

FOLIA FLUCTUANTIA

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

anno VII, n° 6, giugno 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

AVVIENE TALVOLTA

(ancora a mia figlia Flavia)

Avviene talvolta che il tempo
trascorra remoto e leggero
come sugli alti torrioni
d'un medievale maniero,
allora tu non ricordi
più nulla della vita
e generosa ti involgi
dentro una rena sopita.
Avviene che il tempo talvolta
dimentichi il tuo coraggio
e tu ne vieni sconvolta
come una rosa nel maggio.

Alda Merini

Il ciliegio

Al suo posto costruiranno un condominio per i villeggianti

(di Mario Rigoni Stern, in: LE VITE DELL'ALTIPIANO, Einaudi
2008)

La neve che aspettavo a dicembre e che per tutto l'anno non è venuta, si è fatta vedere in aprile quando i tre ciliegi stavano per aprire le corolle. Stando dentro il letto sentivo un differente silenzio; ma anche la luce, la poca luce che sempre la notte conserva, aveva differente riflesso. Pensavo, vagavo con la mente per contrade e tempi lontani ma poi il pensiero sempre ritornava là: ai ciliegi. Forse può sembrare ridicolo che un uomo della mia età, con tutte le cose che stanno accadendo, si soffermi a trepidare per i ciliegi in attesa della fioritura. Pensavo anche a quelle onde bianche di ciliegi in fiore che ai piedi delle mie montagne aspettavano insetti pronubi o un leggero zefiro, ma non la neve e il vento del Nord.

Ma forse laggiù, attorno a Marostica, mi dicevo, non arriverà la neve; e poi i fiori avranno «legato», nel profondo dei pistilli il polline avrà già fecondato gli ovari. Anche quest'anno il costante amico, a fine maggio, mi porterà una o due ceste di ciliegie che sempre mi suscitano meraviglia e golosa tenerezza. Più della selvaggina, più del vino, più ancora del pane, più di ogni altro cibo, insomma, sono attratto dalle ciliegie. Persino quell'inverno nella steppa russa le sognavo, persino in campo di concentramento. Nella mia adolescenza una delle prime letture è stata *Il giardino dei ciliegi* di Čechov; il mio primo viaggio è stato quello con il trenino a cremagliera, organizzato dal prete dei ragazzi, per arrivare a una frazione dove in agosto maturano le marasche selvatiche.

In Val d'Aosta, in quel giugno del 1940 quando si stava per entrare in guerra, ogni sera, con un amico che ora è in Australia, dopo il rancio troppo scarso si andava a saziare la nostra fame con le ciliegie selvatiche che maturavano lungo la Dora o tra le rovine dei castelli. (segue a pag. 2)

(dalla prima pagina)

Erano piccole e succose, le contendevamo ai tordi e ai merli e l'amico, come gli uccelli, le inghiottiva con il nocciolo. Le più impensabili e incredibili furono quelle ciliegie secche che scopersi in un ripostiglio sotterraneo di un'isba sulla riva del Don: che senso di primavera hanno saputo donarmi in quel gelo fossile quando le bollivo nell'acqua di neve!

Si dice che il ciliegio sia originario dall'Asia; sarà forse per questo che lo ritroviamo nelle antiche poesie cinesi e che in Giappone, per gli scintoisti, è oggetto di venerazione e culto, tanto che alla sua fioritura è riservata una grande festa: quelle bianche nuvole di petali rappresentano la felicità effimera ma anche la beatitudine eterna.

Nella nostra vecchia Europa il ciliegio selvatico è indigeno; nell'antica Grecia si parlava di ciliegio domestico sin dai tempi di Alessandro; Erodoto, nel libro IV della sua *Storia*, racconta che oltre il territorio degli Sciti si trova un'ampia regione ai piedi di alte montagne dove gli abitanti si cibano del frutto degli alberi: «... Pontico si chiama l'albero del cui prodotto si cibano; ha le dimensioni di una pianta di fico, più o meno, e produce un frutto grande come una fava e che ha anche il nocciolo; quando è maturo lo filtrano attraverso panni e ne cola un succo denso e scuro che chiamano "aschi"; se lo sorseggiano e lo bevono mescolato al latte...»

Secondo Plinio, il grande buongustaio Lucullo, reduce dalla guerra contro Mitridate, portò a Roma le *aproniane*, le nostre marasche, che in seguito furono esportate fino alla Britannia. A quel tempo erano già conosciute le *duracinae* che venivano coltivate fin sul Reno e in Belgio. I ciliegi appartengono alla grande famiglia delle *Rosaceae*, piante dicotiledoni con numerosissime specie sia erbacee che legnose, distribuite in tutto il mondo. Il genere *Prunus* conta circa duecento specie, ma è dal ciliegio montano, *Prunus avium* L., che derivano le tante *cultivar* per la produzione dei frutti. E' stato denominato *avium* perché quasi tutti gli uccelli sono ghiotti delle sue drupe e anche perché è da loro che viene disseminato su larghe aree: il nocciolo che ingeriscono con la polpa viene espulso con le feci e cade ai piedi degli alberi dove gli uccelli vanno ad appollaiarsi per dormire la notte o per digerire.

Nascerà, e in pochi anni diventerà un alberello di bell'aspetto. Potrà raggiungere un'altezza di venticinque metri e il diametro di quasi un metro, diritto di fusto e non molto ramificato. Si espande se isolato. La corteccia, formata da vari strati, è bruno chiara, ma con gli anni diventerà più scura e screpolata; le radici sono molto estese, fittonanti, dalle più superficiali fuoriescono numerosi polloni. Le gemme sui rami sono raccolte a mazzetti, di colore nerastro, con le squame orlate di chiaro.

Le foglie alterne, ovate e lunghe fino a quindici centimetri, dentate e con le nervature bene evidenti; i fiori sono ermafroditi, in fascetti corimbose pedunculati, con la corolla a petali bianchi rotondato-smarginati...

→

→

Il frutto è la bella drupa che tutti sanno; distillata dà limpido *kirsch*.

Il legno del ciliegio selvatico è di meraviglioso colore rosato, lucido, elastico e particolarmente adatto per i lavori dei bravi artigiani falegnami (come sono belle le rustiche credenze di ciliegio!)

L'areale dove vegeta occupa una vasta zona eurasiatica; vive spontaneo nelle foreste di latifoglie e in certe località si arrampica fino a millesettecento metri d'altitudine. Ama le pendici solatie e i terreni calcarei. D'autunno il suo fogliame diventa una brillante orifiamma che illumina i boschi più scuri.

Sarà per tutto questo che attorno alla casa che ho voluto tre ciliegi domestici e, l'anno scorso, ho piantato diversi polloni di marasco selvatico? E in un mio racconto ho voluto scrivere di un ciliegio selvatico cresciuto sul tetto di paglia di una povera casa di montagna? L'avevo sentito raccontare e poi ebbi occasione di vederlo in una fotografia del 1915, prima che la guerra abbattesse case e ciliegio. Ma uno, però, nelle vicinanze è rimasto; e il vecchio Titta, che ora avrebbe più di cento anni, diceva di ricordarlo quando lui era ancora bambino. E' tutto contorto, scorticato, pieno di schegge di granata e di pallottole, eppure fruttifica ancora e anche quest'anno butterà i suoi fiori, anche se, quando le ciliegie saranno mature, più nessun ragazzo salirà tra i rami a impiastricciarsi mani, viso camicia di rosso e dolce succo.

