

# FOLIA FLUCTUANTIA

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

anno VII, n° 12, DICEMBRE 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)

\*\*\*

Ho vissuto dieci anni nella giungla odorosa di salici,  
ero una rosa dormiente  
ferma su una panchina ad aspettare  
che un soffio d'avvento sanasse le piaghe dell'anima,  
coglievo l'erba come si colgono i fiori  
non piangevo ma guardavo fiduciosa il cielo bianco di  
Affori

sperando che apparissero le stelle,  
a volte guardavo un folle negli occhi  
e vi trovavo scolpita l'umanità che avevo perduta,  
questa era la verità dell'O. P.,  
questa fu la luce della mia anima inerte  
che come un ferro rovente mi trapassò da una parte  
all'altra

ma era una giusta risoluzione dei miei destini  
perché da una stazione imbrattata di fango  
si può partire verso le vie del cielo.

ALDA MERINI

## Il salice

... Ai salici, in mezzo ad essa, appendemmo le nostre cetre. (Salmo 136)

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

Nei giorni del prossimo febbraio i saliconi gonfieranno i gattici e sbocceranno i fiori dove le prime api coraggiose, dopo aver sorvolato i prati ancora coperti dalla neve, andranno a raccogliere il primo polline e il primo nettare dell'anno che serviranno a nutrire larve e adulte, e daranno forza all'arnia dopo il forzato riposo invernale. Pure le lepri, tra l'uno e l'altro gioco amoroso al chiaro di luna sulla neve indurita, andranno bramosi a mangiare le gemme e le cortecce fresche e verdi dei salici.

La famiglia delle *Salicaceae*, nel genere *Salix*, è molto ricca di specie; i botanici ne hanno calcolato circa trecento che vegetano su vaste aree dalle regioni più fredde alle temperate. E abbiamo alberi alti fino a venti e più metri come il *Salix alba*, detto anche salice delle pertiche e salice bianco, e altri così nani e striscianti da confondersi con le erbe dei pascoli o i licheni delle rocce d'alta montagna, come il *Salix herbacea* della serie *glaciales*, che Linneo riteneva il più piccolo albero della terra e che sulle nostre Alpi si ritrova anche oltre i tremila metri di quota e vive ben oltre il Circolo polare artico.

Numerosi sono anche gli ibridi perché i salici si incrociano tra loro con una certa facilità. Come diversi e mutevoli sono i comportamenti. Il *Salix babylonica* (sí, quello della Bibbia, salmo 136: «Sui fiumi di babilonia, / là sedemmo e piangemmo, / ricordandoci di Sion! / Ai salici, in mezzo ad essa, / appendemmo le nostre cetre...») ha rami lunghi e pendenti, per questo è conosciuto come salice piangente; ed è bello e malinconico vederlo specchiarsi nell'acqua di uno stagno o di un fiume.

[segue a pagina 2]

→

Il salice delle pertiche, tra i nostrani, è il più alto. Ha il tronco diritto e un'ampia corona; la corteccia è di colore grigio-rossastro e nelle piante adulte si screpola e cade in lunghe strisce longitudinali. I rami sono lunghi, ascendenti e divaricati, di colore argento; i ramuli giallastri e serici. Le foglie sono a forma di lancia acuminata e leggermente seghettate; di verde mutabile, da giovani hanno una pelosità argentea su entrambe le facce, poi, solo sulla pagina inferiore: da questo colore argenteo e serico gli viene il nome di salice bianco.

Dalla varietà *vitellina*, che ha i ramoscelli gialli dorati flessibili e lunghi, abbiamo i migliori vinchi che da tempo immemorabile vengono usati così come sono per fabbricare culle (come quella accanto al letto di mia madre, dove abbiamo dormito io e i miei fratelli fino ai due anni), mobili, cestini, panieri, setacci, colini, inoltre per legare i tralci delle viti e persino come corda dai legnaioli. Questo tipo di salice vive in tutta l'Europa centro-meridionale, sulle montagne si spinge fin oltre i mille metri. Il carbone che si otteneva entrava nella composizione della polvere pirica (e forse lo si usa ancora per i fuochi d'artificio); il suo legno non è di grande pregio ma ottimamente si presta per la fabbricazione degli zoccoli.

Il *salice fragile* assomiglia al salice delle pertiche ma, lo dice il suo nome, ha i rami molto più fragili e le gemme e le foglie sono un poco vischiose. Il suo areale di espansione dal Mediterraneo raggiunge la penisola scandinava e l'Asia occidentale, la sua funzione è quella di consolidare i terreni alveali e se ha poco valore tecnologico ne ha invece moltissimo di ambientale.

Il *salice delle ceste* è invece un piccolo alberello che il più delle volte si presenta come un arbusto alto fino a sette-otto metri; vive sui terreni di ripa che periodicamente vengono inondati dalle piene. La sua corteccia è grigia e liscia e con l'età si sfalda mettendo in luce la nuova corteccia giallo-bruna. I ramuli sono nudi, flessibili e robusti.

Dalle rive europee dell'Atlantico questo salice raggiunge il Pacifico all'altezza del Giappone (compreso) e tutti i popoli dentro quest'area da sempre lo usano per fare ceste da trasporto: per soma, per naviglio, per slitta, per carro, e gratucci per sostegni e recinti. Ma anche il *Salix viminalis* è da ricordare, se non altro perché diede il nome al famoso colle di Roma: è un arbusto o alberello che fornisce vimini lunghi anche quattro metri, tenaci e non ramificati, che vengono impiegati con la scorza.

Ho descritto sommariamente questi pochi, tra la ventina o più di specie italiane e forse gli oltre cinquanta ibridi. In comune hanno tutti gemme coperte da una sola squama a forma di cappuccio, le foglie semplici e alterne, lanceolate o ellittiche, brevemente picciolate, a margine leggermente dentellato, con la pagina inferiore quasi sempre più chiara.

→

→

I fiori sono unisessuali su individui distinti (piante dioiche), in amenti penduli oppure orizzontali di grigio-giallo porporino, i fiori femminili tendono al verde e in molte specie sia gli uni che gli altri compaiono prima delle foglie. Fioriscono da febbraio a giugno, ma i *glaciales* (sulla Grivola sono stati trovati a 3400 m!) anche in agosto. Il frutto matura pochi giorni dopo l'apparizione del fiore e il piccolissimo seme, munito di un soffice pappo, viene portato dal vento anche a grande distanza.

Con le fronde del salice, raccontano gli antichi poeti, si adornavano le cune dei bambini appena nati, e la mitologia ci dice che Giove ed Era furono da Rea partoriti sotto un salice e tra questi rami nascosta la loro culla perché il padre Crono voleva divorarli affinché non lo spodestassero. Furono allattati dalla capra Amaltea che dal salice ricava il suo nutrimento, ed è da allora che le capre sono golose di foglie e di ramuli di salice: Linneo, poi, classificò *Salix caprea* il salice di montagna, o salicone, quello, appunto, bottinato dalle mie api.

Il Mattioli, nei *Discorsi*, tra le altre cose riferite al salice, scrive che certe parti di quest'albero: «... tolte sole con acqua non lasciano ingravidare le donne. Ristagna a seme, bevuto, lo sputo del sangue. Il che fa parimente la sua corteccia. La cui cenere macerata in aceto, guarisce i porri, e i calli, che s'impiastrano con essa. Il succo delle frondi, e della corteccia cotto con olio rosado in un guscio di melagrano, giova à i dolori delle orecchie. La decottione d'ambidue giova per via di fumento alle podagre, e modifica la farfarella. Cogliesene il liquore, intaccandogli la corteccia nel tempo ch'ei produce il fiore: e ritrovasi poi congelato nelel intaccature: è utile per tutti gli impedimenti, che offuscano la vista». Ma è anche curioso sapere che: «... Bagnarsi con utilità grande nella decottione del salice, coloro che cominciano, à diventare gobbi. Imperò che fa risolvere questo bagno meravigliosamente i tumori». E conclude dopo molti altri consigli: «Et però si potrebbe quando pur fusse tale, usare anchora in molte altre cose».

