

# FOLIA FLUCTUANTIA

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

anno VII, n° 11, novembre 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)

## IL PASTRANO

Un certo pastrano abitò lungo tempo in casa  
era un pastrano di lana buona  
un pettinato leggero  
un pastrano di molte fatture  
vissuto e rivoltato mille volte  
era il disegno del nostro babbo  
la sua sagoma ora assorta ed ora felice.  
Appeso a un cappio o al portabiti  
assumeva un'aria sconfitta:  
traverso quell'antico pastrano  
ho conosciuto i segreti di mio padre  
vivendolo così, nell'ombra.

*Alda Merini*

## *Loxia curvirostra*

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

Una sera d'autunno Ilaria e Verena mi portarono in dono un crociere. Mi raccontarono che dal sorbo dov'era andato a posarsi era volato sulla gabbia dei loro canarini e che era rimasto lì aggrappato. Anche quando lo mandavano via, sempre ritornava. Allora avevano preso una gabbia vuota, avevano aperto la porticina e il crociere era volato dentro. Sembrava contento. Gli avevano messo acqua nel beverino, miglio e scagliola nel beccatoio e lui ne aveva approfittato subito. Dopo il ristoro gli avevano aperto la gabbia: pensavano che se ne sarebbe andato per il bosco, invece era rimasto lì. Così avevano deciso di portarmelo.

- Non è più abituato al bosco, - dissi alle ragazze. - Questo *shanàbel*, - così il *Loxia curvirostra* veniva da noi chiamato. - è stato liberato da qualcuno che voleva disfarsene. Una legge recente non permette di tenere in gabbia questa specie; ma se lo lasciamo libero, prima di notte finirà in bocca a qualche gatto. Lo tengo io e speriamo che l'assessore verde non mi mandi le guardie. Ravvivai la mia esperienza fatta da ragazzo, quando andavo per i roccoli e in ogni casa del paese c'erano gabbie con cince, lucherini, fringuelli, crocieri, tordi. Questo era un maschio che ritenevo non avesse ancora completato la muta autunnale: aveva poco rosso mattone sul dorso e sul petto, giallastro il ventre. Mi venne quasi il dubbio che fosse una femmina o un giovane nato quell'anno. Invece no; dopo pochi giorni capii che era un crociere così vecchio da snaturare i suoi colori. Come noi quando si diventa anziani.

In breve acquistammo fiducia l'uno nell'altro e lo chiamai Bill per il suo stile (Crossbill è il nome inglese di questo uccello).

(segue a pagina 2)

(segue da pagina 1)

Al mattino quando gli comparivo davanti per rinnovargli l'acqua fresca e il becchime, mi salutava con il suo *zip-zip crip*. E se infilavo le dita dentro la gabbia, si divertiva a becchettarmele con dolcezza, senza stringere; diversamente da un suo consimile che quand'ero bambino mi diede un bel pizzicotto. Con il tempo buono appendevo la gabbia al poggiolo di casa e se il sole era forte mettevo sopra un rametto di peccio per fargli ombra. Se nevicava o faceva troppo freddo, gli dicevo che alla nostra età era meglio stare al caldo. Quando durante la giornata mi avvicinavo, o quando lui mi scorgeva da lontano, mi salutava sempre e io rispondevo imitando il suo verso che già da ragazzo mi veniva bene.

Una notte di bufera il vento fece cadere dai pecci molti strobili; ne raccolsi uno e lo misi dentro la gabbia di Bill: lo granfò e in breve, con il suo becco – attrezzo specifico a quell'uso – lo disfece tutto mangiando i piccoli semi e spargendo ovunque le squame. Ne desquamò di strobili in quei giorni! Mentre glieli porgevo veniva a posarsi sulle mie dita con tanta confidenza e io, allora, con l'indice della mano sinistra gli accarezzavo il capo: se ne stava immobile come godesse del mio gesto.

Andò avanti così per tutto l'inverno e quando la neve turbinava e il bosco si scuoteva sino alle radici, Bill e io guardavamo attraverso i vetri della finestra.

Una mattina non rispose al mio verso di saluto. Se ne stava immobile sul posatoio con le penne arruffate, lo strobilo del giorno prima era ancora intatto sul fondo della gabbia. – Cos'hai Bill? – gli chiesi, - sei ammalato? – Rimase fermo per più di una settimana. Capii che era giunto al termine dei suoi giorni. Per loro, di solito, la decadenza è più rapida che per gli umani. L'accarezzavo e lui non si muoveva; non veniva più a posarsi sulle mie dita; non mangiava e non beveva. Quando lo prendevo in mano per dargli un poco di calore, lo sentivo magro e ossuto. Un giorno lo ritrovai rigido sul fondo della gabbia. Andai a seppellirlo sotto un abete; naturalmente non segnai il posto con due rami in croce come avevano fatto le mie nipotine quando era morto il loro gatto, ma gli misi accanto due strobili pieni di semi, lo ricoprii di terra e sopra posai una grossa pietra, per difenderlo dalla volpe.

## NOVEMBRE: TEMPO DI FRANTOI APERTI

### qualche nota sull'olio

(in "Umbria una terra per vivere"  
Regione Umbria)

### L'olio

L'olivo è la pianta che maggiormente concorre a formare il paesaggio della regione. Gli olivi che popolano quasi ogni collina regalano ai dolci e rilassanti panorami umbri magnifici giochi di riflessi argentati. In Umbria si trovano quasi sette milioni di piante di olivo che coprono oltre

→

→

27.000 ettari e permettono di produrre mediamente circa 100.000 quintali di olio. Gli olivi sono per la maggior parte di genere *Moraiolo, Leccino, Frantoio, Agogia e Pendolino*.

La tradizione in questa coltivazione non ha solo assicurato nel tempo un prodotto di grandissima qualità (si pensi che circa l'80% della produzione regionale ricade sotto la classificazione *extravergine*), ma anche lo sviluppo di tutte le conoscenze tecniche necessarie per una produzione ottimale.

In Umbria è quindi possibile trovare non solo bellissime piantagioni, ma anche frantoi altamente specializzati per la trasformazione, aziende leader nell'imbottigliamento e nella distribuzione e piccole industrie metal meccaniche che forniscono i più moderni macchinari necessari per la spremitura.

L'olio umbro (si ricorda ancora una volta come l'intero territorio regionale sia coperto dalla DOP) è un succo a bassissima acidità e quindi risulta essere fino, leggero e gustoso e ad un palato educato permette di gustare una varietà infinita di sapori, odori e colori. I sapori sono generalmente fruttati con sensazioni di amaro e piccante di varia gradazione, gli odori fruttati e i colori che vanno dal verde al giallo. Sono tutti oli con altissimi punteggi al *panel test*, con pochissimi perossidi, polifenoli e bassissima acidità. Proprio perché di elevatissima qualità la produzione non si preoccupa di raggiungere grossi quantitativi, infatti si cerca di sfruttare solo le zone con il migliore ambiente pedoclimatico per le piante.

... *omissis*...

Le caratteristiche di questo eccezionale prodotto sono una conseguenza di sapienti tecniche non solo di coltivazione ma anche di raccolta e di produzione. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti sono rimaste quelle tradizionali nell'impianto dei piantoni, nel loro allevamento e nella loro potatura. Le operazioni di oleificazione, devono essere effettuate direttamente nell'ambito dell'area di produzione. La raccolta delle olive può avvenire con mezzi meccanici e per brucatura entro una data prefissata e per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici ovvero si usa il metodo dell'*estrazione a freddo*. Questo è l'unico atto a produrre un olio senza alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. Infatti quando le olive vengono lavorate, durante le fasi di macinazione e soprattutto di gramolazione tutte le sostanze naturali del frutto si ripartiscono tra olio e acqua di vegetazione in un rapporto che risulta principalmente influenzato dalla temperatura.