La vecchia casa contadina vuota e abbandonata è ora in vendita, al suo posto costruiranno un condominio per i villeggianti e anche il vetusto ciliegio sarà abbattuto per fare largo alle automobili. Con lui se ne andrà un pezzo di storia della nostra giovinezza. Come nell'ultima scena del *Giardino dei ciliegi*, dopo che Ljubov' Andreevna, costretta a vendere il ciliegio alla speculazione, abbracciata al fratello Gaev, mormora singhiozzando: «Mio caro, dolce, meraviglioso giardino... Vita mia, giovinezza mia, felicità mia. Addio!... Addio» E il vecchio maggiordomo Firs rinchiuso e dimenticato dentro la casa sente in lontananza la scure che si abbatte sugli alberi.

Mario Rigoni Stern

Da OLIVETOLIVE:

E nell'*Odissea* ecco come l'Ulisse descrive il suo letto per farsi riconoscere da Penelope:

**Bella d'olivo rigogliosa pianta
sorgea nel mio cortile, i rami larga,
e grossa molto, di colonna in guisa.
Io di commesse pietre ad essa intorno
mi architettai la maritale stanza,
e d'un bel letto la coversi, e salde
porte v'imposi e fermamente attate.**

MIASI NASOFARINGEA NEL CAPRIOLO

Il lettore si chiederà perché di questo mio interesse. Beh, ho preso spunto da quanto letto su Stagioni, l'ultimo bellissimo libro di Mario Rigoni Stern, nella sua seconda edizione:

Sulle Alpi orientali, oltre alla miasi che colpisce il capriolo (mediamente si manifesta verso la fine della primavera e la causa è un dittero che si sviluppa da uovo a larva nell'apparato respiratorio), da un paio d'anni...".

Miasi, questa sconosciuta?

Allora ecco quanto ho reperito "in rete".

La **miasi nasofaringea** o estrosi è una malattia parassitaria sostenuta da larve di ditteri (famiglia Oestridae) che colpisce diverse specie animali appartenenti alla famiglia dei cervidi. Le larve si localizzano a livello di cavità nasali e faringe dei soggetti parassitati. Numerose sono le segnalazioni di Estridi dei generi *Cephenemyia* e *Pharingomya* associati a Cervidi (cervo, daino, alce, renna e capriolo) in vari paesi dell'Europa, come pure nel nord-America ed in Canada. In Trentino la miasi nasofaringea è segnalata sia nel capriolo che nel cervo. Nel capriolo le larve sono state identificate come appartenente alla specie *Cephenemyia stimulator*, insetto segnalato fino a 2000 metri s.l.m. L'insetto adulto è diffuso soprattutto in estate, le femmine, dopo essersi accoppiate, producono numerose larve di 1° stadio. In tarda primavera ed estate durante le ore calde, e meno ventilate della giornata, le larve vengono spruzzate in prossimità delle narici dei caprioli e da qui migrano verso le cavità nasali, facendosi strada grazie alle presenza di numerose spine presenti sul corpo. Nel corso di questa migrazione compiono la muta in larve di stadio 2 (L2), qui rimangono per alcuni mesi dove raggiungono la maturità (stadio di larva 3), dopo di che migrano in faringe e vengono espulse all'esterno frammentate a secrezioni con colpi di tosse e starnuti nel terreno dove si trasformano prima in pupe e poi in adulti terminando così il loro ciclo biologico. Morfologicamente le larve L2 hanno dimensioni variabili da 3,5 a 15-20 mm e sono di colore bianco mentre le larve di stadio 3 hanno dimensioni maggiori da 12-13 mm fino a 4 cm e di colore bianco-giallastro con punteggiature nerastre. Sono colpiti in misura particolarmente grave i caprioli dell'anno di età e ciò è dovuto alle loro abitudini di vita. Infatti nei primi mesi di vita i caprioli vivono prevalentemente ai limiti del bosco, in spazi aperti e con movimenti incerti; anzi nei momenti di pericolo la loro unica difesa è l'immobilità, comportamento che facilita l'introduzione delle larve nelle cavità dei soggetti giovani. Al contrario i caprioli adulti hanno abitudini di vita diverse, poiché vivono per la maggior parte del tempo nei boschi dove è più facile la difesa, ed escono al pascolo solo durante il crepuscolo quando l'attività di questi insetti è cessata. Inoltre si difendono dall'attacco dei parassiti con la fuga.

→

Gli animali colpiti presentano durante la primavera e l'inizio d'estate, i caratteristici sintomi clinici, come scolo nasale catarrale purulento, dovuto prima all'azione traumatica delle larve poi all'intervento di batteri di irruzione secondaria, e difficoltà respiratorie. È infatti possibile osservare soggetti che estendono la testa sul collo, scuotono la testa o che cercano sollievo affondando la testa nella neve se è ancora presente. In qualche caso gli animali mostrano fenomeni di eccitazione nervosa. Quando l'infestazione è massiva c'è la possibilità di ostruzione delle vie respiratorie con morte dell'animale per soffocamento. In alcuni casi alcune larve finiscono in profondità a livello bronchiale determinando polmoniti. La gravità della malattia dipende dal grado di infestazione e da eventuali complicazioni parassitarie o batteriche che determinano nel loro insieme uno stato di debilitazione organica e quindi morte del soggetto.

La situazione in Trentino

Presso l'Istituto Zooprofilattico di Trento vengono esaminati ogni anno i caprioli rinvenuti morti sul territorio. Per ogni soggetto è stato effettuato l'esame anatomopatologico ed eventuali esami secondari di tipo batteriologico, virologico o parassitologico per determinare la causa di morte. Viene qui riportato quanto è emerso durante l'esame anatomopatologico per quanto riguarda l'infestazione da *Cephenemyia stimulator* negli anni che vanno dal 2003 al 2006. Nel corso di questi anni sono state esaminate per la ricerca di miasi nasofaringea 425 carcasse di caprioli consegnate dall'Associazione Cacciatori Trentini, dalle Stazioni forestali e Demaniali, dal Parco Nazionale dello Stelvio, dal Parco Naturale Paneveggio- Pale di San Martino, dai Servizi Veterinari e da singoli cacciatori. La parassitosi è osservata su tutto il territorio Trentino ad altitudini che variano da 110 a 1500 m s.l.m. con una distribuzione omogenea in assenza di aggregazioni significative in particolari distretti o riserve. La miasi nasofaringea è una malattia stagionale e si osserva soprattutto tra marzo e giugno con casi sporadici a febbraio e luglio ciò probabilmente anche in funzione delle diverse condizioni climatiche con variazioni annuali. Il grado di infestazione dei caprioli esaminati è risultato pari a 22,6% nel 2003, 42,9% nel 2004, 26,9% nel 2005 e 20,4% nel 2006 con infestazioni spesso massive che hanno raggiunto abbondanze superiori a 70 parassiti per animale. La prevalenza per questa parassitosi viene calcolata non su tutto l'anno, ma per il periodo febbraio-luglio, in quanto malattia stagionale. La mortalità del capriolo imputabile al parassita varia da 1,7% (2003) al 12,7% (2004) considerando l'intero anno, ma i casi si concentrano nel periodo primavera-inizio estate essendo una patologia stagionale. Nel raffrontare la prevalenza degli animali parassitati (calcolata nel periodo febbraio-luglio) con il rapporto percentuale di morte del capriolo per miasi nasofaringea (considerando l'intero anno) nel