In vecchi libri leggo che dal salicone, in Russia e in Germania, si ricavava una sostanza per conciare le pelli e colorare le stoffe, e ancora che il legno di salice «quando è fradicio e lo si guarda nell'oscurità, per un movimento molecolare intimo diventa fosforescente ed è causa talvolta di spavento ne' fanciulli che non conoscono simile proprietà».

Se il salice bianco, simbolo di sterile castità, era dedicato a Iside, il salice piangente era dedicato a Giunone, e come albero lunare era pure votato a Ecate. Per salvaguardare e governare i vincheti (famosi quelli di Minturno) ai tempi dei Romani vennero istituiti i *salictarii*, guardiani dei salici; la legge *Aquila*, emanata verso l'anno 467 di Roma, prevedeva pene e il risarcimento dei danni per chi avesse tagliato un *salicale* immaturo o, se tagliato maturo, guastate le ceppaie.

[segue e termina a pagina 3, colonna sx]

[seguito di pagina 2]

Anche lo Statuto di Sarzano, emanato a Parma nel 1529, proibiva il taglio dei salici lungo i fiumi e i torrenti per la virtù che quest'albero ha di legare il terreno.

Dal salice ha pure origine un farmaco tra i più usati e utili ancora oggi: si ricavava pestando nel mortaio la cortecchia e serve per le febbri d'ogni genere e come analgesico: è la salicina con i suoi derivati che ora si ottengono in sintesi. Umile e generoso albero quanto ti debbono gli uomini! Questi uomini che ti passano accanto dentro le loro veloci automobili o in treno. E nemmeno ti notano.

#### Da un cassetto dell'archivio

#### **Che gioco si faceva in "parrocchia" da fréghi oltre al ping-pong?**

Una domenica mattina di alcuni giorni fa, rientrando anzitempo da una passeggiata sopra le colline di casa, qui a Pilonico (un secondo incidente vascolare ad un capillare della retina dell'occhio destro, avvenuto cinque giorni addietro, mi aveva condizionato e deciso di lasciare il gruppo che avevo promesso di accompagnare per tutto l'intero tragitto), mi sono soffermato da Italo e Mimmo, due fratelli gestori dell'agriturismo "La collina di Pilonico", sito a fianco della Chiesa, proprio sopra casa. Stavano sistemando una stanza, ricavata durante la sistemazione della struttura, che hanno adibito a "sala giochi", tra cui un tavolo di tennis da tavolo e un calciobalilla. Al che ho detto loro che io stesso, nella vecchia stalla del casolare dove abito, possiedo un analogo tavolo da *ping-pong* (da un pezzo però non ci si gioca, tant'è che è chiuso per fare spazio a due tavoli che mi servono da scrivania) e un consimile calciobalilla, originale degli anni sessanta o settanta (ma non saprei dire di preciso; fu da noi acquistato una ventina di anni fa da un rivenditore privato). Ho detto loro che noi, su al villaggio alle Groane lombarde, nella fattispecie al Villaggio ACNA (proprio l'ACNA di Guido Donegani; allora abitavo in Via G. Donegani n° 8), quando ci si giocava durante gli anni del ginnasio e del liceo (al bar del CRAL dello stabilimento ove i nostri genitori erano impiegati), lo si chiamava soprattutto biliardino o calcetto. Italo (che qui risiede) prontamente mi risponde: "già, il bizzozzero"; "bizzozzero?", chiedo; "sì, a Perugia lo si chiamava così, bizzozzero". Non lo sapevo; parola del tutto nuova. E ho pensato a voce alta che forse, essendo il nome Bizzozzero un cognome (così a me risulta), potesse altresì stare ad indicare il calciobalilla perché i Bizzozzero potevano essere i produttori di tale attrezzo, e quindi da marca essersi trasformato in sostantivo ad indicare il gioco medesimo (quale figura grammaticale?).

→

→

E ho poi detto a me e quindi ad Italo: "sai cosa faccio? Adesso lo chiedo a qualche amico, perugino da generazioni, così confermeremo la cosa". Giunto a casa, ho acceso il computer ed ho inviato una e-mail a tre amici che so interessarsi di cultura e storia perugina. Nell'e-mail chiedevo loro come si chiamasse il calciobalilla, o comunque come lo chiamassero o con che nome lo conoscessero, spiegando io loro che da noi, su al nord, lo si chiamava, appunto anche biliardino o, più di rado invero, calcetto.

In due mi hanno risposto.

Lamberto, perugino di fuori città (abita a Civitella d'Arna, poco distante da qui), da alcuni anni ogni estate promuove come *Pro-loco*, la *Pro-Arna*, di cui ne è attivissimo presidente, una bella festa popolare di alcuni giorni, la "Festa delle campane e del dialetto perugino", Lamberto, dicevo, mi ha prontamente risposto, per posta elettronica, dicendomi che lui, loro, da ragazzi, al borgo dove sempre ha abitato lo chiamavano bizzozzero, anzi *bizzozz'ro*, per dirla "alla perugina". Pochi giorni dopo ricevo invece una lettera da Walter, amico dei tempi di Monteluca – Porta Pesa, perugino di città dunque (ed ora membro, anzi, come si firma lui stesso *H-Demico*, dell'*Accademia del Donca*, una associazione da poco sorta per far rivivere il dialetto e la cultura di questa città etrusco-medioevale), ed ecco cosa dice nella lettera che mi ha scritto:

"Andiamo per esclusione: il termine *calcetto* non è perugino, pur se talvolta l'ho sentito anch'io, e mi sento di potere affermare che appartiene ad altre aree linguistico-dialettali. Quanto agli altri due termini, sono ugualmente usati, direi in maniera indistinta. Personalmente, io giocavo a *calciobalilla* in parrocchia (S. Maria Nuova) a cavallo degli Anni Cinquanta e Sessanta del secolo breve. Per mia madre però, quello era il *biliardino*, meglio ancora *bijardino*. A Monteluca (bar Banetta), dopo la metà degli Anni Sessanta, veniva anche usato uno strano termine: *bizzozzero*! Ricordo con certezza questa parola in bocca all'amico Enzo B., libero "ante literam" della squadra di calcio del Monteluca, nonché cugino di Paolo G. Per chiarimenti, ci si può sempre rivolgere al primo, che abita in comune di Corciano, in via A. Gemelli. Credo!"

Renzo non mi ha risposto. Succede. Allora l'ho chiesto anche a Vanni, a voce, venerdì sera, al Buonristoro. Mi ha risposto: "Io lo chiamavo calciobalilla". "Non ricordi altro?", gli dico. Mi risponde di no. Allora glielo suggerisco io; al ché mi dice che sì, il termine *bizzozzero* si usava, ma raramente, quasi con disprezzo, come cosa di poco valore. Vanni è e si sente perugino, perugino di Porta Garibaldi, sebbene da tanti anni viva a Monteluca (ma dice che lui, al bar Banetta, quanto meno nei primi anni Settanta, il *calciobalilla* o *bijardino* o *bizzozzero* che fosse, non se lo ricorda, non c'era).

