

FOLIA FLUCTUANTIA

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

n° 10, 2008, luna di ottobre

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

Luna piena: il 14 ottobre Luna nuova: il 29 ottobre

Gli spazi della memoria

LA CANZONE DELL'ULIVO

Non vuole,
per crescere, che aria, che sole,
che tempo, l'ulivo!
Nei massi le barbe, e nel cielo
le piccole foglie d'argento!
Tra i massi s'avvinghia e non cede,
se i massi non cedono, al vento.
Li soffre, ma cresce...

(Giovanni Pascoli)

La raccolta delle olive

dall'Umbria (*Quan c'eva la coglitura de l'oliva*)
alla Sicilia (*E la pampina dell'alivu*)

Dal mese di ottobre al mese di dicembre (un tempo, chissà, forse per una tradizione non bene compresa, un tempo la raccolta iniziava non prima di Santa Caterina, il 25 di novembre, come recita un detto lucano del potentino: "l'uoglio e guliv dop Santa Catarina", o un altro marchigiano: "Passada Sanda Catirrina coji la jia o bianca o nira") la stagione dei raccolti finiva con l'ultima grande fatica: la raccolta delle olive.

→ → →

Dei metodi usati per la raccolta (brucatura, scuotitura, bacchiatura, cascola naturale o raccattatura) la brucatura, ossia la raccolta a mano (o con un rastrellino, il cosiddetto "pettine": pettinatura) delle olive direttamente dalla pianta, era la più usata (come in buona parte lo è tuttora), sebbene potesse essere preceduta dalla raccattatura, ovvero la raccolta delle olive cadute spontaneamente direttamente da terra; un lavoro assai duro, scomodo e paziente, fatto di norma dalle donne. Poi con scale (sia donne che uomini) si saliva tra i rami e si raccoglievano nei cesti o, nel dopoguerra con il loro arrivo, si facevano cader sui teli stessi dappiedi attorno ai "piantoni".

Ecco una testimonianza:

"In campagna c'erano già le donne, lì dal mattino a raccogliere le nostre olive. Venivano da paesi dell'interno, reclutate per la campagna olearia, stavano in casa da noi per tutto il periodo della raccolta: si liberava per loro la stanza più grande, e si mettevano a dormire tutte insieme in letti di fortuna, ...

La maggior parte erano giovani e quelle carine trovavano marito e poi restavano al paese, ma c'erano anche madri di famiglia, che avevano sempre il pensiero dei mariti e dovevano dimostrare di essere serie e composte che guai se ... Erano lì per guadagnarsi la giornata, di solito venivano pagate con olio, che da loro non si produceva, ...

E sì che la giornata era dura! Le olive si raccoglievano per terra una per una, che non c'erano allora le reti e le olive cadevano quando erano mature o quando veniva una tempesta di vento che le buttava giù insieme a foglie e rami spezzati...

Le donne arrivavano quando per terra era "assogliato" di olive, la terra diventava nera tutta intorno alla pianta e si procedeva in fila, due o tre per pianta partendo dal basso, ogni donna aveva un raggio di circa due metri e mettendo avanti a sé un paniere ... procedeva a prendere una per una le olive fino che stavano nella mano e poi si mettevano nel paniere..."

E' un racconto di memoria scoperto "navigando in Internet"; non ho meglio individuato l'area cui fa riferimento la scrittrice evocando i ricordi della propria infanzia. Ipotizzo il sud della nostra Penisola, non so se Puglia, Lucania o Calabria, oppure, più probabilmente, la Sicilia. Qua non si fa riferimento, stranamente, alle scale ed eventualmente alle reti, che sicuramente avrebbero attenuato la fatica del lavoro nei campi. La memoria o forse quella specifica realtà hanno modificato la più omogenea tradizione lavorativa.

Ecco due canti, uno marchigiano e l'altro appulo-lucano, che fanno riferimento alla raccolta delle olive.

Canto per la raccolta delle olive (MARCHE)

*E' vvinutu noèmbre e su la pianda
la jia è nnera tutta quanda:
la cuji su la scala e co' la cesta,
tu me la stinni e io la porto in testa.
Lascene amore mia pè la radocchia:
c'è chi 'na goccia j'è mancata
per fila' la sera su la conocchia
o pe cunni 'mbochetta de 'nzalata.*

Stornelli per la raccolta delle olive (PUGLIA)

*Che so bel' i rose
e cchiu' bel' sond' e vase du nammurat'. Aggie
pers'a voce
aggie perso bene e chi m'ha amat'.
E' ne vurptjell
t' n' 'aj e fatt' magna' chine e pepe. Anili anjiell
e tu t'hai 'mparat' l' art' du craparieli che va vennenn'
o latt'
chi dong ae malat. Sint' me belle
ancora m'avisse abbanduna'. Ije nun t'abbandon'
anommen' si v' nnaria o re 'm' person.*

come sempre un GRAZIE
a tutti

La coglitura dell'oliva, in Umbria, sull'Isola Polvese del Lago Trasimeno, nel ricordo di un testimone (Luigi Dolciami, in: Clara Cecchini, *Quan c'eva la coglitura*)

Fino al 1950 circa la raccolta era affidata ai coglitori che, divisi in gruppi, operavano ognuno in un appezzamento di terra. Questa attività richiedeva, ogni anno, l'impegno di un centinaio di persone. Venivano donne dalla vicina San Feliciano, mogli dei pescatori. Ma i coglitori erano anche contadini e braccianti agricoli che provenivano dai paesi dell'interno, tutte zone di campagna: Magione, Mugnano, Tavernelle, Spina, Panicarola...