(segue a pagina successiva, colonna sx)

→

(segue da pag. precedente)

periodo 2003-2006, si osserva un picco sia di infestazione da *Cephenemyia stimulator* (42,9%) e di conseguenza di mortalità (12,7%) nel 2004 ed è interessante notare che questo dato coincide con un maggior numero di rinvenimenti registrati nel 2004 e in particolare nel periodo primaverile, che è quello tipico della miasi nasofaringea. Questo aumento è dovuto probabilmente alle condizioni climatiche del 2003, anno particolarmente caldo che ha favorito la presenza di forme adulte di *Cephenemyia stimulator*. La conoscenza della diffusione della miasi nasofaringea e della mortalità ad essa correlata è un elemento da tenere in considerazione nell'ambito dello studio della dinamica di popolazione del capriolo.

Genere *Cephenemyia*

Mosche adulte, che vivono poco più di 20 gg, e larve sono simili a quelle del genere *Oestrus*. Gli stadi larvali sono parassiti obbligati del capriolo (*Capreolus capreolus*) e del cervo (*Cervus elaphus*).

Le larve di *C. simulator* sono state rinvenute ripetutamente in caprioli, morti od uccisi, in varie zone montane della provincia di Trento ed in caprioli e cervi dell'alta Val Camonica. Tra giugno e settembre, le femmine proiettano nelle narici degli ospiti larve L1 di circa 2 mm.

Queste penetrano nelle cavità nasali e giungono fino ai labirinti dell'etmoide, si ancorano alla mucosa e vi permangono fino a primavera. In seguito, raggiunto lo stadio L2, ridiscendono ed arrivano in laringe, nella cui mucosa formano delle sacche, ma anche nelle cavità nasali, in trachea e grossi bronchi. In questi siti permangono fino all'inizio dell'estate, mutando in L3 lunghe circa 3 cm. Con starnuti e colpi di tosse vengono quindi espulse e, arrivate al suolo, s'impupano. Lo sfarfallamento avviene nel giro di qualche settimana. Non vi sono segnalazioni di questa miasi nell'uomo.

(da L. Manfredini: "Insetti e acari di importanza veterinaria e medica", Mazzanti Editore, 2005)

PRECISAZIONI

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

D. C.

Qualche poesia sull'olivo....

(da OLIVETOLIVE a cura di O. Ciurnelli et al)

Di cieli azzurri (di Roberto Pagan)

Di cieli azzurri
ha brividi l'olivo
e di stupore

Sofferto olivo (di Ilde Arcelli)

Sofferto olivo
contorto di fatica
verso una terra avara
di sudore pregna
rischiari d'argento nuovo
e di ricami d'aria
questi colli memori
dei secoli

Ricordi il mare d'ulivi (di Cesare Ruffato)

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.

Dalla raccolta inedita:

RACCONTI DALLA FRATTICIOLA

*dodici brevissimi racconti
quasi di fantasia*

(di Daniele Crotti)

6. Il pozzo degli Speciali

Se salivate alla Fratticiola sino alla fine dell'estate del duemilaotto, vi avrebbe sorpreso la presenza di ben tre bar. Per una popolazione di 700 anime circa, qualcuna di meno d'inverno, qualcuna di più nel pieno dell'estate.

Poco dopo l'ultima curva, dove alla destra di chi va verso il paese v'è la struttura sportiva che ogni anno ospita la Sagra degli "spaghetti alla carbonara", incontravate (ed incontrate) un piccolo bar annesso ad un negozio di generi alimentari oggi strutturato a "minimarket". Venne aperto forse per accalappiare qualcuno nell'attesa o dopo la spesa. Venti metri più avanti, sempre alla destra di chi era salito dalla strada comunale del Piccione, incontravate (ed incontrate) un altro bar, la 'Pupa' (che sia un ironico vezzeggiativo dell'esercente, la Graziella?). Risale ad alcuni decenni fa, ormai. I cacciatori, anche qui presenti, lo bazzicano. Chi passa per caso da qui e ha sete o voglia di un caffè è tentato a sostare.

Ma se proseguivate oltre e vi infilavate nel vecchio borgo avreste scoperto il bar Speciali, quello del Pozzo. L'esercizio nacque oltre 150 anni fa, dal bisnonno dell'attuale proprietario, uno Speciali, appunto. Era allora uno spaccio di generi vari, con miscita di vino e altro, insomma un bar del tempo che fu. Era l'unico d'altronde. C'era anche un piccolo macello, una volta. Il nonno possedeva anche macchine agricole ed era ricercato anche per questo. La nonna, in pieno autunno, vendeva le caldarroste, fuori dal negozio. C'era tanta gente, allora, che qui si serviva e veniva. Nei giorni feriali, la domenica, nei giorni delle feste. Il padre di Vincenzo girava con carretto e cavallo per vendere derrate alimentari e spezie.

Probabilmente il bisnonno, quando sorse la struttura, costruì un pozzo. Ora è risistemato ed è visitabile, grazie alla disponibilità della famiglia che vi abita (quale? Ma gli Speciali, ovviamente), ma non è più in funzione. Si racconta che tanto tempo fa oltre l'acqua che forniva, il pozzo venisse utilizzato anche ad altri scopi. E non certo (o forse sì?) a fin di bene. Litigi tra abitanti del luogo, paure di spiriti vaganti, banditi o briganti di passaggio, malefatte da nascondere, insomma succedeva che il corpo senza vita dello sventurato o malcapitato o "marrano" di turno venisse gettato nel fondo di questo pozzo.

→

→

Sarà stato un caso, o forse la vendetta di un cristiano gettato a morire nel fondo del pozzo di famiglia (allora all'aperto), fatto sta che un giorno, al suocero di Gianna che scendeva col carretto verso S. Giustino, improvvisamente, all'altezza del bivio per la Casella, i cavalli si impennarono e si bloccarono, e rimasero fermi, inamovibili come muli. Apparve loro un fantasma, lo spirito di un'anima in pena, probabilmente, pensò il vecchio alla guida del biroccio, di un anima buttata a sua insaputa nel pozzo a fianco casa, di cui però lui era irresponsabile. Ma il fantasma, non trovando il vero colpevole, volle evidentemente sfogarsi sul proprietario del pozzo maledetto.