**D. C.**

## MIASI

Ho già avuto modo di parlare o accennare alle miasi, quelle parassitosi di interesse entomologico, più veterinario che umano, determinate da ditteri brachicteri ciclorrafi allo stadio larvale. Sì, insomma, e per essere più comprensibile, le miasi (dal termine greco che significa mosca) altro non sono che dei quadri patologici caratterizzati dall'infestazione di uno o più distretti anatomici da parte degli stadi larvali di alcune mosche (ditteri perché "a doppia ala", come la lingua greca ci dice). In campo umano non sono così frequenti, sebbene negli ultimi anni, io stesso, ma con me altri colleghi in altre geografiche peninsulari, hanno segnalato dei casi umani, peraltro non gravi. Ma non voglio parlare di ciò. Se il lettore lo desiderasse, lo potrei accontentare inviandogli una bella presentazione al riguardo (costruita con il prezioso aiuto e valente contributo del compianto Silvio Pampiglione e dell'aitante giovane Andrea Gustinelli, colleghi veterinari, amici, in quel di Bologna), che una stupida distrazione al ginocchio mi ha impedito di presentarla lo scorso 5 ottobre in quel di Aosta; e altro ancora.

La definizione – di miasi – accolta dalla maggior parte degli studiosi (lo leggo nell'interessante testo di "Entomologia Medica" di Moreno Dutto) è quella di Zumpt (1965) ripresa per altro anche da Puccini (1992) che dice che per miasi si intendono «le infestazioni dell'uomo e degli animali vertebrati causate da larve di ditteri le quali, almeno per un certo periodo, si alimentano su tessuti vivi o morti dell'ospite, su liquidi organici o su alimenti ingeriti, continuando o completando il loro ciclo biologico».

Dicevo: miasi del capriolo. Più volte ne ha accennato Mario Rigoni Stern nei suoi affascinanti e sapienti racconti. Ecco cosa riporta in questo, "Annata di pasciona", letto in STORIE DALL'ALTIPIANO de I MERIDIANI Mondadori dedicati al grande scrittore di Asiago. Premetto che la mia ignoranza mi ha dovuto far consultare il necessario Vocabolario per sapere che "pasciona" significa "abbondante produzione di prodotti agricoli", o, in seconda battuta, "foraggio, erba, pascolo abbondante".

"Questa stagione inusitata ha sicuramente favorito anche lo sviluppo di certi insetti e mai come quest'anno le mie api hanno anticipato la sciamatura. I tassi si sono svegliati in anticipo dal letargo invernale: già a metà febbraio avevo notato i loro segni. Pure i caprioli hanno avuto un inverno tranquillo; tranne qualche vecchio legnaiolo nessuno girava per i boschi (i cittadini non trovano niente da raccogliere: né frutti né funghi), e così i caprioli sono scesi a pascolare le gemme dei saliconi a ridosso delle contrade. Una mattina ho visto le loro tracce sulla terra appena rinvangata del mio orto. Ora, però, stanno pagando il trascorso mite inverno e la precoce primavera.

→

→

Nelle ore del giorno, quando stanno dentro il bosco a ruminare, li sento tossire e sternutare con insistenza. È un brutto segnale. Il loro malessere non è dovuto al polline delle conifere ma a un dittero: la *Cephenemyia simulator*, che l'estate scorsa ha depositato le sue larve nelle loro cavità nasali. Queste piccole larve, dopo una migrazione invernale all'interno delle prime vie respiratorie del capriolo, si sviluppano e crescono tra aprile e giugno per raggiungere poi la faringe. In questo periodo la povera bestiola infestata mostra segni di sofferenza, ha difficoltà a deglutire, tossisce, sternuta, ha il respiro raschiante, scola muco dalle narici e scuote la testa con forza per liberarsi dal fastidioso ospite. Di conseguenza dimagrisce, ritarda la muta del pelo invernale, e se è maschio stenta a far ricrescere il trofeo. Può facilmente diventare preda dei cani randagi e delle volpi.

Le larve mature, dalle quali il capriolo infine si libererà, si impupano nel terreno delle radure e nei prati ai margini del bosco; dopo cinque settimane diventano insetti adulti: mosche lunghe un centimetro e mezzo, pelose e di colore giallo scuro. Nella maggior parte dei casi, andranno a deporre le uova sul naso dei piccoli caprioli nati a maggio perché gli adulti, conoscendo il pericolo, cercheranno difesa nel bosco più fitto, dove queste mosche di solito non arrivano.

Recentemente ho trovato una piccola femmina di un anno colpita dalla *Cephenemyia* morta tra i fiori di un pascolo. Forse ad aggredirla sono state le volpi. Avevano già mangiato le cosce e le interiora. Le larve le uscivano dal naso. Il giorno dopo sentii i corvi gracchiare sopra quel pascolo, li osservai volare attorno alle spoglie della bestiola. Nel giro di poco tempo non rimase che lo scheletro ripulito e bianco; sull'erba, il pelo sparso."

## HO RICEVUTO E INOLTRO

Care e cari,

vorrei segnalarvi un buon romanzo giallo, con una struttura originale, scritto da un mio amico: Valerio Nardoni, *Capelli blu* (edizioni e/o).

Inoltre vi ricordo *Dove ho lasciato l'anima* (Fazi) di Jérôme Ferrari, l'eccellente romanzo ("duro" come ha detto qualcuno) sulla guerra d'Algeria.

Abbracci e baci

Maurizio

Dalla raccolta (quasi) inedita:

## **RACCONTI DALLA FRATTICIOLA**

*dodici brevissimi racconti  
quasi di fantasia*

*(di Daniele Cratti)*

### **L'Onemia del 'Pipodargento'**

Ora che Onemia e Zarita non ci sono più, la possiamo raccontare questa storiella, che, al pari di molte altre, era sulla bocca della gente del borgo, sulla bocca dei maschi più fannulloni ma soprattutto delle femmine più maliziose e più curiose, come spesso accadeva nei piccoli paesi di una regione per lunghi secoli ancorata a falsi principi e a malcelate false modestie, protesa allo scherzo, alle maldicenze, sin'anche alla spavalda e quasi innocente arroganza, più dettata dalla ignoranza subita che non da reali esigenze di prevaricare il prossimo od ostentare inesistenti virtù.

Onemia era una donna saldamente sposata; Bruno era il nome del marito, di poco più anziano di lei.

Era persona sana, modesta lavoratrice, di fatto casalinga tuttofare, che, quando stuzzicata, non nascondeva una leggera ironia che però non trapassava mai nella cattiveria o nella offesa gratuita e inutile. Ma pure ad Onemia piaceva scherzare, ogni tanto.

Zarita l'abbiamo già conosciuta. Più o meno coeva di Onemia, era una donna tutt'altro che brillante, anzi era, come si diceva e non di rado, una femmina un po' *cojona*. Zarita si sarebbe sposata da lì a pochissimi anni e avrebbe dato alla luce dei figlioli che crescendo sarebbero diventati proprio belli, strano perché la madre non era certo piacente, ma succede, ci mancherebbe altro, e poi questi le avrebbero regalato alcuni nipotini vivaci e simpaticissimi. Ma non divaghiamo.

Onemia aveva un cognato, Sandrino, fratello del marito Bruno, che, forte e tenace carbonaio, era soprannominato 'Pipodoro'. Non sappiamo se fosse stato all'altezza di quella fama, sta di fatto che tra gli uomini suoi colleghi di migrazioni periodiche nei boschi per la raccolta della legna, per la sua lavorazione onde estrarne il carbone vegetale, correva quella fama. Ed era soprattutto al rientro dai periodi lavorativi, quando si ritrovavano all'osteria, che, dopo aver alzato troppo il gomito (alza e rialza il braccio per svuotare i bicchieri che venivano sempre riempiti col vino che si concedevano dopo giorni di astinenza), 'Pipodoro' si vantava del suo attributo, e non veniva smentito dagli altri avventori, amici o comunque compagni di duro lavoro.

