

# QGL160-Antichità



Bollettino a diffusione interna a cura di RG

## QGL160 - Antichità Quaderni Giorgiani **160**

appunti personali - domenica 17-05-15

### Indice dei contenuti

#### 1 Milano e la sua storia

- 1.1 La peste di Milano del 1630
- 1.2 Milano: draghi e lupi
- 1.3 la logistica medioevale - cavallo
- 1.4 Tradizioni
- 1.5 Vadavialcuu
- 1.6 L'ambrosia si può sconfiggere con metodi naturali
- 1.7 ERANO ALTRI TEMPI!
- 1.8 Il borgo di Sant'Ambrogio

#### 2 Antichità

- 2.1 Il diluvio universale
- 2.2 Gaio Giulio Cesare
- 2.3 Gli Insubri depositari della cultura di Golasecca

- 2.4 Cronologia della Milano celtico-insubre.
- 2.5 Insubria è l'antico nome della nostra Terra.
- 2.6 Tribù Galliche stanziata in Europa nel periodo di Cesare:
- 2.7 Ducario
- 2.8 Gli Insubri furono una popolazione, di dubbia origine.
- 2.9 la difesa dell'autonomia dei comuni contro l'impero.

### 3 Cucina

- 3.1 Ricette Medioevali
- 3.2 La Cucina nel Medioevo
- 3.3 Cibo e Vino nel Medioevo
- 3.4 Bevanda medievale
- 3.5 TECNICHE di preparazione e cottura della Costina

### 4 -Costumi

- 4.1 La città e la nuova economia monetaria.
- 4.2 Definizione di Cavaliere
- 4.3 I decalogo del Cavaliere
- 4.4 Simbologia della spada
- 4.5 Cavalleria medievale tra mito e realtà
- 4.6 La veglia
- 4.7 Studi sull'abbigliamento nel medioevo
- 4.8 Storia del costume. Il Medioevo.
- 4.9 Storia della moda 1100-1200
- 4.10 La seta
- 4.11 Un tessuto sopra l'altro
- 4.12 Le scarpe
- 4.13 La camicia è nata nel Medioevo
- 4.14 Costume femminile nel Medioevo
- 4.15 L'abito da sposa - Premessa sul matrimonio
- 4.16 Abbigliamento maschile medievale
- 4.17 La donna e la famiglia
- 4.18 La Medicina nel Medioevo

### 5 Altre varie

- 5.1 conduttore adiofonico
- 5.2 Per gli scrittori. Se vuoi pubblicare un racconto:
- 5.3 Freerumble

# **1 Milano e la sua storia**

## **Milano e la sua storia**

## 1.1 La peste di Milano del 1630

### La peste di Milano del 1630

Giuseppe Ripamonti  
tradotta da Francesco Cusani

Edizione di riferimento

Giuseppe Ripamonti, La peste di Milano del 1630, libri cinque, cavati dagli Annali della città e scritti per ordine dei LX Decurioni dal Canonico della Scala Giuseppe Ripamonti, istoriografo milanese volgarizzati per la prima volta dall'originale latino da Francesco Cusani, con introduzione e note, Milano, Tipografia e Libreria Perotta e C., 1841.

LIBRO QUARTO

VENUTA E DIFFUSIONE DELLA PESTE IN LOMBARDIA.  
ATTI DEL TRIBUNALE DI SANITÀ.

arrai fin qui gli effetti tremendi dell'ira celeste e le cause che svilupparono la peste, più fatali ancora dello stesso morbo. Il respiro e l'alito reciproco, necessario alla vita, contaminati: la morte quasi generale de' cittadini e il nome della popolosa Milano pressochè spento. Narrai altresì dei veleni, delle officine degli untori, e di coloro che, spinti dai demonj, li dispensavano, fosse veritiera codesta credenza, fosse un falso sospetto, perchè a tanti mali, quello pur s'aggiungesse d'un vago e misterioso terrore. In pari tempo enumerai i rimedj adoperati contro l'inevitabile morbo ed il celeste flagello, e i pii sforzi degli afflitti per implorare perdono e salute, sforzi che, lice credere,

riuscirono accetti all'irato Iddio.

Rappresentai pur anche il meglio che ho potuto, anzi come comportava l'argomento, le cure e le azioni magnanime del gran cardinale arcivescovo Federico, e il coraggio de' magistrati e de' cittadini, che in tanta calamità gareggiarono colle opere e colle ricchezze del Pastore.

Tutte le quali cose io talvolta ho coordinate per ordine di tempo, tal'altra le esposi alla rinfusa pel trambusto di quell'epoca, per cui la mia narrazione riuscì quando seguitata, quando interrotta.

Ora mi torna più facile ripigliare più indietro il racconto, ed avendo innanzi la memoria i fatti accaduti raccogliarli quasi in un cumulo, narrando quale fu la procella di quel triennio, come per cause manifeste ed occulte s'andava formando la peste, e come cominciò a serpeggiare finchè irruppe furibonda menando stragi.

Dirò primamente ciocchè fece il Municipio, giusta quanto lasciò scritto ne' suoi ricordi il Chiesa segretario del medesimo, uomo per integrità di vita e per ingegno stimabilissimo. Codeste effemeridi potranno giovare in avvenire additando i provvedimenti opportuni in caso di peste, giacchè vi si rinvencono decreti, lettere, consigli e risposte dei capi della città; leggesi le somme spese, il modo di trovare denaro in quelle angustie, i diversi ufficj che i Decurioni si assunsero, e molte altre cose importanti di quell'epoca luttuosa.

Il 4 ottobre del 1628 il Tribunale di Sanità scrisse a quello di Provvigione che la peste andava crescendo in Francia, nei Paesi Bassi ed in Germania, e già incominciava a serpeggiare a Berna ed a Lucerna, in Val Sesia e finanche a Poschiavo ed altri luoghi limitrofi alla Valtellina. Per conseguenza il presidente della Sanità, di concerto col Governatore, aveva deciso di non indugiare più oltre a chiudere con cancelli le porte della città ed a istituire i registri giusta le pratiche solite in caso di peste.

Ciò si fece il 18 ottobre, e la Sanità eccitò caldamente il Consiglio di Provvigione a dare tutti gli opportuni provvedimenti.

Fu risposto che le spese dovevano sostenersi dall'Erario Regio; ma che agitavasi tale questione tra il Governo ed il Municipio. Del resto, il Vicario ed i dodici della Provvigione si rivolsero al Consiglio dei LX Decurioni affinchè dessero, come avevano

sempre fatto in addietro, le norme da seguirsi. Infatti decretarono che, senza detrimento dei pubblici diritti, o pregiudizio della già inoltrata supplica, fosse facoltativo al Vicario di spendere l'occorrente secondo le norme tenute nell'antecedente pestilenza.

Il 21 gennajo del 1629, a spese della città, i Decurioni fecero celebrare quattro mila messe in tutte le chiese per suffragio dei defunti, onde impetrare l'ajuto del cielo.

Il 5 di maggio il Vicario riferì in Consiglio, che d'ogni parte concorrevano in Milano gli affamati contadini diffondendovi la miseria e lo squallore; giacevano per le strade, e non pochi morivano ogni giorno sulle piazze. Poteva, diss'egli, scoppiare la peste da siffatto cumulo d'immondezze, quand'anche non venisse altrimenti recata, per cui suggeriva lo spediente degno della saggezza e carità dei Decurioni di purgar Milano di quella turba, assegnando qualche soccorso, perchè non morisse di fame, tanto più che già traboccava il numero degli indigenti cittadini, senza che lo accrescessero i forensi.

I Decurioni, e per compassione di quegli infelici e pel pericolo, decretarono, senza indugio che si levassero tre mila zecchini dall'erario per comperare alimenti ai poveri.

Al tempo stesso, affinchè i contadini rimanessero nei loro campi, ingiunsero si distribuisse nei borghi e villaggi una data quantità di frumento dai pubblici granai, vendendolo al prezzo medesimo che la città l'aveva comperato.

Il 5 giugno s'aggiunsero alla predetta somma altri due mila zecchini per l'identico scopo, più un'altra somma, che fu raccolta nelle singole parrocchie di Milano con una colletta fatta di casa in casa.

Il 13 dicembre il Vicario riferì in Consiglio d'aver tenuto discorso con S. E. il Governatore sulla condizione attuale delle cose, e dopo lungo discutere conchiuse, che, atteso il timore di carestia e di peste, si dovesse raccogliere nei granaj segale, miglio, panico ed orzo, nella quantità che i prefetti all'annona rispondessero potersi comperare. Necessaria previdenza affinchè se le cose peggioravano non mancassero alimenti al popolo.