La raccolta era lunga e necessitava di molta pazienza. Cominciava agli inizi di novembre e, a volte, a Natale non era ancor terminata. A volte continuava, infatti, anche a gennaio. Il clima spesso rendeva difficoltoso il lavoro: pioggia e nebbia penetravano fin nelle ossa e, solo qualche volta, vento e sole riuscivano a vincere le nuvole.

Si cominciava con lo stendere dei teli di sacco ai piedi dei "piontoni" e con l'appoggiare agli alberi le scale a pioli. Si coglievano le olive con le mani e si lasciavano cadere sui teli. Poi, prima dell'imbrunire venivano raccolte. Con un contenitore, detto "misura", veniva accertata la quantità e via via le olive venivano messe su un carro. Ogni misura valeva trentatre chilogrammi; tre misure corrispondevano, quindi, ad un quintale di olive. Come compenso, fra il 1930 e il 1940, veniva riconosciuto ai coglitori mezzo chilo di olive per ogni misura...

La giornata di lavoro tra gli olivi terminava presto, verso le quattro del pomeriggio, quando cominciava a fare buio. ...

Un tipico canto dedicato alla raccogliatrici di olive, in Umbria, è rappresentato da "Le olivare", secondo alcuni tradizionale, secondo altri trascritto da un folignate (forse il compianto Foietta) alcuni decenni fa. Di fatto un canto analogo è da tempo noto nel cremonese ed è dedicato alle lavoratrici delle filande, "Le filere". Il canto si rifà al noto vecchio canto popolare de "Gli scariolanti". Eccovi il brano rielaborato da i "Sonidumbra":

Le olivare (Umbria)

*A la mattin bon'ora
se sente a zoccolà
saranno le olivare, leri,
saranno le olivare, lerà.*

*"Piantala de cantà
borghesi stanno a dormi
è ancora notte fonda, leri,
e lasciali dormi".*

*Io invece fo la sveja
e tutti s'honno d'arzà
e a casa quando è sera, lerà,
tutti honno da tornà.*

*Io invece fo la sveja
L'amore mio 'ndo sta?
Sta al fronte a fa' la guerra, leri,
mentre voi state a dormi.*

*Giovani fo la sveja
perché ve devo da di'
la guerra è traditora, lerà,
voi non ve fate frega'.*

*A la matin bon'ora
se sente a zoccola'
saranno le olivare, leri,
saranno le olivare, lerà.*

"Le olivare" era cantata dal "Gruppo Folk di Foligno" di Foietta che, come pure il disciolto gruppo "L'altra Spoleto", aveva nel suo repertorio altri due bellissimi canti legati alla raccolta delle olive: "Cantu e ricantu e lu mi' amor nun zente" e "Signor padrone".

Cantu e ricantu e lu mi' amor nun zente

*E me ne so' fattu lu core turchino
vede' l'amore mio fra tante ..
epe' coje l'uljia
ce vo' un canestro
pe' fa' l'amore
un giovinetto onesto
e pe' coje l'uljia
.....*

Accompagnare il lavoro cantando è una delle forme più antiche di espressione musicale. Il canto sostiene, accompagna e rende uniforme la cadenza ritmica del gesto ripetitivo, sia esso associato ad un lavoro lento (come quello dei mietitori, dei barcaroli, dei battipali, ...) sia veloce (come quello della raccolta delle olive). Racconta una donna di Poggio Maiano nel reatino che "un proprietario vietava alle donne di cantare durante la raccolta delle olive perché soffriva di mal di testa, mentre durante la raccolta delle pesche, delle albicocche, dei fichi, le obbligava a cantare in modo che lui, da lontano, potesse stare sicuro che non stavano mangiando".

Oltre alla funzione di sostegno ritmico, il canto di lavoro ha un notevole contenuto poetico e un senso come strumento di comunicazione. Le parole, infatti, possono riferirsi all'attività che si sta svolgendo e in questo caso si lamenta la fatica, si parla degli attrezzi, si fanno richieste al padrone.

Signor padrone

*Signor padrone, mapi mapò
da stamattina, mapi mapò,
coje l'uljia
mapi mapò,
.....*

Il contenuto del canto di lavoro è spesso un modo per esprimere i sentimenti. Cantare, urlare l'amore da un campo all'altro poteva essere l'unico modo per "scoprirsì", comunicare senza pudori con una persona con la quale, normalmente, era vietato entrare in contatto, e innescare quindi un dialogo cantato durante il lavoro.

STORNELLI AL MODO DELLE RACCOGLITRICI D'OLIVE (Lazio, Sabina) (Il canto è presente anche nel repertorio marchigiano).

Stasera ce rivado e lo rivedo
quel morettino alla piazza
seduto
e lo rivedo quel morettino
alla piazza seduto
Aiutame cavallo a sta salita
che quando e' 'n cima te
metto la biada
a sta salita ...
Amore amore che m'hai fatto
fare
a quindic'anni m'hai fatto
impazzire
m'hai fatto fare ...
A quindic'anni m'hai fatto
impazzire
di babbo e mamma m'hai
fatto scordare
fatto impazzire ...
Se qualcheduno te chiedesse
il core
dije che sta ` lontano chi lo
tiene
chiedesse il core ...
Povero amore mio mo me se
more
s'e' consumato e non e' stato
male
mo me se more ...
S'e' consumato e non e' stato
male
s'e' lacerato co' lo fa l'amore
e' stato male ...
Tutti li fiori vojo maledire
la rosa me la vojo riservare
e maledire ...
Tengo lo core mio fra due
difese
non saccio quale ama' de ste
due rose
fra due difese ...