→

→

Un giorno la *cojoncella* Zarita, chissà poi perché, domanda all'amica Onemia se fosse vero che il cognato, Sandrino, avesse davvero un 'pipo' d'oro. Colpita nell'orgoglio familiare, o, meglio, di moglie onorata e superba, Onemia confermò la cosa a Zarita, non senza affermare che, se il cognato era un 'Pipodoro' il marito ne avesse uno d'argento, e quindi fosse un 'Pipodargento'! «*Sie* – disse infatti l'Onemia – *Sandrino saria anche un Pipodoro ma il mi' por Bruno 'n né da meno, è un Pipodargento*». Zarita, sciocca quanto vi pare, non le volle però credere. E allora l'Onemia, punta sul vivo, si accordò per dimostrarlielo. Un tardo pomeriggio, appresso all'imbrunire, con la luna che stava per esplodere nella sua pienezza, Onemia portò con sé Zarita per farle vedere 'Pipodargento'. Il Bruno, spiritoso il giusto quando il vino ne manifestava la sopita malizia, accordatosi tacitamente con la moglie, si nascose nelle mutande un bel coltello di acciaio, che aveva sempre con sé quando si recava nei boschi, e si recò al solito angolo a pisciare, fuori l'osteria, una sera di sbornia o finta sbornia collettiva con gli altri carbonai.

Bruno andò dove sempre andava per il bisogno impellente di urinare, mentre la moglie con l'amica si nascondevano lì vicino. Al momento giusto, Bruno si slacciò i pantaloni, aprì la *fischiotta* ed estrasse il suo coltellaccio argentato che dissimulò bene permettendo però che la luce della luna ne evidenziasse la presenza. «*Apriti o cielo!*» La Zarita, alla visione di quell'incredibile 'pipo' argento, esclamò stupefatta, allibita, un po' quasi invidiosa: «*Ma allora è vero, il tu' marito ce l'ha proprio d'argento il su' pipo! Che fortunata che se', Onemia mia*» Ecco il perché dell'Onemia del 'Pipodargento'.

### **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!

E come sempre ogni giorno (o quasi):

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

Più di rado:

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

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

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

## Natale nel frantoio

Non devi disturbare  
in quest'aria che trema di sole e vento  
la pace degli dei; l'ulivo centenario  
non dà ombra che possa riposare  
uno spirito inquieto.  
La sua consolazione è nel segreto  
che offre i suoi amari frutti al tuo destino  
nel buio delle macine  
nel fragore dell'acqua che li frange  
e stilla olio divino.  
Si fa luce quel nutrimento  
nell'ora che tra tutte è la più quieta  
e la fiamma che segna il mutamento  
torna sul nostro pane oggi che è festa  
ed è riapparsa in cielo la cometa.

Giorgio Mannacio

[in OLIVETOLIVE]

### CURIOSITA' Su UOMINI E TOPONIMI

Quanto vi riporto è stato letto sul numero di ottobre 2012 della rivista del Touring. L'autore ne è Stefano Barazzaghi.

Il titolo: **A.a.a. cercansi eporediesi.** *Tour linguistico-geografico d'autore; questo mese iniziamo con gli antropotoponimi, i nomi – talvolta bizzarri – degli abitanti dei luoghi.*

E' domenica, l'una di notte. Siamo in auto...

... *omissis*...

... Nell'altra canzone Conte dice: «Ah che meraviglia, / sembra d'essere a Marsiglia, / c'è un enorme parapiglia / che ricorda la quadriglia»

Quando viaggiamo non con i luoghi ma con i loro nomi sembra sempre di essere a Marsiglia, in mezzo al parapiglia, alla quadriglia, alla meraviglia.... guardano i caselli stradali e spesso ridono: Casalpuusterlengo [ne ho un ricordo al riguardo]; Abbiategrasso [altro ricordo, ma vago]; Decimamannu [credo mai stato, ma non è detto]; Suardi ["mai covert"]; Castrovillari [in Calabria, mi pare; ci sarò mai passato?]; Polpenazze [boh; nome assi curioso, invero]; Pietrabbondante [il ricordo è incerto, qui]; Poggibonsi [mi par brutta cittadina, ma potrei sbagliarmi]; Eh sì, i nomi dei luoghi possono far ridere, così come...

→

Facciamo un passo indietro. Lo sapevate che anche i nomi hanno dei nomi? I nomi degli animali si chiamano zòdnimi, i nomi delle piante fitonimi. I nomi delle persone si chiamano antropònimi, che si tratti di nomi «di battesimo», cognomi o nomignoli vari. I nomi dei luoghi si chiamano toponimi e se ne occupa una branca della linguistica che si chiama toponomastica. Uomini e toponimi [lo avete letto "Uomini e topi", premio Pulitzer, di J. Steinbeck?]: questo è il loro binomio. I nomi degli abitanti dei luoghi si chiamano antropotoponimi [questa parola però non risulta nel mio "loZingarelli" 2011]: romani è l'antropotoponimo di Roma. Non sempre è possibile derivare a botta sicura dal nome del luogo il nome dei suoi abitanti: gli abitanti di Parma non sono né «parmani», né «parmini», né «pamesi», bensì parmensi oppure parmigiani. Ma ci vuole un supplemento di conoscenza locale per ricordarsi che per parmigiano si intende soprattutto un abitante della città e per parmense uno della provincia. A Milano, chi dice di essere milanese e viene da fuori, lo si chiamava «milanes arios», milanese arioso (il dialetto meneghino [si chiama così perché *Menego*, dim.vo di Domenico, era il nome della maschera milanese del teatro popolare] ha di queste altezzosità quasi poetiche).

GLI ANTROPONIMI HALLO LE LORO BIZZARRIE: solo un esperto sommelier di antropotoponimi saprà a botta sicura da dove vengono aponensi, abbadinghi, abbiatensi, domesi, eporediesi, eugubini, segusini... (rispettivamente: Abano, Abbazia San Salvatore, Abbiategrasso, Domodossola, Ivrea, Gubbio, Sisa). [e gli abitanti di Caltanissetta, di Città di Castello, di Foligno, di S. Maria degli Angeli, di Todi ... etc etc... come si chiameranno?].  
... *omissis*...

... Ebbene, con i nomi dei luoghi, ovvero i toponimi, ci si può rilassare. Nessun imbarazzo. In municipio non si offendono se, in auto, in moto e semplicemente al tavolo con una carta geografica dispiegata, sceglierete di girare per certe zone particolarmente curiose dal punto di vista toponomastico, come la bassa bresciana di Torbole Casaglia, Fenili Belasi, Boldeniga, Quinzanello, Pompiano, Corzano, Comezzano-Cizzago, Castelcovati, Castrezzato... E a Totò, per far ridere, bastava dire: «Ho fatto il militare a Cuneo».