Se passavate dalla Fratticiola sino alla fine dell'estate del duemilaotto, potevate vedere ed ammirare il pozzo degli Speciali, dentro il loro bar con casa e giardino, e ascoltare la storia che la signora Cecchetti (o il marito o uno dei figli) vi avrebbe raccontato, se solo aveste avuto la curiosità di saperne l'origine e l'evoluzione. Da perugina, qui trapiantata per matrimonio, la signora sarebbe stata oltremodo disponibile per ricordarvi momenti di vita al Policlinico degli anni sessanta e settanta, quando infermiera professionale, lavorava presso questa struttura. La crisi economica di quegli anni, l'allontanamento dei giovani, l'isolamento degli anziani, hanno costretto i proprietari e gestori a chiudere tutto.

Se salivate alla Fratticiola sino alla fine dell'estate duemilaotto un caffè, uno *spriz*, un digestivo, al bar del pozzo degli Speciali sarebbe stato ricco di storie passate, di storie vissute, di storie della gente del paese.

Dall'autunno del duemilaotto il pozzo degli Speciali è in casa loro. Se suonate e chiedete di vederlo, sarete esauditi; ma il bar e le sue storie sono oggi solo un malinconico ricordo.

Novità editoriali umbre

Dopo il bellissimo, ricchissimo suggestivo testo 'UMBRIA TERRA DI TARTUFI', di B. Granetti, A. De Angelis e G. Materozzi, edito dalla Regione Umbria nel 2005, ecco il necessario completamento con un altro volume, meno accattivante ma certamente altrettanto utile: 'MANUALE DI TARTUFICOLTURA. Esperienze di coltivazione dei tartufi in Umbria', Gli autori sono Mattia Bencivenga e Leonardo Baciarelli Falini. E' stato sempre edito dalla Regione Umbria in collaborazione con la Università degli Studi di Perugia.

Ho partecipato alla utile presentazione.

E' un testo necessario per chi voglia cimentarsi in quest'arte, in questa terra d'Umbria, che sembra essere la più ricca di tartufi e in tartufi.

E' impostato in modo razionale e ricco di informazioni e metodologie tecniche.

La tenia della pecora

E' *Moniezia espansa*. Appartiene alla famiglia ANOPELOCEPHALIDAE ("senz'armi in testa), all'Ordine dei Cyclofillidei e alla classe dei CESTODI. E si chiama così dal nome del parassitologo francese Romain Luois Moniez.

E' una **tenia** cosmopolita che parassita l'intestino tenue di **ovini**, ma è reperibile anche, sia pur più raramente, in caprini e bovini.

La lunghezza dell'adulto raggiunge i 6 metri, lo scolice è inerme (per l'appunto), le proglottidi sono molto larghe ("espanse"), sino a 1.6 cm, e presentano un doppio apparato riproduttore maschile e femminile. Le uova sono a forma di piramide esagonale con le dimensioni di 55 – 65 µm circa.

Il ciclo biologico è questo: gli adulti vivono nell'intestino tenue degli agnelli; le uova disperse nel terreno vengono ingerite da **acari coprofagi** (*Galumna*, *Oribatula*, *Peloribates*, ecc.) nel cui interno si sviluppa una **larva cisticercoide**.

L'ospite definitivo si infesta nel pascolo ingerendo gli acari parassitati. Vengono colpiti specialmente gli agnelli, fra le 6 settimane di vita e i 6 mesi. Gli adulti non sembra vivano più di 3 mesi. Le infestazioni sono in genere multiple.

Il potere patogeno è in relazione alla carica infestante, in genere non molto evidente negli animali adulti, con diarrea, dimagrimento e anemia nei giovani.

La diagnosi si attua con la presenza nelle feci degli agnelli di tipiche proglottidi somiglianti a chicchi di riso bollito e/o delle uova caratteristiche.

Per la profilassi: trattamenti sistematici negli agnelli con tenicidi, lotta contro gli acari (arature profonde del terreno).

(da S. Pampiglione & G. Canestri Trotti: Guida allo studio della Parassitologia, Esculapio Editore).

Da OLIVETOLIVE:

Nel canto settimo dell'*Odissea* si racconta che Ulisse, per accecare Polifemo, usò un tronco d'olivo di smisurate dimensioni:

**Un verde, enorme
tronco d'oliva, che il Ciclope svelse
di terra, onde fermar con quello i passi,
entro la stalla a inaridir giacea.
Albero scorder credevam di nave
Larga, mercanteggiante, e l'onde brune
Con venti remi a valicare usata**

L'amico e sensibile Paolo Piazza ci regala un'altra sua poesia 'ripensando' alla TOMBA DEL FAGGETO.....

LE CENERI DI KAINO

partita presto dal villaggio
verso la tomba su per la collina
lenta si snoda la fila sul sentiero

l'animo già sulla cima
noi parlottiamo gioviali
come bimbi in festa
o anziani un po' affannati

salgono con a noi
donne velate che ritmano un lamento
uomini austeri che portano nell'urna
le ceneri di Kaino

rapido un pensiero
al limite del bosco
rallenta a loro il passo e il canto

Lo ringrazio.

RICORDO: è una parola ...

(letto in "Il venerdì" de 'la Repubblica' dell'11 maggio scorso, di D. Galateria)

Latino re + cor, ripassato dal cuore, sede della memoria (a memoria: par coeur, by hearth). A volte ritornano: «Il premier: Se oggi c'è l'Imu va ricordato che si è tolta l'Ici senza calcolare le conseguenze» (*Repubblica*, 1/5/12). A volte ritornano/2: «I ricordi sono come il vino che decanta dentro la bottiglia: rimangono limpidi e il torbido resta sul fondo. Non bisogna agitarla, la bottiglia» (Mario Rigoni Stern). Meglio aggiustarli: «I ricordi si interpretano come i sogni» (Leo Longanesi). Aggiustarli/2: «Il ricordo è un compromesso: gli uomini si difendono con quello» (Tommaso Landolfi). No, meglio non toccarli: «Dire la verità ogni volta che è possibile, perché è molto più facile ricordarsi la verità che non una bugia» (Graham Greene, 1978). Toccali: «Chiama i ricordi col loro nome / volta la carta e finisce in gloria» (Fabrizio De André). Eliminarli?: «E' dimenticando i ricordi che le persone riescono a vivere» (*Evangelion: 2.0*, film del 2009). Ma no!: «Il ricordo è una memoria che ha goduto» (Honoré de Balzac).

Io aggiungerei (in 'Le colline di Pavese, 134, 2012, pag. 14 – www.centropavesiano-cepam.it [consultatelo: una sorpresa): «Noi siamo i nostri ricordi» (Cesare Pavese).

PER LA PALESTINA

(anche in OLIVETOLIVE)

Gli ulivi della Palestina

L'ulivo è simbolo di pace: ne parlano o testi sacri delle tre religioni monoteista, l'ebraica, l'islamica, la cristiana. All'origine di tutto, quasi come un archetipo, la bianca colomba che porta a Noè un ramoscello d'olivo (o una foglia, come vuole l'ultima traduzione concordata della Bibbia). Ma in Palestina l'ulivo è simbolo di una pace che non c'è ed è vittima incolpevole di un conflitto che si trascina da decenni.