Tengo `na pena al core credo
sia quella
chi bene me voleva
mo non me parla
credo sia quella ...
Se posso riarrivare a casa
mia
`mbraccio me butto a chi
tanto m'amava
a casa mia ...
Monichella de Dio me
vojo fare
vojo lascia' sto mondo
ingannatore
me vojo fare ...

In Sicilia le raccogliatrici di olive e le braccianti, una volta che i pastori avevano intonato sonetti e *mannuètte* cantavano a distesa gli stornelli durante le varie fasi di lavoro (spesso nei loro canti riecheggiano motivi "cortesi" tipici della scuola poetica siciliana o del "dolce stil novo"). Nel messinese fino agli anni '50 era diffusa la pratica del canto a due voci; si trattava di canti a coppia durante i vari lavori stagionali, tra cui durante la raccolta delle olive. I canti si basavano su testi poetici di genere lirico, costituiti da componimenti monostrofici di endecasillabi, chiamati *canzoni*. Nell'intonazione musicale, però, il verso perdeva i suoi tratti distintivi: le parole venivano spezzate, mescolate e riassemblate, secondo una logica che prescinde dall'aspetto comunicativo del discorso. I canti rispondevano in linea di massima a due esigenze primarie: induzione e facilitazione del lavoro e consolidamento dei rapporti sociali. Nella zona di Enna, dove estese erano le coltivazioni di olivi, i canti erano eseguiti da donne che, insieme alle invocazioni religiose, intonavano canti d'amore. Qui i canti erano a più voci. Ecco due canti della zona di Gela:

Il canto dell'emigrante

*E mi nni vaiu in America, Pappina,
chi dda si vannu a buscarisi li grana.
E mi nni vaiu in America e ti lassu
seddu vò bbeni a mia, venimi appressu.
E mi nni vaiu in America e ti lassu,
mi poi chiamari mariteddu persu.
E mi nni vaiu e mi ni staiu ennu,
misi ci l'hau li peri a la via.
Lu suli si nni va e dumani torna,
se mi nni vaiu iu nun tornu cchiù.*

Il carcerato impenitente

*Cu dici ca lu carceri è galera
a mia mi pari na villeggiatura,
'n galera ci haiu fattu vintun anni
e se ci vaiu arrè un mi cunfunnu.

La quagghia fa lu niru a chianu nettu
Ed è sughettu a tira e scursuna.
La smerrula lu fa di lu rivettu
Ed è soggetta a li pungigghiuna.*

*Vurria sapiri cu fici lu munnu,
ca cu lu fici lu seppi ben fari.
Fici lu mari comu ù circu tunnu,
fici la varca ppi navigari.*

In Basilicata sono cantate anche delle *nenie* ove il lamento della donna diventa canto ...
Pure in Puglia troviamo *nenie*, come peraltro anche *tarantelle* ed altri balli e canti, al pari, quali scenari socio-culturali, di quanto v'era nel foggiano, come in tutta la Puglia, dal Salento in su, nel molisano, in Abruzzo. Una canzone molfettese legata alle olive, appunto, recita, data l'importanza che la raccolta delle olive aveva nell'economia cittadina:

*Uè cummà Uelin
Com s'accogghien l'aliv?
S'accogghien ad un ad un
.....*

In Puglia, in alcune zone, soprattutto nel Gargano, vi erano pure i cosiddetti "canti di tappetto" (il frantoio per la macina delle olive).

Oltre ai canti vi erano, in alcune aree anche i balli. Così la "trecata" in Campania, o "il saltarello" in Italia centrale.

Nel Lazio, nelle Marche e nella nostra Umbria, troviamo canti a due voci, spesso cantati da donne, o da donne ed uomini, a volte a coppia, insomma "canti a vatoccu" (nel Lazio "alla nocchiarola").

Eccoci in terra umbra con quattro canti che si eseguivano durante la raccolta delle olive:

Din don: domani è festa

*si mangia la minestra
la minestra non mi piace
si mangia pane e brace
la brace è troppo nera
si mangia pane e pera
la pera è troppo bianca
si mangia pane e panca
la panca è troppo dura
si va a letto addirittura.*

Vattene bella da quella finestra

*Vattene bella che vorrei passare
non me ne curo se mi caschi in testa
sotto la tua finestra sotterrato
sotto la tua finestra sotterrato
la sepoltura mia sotto il tuo seno.*

Ve ne canto una bella o poi vado via
e dimmi se tu mi ami bellina mia
e ho fatto la ragazza alla montagnola
e la troppa lontananza mi da pena
e la troppa lontananza mi da pena
le schiavette pagheranno la penitenza.

E tutta questa notte ho camminato
Il lume di una stella io sono venuto
Sotto alla tua finestra mi sono trovato
Che bello paradiso ma che ho veduto.

Aggiungasi come si usasse, a raccolta finita, festeggiare in un qualche modo l'evento con la cosiddetta "Festa della Buonfinita" (o "Festa della Frasca"); un po' forse ovunque, ma soprattutto nell'area tra Spello, Montefalco e Spoleto. Era consuetudine addobbare un tralcio di olivo con piccoli doni, frutta e nastri colorati e salutare la fine della raccolta delle olive, mangiando frittelle di pane e bevendo vino; e non mancavano ovviamente balli e canti tradizionali. Balli come il saltarello, il punta-tacco o altri, canti quelli della tradizione contadina del luogo.