... *omissis*....

**ED ORA GUSTATEVI  
UNA SANA BRUSCHETTA**

Dalla raccolta (quasi) inedita:

## **RACCONTI DALLA FRATTICIOLA**

*dodici brevissimi racconti  
quasi di fantasia*

*(di Daniele Crotti)*

### **Le gonne delle donne ed il verme solitario**

Su a la Fratticiola, nel primissimo ultimo dopoguerra c'era un sacerdote, un prete, di fatto un 'parroco', che, uomo anche lui, non era da meno alla frivolezza, alla curiosità, sì, insomma, al pettegolezzo e ad una leggera e talora volgare morbosità che un tempo, nelle campagne e nei borghi della regione, era assai frequente (attenti, anche lo donne non ne erano immuni!), non era da meno, dicevo, rispetto ai suoi compaesani, giovani e meno giovani, a tali debolezze dell'essere umano.

Non veniva da molto lontano questo prete ed ormai erano alcuni anni che predicava in quel della Fratticiola. Era pure lui una buon anima, in fondo; a dire che svolgeva il suo compito regolarmente e con devozione, se non empatica, quanto meno doverosa e melanconica (rammenta il lettore Nino Manfredi nel film 'In nome del Papa Re', quando, amaramente e con ironia, dice "voglio fare soltanto il prete"?).

Ma sapete, immagino, come si vivano certe situazioni nei piccoli paesi, sperduti e lontani dai grossi centri abitati, in una regione in cui le remore ed i retaggi del passato sono assai difficili da abbandonare o eliminare, o quantomeno da limitare o dimenticare.

Se ne dicevano tante (forse troppe?) di e su questo pretino di montagna, non più tanto giovane, ma neppur anziano. Certo, aiutava i più disagiati, comprendeva la difficoltà della vita lassù, in un paesello d'inverno talora isolato dalla neve abbonante che decenni addietro tra dicembre e marzo cadeva non così di rado, in mezzo a tante persone con tanti problemi, bambini, adulti, anziani.

C'erano anche le donne, giovani e meno giovani. Tutte, o quasi tutte, prima o poi erano costrette a confessarsi, vuoi per abitudine tramandata da generazione in generazione, vuoi per ingannare il tempo, vuoi per liberarsi di presunti errori, trasgressioni o misfatti commessi, o magari solamente pensati (la parola ipocrisia non era conosciuta ancora tra quella gente, povera e ignorante per lo più, ma non necessariamente sciocca o cattiva, sia pur non esente da malignità e pregiudizi). Molte, ma soprattutto le più sfacciate o credulone, talvolta osavano spiattellare le cose più intime a questo 'bravo' prete. Si sa, come fare diversamente, per essere alleviate da qualche peccatuccio commesso (a volte solo ipotizzati, o, e perché no, desiderato?), come fare diversamente, dicevo, per essere consolate e grate?

→

→

Insomma a questo sacerdote stuzzicava la cosa, tutti questi segreti intimi a lui confessati e, nel particolare, il nostro prete era particolarmente attratto dal guardare le gambe delle donne, chissà per scoprire sotto alle loro gonne chissà che cosa e dove volare con l'immaginazione! Come fare? Beh, molto semplicemente, quando passeggiava o si recava in canonica, o a domicilio di qualcuno, se vedeva ragazze o donne adulte per la strada, aizzava i bambinelli, con fare delicato e spiritoso, nel correre davanti a lui e sollevare le gonne delle donne, promettendo e garantendo loro caramelle e dolciumi vari, che allora raramente quei bambini ne potevano ricevere se non in rare e importanti occasioni. Insomma ero uno scambio quasi innocente di godimenti. In fondo ai bambini piaceva giocare, e piaceva giocare sfidando la morale, disubbidire alle regole sentite in casa, a scuola, perfino in chiesa, divertendosi un mondo nel fare allora cose apparentemente sconsiderate o 'proibite'. Si sa, sovente è così tra i bambini un po' birbantelli.

Succede un giorno che al più smaliziato e più grandicello di tali ragazzini passa per la testa un curioso e stuzzicante pensiero. Come mai, spesso e volentieri, dopo aver goduto delle gambe delle donne, il prete si rifugiava nei gabinetti pubblici? Allora nelle case non vi erano i servizi igienici. Vi erano quasi esclusivamente pochi cessi, qua e là, una sorta di vespasiani primordiali, ove tutti si dovevano recare, quando necessitavano dei loro bisogni corporali. Erano gabinetti di legno, che si potevano chiudere dall'interno con una cordicella, ma le pareti erano spesso bucate o rotte. Ecco allora che, come il prete si rifugia di corsa in uno di questi gabinetti, il ragazzino smaliziato corre a sbirciare da uno dei buchi che lui sapeva esserci in quella 'cabina speciale'. Era convinto di cogliere il prete ... 'in fallo'. Che gusto, pensava, e che possibilità, magari, di avere qualche regaluccio in più se taceva allo stesso prete quello che aveva visto! Ma sapete invece cosa successe? Il ragazzino, stupito e sbigottito, scoprì invece un uomo, il prete, accovacciato come nell'atto di defecare e che con l'aiuto delle proprie mani si stava sfilacciando dal 'buco del sedere' un verme lungo lungo e chiaro chiaro...! Un verme solitario?

### **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!

## Giallo umbro

di Pietro Del Re

[La Lepre Edizioni, Roma, 2012]

### Spunti curiosi tratti dal romanzo giallo letto nel corso della calda estate in una bella giornata sulla montagna di Cammoro

Peppe Brandi interpretò quel volo di poiane, così insolitamente mattiniero, come un cattivo presagio. S'era alzato poco prima dell'alba, e una ventina di minuti dopo era già fuori di casa con la doppietta in spalla. Una volta varcato l'uscio si fermò a contemplare la sinuosa dorsale dei Sibillini...

... quando oltre a fornire legna da ardere e cibo in abbondanza, i boschi primordiali delle montagne che s'affacciano sulla valle umbra assicuravano preziosi nascondigli dove ripararsi dalle tribù ostili. Per questi motivi, e per sfuggire alle malariche acque lacustri che inondavano le pianure, l'Appennino fu largamente antropizzato sin nella preistoria: di quel mondo arcaico faceva parte anche Cammoro, il cui primo insediamento risaliva probabilmente a dieci, dodicimila anni fa...

In bilico sulla gobba del monte Iperi, a quasi mille metri sopra il livello del mare, il castello di Cammoro domina assieme alla sua chiesa pensile, più volte bruciata e sempre ricostruita, l'omonima alta valle. Ogni capitolo della sua storia comincia e finisce con un incendio devastante, appiccato sia dagli spoletini sia dai folignati, che salivano fin quassù per riscuotere l'imposta applicata a ciascun focolare e per...

Dopo ogni distruzione di Cammoro, nell'alta valle nacquerò altri piccoli borghi: Vene, Terne, Tribbio, Casali, Forte, Piè di Cammoro e Molini. ...

Le feci raccolte da Gatti a Colleghianda contenevano l'intero campionario micro e macro invertebrato in grado di parassitare l'intestino di un canide. Tra i vermi e protozoi, c'era di tutto: toxocare, uncinarie, coccidi, toxoplasmi, ascaridi e larve di tenia. ...

Il commissario Casali arrivò in cima al monte Carpegna alle tre del pomeriggio. Durante l'ascesa, lungo un sentiero irto di pietre aguzze che da anni percorreva soltanto l'eremita, Casali rimpianse di non aver infilato quella mattina scarponcini da trekking...

