi nuovi...

Sembra colpire tra il 10 e il 70% dei viaggiatori a seconda della destinazione.

Gli agenti batterici, i più frequenti, sono: *Escherichia coli enterotossico* (ETEC), che la fa da padrone, e poi *E. coli* EAEC, *Campylobacter jejuni*, *Shigella* spp., *Aeromonas hydrophila*, *Plesiomonas shigelloides*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio* spp.

Virus (forse nel 5% dei casi o poco più: rota e norovirus essenzialmente) a parte, ecco i PROTOZOI che possono causare una diarrea del viaggiatore: *Giardia duodenalis*, *Dientamoeba fragilis*, *Entamoeba histolytica*, *Cryptosporidium* spp., *Cyclospora cayetanensis*, *Isospora belli*.

Aree ad alto rischio sono: Africa, subcontinente indiano, buona parte dell'Asia, parte del Medio oriente, America Centrale e Sud America.

La sintomatologia è scontata (è una diarrea infettiva acuta o protratta, talora enterocolite, tal'altra gastroenterite, ...). Di solito, si dice, è autolimitante, ma talora persiste la cd 'sindrome da intestino irritabile'.

Prevenzione: non bere e non mangiare. Dura, eh! In alternativa: bevande sicure (sigillate; per l'acqua anche la bollitura/filtraggio garantiti); cibi ben cotti.

Cosa portare con sé, per curarla, se ti prende mentre sei ancora in viaggio? Non voglio fare pubblicità gratuita. Chiedete ad un centro adeguato al momento opportuno. Comunque: importantissima è la reidratazione, soprattutto nei bambini (e siamo al punto di partenza: liquidi 'sterili', sicuri...!).

Se al ritorno state male, andate in un buon laboratorio di microbiologia (forse qualcuno in Italia ce ne è).

Tutta nuda

[una poesia di Luciano Folgore]

Te, nuda dinanzi la lampada rosa,
e gli avori, gli argenti, le madreperle,
pieni di riflessi
della tua carne dolcemente luminosa.

Un brivido nello spogliatoio di seta,
un mormorio sulla finestra socchiusa,
un filo d'odore, venuto
dalla notte delle acacie aperte,
e una grande farfalla che ignora
che intorno a te
non si bruciano le ali,
ma l'anima.

Consultate sempre i siti

www.latramontanaperugia.it
www.alieneeditrice.net

COLERA

(*Cholera Asiatica*, la vecchia denominazione “popolare”)

Il colera è endemico dal tempo dei tempi in gran parte del continente indiano, in particolar modo nel delta del Gange e nell'attuale Bangladesh. Da qui si è diffuso, periodicamente ed in forme usualmente epidemiche, nel resto dell'India e da questa penisola in altri parti del mondo.

Nel corso del XIX secolo vi è stato un numero ben definito di epidemie che con certezza partirono da questa regione. Nel 1817 il colera ha iniziato ad espandersi nel resto dell'Asia, viaggiando verso est fino al Giappone, a sud sino alle Isole Mauritius, verso ovest sino alla Siria e alle coste del Mar Caspio. Nel 1825 ha raggiunto l'Astrakhan. Nel 1830 appare per la prima volta in Europa, e da quella volta sono state descritte almeno 5 grosse epidemie: nel 1848-51, nel 1851-55, nel 1870-73, nel 1884-86 e nel 1892-95.

Successivamente pochi e meno drammatici sono stati gli episodi epidemici, e tutti confinati in aree piuttosto limitate. Nella guerra dei Balcani del 1913 e nel corso della I Guerra Mondiale vi furono alcuni episodi epidemici di colera nei Balcani e in Iraq, ma la malattia non si diffuse al di là di tali aree. Nell'epidemia del 1870-73, la Gran Bretagna fu praticamente risparmiata, ma l'infezione attraversò l'Atlantico e, attraverso la Giamaica e New Orleans, entrò negli USA, ove infuriò per un lasso di tempo peraltro limitato.

