

# FOLIA FLUCTUANTIA

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

anno VII, n° 8, agosto 2012

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](mailto:daniele.nene@email.it)

Follia, mia grande giovane nemica,  
un tempo ti portavo come un velo  
sopra i miei occhi e mi scoprivo appena.  
Mi vide in lontananza il tuo bersaglio  
e hai pensato che fossi la tua musa;  
quando mi venne quel calar di denti  
che ancora mi addolora tra le spoglie,  
comprasti quella mela del futuro  
per darmi il frutto della tua fragranza.

*Alda Merini*

## **Il melo**

Distillando il sidro si ottiene una profumata acquavite

(*Mario Rigoni Stern*; in: LE VITE DELL'ALTIPIANO.  
Racconti di uomini, boschi e animali, ET Einaudi, Torino, 2008)

Ci sono luoghi tra le mie montagne dove crescono dei meli selvatici. Chissà da dove sono venuti i semi che li hanno fatti nascere. Forse quello che dimostra più anni è nato dove un soldato austriaco ha mangiato una mela nel 1917 dopo averla raccolta passando sotto un albero in una valle trentina, o forse avuta in dono da una ragazza del Sud Tirolo. Quest'alberello, alto cinque o sei metri, è lì a ridosso di uno scavo della trincea che era la loro prima linea, a mezzacosta e ben esposto al sole. E' cresciuto disordinato e arruffato nella chioma, e il tronco, dove le vitelle vanno a sfregarsi il collo e i fianchi quando sono al pascolo, ha la corteccia lucida e liscia. Ricordo che da ragazzo, quando si andava su quella montagna per cercare dei particolari pezzi di marmo per fare palline da gioco, raccoglievamo quelle piccole mele rosse e gialle per mangiarle al sole sulle rocce.

Un altro melo cresce selvatico dove fino a quarant'anni fa si seminavano lino, orzo, segale, patate. Quel terreno, abbandonato dopo secoli di faticoso lavoro, si era coperto di cespugli di ginepro, di crespino e di rose canine; ora a sua volta il bosco di conifere sta ricoprendo i cespugli. Questo luogo appartato, un tempo remoto, era l'alveo di un ghiacciaio («Sette volte bosco / sette volte prato / E tutto ritornerà / Come era stato», cantano gli gnomi dentro la montagna). Il rustico melo è là e lo credo nato da un seme caduto da una mela addentata da una ragazza venuta a zappare dal paese che sta al di là della morena e che per antico diritto aveva l'enfiteusi su questi terreni della comunità. I pometti di quest'albero, succosi e aspri, maturano a fine ottobre e quando passo li faccio cadere al suolo per farli mangiare ai tassi.

[segue a pagina 2]

[segue da pagina 1]

Il «mio» terzo melo selvatico è poco lontano da casa: lì dove il bosco confina con il pascolo. Era nascosto da un grumo di abeti e mi accorsi di lui quando sentii la mia cagna masticare qualcosa nel folto dei rami bassi. «Ma da dove vengono queste mele?», mi dissi. E alzando gli occhi vidi con sorpresa che tra i rami folti e scuri degli abeti c'erano pure quelli del melo selvatico che ancora tenevano appesi i piccoli frutti acerbi.

Mi ricordai, allora, che quello era il posto dove era uso sdraiarsi all'ombra del bosco, per il riposo meridiano, un amico contadino che in tasca aveva sempre qualche mela per mangiarla quando gli doleva l'ulcera dello stomaco. Per far luce attorno a questo melo ho fatto alberi di Natale degli abeti che l'intricavano e nel tardo autunno, prima della neve, vado a raccogliere i suoi frutti (equivalenti al volume di due noci!).

Senza lavarli e pulirli, tanto sono lucidi e brillanti, li taglio a piccole fette e li metto a essiccare in soffitta. Quando il vento e la neve mordono il tetto li faccio bollire, aggiungo un po' di miele e bevo lo sciroppo e mangio le mele contro le affezioni dell'inverno. E questo ricordando le mele essiccate trovate in un villaggio del Don nell'inverno del 1943 e mangiate camminando nella tormenta.

Certo, sono supposizioni di un botanico dilettante un po' poeta la nascita di questi tre meli selvatici tra le mie montagne; chissà quanti altri ce ne saranno in luoghi che non conosco o che non ho osservato, perché il *Melastro* (*Pyrus malus* L. o anche *Malus sylvestris* Mill) della famiglia delle Rosacee largamente diffusa, può vegetare spontaneo sino alla zona del faggio, a 1500 metri.

È un albero che può raggiungere i dieci metri d'altezza e vivere fino a ottant'anni; il suo fusto è irregolare, la chioma distesa e, se ben disposta alla luce, abbondante di foglie. La corteccia che sul principio è rossastra, con gli anni dà più sul grigio e tende a scagliarsi; i rami sono robusti e si allontanano dal supporto quasi orizzontalmente (rami patenti); i ramuli sono verdastri e pelosi per poi diventare glabri e rossicci.

Le foglie sono alterne e variabili, con un picciolo lungo da uno a tre centimetri, dentate, pelose da giovani, coriacee e nude poi, con nervature ben marcate. I fiori sono ermafroditi, in corimbi, hanno cinque petali bianchi e rosei, appariscenti gli stami con antere gialle. Il pomo è un frutto rotondeggiante, ombelicato ai poli, i colori variano dal verde al giallo, dallo striato al chiazzato di rosso, rosso; il diametro varia da due a quattro centimetri.. Il melo selvatico è distribuito in tutta Europa, e in Italia lo troviamo dalle Alpi alla Sicilia; è sporadico nei boschi di latifoglie, ai margini delle radure; ama il sole non ha particolari preferenze per la qualità del suolo. Viene usato per portainnesto, ma è dal melo selvatico che sono derivate tutte le numerose qualità dei meli coltivati, e questo sin dall'antichità. Si legge che nel secolo di Plinio molti erano i pomologi che si applicavano a selezionare i meli, e alle varietà che creavano davano il loro nome, →

→

o il nome del luogo dove venivano coltivati.

Famosi sui mercati di Roma erano il *malum spadonium* (pomo di san Giovanni), il *malum orbiculatum* (mela Francesca), la *melimela* (mela zuccherina). Gli antichi autori classici (Catone, Frontone, Apuleio, Plinio ecc.) pongono il melo tra gli alberi felici, ossia tra «quelli che servir potevano gli intendimenti della religione, della morale, e dell'agricoltura». E quante leggende, miti, versi e opere d'arte sono state ispirate da quest'albero!

Anche se nella Genesi non è scritto, era un pomo che Eva porse ad Adamo dopo averlo staccato dall'albero «bello agli occhi e diletto all'aspetto» che era in mezzo al paradiso terrestre: la tradizione come tale ce lo ha presentato, e Dante dice (*Purgatorio* XXXIII, 61-63) che «Per morder quella, in pena e in disio / cinquemila anni e più l'anima prima / bramò colui che 'l morso in sé punio». Nel *Cantico dei Cantici* (II, 3) abbiamo del melo selvatico la più bella immagine allegorica: «Come un melo tra gli alberi del bosco, / così il mio diletto tra i giovani. / All'ombra di colui che ho bramato mi sono riposata, / e dolce e il suo frutto al mio palato». E il pomo che Paride assegnò ad Afrodite dopo che Zeus lo scelse come arbitro nella famosa disputa? E i meli e i pomi dipinti dai grandi Maestri del Rinascimento e dei Fiamminghi? E quelli delle sculture gotiche?

Quest'albero accompagna da sempre la vita degli uomini e i suoi frutti, oltre che sano alimento, erano (sono!) considerati quali medicina da Galeno, da Dioscoride e dal nostro Mattioli. Efficaci contro le «infiammazioni dello stomaco», «le posteme del sedere», «provocano l'urina», «caciano fuori li vermi» e ancora altro. Le mele grattugiate e date fresche, ai bambini piccoli sono indicate quando questi hanno la cacca sciolta, e il Castelvetro nel suo *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* scrive del *pomo paradiso*: «Questo frutto non è niente più grosso che il pomo di due anni et è molto simile di forma a quello, ma la corteccia sua è gialla, macchiata di picciole macchie rosse quanto il sangue; e quanto più si guarda (conserva) è tanto migliore; e, oltre all'ottimo suo gusto, ha un soavissimo odore e tanto che, messo tra' pannolini, dà loro un dolce odore, e le cortecce (bucce) sue poste sopra brace, profuma tutta la camera di gratissimo profumo».