Il poeta Mahamoud Darwish in una sua poesia, tratta dalla raccolta *Leaves of Olives*, così canta:

If the Olive Trees knew the hands that planted them,
Their Oil would become Tears...

[Se l'olivo si ricorderà di chi l'ha piantato / il suo olio si trasformerà in lacrime...]

In *Manger Square*, la piazza vicina alla Basilica della Natività, accanto al *Peace Center*, così un ulivo si presenta ai turisti:

I am grateful that they chosen me to give hope for
life. I am 500 years old: I was uprooted without
permission from my birthplace (Khamis) in Bir-One di
Beit Jala just like thousands of other trees alla over
Palestine in order to build the Wall of apartheid. But I
am still alive.

[Sono grato a coloro che scelgono di tener viva la speranza. Ho 500
anni: sono stato sradicato senza il
Mio permesso dal mio luogo originario (la terra
di Khamis) a Bir-One di Beit Jala come
migliaia di alberi in tutta la Palestina
per far posto al muro dell'apartheid. Ma sono ancora vivo]

Versi e parole che ricordano drammaticamente l'abbattimento degli ulivi che si accompagna al conflitto arabo-israeliano. Tra il 2002 e il 2008 si calcola che siano stati sradicati in Cisgiordania e a Gaza un milione e mezzo di ulivi e, quando sarà completato il muro, in un tratto di oltre 700 chilometri, sarà incalcolabile il numero di ulivi sacrificati.

Mancano le parole solo al pensiero che nell'orto del Getsemani si sono otto ulivi plurisecolari [mia nota: li ho veduti: sono spettacolari] – quasi sicuramente gli ultimi testimoni viventi della Passione di Cristo; hanno tronchi enormi che raggiungono anche undici metri di circonferenza.

In Palestina il paesaggio, inteso come *landscape*, da tempi che si perdono lontano, ha negli ulivi e nei vigneti il suo tratto distintivo. I più antichi resti di un frantoio sono stati trovati proprio lì, in Palestina.

Nella storia è individuabile un rapporto stretto e diretto tra lo sviluppo di una civiltà e l'olivicoltura. →

→

La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio, frutto di conoscenze agricole e di tecniche di lavorazione approfondite, sono attività economiche tipiche di società stabili, dotate di un'organizzazione politica ed economica ben definita. Se a questo dato geo-economico aggiungiamo il valore simbolico dell'ulivo, è facile comprendere come profonde e insanabili siano le cicatrici che lo sradicamento degli ulivi lascia sul paesaggio e nella popolazione palestinese.

Consapevoli di ciò, nel 2002 Amos Oz, David Grossman, Abraham Yehoshua, famosi scrittori pacifisti israeliani, hanno passato una giornata intera a raccogliere olive nei territori occupati. Un gesto di profondo valore simbolico, di grande solidarietà nella "guerra delle olive" in cui i Palestinesi rischiano di perdere una delle principali fonti di reddito della regione.

Il gruppo musicale Duo Doloroso in una ballata (*The Palestian Olive Tree*) così canta:

The tree of life my soul hath seen,
Laden with fruit and olive gree;
The tree of life my soul hath seen,
Its fruit my livelihood has been;
But Israel, now it takes from me
The Palestina Olive tree.

[...]

The tree's own oil has turned to tears,
It's seen our suffering o'er the years;
The tree's own oil has turned to tears,
It's felt our suffering and our fears;
Our freedom one day you will see,
O Palestinian Olive Tree.

[La mia anima ha visto l'albero della vita,
carico di frutti e verde oliva;
la mia anima ha visto l'albero della vita,
il suo frutto mi ha tenuto in vita;
ma Israele ora si porta via
l'Olivo della Palestina.

[...]

Anche il suo olio si è fatto lacrime,
ha visto negli anni il nostro soffrire;
anche il suo olio si è fatto lacrime,
ha visto negli anni il nostro soffrire;
anche il suo olio si è fatto lacrime,
ha sentito con noi sofferenze e paure;
un giorno vedrai la nostra libertà,
tu, mio Olivo della Palestina.]

Ed è così che musica e poesia si fanno interpreti, come è stato detto (Jess Ghannam), di quella piccola morte che ogni palestinese muore ogni volta che un albero di ulivo è sradicato.

E per il poeta Tawfiq Zayyad solo il tronco di un ulivo può raccogliere le lacrime e il dramma di chi non conosce la pace:

(segue a pagina 9, colonna sx)

(segua da pagina 8)

I shall carve my story and the chapters of my tragedy,
I shall carve my sighs
On my grove and on the tombs of my dead;
... I shall carve the number of each deed
Of our usurped land
The location of my village and its boundaries.
The demolished houses of its peoples.
My uprooted trees.

[Scolpirò la mia storia e i capitoli della mia tragedia,
scolpirò singhiozzi sul mio boschetto
e sulle tombe dei miei morti;
scolpirò il numero d'ogni loro azione
contro la nostra terra usurpata
e la posizione del mio villaggio e i suoi confini,
e le case della sua gente demolite
e i miei alberi sradicati.]

Dal bel libro di *Ornero Fillanti*

Maccaroni e tajulini

Si legge a pagina 175:

“Favetta e orbélli...”

Nel parlare di fave e piselli, i ricordi di alcuni informatori sono tornati a due colture minori, almeno in relazione alle più note ed utilizzate: la favetta e gli orbélli... *omissis...* Sicuramente meno conosciuti sono i secondi, definiti, sia in un testo sia dagli informatori, ‘piselli selvatici’... *se seminav(o)no verso la fine d'agosto... i primi de settebre... n primavera èron maturi... c'avev(o)no i bacelli... facev(o)no n acinetto più piccolo del bisèllo... bianco... rosso... nero... (Luciana)... omissis...* A conferma del loro interesse alimentare, va detto che gli orbélli sono stati rimessi di recente in commercio, sicuramente in un negozio perugino ‘storico’ nel settore, anche se la vecchia denominazione rurale è stata sostituita da *roveia*”.

(SIC!: vedi a lato)

UMBRIA: tradizioni in cammino

Mutuando un percorso – progetto che gli amici di SONIDUMBRA stanno portando avanti da almeno un paio di anni in tema di CANTI POPOLARI DI TRADIZIONE ORALE (ma non soltanto), cui siamo culturalmente legati, io con tutti i componenti della NUOVA BRIGATA PRETOLNA, volevamo segnalarvi due importanti opere da poco pubblicate:

→

ANTICHI SAPORI UMBRI

la roveja

un legume di un tempo rinato a nuova vita

(dal supplemento del venerdì de ‘la Repubblica del 13 aprile)

E’ un legume selvatico, sembra un pisello, ma assume colori diversi, dal verde al rossastro, cresce in altitudine (almeno 800 m), ha un delizioso gusto selvatico. Il suo nome, *roveja*, richiama l’anno Mille. Una ricetta dell’epoca parla della «farricchiata»: la granella macinata produceva farina che veniva cucinata a mo’ di polenta condita con soffritto di alice, aglio e olio. Un piatto che tradizionalmente veniva preparato durante la quaresima. Da allora se ne persero le tracce. Fino a quando una intraprendente donna di Civita [mia nota: proprio da dove si parte per raggiungere la vetta del Pizzuto!], paesino arrampicato a 1.200 m sopra Cascia (PG), ritrovò dei semi in un barattolo abbandonato da chissà quanti anni nella cantina della casa del suocero diroccata dopo il terremoto del settembre 1979. S. D. C. risalì alle origini di quei semi così particolari, li piantò e riportò alla luce uno dei legumi più antichi di cui si abbia traccia.