Da vari studi è ormai pressoché assodato che il colera raggiunse l'Europa attraverso 3 vie: a) via Afghanistan, Persia, Mar Caspio e la valle del Volga; b) via Golfo Persico, Siria, Asia Minore, Turchia e Mediterraneo; c) Mar Rosso, Egitto, Mediterraneo.

La Cina è particolarmente sposta all'epidemie coleriche, e nel 1902 ve ne fu una abbastanza estesa. Alcune regioni isolate, invece, come le Isole Andatane, l'Australia, la Nuova Zelanda, le isole del Pacifico, il Sud Africa e le coste occidentali africane, sono state di fatto risparmiate.

Di tutti i “centri” di diffusione del colera in India, Hurdwar (Hardwar), con i suoi santuari, appare il più importante, in quanto grosso centro di pellegrinaggio; pellegrini la maggior parte dei quali provenienti dal Punjab; da qui il colera si diffonde nel resto dell'India.

Il movimento dei pellegrini portò presto il colera anche in Arabia, in particolare alla Mecca. E qui vi arrivò, via mare, da Bombay, nel 1865. Al loro rientro, i pellegrini riportarono con loro il colera in Egitto, Siria, nei porti del sud Europa, nelle coste dell'Africa orientale, nel Golfo Persico, nella valle dell'Eufrate.

Insomma, il colera segue le grandi vie di comunicazioni umane ed è trasportato da luogo a luogo principalmente se non esclusivamente dall'uomo stesso; in altre parole, si propaga seguendo le vie delle migrazioni umane, pellegrinaggi, come detto, ma anche commerci e traffici vari.

→

In India, le condizioni ideali per la disseminazione del vibrione colerico si sono realizzate nel corso dei raduni religiosi di massa, allorché da centinaia a migliaia di persone si riuniscono insieme, a stretto contatto, in condizioni igieniche assai precarie se non inesistenti. Il colera non appare mai viaggiare più veloce dell'uomo; ma in tempi più recenti, in seguito all'aumento dei mezzi di locomozione e dei viaggi medesimi, le epidemie avanzano più rapidamente e perseguono itinerari anche diversificati rispetto al passato.

Sempre in India, la prevalenza epidemica è bene documentata dalla media annuale di decessi nelle varie province durante il decennio 1898-1907. Nel Bengala e nel Behar, la mortalità media annuale per colera fu di 207.118 soggetti, cioè 2.59/mille abitanti; a Madras di 56.809, pari a 1.6/mille abitanti; a Bombay di 26.782, pari a 1.43/mille abitanti. Successivamente la mortalità diminuì.

L'influenza stagionale è importante, seppur strana a volte. Da dati disponibili è stato visto essere possibile prevedere le epidemie coleriche almeno con un paio di mesi o tre d'anticipo. Le condizioni climatiche correlate all'incidenza del colera sono state viste essere,

quantomeno in India, l'alta umidità e le alte temperature atmosferiche, accompagnate da piogge intermittenti. Nel Bengala del sud e a Calcutta, comunque, le relazioni sono differenti. Qui il colera è presente nell'arco di tutto l'anno, con una incidenza massima nei mesi più secchi e caldi, come marzo e giugno, quando il rifornimento idrico è più carente e l'acqua medesima contaminata, mentre l'incidenza più bassa si ha nella stagione piovosa, quando i livelli di acqua sono alti e i rifornimenti idrici completamente disponibili. A Madras e in Birmania, dove il clima è più costante, vi sono minori variazioni stagionali, e nel nord-ovest l'incidenza massima si riduce col ridursi delle piogge.

Il colera è una malattia trasmessa principalmente con l'acqua, e il vibrione colerico penetra attraverso lo stomaco. E' comunque accettato che l'ingestione del vibrione non è il solo fattore necessario allo sviluppo della malattia. Probabilmente lo stato di salute e il grado di acidità gastrica dei singoli individui rende alcuni più suscettibili di altri all'infezione.