Il 12 dicembre, i prefetti, consultati sopra tale acquisto, risposero che si poteva comperare tre mila moggia di segale, mille ottocento di miglio, mille di orzo, e che il prezzo totale ascenderebbe dai

quarantacinque ai cinquanta mila zecchini. Suggestirono poi d'augmentare il dazio sopra il miglio e la segale per raccogliere l'anzidetta somma: approvarono i Decurioni.

Il 15 dicembre il governatore ordinò si trovassero altri mezzi per far denaro, quindi fu proposto un nuovo accrescimento di dazio sul miglio e sull'olio, e si tenne discorso di stabilire un testatico ed un'imposta sulle porte.

Quel giorno medesimo furono lette in Consiglio nuove lettere del presidente di Sanità, e si trattò del modo di procacciare altro denaro per sovvenire alle pubbliche necessità, le quali moltiplicavansi simultaneamente. Innanzi tutto si risolse provvedere al Lazzaretto ed alla moltitudine dei poveri rinchiusi in quel recinto, e che senza ritardo si sborsasse quella parte di denaro, la quale, raccolta dai varj luoghi della provincia, dovevasi riunire in Milano, stantechè l'indugio altro non faceva che peggiorare lo stato delle cose. Si riferì poi come i due delegati, Tadino e G. Visconte, spediti per invigilare sulla pubblica salute a Como ed a Lecco, perdessero ivi inutilmente il loro tempo, scrivendo i medesimi essere infruttuosa la loro legazione ove non si attivassero gli spurghi e le quarantene di osservazione, provvedimenti inesequibili senza grave dispendio. Tali cose furono riferite dal presidente in Consiglio.

Il quale domandava a tutti i Decurioni, che, stante le molte e ingenti spese da farsi, venisse autorizzato il Tribunale di Provvisione ad eseguire gli ordini che la Sanità credesse opportuno di emanare per la salute pubblica. Si portò l'affare a' Conservatori del patrimonio, perchè, attenendosi alla vecchia consuetudine ed ai diritti delle città, da loro benissimo conosciuti, e traendone norma, soddisfacessero all'impegno.

Il 18 dicembre il regio governatore annuì che si levasse un tributo per testatico. Dietro la quale concessione s'incaricarono i Conservatori di riferire al Consiglio, dopo aver tra loro consultato, il modo più spedito per la riscossione. Vennero interrogati altresì i prefetti annonarj circa la compera del grano per la statuita somma.

Il 22 dicembre li autorizzarono a fare per tale effetto un prestito di quindici mila zecchini.

Entrante il gennajo del 1630, si decretò spedire a Casalmaggiore, afflitto da peste, tanto orzo ed olio, quanto potevasi comperare

con mille zecchini.

- Il 26 marzo, instando di nuovo il presidente della Sanità per aver denaro, che asseriva necessario per tener lontano il contagio, trattandosi di non piccola somma, si riferì la domanda ai sessanta Decurioni. Essi, quantunque l'anno precedente avessero data facoltà ai Conservatori di supplire ad ogni emergenza, pure, attesa la gravità del dispendio, fecero un nuovo decreto, col quale confermavano gli anteriori, usando però le solite proteste che i diritti della città non avessero mai a soffrirne detrimento. Oltre codeste umane previdenze, si statuì d'implorare l'ajuto divino, decretando, come erasi fatto lo scorso anno, si celebrassero quattro mila messe in suffragio delle anime purganti. L'elemosina delle medesime fu di lire mille in totale; la metà venne mandata ai conventi più chiari per pietà religiosa, e in uno privi di sostanza.
- Il 3 aprile, dietro istanza del presidente di Sanità, si erogarono quattrocento zecchini pei bisogni dei poveri. Aveva esposto il presidente come si vedessero per le strade e pei vicoli di Milano moribondi e cadaveri; infettarsi l'aria pel puzzo e per l'alito infetto; e l'animo de' passeggeri allibir di spavento a tal vista. Il giorno stesso fu trattato di trasportare codesti infelici all'ospitale della Stella, ovvero altrove, e nutrirli: si risolse inoltre di fare uscir di città quanti di loro erano venuti a mendicare non dalle terre del milanese ducato, ma da altri Stati.
- Il giorno 11 aprile il vicario riferì ai LX Decurioni che il gran cancelliere, anche a nome del governatore, avevagli significato la necessità di apprestare maggiori sussidj per distribuire legna ed elemosine vieppiù abbondanti. Perocchè i mercanti, usi a somministrare lavoro alla plebe che ne traeva denaro per vivere, ormai cominciavano a togliere quell'emolumento, e lo avrebbe sempre più ristretto a misura crescesse il timore della pestilenza. Laonde si correva pericolo che, cessando il mezzo di guadagnare, molti per ozio e miseria si abbandonassero ai delitti. Anche il presidente del Senato, a nome proprio e del corpo, ammoniva di riflettere a tale pericolo. Il vicario lesse da ultimo in Consiglio le lettere del presidente di Sanità, che si riferivano al medesimo argomento.

Gravissimo fu il dibattimento, perchè numerosa era la classe degli

operaj, usa ai comodi ed anche alle delicatezze del vivere, talchè sarebbe pericoloso e fatale allo Stato ridurre la robusta e lasciva plebe dalle delizie e dal lusso alla fame ed alla disperazione.

Tali cose scriveva al vicario il presidente, chiudendo la lettera colle seguenti parole: «Ci sovrasta una calamità e ruina inevitabile, nè ormai si può dubitare che la peste non sia tra noi e mortale. Già sono periti alcuni monatti; jeri morì il chirurgo; oggi il portinajo del Lazzaretto ed il medico Appiano caddero malati [1]; anche il padre Felice sta male assai. E noi, in mezzo a tanti pericoli e minacce, ove non troviamo sussidj valevoli per alimentare e garantire in sì grande calamità i poveri affidati alle nostre cure, non potremo durare nell'assunto ufficio, e converrà gettare le armi».

I Decurioni, scossi da queste parole, decretarono venissero eletti sei di loro, i quali, unendosi coi Conservatori del patrimonio, avessero il regime d'ogni affare, adoperando come meglio stimavano il pubblico denaro; coll'eccezione però che, occorrendo somma più ingente, dovessero riferirlo in Consiglio.

Il governatore scrisse ai Decurioni che approntassero con energia i soccorsi voluti dalle circostanze, non lasciandosi sorprendere dalle estremità, giacchè poteva accadere che, rinchiusi e assediati, per così dire, entro Milano, non potessero più fornire alimenti alla popolazione di sì grande metropoli, e i cittadini perissero consunti dalla carestia e dalla peste.

Il Consiglio ed il Tribunale di Provvisione erano bastantemente affaccendati ed inquieti senza tali avvisi ed esortazioni, nè poterono far altro di più che riconfermare le già date facoltà.

Il 1.º giugno autorizzarono i delegati non solo a far prestiti, ma ad appignorare ed alienare qualsiasi rendita spettante per diritto alla città. Così anche, dietro le preghiere del governatore, del Senato, del gran cancelliere, annuirono di adoperare la parte del denaro toccato alla città e raccolto per fare gli spurghi in tutto il Ducato, nella compera di maggior copia di grano e d'olio qualora fosse duopo.

Infrattanto, venuto il giorno di dar principio allo spurgo di tutta quanta la città, d'impedire il mutuo contatto degli abitanti rinchiudendoli nelle rispettive case, bisognava istituire una prova di quaranta giorni per scevrare gli infetti dai sani. Per la qual cosa il

presidente del Senato instava perchè si eleggessero due nobili per ogni quartiere, i quali, unitamente ai Senatori a ciò deputati, sorvegliassero a quanto occorreva. Di più doversi nominare nelle singole porte di Milano altri che regolassero, con ampi poteri, e i lazzaretti e le capanne degli appestati.

I Decurioni, non trascurando alcun sussidio umano, o divino, accrebbero il numero dei loro delegati, affinchè potessero più facilmente riunirsi per provvedere alle urgenze.

Decretarono altresì che qualunque ordine emanato da quattro di loro, riuniti legalmente, si avesse come ratificato dall'intero corpo. Avevano inoltre deciso che si facessero i digiuni delle rogazioni giusta il rito romano; ma si tralasciò, non avendo i parrochi approvato come gli altri questo pio voto.

Oltre i registri ed i cancelli già attivati alle porte per sicurezza pubblica, i posti militari, e due nobili che invigilavano essi pure a ciascuna porta, si prese la seguente misura. Vennero mandati architetti a far il giro dei bastioni, esaminando se mai a caso le mura più basse o qualche rottura offerissero una salita clandestina a coloro che volevano penetrare in Milano di soppiatto eludendo la vigilanza delle guardie. Tutti i luoghi di facile adito, notati dagli architetti, furono restaurati e senza indugio muniti.