Infine altri canti indirettamente collegati alle olive, che, più che alla loro raccolta, sono riferibili alla loro caduta, sono canti d'amore, struggenti, che prendono per similitudine la caduta delle olive al pari dell'addio all'amore.

Così un famoso rispetto toscano, riscoperto da C. Bueno, è quello che dice:

Cade l'uliva

*Cade l'uliva e non cade la foglia,
le tue bellezze non cadono mai,
sei come il mare che cresce a onde,
cresce per vento ma per acqua mai.
E tu sei come l'erbo tenerino,
quanto più cresci più 'dventi bellino;
e tu sei come l'erbo tenerello,
quanto più cresci più doventi bello.*

STELLE

Tornano in alto ad ardere le favole.

Cadranno colle foglie al primo vento.

Ma venga un altro soffio,
Ritournerà scintillamente nuovo.

(G. Ungaretti)

In quest'ultimo canto abruzzese (della Maiella), *Addio addio amore*, l'addio dell'amato all'amato bene è simboleggiato nei frutti e nelle foglie dell'ulivo che, giunti a maturazione, si staccano quasi da soli. A ben leggere il distacco dei due ex amanti è totale: muoiono le olive, le foglie dell'olivo ed anche le ginestre selvagge, come a dire che l'addio è per sempre ed un ritorno di fiamma impensabile. Quando finisce l'estate muore qualcosa di noi, un qualcosa che se ne va per sempre e trova rifugio in quel mondo dei ricordi che si rinnova nella nostra memoria:

Addio addio amore

*Nebbi' a la valle e nebbi' a la muntagne
ne la campagne nen ce sta nesciune*

*Addije, addije amore
casch' e se coje
la live e casch' a l'albere li foje*

*Casche la live e casche la ginestre,
casche la live e li frunne ginestre*

*Addije, addije amore
casch' e e se coje
la live e casch' a l'albere li foje.*

FOLIA FLUCTUANTIA OFFICINALIA ET PARASITOLOGICA

"res naturalia et humana"

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

nenedc@tin.it

075 602372

**Daniele Cratti, MD
LD & LP
Parassitologia e Microbiologia Medica**

Le foglie cadono
la terra le accoglie:
autunnale abbandono.
Nella casa
una fiamma
s'innalza
e riscalda
il corpo
in attesa.

(Luciana Fiorini Granieri)

NOTA PROFESSIONALE

A proposito di infezioni intestinali batteriche prontamente la dottoressa *M. Letizia D'Annibale*, di Perugia (S. C. di Microbiologia, Sezione di Parassitologia e patogeni enterici), replica alla collega *Pegoraro* (vedi n° precedente):

I semestre 2008:

39 *Campylobacter jejuni* + 1 *Arcobacter butzleri* versus 21 *Salmonella enterica*; seguono 5 *Aeromonas* spp, 4 *Yersinia enterocolitica* (non appartenenti a siero gruppi ritenuti patogeni per l'uomo) e 1 *Shigella sonnei*.

Anche da noi *Campylobacter* batte *Salmonella* 2 a 1, anche se.....

Da *Vanni*, con gradito piacere:

I POETI LAVORANO DI NOTTE

I poeti lavorano di notte
quando il tempo non urge su di loro,
quando tace il rumore della folla
e termina il linciaggio delle ore.
I poeti lavorano nel buio
come falchi notturni od usignoli
dal dolcissimo canto
e temono di offendere Iddio.
Ma i poeti, nel loro silenzio
fanno ben più rumore
di una dorata cupola di stelle.

(Alda Merini)

Quando uno spettacolo è intimità partecipata con delicatezza

da 'Formule magiche'

(in: *Jemece a ffa' un sonnellino in fondo allo stagno*,
spettacolo e libro di Giorgio Cellinese, CTP, AN, 2008)

"Per togliere i vermi dalla pancia, mia zia Rosamunda prendeva il bambino ammalato e se lo metteva sulle ginocchia, accarezzandogli con una mano la pancia, recitava per nove volte di seguito questa formula e il bambino immancabilmente guariva":

Vermini caldi vermini alati
sette fratelli voi siete
fegato e carne 'nun tacchete
tutti i giorni ve' Natale
martedì lu Carnevale
la domenica di Pasqua
i vermini 'n terra casca

"Quando qualcuno aveva una infezione nell'occhio, secondo zia Rosamunda *la risibile*, per guarire bisognava recitare per nove volte, prima del sorgere del sole o dopo il tramonto, segnando con la mano delle croci l'occhio infetto, si recitava la seguente formula e l'infezione dopo pochi giorni spariva":

Dio te benedica co' 'ssa santa stella
liveme 'sta 'mbolla che ma calata
prime me le live dopo me l'annaspe
che se pozza struje come lu sale
'm'ezz'all'acqua

"Ecco la formula recitata da mia nonna quando mi sentiva tossire oppure se avevo mal di gola, segnando con delle croci la gola":

Sande Biasce teneje nove fratille
da nove armaste a otte
da otte armaste a sette
da sette armaste a sei
da sei armaste a cengue
da cengue armaste a quattre
da quattre armaste a tre
da tre armaste a du'
da du' armaste a uene
Sande Biasce guarescele tu

Qualcuno ricorda qualcosa di analogo?
Se sì, me lo invii. Grazie.