Vi sono due tipi di manifestazioni epidemiche legate al colera: una quando i rifornimenti idrici collettivi sono inquinati, l'altra quando tale contaminazione è limitata ad alcuni pozzi o ad altre fonti.

Nel primo tipo l'inizio è fulminante, e i casi sono simultanei con distribuzione simile in tutte le zone dell'area colpita; come l'inizio è improvviso, altrettanto improvvisamente l'epidemia si spegne. Nell'epidemia di Amburgo del 1892, che può essere riportata ad esempio, durante un periodo di soli 2 mesi il colera colpì 17.000 persone circa su una popolazione di 600.000, causando 8.605 decessi. [continua pagina successiva, colonna sx]

L'acqua ad uso potabile fu allora attinta direttamente dal fiume Elba, nella contigua città di Altona (140.000 abitanti), con un metodo di filtrazione su sabbia. Ebbene, nonostante l'acqua del fiume raccogliesse poco prima gli scarichi della città di Amburgo, in Altona vi furono solamente 328 morti, pari al 2.1/mille rispetto al 13.4/mille di Amburgo (prima dell'intervento sostitutivo). Il secondo tipo di trasmissione idrica è ben documentata nell'incidente di Broad Street, in quel di Londra. Nel 1854 fu osservato che il colera era 10 volte più frequente in Golden Square rispetto alle altre zone della città, e che il numero di casi aumentava nelle vicinanze del pozzo di Broad Street. I lavoratori di una fabbrica dove quest'acqua di pozzo era usata si infettarono in modo massivo, mentre una vicinissima birreria, dotata di un proprio pozzo, non fornì alcun caso di colera. Un esempio particolarmente eclatante fu quello di una signora abitante ad Hampstead, un quartiere di Londra libero da colera, signora che, avendo una predilezione per l'acqua del pozzo di Broad Street, regolarmente riceveva ogni giorno una bottiglia di tale acqua. Beh, la signora bevve un po' di quell'acqua il 31 agosto 1854, si infettò immediatamente e morì di colera il giorno dopo.

Veniamo ai nostri giorni, ben documentati.

Nel 1961 iniziò la rapida diffusione della settima pandemia, determinata però non più (come in precedenza) dai vibroni colerici "classici", ma dal biotipo El Tor (sottotipo Inaba), probabilmente originario di Sulawesi (1937) e pervenuto in India. L'infezione interessò dapprima il subcontinente indiano, la Cina, le Filippine, poi Iran e Iraq (1965), quindi Giordania, Turchia, Russia, Cecoslovacchia, Egitto, Israele (1970). Furono in seguito coinvolte molte nazioni nordafricane, e successivamente le zone a Sud del Sahara: Uganda, Kenia, Zimbabwe, Angola e Mozambico, oltre a tutta l'Africa occidentale, ove la malattia resta tuttora endemica. Negli anni 1972-73 si verificarono episodi di infezione in Spagna, Portogallo e Italia (da noi, diverse centinaia di casi a Bari, Napoli e in Sardegna, con alcune decine di morti), mentre furono osservati casi isolati d'importazione in altre nazioni europee e negli USA. Nel 1978-79 furono colpite diverse isole dell'Oceano Indiano e Pacifico e il Sud Africa. Nel 1991 il colera è comparso in America Latina, regione del mondo ancora risparmiata sino allora (nel 1973 vi furono casi sporadici negli USA e nel 1983 nel Messico). Esordita in Perù, l'epidemia si è diffusa rapidamente a quasi tutti i Paesi centro e sud americani.