Nel 2006 ottenne per la roveja il presidio Slow-food e due anni dopo D. C. fondò un’associazione di produttori di roveja: quattro aziende della Valnerina, tutte al femminile e composte da giovani che attraverso questa coltivazione cercano di non abbandonare la loro terra. Partendo dai 120 chili del primo anno, queste piccole aziende producono oggi 50 quintali l’anno dell’antico legume, trattato senza macchinari, proprio come mille anni fa. La semina è a primavera, la coloratissima fioritura a luglio, la raccolta, rigorosamente a mano, ad agosto. La roveja è molto proteica, in particolare se consumata secca, ha un alto contenuto di carboidrati, fosforo, potassio e pochissimi grassi.

→

1 *‘Le Storie dei Cantastorie’*, raccolte nei territori dell’Umbria Centrale, di LUIGI GAMBACURTA (già autore degli interessantissimi *‘La cucina della tradizione rustica montefalchese’* e *‘E la Passión de Cristo’*, per citare solo due di tanti e tra gli ultimi dati alle stampe); il volume è corredato di 2 importanti CD di registrazioni dirette dal vivo (eseguite dall’autore in persona) dei canti riportati nel libro;

2 *‘La Valnerina ternana. Un’esperienza di ricerca-intervento’*, di Valentino Paparelli e Alessandro Portelli. Anche questo libro è corredato dai 2 CD: in uno i vecchi canti raccolti negli anni ’70 e pubblicati a suo tempo in LP con i Dischi del Sole, nell’altro alcune riproposizioni specifiche. Del primo meritorio l’ultimo *‘L’Umbria cantata. Musica e rito in una cultura popolare’*, del secondo non saprei cosa indicare di quanto scritto e pubblicato (tanto e poi tanto, e tutto sempre stimolante).

“IL PAESE SBAGLIATO”

La giaculatoria laica del " San Nicolò "

Recentemente La Tramontana ha pubblicato un intervento di Daniele Crotti relativo alla polemica sulla denominazione del nuovo Polo Unico Ospedaliero di San Sisto.

Condivido la sua osservazione secondo la quale per noi perugini l’Ospedale di Sant’Andrea della Fratte continuerà ad essere indicato semplicemente come il "Silvestrini". Del resto credo che la scelta del nome di questo insigne specialista in Patologia e Clinica Medica per la nuova sede del nosocomio cittadino sia stato un giusto riconoscimento per la sua opera come primario ospedaliero e docente universitario a Perugia nei primi decenni del novecento. Fu in particolare uno dei promotori più convinti della creazione dell’Ospedale di Monteluca, polo assistenziale e didattico nel quale si è sviluppata quella “qualità della sanitaria pubblica” che ha trovato nel nuovo Ospedale un ambito di sviluppo e che ora, sempre di più, siamo tutti chiamati a difendere.

D’altra parte però, l’affermazione fatta sempre dall’amico Crotti secondo il quale si sia voluto “affibbiare un nome di un santo” al Polo Unico Ospedaliero ha suscitato in me un lontano ricordo.

Tra la fine degli anni settanta e i primi anni ottanta del secolo scorso, lavoravo come Fisioterapista presso il Centro Recupero e Riabilitazione Funzionale dell’Ospedale di Monteluca. All’epoca, per le comunicazioni interne tra i diversi reparti, come richieste di esami o consulenze specialistiche, trasferimenti di malati, esecuzione di riparazioni, fornitura di materiale, concessione di congedi, venivano usati piccoli moduli cartacei di circa 15 centimetri per 20. Mi colpì il fatto che, pur avendo dimensioni così ridotte, quei foglietti di uso così comune avessero tutta la parte superiore occupata da un “logo” imponente e da una denominazione stampata a lettere cubitali :

Ospedali Riuniti di
SANTA MARIA DELLA MISERICORDIA
SAN NICOLÒ’ DEGLI INCURABILI
e PIETRO GROCCO

→

Ebbene: tutti i dipendenti dell’Ospedale, dai primari fino all’ultimo degli ausiliari, delle capo sala al personale amministrativo, dagli infermieri agli autisti delle ambulanze, definivano questo indispensabile e quotidiano strumento di lavoro semplicemente “ San Nicolò “, facendo riecheggiare questa invocazione dagli ambulatori ai magazzini, dalle corsie alle cucine, dalle sale operatorie alla lavanderia.

Centinaia e centinaia di volte al giorno, per anni ed anni, tutti all’interno dell’Ospedale hanno pronunciato il nome di quel Santo in una involontaria ma reiterata “ giaculatoria laica “. Non più la supplica rivolta al patrono di un ospizio per incurabili gestito da un ordine religioso (il vecchio Fatebenefratelli) ma l’appello al silenzioso tutore di un lavoro rivolto a garantire la salute a tutti i cittadini che chiedevano assistenza ad una istituzione pubblica.

Paolo Piazza

Qualcuno vuol dir la sua, lasciandosi andare ai ricordi di quel tempo... lontano... ?

NB: io li rammento bene, ora (li avevo obliati: grazie Paolo) quei ‘SANNICOLO’... (lavorai a Monteluca, ove abitavo, dal dicembre del 1974 a fine aprile del 1978, poi... , poi..., poi..., poi..., poi... ed infine...)

Tra storia, mito e leggenda (da OLIVETOLIVE)

Ne: l’Odissea

**Radice uscir pareano, ambi d’ulivo,
ma domestico l’un, l’altro selvaggio.
La forza non crolla vali de’ venti,
né l’igneo Sole co’ suoi raggi addentro
li saettava, né le dense piogge
penetravan tra lor; sì uniti insieme
crebbero, e tanto s’intrecciaro i rami,
Ulisse sottentrovvi, e ammontichiossi
di propria man comodo letto, quando
tal ricchezza era qui di foglie sparse,
che ripararvi uomini tre, non che uno,
potuto avriano ai più crudeli verni.
Giò alla vista delle molte foglie
l’uom divino, e cercossi entro alle foglie.**

NB: a quale episodio fa riferimento?

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 riguardo all’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 Trématodi, 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, oltretutto 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. È 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 essere 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). Elevantissima 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 (con 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 Cratti

Consultate sempre il sito:

www.latramontanaperugia.it

A POSTERIORI

Associazioni Culturali Arnati
l'Associazione Ecomuseo del Fiume e della Torre
con il patrocinio del Comune di Perugia invitano a
'Attravers...Arna' & 'Sentieri Aperti'

L'Ecomuseo che verra'

*Camminata
di Sant'Egidio
"tra storia e cultura"*
Domenica 15 aprile 2012

Si è raggiunto il limite dell'aeroporto di Sant'Egidio (*San Gio*) e qui è stato letto un frammento della sua storia, "episodio drammatico di vita aeronautica" e "gesto di virtù civile e di pietà".