Ecco, proprio come faceva la zia Marietta, che era pure la quasi centenaria zia del nonno: metteva sempre le bucce dei pomi sopra la stufa di cotto del tinello, e profumava così gli inverni della nostra fanciullezza. Solo che ora per ritrovare questo odore devo raccogliere le mele selvatiche; quelle stesse che dalla loro fermentazione si ricava il sidro migliore e, distillando il sidro, una profumata acquavite.

LEGGERE FA BENE ALLA DEMOCRAZIA

Dalla raccolta (quasi) inedita:

**RACCONTI DALLA FRATTICIOLA**

*dodici brevissimi racconti  
quasi di fantasia*

*(di Daniele Cratti)*

**La capretta della neve**

Accosto alla torre, quella dell'elettricità, da non molto arrivata finalmente anche alla Fratticiola, poco fuori del borgo vecchio, abitavano due cognate, ciascuna con la rispettiva famiglia. Erano fratelli i mariti delle due donne. Abitavano nella medesima casa, una al piano terra, l'altra al piano rialzato. Era una casa costruita poco dopo la fine della seconda grande guerra. La suocera delle stesse, e madre dei due fratelli, cui era molto legata, come un tempo succedeva nelle famiglie contadine (un legame di parentela sentita ed allargata anche alle nuore, rapporto che però, e non di rado, poteva essere quasi dispotico), la suocera, dicevo, abitava lì vicino, ma in una vecchia casa, di quelle coloniche, un tempo tale ma allora già parzialmente rimessa posto (vi lascio immaginare come), in ogni caso vivibile. Si diceva delle due case: la casa *de' majano de sopra* e la casa *de' majano de sotto*, la prima quella della suocera, la seconda quella nuova dei figlioli. La meno giovane delle cognate era una persona sveglia, attenta, buona lavoratrice domestica, già mamma di due figli. La meno giovane, ancora senza figli, era invece un po' *cojoncella*, quanto meno così si diceva in giro e sovente anche lo si poteva notare. La suocera ne approfittava, e i lavori più noiosi, a volte faticosi, talora banali (onde evitare danni peggiori), sovente cadevano sulle spalle della nuora apparentemente meno sveglia.

Quell'inverno di neve ne era caduta tanta a Fratticiola. Erano i primissimi anni '60. Non tanta, certo, come quella della nevicata del '56 di qualche anno addietro, ma in quei giorni lo strato bianco impediva ai più di circolare per le viuzze del borgo. La *cojoncella* venne dapprima obbligata dalla suocera ad andare a comprare alcune marche (i francobolli, che molti chiamavano marche, per alcune lettere o cartoline da spedire a dei parenti emigrati in Argentina), poi, sempre in mezzo alla neve, a comprare allo spaccio zucchero e poche altre cose che mancavano per la casa.

→

Si racconta che al ritorno la donna, trovandosi di fronte cumuli di neve e avendo difficoltà a superare l'ostacolo, poco prima di giungere a casa, le case sulla sinistra e la torre dell'energia elettrica a destra, per riuscire a scavalcare *tutta 'sta neve* altro non fece che appigliarsi ai fili della corrente elettrica e saltare dalla parte opposta, senza minimamente rendersi conto (si ipotizzò) cosa stesse facendo. Ma sapete che non successe nulla? Chissà, forse in quel momento l'elettricità era saltata, o i fili erano scollegati, o chissà che altro ancora, sta di fatto che la *cojoncella* (lo sarà poi stata davvero?), tranquilla tranquilla, si ritrovò di là dall'impiccio nevoso sana e salva come era partita qualche decina di minuti prima. La *cojoncella* si chiama Zemira, o Zamira, forse Zanita, non ricordo bene (ma non certo Zaira; questo è un coriandolo del tempo, è un'altra storia). Noi la vogliamo ricordare come Zanita, se non vi dispiace. Quel giorno, era ormai pomeriggio inoltrato, a Zanita venne ordinato, sempre dalla burbera (quanto meno con lei) suocera (o forse le suocere sono sempre burbere in quanto suocere?), di andare a prendere la capretta. La suocera si era accorta che bisognava far segere ancora un po' di legna per la sera di lì appresso. La capretta, così lassù era chiamata, era quello strumento in legno, fatto in casa e a mano spesso e volentieri, in cui si appoggiavano i lunghi pezzi di legna per segarli in due. La suocera le intima di caricarsela sulla spalle, se troppo pesante e ingombrante, purché la portasse vicino a casa per tempo, prima del buio. La nostra Zanita altro non può fare che acconsentire, guai se no', e si avvia verso la 'sua' capretta. Entra nel recinto poco lontano, dove tutti i paesani hanno gli orti ed i recinti per gli animali, entra, dicevo, nel suo recinto, cerca la capretta, nascosta al coperto nello stalletto, la trova, la sua bella caprettina bianca e nera (che buona ricotta produceva!), e se la carica in groppa, come dettole dalla suocera. "Eccovi la capretta, cara suocera, ma mi raccomando, non dite a me anche di segarla, che *bona* non sono!". Ecco la storiella di Zanita o Zemira o Zamira, la *cojoncella* della Fratticiola, da poco scomparsa alla veneranda età di 92 (o 98?) anni!

Non dimenticate mai:

[www.latramontanaperugia.it](http://www.latramontanaperugia.it)

→

## Un anno dopo...

### **FESTA A BALLO A CASTAGNOLA DI GIANO: ci sono i SONIDUMBRA!**

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

*(Igor Stravinskij)*

Un agosto, quello dopo il ferragosto, inaspettatamente caldo. Caldo caldo caldo! Davvero. Eppure sabato 20, nel pomeriggio non sono in pochi che accorrono al richiamo di Marco e Barbara, ma non solo loro, per le 'officine della tradizione'. Altro non sono, queste, che seminari pratici per imparare il saltarello, per fare domestichezza con il tamburello, per ascoltare e cantare insieme i canti della tradizione umbra. D'altronde si chiamano SONIDUMBRA i nostri 'maestri'; eccoli: Barbara Bucci da Spoleto, Marco Bacacrelli da Terni, Gabriele Russo da Foligno, Massimiliano Dragoni da Spello, Franz Mayer da Piegario (un bavarese ivi trapiantato da molti anni), Luca Piccioni da Assisi. Più suoni d'Umbria di così!

Il treno di UMBRIA. TRADIZIONI IN CAMMINO si è fermato così, ieri pomeriggio e ieri sera, a Castagnola, all'interno della XVI edizione (pensate un po') di 'Arte nei Castelli', iniziativa estiva promossa dal Comune di Giano dell'Umbria (il Sindaco, un Morbidoni [chi si occupa di etnomusicologia sa l'importanza di questo cognome!] ieri era presente tra il pubblico, giustamente) e dall'A.GI.MUS. di Perugia. Il depliant illustrativo distribuito vi spiegherà nei dettagli il tutto. A me preme raccontarvi del meraviglioso e frizzante concerto di ieri sera, dalle 21.30 alle 23.30! La voce e la simpatia di Barbara ieri sera erano alle stelle (e alla luna, sia pur calante), gli organetti e la fisarmonica di Marco erano impazziti, la chitarra di Luca sempre dolcemente e sapientemente presente, il violino (o la viola?) e le due chitarre di Gabriele pronte "all'assalto" (né da meno la voce, ironica e spiritosa), il contrabbasso di Franz costantemente vibrante, tamburello e percussioni di Massimiliano ineccepibili, forti e delicate, caustiche e vitalizzanti.

Un bellissimo concerto, partecipato, cantato, ballato, saltarelli e quadriglia, applaudito, coinvolgente. Senza retorica: ieri sera erano veramente entusiasmati, tutti.

Stornelli e saltarelli a parte, abbiamo apprezzato ballate e serenate, canti a 'vatoccu', filastrocche suonate e cantate in maniera divertente e appassionante, e tanto altro. Nel depliant illustrativo il Concerto, con la C maiuscola, viene presentato così: "Festa a ballo", "Un concerto trascinate all'insegna del saltarello e i canti ad esso legati. Un concerto da ascoltare e ballare con una nuova vitalità e consapevolezza. Il concerto offre anche una panoramica tra forme polivocali tradizionali (vatocchi, canti alla mietitura), danze strumentali, storie ballate, nel solco della migliore tradizione musicale umbra". →

→

Beh, è stato proprio così, credetemi. Senza volere forzare o esagerare o altro. Sono musicisti dilettanti nello spirito ma professionisti nella preparazione, piacevoli, amichevoli, stimolanti, emozionanti, competenti, coscienti, bravi insomma...