→

→

Attualmente, la situazione epidemiologica appare più preoccupante che in passato, in quanto l'endemia colerica interessa non soltanto l'Asia, ma anche il continente africano e l'America Latina. Nel quinquennio 1986-1990 sono stati notificati ogni anno da 45.000 a 70.000 casi (dei quali circa il 55% in Africa e il 45% in Asia); nel 1991 si sono osservati oltre 500.000 casi, di cui il 75% nelle Americhe. Nel 1992 i casi sono stati oltre 460.000 (di cui circa 350.000 nelle Americhe, 90.000 in Africa, 16.000 in Asia, 300 in Oceania), con più di 8.000 morti (2.400 nelle Americhe, oltre 5.000 in Africa, circa 400 in Asia, 8 in Oceania).

Ed ora, 2010 – 2011, lo leggete da tempo sui giornali, ad Haiti e zone limitrofe...

Fonti principali:

- P. Manson-Bahar, The Dysenteric Disorders, Cassel and Company LTD., London, 1944
- R. Esposito, Manuale di Parassitologia Clinica e Medicina Tropicale, Masson, Milano, 1994

Dell'Etica (ma guarda te, dirà qualcuno...)

D. Baremboi ('Che tempo che fa', TV, 5 dicembre):

la MUSICA è ETICA

A. Monda (Quotidiano 'la Repubblica', 6 dicembre):

la SCRITTURA è ETICA

Anonimo (duemila e dieci, dicembre):

la LETTURA è ETICA

ergo

la CULTURA è ETICA

Da 'loZingarelli' (1999):

ETICA:

- 1) parte della filosofia che studia i problemi e i valori connessi all'agire umano
(la relazione tra ciò che è bene e ciò che è male è tipica dell'etica)

Un passato addomesticato è un presente falsato e un futuro fottuto.

Ivan Luigi Della Mea

Nota: MUSEI ED ECOMUSEI

Claudio Giacometti a dicembre ci ha segnalato questo articolo apparso su 'la Repubblica' del giorno di Santa Lucia (nel nostro attuale Calendario [discutibile?]). E' opportuno già premettere che il 'nostro' **Ecomuseo del Tevere** sta per nascere!

Riportiamo l'articolo in questa e nella successiva pagina.

Il post museo che racconta il territorio

Crescono in Italia i luoghi dedicati al mondo rurale, al lavoro operaio, alla città o al paesaggio. Per alcuni sono un modello. Ettore Guatelli raccolse da robivecchi vestiti, giocattoli e strumenti di lavoro. Li sistemò in un casolare, dove ora si organizzano molte iniziative. La gran parte di questi spazi si regge sul volontariato. E per Daniele Jallà, direttore dell'Ecomuseo di Torino, servono a migliorare la tutela.

di FRANCESCO ERBANI

"Tutti sono capaci di fare un museo con le cose belle, è difficile farlo con le cose umili»: Ettore Guatelli, maestro elementare, antropologo senza laurea ma tanta scienza sul campo, ha allestito un museo a Ozzano Taro, comune di Collecchio, provincia di Parma, in cui ha conservato i materiali che aveva raccolto da robivecchi, rottamai e poi in cascine, botteghe artigiane e che ha riordinato, componendo sulle pareti fantastiche volute e giochi grafici. Da quando non c'è più – Ettore Guatelli è morto nel 2000 a ottant'anni – non è lui la guida che spalanca il portone del casolare e accompagna per le scale, fra fiaschi, barattoli e poi lame, martelli, vanghe, zappe e poi giocattoli, scarpe, giacche e pantaloni, e arriva fino a uno studiolo dove in una cassetta aveva sistemato uno schedario dei suoi oggetti. «Il museo con le cose belle è un museo di rappresentanza», diceva, «quello con le cose umili è di documentazione. Ho lottato una vita per non comprare le cose belle, ma qualche volta m'è scappato di trovarne qualcuna: se avessi fatto studi classici mi sarei fatto prendere dal bello».