*Sopra, il Coscerno, a nord, e l'Aspra, a sud
e, sotto, la Valcasana*

Secondo appuntamento in Valcasana. Una formula ridotta e fuori sede di un "Sentieri Aperti"?

Ma sì, dai! Anche se ...

La prima volta

Già il cinque di luglio (giornata calda, la ricordo io, però limpida grazie alla lieve e rinfrescante brezza appenninica) venimmo da queste parti (un parco regionale ipotizzato [un'aquila da tempo in Valcasana ha nidificato] ma dalla striminzita popolazione locale bocciato). Base a Caso, da quell'Alfiero Rossi seguace di Claudio G., il Claudio dell'Ecomuseo (che non c'è; ma lui ci crede, e come se ci crede. Del tipo: "vulli, vulli, fortissimamente vulli", scrisse l'Alfieri, non l'Alfiero, legandosi alla seggiola), o, meglio, dell'Associazione per l'Ecomuseo del Fiume e della Torre (leggi: Tevere e di Pretola, rispettivamente).

Chi eravamo quel giorno? Se non ricordo male: Claudio, Alfiero e suo figlio, Fernando, Lamberto di Civitella (d'Arna), un giovane collega di Claudio, Silvia e un suo amico, più il sottoscritto. Spero di non aver dimenticato qualcun altro (cosa non impossibile, oramai). Alle sette e trenta l'appuntamento è a Collestrada dalla Marisella. Ci siamo tutti (Alfiero e figlio ci aspettano però a Caso). Già poco oltre le ore nove, lasciate le vetture a Gavelli, ci inerpichiamo lungo il sentiero che sale al Monte Coscerno (da 1.153 mt slm si arriva a 1.684 mt). In meno di due ore la cima è raggiunta. Che spettacolo, come sempre, con giornate così, da lassù. Il gruppo dell'Aspra e del Coscerno è un vero parco naturalistico. Il ritorno è attraverso il bosco sul versante orientale; poi si ripiega a sud e quindi ad ovest (ossia sempre a destra) per rientrare a Gavelli. Quattro ore in tutto? Mi pare di sì. Breve e doverosa visita alla Chiesa affrescata dallo Spagna (molti ne ignoravano i pregi) e poi a casa di Alfiero con splendida veduta sulla vallata sottostante (e là, dietro quel crinale che sale, in ombra, vive l'aquila; la cercheremo il prossimo aprile). Cosa ci attende? Beh, grigliata di salsicce (o salcicce?) e bistecche di suino, insalata dell'orto sapientemente composta con erbe di stagione, vino rosso della casa (ma di Fernando), e, nell'attesa (e quindi prim'ancora) della cottura alla brace, qualche buon insaccato, tocchetti di formaggio semistagionato e olive verdi (senza Martini).

Saranno state le quattro quando abbiamo finito? O più tardi? Chissà. Che dire infine della giornata? Molto piacevole, sì, veramente piacevole. E' tutto documentato comunque da duecento foto in CD (*Claudius fecit*): le avete avute tutte tutti? Ecco i protagonisti della giornata: Claudio sin troppo spiritoso, Lamberto assai loquace e particolarmente critico pressoché su tutto ("il mondo e i giovani d'oggi"), Alfiero sin troppo ospitale, Fernando il solito vecchio pacioccone, l'amico di Silvia abile cuoco, il collega di Claudio di sicura compagnia, Silvia sempre molto caruccia, ed io ... ed io ... in ... cant(o) ... evole (o no?).

Infine ognuno a casa propria, e, ... "a letto senza cena".



Il sorbo dell'uccellatore

Le foglie del sorbo dell'uccellatore (*Pirus* o *Sorbus aucuparia*) e del sorbo domestico sono foglie alterne, imparipennate, composte da un numero variabile di foglioline sessili. Il sorbo montano (il nostro) presenta splendide foglie ovali o obovate di dimensioni assai variabili, ma sempre contraddistinte dalla diversa colorazione delle due pagine: scura quella superiore, argentea quella inferiore. Il sorbo dell'uccellatore vive in montagna, al di sopra dei 600 metri, e si spinge fino ai 2000 metri di altitudine. Si trova spesso consociato in boschi misti di faggi, abeti, frassini. Con facilità si trova ai margini del bosco, dove può godere di un'ottima esposizione alla luce e, allora, abbandona l'aspetto arbustivo e si sviluppa in un vero e proprio albero molto ramoso e spesso d'aspetto un po' disordinato, per via della chioma irregolare, ma sempre di grande effetto. La raccolta delle bacche del sorbo dell'uccellatore deve avvenire queste hanno già assunto una colorazione intensa (rossa) e sono già a un buon grado di maturazione. Con un normale andamento stagionale la raccolta sarà effettuata in ottobre. La maturazione deve avvenire sulla pianta e non richiede nessun tempo di attesa o sosta sulla paglia come per le altre sorbe.