'La storia di Pierina', 'E verrà quel dì di lune', 'La cena della sposa', 'Capofalce', 'La pastora', e tanti altri brani ancora sono stati cantati (non mi ricordo tutti i titoli, al momento; scusatemi).

Peccato non essere stato tutto il giorno a Castagnola; avrei apprezzato anche l'ospitalità degli abitanti, mi han detto... Sarà per un'altra occasione, spero (se Gabriele vorrà riproporre la cosa...).

E allora uniamoci in tanti a questo meraviglioso ed importante treno di UMBRIA. TRADIZIONI IN CAMMINO per riscoprire la nostra storia, tradizione e cultura musicale e per raccontarla agli altri, in uno scambio di reciproca conoscenza del valore del proprio vissuto. Perché: "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*).

*Daniele Crotti*

Nel numero 134 di

**"Le Colline di Pavese"**

(Centro Pavese Museo Casa Natale – CE.PA.M)

[[info@centropavesiano-cepam.it](mailto:info@centropavesiano-cepam.it)]

**La bella Gigogin**

**un canto patriottico risorgimentale**

di *Daniele Crotti*



## Le biglie

Le biglie più belle erano quelle piccole (con varianti peraltro di varie dimensioni) di materiale, credo, vetroso, colorate, variegate, con sfumature accattivanti (poi vennero quelle grosse di plastica con l'immagine dei corridori di bicicletta, buone solo per giocarci al mare, sulla spiaggia, ma erano altra cosa da quelle "originali").

Ecco, le biglie (v'era anche chi le chiamava palline) e i giochi che si potevano fare con loro. Ve ne erano tanti, e tanti si potevano inventare. Il più classico era "la pista", poi c'era "la buca", "cicca, boccia e spanna", "il cerchio pieno zeppo" (così ho potuto leggere su un libro), e altri ancora. Io ricordo bene il primo e il terzo. Ora ve li racconto.

La pista la potevi fare scavando la terra (era cosa impegnativa) oppure sulla sabbia (nei cantieri, che mai mancavano, la potevi trovare facilmente, così come sulle spiagge durante le vacanze al mare). Se con la pista di sabbia ti potevi permettere corse forsennate grazie alle paraboliche e alla facilità del percorso, con la pista di terra la partita era più difficile. Ci si giocava raramente in due; più spesso si era in 3, 4 o 5 (o più) ragazzini. Si faceva la conta a chi toccava per primo ("pero melo dimmi il vero..."; "ponte ponente ponte pi, ..."; "Sotto il ponte di Valacca..."; o altre, e valide per tutti i giochi di gruppo in cui ci doveva essere un primo a iniziare, per esempio). E via. Un tiro ciascuno; chi usciva ritornava indietro da quel punto e perdeva così un tiro; guai a tagliare; e via via altre regole di volta in volta create o creabili ad uopo. L'abilità maggiore consisteva nel modo in cui il giocatore tirava la biglia: solitamente era l'indice (talora anche il medio) che si appoggiava sul pollice e quindi partiva per colpire la biglia nel modo più consono possibile, in base al tracciato fatto; ma i più bravi appoggiavano il pollice sull'indice e facevano scoccare poi il tiro andando a colpire con l'unghia del primo dito la propria biglia, a volte accuratamente scelta e personalizzata.

Chi prima arrivava al traguardo (sulla base dei giri prestabiliti) vinceva la partita.

Cicca, boccia e spanna. Ecco il gioco. Ogni giocatore possiede alcune biglie (in numero uguale per i due contendenti; sì, perché si gioca in due). Il primo giocatore tira la biglia sul terreno. Il secondo giocatore cerca di "bocciarla" con la propria. Se non ci riesce e la sua biglia si ferma a più di una spanna di distanza nessuno dei due giocatori vince, e si ricomincia, invertendo l'ordine del lancio.

[segue a pagina 6, colonna sx]

## Le palline

Come per i coperchini, ognuno di noi aveva una discreta dotazione di palline di terracotta, più qualcuna, rara e preziosa, di vetro.

Le palline venivano messe in gioco, nel senso che si potevano vincere o perdere. Il nostro sistema di gioco era il "castellino", e cioè, stabilito quante palline c'erano in palio, se ne sistemavano tre l'una accanto all'altra e se ne aggiungeva una in cima. Si decideva poi a che distanza tirare un'altra pallina – questa, di solito, di vetro. Se abbattevi il castellino, lo vincevi. In Appennino, con gente più intimamente legata alla terra, con questo sistema potevi giocarti delle noci.

Si tirava a mano e le palline che non avevano colpito nulla rimanevano sul terreno; se qualche castellino restava in piedi, il gioco riprendeva dal giocatore con la pallina andata più lontano.

Per colpire invece un'altra pallina o fare una gara, diciamo, di fondo, il modo di tiro era diverso: potevi tirare con il normale cricco (sistema cittadino), o col complesso sistema appenninico, consistente nell'appoggiare la pallina fra pollice e indice e poi, piantato il mignolo a terra, sparare il colpo. Questo metodo barocco era bello a vedersi ma di difficile realizzazione, oppure richiedeva davvero grande abilità e lunga pratica. Provai a importarlo in città ma venne prestamente rifiutato. Mi si dice invece che a Bologna usavano questo particolare tiro con regole ferree, tipo "palmo", cioè la distanza dalla quale potevi tirare, e "cicato", forse il suono della pallina che bocciava contro un'altra. Ma non ho capito bene, cito queste cose solo per evidenziare l'enorme complessità di regole dei giochi di noi ragazzi di allora.

Si giocava anche a una specie di golf: dopo aver scavato una serie di buchette (amici di Bologna mi hanno raccontato che estraevano cubetti di porfido dal manto stradale. Dopo li rimettevano a posto, certo!), si faceva il percorso di buca in buca con una pallina. Ma era un gioco piuttosto statico e lo si praticava abbastanza di rado.

Questo invece il prediletto. Nel dopoguerra fiorivano in ogni dove cantieri di case in costruzione, che avevano, a fianco, deliziosi mucchi di sabbia umida. Quando i muratori, alla sera, smontavano, i mucchi venivano presi d'assalto e piccole operose mani costruivano piste con audaci gallerie e arditi ponti in salita, deliziose curve a gomito e numerosi *tournequet*: il tutto in vista di un altro Giro d'Italia, non più con i tappini ma con le palline.

(segue a pagina 6, colonna dx)

[segue da pagina 5]

Se la biglia boccia quella dell'avversario la fa sua; se invece la biglia si ferma entro una spanna dalla prima senza bocciarla è il primo giocatore che vince la biglia dell'avversario (naturalmente va verificato con la propria spanna, estendendo al massimo pollice e mignolo della mano preferita).

Vince chi conquista tutte le biglie dell'avversario. Anche in questo gioco vi possono essere le varianti che ognuno crede di apportare.

*Daniele Crotti*

Il breve racconto, già apparso in *Folia Fluctuantia* e su *La Tramontana*, è riportato in "LE TRE VALLI UMBRE. Dalla Valnerina a Colfiorito lungo l'Antica Via della Spina (2009, ali&no editrice)" ed è stato pubblicato in "Le Antiche Dogane", N° 149, Novembre 2011.

### **Ricordi il mare d'ulivi**

(in *Voci per l'ulivo*)

**Ricordi il mare d'ulivi il vento e il silenzio che staccava da terra ogni cosa per tentare ébrio volo e l'origine del mondo. Ho sempre pensato l'ulivo come androdendro che in natura rispecchia radicato il suo principio immoto della molteplicità in algoritmico floema etrusco sino alla gemmazione dell'oliva uovo dell'olio puro anche balsamo d'estrema unzione per altre scene e sagome di vita in rizomi tronchi dilaniati rami verbotortili in opera aperta che elude simmetria perfezione anela ad anamorfofi figurativa in ascolto del baluginio foliare pensiero verde di luce genuina. Anche le ombre del mistico straniante Mentale si lasciano cullare.**

**Cesare Ruffato**

In:

OLIVETOLIVE. Poesia dell'Olivo da Omero a Oggi, a cura di O. Ciurnelli, M. Pascale, A. C. Ponti, EFFE Editore, 2011

(segue da pagina 5)

Mi dicono che un gioco simile veniva fatto, in anni più recenti, al mare, usando sfere di plastica con l'immagine di un corridore ciclista o automobilista. Mi sembra però si tratti di pallide imitazioni del nostro gioco, che aveva una caratteristica di selvaggia improvvisazione in più e anche il piacere del proibito, che comportava l'ingresso di soppiatto nel cantiere dopo essersi assicurati della mancanza del guardiano, e la triste certezza che sicuramente, il giorno dopo, i rudi muratori avrebbero distrutto con nonscialanza il nostro capolavoro di pista, per costruirci banali case.