Intanto il Tribunale di Sanità inviava di continuo lettere, ora esponendo quanto aveva fatto il presidente di essa col collegio medico, ora invocando nuove provvidenze dal Tribunale di Provvisione. Quelle lettere riferivano, tra le altre cose, che la Sanità opinava più facili le custodie qualora si chiudessero le porte Nuova e Vigentina; ed averne dato l'ordine. Inoltre che, soggettando la disciplina del Lazzaretto a buone norme, le avevano raccolte in un volumetto, mandandolo ai due Conservatori del patrimonio Girolamo Legnano, e Antonio Roma, perchè invigilassero, che l'amministrazione del Lazzaretto si eseguisse con tali norme. Conchiudevansi essere necessario per quiete e salvezza della città ora afflitta di peste, ma che risanerebbe, il fare l'anagrafi delle singole parrocchie.

I Decurioni si occuparono perchè si eseguisse tosto, e con esattezza, affidandone la cura ad alcuni di loro, e ad altre idonee persone scelte tra i nobili. Fu scritto ai medesimi del tenore seguente: che essendo i poveri sempre stati raccomandati da Cristo

Salvatore, sarebbe a lui grata ogni fatica assunta a vantaggio dei medesimi. Laonde s'accingessero all'anagrafi, ciascuno dal canto suo, con ordine e diligenza, ma senz'indugio, affinché la città, conosciuta la condizione ed i bisogni dei singoli, potesse provvedervi. Ingiungevasi ai delegati di riunirsi, e prendere tra loro gli opportuni concerti.

I delegati, insieme col parroco e coll'anziano, dovevano visitare ciascuna casa della rispettiva parrocchia, e chiamati a sé dinanzi gli inquilini, interrogarli con benignità, notando nel registro maschi e femmine. Dovevano assumere informazioni sull'età, la condizione, il genere di vita di ciascheduno, e quali mezzi avessero per vivere, quali mestieri esercitassero, e ogni altra notizia che credessero necessario d'indagare. Insorgendo poi difficoltà, o nascendo alcun che d'imprevisto, fu ingiunto ai delegati d'informarne i nobili proposti alla loro porta, ai quali dovevano consegnare i registri tosto che li avessero compiuti.

Una copia di queste istruzioni venne distribuita a ciascuno dei delegati, che assunsero l'incarico ingiunto dal Consiglio Pubblico.

Eseguita che fu con tali norme l'anagrafi, si scrisse di nuovo ai delegati, pregandoli che ogni qual volta scoprissero tra i segregati nelle case, trovarsi alcun miserabile privo degli alimenti necessarj alla vita, esaminato prima il registro in cui erano iscritti i nomi e le sostanze d'ogni individuo, mandassero ai prestini fissati per avere, secondo il caso, il pane occorrente, il quale dovevasi poscia distribuire di porta in porta da uomini probi, scelti dai medesimi delegati. Le suppellettili domestiche: come tavole, mense, biancheria, coperte, lenzuoli e simili, sporche per contatto di appestati, od anche sospette, fu ordinato si abbruciassero, sborsandone la città il prezzo al proprietario secondo la stima [2] che ne farebbero persone di ciò incaricate. Furono pure nominati altri per fare indagini sui pezzenti forestieri, perchè, riuniti in due diversi locali ed esaminati, venissero espulsi, com'era giusto, liberando la città dell'aggravio di quella moltitudine ad essa straniera. Il Tribunale di Sanità aveva destinato il borgo della Trinità per segregare in luogo appartato i molti cittadini che si trovavano malati o sospetti di peste. Ma ciò non piacendo al Consiglio, i Decurioni risposero al presidente della Sanità, che pareva sufficiente

costruire capanne ne' campi, e deporvi gli appestati, anzichè sporcare quel borgo ancora netto di peste. Intorno il qual provvedimento non solo discutevano i due Ufficj, ma gli stessi membri della Sanità, e i Decurioni tra loro ondeggiavano incerti qual fosse il miglior partito.

Gli opinanti pel borgo della Trinità, dicevano che ivi, e ne' vicini sobborghi, eravi copia di acque limpide e salubri, opportunissime ai lavacri tanto necessari in un Lazzaretto per lo spurgo, e li più vicino una gran fossa dove furono sepolti i morti dell'antecedente contagio. I sostenitori dei tugurj invece adducevano essere il borgo della Trinità, come notai, immune tuttavia di peste, laonde si verrebbe a danneggiare in uno colle vicine strade, e quanti lo frequentavano qual luogo per buona ventura ancora sano. Di più aggiungevasi, che le case e gli orti in esso borgo numerosi, non che i prossimi ubertosi vigneti renderebbero costosissimo il piantarvi un lazzaretto.

Quanto al costruire le capanne, titubavano pel nome e la fama della città nostra, che in tanta misera condizione ridotta, doveva pure alla meglio favorire il minuto traffico. Perocchè l'ammucchiare il popolo in tugurj era l'estrema prova di abbiezione e del contagio dominante. E si nutrivano timore che le suddite città, e le finitime, prese da spavento per tale misura, perduta ogni riverenza alla metropoli, proibissero il commerciare colla medesima. Noi allora, ridotti a forzato esiglio, soffriremmo danno gravissimo per l'incarimento dei commestibili.

Neppure eravi paglia bastante per innalzare il numero delle capanne necessario a tanta moltitudine, e quella che avevasi in pronto era sporca ed umida: aggiungasi che l'infocato sole riscalderebbe quei tugurj con gran tormento degli infelici malati, e pericolo di nuove epidemie. Che ove poi si volessero costruire di legno, saria lavoro troppo lungo, spesa di soverchio gravosa, e indispensabile crescere il numero dei guardiani e degli inservienti.

Cresceva ogni giorno il numero degli appestati, ed il Lazzaretto di San Gregorio, per quanto ampio, più non poteva riceverne; quindi fu scelto il villaggio di Vigentino, e se ne formò un'isola. Persone a ciò delegate fecero gli opportuni accordi coi contadini perchè di là sgombrassero; altri ebbero l'incarico di comperare lenzuola, legna, sacconi e mille vestiti.

Mentre tali cose, e le enormi spese per alimentare il popolo agitavano gli animi dei Decurioni, e urgeva il bisogno di raccogliere denaro, i medesimi rinnovarono il già fatto tentativo di cercar soccorsi dal re, che stimavano non solo consentanei alla maestà d'un tanto monarca ed alla sua clemenza verso i fedeli sudditi, ma che loro altresì per diritto competeva.

Fu inviata una nuova ambasceria al governatore Spinola, che stava in quel tempo all'assedio di Casale, per chiedere soccorso a nome della città, esponendo le comuni miserie, e da ultimo i diritti di essa. I due legati furono Giovanni Battista Visconti, figlio di Coriolano, ed il cavaliere Carlo, coll'incarico del pubblico Consiglio d'espone al governatore quanto segue.

Il contagio che aveva invaso Milano, non decrescere di violenza, ma aumentare giornalmente, farsi più terribile, ed essere ormai giunto agli estremi. Non dubitare la città ch'egli non concorra al peso delle altre spese ed all'intollerabile distribuzione di denaro per dar viveri a quasi tutta la plebe, ove non voglia abbandonar preda alla fame ed alla peste tanti innocenti bambini e fanciulletti. Era persuasa d'altronde che tale dispendio spettava alla munificenza del re, per esservi esempj come gli antichi Duchi di Milano in tempo di peste sottostarono sempre a tali spese, alleviando in siffatta guisa la città, oppressa dal contagio; e l'imperatore Carlo V, con suo decreto, aver sancito doversi così fare.

Dovevano aggiungere i due legati che ciò era consentaneo all'autorità delle leggi, che sempre inclinarono a sollevare la città ed il popolo afflitto, addossando simili dispendj alla potenza e ricchezza dei principi. Nonpertanto i Decurioni eransi sforzati di far sopportare un tal carico a Milano per conservare il popolo fedele al suo re; ora però trovavansi ridotti agli estremi, ed era disperato consiglio il forzarli a sostenere più oltre il gravosissimo carico. Non solo si trovava vuoto l'erario civico, ma era oppignorato pel futuro in conseguenza dei prestiti. Il levare imposizioni per testa, o per famiglie sarebbe ormai cosa insequibile, perocchè coloro che avrebbero dovuto pagarle erano divenuti miserabili anch'essi. I nobili poi in specie, rese incolte e deserte le campagne per gli alloggi delle soldatesche, e quindi impoveriti, più non avevano denaro da porre in comune.

Laonde eransi decisi a supplicare il governatore, e, per suo mezzo, il monarca, affinchè trovasse qualche sussidio per la fedele Milano. Chiedevano poi nominativamente che venisse condonato ciò che doveva al regio fisco, finchè si riavesse alquanto dai sofferti mali. Il qual sollievo fu concesso alla città anche l'anno 1576, quando nè la peste era sì fiera, nè le angustie sì grandi come al presente.