2011  
PREMIO MARIO RIGONI STERN  
per la letteratura multilingue delle Alpi

Alexis Bétemps

LA VITA NEGLI ALPEGGI VALDOSTANI  
Nella prima metà del novecento

Priuli & Verlucca, Torino, 2009

→

## UNA MELA AL GIORNO LEVA (O TOGLIE) IL MEDICO DI TORNO

Perché questo proverbio? Mi è venuto fuori perché su un numero di D-Repubblica di ottobre nella rubrica Salute & Alimentazione è saltato fuori, appunto, questo vecchio proverbio o modo di dire, e si elencano e spiegano un sacco (di mele?) di proprietà legate alle mele e quindi al loro consigliato consumo (almeno una al dì!). Ho allora cercato via Google in Internet per sapere l'origine del proverbio. Non ho trovato alcunché, invero... a parte cose tipo questa qua sotto:

### UNA MELA AL GIORNO LEVA IL MEDICO DI TORNO

Purtroppo le mele non sono dotate di questo magico potere, anche se sono indubbiamente un alimento dalle molte proprietà utili, visto che contengono discrete quantità di vitamina A e C e di fibre altamente digeribili. Questo detto popolare allora deve probabilmente essere interpretato in senso più generale: significa, cioè, che un'alimentazione corretta e uno stile di vita complessivamente sano possono servire ad allontanare i guai e chi deve porvi rimedio.

In un sito ecco cosa trovo: "Dalla mitologia alla bibbia, alla storia, alle fiabe, senza nessun tipo di confine culturale e geografico, la mela ha sempre avuto uno straordinario valore simbolico, un posto di rilievo nel nostro immaginario. È da sempre l'indiscussa ed ambigua protagonista delle vicende umane, rappresentando nel contempo perdizione, lussuria, inganno, amore, abbondanza, fecondità. Si pensi al frutto proibito nel paradiso terrestre, la mela avvelenata che fa cadere in un sonno profondo Biancaneve, Newton che intuisce la legge di gravitazione universale grazie ad una mela caduta sulla sua testa, Guglielmo Tell che si salva la vita centrando con la sua balestra una mela posta sulla testa del figlio, il "pomo della discordia", Paride e la mela d'oro, saporitissime mele venivano date in dono agli Dei dell'antico Egitto, presso gli indiani del Nord America un albero di mele era ritenuto il centro del cielo, nei riti voodoo dell'America Centrale la mela serviva a preparare filtri d'amore. Ai tanti modi di dire, ai proverbi: l'altra metà della mela, una mela al giorno toglie il medico di torno, basta una sola mela marcia per far marcire tutte le altre."

Ma nulla sul proverbio vero e proprio.

Io lo sapevo così, in due versioni: la prima è che una mela alla mattina regolarizza l'intestino; la seconda è più odontoiatrica che medica in senso stretto: se mangi almeno una mela al giorno, intera e con buccia, ti rinforzi la dentatura. E voi cosa ne sapete?

## LOVE MENU'

(ricette cingalesi)

(in "Il talento del cuoco", pittoresco, curioso, spiritoso, piacevole, sagace, ironico, riflessivo, libro di Martin Suter, edito da Sellerio)

*Mini chapati con essenza di cocco, curry e cannella*  
*Cordons di lenticchie in due consistenze*  
*Curry di gombo su riso sali con spuma all'aglio*  
*Curry di pollastro su riso sahtika con spuma al coriandolo*  
*Churaa varai su riso nivara con spuma alla menta*  
*Spuma ghiacciata alle mandorle e zafferano e cilindri allo zafferano*  
*Sfere dolci-piccanti di ghee al cardamomo e cannella*  
*Passerine glassate con zenzero e pepe*  
*Falli gelatinizzati di ghee agli asparagi*  
*Gelati di ghee alla liquirizia e miele*

Vi propongo la portata col gombo. Cosa sarà mai? beh, sfoglio lo Zingarelli e leggo: «**gómbo** [attraverso il fr., dal bantu ki-ngombo \* 1834] s. m. inv. ° Nome popolare di una specie di ibisco delle regioni tropicali e subtropicali dell'Africa, del Medio Oriente e del Sud degli Stati Uniti (*Hibiscus esculentus*) / Frutto immaturo di tale pianta simile a una piccola zucchina appuntita, cucinato soprattutto in umido.

Ecco la RICETTA:

### CURRY DI GOMBO SU RISO SALI CON SPUMA ALL'AGLIO

Questi gli ingredienti:

10 gombo teneri  
2 peperoncini verdi tagliati finemente  
1 cipolla di media grandezza tagliata finemente  
¼ di cucchiaino di semi di fieno greco  
½ cucchiaino di chili in polvere  
½ cucchiaino di sale  
5-8 foglie fresche di curry  
50 ml di acqua  
50 ml di latte di cocco denso

Questa la preparazione:

Lavare i gombo e asciugarli con la carta da cucina (oppure lasciarli asciugare all'aria). Tagliarli in pezzi da circa 3 cm e metterli in una pentola con i peperoncini, la cipolla e le spezie. Mescolare bene, aggiungere l'acqua e cuocere finché il liquido non si consuma quasi completamente. Aggiungere il latte di cocco, mescolare ancora e cuocere per altri 3 minuti a fuoco basso per far asciugare.

(segue e termina colonna sx di pagina 8)

(segue da pagina 7)

### **Base di riso**

1 tazza di riso Sali  
2 tazze di acqua  
sale

Tostare leggermente il riso. Innaffiare con l'acqua, coprire e cuocere in forno a 160° C per circa 20 minuti. Sfornare e staccare subito con una spatola di legno. Mettere in uno stampo e tenere in caldo. Poco prima di servire capovolgere lo stampo e ricoprire con il curry.

### **Spuma all'aglio**

200 ml di brodo di pollo perfettamente sgrassato  
1 spicchio d'aglio  
1 spruzzo di limone  
2 g di lecitina di soia

Unire al brodo di pollo gli altri ingredienti (tranne la lecitina), frullare bene e filtrare. Aggiungere la lecitina di soia e aggiustare di spezie. Trasferire il composto in una grossa ciotola, coprire con la pellicola trasparente per evitare schizzi e montare a schiuma, incorporando molta aria. Lasciar riposare un attimo, dopodiché prelevare la parte spumosa con un cucchiaino forato e usarla per guarnire il piatto

[A seguito di un presunto caso, PG, ottobre 2012]

### **Infestazioni parassitarie sostenute da *Pseudoterranova azarasi***

Il consumo di pesce marino malcotto può causare varie infestazioni elmintiche. I membri specie di *Pseudoterranova decipiens* complex sono la seconda più frequente causa di nematodosi nell'uomo, essendo i membri di *Anisakis simplex* complex i più comuni.

Le specie del complesso di *P. decipiens* consistono in 5 specie strettamente affini, geneticamente distinguibili, ma non morfologicamente: *P. decipiens* sensu stricto, *P. azarasi*, *P. cattani*, *P. krabbei*, e *P. bulbosa*.

Nel nord del Giappone, per esempio, le infestazioni umane causate da *Pseudoterranova* spp. non sono rare; negli ultimi 15 anni sono stati riportati oltre 760 casi. Le pseudoterranovosi sono state segnalate anche nel Nord e nel Sud America. Così come in Europa. In ogni caso, possibili differenze biologiche e geografiche di specie affini del genere *Pseudoterranova* in relazione all'infestazione umana restano sconosciute.

Comunque sia, al momento, le 5 specie affini di *P. decipiens* complex differiscono un po'. *P. azarasi* e *P. bulbosa* sono state reperite nel Pacifico nord-occidentale (Giappone incluso), *P. decipiens* (sensu stricto) e *P. krabbei* nell'Atlantico nordoccidentale, e *P. cattani* nelle acque del Pacifico sudorientale. →

## ***Folia Fluctuantia***

*fogli... come... fogli*

**FFOP: res naturalia et humana**

**si congeda da voi tutti**

**e**

**ringrazia tutti coloro che hanno**

**PARTECIPATO**

**Un abbaiare**

**un miagolio**

**il canto del gallo**

**uno sbadiglio**

**un caffè pronto**

**un uscio sbattuto**

**un ciao**

**un addio**

(Luciana Fiorini Granieri, 1972)

→

Larve infettanti vivono nei tessuti di svariati pesci marini, inclusi merluzzo, gado, ed eperlano (della famiglia dei salmònid). *P. azarasi* ha gli adulti che vivono nell'intestino di foche e leoni marini, e le larve infettanti vivono nei tessuti di svariati pesci marini, inclusi merluzzo, gado, ed eperlano (della famiglia dei salmònid).