*Francesco Guccini*

In: **DIZIONARIO DELLE COSE PERDUTE.** Libellule Mondadori, Milano, 2012

### **Il vento nell'oliveto**

Faccio un lungo giro nell'oliveto. Soffia un forte vento, producendo un fragore come di mare in tempesta; sopra il mio capo, i rami si piegano, gemendo e scricchiolando. Tronchi gobbi e noccheruti, alcuni sono incavati, rosi come da un male lungo e invincibile; rami che sembrano gigantesche membra irrigidite in un atteggiamento di furore e di orrore; in alto le chiome, enormi fiori sbocciati miracolosamente. Qua e là i rami di diverse piante, intrecciandosi, nascondono il cielo. Quando non tira vento, l'oliveto è come un tempio silenzioso e solenne; vi spira una grande pace. [...] A tratti il vento si acquieta; ma non è ancora dileguato il rombo, che una nuova raffica investe l'oliveto; piega le cime, che da brune diventano cenerine, e scuote i tronchi: pare che voglia svellere ce piante.

**Fortunato Seminara**

In:

OLIVETOLIVE. Poesia dell'Olivo da Omero a Oggi, a cura di O. Ciurnelli, M. Pascale, A. C. Ponti, EFFE Editore, 2011

## Coso Nazionale AMCLI-CoSP, Bergamo, maggio 2012

Alcune note tecniche relative ai lavori del Corso Nazionale sui ‘parassiti ematici e del sistema reticolo-endoteliale’ tenutosi nel maggio scorso a Bergamo, organizzato brillantemente dal Dr. Annibale Raglio.

Soltanto poche note circa i plasmodi malarici, i quattro ai più ormai da tempo noti più il quinto, ultimo incomodo, il *P. knowlesi*. Un grazie per ciò ai colleghi Massimo Scaglia, Romualdo Grande, Simona Gatti, Annibale Raglio e Francesco Bernieri.

Presenterò una tabella che i docenti hanno preparato e distribuito ai 17 discenti, attenti e interessati (e non più giovanissimi!), con qualche riserva peraltro, cui seguirà una descrizione utile soprattutto ai fini diagnostici.

Aspetti comparativi dei plasmodi malarici infettanti l'uomo					
	<i>P. falciparum</i>	<i>P. vivax</i>	<i>P. ovale</i>	<i>P. malariae</i>	<i>P. knowlesi</i>
Aree prevalenti endemiche	Africa sub-sahariana	Asia sud-est America centro-sud	Africa ovest	mai prevalente ove presente (ubiquitario)	Asia sud-est
Ciclo biologico (ore)	48 (terzana maligna)	48 (terzana)	48 (terzana benigna)	72 (quartana)	24 (quotidiana)
Tipologia globuli rossi infettati	tutti	“giovani”	“giovani”	“anziani”	tutti
Parassitemia	spesso elevata (> 1-2 %)	talora elevata (> 1 %)	bassa (< 0.1 %)	bassa (< 0.01 %)	talora elevata (> 1-2 %)
Ipnozoiti epatici	NO	SI	SI	NO	NON DIMOSTRATI
Quadri clinici	Solitamente seri Non raramente gravi e mortali	Talora gravi	“flu – like”	“flu – like” Raramente gravi	Spesso seri Talora mortali
Chemio resistenza acquisita	Molto diffusa e vs più molecole	Localizzata (solo vs cloro china)	NO	NO	NO
chemioprolifassi	Variabile (secondo aree di endemia)	clorochina	clorochina	clorochina	clorochina

Segue a pagina successiva

### **Plasmodium falciparum**

Tipologia dei globuli rossi infettati: tutti

Morfologia dei globuli rossi infettati: normodimensionati

Gli stadi infettanti:

- trofozoiti “giovani”: aspetto ad anello con castone con citoplasma azzurro fili periferico sottile e nucleo prominente; grosso vacuolo centrale; frequenti forme binucleate agli antipodi; bi-poliparassitismo (fino a 4-5 parassiti per emazia) di pressoché costante osservazione; tipiche forme periferiche che paiono appoggiate alla membrana esterna dei g. r. (trofozoiti “accolés”)
- trofozoiti “anziani”: anello citoplasmatico periferico più marcato e a morfologia irregolare, frequente binuclearità; presenza di grosse, irregolari e non numerose (6-10 per emazia?) “macchie” di Maurer nel g. r. parassitato
- schizonti immaturi e maturi: solitamente assenti nel sangue periferico per tropismo nelle venule e capillari viscerali (la loro presenza nel circolo periferico è sempre segno di malaria grave a prognosi riservata). Merozoiti in numero da 8 a 36 (mediamente 24) disposti in grosso “cluster” intraeritrocitario o visibili liberi dopo lisi del g. r. parassitato
- macrogametociti ♀: forma patognomica “a parentesi” (“falce di luna”, a “banana”) che deforma sensibilmente i g. r. parassitati; citoplasma azzurro filo con nucleo centrale e granulazioni di pigmento brunastro raccolte intorno a quest’ultimo
- microgametociti ♂: più corti e tozzi, sempre con aspetto analogo ma meno accentuato se non assente; colore rosa intenso con nucleo centrale, ma granuli di pigmento più ampiamente distribuiti lungo il corpo cellulare rispetto ai macrogametociti

### **Plasmodium vivax**

Tipologia dei globuli rossi infettati: “giovani” e reticolo citi

Morfologia dei globuli rossi infettati: solitamente ipertrofici

Gli stadi infettanti:

- trofozoiti “giovani”: ad anello con castone con citoplasma periferico azzurro filo, non di rado a margini irregolari e più cospicuo vs *P. falciparum*; possibile bi-triparassitismo; non ancora presenti granulazioni
- trofozoiti “anziani”: ad anello con castone, ameboidi, a morfologia polimorfa; possibile bi-poliparassitismo; comparsa di granulazioni specifiche di Schüffner (++) nei g. r. parassitati
- schizonti immaturi: graduale formazione di merozoiti; presenza di pigmento brunastro in granuli e zolle sparse; Schüffner ++

→

- schizonti maturi: 12 – 24 merozoiti occupanti gran parte del g. r. e circondati da citoplasma; pigmento spesso decentrato in “macchia” unica; Schüffner ++
- macrogametociti ♀: massa citoplasmatica azzurro fila rotondeggiante od ovalare con nucleo eccentrico; pigmento brunastro moderatamente presente; Schüffner ++
- microgametociti ♂: massa citoplasmatica ampia, occupante gran parte del g. r., rosastra, con nucleo granata; pigmento brunastro diffuso; Schüffner ++

### **Plasmodium ovale**

Tipologia dei globuli rossi infettati: “giovani” e reticolo citi

Morfologia dei globuli rossi infettati: tendenzialmente ovalari, stirati, solitamente sfrangiati ad una o entrambe le estremità

Gli stadi infettanti:

- trofozoiti “giovani”: simili a quelli di *P. vivax*, ma spesso con zona anulare periferica azzurro fila più larga e più ampia; precoce presenza di granulazioni di Schüffner in numero e dimensioni maggiori vs *P. vivax* (+++); possibile bi parassitismo
- trofozoiti “anziani”: citoplasma con aspetto variegato (compatto, ameboidi, ecc.); nucleo granata singolo, ovalare o allungato, talora sdoppiato; Schüffner +++
- schizonti immaturi: graduale formazione di merozoiti con progressivo aumento della massa parassitaria nel g. r. e pigmento in zolle e granuli; Schüffner +++
- schizonti maturi: 8 – 12 merozoiti spesso disposti a rosetta con pigmento in “macchia” che si allunga tra i merozoiti; Schüffner +++
- Macrogametocita ♀ e microgametocita ♂: simili a quelli di *P. vivax* con nucleo decentrato, pigmento in granuli sparsi; Schüffner +++

[Segue a pagina 9](#)

### **PRECISAZIONI**

È possibile che poesie, racconti, aforismi, notizie, resoconti, e così via possano venire ripresentati su FFOP. Dopo 7 anni è inevitabile. A volte sono peraltro voluti; in altre circostanze sono casuali. Ad ogni buon conto *repetita juvant...* Grazie per la comprensione!