Il Marchese d'Ayamonte, in allora governatore, scrisse al re, esponendo la condizione di Milano, ed ottenne l'implorato condono. Il che ora impetravasi dal governatore nella speranza che con eguale benignità lo accorderebbe. Lo Spinola accolse umanissimamente i legati, e diede loro per la città, ossia pei sessanta Decurioni, capi della medesima, una lettera del tenore seguente. Ch'egli era assaissimo afflitto per i mali e le stragi di Milano, narrategli da Giovanni Battista e Carlo Visconti, uomini pari di nobiltà e prudenza; accrescersi il suo rammarico, che, impedito dalla guerra, non poteva pel momento accorrere per sollevare con ogni suo mezzo la benemerita Milano da tante sciagure, come avrebbe fatto se colà si fosse trovato. Nondimeno grandemente confidava, e teneva per certo che i nobilissimi Decurioni, posti in sì eminente carica, non mancherebbero all'ufficio loro, dando anche agli altri l'esempio di quella carità, che mostrare ed esercitare dovevasi a vantaggio della patria.

Questo, continuava lo Spinola, era il tempo di approfondire a piene mani, e di buon animo, quanto in altre circostanze è giusto e ragionevole distribuire con misura. E quantunque sia difficile impiegare tutto il denaro e la cura in un solo oggetto, laddove altri bisogni esigono cure e spese, nondimeno considerassero i Decurioni come l'urgenza di alimentare i poveri e sostentare la plebe, debba andar innanzi ad ogni altra cosa, affinchè la miseria e la disperazione privata non produca la ruina generale. Dal canto suo non mancherebbe di fare tutto ciò che stimasse giovevole a rimuovere un tal pericolo. Qualunque cosa il Tribunale di Provvisione o la Sanità giudicassero opportuna all'uopo, egli la sosterrrebbe, perchè avessero prova non mancare in lui l'affetto e il buon volere per la metropoli. Circa quanto chiedevano i legati, rifletterebe come si potesse eseguire.

Codesti erano soccorsi lenti e troppo lontani, e più ufficiosità di parole che altro. Infrattanto, siccome i provvedimenti non ammettevano indugio, vieppiù infervoratisi gli animi per la difficoltà d'operare, fu discusso in Consiglio con qual modo e con che somme provvedere alle pubbliche necessità, che per l'innanzi partitamente ed ora tutte in un colpo erano a dismisura cresciute in uno col crescere della peste. Il Tribunale di Sanità instava perchè gli si dessero quaranta mila zecchini, con la qual somma provvedere a quanto urgeva.

Si destinarono inoltre altri sei mila zecchini per indennizzare i proprietarj cui abbruciavansi le domestiche suppellettili [3], affinchè nulla rimanesse d'infetto e contaminato.

Il 16 aprile, adunatisi i Decurioni, diedero facoltà ad alcuni di loro che si rendessero malleadori, stando garanti a nome della città con quelli che si erano profferiti di dare a prestanza alla città medesima venticinque mila zecchini, somma che il presidente della Sanità aveva esposto occorrere per espurgare nell'intero il Ducato, i corpi, i luoghi, gli utensili, le case, dappertutto ove fossevi il menomo sospetto di peste.

Si trattò di spedire nuovi legati al governatore Spinola che in quei giorni assediava Casale, deplorando le miserie della città ed i suoi bisogni, e supplicando, come già sopra accennai, per essere esonerati dai tributi secondo che usavano condonarli altri governatori in circostanze simili.

Lasciassi la scelta dei legati a coloro cui era affidato l'arbitrio di maneggiare il pubblico denaro per le spese tutte della pestilenza.

Si trattò pure nella stessa seduta dei voti religiosi da farsi, perchè riuscito vano quanto l'umana previdenza suggeriva, s'invocasse dal cielo quell'efficacissimo ajuto che nell'antecedente secolo sotto S. Carlo erasi ottenuto, allorquando ormai più non si sperava salute.

Trascelsero alcuni Decurioni che consultassero e riferissero quali voti e quali pratiche religiose conveniva fare. Dietro la loro risposta si emanò il decreto seguente.

Per tre anni consecutivi, il popolo milanese santificherebbe come festivo il giorno della Visitazione della Beata Vergine, per legge inviolabile, osservando la vigilia di esso giorno. Scorso il triennio, lasciavasi tale osservanza libera alla pietà di ciascuno,

svincolando il popolo dal voto.

In tal giorno ciascun anno in perpetuo nel tempio della Madonna presso San Celso si porterebbero donativi dal Tribunale di Provvisione, precedendo gli artefici colle insegne della loro arte, giusta l'usanza. Vi si celebrerebbe una messa solenne a spese della Provvisione, assistendovi tutti. Il primo anno di questo voto, verrebbero invitati ad intervenire i Decurioni, portando ciascuno una torcia da sè comperata in offerta alla Vergine liberatrice.

Al fonte di San Barnaba, il Tribunale mandasse donativi del valore di mille zecchini, recandoli con pubblica processione, e facendone regolare consegna al prefetto della chiesa.

Si stabilì che i LX Decurioni supplicassero l'eminentissimo Borromeo arcivescovo di Milano, perchè annuisse al trasporto con divota processione e con solenne impetrazione del corpo di S. Carlo per la città. Acconsentendo il Borromeo, dovevasi disporre le cose con magnifica pompa adatta alle reliquie d'un sì gran santo. Memore la città dello zelo e della carità di esso pastore, allorquando, sotto il suo pontificato, Milano fu spopolato dal contagio, e sperando che ora le fosse intercessore in cielo appo Dio, fece voto che il giorno della sua morte sarebbe festivo in perpetuo pei cittadini milanesi, astenendosi i medesimi da ogni lavoro.

Questo voto fatto dai Decurioni infondeva negli animi tanta maggiore speranza e coraggio, quanto più le crescenti strettezze e i futuri pericoli, aggravando il male presente, rendevano restii coloro che avendo promesso di prestar denaro alla città, ora, mutati d'avviso, assolutamente vi si rifiutavano.

Intanto il Tribunale di Sanità chiedeva al Municipio ingenti somme pei due nuovi lazzeretti, resi indispensabili dal crescente morbo, di cui non prevedevasi il fine. Era d'uopo costruirli e fornire le necessarie suppellettili per raccogliere e mantenere migliaia di cittadini indigenti, còlti da peste o sospetti, oltre la turba che già ingombrava tutto il Lazzeretto massimo. A queste istanze della Sanità univansi domande e ammonizioni del gran cancelliere, e del governatore che, servendosi dell'autorità regia, instava perchè si facesse in tempo compera di olio, frumento, orzo, sale e medicine pei quaranta giorni, in cui la città doveva nutrire tante migliaia di persone rinchiuso nelle loro case.

Il 23 giugno si fecero varj decreti, che lungo sarebbe l'annoverare; e fra questi la compera di quattrocento letticiuoli almeno, e degli utensili pei due summentovati lazzaretti, de' quali si affidò la cura ai decurioni Antonio Rainoldo e G. Pietro Negrolì.

Il 2 luglio, crescendo in uno colla peste l'opinione invalsa negli animi degli unti, e scopertesì macchie e tracce di venefici unguenti, il vicario propose in Consiglio di stabilire un premio per chi desse indizj del delitto. Si decretò che ai duecento zecchini e l'impunità di due banditi, da concedersi ad arbitrio del giudice, come già aveva promesso con una grida il governatore, s'aggiungessero a nome della città altri cinquecento zecchini.

Riferì inoltre il vicario avergli il presidente della Sanità significato che non si trovavano medici che volessero entrare nel Lazzaretto per visitare e curare gli appestati. Il collegio medico, invitato per lettere dal Tribunale di Sanità, perchè ne destinasse alcuni a tale ufficio, procrastinava, laonde aggiungeva essere urgente lo scrivere a nome della città al collegio suddetto, affinchè soccorresse la patria coll'arte sua, nè disonorasse col negare sussidj, la medicina, che già onorevole per sè, acquisterebbe in tal circostanza nuova gloria.

Scritte le lettere dai Decurioni con preghiere ed istanze, siccome comportava la gravità del caso, il collegio medico rispose: Darebbe due de' suoi che stessero fuori del Lazzaretto vicino la fossa per medicare alla meglio gli appestati; ma che tutti ricusavano di entrare in quel recinto, esponendosi ad una morte quasi certa. Si decise che i due medici dimorassero a pubbliche spese in un luogo non lungi dal Lazzaretto, e che i guardiani li guidassero alle case, a' tugurj ed ai letticiuoli dei malati. Fu cresciuto lo stipendio a chiunque spontaneo si assumesse il pericoloso incarico [4]. Nè il Municipio cercò medici soltanto in Milano, ma indirizzandosi ai negozianti nostri, che trovavansi in Germania ed in Francia, procurò di far venire ed assoldare uomini distinti nell'arte salutare.