Giunto di fronte allo stazzo, urlò un paio di volte il nome dell'eremita. S'avvicinò all'uscio. Chiamò nuovamente, ma non rispose nessuno. Paolo stava cavando tartufi: in quei giorni, mentre finiva la stagione dell'uncinato, variante appena più profumata del mediocre scorzone estivo, cominciava a maturare il nero pregiato o *Tuber melanosporum*, che con la scorza verrucosa e la polpa marmorizzata è l'archetipo dei funghi ipogei... →

→

... «Fiori d'aprile, riempi il barile; fiori di maggio, giusto un assaggio; fiori di giugno, ungi solo il grugno»....

... Oltre le grasse querce che delimitavano la salita, s'intravedeva Cammoro, le cui mura ciclopiche che ne cingevano i quartieri affacciati a valle erano la dimostrazione architettonica della sua storia cruenta. Troppe, nei secoli, furono le masnade di tagliagole che vi portarono distruzione e morte. Oltre agli spoletini e ai folignati, passarono di lì, per citarne solo alcuni, gli eserciti longobardi, franchi, trevani, perugini, orsanini, nursini, sellanesi, fermini, cerretani e camerti. ... Prima dell'ultimo terremoto, quello del 1997, su una delle torri merlate che proteggevano il borgo era ancora visibile la feritoia da cui quel popolo arcigno versava olio bollente sugli assalitori, prima che questi dessero Cammoro alle fiamme.

Eppure, discendenti di un'aristocrazia montanara di origini celtiche, i cammorini ridiedero sempre forma a quel paesotto fortificato. Verso la fine del Trecento, Cammoro contava centotré *foculares* e, nel 1611, circa trecentocinquantuno abitanti. A metà del Novecento la sua popolazione s'attestava attorno alle duecentocinquanta anime. All'epoca c'erano ancora la scuola, l'ufficio postale, uno spaccio di carne, un tabacchino e un forno dove si panificava sei gironi alla settimana. Poi, come in molti paesini dell'Appennino, accadde l'irreparabile: con la fuga verso le città, il castello si svuotò, come non era mai accaduto nel corso della sua storia tormentata, neanche dopo le fiamme o dopo la peste... Rimasero in dieci, massimo quindici irriducibili. I padri, le madri o i nonni degli odierni abitanti, i cui irrisori effettivi continuano, se possibile, ad assottigliarsi con funeste conseguenze: l'abbandono dei pascoli, l'estinzione di numerose varietà di alberi da frutto, l'impoverirsi del bosco d'alto fusto e, soprattutto, la scomparsa di un patrimonio di cultura contadina di rara complessità e bellezza...

«La peculiarità vegetale dell'alta valle di Cammoro consiste nelle sessanta specie di orchidee spontanee che vi crescono. Tra queste, degne di nota sono l'ofride delle api e l'ofride calabrone, il cui petalo anomalo, detto labello, è stato dalla natura coperto di corta peluria e disegnato simile al dorso degli insetti che danno il nome al fiore per facilitare l'impollinazione tramite una sorta di trappola sessuale. Il maschio del calabrone o dell'ape preferisce spesso "accoppiarsi" con l'orchidea piuttosto che con la femmina della sua stessa specie. L'inganno è così convincente che alcuni insetti giungono fino alla liberazione delle spermatofore sul petalo del fiore, che emana lo stesso odore della femmina di cui s'è fatto simulacro...»...

[segue e termina a pagina 5, colonna sx]

[dalla pagina precedente]

... Il bosco dato in concessione all'eremita era una querceta simile a molte altre, la cui uniformità arborea era interrotta soltanto da cespugli di ginepro. Ai suoi bordi crescevano alti arbusti di corniolo, ancora carichi di bacche rosa. A Peppe tornò in mente ciò che sulla durezza e la flessibilità di quel legno gli ripeteva suo nonno, ossia "che lu grugnale non se rompe ma fa tanto male". Un proverbio che gli evocava le fredde aule delle scuole di una volta e gli infrangibili frustini di corniolo, con cui i maestri scudisciavano le gambe dei discoli in grembiule nero...

### **Raccoglitori di olive**

**Andalusi di Jaén,  
voi, contadini alteri,  
ditemi di cuore, chi  
innalzò gli ulivi?**

**Non li innalzò il nulla,  
né il denaro, né il signore,  
ma la terra silenziosa,  
il lavoro e il sudore.**

**Uniti all'acqua pura  
E ai pianeti uniti,  
diedero i tre bellezza  
ai tronchi contorti.**

**Àlzati, canuto ulivo,  
dissero ai piedi del vento.  
E l'ulivo alzò una mano  
Possente di fondamento.**

**Andalusi di Jaén,  
voi, contadini alteri,  
ditemi di cuore, chi  
chi allattò questi ulivi?**

**Il vostro sangue, la vostra vita,  
non quella dello sfruttatore  
che si arricchì nella ferita  
generosa del sudore.**

**Non quella del possidente  
che vi seppellì nella povertà,  
che vi calpestò la fronte,  
che vi strinse la testa.**

→

→

**Alberi che il vostro affanno  
consacrò al mezzogiorno  
erano inizio di un pane  
che solo un altro mangiava.**

**Quanti secoli di olive,  
piedi e mani prigionieri,  
di sole in sole di luna in luna,  
pesano sulle vostre ossa!**

**Andalusi di Jaén,  
voi, contadini alteri,  
domanda la mia anima: di chi,  
di chi sono questi ulivi?**

**Jaén, innalzati fiera  
sulle tue rocce lunari,  
non essere schiava  
con tutti i tuoi oliveti.**

**Miguel Hernadéz**

(la poesia è tratta da OLIVETOLIVE; altresì dicasi della prosa qui sotto)

### *L'ulivo abbattuto*

Quando arrivò nella parte di darrè la villetta, andò a sbatter contro quella che sulle prime gli parse una troffa di spina santa. Puntò la pila, taliò meglio e fece un urlo. Aveva visto un morto. O meglio, un moribondo. Il grande aulivo saraceno era davanti a lui, agonizzante, dopo essere stato sradicato e gettato in terra. Agonizzava, gli avevano staccato i rami dal tronco con la sega elettrica, il tronco stesso era stato già profondamente ferito dalla scure. Le foglie si erano accartocciate e stavano seccando. Montalbano si rese conto confusamente che si era messo a chiangiri, tirava su il moccario che gli nisciva dal naso aspirando a sussulti come fanno i picciliddri. Allungò una mano, la posò sul chiaro di una larga ferita, sentì sotto il palmo ancora canticchia d'umidità di linfa che se stava andando a picca a picca come fa il sangue di un uomo che muore dissanguato. Levò la mano dalla ferita e staccò 'na poco di foglie che fecero ancora resistenza, se le mise in sacchetta. Poi dal chianto passò ad una specie di raggia lucida, controllata.

**Andrea Camilleri**

(da *L'odore della notte*)

## Brustengolo: una ricetta umbra

Lo conoscete? E' un dolce tradizione, popolare e semplice, oggi dimenticato, un tempo specifico di pochi luoghi, forse.

Se ne parlava settimane fa, a seguito della iniziativa eno-gastro-culturale organizzata dalla pro Loco di S. Martino in Campo all'interno della annuale Sagra della Scartocciatura (ne è stato presentato un ricco opuscolo, cui rimando). Il tutto parte dal mais, il granturco che arriva dall'America...

A fine Incontro, interessante, piacevole, una ricca degustazione con prodotti salati e dolci a base di 'formentone' (così lo chiamano in pianura padana). Buonissimi. Ma mancava il... brustengolo (che poi v'è chi lo chiama brustengo).

Parlandone, dicevo, con amici, saltata fuori che in alcune parti della nostra regione lo chiamano 'arvoltolo'. Ne sono rimasto stupefatto; al di là che il nostro è a base di farina di mais, o granturco che dir si voglia, il cosiddetto 'arvoltolo' è a base di farina bianca, e poi il procedimento di preparazione e lo spirito de gustativo – culinario è totalmente diverso, in parte.