Mi sveglio assai presto stamani, 13 settembre. Avevo rinunciato all'escursione programmata in Valcasana a causa di un improvviso problema all'occhio destro. Riposo, mi hanno raccomandato. Ma una camminata tranquilla non me l'hanno vietata. Avevo così deciso di raggiungere gli amici direttamente a Caso. Ma poi i rimorsi. Vado o non vado? Decido: meglio il riposo. Mi alzo alle sette e trenta, faccio colazione (succo di ananas, yogurth ai mirtilli, cotto di Praga con piadina, uovo alla coque, te' verde) e poi la consueta doccia. Esco per andare in posta e cambio idea. Cristo, con questa bellissima giornata settembrina non posso starmene tutto il giorno a casa. E allora vado. Conto di raggiungere il gruppo al Civitella o all'Eremita, insomma da qualche parte; conosco la zona e immagino un paio di ipotetici itinerari. Al Laghetto (1.126 mt) fuori Gavelli intuisco le loro due vetture. Sono le dieci e trenta. Mi cambio e mi incammino (dopo saprò che il gruppo è partito alle nove). Salgo sopra la vallata di Campofoglio e imbocco il sentiero che dalla Fonte (ne ignoro il nome) a quota 1.290 mt raggiunge quella successiva più avanti (poco sopra il Romitorio di S. Antonio), dove il gruppo ha imboccato il sentiero venendo dal Laghetto attraverso i campi. Proseguo e aggiro il Monte di Civitella. Alle Pratarelle li vedo, trecento metri avanti a me. Non possono essere che loro (sette, ne conto, come ipotizzavo). Anche loro mi vedono (diranno) e pensano: e chi quel solitario che ha avuto la nostra stessa idea? Beh, li raggiungo, zitto zitto, e soltanto a dieci metri loro mi riconoscono (e chi se l'aspettava, mi confessano). Sono le dodici e mezza, più o meno. Bello. Si aggira il Monte dell'Eremita e si rientra al Laghetto e da qui a Caso.

▼▼▼ (a pagina successiva, grazie)

“In questi giorni, dopo la pioggia che ha pure rinfrescato i prati sfalciati, i rami dei sorbi dell’uccellatore s’incurvano sotto il peso dei frutti. Da qualche anno non li vedevo così abbondanti e belli, e se continua questo caldo, nel trascorrere di una settimana, li vedrò prendere colore: prima quelli sui rami esposti a mezzogiorno e poi via via gli altri. Sul finire d’agosto diventeranno di rosso lacca e poi quei grappoli vistosi sui rami che si vanno spogliando delle foglie saranno irresistibile richiamo agli Uccelli che scenderanno dai Paesi del Nord.”

(da *Mario Rigoni Stern*, Arboreto Salvatico)

Alle quattordici siamo a casa di Alfiero. Dimenticavo, ecco chi sono il gruppo oltre a me: Alfiero (e a casa ci aspetta la moglie Anna, mi pare si chiami così), Claudio, Silvia, Sergio, Lamberto, Rossano e Maurizio (questi ultimi due rispettivamente il collega di Claudio e l’amico di Silvia).

Pranzo: affettati caserecci e formaggi, spaghetti all’amatriciana, salsicce e bistecche sempre di maiale (con ottimi vini), insalata mista tradizionale, dolce, frutta, caffè, ammazzacaffè. E’ troppo. Allora sin da ora propongo per la prossima escursione quanto segue: partenza da Perugia alle sette e tre quarti; inizio escursione alle nove e tre quarti; camminata complessiva di sei ore con sosta per disgiunare di un’ora o più; a casa di Alfiero (sempreché sempre disponibile) non prima delle cinque del pomeriggio; e allora in allegria (ma senza confusione con tutti che dicono di tutto e di niente) una bella bisboccia, vino salumi formaggi e poc’altro.

Nene (Daniele)

In “L’acero”

.....
Un mattino d’autunno inoltrato, quando le foglie erano cadute e le cime all’orizzonte imbiancate dalla neve, camminando in silenzio sul muschio del bosco arrivai a una radura che si allungava verso i pascoli. Ero sottovento e potei sorprendere una femmina di capriolo con i suoi due piccoli dell’anno che con il muso verso terra smuovevano le foglie ogni tanto scegliendone una che poi, alzando la testa, lentamente mangiavano. Osservando con più attenzione con il binocolo potei vedere che erano le foglie dell’acero isolato che confinava con il prato, e che sceglievano quelle che avevano il colore più vivo e brillante.

.....
Anche l’*acero campestre* non è un albero di grande altezza, ma può raggiungere i quindici metri; la sua chioma è larga e fitta. Lo si trova in tutta Europa fino in Inghilterra e in Russia; ... E’ chiamato *campestre* perché un tempo veniva usato a sostegno dei filari di viti e sopporta molto bene le potature più drastiche; inoltre si adatta a climi e terreni diversi.

(*M. Rigoni Stern*, Arboreto salvatico)

LA BUFERA

La bufera che sgronda sulle foglie dure della magnolia i lunghi tuoni marzolini e la grandine,

(i suoni di cristallo del tuo nido notturno ti sorprendono, dell’oro che s’è spento sui mogani, sul taglio dei libri rilegati, brucia ancora una grana di zucchero nel guscio delle te palpebre)

il lampo che candisce alberi e muri e li sorprende in quella eternità d’istante – marmo manna e distruzione – ch’entro te scolpita porti per tua condanna e che ti lega più che l’amore a me, strana sorella, -

e poi lo schianto rude, i sistri, il fremere dei tamburelli sulla fossa fuia, lo scalpicciare del fandango, e sopra qualche gesto che annaspa ...

Come quando ti rivolgesti e con la mano, sgombra la fronte dalla nube dei capelli,

mi salutasti – per entrar nel buio.