### ***Plasmodium malariae***

Tipologia dei globuli rossi infettati: cellule “anziane”  
Morfologia dei globuli rossi infettati: spesso ipotrofici

Gli stadi infettanti:

- trofozoiti “giovani”: spesso decentrati, più piccoli rispetto alle altre specie; non di rado con nucleo posto all’interno dell’anello citoplasmatico; assenza di bi-parassitismo e di granulazioni
- trofozoiti “anziani”: citoplasma azzurro filo a morfologia rotondeggiante, ovalare o “a banda” lineare da un estremo all’altro del g. r. con nucleo granata spesso a morfologia allungata e irregolare
- schizonti immaturi: simili, ma più piccoli rispetto a *P. vivax* con zolle e granuli di pigmento bruno in sede spesso centrale; stadio parassitario che occupa quasi tutta l’emazia
- schizonti maturi: a 6-12 merozoiti (mediamente 8) disposti molto spesso a rosetta con “cluster” centrale di pigmento bruno
- macrogametociti ♀: simili a quelli di *P. vivax*, ma più piccoli con pigmento in granuli sparsi, nucleo “a macchia” irregolare e meno compatto
- microgametociti ♂: rotondeggianti od ovalari con nucleo “a bersaglio” più o meno cospicuo

### ***Plasmodium knowlesi***

Tipologia dei globuli rossi infettati: tutti  
Morfologia dei globuli rossi infettati: normodimensionati

Gli stadi infettanti:

- trofozoiti “giovani”: morfologicamente comparabili a quelli di *P. falciparum*; frequente bi-triparassitismo
- trofozoiti “anziani”: comparabili a quelli di *P. malariae* (specie se con aspetto “a banda”); nell’emazia parassitata frequente presenza di delicate granulazioni puntiformi (“faint stippling”)
- schizonti immaturi e maturi: comparabili a quelli di *P. malariae*, ma con numero di merozoiti che può arrivare a 16 in emazie normodimensionate; granulazioni puntiformi
- macro e microgametociti: come sopra, ma con dimensioni dei due stadi parassitari che risultano più cospicue rispetto alle corrispettive di *P. malariae*

N. B. : anche in caso di anamnesi epidemiologica fortemente evocativa (soggiorni/i in zone di foresta del sud-est asiatico, segnatamente Malaysia peninsulare e Borneo) e quadro clinico molto spesso più serio che nelle forme di *P. malariae*, la valutazione microscopica è sempre di sospetto.

→

La diagnosi di certezza richiede comunque il ricorso a tecniche di tipizzazione molecolare (PCR con “primers” specie-specifici vs *P. malariae* e *P. falciparum*)

A cura del **Comitato di Studio per la Parassitologia**  
**ASSOCIAZIONE MICROBIOLOGI CLINICI ITALIANI**

**ASSOCIAZIONE ECOMUSEO DEL FIUME E DELLA TORRE, PRETOLA (PG)**

**NUOVA BRIGATA PRETOLANA**

**CONCERTO - SPETTACOLO**  
per ricordare

**ROBERTO ALUNNO**

*il mugnaio,  
sciagura, il fiòl d'Armedio*

a Mantignana in piazza dove c'era il vecchio mulino

**VENERDÌ 3 AGOSTO 2012, ORE 21.30**

**E il 20 agosto a Civitella d'Arna per uno spettacolo - concerto per il territorio Arnate**

Sul numero 155 di maggio 2012  
“Le Antiche Dogane”  
([www.leanchitedogane.com](http://www.leanchitedogane.com))  
([leanchitedogane@libero.it](mailto:leanchitedogane@libero.it))

“I VENETI DI MAREMMA”  
Immagini di vita e di lavoro  
dei contadini veneti di Alberese

di *Danièle Crotti*

→

### **IL CRESCIONE: i suoi rischi per lo sprovveduto**

Ho letto con attenzione il simpatico articolo sulle erbe 'amiche per la pelle', nella fattispecie il 'crescione' sul numero 18 di "cucinarte. MANGIARE e BERE con GUSTO".

Mi permetto, in qualità di medico parassitologo, di fornire ulteriori informazioni al riguardo l'utilizzo alimentare del crescione da parte dell'uomo. Tale pianta, infatti, e più di altre, può essere insidiosa, laddove consumata non ben cotta, in quanto può albergare inaspettatamente alcuni stadi larvali di un elminto, un verme per intenderci, appartenente al gruppo dei Trematodi, la *Fasciola hepatica*. Tale parassitosi è stata segnalata negli anni passati, ma talora ancor oggi, nell'uomo (nell'animale erbivoro è sempre tutt'altro che rara!), in Portogallo, nella Camargue francese, e pure in Italia, oltreché in altre regioni del globo terrestre.

#### ***Fasciola hepatica* e fascioliasi**

*Fasciola hepatica* è un trematode il cui ospite definitivo è anche l'uomo (solitamente: ovini, caprini, bovini, ossia erbivori, ma anche equini, suini e conigli) e che si localizza essenzialmente nei dotti biliari intraepatici. E' cosmopolita, presente anche in Italia, soprattutto in zone umide, lungo i fiumi, stagni, marcite. In campo umano colpisce soprattutto in Bolivia, Ecuador, Perù, Portogallo, Francia, Egitto, Iran (in relazione alle abitudini alimentari). Si stima esserne colpiti nel mondo tra i 10 e i 20 milioni di soggetti.

Il verme ermafrodite adulto, a forma di foglia, che è lungo 2-3 cm e largo 8.13 mm circa, ha una vita media di una decina d'anni (nell'uomo, meno negli animali) e libera uova all'esterno attraverso il canale intestinale (uova opercolate, gialle, 130-150 x 60-90 µ), che si identificano nelle feci. Entrate nell'acqua, ivi maturano in 12-60 giorni (temperatura dell'acqua tra i 10° e 30°C) schiudendosi e liberando un miracidio che penetra in molluschi dulciacquicoli anfibi appartenenti a varie specie, la più importante delle quali è *Galba (Lymnaea) truncatula*. Questa in Italia, è presente sia nella parte continentale come nelle isole, con predilezione per le zone a substrato calcareo ove vive nei fossati, nelle acque stagnanti o poco mosse, nelle praterie allagate; ma si può frequentemente ritrovare anche fuori dall'acqua nei prati più umidi, sui manufatti in cemento delle fontane, delle reti di irrigazione, dei fontanili. Nell'infestazione animale può esser coinvolto anche il mollusco (chiocciola o lumaca che dir si voglia) *Physa fontanilis*, presente in Italia in tutto il settentrione e in Toscana, Lazio, Basilicata e Sicilia. Questa vive nelle acque calme, limpide, ricche di vegetazione e perciò ben ossigenate, nei ruscelli, e nelle rive dei grandi laghi; sulle Alpi non supera mai i 700 m. Nella lumaca vi è la maturazione a sporocisti, redia, cercaria e metacercaria.

→

→

Le metacercarie, liberate nell'ambiente ed incistate su erbe acquatiche (o non acquatiche se sommerse periodicamente in acque), o anche libere sul pelo dell'acqua, e che ivi sopravvivono 6-12 mesi, rappresentano la forma infestante per erbivori e uomo (accidentalmente di solito). Il crescione sembra essere, quanto meno per l'uomo, il più incriminato.

Ingerite, le metacercarie si schiudono nel duodeno. Ne attraversano la parete, cadono in cavità peritoneale e dal peritoneo attraverso la capsula di Glisson invadono il fegato, localizzandosi, dopo 6 settimane, nei canali biliari; qui raggiungono lo stadio di adulti e, dopo 2-3 mesi dall'ingestione, inizieranno la riproduzione sessuata e l'emissione di uova (periodo di prepotenza quasi 3 mesi, dunque). Elevatissima è la capacità riproduttiva: un adulto può deporre anche 20.000 uova al giorno, uova che possono sopravvivere per mesi protette dalla massa fecale e sino a 2 mesi libere nell'acqua (NB: da una sporocisti possono originare 5-8 redie, e da una redia [I, II e III generazione] 15-20 cercarie).