Mio padre lo conobbe da ragazzino in città, a Perugia, al forno che era allora sito a fianco della chiesa del Gesù in piazza del Sopramuro. Io, siamo negli anni settanta, lo vedevo esposto nella vetrina di una piccola pasticceria all'inizio delle scalette di S. Ercolano – oggi non c'è più.

Nel bel libro di *Ornero Fillanti*, "**Maccaroni e tajulini** – a tavola nella civiltà contadina", si parla di questo dolce semplice e artigianale; in questo modo:

### *L'arvòlt(o)lo... il brusténgo*

"I due termini sono un esempio di un dato di fatto, riferito frequentemente dalla viva voce degli informatori... *na cosa... chi la chiamava co n nome... chi con n altro*. Il piatto in questione è la diffusissima focaccia impastata e fritta nell'olio, che, per alcuni informatori, poteva essere indicata, indifferentemente, con l'uno o l'altro termine. Altri, invece, operano una precisa distinzione, in base alla farina utilizzata per l'impasto: se di grano, era l'*arvòlt(o)lo*, se di granturco, il *brusténgo*."

Sono d'accordo fino ad un certo punto. Ma prosegue il paragrafo, relativo a ciò, nel libro di Ornero, così:

"In merito, si riportano i seguenti contributi che, nell'insieme, rappresentano un significativo esempio della soggettività e personalizzazione, riscontrabili, in genere, nell'arte culinaria.

... omissis...

- CORSI G., *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziuncola, Santa Maria degli Angeli (PG) 1976; alla voce *tortucce (arvoltoli)*, p. 42, viene presentata la ricetta con "pasta di pane già lievitata", per la preparazione del *brusténgolo*, p. 184, vengono elencati i seguenti ingredienti base: farina di granturco, pinoli, zucchero, uvetta sultanina, una mela, mistrà e gherigli di noce.

... omissis...

- BOINI R., 1995; alla voce "arvoltoli", p. 15, viene descritta sia la preparazione tradizionale con la farina, che, per la zona di Perugia, la variante con la pasta del pane. Lo stesso piatto è indicato con *brusténgo*, termine attribuito all'area eugubina. Nel testo sono riportate numerose varianti locali, di diverse aree ombre.
- CERASA MARIOTTI E., p. 31; relativamente agli "arvoltoli" sono presentate, nell'ingrediente di base, le due stesse ricette di BOINI. Il *brusténgolo*, p. 79, viene così descritto: "A della farina di granturco si univa acqua bollente quanto bastava per ottenere una specie di polenta abbastanza consistente, si aggiungevano poi due o tre mele a fettine, dello zucchero, un po' di gherigli di noci, parecchi chicchi di uva e un po' d'olio. Si mescolava bene il tutto e si stendeva su una "ramata" ben unta cocendo poi nel forno per circa mezz'ora".

Ad avvalorare la versione di brusténgo, confezionato con farina di granturco e da inserire, in base ad altri ingredienti utilizzati, nel settore "dolci", si può aggiungere che in *Umbria – Saperi e Sapori*, 1999, p. 79, viene riportata, per l'area del Comune di Attigliano, nel Ternano, una ricetta simile a quelle di Corsi e Cerasa Mariotti.

A completamento di questa rassegna bibliografica sul *brusténgo*, si fa cenno ad una variante, in verità unica, riportata in MOLINARI PRADELLI A., *La cucina dell'Umbria*, Tascabili Economica Newton, Roma 2000; a p. 43, nel capitolo riservato ai "contorni", è presentata una ricetta, nella quale gli ingredienti base sono le patate ed il cavolo.

... omissis... "

(segue a pagina successiva)

Decisamente anomala, a pare mio, quest'ultima proposta.

Non ho molti testi in casa di cucina umbra, fatti salvi il "buon Frate Indovino" e poco altro, ma nel testo *La cucina umbra* di Emilia Valli, 2003, Newton & Compton Editori, a pagina 216, nel capitolo relativo ai dolci è riportata la ricetta del "Brustengolo" perugino. Eccola!

**Ingredienti:**

300 g di farina di mais fine  
150 g di zucchero  
130 g di burro  
1 bicchiere di latte  
100 g di uva sultanina  
200 g di fichi secchi  
½ bicchiere di rhum  
40 g di pinoli

50 g di gherigli di noce  
60 g di mandorle sgusciate  
80 g di datteri  
1-2 cucchiari di pangrattato  
1 bicchierino di liquore d'anice  
1 limone  
olio  
sale

Preparate una polenta, gettando la farina di mais in ¾ di litro d'acqua moderatamente salata in ebollizione e facendola cuocere per 40 minuti, rimestandola con cura.

Una volta cotta, incorporate alla polenta, poco per volta, il latte, lo zucchero, un etto di burro, la buccia del limone finemente grattugiata e il liquore. Poi mescolatevi l'uva sultanina e un trito di fichi, pinoli, mandorle, noci e datteri, in precedenza ammollati nel rhum.

Dopo averlo mescolato con ogni cura, versate il composto dentro una teglia circolare, unta d'olio e cosparsa di pangrattato; sfocchettatevi sopra il burro rimasto e cuocete il tutto in forno preriscaldato a 200°, per 30 minuti.

Una volta cotto, tagliate il "brustengolo" a pezzi e servitelo (caldo o freddo).

**Nota:**

La preparazione del dolce originale, prevede in talune zone l'aggiunta di mele tritate, in sostituzione di qualcuno dei frutti secchi (datteri o/e fichi).

Due poesie sull'olio tratte da OLIVETOLIVE

<p><b>Ah, l'olio!</b> (di Renato Morelli)</p> <p>Dell'olio friggente son piene le stanze dell'olio bollente ho gettato dal muro e ho colpito la gente che era all'oscuro ché io feudatario non voglio lagnanze.</p> <p>A me piace l'olio d'oliva quello più puro a me piace l'olio d'oliva quello che odora sul pane croccante inondato lo giuro divoro col sale bruschette ogni ora.</p> <p>E nella notte che le fosche arie addensa, mentre il borgo tace e dorme tranquillo attente donne a non muovere spillo ché insonne m'aggiro dell'olio a la dispensa.</p> <p>Per me sol lo tengo, per me sol lo uso lo sanno i bambini e anche i signori: chi tradirà sarà tosto recluso.</p> <p>La paura è tanta, la paura è funesta: chi ruberà l'olio avrà mozzata la testa.</p>	<p><b>Mani</b> (di Brunella Bruschi)</p> <p>Gli olivi si coltivano nelle attitudini all'attesa come pensieri feriali che non attingono al cielo ma a questa storia di specchi che moltiplicano direzioni che ci fa essere erme desiderose del viaggio ma ferme.</p> <p>Gli olivi hanno spalle disadone d'angeli privi di ali ma si danno le mani nodose fiori austeri che cingono il frutto senza profumo senza tentazioni d'oblio</p> <p>si svelano tra loro il segreto di una piccola Aten che ventre materno non ha cullato nutrendolo di vulnerabilità.</p> <p>Tra cibo e bevanda ambrosia umana porge al pensiero, alla pelle di Amazzoni e semidei campestri lei nata dalle meningi del padre.</p>
---	--

## **RICORDANDO ALBERTO CESA**

Alla fine del mese di aprile sono arrivati all'Istituto Ernesto de Martino 26 scatoloni: è il materiale raccolto nel corso della sua vita da Alberto Cesa ed esso ha costituito la sua formazione culturale, musicale e politica.

In primo luogo c'è l'intera produzione discografica edita da Alberto e dal suo "Cantovivo"; ci sono i tanti libri della sua ricca biblioteca personale (storia, politica, filosofia, antropologia culturale e musica popolare, e non solo); c'è la sua preziosa collezione di dischi: circa 600 vinili e cd di musica popolare e canzone politica italiana, ma soprattutto internazionale, a dimostrazione di quanto la cultura di Alberto avesse attraversato ambiti diversi e vari territori e culture.