L'eminentissimo Borromeo, degno, per le sue esimie virtù, del titolo di cardinale, ed arcivescovo pieno di fervorosa carità pel suo gregge, aveva acconsentito alla traslazione del corpo di S. Carlo colla maggiore pompa possibile, mostrando in pubblico le reliquie di lui, che altre volte avrebbe potuto colla sua presenza impetrare il termine di quel flagello, e che ora godeva tra i

celesti il premio de' suoi meriti e delle episcopali fatiche. Ottenuto il permesso dal l'arcivescovo, i Decurioni, si diedero ogni cura affinchè nulla mancasse alla solenne traslazione.

Prima elessero due dei loro, il marchese Giovanni Maria Visconti e Baldassare Barzi, che si combinassero con Alessandro Magenta, arciprete della metropolitana, circa gli ornamenti dell'arca ed il serico baldacchino, sotto il quale dovevasi trasportare il corpo per le strade e le piazze della città.

Il Borromeo ed i suoi ministri nulla omisero dal canto loro di ciò che serviva al decoro, e ad eccitare nel popolo la divozione. Le autorità ecclesiastiche, gareggiando colle civili, si apparecchiaron magnifici arredi per ornare le ossa del Pastore, che non ebbe mai l'eguale in codesta metropoli per fama. Eravi ancora qualcuno che lo aveva veduto vivente.

Federico inviò lettere pastorali, e le fece affiggere dappertutto, affinchè il popolo sapesse che si apriva il sepolcro di S. Carlo, traendone in luce le reliquie. V'aggiunse una esortazione gravissima a tutti, ed a ciascuno che, ricorrendosi quasi ad ultima speranza in tanta calamità della patria, e disperando omai di salvezza, alla traslazione del corpo di S. Carlo, che Milano venerava suo protettore in cielo, si disponessero a tergere le proprie colpe coi digiuni e i santi Sacramenti; espiazione che sapevano essere stata sempre raccomandata dal santo Protettore.

Frattanto i bisogni e le pubbliche cure non davano tregua, nè i soccorsi umani o divini valevano ad infrenare la pestilenza ribelle a qualunque rimedio. Scrissero i Decurioni al Senato, implorando a nome della città sussidj dall'erario regio, e l'autorizzazione d'imporre le tasse che si credevano opportune. E cercavano prima di tutto che fosse salvo alla città il diritto di ripetere dal regio fisco il denaro speso. Rispose il Senato che la domanda era giusta.

Il 14 giugno la città presentò una supplica al cardinale arcivescovo sui voti pubblicamente fatti; esponevasi come per implorare il divino ajuto contro la peste, che già aveva menata sì gran strage in Milano, i LX Decurioni avessero determinato che il popolo milanese celebrasse come festivo il giorno della Visitazione di Maria e quello della morte di S. Carlo; il primo soltanto per un triennio, lasciando in seguito l'osservanza libera

alla pietà di ciascuno, il secondo in perpetuo. Eransi intorno a questo voto consultato il popolo nelle varie regioni della città, e fu sanzionato con generale consenso. Chiedevano quindi i Decurioni al Borromeo che lo sancisse coll'autorità sua qual capo della Chiesa milanese, ingiungendo ai parrochi di promulgare solennemente il voto pubblico, siccome è d'uso.

Il governatore Spinola, dal campo sotto Casale, scrisse che aumentando ogni giorno, a cagione della peste, gli affari pei quali era d'uopo ricorrere a lui, assente ed occupato nella guerra, delegava il gran cancelliere Antonio Ferrer a far le proprie veci, dandogli tutti i suoi poteri, affinchè potesse con sollecitudine provvedere alle richieste dei Decurioni.

I quali, oltre i mezzi già tentati per raggranellare danaro, urgendo nuovi bisogni, suggerirono al gran cancelliere ed al Senato anche i seguenti. Di eccitare i cittadini più agiati, e se non bastavano le esortazioni costringerli con decreto a dare quanto denaro, grano e vino potevano per aiutare il Municipio in tante angustie a mantenere i poveri. Verrebbe loro dato credito sui pubblici redditi delle somme prestate alla città.

Instavano i Decurioni perchè il governatore ed il Senato comandassero che ciascuno notificasse quanto denaro, vino, grano aveva in casa, per poter indi stabilire un'adequata imposta per ogni casa. Inoltre si convocasse il collegio medico, quello de' causidici, i mercanti specialmente ed i banchieri, trattando con loro per aver in prestito denaro; onde concorrendo essi pure a mantenere i miserabili, avessero la loro parte in sì gloriosa e caritatevole opera.

Proposero altresì i Decurioni che si scrivesse a nome della città ai cardinali e ad altri ecclesiastici, i quali avevano tanti benefici nella milanese provincia; pregando che, secondo l'opulenza loro; soccorressero i coltivatori di quei terreni donde avevano tratte le rendite, e che frutterebbero anche per l'avvenire se non li lasciavano inselvaticire, come accadrebbe per la morte dei contadini mancanti di pane. Eguali istanze doversi fare ai monasteri e luoghi pii, scrivendo che sarebbe usurpato un tal nome presso la posterità, qualora non largheggiassero in elemosine cogli indigenti.

Per ultimo si supplicasse l'eminentissimo Borromeo perchè alla sua carità e munificenza, superiore ad ogni encomio, aggiungesse

un altro pietoso ufficio di esortare i suoi chierici, e molti dei quali erano ricchi, a distribuire in carità, tanto in città che fuori, le cose a loro superflue.

Il Senato decretò si mandassero ad effetto questi divisamenti dei Decurioni, e scrisse al Consiglio pubblico in nome del re, giusta la consuetudine, approvando tali misure come prudenti, e dichiarandosi pronto a farle eseguire coll'autorità sua.

Intanto non aveva fine il carteggio intorno a ciò, ora del Consiglio pubblico e dei LX Decurioni col Senato, ora d'entrambe queste magistrature col governatore. Più volte spedironsi legati allo Spagnuolo nel campo; più volte egli inviò a Milano ordini e promesse circa i provvedimenti chiesti dai legati e circa i sussidj per le pubbliche calamità. Le stragi di codesta pestilenza eguagliarono quasi quelle d'una guerra, e grandi e molteplici furono le provvidenze e le difficoltà che insorsero. Se non che io tralascierò di qui riportare gli atti delle legazioni e le citazioni delle lettere, e per non dilungarmi di soverchio, e perchè ho già esposta la sostanza di queste cose.

Del resto, mentre tutta la città in costernazione affliggevasi per lo spettacolo della propria ruina, e la ricerca dei rimedj opprimeva gli animi e il morbo i corpi, rifulse d'improvviso una speranza di salute. Sia che a domare il contagio avessero in qualche modo giovato le umane previdenze, sia che la divina misericordia, volendo soltanto ammonire non distruggere il popolo, avesse già abbastanza atterrita e purgata la città, la peste incominciò a scemare. Di giorno in giorno andava sempre più sminuendo, e le persone, incaricate di tener registro de' morti, riferivano che giornalmente non arrivavano alla metà di prima.

Laonde molte provvidenze immaginate e decretate, tornavano ormai superflue, a segno che il presidente della Sanità Arconati scrisse ai Decurioni, che uscendo egli di carica, lasciava la città libera dalla peste, al che avevano giovato le cure e la munificenza del Consiglio. Da ultimo, siccome a molti era dovuta una ricompensa pei fedeli e operosi loro servigj, l'Arconati cercò una somma per remunerarli, giusta le promesse sue e del Consiglio.

Gli vennero consegnati subito mille zecchini, dando speranza di maggior somma, e lodandolo per avere con rettitudine e previdenza adempiuto al suo incarico durante il contagio.

Il Consiglio, volenteroso di mostrare la propria riconoscenza a Dio misericordioso per sì grande beneficio, discusse quali offerte sarebbero più accette al Signore, e che mai fosse più consentaneo alla divozione del popolo. Avevano di già i Decurioni proposto, fra le altre cose, d'incominciare un digiuno solenne di quaranta giorni, secondo il rito romano, offerendo in certo modo questa salutare espiazione invece di ricchi donativi. Ma al popolo non andò a genio la proposta, e raccolti i voti, furono unanimi che non si alterasse l'antica consuetudine della Chiesa ambrosiana, d'incominciare la quaresima la domenica dopo le ceneri. Laonde si decise di fare altri voti, i quali non urtassero le abitudini del popolo, nè variassero le vecchie istituzioni.