Le erbe, i vegetali, che possono ospitare le metacercarie, sono svariate, essendo il crescione, come detto, il più incriminato. Se l'uomo si infesta soprattutto consumando cibi a base di crescione non trattato ed ospitante le metacercarie incistate, gli erbivori si infestano ingerendo le metacercarie aderenti alle erbe (nel fieno possono sopravvivere sino a 2 mesi); i molluschi possono risalire negli abbeveratoi anche lontani da fossi e marcite o simili. Potere patogeno (soprattutto negli animali): lesioni traumatiche e tossiche nel fegato durante la migrazione delle larve, lesioni irritativo-flogistiche proliferative o adenomatose nei canali biliari con fibrosi dei dotti, calcificazione, conseguente atrofia del parenchima sino a cirrosi periportale, ascessi, cachessia acquosa (cin edema del muso e delle parti declivi); il parassita adulto si nutre prevalentemente di sangue (ne può sottrarre 0.2-0.5 ml al dì), e da cui la possibile anemia.

Diagnosi (solitamente): reperto di uova all'esame copro parassitologico (va esclusa la possibile ingestione passiva di uova, massimamente per ingestione di fegato ovino parassitato!), in soggetti che possono essere anemici, e con VES ed eosinofilia usualmente elevate.

*Daniele Crotti*

Tra i siti da consultare:

[www.emft.it](http://www.emft.it)

## LA MARCIA DELLO ZINGARO

### *breve racconto vissuto e magnificato*

Stefano non aveva partecipato alla grande marcia, quella del 1980, la marcia per salvare la riserva naturale che la popolazione aveva imparato a conoscere e ad amare, e che voleva difendere da pericolose speculazioni. Ed era da pochi anni nato quel primo maggio quando non lontano da questi luoghi, a Portella della Ginestra, la banda di Salvatore Giuliano sparò sulla folla e uccise alcuni sindacalisti e contadini che manifestavano in quella giornata di festa la propria gioia, nonostante le sofferenze, le lotte, il lavoro quotidiano duro e difficile; i mandanti sono sempre stati ufficialmente ignorati. Quella stessa banda, di cui un componente uccise qui, allo *Zingaro*, un finanziere nello svolgimento delle sue delicate funzioni, è ormai però dimenticata. E chissà se Stefano ha mai sentito parlare della grande marcia per la pace che Danilo Dolci poco dopo la metà del XX secolo organizzò in questa area occidentale della bella e contraddittoria Sicilia. Ma questa è un'altra storia. Sono altre storie. O forse sono storie tra loro interconnesse? E chissà, invece, se la storia dello *Zingaro* è leggenda o realtà: saranno stati davvero nomadi cacciati o fuggiti dalla Spagna, conservatrice violenta e cattolica, a rifugiarsi tra questi monti a picco sull'azzurro Mediterraneo a metà del '500?

La storia di Stefano, invece, che il cronista vuole raccontare, inizia un giorno di fine maggio. Nel XXI secolo. E' una storia breve, semplice. E' la storia dell'avventura di un paio di giorni. E' una storia da raccontare? Lo stabilirà il lettore se è valsa la pena raccontarla, questa storia.

Questa storia inizia a San Vito Lo Capo. Arrivato qui, Stefano ha trovato alloggio in una cordiale e graziosa piccola struttura recettiva alberghiera; cordiale perché cordiali sono i gestori, graziosa perché è arredata in modo gradevole, naif, con delicati colori che ricordano questa terra.

Stefano è in fermento, perché vuole camminare la riserva. E' una "riserva naturale orientata", questa dello *Zingaro*. Naturale perché la natura è stata benevola, orientata perché l'uomo, in misura e modo ragionati, può intervenire, per controllarne gli equilibri ecologici e biologici; certo!

Stefano entra in Riserva dall'ingresso settentrionale e inizia da qui e così il suo cammino – e che bella, subito, la prima cala, quella della Tonnarella dell'Uzzo -. Il percorso è facile, suggestivo, rilassante. Si addentra nella immensa grotta dell'Uzzo e poi si rifugia nel regno oggi di Giuseppe: il Museo della Civiltà Contadina:

→

Questo museo non nasce con l'intento di rievocare nostalgicamente il passato né illudersi di restaurarlo. Si prefigge invece di far comprendere meglio la società nella quale oggi viviamo. Capire ciò [*e cioè, sottolinea Stefano*] che va difeso e conservato [*il passato: senza questo non puoi comprendere il presente, pensa Stefano, e tantomeno prepararti all'incognita del futuro*]

Prosegue quindi il suo itinerario. La giornata è bella, calda ma non torrida. Si cammina con piacere. Ha con sé la moglie e il figlio. Stanno bene. Profumi mediterranei – la ginestra odorosa con le macchie gialle dei suoi fiori, mirto, mentuccia e altro impossibile da indovinare -, colori attenuati – l'immenso verde è qua e là punteggiato di giallo, e non solo dei fiori di ginestra e ginestrella, di violetto, di indaco, di azzurro -, suoni silenziosi – i turisti, ancora pochi per fortuna, sono cauti nel loro parlare -. Cala dell'Uzzo, Cala Marinella, Cala Berretta, Cala della Disa sono tutte sotto questo buon sentiero che porta Stefano sino al Museo della Manna. E' il frassino orniello che, inciso, regalerà questo prezioso liquido dalla tante proprietà anche curative – che avesse potuto essere un quarto dono di un quarto e apocrifo re magio? -. E' Dino che accoglie Stefano, Luigia e il giovane Paolo. Ascolta, ascoltano, con interesse quanto un paio di turisti raccontano a lui della "Libera Terra", proprio in quel di Portella; ascolta, ascoltano, con curiosità i trucchi della manna (non caduta dal cielo), e assaggia, assaggiano, con gusto, un sorso, un piccolo sorso, dell'acqua 'amorosa' di Dino.

Si prosegue.

Supera Punta Capreria grande ed eccolo, eccoli, al Museo Naturalistico. Una scolaresca confonde la loro attenzione che però il figlio, giovane studente di zoologia, non soffre; si sofferma, infatti, Paolo, ad ammirare e leggere con attenzione quanto qui è esposto. E sobbalza allorché vede scritto, correlato ad un ramarro tassidermizzato (fa parte della fauna autoctona), *Lacerta viridis*: questa specie è endemica nell'est Europa; in Italia, in Sicilia pertanto, è presente la specie *L. bilineata*!

Lasciato quest'altro piccolo ma suggestivo centro di documentazione (- di codesta terra magica -), sale al cosiddetto Centro visitatori, qual è lui d'altronde, dove Mimmo, sagace e piccante custode, o forse loquace e sapiente intrattenitore, descrive le attività manuali di un tempo che, oggi, alcuni anziani (ma non troppo), donne e uomini, descrivono con le loro abili dita, silenti le bocche e attenti gli occhi, ai passanti ed agli interessati. Vi è anche, fuori del rifugio – che belle le grondaie di questi fabbricati: coppo dopo coppo in chiara pendenza per confluire in un tubo verticale di analogo materiale per accompagnare l'acqua a terra – la *Testudo hermanni* (testuggine di terra non tartaruga di mare!);

(segue a pagina successiva)

(seguito di pagina precedente)

lo spirito di Mimmo non può non soffermarsi sullo spiegare come 'si distingue' una testuggine femmina da un testuggine maschio: 'ne prendi un esemplare in mano e lo scuoti. Se è femmina, tace; se è maschio protesta *camilleramente* con un «non rompere i *cabbasisi*»!

Raggiunge infine, nota il cronista, l'ingresso sud con la grande galleria simbolo della grande marcia dell'80, cui Stefano non partecipò. Stefano ritorna quindi sui propri passi per spizzicare un pezzo di *pane cunzato* preparato dall'abile Anna – ma che buone le *busiate* della sera avanti – sulla spiaggia sassosa della Disa. Un breve sonnellino sulla spiaggia della Capreria e poi 'gambe in spalla'; la cara Luigia resta in spiaggia per riposarsi e curarsi, mentre Paolo lo accompagna verso le pendici di queste a tratti inquietanti montagne. Arrivano, Stefano e Paolino, ai rifugi del *Sughero*, pompano acqua per rinfrescarsi, piegano a destra ed eccoli a *Borgo Cusenza*. Un brevissimo riposo. Da qui la lunga discesa alle grotte di Mastro Peppe Sii no e quindi al sentiero principe che unisce l'ingresso per San Vito a quello per Scopello. Una visita allora al Museo delle attività marinare – le tonnare raccontano la vita dei pescatori del posto – e poi giù alla bella spiaggia di Cala Tonnarello – appunto – dell'Uzzo. L'acqua è fredda. Stefano e Paolo non rischiano – meduse a parte. Poco prima del precoce tramonto – il sole è presto oscurato dalle scoscese cime di questi monti – si uniscono a Luigia e rientrano alla dimora prescelta. Dopo la doverosa doccia un bicchiere di fresco marsala con un biscotto di fichi – è la zia di Enzo che li prepara sapientemente da sempre – prima di avventurarsi nella bolgia domenicale del centro del paese. Dopo cena (*u sfiziusu* stasera li ha un po' delusi) una lunga passeggiata nel buio verso il porto succhiando, Stefano, la buona liquerizia di Enna, acquistata (costicchia, eh già) ad una delle tante bancarelle qui presenti perché giorni di festa – oggi finisce il festival internazionale degli aquiloni (ricordi poetici sono inevitabili per Stefano) -, liquerizia in barba alla pressione arteriosa, mentre Luigia e Paolo si gustano un cono di gelato al pistacchio.