Il Fondo Cesa è arrivato al nostro Istituto per scelta di Ita Cesa, sorella di Alberto, che in una lettera ci ricorda che "Alberto aveva una grande considerazione della storia dell'Istituto, grande stima di Ivan Della Mea e di tutti coloro, storici, musicisti e collaboratori" che lo hanno tenuto in vita da oltre 40 anni.

Sono parole che ci riempiono, insieme, di orgoglio e di responsabilità.

A Ita, ai familiari di Alberto e a tutti i compagni dell'Associazione "Cantovivo" va il nostro più commosso ringraziamento e la nostra promessa di fare presto: abbiamo già iniziato a sistemare il materiale nei nostri scaffali e presto sarà catalogato e messo a disposizione di tutti coloro che fossero interessati a consultarli.

Infine vogliamo pubblicare ampi stralci di uno scritto di Alberto Cesa dal titolo "Annotazioni per una biografia".

Alberto è morto il 6 gennaio del 2010.

Dopo la sua morte le Edizioni Nota di Udine hanno pubblicato due bei lavori di natura autobiografica ideati da Alberto: "Con la ghironda in spalla" e "Il Canzoniere del Piemonte" entrambi con due cd allegati.

*Stefano Arrighetti*

Istituto Ernesto de Martino  
Villa San Lorenzo al Prato  
Via degli Scardassieri, 47  
50019 Sesto Fiorentino (FI)

Tel: 055 4211901

Fax: 055 4211940

Web: [www.iedm.it](http://www.iedm.it)

Skype: istituto.ernesto.de.martino

## **ALBERTO CESA**

- **Folk singer, cantastorie, cantautore, suonatore di ghironda e altri strumenti popolari**
- **Fondatore (1974) e direttore artistico di "Cantovivo"**
- **2000 concerti**

Alberto Cesa è nato non molto dopo la fine della seconda guerra mondiale... Da piccolo ha suonato i fili d'erba, le foglie, le noci svuotate, le zucche tagliate, ha inseguito invano il sogno-proibito di una fisarmonica per avviarsi infine clandestinamente al tormentato viaggio dei suonatori autodidatti.

Ha cantato in italiano, piemontese, occitano, francese, spagnolo. E' stato maestro di canto e di ghironda.

Ha girato il mondo, dall'Europa a Cuba... esibendosi in circoli, osterie, fabbriche, piazze, teatri, conservatori, stadi (a Monaco di Baviera per esempio), folkfestival e raduni internazionali come il Paleo di Nyon, St. Chartier, Dranouter, Monaco, Vienna, Edimburgo, Praga, Stoccolma, Lisbona e così via... passando per radio e televisioni locali e internazionali, la Rai e l'Eurovisione...

Ha lavorato su decine di dischi, suoi, del Cantovivo e di altre produzioni, guadagnandosi riconoscimenti di prestigio nazionale e internazionale [...]

Ha diviso la scena con Fabrizio De André, Francesco Guccini, Paolo Conte, Ivan Della Mea, Gang, Paolo Rossi, Nuova Compagnia di Canto Popolare, Alan Stivell, Inti Illimani, Miriam Makeba e altri artisti internazionali.

In quasi quarant'anni di fatiche e divertimento, ha avviato decine e decine di ragazzi e adulti alla conoscenza e alla pratica del folk, ha portato musicisti, dilettanti e professionisti a prendersi applausi prima sconosciuti, a ridere, bere, amare, sognare, in ogni angolo d'Europa e del mondo... Ha cantato (e canterà) fino all'ultima goccia di energia, per il "Mondo migliore che verrà"!

---

DA CONSULTARE:

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

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

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

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

## Storia emigrante

In questo torrido agosto più volte mi sono recato sui monti del gualdese, passando per Valfabbrica, per un sorso di aria fresca. Mentre guidi la tua vettura osservi la strada: veicoli con targa francese, belga, del Lussenburgo. I nipoti dei nostri emigranti che vogliono scoprire un pezzo della loro storia?

Mario era nato nel venti. La famiglia era originaria di Valfabbrica. Si sposò a ridosso della seconda guerra mondiale. Alla fine degli anni quaranta abitavano a Colonna di Pianello allorché decise di emigrare. Dapprima in Lussenburgo, e successivamente in Belgio. Lavorò per anni in miniera. Sul finire, prima della pensione, era dipendente in una ditta edile: faceva il muratore.

Quando lasciò l'Italia, la sua Umbria, la sua Valfabbrica, era padre già di tre bambini: Corrado, Luciana, Giovannino. Era il 1951. La famiglia lo raggiunse dopo qualche anno. Si stabilirono definitivamente in Belgio, a Charleroi. Per anni non tornò mai. Poi cominciarono le vacanze estive al suo paese: la nostalgia lo richiamò e lo richiamava.

I figli crebbero. Si sposarono. Fecero figli anche loro: una bambina il più giovane, un bambino la figlia. Corrado non si ammogliò. Maria, la moglie e madre dei suoi tre figli, era una brava casalinga. Di tanto in tanto andava a ore presso famiglie belghe.

Giovannino e Luciana erano piccoli quando raggiunsero il papà in Belgio. Dimenticarono presto l'italiano e i luoghi nati. Corrado no. Un pomeriggio di un giorno nefasto, andando in bicicletta a scuola, frequentava le superiori, fu investito da una vettura. Stette in coma molte settimane. Quando si svegliò s'accorse che il braccio destro era perduto. Strinse i denti, si adattò, e, bravo com'era, divenne un abile restauratore di libri d'arte. Era l'unico, forse, che avrebbe seguito padre e madre, per rientrare definitivamente in Italia. Sì, perché, e siamo negli anni novanta del secolo passato, Mario aveva vagheggiato un ritorno nella sua dimenticata ma sempre amata Umbria. Luciana e Giovanni, ormai belgi, con figli per i quali l'Italia era solo la patria dei nonni, si erano ormai inseriti nella realtà europea. Corrado non tanto. Ma la rottura improvvisa di un aneurisma aortico gli troncò anzitempo la vita. Fu un dramma. Pochi anni dopo anche Mario lasciò questa amara terra.

Più volte era tornato a Valfabbrica, ove ancora aveva parenti anche stretti. Aveva acquistato un appartamento e tanto avrebbe sperato in un ritorno per morire in patria. Non avvenne. La casa fu acquistata da alcuni nipoti.

Ora giace in una tomba a Charleroi. La moglie, anziana ottuagenaria, ancora vive appreso alla figlia ed al nipote.

Io lo conobbi quando venne a trovare una lontana nipote a Pilonico. In più di un'occasione. Mi capitò poi di essere in Belgio per un Congresso e da Bruxelles col treno mi recai a Charleroi a casa sua. Era una domenica; forse era primavera. Fui accolta con calore e fui invitato a pranzo.

→

C'erano un paio di suoi figli e i due nipoti. E altri amici belgi. Fu una triste emozione. Non capivo se fossi in Italia o in Belgio. Chi parlava italiano, chi francese. L'Italia era in alcuni un nostalgico ricordo, in altri un paese mediterraneo. Per andarci in vacanza, forse. Al caldo.

La speranza di ritornare accompagnò Mario sino alla morte del figlio. Poi si rassegnò.

Io rammento ancora bene quella giornata passata da loro, con loro. Una famiglia di emigranti emigrati. Il destino di tanti.

*Daniele Crotti, agosto 2012*

## CRISANTEMI

Dove sono quelle viole? dove  
La pendice tutta odorata al sole?  
dove, o bianche nuvole erranti, dove quelle viole?