Da qui, come "un pellegrino in cammino" abbiamo "effettuato con speciale ammirazione la passata", attraverso la Chiesetta-Santuario "Madonna della Villa" (*Santuario dei pellegrini*), "davanti all'immagine miracolosa" di un affresco, della "Vergine" Maria che "tiene stretto a sé il bambino che, in piedi sul grembo della Madre, accarezzandola le si fa vicino quasi a volerla baciare". La chiesetta è ricchissima di tante raffigurazioni della Madonna, alcune veramente suggestive, belle. La sua storia, cui si rimanda, risalirebbe al XIV – XV secolo... La cappella è in stile neogotico, e gli affreschi interni, tutti votivi, sono, quanto meno inizialmente, del pittore perugino Bartolomeo di Carlo...

*Camminata di Ripa
"... carrettieri e scalpellini"*
Domenica 22 aprile

A PAGINA 13 E 14 NOTE SUI DUE MESTIERI
(un grazie a tutti e in particolare al prof. Giuseppe Tufo)

VEDI A PAGINA 12 E 13

In quel del mese di maggio....

Al Tezio dal versante orientale

Quella mattina si svegliò con un leggero mal di testa. Paolo soffre di cefalea tensiva. La sera avanti nulla peraltro lasciava presagire l'episodio di questa falsa emicrania, che fortunatamente scomparve poco dopo la colazione. Già da alcuni giorni aveva deciso di non seguire il gruppo di amici con i quali negli ultimi due anni quasi ogni giovedì usciva per mete montane o collinari. Non era attratto dal programma, o forse ritenne scomodi i luoghi e i tempi degli appuntamenti, o magari voleva restare solo, per una passeggiata rilassante, in sordina, in luoghi vicini, più idonei al suo temperamento e al suo stato d'animo. Chissà.

Il racconto breve di *D. Crotti*
segue a pagina 14

A un olivo

Quante cose saprai, tu che non cedi da trecento e più anni, o fosco olivo, da venti all'urto, e qui ferrigno in piedi ti stai su questo solitario clivio...

Ma forse è vero che il vento fuggitivo nuove ti reca, o che tu gliene chiedi? Nulla sai, nulla pensi, nulla vedi; e sei solo per questo ancora vivo.

Che se nel tronco tuo tutto scabro e stravolto queste piaghe del tempo fosser occhi e tu fossi nei rami cervelluto,

ripensando che da vivere è da sciocchi e che morire si profitta molto, non saresti trecento anni vissuto.

(da *Il pianeta* di **Luigi Pirandello**, in OLIVETOLIVE)

Il carrettiere

Il mestiere del carrettiere è sicuramente uno dei più antichi del mondo, si potrebbe dire che sia nato con la ruota stessa.

Quando non c'erano camion e furgoni, il trasporto delle merci era fatto quasi esclusivamente con i carretti: oggi quasi scomparsi.

Il carrettiere viveva sempre sulle strade, spesso seduto sul carico che trasportava; a volte si addormentava al dondolio del suo carretto. Quando la strada si faceva più dura egli scendeva e, a fianco del suo cavallo, continuava il cammino; infine, se si accorgeva che il suo animale faticava a tirare il carretto perché troppo carico di merce, si appoggiava a una qualche sporgenza e, con il braccio, spingeva come a voler condividere lo sforzo con il suo inseparabile compagno.

Il carrettiere non trascurava mai le sue bestie. Le governava, ne puliva il manto, le gambe e i garretti, ma soprattutto stava attento agli zoccoli perché qualche ferro poteva schiodarsi e danneggiare lo zoccolo; per questo motivo, molto spesso le portava dal maniscalco e, se era il caso, cambiava i ferri.

Quando si doveva fare un viaggio piuttosto lungo e faticoso, dalla sera avanti, i cavalli venivano assistiti con più assiduità: paglia e avena più abbondanti e questa operazione si ripeteva almeno tre volte nell'arco della notte. La mattina molto presto si tirava fuori il cavallo, gli si metteva addosso una coperta; dopo di ciò, a marcia indietro, lo si spingeva tra le stanghe dove veniva legato al carro con i finimenti. Infine il carrettiere saliva sul carro e faceva schioccare la frusta per incitare l'animale a mettersi in cammino.

Ripa fu un paese di carrettieri, ma il mestiere del carrettiere non si improvvisava, c'erano famiglie che si tramandavano la tecnica di padre in figlio: **gli Ortica, i Canini, i Lombardi e i Barilini** fin dall'ottocento compaiono nei registri parrocchiali come valenti carrettieri e lo rimarranno fino alla prima metà del novecento, quando i carri lasciarono il posto agli autocarri.



Cavallo



e

carretto

E qualcosa si muove anche a Valfabbrica (PG)
(un suggerimento: SINERGIE!)

Associazione
Amici del Sentiero Franceseano

Associazione Culturale
Clasium

Lo scalpellino, un artista antico

La tecnica di lavorare le pietre si perde nella notte dei tempi; da quando l'uomo ha cominciato a scheggiare le prime selci per farne utensili e armi è nata l'arte dello scalpellino. Nel territorio arnate sono state ritrovate innumerevoli opere in selce scheggiata che oggi si trovano nei musei archeologici di Perugia, Corciano e soprattutto nell'antiquarium di Civitella d'Arna. Gli antichi romani portavano sempre, al seguito degli eserciti, contingenti di scalpellini per la costruzione di strade, acquedotti e opere monumentali. Nel medioevo gli scalpellini acquistarono importanza con la nascita delle corporazioni e dei mestieri. Nello statuto del libero Comune di Gubbio del 1338, si parla già dell'**Arte dei Petraioli**.

L'attuale **Università dei muratori e scalpellini** della città eugubina è la degna erede dell'antica Arte. Probabilmente fu proprio da Gubbio che tale mestiere scese a Ripa trovando, fin dai primi anni dell'ottocento, dei sapienti mastri scalpellini in Domenico e Filippo Ortica i quali tramandarono la loro maestria a Orfeo Ortica che a sua volta insegnò l'arte ai giovani della famiglia Santoni.

Carlo Santoni è stato l'ultimo scalpellino di Ripa; con la sua scomparsa si è interrotta una lunga tradizione tra la gente di Ripa e la dura pietra chissà se un giorno qualche giovane del paese vorrà riannodare questo legame ancestrale!



Da Baobab (anche) agli Amici di Dino Frisullo

Nei mesi scorsi abbiamo avviato una campagna di raccolta fondi per l'acquisto di derrate alimentari per i ragazzi delle scuole della comune di Markala, area colpita da una grave carestia. Come saprete, oltre la carestia, il Mali è stato interessato da un colpo di stato e dalla conquista, da parte di gruppi di Touareg, ma soprattutto di Al-Quaeda del Maghreb, della zona nord del paese. E questo ha ancor più aggravato la situazione.