Guatelli non c'è più, ma il Museo Guatelli sì, è uno degli esemplari di quei musei che dal territorio in cui sorgono prendono tantissimo e a quel territorio altrettanto rilasciano. Non sono musei di conservazione, di opere d'arte, di cose belle. Li chiamano musei etnografici, musei diffusi, ecomusei. In Italia ne sono sorti molti, soprattutto negli ultimi anni e tanti se ne vanno formando, prevalentemente nel Centro-Nord. Ma sono una realtà poco nota. Su 4.500 musei presenti in Italia, il Touring Club contava nel 2006 495 musei etnografici e 579 specializzati, cioè dedicati a singoli temi, da un oggetto (i giocattoli, per esempio) a un fenomeno sociale o produttivo (la mezzadria).

Alcune regioni si attrezzano e varano leggi: ha cominciato il Piemonte, seguito dalla Provincia di Trento, da Friuli-Venezia Giulia, Sardegna, Lombardia, Molise e Umbria. Si stanno preparando Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo e Veneto. Un censimento e un primo tentativo di raccontarli l'ha compiuto Silvia Dell'Orso, storica dell'arte e giornalista scomparsa un anno fa, nel libro 'Musei e territorio. Una scommessa italiana' (Electa, 2009). Questi musei si propongono di andare oltre la conservazione e la ricerca, sono come dei servizi sociali per una comunità. Sono il prodotto di partecipazione e altra ne sollecitano. Agganciano associazioni di volontari. Sono *agorà*, centri culturali, elaborano iniziative, didattica per i più piccoli e per gli adulti (il Guatelli svolge attività intensissime). Non hanno l'ossessione di aumentare ogni anno i visitatori. Alcuni antropologi come Pietro Clemente e Vincenzo Padiglione sono impegnati a promuoverli e a farne sorgere di nuovi.

Qualcuno li considera una specie di post museo: sono un modello per il museo del futuro, persino per quello di opere d'arte, che trarrebbe la sua forza dal radicamento in un luogo e dal coinvolgimento di una comunità. E anche un'alternativa alle pseudo-valorizzazioni con le quali si pensa di camuffare i mortificanti tagli al bilancio dei Beni culturali. Il museo, ogni museo, «deve trasformarsi da "salotto delle muse" in piazza civica», auspicava Fredi Drugman, architetto e museologo, il padre del "museo diffuso".

I modelli sono all'estero. L'*Anacostia Community Museum* di Washington fu inaugurato nel 1967. Documenta la storia e la cultura dei neri d'America, ma non ha quadri alle pareti o vasi nelle vetrine. Raccoglie foto, documenti, video, brani sonori e musicali, oltre a organizzare convegni e mostre, essendo lo spazio in cui una comunità si riconosce, trova il passato e immagina il futuro. Attività diverse, ma non troppo, si svolgono al Museo della Città di San Paolo del Brasile o al *District Six Museum* di Cape Town, in Sud Africa, e al *Redcliffe Museum* a nord di Brisbane, in Australia.

Gli ecomusei nascono in Francia negli anni Settanta. Si definiscono "centri di interpretazione del territorio", luoghi in cui con documentazione storica, visiva e sonora, fotografie e apparecchiature multimediali si offre una lettura dell'ambiente circostante. Sono depositi di memoria, prevalentemente novecentesca, archivi del lavoro contadino, delle tecniche industriali e artigianali, del modo in cui il paesaggio è andato cambiando e anche luoghi per capire meglio come quella comunità si trasforma. In Italia sono 140, il più grande, l'Eco Museo Urbano di Torino, è nato nel 2003 ed è distribuito in dieci circoscrizioni. Raccoglie sollecitazioni venute da gruppi di cittadini che, soprattutto in periferia, avevano avviato mostre sul quartiere, visite guidate, conferenze.

«Questo patrimonio di conoscenze e di documenti non può essere solo collezionato», spiega Daniele Jallà, coordinatore dei Servizi museali del Comune di Torino, presidente di Icom Italia (International Council of Museums) e animatore del progetto dell'ecomuseo. Può stimolare, per esempio, iniziative di tutela di un territorio, di un quartiere, di un paesaggio fronteggiando interventi che lo snaturino.