(*Eugenio Montale*)

BELLA E SOMIGLIANTE

Un viso alla fine del giorno
Una culla tra le foglie morte del giorno
Un mazzo di pioggia ignuda
Nascosto ogni sole
In fondo all’acqua ogni fonte delle fonti
Spezzato ogni specchio degli specchi
Nella bilance del silenzio un viso
Una pietra fra altre pietre
Per le rame delle luci estreme del giorno
Un viso che somiglia tutti i visi dimenticati.

(*Paul Eluard*)

Sera d'ottobre

Lungo la strada vedi su la siepe
ridere a mazzi le vermiglie bacche:
nei campi arati tornano al presepe
tarde le vacche.

Vien per la strada un povero che il lento
passo tra foglie stridule trascina:
nei campi intuona una fanciulla al vento:
Fiore di spina!...

[G. Pascoli]

Per Ottavio Ricci

A te l'Appennino autunnale:
le foglie di ruggine, il vento,
le case chiuse nel sonno,
gli occhi chiusi per sempre.

La giovinezza muore, sui monti
le siepi sono nude e stracciate.
Ora il tuo passo s'è perduto, addio
e addio ancora, viene

un inverno favoloso
di nevi e fiamme, un tempo quieto
che ci scorderemo di te.

[Attilio Bertolucci]

Amore non è amore se muta quando scopre un mutamento o tende a svanire quando l'altro s'allontana. Oh no! Amore è un faro sempre fisso che sovrasta la tempesta e non vacilla mai. Amore non muta in poche ore o settimane, ma impavido resiste al giorno estremo del giudizio; se questo è errore e mi sarà provato, io non ho mai scritto, e nessuno ha mai amato.

[William Shakespeare]

Caso parassitologico: agosto 2008

M. G. , maschio, classe 1927, viene ricoverato presso uno dei reparti chirurgici del Policlinico cittadino per una sintomatologia riferibile ad un quadro di colestasi (ittero ed episodi recidivanti di colangite), legato verosimilmente alla presenza di una massa pancreatica che deve essere asportata. In sede di intervento viene estratta da un'ansa digiunale una struttura nastriforme di notevole lunghezza che viene subito inviata al Laboratorio di Microbiologia.

Qui si provvede a fissarla "a caldo" con una soluzione di alcool-formolo-acido acetico. Il giorno successivo la si distende e la si osserva con attenzione: trattasi di 7 frammenti dello strobilo di un cestode, per una lunghezza complessiva di 4.30 m. Le proglottidi più mature misurano 8 x 2 mm (si arriva a 12 x 4 mm, comprimendole tra due vetrini), più larghe che lunghe, mentre non si riesce a individuare lo scolice. Anche i tentativi di evidenziare la struttura uterina con inchiostro di china falliscono ma l'osservazione microscopica del sedimento ottenuto centrifugando il fissativo mostra uova opercolate di 67 x 45 µm confermando quindi trattarsi di frammenti di strobilo, il primo reperto, e uova di *Diphylobothrium latum*, il secondo reperto.

Ad un minimo approfondimento anamnestico si scopre che il paziente vive a Lovere (località vicina al Lago d'Iseo) e ha l'hobby della pesca. Non si sono ottenute informazioni sulle modalità di consumo del pesce ma è stato consigliato al soggetto di eseguire controlli parassitologici anche ad eventuali conviventi.

M. Pegoraro, Verona

Nota: per i dettagli sui "botriocefali" vedere i numeri precedenti.

La Camminata di Civitella d'Arna
(da *Attravers...Arna*, II edizione, primavera 2008)

*“Un giorno di maggio che dirvi non so,
un dì paperina col babbo passò,
e vide tanti papaveri rossi al sole brillar...”*

Antefatti: “pronto? Vorrei sapere qualcosa circa la camminata in programma per domani”. “Mi dica signora”. “Ho visto in TV le previsioni; sembra possa piovere; come fare?”. “Vedremo. Noi comunque ci saremo”. “Pronto?”. “Sì, chi è?”. “Mi scusi. Chiamo per domani, per la camminata a Civitella”. “Bene, dica pure”. “Volevo sapere: alla fine della camminata sarà offerto qualcosa da mangiare?”

Siamo a Civitella. Sono le 9, minuto più minuto meno. Di domenica, 18 maggio. Graziano sta per raccontarci qualcosa sul brigantaggio locale. Si chiede silenzio. Il solito coglione reagisce e domanda: “*Ma che sta succede' ?*”.

Partiamo da quota 333 mt (metri) slm (sul livello del mare), e scendiamo lungo la Strada Vecchia Salara per le Marche (ossia la Strada Regale di Porta Sole). Dopo il P.re S. Lorenzo (“*dua è nato Lamberto*”), a quota 303 mt, i primi campi: “profumo del fieno”, dice qualcuno, “profumo del fieno tagliato e bagnato”, risponde il camminatore a lui vicino. E' così. Già. A quota 247 mt (sì, stiamo scendendo) eccoci al P.re (leggi: Podere) Palazzetta, “*dua stava Grigione*”. Uno (anzi una) dei tanti (Silvia ne conta 211, Sergio 214) si ritrova in mano un gladiolo selvatico (dice). Domanda: “come li chiamate qui da voi?” (ebbene sì, viene da fuori; chissà però da dove); qualcuno risponde: “spigarello o giglietto” (è un fiore di un vivace color rosa). E Andrea (il silenzio non è così facile da ottenere) ci racconta: “il 10 settembre 1873 il Patema (Salvalanima, amico fidato del Cinicchia) sta percorrendo questa strada regale. Deve raggiungere Ponte Felcino, da dove risalire a S. Felicissimo per raggiungere l'amata. A casa della sua donna verrà sorpreso e rapidamente ucciso. Come dire: misera fine di un brigante” (nel frattempo, primo volo nel tempo, *un altro, un uomo nero, fugge scendendo per la regale ...*).