Decretarono una lampada d'argento, del peso di seicento once, da appendersi nella chiesa delle Grazie, colla manutenzione dell'olio in perpetuo [5]. Mandarono un paramento dell'eguale valore in dono al tempio della Madonna presso San Celso; e volendo altresì erogare la stessa somma pel tempio di Sant'Ambrogio, protettore di Milano, il Cardinale decise non potersi meglio impiegare che cingendo di cancelli l'altar maggiore di essa Basilica, il che fu eseguito. Destinossi pure una somma, ed altra in seguito, per finire ed adornare la chiesa di San Sebastiano. Seicento zecchini vennero distribuiti ai monasteri ed ai pii istituti, secondo i bisogni dei medesimi e la fama di santità che godevano.

Finalmente si diede incarico ai conservatori di esaminare che altro far convenisse con offerte e sacre cerimonie, per rendere grazie all'onnipotente dell'insigne beneficio di aver salvato Milano, ormai ridotta all'ultima ruina.

La malignità, il livore, l'invidia, che furono sempre e sono tuttora i più mortiferi veleni dei popoli e dei governi, non ristettero, anche nei luttuosi giorni del contagio, di denigrare i nostri magistrati come se non avessero fatte le cose con quella diligenza e splendidezza che conveniva. Io lascio indecisa tale quistione, limitandomi a notare la somma totale delle spese per la peste, come risulta dai registri pubblici. La quale ascese a 267,000 zecchini, calcolati questi a lire sei.

Chiunque poi conosce le cose fatte durante gli anni della pestilenza, tanto più se rifletta al denaro che costarono, non potrà dubitare

di frodi e ruberie circa l'ingente somma che fu spesa. Il Lazzaretto massimo, gli altri succursali, i campi che si dovettero occupare per stabilirvi capanne, sto per dire, innumerevoli, le suppellettili, le case prese a pigione nella città, medici, medicinali, cibi per gli appestati ed i poveri; tante migliaja di persone per dieci mesi, come se fossero riunite in una sola casa provvedute di ogni occorrente.

Aggiungerò, a maggior schiarimento, e perchè i cittadini milanesi conoscano nelle età venture i miserandi sepolcri degli avi loro, che il lazzaretto di San Barnaba, quasi eguale per forma e grandezza a quel di San Gregorio, venne stabilito a Porta Ticinese. Occupava il medesimo dieci jugeri [6] di terreno, ed aveva nel mezzo una chiesa innalzata in fretta. Eranvi quattro condotti che, derivando l'acqua dalle fontane, formavano quattro lavacri per lo spurgo; eranvi tettoje per le guardie, affinchè impedissero a chiunque l'uscita, altre pei religiosi, proposti alla cura delle anime, altre infine segregate per coloro che, guariti, dovevano subire una quarantena prima d'uscire liberi. I suddetti luoghi fuori del recinto: nell'interno di esso poi si contavano 217 camere, e v'ebbero ricovero quattro mila appestati.

Un secondo lazzaretto, presso a poco egualmente ordinato, si stava apprestando in Porta Comasina, vicino alla chiesa della Trinità, ma non si riuscì ad ultimarlo in tempo da servirsene. Così pure alcuni altri lazzaretti, che si preparavano con grave dispendio, rimasero inservibili, per la violenza del morbo che irruppe repentino. Furono però di sussidio certi vicoli, i quali, fatti sgombrare sul momento gli abitanti, vennero isolati e muniti di guardie come altrettanti lazzaretti. Se ne contarono quattro; uno in Porta Orientale, rimpetto la Croce di San Rocco, in Porta Vigentina il secondo, in Porta Ticinese il terzo, l'ultimo in Porta Comasina. Racchiudevano i medesimi molte case, ed estendevansi fino alle mura della città. Furono di grande uso ed opportunissimi per rinchiudervi quei fortunati, che schivata la morte ne' primi quaranta giorni, rimanevano altri quaranta in essi vicoli per togliere ogni dubbio che s'ammalassero di peste, finchè bene spurgati e sani venivano rilasciati. Quanti uscirono vivi dai lazzaretti, rivestiti dei nuovi abiti per cura dei caritatevoli e pii magistrati, vennero in ordinata schiera condotti a questi

più sicuri asili.

Una volta trovaronsi chiusi in quarantena fin sedici mila persone tra malati e guariti; la prima schiera che uscì dal lazzaretto di San Gregorio per entrare in quarantena, fu di quindici mila.

Dovere di storico mi vieta tacere delle capanne, dei sepolcri, de' funerali e cadaveri: lugubre argomento! Le capanne degli appestati furono 645 a Porta Nuova, 715 a Porta Vercellina, non più di 300 a Porta Romana. Ognuna costò due zecchini oltre il compenso ai possessori dell'occupato terreno, ai quali si resero altresì pubbliche grazie per averli prestati al Municipio. Le immani fosse pe' cadaveri si scavarono in altri campi, e furono ventiquattro oltre le più piccole, che pel gran numero de' morti si aprivano ogni giorno presso ciascuna porta della città.

Non si potè calcolare con esattezza il numero dei morti, perchè, durante il furore del contagio, perirono anche gli uffiziali di Sanità, incaricati di tenerne registro. Invano vennero sostituiti altri ed altri, che tutti con violenza rapiva la peste, laonde, stringendo i bisogni e le cure, si abbandonò come men rilevante e quasi impossibile quella degli elenchi mortuari. Nondimeno, giusta la comune congettura, si calcolò morissero 140,000 persone. La qual cifra ritrovai ne' pubblici atti, dai quali ho desunte tutte le narrate vicende. Però altre congetture e indizj dolorosi accrescono un tal numero, coll'aggiungere i morti che vennero dai congiunti stessi clandestinamente sepolti negli orti e nelle cantine [7].

La quale irriverenza pe' corpi de' defunti proveniva dal timore dei becchini, genia non meno formidabile dello stesso contagio, giacchè, appena posto il piede in una casa, la mandavano a soqquadro, rubando e dilapidando ogni cosa. Che se ambigua è tale congettura, e incerto il numero dei morti di questo contagio, non avvi però dubbio alcuno che se durava più a lungo il morbo, non avrebbero giovato le provvidenze del Consiglio e gli avanzi dell'antica ricchezza per salvare i pochi superstiti cittadini. Su tale misera condizione, i Decurioni, scrivendo allo Spinola, si espressero colle seguenti parole: «Milano, città devota e fedelissima alla Maestà Cattolica, fra tutte che i confini del vasto suo impero racchiudono, era anche, prima della peste, esausta di denaro ed oppressa dai debiti per le angustie de tempi. Ora poi esaurì tutte le sostanze del banco

di Sant’Ambrogio; tentò ogni sorta di prestiti e di mutui per servire a Dio, al re ed alla patria, alimentando come fece il popolo; e sostenne spese, che lo stesso invittissimo imperatore Carlo V dichiarò spettare al regio fisco».

Io temerei di recar noia ai lettori se venissi esponendo ad una ad una tutte le providenze dei magistrati per salvare dall’eccidio la patria; ma d’altronde ho per sacro dovere di nulla ora omettere di quanto fecero que’ sapientissimi uomini in codesta luttuosa epoca. Imperocchè i decreti che promulgarono per le singole emergenze, andranno forse dispersi o consunti negli anni avvenire, come accader suole di fogli staccati e leggieri. E invece queste mie storiche carte, quand’anche non durassero eterne, avranno il vantaggio di poter essere nuovamente riprodotte.

Però non è mia intenzione citare testualmente i decreti, ma soltanto il sunto de’ medesimi, che furono i seguenti.

Ordinarono di fortificare e custodire i villaggi e i borghi tutti del contado milanese, affinchè gli abitanti non ne uscissero e fosse tolta ogni comunicazione fra loro. Ingiunsero poi specialmente di tener d’occhio le terre e i castelli soggetti ad estera giurisdizione, perchè i forastieri non s’introducessero in Milano.

Ordinarono che ogni giorno si notificasse al Tribunale di Sanità l’elenco dei malati e le case contaminate di peste, ovvero sospette.

Ai medici, chirurghi, ed a quanto occorreva per gli appestati, si provvide col pubblico denaro.

Fu proibito tener banchi da seta a motivo del lezzo de’ loro escrementi [8]; tolto ogni traffico d’abiti e di cenci, per il pericolo quasi inevitabile di attaccare con essi il contagio. Anche i mercati si sospesero, meno quel di Lecco, che fu permesso con certe prescrizioni.

Richiamarono in città i capi di famiglia che a poco a poco erano quasi tutti emigrati nelle ville per timore del morbo.

Proibirono nuovi affitti di case, perchè gli inquilini, col trasportare le suppellettili già per avventura infette, non recassero il male nelle altrui abitazioni.