In Giappone la maggior parte dei paziente affetti da *Pseudoterranova* spp. presentano dolori addominali acuti o subacuti, e le larve sono estratte dallo stomaco per via endoscopica. Comunque, per alcuni pazienti, la diagnosi è fatta quando le larve del IV stadio sono espulse dalla bocca, indicando che le larve maturarono da larve L3 a larve L4 durante il periodo della infestazione. L'espulsione delle larve di *Pseudoterranova* spp. dalla bocca in assenza di severi sintomi gastrici capita spesso in Cile. Il perché vi siano risposte individuali nell'ospite al verme diverse e perché negli umani la patogenicità vari è cosa ancora da delucidare.

In ogni caso tutto ciò è correlato all'aumento nel consumo di sushi e sashimi preparato con pesce marino crudo; da qui la possibile infestazione, evidentemente. Il congelamento e la conservazione dei pesci a -20°C per 7 giorni o il congelamento a -35°C e la sua conservazione a tale temperatura per almeno 15 minuti è sufficiente a uccidere il parassita.

(trad.ne di D. Crotti da: Arizono N. et al.)

**Lo scoiattolo rosso è in pericolo, aiutiamolo!  
La minaccia arriva dallo scoiattolo grigio americano,  
presente anche in Umbria:  
più “grande e forte” è inserito nell'elenco delle 100  
specie aliene più pericolose.  
Quali sono gli interventi in atto?**

Scoiattolo rosso e scoiattolo grigio: un caso emblematico di come le specie aliene (o alloctone) rappresentino una minaccia per la biodiversità “nostrana”. Lo scoiattolo rosso, autoctono, è specie abbondante in Umbria, presente nei boschi e nei parchi cittadini. È una specie che evoca sensazioni positive e curiosità, ma che purtroppo, nonostante la sua ampia diffusione, è in pericolo.

La minaccia è portata dallo scoiattolo grigio, di origine nord-americana, che si sta pericolosamente espandendo dalla zona di Monte Malbe a tutta l'area urbana e peri-urbana della città di Perugia. Avvistare lo scoiattolo grigio, in alcune aree del capoluogo è ormai divenuto molto semplice, così come è significativo che si trovino anche individui investiti lungo le strade.

Le due specie entrano in forte competizione, che porta la specie autoctona ad esser sostituita da quella alloctona. E si badi bene, non è un semplice cambio di colore! Lo scoiattolo grigio infatti, è in grado di impattare fortemente (e negativamente) sugli equilibri forestali, rappresentando una potenziale minaccia per lo stesso patrimonio boschivo e per le altre componenti delle comunità faunistiche forestali. Ciò si è accertato in tutte le aree dove la specie alloctona è stata introdotta: in Inghilterra lo scoiattolo rosso sopravvive in poche aree relitte, in Irlanda si sta assistendo allo stesso processo di sostituzione e in Italia, dove sono presenti delle popolazioni al Nord (Piemonte, Lombardia e Liguria) e, appunto, in Umbria.

Per tali motivi lo scoiattolo grigio è stato inserito nell'elenco delle 100 specie aliene più pericolose, da parte dell'Unione Internazionale di Conservazione della Natura (IUCN) e nell'inventario europeo con il Progetto DAISIE. La stessa Unione Europea considera il contrasto alle specie aliene, che rappresentano una tra le cinque maggiori cause di perdita di biodiversità, una priorità a livello di politiche conservazionistiche.

Cosa fa l'Italia? Al Nord, dopo vari avvertimenti e l'apertura di un *case file* da parte dello *standing committee* della Convenzione relativa alla conservazione della vita selvatica e dell'ambiente naturale in Europa (Berna, 1979), che invitavano il nostro paese ad adoperarsi con piani di eradicazione/controllo, affinché lo scoiattolo grigio non varcasse i confini nazionali e si diffondesse in altri stati europei, si è riusciti nel 2011 a dare avvio ad un Progetto Comunitario LIFE+, che prevede, oltre a piani di controllo/eradicazione della specie alloctona, anche un coinvolgimento dell'opinione pubblica e la responsabilizzazione della cittadinanza.

→

→

E in Umbria? La situazione appare molto complicata. Le caratteristiche ecologiche della nostra regione appaiono quanto mai idonee ad una futura colonizzazione da parte dello scoiattolo grigio, mettendo così a repentaglio la presenza dello scoiattolo rosso sia nella nostra regione che in quelle confinanti. Volgendo lo sguardo nel dettaglio e nel breve periodo: lo scoiattolo rosso rischia di essere ben presto sostituito oltre che nell'area di Monte Malbe (che ricordiamolo è un Sito di Interesse Comunitario, per cui rappresenta certamente un'area naturalisticamente importante e da salvaguardare) anche in parchi urbani dove è storicamente presente e rappresenta un valore emozionale per i cittadini stessi, si pensi all'area verde di Pian di Massiano alle porte di Perugia, alla collina di Lacugnano e al Colle della Trinità. Ci chiediamo quindi: quali sono le risposte che gli Enti stanno mettendo in atto nella nostra regione per la salvaguardia dello scoiattolo rosso? Si tiene conto di un potenziale rischio sanitario dovuto alla diffusione della specie alloctona, considerando che questa è molto confidente e in grado di vivere a stretto contatto con l'uomo?

È chiaro che siamo in un periodo di ristrettezza economica in cui tutto diviene più complicato, ma non possiamo esser “sordi” ad appelli e richiami europei e l'accesso a fondi comunitari che prevedono buone percentuali di cofinanziamento potrebbe certo rappresentare un'ottima occasione di investimento e di visibilità.

Ci auguriamo che tutti insieme possiamo far sopravvivere lo scoiattolo rosso nella nostra regione!

---

Altre note sotto e a pagina 10

---

L'altro giorno sul Giornale dell'Umbria hanno pubblicato la lettera inviata da te a suo tempo inviata e che avevo loro trasmesso pregando di dare il giusto peso, solo che hanno anche pubblicato una aggiunta della Provincia in cui si specifica dettagliatamente come sopprimere lo scoiattolo grigio.

Questo ha suscitato le ire di alcuni nostri soci che, amanti degli animali come e più di me, si sono sentiti oltraggiati da tale decisione ed essendo in calce riportata anche la nostra associazione questi si sono dissociati, facendomi sentire "classicamente" tra l'incudine ed il martello!

Spero solo che la cosa sarà a suo tempo ben specificata e indolore in tutti i sensi.

Insomma, come si fa si sbaglia.

Speriamo bene.

A presto

F. B.

POI CI SONO GLI "IGNORANTI"  
cosiddetti ANIMALISTI  
(SPERIAMO NON TUTTI: vogliamo anche sospendere  
le derattizzazioni????)

Tutto si sistemerà.

I Giornali spesso fanno passi avventati e controproducenti. Già oggi verranno spiegate le cose e poi verrà divulgato il resto, credo.

Io penso che prima di essere animalisti o ambientalisti "banali" (magari ignoranti: vedi biomasse) bisogna essere veterinari, zoologi, biologi, ecologi e/o comunque sapere come stanno realmente le cose.