La notte scorre tranquilla. Beh, per modo di dire. Forse le troppe sigarette fumate da Luigia non le consentono un respiro silenzioso durante il sonno; ne conseguono le proteste di Paolo il cui riposo notturno è inficiato dal russare, o simile, della mamma.

La mattina seguente colazione con i dolci fatti in casa: ciambellone al cioccolato preparato dall'Anna (all'anagrafe Anna Maria), una delicata torta di mele e una squisita di ricotta frutto dell'esperienza della madre di lei, ovvero suocera di Enzo.

Dopo aver accompagnato moglie e mamma alla intima Cala Marinella, la salita al *Pianello*, via *Sughero* li porta a oltre 600 m, nel bel mezzo della *Stone Forrest*.

→

→

Il paesaggio silenzioso delle alture coi falsi piani accattivanti e affascinanti si rompe all'arrivo, dopo alcune – poche in fondo - ore di lesto cammino, alla piccola e raccolta Cala della Torre dell'Uzzo, in queste ore del pomeriggio affollata e mossa dal vocío dei bagnanti – ma con riserva. La guglia dello *Speziale* e la parete scoscesa del *Monaco* hanno allontanato Luigia dalla caletta iniziale per distendersi all'Uzzo per insaponarsi di sole.

Ma cosa saranno state quelle fastidiose piccole zecche salterine che poco prima del *Pianello*, ma pure a quote marine, hanno assalito e nostri due camminatori? E' il loro periodo, ha detto loro un custode della riserva. M non v'è pericolo alcuno. Da sempre possono disturbare; ma sono quelle che non parassitano di certo l'uomo e né tanto meno sono responsabili di trasmettere, perché vettori o veicoli, antipatici o pericolosi agenti di gravi o pericolose febbri: *Ixodes* o *Rhipicephalus*?, *Boophilus* o *Dermacentor*?, *Hyalomma* o *Haematophysalis*?, o forse *Amblyomma* presente solo in Sicilia? Sarà stato il crollo di concentrazione, il bisticcio fugace relativo alle zecche che sembrano aver punto Paolo, il disagio ambientale dell'Agorà – ottimo cibo ma mal ostentata raffinatezza con costi non certo popolari sia pur contenuti – o altro ad abbattere momentaneamente lo stato di grazia di Stefano? Il cronista finisce qui il racconto di questa storia e lascia al lettore vacanziero l'invito a leggerla e digerirla.

*Daniele Cratti*

## ORSANO E IL PURANNO

Sucsesse il 26 aprile 2012

con

CAI – PG

*Gruppo Seniores*

'*Mario Gatti*'

Su  
e tra  
i monti  
di Sellano

(alle pagine 13 e 14 un *pre* ed un *post*)

## **LA VALLE DELLE MERAVIGLIE**

La neve turbinava, empiendo lo spazio immenso fra cielo e terra. Leggeri, come fiori di mandorlo, i fiocchetti cadevano fitti fitti e il silenzio si faceva più dolce e più profondo.

Tutto era bello, in quel candore.

I monti, ornati di lini candidi, si levavano come altari. Le querce, coperte di merletti bianchi, facevano da candelabri; le siepi, orlate di spume nitide, sembravano balaustre.

Il giovane sacerdote camminava, sotto la raffica bianca, per viottoli aspri, resi soffici dalla neve.

Don Carlo aveva celebrato la messa, a mezzanotte, nella chiesa della sua parrocchia, dinanzi al presepio che egli stesso aveva preparato, fra le candele adorne di vischio.

Appena giorno, s'era messo in cammino per andare ad Orsano, a celebrare la messa.

A Orsano, un mucchietto di case sopra una vetta, con una cinquantina di abitanti, non c'era un curato. Perciò egli aveva anche la cura di quelle anime.

Ma la minuscola frazione era lontana; e la via, per recarvisi, malagevole e faticosa.

Una solitudine infinita lo circondava. La neve smorzava il rumore dei suoi passi. Ad un tratto si volse: gli era parso di sentire un rumore.

Nessuno. [...]

Don Carlo sentiva freddo. Aveva fatto nottata e camminato sotto la neve; un umidore gelato gli tormentava i piedi; brividi gli serpeggiavano per le spalle. La tramontana gli batteva sulla faccia, con raffiche di nevischio pungente.

La neve veniva giù fitta; i fiocchi s'erano sminuzzati e sembravano spini di ghiaccio.

Quel biancore insistente, in cielo, in terra, in aria, abbagliava la vista.

Cammina e cammina, la strada si faceva sempre più aspra. Discese simili a precipizi, cumuli di neve fatti dal vento, nei quali si affondava fino a mezza gamba, salite ripide dove si sdruciolava ogni momento perché la neve s'era improvvisamente indurita.

Il vento si divertiva a provocare mulinelli, ad ammassare neve, a cancellare passi e sentieri.

I pioppi, che seguivano il torrente, nella valle, alti e grigi, incappucciati di bianco, gli vennero incontro come una processione. Se non fosse stato per la tramontana, che lo affaticava, Don Carlo, adesso che s'era un po' scaldato, avrebbe camminato ore e ore.

Non avvertiva il digiuno, perché s'era abituato, ma avrebbe voluto arrivare in tempo per fare la funzione.

Invece della scorciatoia, che con quella bufera di neve era troppo malagevole, prese una strada più lunga, ma più riparata. Si trattava di una mulattiera che era diventata carrozzabile e che seguiva con pendenza leggera, lo sprone rotondo di Monte Mulino.

Il pietrisco rosato, che s'allargava nella costa, tra le querce e tappezzava la strada, sembrava incenerito.

→

→

Lì la tramontana infieriva di meno, perché la montagna le sbarrava il passo.

La strada ampia e comoda aveva un'andatura festosa.

Stando al riparo mostrava a destra, indietro e di fronte, uno scenario sempre nuovo. Orsano, da lì, col suo torrione a sghimbescio, pareva che si appoggiasse al monte Puranno che lo sovrastava e che scendeva con ondulate boschiglie.

Mucchietti di case da presepio si tenevano in bilico sulle coste.

Una valle si slargava, ad un tratto, a fianco della strada. La «Valle delle meraviglie».

Il breve altipiano a forma quasi circolare, pareva isolato dal mondo.

Coste nude, morbide al piede, come un velluto, per l'intrico di erbe minute radenti la zolla, quando non c'era la neve le facevano intorno un girotondo.

Meli, mandorli, ciliegi, vi si tenevano buona compagnia.

I meli avevano il fusto grosso e nerastro e i rami contorti; i mandorli avevano una singolare altezza e una ramaglia scapigliata e leggera; i ciliegi avevano il tronco enorme come querce centenarie e un'impalcatura di rami solenni come l'architettura di un monumento.

Il nevischio era finito all'improvviso e la tramontana era caduta.

Dalla biancastra velatura del cielo scaturì il sole.

Gli aerei ricami, che tessevano nell'aria i rami segnati dalla neve, brillarono.

Tenui faville rosso amaranto si accesero un po' da per tutto. La terra pareva seminata di brillanti.

Sprazzi gialli, azzurrini, violetti, carezzarono la neve diventata luminosa e soffice come un damasco prezioso.

Don Carlo si fermò e si guardò intorno.

Gli parve di trovarsi in un luogo di incantesimo. [...]