Gli ecomusei, racconta Jallà, sono il prodotto della "nouvelle muséologie" francese. I suoi teorici si chiamano Georges-Henri Rivière e Hugues de Varine. E dalla Francia si diffondono anche in Italia alla fine degli anni Ottanta. Il primo è l'Ecomuseo della montagna pistoiese. In Piemonte se ne contano più di 40, da quello dei terrazzamenti in Valle Bormida a quello del basso Monferrato Astigiano o del Castelmagno, fino a quelli della Resistenza del Colle del Lys e della Val Pellice. Altre regioni molto ricche di ecomusei sono la Toscana (dal Città e Territorio di Monsummano Terme a quelli del Casentino o del Mugello), il Veneto (da quello dell'archeologia industriale di Schio a quello di Piazzola sul Brenta), l'Emilia Romagna (dall'ecomuseo del sale di Cervia a quello delle Erbe palustri di Villanova di Bagnacavallo). Nell'alto vicentino si sperimentano reti, come quella che raccoglie i musei della serica e del laterizio di Malo o la Casa Bianca che, sempre a Malo, ha costituito Giobatta Meneguzzo ospitando la sua collezione di arte contemporanea. Il proliferare di ecomusei, ma anche di musei etnografici o patrocinati dagli Istituti storici della Resistenza, aggiunge Jallà, «è stato solo in parte determinato da un'azione pubblica, che però non sarebbe mai stata in grado di raccogliere tali e tante testimonianze della civiltà contadina o di quella industriale. La gran parte di questi musei cresce per la volontà di singoli o di gruppi, che li tengono aperti, ne sono custodi, organizzano le visite. Solo a Torino si contano 150 associazioni di questo tipo».

Il volontariato culturale è il nerbo sul quale si regge questa forma di partecipazione diffusa. D'altronde circa metà di tutti i 4.500 musei italiani (dagli Uffici a quello dell'olio di Castelnuovo di Farfa, in Sabina), dice Jallà, «si sostengono sul volontariato». E dal volontariato nascono competenze che servono a una migliore conservazione di quel che è custodito nel museo e soprattutto del patrimonio (un paesaggio, un centro storico, un borgo, una pieve) al quale il museo rimanda costantemente. «Il museo così concepito», spiega Jallà, «è il luogo in cui si ricompongono tutela e valorizzazione e può funzionare come "soprintendenza" locale, non in concorrenza ma in collaborazione con le soprintendenze statali, supportandole in quei compiti che per la carenza dei fondi e di personale esse non possono svolgere».

ULTIM'ORA ULTIM'ORA ULTIM'ORA

**Martedì 28 dicembre,
a Colfiorito di Foligno (PG),
ore 15.30
c/o Aula Didattica del
Museo Naturalistico del Parco di Colfiorito**

**Presentazione del libro
(di *ali&no editrice* in Perugia)**

**LE TRE VALLI UMBRE
dalla Valnerina a Colfiorito lungo l'antica via della
Spina**

di *Daniele Crotti*

(con i disegni di Marco Vergoni)

ULTIM'ORA ULTIM'ORA ULTIM'ORA

**Martedì 28 dicembre,
a Colfiorito di Foligno (PG),
ore 15.30
c/o Aula Didattica del
Museo Naturalistico del Parco di Colfiorito**

Interverranno, assieme all'Autore:

**Elisabetta Piccolotti, assessore alla cultura
Omero Savina, consigliere delegato a Parco
Francesca Silvestri, *ali&editrice*
Vanni Capoccia, sociologo**

ALLE EX CASERMETTE DI COLFIORITO !!!!!!!

**Una vera tradizione non è testimonianza di un passato remoto:
è una forza viva che anima e alimenta il presente.**

Igor Stravinskij