D. C.

Si stanno sfogando, in fondo l'articolo 21 della nostra costituzione è sacrosanto. M è anche compito di chi deve agire (e quindi delle istituzioni), tenere la schiena dritta e non farsi influenzare da opinioni che non hanno nulla a che vedere con la realtà dei fatti. Le decisioni sono tecniche, non certo emozionali, e l'etica non c'entra proprio niente, poiché già Convenzioni internazionali sono il frutto di mediazioni e posizioni di ogni genere sottoscritte e ratificate dal nostro paese. E' ovvio che chi strilla è contro, ma ciò non significa che siano la maggioranza dei cittadini. Anzi, andiamo a chiedere a Fontana o San Marco, quanti sono pro o contro i grigi... se vedete le news uscite c'è chi scrive da Bologna e chi dice che non verrà più dalle "nostre parti" (per fortuna dico io, di imbecilli ne abbiamo già abbastanza). Questi sono sempre i soliti che vanno a far casino in giro, Liguria e Piemonte *docet*, o quelli che vanno a liberare i visoni negli allevamenti da pelliccia che poi vanno a finire sotto le auto in corsa 10 minuti dopo la liberazione. E poi permettetemi, ma chi dobbiamo ascoltare: la comunità europea o 4 coglioni frustrati e repressi che guardano al proprio tornaconto (anche economico talvolta) e non certamente alla difesa dell'animale?

D. P.

## **FOLIA.... la storia**

### **Anno 0**

**FOLIA MICROBIOLOGICA, Edizione speciale, 2005**

**FOLIA MICROBIOLOGICA, N° 1 settembre 2005  
N° 2 dicembre 2005**

### **Anno 1**

**N° 3 marzo 2006  
N° 4 giugno 2006**

→

→

**FOLIA MICROBIOLOGICA ET RES NATURALIA:  
N° 5 settembre 2006  
N° 6 dicembre 2006**

### **Anno 2**

**FOLIA MICROBIOLOGICA ET RES NATURALIA:  
N° 7 gennaio 2007 (inverno)  
N° 8 aprile 2007 (primavera)  
N° 9 giugno 2007 (primavera – estate)  
N° 10 luglio-agosto 2007 (estate)  
N° 11 settembre – ottobre 2007 (estate – autunno)  
N° 12 novembre – dicembre 2007 (autunno – inverno)**

### **Anno 3**

**FOLIA FLUCTUANTIA, o & p :  
N° 1, 2008, luna di gennaio  
N° 2, 2008, luna di febbraio**

**FOLIA FLUCTUANTIA fogli...come...foglie:  
N° 3, 2008, luna di marzo  
N° 4, 2008, luna di aprile  
N° 5, 2008, luna di maggio  
N° 6, 2008, luna di giugno  
N° 7, 2008, luna di luglio  
N° 8, 2008, luna di agosto  
N° 9, 2008, luna di settembre  
N° 10, 2008, luna di ottobre  
N° 11, 2008, luna di novembre  
N° 12, 2008, luna di dicembre**

**Anno IV, n° 1, 2009, luna di gennaio  
Anno IV, n° 2, 2009, luna di febbraio  
Anno IV, n° 3, 2009, luna di marzo  
Anno IV, n° 4, 2009, luna di aprile  
Anno IV, n° 5, 2009, luna di maggio  
Anno IV, n° 6, 2009, luna di giugno  
Anno IV, n° 7, 2009, luna di luglio  
Anno IV, n° 8, 2009, luna di agosto  
Anno IV n° 9, 2009, luna di settembre  
Anno IV, n° 10, 2009, luna di ottobre  
Anno IV, n° 11, 2009, luna di novembre  
Anno IV, n° 12, 2009, luna di dicembre**

**anno V, n° 1, gennaio 2010  
anno V, n° 2, febbraio 2010  
anno V, n° 3, marzo 2010  
anno V, n° 4, aprile 2010  
anno V, n° 5, maggio 2010  
anno V, n° 6, giugno 2010  
anno V, n° 7, luglio 2010  
anno V, n° 8, agosto 2010  
anno V, n° 9, settembre 2010  
anno V, n° 10, ottobre 2010  
anno V, n° 11, novembre 2010  
anno V, n° 12, dicembre 2010**

(segue pag. 11)

(segue da pagina 10)

anno VI, n° 1, GENNAIO 2011  
anno VI, n° 2, FEBBRAIO 2011  
anno VI, n° 3, MARZO 2011  
anno VI, n° 4, APRILE 2011  
anno VI, n° 5, MAGGIO 2011  
anno VI, n° 6, GIUGNO 2011  
anno VI, n° 7, LUGLIO 2011  
anno VI, n° 8, AGOSTO 2011  
anno VI, n° 9, SETTEMBRE 2011  
anno VI, n° 10, OTTOBRE 2011  
anno VI, n° 11, NOVEMBRE 2011  
anno VI, n° 12, DICEMBRE 2011

anno VII, n° 1, gennaio 2012  
anno VII, n° 2, febbraio 2012  
anno VII, n° 3, marzo 2012  
anno VII, n° 4, aprile 2012  
anno VII, n° 5, maggio 2012  
anno VII, n° 6, giugno 2012  
anno VII, n° 7, luglio 2012  
anno VII, n° 8, agosto 2012  
anno VII, n° 9, settembre 2012  
anno VII, n° 10, ottobre 2012  
anno VII, n° 11, novembre 2012  
anno VII, n° 12, dicembre 2012

### Chi desiderasse gli arretrati

sa come contattarmi

A proposito di BRUSTENGOLO... ricevo e trasmetto volentieri queste note "tradizionali"... :

Caro Daniele, ti leggo con curiosità.

Se permetti, da parte di una di origini contadine che il brustengolo l'ha visto sempre fare e lo fa, la ricetta tradizionale, se può interessare , non prevede certo il burro, ma solo un pò di olio e la frutta quella di stagione disponibile, generalmente in autunno e inverno: mele noci fichi secchi uvetta, eventualmente pinoli e mandorle se c'erano. Tutto il resto è aggiunta moderna. E ti assicuro che è molto buono anche così.

L. R. B.

### Ancora sullo scoiattolo rosso vs il grigio

RISPOSTA (in blu) direttamente all'appello rivolto dalla LAV.

(e sarò lieto di fornir ulteriori spiegazioni qualora se ne ravvisasse la necessità)

Certo di una laica presa di posizione del lettore, invio i miei migliori saluti.

Aiutateci a fermare lo sterminio degli scoiattoli. Il termine "sterminio" volutamente utilizzato per enfatizzare la questione ha una chiara connotazione emozionale e sensazionalistica che non si rifà assolutamente alla problematica tecnica e scientifica in questione. Ci sono altre parole che tutti siamo richiamati ad usare in queste circostanze, quali: gestione, rimozione, controllo, eradicazione. Ognuno di questi termini ha una sua specificità tecnica che non può assolutamente esser messa in discussione o sostituita con termini inappropriati. Aggiungo inoltre: perché ci si deve permettere di ostacolare il lavoro (tecnico-scientifico) di qualcun altro? Il lavoro del naturalista (o biologo o gestore della fauna o qualsiasi altro termine si voglia usare) è una delle professioni più antiche, che basano il loro agire sulla tecnica e non sull'emozione. Si può non esser d'accordo con il mio (nostro) lavoro, ma è un mio diritto-dovere di poterlo (doverlo) esercitare. Quali sono le professioni dall'altra parte?

Dichiarati "specie aliena invasiva" e quindi condannati a morte senza appello. Si dice mettano a rischio la sopravvivenza dello scoiattolo rosso perché in diretta competizione.