Per risalire la Statale sono arrivate le “forze dell'ordine”, che ritroveremo anche all'Osteria. Le ringraziamo. Ma il traffico è oggi limitato. Soltanto un paio di automobili sono obbligate ad attendere quei 10-15 minuti per permettere il passaggio di questa carovana (o marcia?, o pellegrinaggio?, chiederà qualcuno; risponderà un vigile urbano: no, semplicemente una camminata. Bello, no?).

Pochi arbusti, poco dopo, sembrano inchinarsi al nostro passaggio. E a 211 mt il Fosso del Bagno (un po' di piastrelle buttate lì tra ieri e stamani, un catino appeso ad un albero, una lavatrice, seminascosta nel fosso, ...). A seguire il P.re Lidarno (degli Spinola; già!, quelli della Villa a Genova da dove uscì il Garibaldi per affrontare l'impresa dei Mille), il P.re Lupaccione, il Fosso Carbonesca (poco più a destra abbiamo Lidarno), a 220 mt quest'ultimo; ... colori (sebbene la giornata non sia sfavillante), odori (già captati), sapori (ci rassicurano). Si raggiunge, a quota 230 mt, la S. C. (leggasi Strada Comunale) Lidarno – Petrinano, che supera il Vocabolo Carbonesca e si interseca con quella (ovvero sempre S. C.) del Richiavo. Siamo a 240 mt. Volete sapere che ore sono?. Poco dopo le dieci (di mattina, ovviamente). Dopo un bel “campo di noci” (lo dice una voce sconosciuta) si arriva al P.re Carbonesca Alta. Più sopra c'è il “campo delle fornaci”. Sì, perché un tempo sembra vi fosse una fornace. Questo spiegherebbe i toponimi vari di “carbonesca”. Dopo il P.re Compegno Grande si giunge al P.re Compagno Piccolo, a quota 303 mt. Qui c'è Gianni, Ermete, un ‘maestro’ (credetemi); qui vive. Ci offre formaggio e fave. Anche altro (grazie pure alla Pro-Arna); e allora raccolta differenziata: carta (tovaglioli), plastica (bicchieri e piatti), organico (“le scorze delle fave”). Siamo tanti. Chi ultimo arriva male alloggia: deve rosicchiare del formaggio recuperandolo dalle croste in precedenza levate. Non bastano gli yogurt offerti (dice) dalla Grifo Latte?

Gianni ci vorrebbe leggere Calvino. Ma inizia a piovere. Non è il caso. Ci si rimette in marcia. Sono ormai le 11. E dopo: il V.lo e chiesa S. Cristoforo (ora il cimitero), “*dua steva Martello*”, l'Agriturismo ‘La Ginestrella’, il P.re Salaiolo (“*dua stà Cacchio*”) a 304 mt, poi quello di Mancinelli (detto ‘*riccio*’) a 248, e quindi il Fosso Maccara (molti lo conoscono come *la Macchéa*), a 240 mt. La pioggia è già cessata. Di fatto un falso allarme: “*sti cheiuei saranno utili, ma quanto fonno sudà poi*”. “*E già, enno de plastica...*”.

Undici e quindici. Imbocchiamo la vecchia Strada Vicinale di Ripa: tutti in fila indiana. Ripioviggina. Bello il passaggio aperto dentro la macchia che ha ostruito la strada. I più arditissimi lo percorrono; i più titubanti lo aggirano tra campi di grano (frumento) e di girasole. Si raggiunge l'Osteria a quota 280 mt (V.lo guardiano della tenuta di Civitella): ricordiamo che la fontana è del 1563.

Proseguiamo per un improvviso “viaggio nel tempo”. Ci racconta sempre Andrea: “il brigantaggio a Ripa non finì con la morte dell'Alfani nel 1635. Nel 1769 il parroco don Luigi Tobia invia una lettera all'arcivescovo di Perugia per far presente che su trecento anime, almeno duecento erano ‘miserabili’. E quindi nacque un brigantaggio ‘casereccio’, fatto di piccoli briganti che a mano anche armata praticavano un ‘brigantaggio di passo’; singoli o piccole bande di senza lavoro che per sopravvivere aggredivano i viandanti con furti, rapimenti, vessazioni, rapine”. “Roba de casa”, a dire, o no?!. Al tocco viene rappresentata una scena. Talmente reale che a qualcuno viene un “paté d'anima”, in quanto, talmente presa dalla medesima, quasi “sodomizza” l'evento. Omissione di soccorso? Corri corri: il polso c'è e il respiro pure. Bravi attori, non c'è che dire.

E via su a Civitella. Lo strappo finale non è previsto (e sì che “tante son le discese quante le salite”).

In piazza della Chiesa ci siamo tra le 12.10 e le 12.30. Poi il merendone: “*questo è 'l secondo? E sarebbe finita così?*”. Rassicuriamo: c'è anche un ottimo torcolo (ma senza caffè e senza vin santo).

Dimenticavo: un acquazzone ci rallegra alla fine del tutto. Ed anche di questo mio racconto. Raccontate anche voi. Grazie.

Daniele Nene