E siccome cresceva ogni dì la pertinacia e la leggerezza della plebe, che negava dar fede alla peste e perseguitava coloro che, affermando essere già penetrata fra noi, suggerivano gli

opportuni rimedj, così i magistrati, di concerto col governatore, che allora trovavasi per la guerra a Carmagnola, cercarono tenerla in freno con minacce e gastighi.

Facendosi poi sempre più intollerabile l'aggravio di alimentare quella famelica e riottosa plebe, nè bastando i granai per distribuire ogui giorno pane di frumento, decretarono: Si adoperasse anche miglio e panico, ed i pani fossero di minor peso, giacchè la scarsezza di denaro rendeva necessaria ogni possibile economia.

Fu inoltrata una supplica al re che volesse condonare alla città le gabelle, i pesi e quant'altro spettava al fisco, in vista dei pesi giornalieri e delle tante morti, a tenore di quanto erasi accordato nell'antecedente pestilenza.

Studiando tutti i modi possibili per raccogliere denaro e grano, fu decretato: Che chiunque introduceva frumento o prestava denaro alla città, avrebbe sulla somma un interesse del sette per cento. Venne anche lasciato in arbitrio del venditore di convertire il prezzo del frumento in una rendita annuale. Ai rivenditori al minuto, rigattieri, droghieri, salsamentari, mercanti di legna e carbone, i quali o non tenessero ben fornite le botteghe, ovvero accrescessero il prezzo dei generi, fu imposta una multa di cinquecento zecchini ed anche più, ad arbitrio dei Decurioni.

Si spedì ordine nei borghi e villaggi entro la periferia di dieci miglia da Milano, perchè i contadini serbassero diligentemente la paglia necessaria per le capanne, avendo cura nel mietere di tagliare le spiche lunghe abbastanza perchè fossero servibili a tal uso.

Alcuni nobili vennero incaricati d'una visita nelle singole case e famiglie di Milano, registrandone le sostanze, i traffici, il numero, l'età degli inquilini, e quanti ne fossero già morti di peste o trasportati nel Lazzaretto. E tutto ciò allo scopo di evitare frodi ed errori nella distribuzione dei pubblici soccorsi e delle elemosine [9].

Vennero ammoniti i poveri, che, incominciando a rallentare il contagio, ognuno pensasse a ripigliare l'arte sua, invece di poltrire nell'ozio, vivendo della carità pubblica a danno della città, la quale, ormai ridotta alle ultime angustie, si rovinava senza poter saziare la fame di tutti. Ciò fu pubblicato per

incutere timore e introdurre qualche disciplina in quella sfrenata moltitudine; del resto si provvide fino all'ultimo con elargizioni ogni qualvolta l'indigenza non proveniva da infingardaggine. Si stabilirono forti pene pei mendichi e vagabondi, intimando ai nostri che fra due giorni si raccogliessero all'ospitale di Sant'Ambrogio, ai forestieri, che, se entro quattro giorni non sgombravano dallo Stato, verrebbero frustati o condannati al remo, secondo l'età ed il sesso.

Si raffrenò più severamente la baldanza dei monatti e delle monatte, appiccando per la gola e lasciando appesi alle forche quelli tra loro che rubassero nelle case, occultassero, o nascondessero sotterra i furti, ovvero non li denunziassero ai magistrati.

A me pure diventa gravoso il riferire tali cose, e l'animo mio è oppresso dalla noja, contro la quale m'era a malincuore premunito, allorchè impresi di fare un sunto delle gride e dei decreti. Ormai il tedio rende languido lo stile e mi fa cadere di mano la penna, sicchè compendierò in brevissime parole quanto mi rimane a dire.

I pericoli, gl' infortunj, le umane frodi, i casi dubbiosi, i provvedimenti e i rimedj che vennero adoperati durante il contagio in tanti pubblici guai e necessità, si rinvergono nei registri della città, cioè nei decreti, avvisi, lettere, consulti, largizioni, provvidenze del Consiglio generale tanto per vincere con umani mezzi e col divino ajuto la peste, quanto per alimentare la plebe e infrenare la licenza ed i delitti de' malvagi. Lo zelo dei nostri magistrati rifulse mentre inferociva il male, e divenne vieppiù attivo allorchè questo cominciò a cedere. Ne fanno prova gli editti posteriori all'agosto 1630, nei quali traspare la speranza di salvezza, congiunta alla premura di non mostrarsi ingrati coll'indolenza alla misericordia divina, che poneva fine al tremendo flagello.

I pubblici atti furono dati in luce dal segretario Chiesa, figlio del segretario Jacobo, che lasciò un giornale da lui compilato. Ora riferirò gli atti del Tribunale di Sanità, che rinvenni ne' suoi archivj, e che si pubblicarono congiuntamente o in pari tempo de' sopraccennati.

I

Atti del Tribunale di Sanità.

Ne' primordj di queste luttuose vicende, allorquando indizio veruno o terrore di peste eravi in città, e i Milanesi, tranquilli e scevri di cure, attendevano alle loro occupazioni, godendo come è loro costume i piaceri e le gioje della vita, si sparse voce che l'esercito imperiale, movendo all'acquisto di Mantova, disseminava il contagio nei paesi che traversava. Al qual morbo, la gente alemanna, per consuetudine inveterata da secoli, non abbada più che alle comuni malattie. Già era venuto l'avviso che in Lindò dodici famiglie infette di peste trovavansi segregate giusta le prescrizioni sanitarie fra noi in vigore; per la qual cosa il presidente Arconati adoperossi a tutto potere perchè la Sanità dichiarasse Lindò infetto, e quindi interrotto ogni nostro commercio col medesimo. E tanto più che oltre all'avervi stanziato l'esercito alemanno, sporco di peste, essa città e sempre sospetta come emporio delle merci provenienti dalla Germania [10]: laonde l'Arconati instava che per sicurezza di Milano si vietasse con pubblico decreto di ammettere nello Stato persone e mercanzie di là provenienti. Ma gli interessi privati, i quali, al dire d'un antico scrittore, sono mai sempre in collisione coi pubblici, tolsero che si attivasse questo sì provvido divieto. Alcuni nostri cittadini, potenti e ricchissimi negozianti o parenti di negozianti, i quali coprivano altresì eminenti cariche, vi si opposero coll'autorità loro e coi suggerimenti, non tralasciando anche di trarre al loro partito nomi di cui servivasi il Tribunale di Sanità.

Avevano i medici conservatori insistito che s'intercettasse la comunicazione con Lindò almeno durante l'estate, il calore del quale innasprisce sempre i contagi. E quando videro derisi i loro consigli e che i guadagni de' potenti ostavano ai dettami della filosofia, cercarono che almeno si spedisse in quelle parti un uomo fidato, il quale, fatte diligenti indagini, scrivesse a Milano come progredisse la peste, come s'andasse sviluppando, e da che strade potevasi introdurre nelle nostre provincie.

La Sanità affidò tale missione a Giulio Vimercati, uomo fedele, ardimentoso e sprezzatore d'ogni pericolo, purchè ne riportasse lodi, elogi, certezza di pronto lucro e speranze future.

Il Vimercati perlustrò ogni angolo, esaminando tutto quanto concerneva la peste colla diligenza non solo d'un legato della salute pubblica, ma d'uno speculatore. Ma le sue lettere e le relazioni circostanziate tornarono vane, prevalendo, come dissi, i raggiri de' negozianti, i quali, per la condizione dei tempi, maneggiavano a loro voglia le cose, ed insaziabili di guadagno, quantunque nobili e ricchi, facevano cadere a vuoto ogni provvedimento contrario al loro interesse. Coll'autorità e con segrete mene adunque riuscirono ad impedire che si vietasse il pericoloso commercio colla Germania, come volevano i medici conservatori. Di più fecero sopprimere le bollette, utile e salutare cautela introdotta l'anno 1628 dal senatore Paolo Ro, presidente della Sanità [11]. E tale misura così improvvida adottossi quando l'esercito alemanno, infetto di peste, non si sapeva ancora per quale strada scenderebbe in Italia. Allorchè poi, muniti i castelli dei Grigioni, esso cominciò a scendere nella Valtellina, avvicinandosi sempre più a noi, il Tribunale di Sanità decretò che niuno comperasse abiti, utensili, vasi e qualsiasi cosa derubata dalle truppe nei villaggi che già si sapevano infetti di peste. Gravissimo era il pericolo, giacchè i soldati cercavano trar partito dei loro furti, offerendoli a compratori a basso prezzo; laonde il decreto della Sanità fu vilipeso, e molti, con quell'infame traffico per ingordigia di guadagno, contrassero il morbo, con ruina di molti e della patria.