Quel rosaio dov'era dunque? dove  
l'orto chiuso tutto ronzi la sera?  
dove, o nero stormo fuggente, dove dove dov'era?

Nubi vanno, fuggono stormi, foglie  
passano in un èmpito, via, di pianto:  
tutti i fiori sono ora là: li accoglie quel camposanto.

Hanno tinte come d'ocasi; e hanno  
un sentore d'opacità notturna,  
lieve; e hanno petali che vedranno, urna per urna,

tutto il chiuso; bello così da quando  
vennevi una, dopo aver colte al sole  
tutte, quelle rose, canterellando, quelle viole.

*Giovanni Pascoli*

→

*Appennino tosco-umbro-marchigiano-romagnolo*

**DA MONTAGNA A MONTECASALE**

*l'eremo sotto il "Passo delle Vacche" dell'Alpe della Luna*

Dislivello: 400 m circa

Durata: 3 ore circa, escluse soste e visita all'Eremo

Lunghezza: 13 km (circuito ad anello)

Quote tra i 650 ed i 1050 metri

Segnaletica: sul posto bene in evidenza a cura del CAI di San Sepolcro (AR)

Cartografia: 'Carta dei sentieri e rifugi 1.25000 dell'Appennino cesenate e della Val Tiberina: APENNINO TOSCOROMAGNOLO, n° 36, Edizioni Multigraphic sulla Base Cartografica dell'Istituto Geografico Militare

Rilevamento GPS di Gianfranco Vergoni

**Un sentiero in parte lastricato che guarda l'Alta Val Tiberina**

*Testo di Daniele Crotti*

Dalla superstrada E45 si esce a S. Giustino Umbro, zona industriale; da qui si passa l'area periferica di S. Giustino, ci si immette sulla vecchia strada che da S. Giustino porta a S. Sepolcro, si supera il bivio per l'Antica Repubblica di Cospaia, e all'entrata in S. Sepolcro si segue la strada per l'Ospedale di S. Sepolcro.

'L'Alta Valle del Tevere, nella parte più orientale della provincia di Arezzo, è sempre stata nei secoli un naturale corridoio di comunicazione fra il centro della penisola, le Marche e la Romagna, tant'è che alcune delle più antiche vie di pellegrinaggio verso Roma passavano proprio da queste parti o dal vicino Casentino. Sansepolcro in particolare, cittadina toscana sul confine con l'Umbria, già denominata *Borgo San Sepolcro*, era una sosta d'obbligo per il viandante devoto poiché, conservava non solo il ricordo della venuta delle reliquie del Santo Sepolcro, ma anche perché, nel Duomo si venerava assiduamente, e si venera ancora oggi, il Volto Santo, una scultura lignea di epoca carolingia (sec. VIII-IX) di grande significato mistico. La tradizione vuole infatti che la cittadina sia stata fondata nel 934 da Arcano e Egidio, pellegrini di ritorno da Gerusalemme. Un fatto miracoloso li avrebbe trattenuti qui fondando un oratorio per conservare le sacre reliquie. Il luogo era evidentemente frequentato, posto com'era al crocevia di due strade romane: quella che risaliva la Val Tiberina diretta a Rimini, e l'altra proveniente da Arezzo e indirizzata verso la valle del Metauro e Fano.

Se l'attuale viabilità e il bacino artificiale di Montedoglio, appena a nord di Sansepolcro, hanno cancellato le memorie della prima strada, quelle della seconda sono in parte ancora vive e costituiscono l'attrattiva di questa passeggiata di non breve durata ma certamente appagante per la diversità degli ambienti attraversati: dagli uliveti e dalle colline retrostanti la cittadina, alle cerrete e alle aride pendici della dorsale appenninica. Inoltre, se vi resterà tempo, i monumenti di Sansepolcro faranno da degno coronamento al vostro itinerario o vi convinceranno a iniziarne un altro: quello dedicato alle opere di Piero della Francesca'.

Si prosegue lungo la valle dell'Afra, e si raggiunge la Villa. Più sopra vi è Prato e più a sud Pischiano; i tre piccoli borghi costituiscono la frazione denominata Montagna, posta a quota 682 m (in località Villa).

L'itinerario ci porta pertanto sopra l'interessante valle dell'Afra. A dominare la strada che risale il torrente, sorge un'altura posta di fianco all'Eremo di Montecasale. A capo della valle invece, su un pianoro rialzato, si trovano gli agglomerati di Prato, la Villa e Pischiano che uniti costituiscono, come detto la frazione Montagna in Comune di S. Sepolcro (AR).

Segue nelle pagine successive

*L'Afra è un affascinante, terso affluente del Tevere che rimanda la memoria ad antichi riti che si celebrarono sulle sue sponde e di cui è rimasta traccia nel ricordo delle popolazioni valtiberine fino al tempo attuale. Una recente ricerca ha infatti messo in luce il persistere di una ritualità pagana consistente nell'immersione nell'acqua del torrente Afra delle gestanti che con tale rito intendevano procurarsi una protezione divina per il parto e avere latte abbondante per il nutrimento del nascituro. Si usava anche lavare i vestiti dei bambini nell'Afra quando questi erano colpiti da malattie persistenti. Si facevano anche processioni con la statua della Vergine ed il contatto di Lei con l'acqua del fiume era propizio per una stagione agricola favorevole e piovosa. Al venire dell'estate era ed è ancora costume "fare il bagno" nei gorghi dell'Afra. I vecchi Biturgensi (e non solo) ancora ricordano con nostalgia termini come "Il Cadutone" "Lo Smeraldino" "La Sorgente" "Il Gorgo" "L'isolotto" "Lo Scivolo" "La Gola" "Il Salto Piccolo" "Le Vasche" "Il Salto Grosso" che indicavano ed indicano tutt'ora ben determinate belle zone balneabili del Fiume.*

### **Difficoltà e pericoli**

L'escursione è bella, non presenta difficoltà né pericoli particolari.

Si parte da Montagna posta a 682 m s.l.m., e si sale in direzione di Pischiano, posto a 748 m, ove si arriva in circa 20 minuti. Da qui si gira a destra seguendo il Sentiero 6 per scendere inizialmente e superare un fosso e quindi risalire sino ad un belvedere, sito a 810 m circa, che fa apprezzare l'insieme dei tre borghi che costituiscono Montagna sotto l'Alpe della Luna. Con il Poggio Tre Termini, il Monte Sodo Pulito, il Monte Maggiore, e, più lontano, non visibile, il Monte dei Frati, la cima più alta.

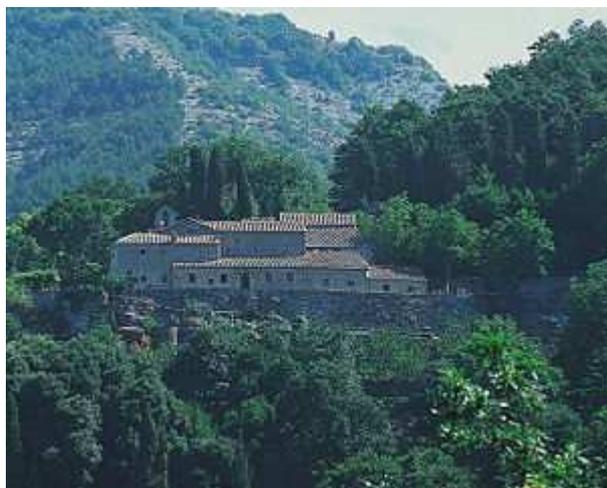
Il sentiero (Sentiero 6) è un vero sentiero, spesso aperto e gli sguardi sulla Alta Val Tiberina ci permettono di ammirare la parte periferica del Borgo (leggi Borgo San Sepolcro; sì, perché sembra sia stata fondato da reduci di una missione in Terrasanta), Citerna, Anghiari. Il Sentiero 6 porta in 90 min all'Eremo di Montecasale.