Noi, nel nostro piccolo, abbiamo comunque lavorato per cercare di dare una mano ai ragazzi delle scuole e, grazie alla raccolta fondi (7.300,00 euro), abbiamo potuto acquistare 18,5 tonnellate di miglio da distribuire tra i ragazzi.

Grazie a tutti quelli che con il loro sostegno ci hanno consentito di raggiungere questo obiettivo.

In quel mese di maggio....

(segue da pagina 11)

Al Tezio dal versante orientale (di D. Crutti)

Sul far dell'alba Paolo decise, decise di salire al Tezio partendo da Migiana. Pochissime volte, forse un paio, era salito lassù partendo da qua. E poi voleva percorrere un itinerario che in parte ancora non conosceva.

Partito da casa per tempo ma senza fretta si avviò con la propria vettura verso Migiana seguendo un comodo percorso dalla propria abitazione: Piccione, Casa del Diavolo, Ponte Pattoli. Tra il Piccione ed il bivio Ramazzano – Ponte Pattoli, sulla strada comunale giusto sotto l'Abbazia di S. Maria Val di Ponte (ai più nota come Montelabate), un giovane capriolo gli attraversa la strada, saltando sull'asfalto a zig zag, impaurito evidentemente, per poi subito scomparire nella boscaglia dalla parte opposta da dove era sbucato. Pensò: che bello emozionarsi ancora per così poco. Proseguì verso la sua meta mattutina.

Prima di Ponte Pattoli si deve superare un passaggio a livello: qui passa la Ferrovia Centrale Umbra. Nel mentre che Paolo arrivava le sbarre si stavano alzando; il trenino, due vecchi vagoni, era fermo alla stazioncina di Ponte Pattoli – Solfagnano. Paolo si ricordò allora di una delle rare volte che utilizzò tale mezzo pubblico di locomozione. Non avrà avuto neppure dieci anni, era col nonno, stavano andando o forse tornando da Città di Castello. Ripensò a quanta gente allora salisse su quel trenino: molte fermate erano a chiamata, pensate un po'; e più di una persona saliva o scendeva dalle carrozze accompagnata da sporte, cesti e animali vari da cortile. Quel lontano giorno scoprì la puzza - per Paolo, piccolo ragazzino, quell'odore era puzzolente -, scoprì la puzza, dunque, del tartufo. Forse era il nonno o qualche altro utente che portava con sé un bel esemplare di *Tuber magnatum*? Molti anni più tardi scoprì che quell'odore era un delicato ed intenso profumo di un prezioso prodotto delle terra dell'Alta Val Tiberina.

Eccolo arrivato a Migiana. Parcheggia la vettura, si infila gli scarponi, indossa lo zaino, e via lungo il Sentiero M22. Ha con sé un paio di mappe, un libriccino specifico e la voglia di camminare. Sulla cartina 'Sentieri castelli e pievi del perugino' tale sentiero viene riportato con il numero 472. Superato borgo e pieve di Migiana, oltrepassato il piccolo e suggestivo cimitero, la strada imbrecciata prosegue con un facile saliscendi in direzione nord: è la 'Strada' di Somonte; a sinistra la proprietà è dell'Azienda forestale omonima. Non c'è nessuno. Silenzio, pace, e un dolce tepore maggiuolo. Aculei di istrice per terra, ginestrelle in fiore ai bordi della carrareccia, distese di ciclamini nel sottobosco. Non c'è vento – stranamente non ce ne sarà neppure in vetta. Ad un certo momento resta perplesso: nel medesimo punto si trova segnalato un Sentiero 272, un altro come M22, un terzo, quello della mappa, come 472, mentre il libriccino (allegato alla mappa di cui sopra) lo segnala come P04 -, sul versante orientale del Monte Tezio, che sarebbe il →

→

cosiddetto 4° itinerario, quello definito 'Intorno al Castel Procoio'. E va be'! Non si dispera certo. Non è tanto un minimo di esperienza e di conoscenza dei luoghi che lo conforta, quanto la evidenza del tracciato da seguire e quindi l'impossibilità di sbagliare. In ogni caso rari sono i segnali in loco, e tra loro apparentemente non concordanti. Dopo un cinquantina di minuti dalla partenza ecco laggiù il Castello di Antognolla in parte circondato dagli eleganti prati del campo di golf. Paolo non conosceva questo tragitto. Ne resta ammaliato. E' in mezzo alla natura. Non appena intravede il castello i segnali, così come la cartina che ogni tanto per sicurezza e curiosità consulta, indicano di deviare a sinistra per salire lungo il Sentiero M22 (quello della Comunità Montana), che sulla cartina viene però numerato come 481, e che di fatto corrisponde al P04 del libriccino di cui si è detto, che recita: "*ci si inoltra su di esso. La salita, all'inizio molto accentuata, si fa successivamente più dolce. Si continua per circa mezz'ora sempre al coperto nel bosco di faggi e querce altissime, fino a giungere ai pratoni sommatali del Monte Tezio*". E' così anche per Paolo; ma oggi la vegetazione non è ancora così ricca e florida.

Mentre sale verso la cima della Croce della Pieve un inaspettato fuori strada, una Jeep (leggasi *gip*) per intenderci, sta scendendo da là. La reincontrerà più tardi: alla guida un giovane allevatore sardo che sta cercando un vitello che si è allontanato dalla piccola mandria che sta pascolando sui campi sopra 'le Nevie'. La prima croce è raggiunta così dopo 2 ore di cammino. Da qui il panorama è quello che tutti sanno. Non serve descriverlo; sarebbe una inutile e pedante ripetizione. Per apprezzarlo si deve salire qua, fermarsi, osservare, rallegrare lo spirito. La cima vera e propria del Tezio, a 960 m Paolo la raggiunge dopo altri 15 minuti di tranquillo cammino. Qua si ferma; un sorso d'acqua, un frutto. Si siede, appunta sul suo taccuino e apre un libro. Legge per una ventina di minuti. Da qui scende alla sella: a destra si scende ulteriormente per raggiungere lo stradone che sale dal cancello sopra la Val Serena, dritti si sale al Monte Tezino, a sinistra ci si dirige verso la Croce di Fontenova. Di fatto Paolo abbina al Sentiero P04 del manualetto di cui sopra il Sentiero P03, detto "Le tre croci di Monte Tezio". Piega pertanto a sinistra e raggiunge dapprima questa seconda croce, la Croce di Fontenova, e da questa scende verso la terza, la Croce di Migiana. Uno sguardo sul castello; voci di operai al lavoro. Da qui inizia un sentiero che scende verso il Castello di Procopio. Ginestre – non sono ancora in fiore; soltanto più a valle le prime fioriture -, querce, sagome *ardite* (a dire di piante arse da un relativamente recente incendio), cespugli di rosa canina, rovi, e altro ancora ai lati di questo intrigante sentiero che conduce il nostro solitario escursionista sino al Castello di Procopio. E', questo, ora di proprietà di una Società, immobiliare o altro, Paolo non lo può sapere, che ne sta ultimando il restauro: uno spettacolo. Sarà una residenza per agiati turisti? Meglio così, forse, che lasciato all'abbandono come sino a pochi anni addietro.