*Edvige Pesce Gorini*

## **COLLINE UMBRE**

Umbria diletta, amata terra mia  
mi stai sempre nel cuore  
perché vissuto ho in te nell'esemplare  
tenero mondo della casa mia,  
gli anni fiabeschi della fanciullezza,  
col mio dolce fratello  
mentre vivo e benefico l'amore  
ci illuminava di papà e mamma.  
Umbria diletta,  
anche se non hai più volto sereno,  
anche se l'opra della buona terra  
hai disertato e scordato l'amore  
del possente Francesco e la sua «Lauda»  
anche se i boschi, tua ricchezza antica  
son da barbari nuovi devastati  
col fuoco distruttore,  
mai potrò non amarti, Umbria d'amore  
del mio tempo felice.

(E. Pesce Gorini, in *Alla finestra*)



## La Montagna di Cammoro e Pupaggi il ventun giugno

Variante apocriфа di un giovedì dei CAIni Seniorini in barba ai rocciatori fai da te trasferiti al Baldo per tre giorni con al seguito il Pippo che ha mandato in ferie la Valeria così non si deve preoccupare di correre per aprire la Farmacia – a meno che non ne abbia una di fronte al lago di Garda.

Pupaggi “è un piacevole altopiano – recita una guida – situato sul fianco orientale della Via della Spina, l’antica strada che fa da spartiacque tra il territorio del Menotre (che peraltro si insinua nella vallata del Fosso Fauvella che altro non è che la principale sorgente – dice l’esperto geografo – del fiume Menotre stesso), la Valnerina (qui c’è invece il Narco, sì il Nera che nasce dalle nari del Bove, inteso come monte) e la Valle Umbra. La Via della Spina fu il collegamento appenninico che ebbe primaria importanza, come via di transumanza e come asse di comunicazione commerciale e di migrazione, prima della costruzione della Via Flaminia”. Dice sempre la guida che “l’antico paesino di Pupaggi (quale sarà la derivazione etimologica? Ognuno esprima la sua versione, dai!) si insediò nel XI secolo attorno alla chiesa di San Sebastiano ed un ampio piazzale interno sui quali oggi si affacciano il Borgo (piccolo, ma non proprio piccolo piccolo, quasi tutto ricostruito dopo il terremoto del ’97; ma la gente di allora non è ancora tornata...) ed il Castello, oggi complesso agrituristico dominato da una torre colombara”. Mi fermo qui.

La signora Pasqua, gentilissima e cordiale, ha sostituito non certo degnamente l’esperto oggi assente (il Bambini che tutti conoscete, che di santi, madonne e bambini ne sa un sacco), per cui i quattro evangelisti meno uno (trattasi di Luca) sulla volta, l’immenso creatore sempre voltaico (tutti restaurati, questi) una rarissima trinità, un po’ di sansebastiani e qualche altro santo, santa e santerelli ci vengono appena appena tratteggiati (quando torneremo qui dopo esser stati a Forni, Agliano e quant’altro sarà un’altra cosa, mi auguro). Pasqua ci regala, in segno di riconoscenza, augurio e invito a tornare, un biglietto per la lotteria della festa estiva che si terrà attorno a ferragosto. Il CAI gruppo Seniores accetta.

Ma lo sapevate che San Sebastiano, quello del suo famoso martirio (dico bene Peppe?), mica è morto per le numerose frecce che lo trafissero?! L’ho letto il giorno prima. Ecco qua: “Sebastiano, che secondo S. Ambrogio era nato e cresciuto a Milano, dal padre di Narbona (Francia meridionale: sarà Narbonne?) e da madre milanese (dicesi anche meneghina, ma mica mi ricordo perché), era stato educato nelle fede cristiana (immagino cattolica), si trasferì a Roma nel 270 (immagino D. C, ossia dell’E. V.) e intraprese la carriera militare intorno al 283, fino a diventare tribuno della prima coorte della guardia imperiale a Roma, stimato per la sua lealtà e intelligenza (mah!) dagli imperatori Massimiliano e Diocleziano, che non sospettavano fosse cristiano”. La storia l’è lunga; non posso raccontarvela tutta. Ma il lettore la può immaginare (se già non la conosce; ed uno che la conosce bene v’è di certo!). Però va sottolineato che “Sebastiano fu condannato ad essere trafitto dalle frecce; legato ad un palo in una zona del colle Palatino chiamato ‘campus’, fu colpito seminudo da tante frecce da sembrare un riccio; creduto morto dai soldati fu lasciato lì in pasto agli animali selvatici. Ma la nobile Irene... si accorse che il tribuno non era morto e, trasportatolo nella sua casa sul palatino, prese a curarlo dalle numerose lesioni. Miracolosamente ‘Seba’ riuscì a guarire...”. Insisti e persisti... sta di fatto che “Diocleziano ordinò che questa volta fosse flagellato a morte; l’esecuzione avvenne nel 304 circa...”. Fine della storia. Che peraltro è abbastanza ingarbugliata più che intrigante.

→

Un passo indietro, non tanto da quando ci siamo tutti assemblati dalla Marisella, e nemmeno dalla sosta di Molini (caffè e toilette), quanto dall’arrivo che poi fu partenza e poi ancora arrivo alla fonte miracolosa, miracolante e miracolistica di San Paterniano. La conta: dodici; eccoli: Maurizio (Vettori e non Vernata, che poi pare esista pure lui), Gianni (il bravo Bolis), Marcello (non Ragnolo ma Biagiolo), Giacomo (g.fasi), Fabrizio (roboante e indolore), Paul (Paolo Casabianca) e Veronica (che ha preso il cognome del marito; dice che in Inghilterra cambiare cognome è cosa fattibile e veloce), Antonietta (anche Maria, la Cassani qui arrivata dalla Val d’Ossola), Rita (la Maria Zappelli e non aggiungo altro, né Biancaneve né i sette nani, uno in particolare), Antonio (sangue blu pel nostro Barberini), e Mauretta Cavalaglio (gli inglesi le hanno sottratto involontariamente gli scarponi: Fabrizio, pensaci tu...!). Ah, c’ero anch’io, ovviamente (chissà poi perché ovviamente) e c’era pure Seamus, il cagnetto bianco del vischio (e quello nero?).

Volete conoscere il percorso fatto? Eccolo: dalla Fonte (non Sant’Amore; questa un’altra volta e per i giovani, anche se..., bensì del Santo già Arcivescovo di Fano eccetera eccetera) si parte per risalire il sentiero a lato e sopra il fosso. Prima di raggiungere la Fonte Scèntelle (quanto meno così dice la mappa) si piega a sinistra e si punta sulla montagna: prima cima a 1270 m, seconda a 1256, terza a 1246 sempre m, quarta a 1281, quinta a 1268, sesta (è il Monte Cammoro) a 1274 m, settima a 1244, ottava a 1201. Si risale sul versante più orientale: cima a 1120 m, cima a 1129 m, sentiero che baipassa la prima cima e a mezza costa raggiunge un pianoro da cui, attraversata la finta pineta, si sale a I Colli. Da un lato Pettino, dall’altro il Capregna e il Vergozze. Merenda. O pasto? (ed è il secondo). E che lunga sosta! Pensiamo a Pippo e ci doliamo per le sue oggi vittime baldesche. Da I Colli la scesa al Santuario per mitigare l’artrite (inginocchiarsi è d’obbligo) è cosa veloce e non faticosa (anche se gli inglesi li vediamo un tantino affaticati; sarà il clima, nonostante un fresco venticello ci abbia rallegrato per tutta la passeggiata?). I tempi: 3 ore circa di cammino effettivo, credo, e un’altra o più per sostare qua e là (sempre in barba a...).

Sosta finale al Valico del Soglio. Nel locale gli ultimi residenti di questi luoghi, ipotizziamo. Rigorosamente maschi. Un tavolo per il tresette postprandiale. Altri si riposano. Non son più giovani. E le femmine? A casa a governare e a preparare le tagliatelle? Che bello! Scene di vita contadina... Il locale è pulito. Non hanno il chinotto. Male. E allora io mi faccio un lemonsoda, come quando ero ragazzo, altri una birretta, chi un caffè, in molti un gelato preconfezionato (non ho notato la marca).

Si torna infine a Collestrada. Ciao a tutti e alla prossima.

*Danielle Cratti*

Nel numero di settembre un ricordo di Francesco Brozzetti!

Consultate anche:

[www.sonidumbra.it](http://www.sonidumbra.it)  
[www.legadicultura.it](http://www.legadicultura.it)  
[www.montideltezio.it](http://www.montideltezio.it)

→