Da qui il percorso prosegue sul Sentiero 4 che porta al pianoro sotto il Poggio della Rocca a quota attorno ai 950 metri (il soprastante Poggio della Rocca è segnato a 1006 m). Si prosegue quindi lungo il sentiero lastricato, un tratto assai suggestivo e particolare, che porta alla quota più alta posta a 1050 m. Siamo ben sotto, ancora, al Passo delle Vacche (1150 m circa). Per arrivarci bisogna proseguire in salita (andata e ritorno la si copre in 40 – 45 minuti; questo per chi vuol godere del combarbio del tutto particolare perché stretto ed in mezzo al bosco e dal nome indubbiamente suggestivo).

Il Sentiero 4 scende a sinistra verso Pischiano.

La discesa è decisamente ripida; camminare attenti e lentamente, oppure saltellando ma con delicatezza e senza fretta. In tal modo in 30 minuti o poco meno si arriva alla fonte di Pischiano. E da qui si ritorna sui propri passi sino a Montagna.

### **Eremo (Convento) di Monte Casale**



E' un edificio 'sacro' che si trova nella località montana omonima nel territorio comunale di S. Sepolcro (AR), all'inizio della fascia appenninica dell'Alpe della Luna.

Antichissime sono le origini di questo eremo; risalirebbe di fatti addirittura all'800 anti-Era Volgare ed all'inizio appariva come una fortificazione che serviva a controllare il passaggio tra l'Alta Val Tiberina e le Marche.

Come eremo vero e proprio nasce nel 1192, quando la fortificazione fu affidata ai Frati Camaldolesi che avrebbero costruito un piccolo eremo con un ospedale e un ospizio per i pellegrini lungo il percorso della strada che varcava l'*Alpe della Luna* e scendeva lungo il versante marchigiano attraverso il *Passo delle Vacche* (di fatto era un convento frequentato dai viandanti che percorrevano l'unica strada [sarà vero?] che collegava il Tirreno con l'Adriatico).

Nel 1212 (o poco dopo) fu donato a San Francesco, che vi dimorò più volte. San Francesco vi si fermò per l'ultima volta nel 1224 quando compì il suo ultimo viaggio dall'amata rupe de *La Verna* ad Assisi. E' ancora visibile il letto di pietra ove Francesco si stendeva a riposare. Va ricordato che trovarono qui ospitalità anche S. Antonio e S. Bonaventura, dei quali si conservano le celle e gli abiti.

I Frati Francescani vi rimasero fino al 1268, allorché vennero sostituiti da una piccola comunità di eremiti che seguivano la 'regola di S. Agostino'. Tra il XIII e il XIV secolo dell'era volgare nella chiesa si sviluppa un culto mariano attorno all'immagine della 'Madonna con Bambino'; agli inizi del XVI secolo vi si insediano i Frati Minori Cappuccini che ancora oggi vi risiedono. E' oggi, infatti, convento dell'Ordine dei Frati Francescani Cappuccini, che si dedicano prevalentemente alla preghiera e al raccoglimento. Va detto che il convento fino al 1784 ha fatto parte della provincia cappuccina dell'Umbria e soltanto da quell'anno fa parte della provincia aretina toscana.

Dal punto di vista dell'architettura e strutturazione, l'Eremo di Monte Casale ha subito, inevitabilmente nel corso dei secoli, rimaneggiamenti, restauri, ampliamenti. Oggi, immerso nel verde della montagna, si presenta come un articolato, piccolo e racchiuso complesso costituito da refettorio e cucina insieme alla sala del pellegrino a piano terra (di fatto una foresteria) e da celle, biblioteca, chiostro (centrale, dai grossi pilastri in pietra architravati), chiesa, coro e sagrestia al piano superiore. E' comunque un'architettura essenzialmente povera, fatta di materiali locali, ed ispirata alla semplicità di vita dei religiosi ivi residenti.

Nella chiesa, nel bel dorsale dell'altare maggiore, di noce, scolpito da un frate nel XVII secolo, è posta una statua di 'Madonna col Bambino' datata come epoca al XIII secolo. Nel piccolo e raccolto coro si trovano quadretti di ceramica del '600 che raffigurano episodi di vita di Francesco.

*Un episodio che qui ebbe luogo è quello della conversione dei 3 ladroni. I tre saccheggiatori, in un freddo inverno bussarono alla porta per un tozzo di pane. Il padre guardiano, riconoscendoli, li mandò via in malo modo. Francesco, saputo il fatto, disse ai suoi di comprare pane e vino e saziare i 3 disgraziati: prima soddisfiamo i loro bisogni primari o poi li invitiamo a cambiar vita. Così fecero. E a distanza di pochissimi giorni i 3 malviventi cambiarono vita e diventarono frati, accolti da Francesco. Così narra una leggenda. Da qui si ricalcano parte dei vecchi sentieri che un tempo collegavano Marche Toscana e Umbria.*

## **Montagna**

La **Montagna**, ovvero la frazione Montagna, è costituita dai tre agglomerati sopra citati. A Prato v'è la cappellina del Beato Ranieri, mentre a Villa c'è un bell'esempio di casa – torre riferibile ai secoli XIII – XV. A Pischiano si trova una bella fonte e antichi casali. Come ci racconta Giannermete Romani nel suo 'fuori guida: Tra toscana e Umbria, itinerari e memorie altotiberine', data la posizione geografica Montagna ha da sempre rappresentato una delle vie naturali di penetrazione tra i capisaldi montani dell'*Alpe della Luna* e *Bocca Trabaria*. Per le medesime ragioni, data la localizzazione strategica, non si possono escludere originarie funzioni di carattere militare. Tale zona anticamente era conosciuta come battuta. Non sappiamo perché. Forse perché i cinghiali erano in abbondanza? O altro? I cacciatori comunque tuttora non mancano, così come i raccoglitori di funghi, nel periodo giusto: nei boschi molte sono le 'mazze di tamburo', il nome comunemente usato per definire il fungo mangereccio *Lepiota procera*. Attenti anche alle vipere, nella stagione calda.

(segue e termina a pagina 13)

Purtroppo temo che la tradizione dei cantori dell'Epifania e di rimatori in ottava rima di una volta non ci siano più. Può capitare di incontrare, nella trattoria da Vasco, soci del CAI di S. Sepolcro, ed allora qualche cantata dei canti di tradizione montana si possono intonare. Degna di nota è la Trattoria da Vasco: chiusa il martedì e nei periodi più freddi può restare aperta solo in alcune ore della giornata, in genere il pomeriggio. Per pranzare bisogna prenotare, a meno che non ci si accontenti di una semplice merenda. Bizzarra ed estroversa persona è il proprietario della trattoria: Vasco Brugoni, abile produttore di grappe, che con la moglie e la figlia Barbara, gestisce la bella osteria e trattoria, tramandata da generazioni. Ecco cosa scrive, e io stesso ho potuto raccogliere direttamente da Vasco stesso le medesime informazioni (si diventa presto amici della famiglia Brugoni), il Romano nel suo prezioso libriccino. "Partendo dal suo cognome che definisce di origine lombarda e ricordando il bisnonno detto il 'Rosso', quest'uomo" oggi sessantacinquenne (forse ha qualche anno di più) racconta che "l'osteria è attiva da 5 generazioni. Nel mandarla avanti tutti i componenti della famiglia si sono alternati anche con le attività agricole e soprattutto col lavoro nei boschi, il taglio degli alberi, i funghi, i lamponi, le fragole, le castagne, il ginepro. D'inverno molti emigravano in Maremma o nell'Agro Pontino, e da qui passavano anche altri emigranti stagionali che venivano dalle Marche, dalla zona di Badia Tebalda, da Lamoli, da Borgopace, che andavano a fare manovalanza o seguivano mandrie e greggi durante la transumanza. La locanda rappresentava già da allora una tappa obbligata di tutti questi uomini in movimento, un luogo di incontro e di aggregazione, dove spesso ci si imbatteva in amici e conoscenti e si beveva, si mangiava, ci si abbandonava a canti e racconti, s'accendevano dispute, si dormiva".