"Si dice": termine alquanto vago e confuso. Le allego come esempio una pubblicazione scientifica che dimostra la competizione tra le due specie. Non esigo che si metta a leggere parola per parola ciò, ma è solo per dimostrarle come la competizione e la sostituzione tra le due specie si verifichi davvero. Basta guardare a cosa succede in UK (e le diverse associazioni nate in difesa dello scoiattolo rosso, che sopravvive ormai solo in poche aree relitte e che ad esempio personaggi "a dir poco noti" quali Carlo d'Inghilterra ne sponsorizzano la sopravvivenza), in Piemonte (dove ormai lo scoiattolo rosso sta scomparendo dalla pianura intorno a Torino). O nel nostro piccolo, andiamo a Fontana, Ferro di Cavallo, La Trinità. Tutte località in cui la presenza del rosso è ormai sporadica. Le basti pensare che le catture condotte fino ad oggi hanno portato i seguenti numeri: 59 grigi, 11 rossi. Potrà evincere come questo rapporto numerico denoti una "crisi" della specie autoctona.

[segue a pagina successiva]

→

Eppure tutte le teorie evoluzionistiche sostengono che se oggi siamo ciò che siamo, lo dobbiamo proprio alla competizione tra specie ed alla sopravvivenza di quelle maggiormente adattabili.

Le teorie evoluzionistiche non sono una favoletta e non possono esser prese come "libro sacro" solo quando sono di comodo. L'introduzione di una specie in una nuova area non ha nulla a che vedere con l'evoluzione. Sarebbe stato così se lo scoiattolo grigio avesse attraversato a nuoto l'Atlantico e si fosse insediato in Europa. Allora si che sarebbe stato uno straordinario caso di evoluzione. Ma il grigio in Europa ce l'ha portato l'uomo!

Per una volta la permanenza di una specie sul territorio, non sarà messa a rischio dall'inquinamento, dalla distruzione dell'ambiente, dalla caccia sfrenata, ma da un naturale processo di adattamento all'ambiente.

L'invasione di specie aliene è tra le prime cinque cause di perdita di biodiversità a scala globale. Non si tratta assolutamente di un processo naturale, per quanto detto sopra. Mi sembra evidente!

Ora però le amministrazioni hanno arbitrariamente deciso che le teorie evoluzionistiche non hanno alcun significato e hanno scatenato una nuova guerra al clandestino, che prevede la cattura e lo sterminio nelle camere a gas di ogni immigrato irregolare che dovesse essere intercettato. Una vera e propria discriminazione che fomenta l'odio razziale basandosi sul diverso colore del pelo.

Beh, credo che tali due frasi si commentino da sole. Ma vediamo nel dettaglio: le amministrazioni non hanno arbitrariamente deciso nulla. Lo *standing committee* della Convenzione di Berna ha inviato ben 4 raccomandazioni all'Italia (trovabili sul web, ma se vuole le invio i testi) finalizzate alla rimozione della specie alloctona. Lo stesso Ente ha aperto nei confronti dell'Italia un *case file* (fascicolo). Questo nel breve (semmai il grigio sconfinasse al di là del confine italiano) potrebbe tradursi in una multa all'Italia, alla quale chiaramente noi tutti dovremmo far fronte. In Francia, Svizzera, Germania si dibatte molto e si diffida l'Italia a far sì che l'alloctono non arrivi in quei paesi. La lotta alle specie aliene è una delle priorità a livello di conservazione della natura sia a scala comunitaria che globale. Lo scoiattolo grigio in particolar modo è inserito tra le 100 *worst species* (specie più pericolose) sia dal Programma DAISIE (tranquillamente consultabile da quel sito) che dalla IUCN (organizzazione internazionale di conservazione della natura). "Sterminio", "camere a gas" e "odio razziale": trovo becero quanto vile nascondersi e propagandare dietro termini che hanno segnato la storia europea e del mondo intero.

→

Diciamo no allo sterminio dello scoiattolo grigio organizzato dalla provincia di Perugia, con un click invia una mail di protesta al Presidente della Provincia.

La provincia di Perugia non ha organizzato alcuno sterminio. La legge 157/92 contempla all'art. 19 la possibilità di controllare specie di fauna selvatica per i motivi più diversi. Noi abbiamo solo percorso questo termine legislativo. Il Piano ha inoltre ricevuto parere favorevole sia dall'ISPRA (Istituto per la Protezione e la Ricerca Ambientale) che dal Ministero dell'Ambiente, i quali non solo hanno approvato il Piano, ma ci hanno inviato ed esortato ad agire prima e più decisamente possibile (se vorrà, a riprova posso mandarle anche le copie delle approvazioni). Ad Agosto 2012 l'Unione Europea ha anche fermato la possibilità di importazione della specie a fini commerciali (le allego anche questo documento). Come dire: "il "rubinetto" è stato chiuso, sta ai singoli paesi, ora, rimuovere le popolazioni presenti." Ma poi una cosa che le chiedo e mi chiedo: ma per protestare c'è bisogno di riempire un *form* "pre-confezionato", eventualmente il singolo cittadino non ha la facoltà di rimostrare e chiedere autonomamente qualcosa? Certo compilare e spedire fa numero, ma la sostanza dov'è? Consideri poi che ci sono anche cittadini a favore (a me personalmente mi sono arrivate mail di persone preoccupate dalla scomparsa dei rossi), ma è ovvio coloro che strillano sono quelli più "appariscenti".

Gli scoiattoli grigi non devono essere le nuove vittime sacrificate al dogma della purezza della razza!

Saprà certamente che gli ultimi studi a carattere antropologico affermano la non esistenza delle razze. Quindi che dire ancora? Mi scuso se sono stato troppo prolisso nell'argomentare la mia (nostra) posizione. Ma come vede, io ho la possibilità di dettagliare, spiegare, corredare di documenti, cosa che dall'altra parte non può ovviamente esser fatta, in nome di un animalismo che cerca solo battaglie sensazionalistiche e di presa emozionale. Ma mi chiedo io: perché esserlo univocamente con i grigi e non anche (e di più) con i rossi? La risposta la saprà: l'animalista è colui che tiene al singolo individuo e non alla specie. E allora, perché riempirsi la bocca poi con le teorie darwiniane???

*Daniele Paoloni*

**GRAZIE DELL'ATTENZIONE**

ASSOCIAZIONE MICROBIOLOGI CLINICI ITALIANI

## AMCLI – UMBRIA

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria**  
**Sede di Perugia**

**In collaborazione con**

**AMCLI – CoSP**

**Incontro scientifico d'aggiornamento**

Perugia, 6 dicembre 2012

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche*  
*Perugia, via G. Salvemini, 1, Sala Conferenze*

*Ore 15.30 – 19.00*

### **ATTUALITA' E NOVITA' IN TEMA DI ZONOSI**

**Moderatori:**

*Telemaco Cenci (Direttore Sanitario IZSUM)*  
*Antonella Mencacci (Delegato AMCLI-Umbria)*

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>1 Dientamoebiasi</b>           | <i>Elisabetta Manuali (IZSUM, PG)</i>  |
| <b>2 Opisthorchiasi</b>           | <i>Daniele Crotti (LP, PG)</i>         |
| <b>3 Criptococcosi</b>            | <i>Francesco Agnetti (IZSUM, PG)</i>   |
| <b>4 Dermatofitosi</b>            | <i>Lucia Pitzurra (Università, PG)</i> |
| <b>5 Micobatteriosi</b>           | <i>Piera Mazzone (IZSUM)</i>           |
| <b>5 Tossinfezioni alimentari</b> | <i>Stefania Scuota (IZSUM, PG)</i>     |

Per informazioni: D. Crotti



© Ferrari Lucio 2012