#### UNA MIA RICETTA (DI VERDURE) FREDDA:

##### INSALATA ROSSA MARE ALLA VALERIANA

Tagliuzzare non troppo finemente 3 o 4 cespi di radicchio rosso di Chioggia.

Spezzettare un paio di fette di salmone affumicato norvegese e aggiungerlo al radicchio.

Aggiungere ora una manciata di gamberetti di mare preconfezionati opportunamente scolati e lavati.

Completare la composizione aggiungendo numerose piccole foglie di valeriana (lardelut).

Mescolare delicatamente e condire con sale ed olio (naturalmente di prima spremitura).

A chi piace un gusto particolare, poche gocce di aceto balsamico modenese (purché preparato artigianalmente) possono rendere il piatto ancora più soave.

*E come l' amo il mio cantuccio d' orto,  
col suo radicchio che convien ch' io tagli  
via via; che appena morto, ecco è risorto:*

*o primavera! Con quel verde d' agli,  
coi papaveri rossi, la cui testa  
suona coi chicchi, simili a sonagli;*

(G. Pascoli, da L' OLIVETA E L' ORTO)

#### UNA MIA RICETTA (DI VERDURE) CALDA:

##### MISTO DI CAVOLI IN TEGAME

Pulire, lavare e spezzettare mezzo cavolfiore, foglie di cavolo verza bianco e di cavolo verza nero. Riporre il tutto in padella svasata meglio se in ghisa.

Spezzettare 3 o 4 cavolini di Bruxelles e aggiungerli al misto di cavoli.

Spezzettare mezzo broccolo calabrese e mescolarlo al tutto.

Aggiungere un tritato di una piccola manciata di mandorle, sesamo e coriandolo.

Condire con olio di oliva e mescolare molto bene.

Aggiungervi ora sale, curry, noce moscata, cannella (in polvere o in pezzetti fini fini).

Mescolare e mettere a cuocere a fuoco medio. Non cuocere eccessivamente; le verdure devono essere ancora consistenti quando messe in bocca.

Servire direttamente dal tegame al momento più gradito.

.....  
*coi riccioluti cavoli, che sono  
neri, ma buoni; e quelle mie viole  
gialle, ch' hanno un odore... come il suono*

*dei vespri, dopo mezzogiorno, al sole*

.....

(G. Pascoli, da L' OLIVETA E L' ORTO)

**Amici di Dino Frisullo  
Associazione Vivi il Borgo  
Società Generale di Mutuo Soccorso fra gli Artisti e gli Operai**

**Le mucche della pace**  
dall'altopiano di Asiago all'altopiano di Srebrenica

progetto umanitario dal Trentino in Bosnia

di **Gianni Rigoni Stern**

Al Cinematografo Comunale Sant'Angelo  
Giovedì 22 novembre  
Ore 18.00 – 20.00

proiezione de

**La transumanza della pace**

Film-documentario  
di **Roberta Biagiarelli**

Ingresso libero

**Sarà presente Gianni Rigoni Stern**  
che al termine della proiezione risponderà alle domande dei presenti

*“Roberta Biagiarelli ci mostra con sguardo onesto, senza compiacersi del fare cinema, una piccola storia di transumanza che la poesia del suo narrare trasforma in epopea. E' la scoperta che le genti semplici si riconoscono nella solidarietà e che tutti abbiamo bisogno gli uni degli altri. Ed è così che Gianni Rigoni Stern, attraverso il suo esempio, ci testimonia che la pace è un bene di cui tutti possiamo renderci testimoni.”*

*Ermanno Olmi*

(seguirà cena di solidarietà, euro 15,00, presso Sala Milicocchi in Corso Garibaldi.  
Prenotazione obbligatoria: Primo Tenca 075 5732015 - 340 2831959)

Informazioni: Vanni Capoccia 348 7304675, Daniele Crotti 329 7336375

Ricevo e volentieri trasmetto:

Carissimo Daniele,

ti inviamo, qui sotto, l'invito per un concerto di musiche tradizionali dell'Anatolia e del Kurdistan che il "Loop Café" di Perugia ha organizzato in collaborazione e con il patrocinio culturale del Centro di Ateneo per i Musei Scientifici (CAMS) dell'Università degli Studi di Perugia e dell'ADISU (Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria) per la serata di Martedì 27 Novembre 2012, pregandoti di estenderlo il più possibile e quanto prima.

Grazie mille per la collaborazione!

**VENTI D'ORIENTE:  
Suoni e Voci da Istanbul all'Anatolia e sino al Kurdistan!**

Concerto dei musicisti Mubin Dunen da Diyarbakir ed Ozgur Yalçın del Gruppo Kara Gunes di Istanbul di musiche tradizionali turche, kurde, armena in parte riproposte nel contemporaneo stile d'avanguardia Near Eastern Psychedelic Ethno-Folk, appassionante e travolgente.

**MARTEDI 27 NOVEMBRE 2012, ORE 22.00, LOOP CAFE DI PERUGIA, VIA  
CARTOLARI N.20, (centro storico di Perugia, una traversa di Via  
Alessi) - INGRESSO LIBERO**

Il concerto, organizzato dal Loop Café in collaborazione con il CAMS dell'Università degli Studi di Perugia e con l'ADISU, sarà dedicato al ricordo del naturalista-esploratore umbro Orazio Antinori (Perugia 1811 - Lét Marefià 1882) che come esule politico, in fuga dall'Italia centrale dominata ancora dal dispotico potere pontificio, trovò rifugio in Oriente, nell'allora Impero Ottomano, vivendo ad Istanbul e Smirne (Izmir) dal 1849 sino al 1858 ammirando ed apprezzando l'enorme patrimonio culturale, anche musicale, di quelle terre dell'antica Asia Minore!

Con preghiera di diffusione estrema dell'invito, cordialissimi saluti.  
Grazie mille ancora, teshekuler (in turco), sepàs (in Kurdo)!

**Sergio Gentili ed Angelo Barili**  
**Centro di Ateneo per i Musei Scientifici (CAMS) & Galleria di Storia  
Naturale dell'Università degli Studi di Perugia**  
**E-mail address: [cams01@unipg.it](mailto:cams01@unipg.it)**  
**Work's cellphone: 3666811012**

# UMBRIA TRADIZIONI IN CAMMINO



*Per l'ECOMUSEO del TEVERE*

**Progetto dell'EMFT: LE FESTE, LE TRADIZIONI, I CANTI POPOLARI**  
*la "Brigata Pretolana" e la "Nuova Brigata Pretolana"*

## TUTTE LE STRADE CANTANO

Concerto della

## NUOVA BRIGATA PRETOLANA

Canti, suoni e parole del fiume, della torre, della nostra terra

Perugia, CERP, Rocca Paolina

**1° DICEMBRE, ore 18.30**



Ingresso

libero

I cantori sono: **Claudio Alunno** (percussioni e voce), **Giorgio Alunno** (percussioni e voce), **Francesco Becchetti** (voce), **Francesco Ciofetti** (percussioni varie), **Ivan Manfroni** (chitarra e voce), **Diego Mencaroni** (voce e cembalino), **Paolo Mencaroni** (percussioni e voce), **Marco Moretti** (voce e percussioni).

I narratori sono: **Lorena Alunni Breccolenti**, **Daniele Crotti**

Le proiezioni video sono di: **Alberto Bruni**, **Claudio Giacometti**