Il Consiglio, la Sanità, il Senato ed i Questori ordinarj, instarono con raddoppiata energia, perchè, se evitar non potevasi assolutamente, il passaggio delle truppe alemanne pel nostro territorio, almeno s'imbarcassero a Chiavenna sul Lario fino a Como. In tal modo scemava il rischio di spargere il contagio nelle terre, e lasciavasi minor adito di rapinare alle soldatesche, baldanzose e sfrenate come è proprio dei barbari. Ma i Comaschi, siccome corse voce, evitarono con un donativo il disturbo: i capi della loro città, mediante quattro mila zecchini, fecero in modo che i comandanti dell'esercito scegliessero la via di terra toccando appena qualche terra del lago. Se l'esercito veniva traghettato con barche, come erasi stabilito, e per abbreviare il viaggio, e per minor danno del paese, il contagio avrebbe recato guasti di gran lunga minori, nè

sarebbero cotanto esteso; e le truppe alemanne non avrebbero desolate le popolazioni colle rapine e la militare licenza. Dovevano, giusta il prescritto, uscendo dalla Valle Solda, imbarcarsi a Mergozzo ed entrare nel Verbano; giù pel Ticino a Pavia, indi pel Po giungere ai luoghi ov'era diretto l'esercito. Si propose altresì una seconda strada, cioè da Belinzona a Magadino dove s'imbarcherebbero; la terza finalmente, che a forza d'oro venne chiusa, era che le truppe, uscendo dalla Valtellina, preso imbarco sul lago di Como, e fatto un tragitto di quattordici miglia, si portassero a Laveno in riva al Lago Maggiore; ovvero, traghettata l'Adda toccassero a Castelnuovo, ove questo fiume mette foce nel Po, e di là s'avviassero per dove li guiderebbero i loro comandanti.

I due Tribunali, il Senato ed i magistrati della città avevano così stabilito; ma quando l'esercito, sprezzando loro decreti, e cangiata strada, devastò tutto il paese con latrocinj, incendj e crudeltà d'ogni genere, eccedendo, perfino la consueta militare licenza; quando Colico fu data alle fiamme, la Valsassina posta a soqquadro, depredata, la Brianza e tutta la Geradadda, anche più crudelmente tiranneggiata come se fosse invasa da orde barbariche, quando le truppe ebbero sparsa la peste, lasciandone traccia ovunque passavano, allora la Sanità emanò giornalmente nuovi ordini che furono di poco giovamento.

Il 23 ottobre 1629 il protofisico Settala denunciò alla Sanità che nel villaggio di Chiuso, ultimo del territorio di Lecco sul confine bergamasco, era indubitatamente scoppiato il male e che già dieci case trovavansi infette. Vennero eguali notizie da Colico e Bellano e da Lecco, avendo scritto il medico Francesco Mantello ivi residente. In conseguenza di tali avvisi il Tribunale scelse a commissario un certo Cisero, perchè senz'indugio si recasse sui luoghi, coll'ordine di passare per Como, e prender seco un medico per meglio esaminare le cose attinenti alla salute pubblica. I medesimi scrissero non esservi in que' dintorni peste, ingannati forse da un ignorante barbiere di Bellano, il quale gli assicurò che era bensì morto qualcuno d'improvviso, ma per le esalazioni delle paludi di Colico, ovvero per gli strapazzi sofferti durante il passaggio degli alemanni; e che molte malattie naturali somigliano alla peste. Ma pochi

giorni dopo la Sanità, saputo che anche in altri villaggi prendevano forza i sospetti di contagio per morti improvvise, con spavento non solo degli abitanti che abbandonavano fuggendo il paese, ma anche dei lontani pel concepito allarme, ordinò preghiere a Dio perchè infrenasse il morbo che ormai serpeggiava.

Poscia elessero Alessandro Tadino, uomo che all'ingegno non comune, univa l'esperienza e l'attività necessaria in simile frangente, pregandolo che a' suoi meriti verso la patria, quello pur aggiungesse di recarsi a perlustrare l'intero tratto di paese percorso dall'esercito alemanno, informando il Tribunale quali luoghi trovasse sani, quali sporchi [12]. Gli diedero compagno Giovanni Visconti, auditore della Sanità, provvedendoli d'ogni mezzo occorrente pel viaggio. Partiti da Milano il 29 novembre, visitarono colla possibile sollecitudine la sponda del Lario, la Valsassina, i colli della Brianza e la Geradadda.

Il quarto giorno scrissero al Tribunale le seguenti notizie. Ad Olginate, paese della Brianza in riva all'Adda, non che a Galbiate, avevano trovati i terrazzani agitatissimi per la peste scoppiata fra loro, e molti che si erano isolati per timore, ovvero fuggiti nei boschi e sui monti vicini [13]. Tutto ivi spirava miseria e squallore, a segno che i contadini, senza pronti soccorsi, si sarebbero ammalati di peste seppure già non l'avevano presa. Soggiungevano essere questi i primi luoghi dove eransi fermati, ma che giungevano loro eguali nuove dalle terre più lontane; il che verificherebbero in appresso. Urgeva il bisogno di medici, chirurghi, infermieri, perchè tali infausti principii non avessero più terribili conseguenze.

Il 10 novembre il Tribunale, dietro tale relazione, emanò ordini che le suddette terre venissero dichiarate infette di peste, nè si ammettesse alcuna provenienza dalle medesime. I registri ordinati sulle prime, poi trascurati, vennero rimessi in vigore con severo decreto, il quale fu osservato dai custodi per timore dei gravi castighi che minacciavansi a' trasgressori.

I due commissari continuarono il giro, trovando parecchi villaggi già invasi dal contagio o spaventatissimi pel suo avvicinarsi. Date le più urgenti disposizioni sanitarie, e provveduto col pubblico denaro ai bisogni istantanei, tornarono a Milano, riferendo al Tribunale di Sanità, che ormai non era dubbio il contagio, e già

serpeggiava ne' dintorni della città. I medici collegiati trepidanti a tale infausto annunzio, ingiunsero ai due commissarij di recarsi ad informarne il governatore. Il Tadino e il Visconte v'andarono, e tornati in seduta riferirono che Sua Eccellenza era dispiacentissimo e molto agitato per l'annunzio, ma che le cure più gravi della guerra, lo tenevano occupato [14].

Il Tribunale ordinò che le lettere dei medesimi, venissero registrate negli atti a perpetua memoria dell'origine e delle prime stragi della pestilenza. Il Tadino, non soltanto medico ma storico egregio, descrisse nella sua relazione lo stato delle terre che visitò, delineando le pianure, le valli, i seni, le paludi, i luoghi irrigati da acque, le squallide lande. Distinse le vigne, gli orti, le campagne, i monti sassosi, i palazzi, le case, i miserabili tugurj dei contadini; notò il numero delle famiglie di ciascun paese, e quali di questi fossero aperti e indifesi contro la peste, quali invece o per posizione, o perchè recinti di mura, avessero speranza di schivarla. A codesta che può dirsi geografia della pestilenza, aggiunse il Tadino le osservazioni sanitarie proprie dell'ufficio suo: descrisse la miseria de' contadini, molti dei quali trovò giacenti sulla paglia fracida e sporca dal lezzo de' soldati cui aveva servito; parlò dei rimedj da lui amministrati, de' soccorsi distribuiti, e delle prescrizioni che aveva attivate, affinchè le terre ancora sane porgessero ajuto alle già infette, e ne ricevessero esse pure, se fatalmente le colpiva il morbo. Conchiuse dicendo aver'egli dati dovunque gli ordini, perchè i cadaveri degli appestati che, frammisti ai viventi, facevano orrore coll'orrendo aspetto, e contaminavano l'aria, venissero posti sotterra [15].

Coteste notizie del morbo, che già erasi diffuso per le campagne, nelle valli, e fino entro i boschi, conturbarono tanto più i nostri magistrati, quanto non se lo aspettavano in quella stagione autunnale, essendo la pestilenza un mostro di cattivo augurio che d'ordinario compare in estate, ed all'appressarsi dal verno si nasconde negli antri, per rialzare nuovamente il capo col sole di primavera. Intanto cinque morti di peste accaddero entro le mura di Milano, le quali, confessate in segreto, minacciavano gravissimo pericolo pel venturo estate. Non fecero senno i magistrati di quei cinque casi, però vollero si registrasse negli atti il loro errore per istruzione dei posterj.

Quel Locato, di cui parlai al principio di questa storia, fu il primo ad introdurre il contagio in città; era un soldato di presidio a Lecco, che, voglioso di venire a Milano, vi s'introdusse con una bolletta falsa, e portò seco un fardello di robe, oltre i vestiti che aveva indosso, comperati dagli Alemanni, per venderli in Milano [16] .

Morto il Locato nell'ospital maggiore, come narra, ammalarono quanti gli erano stati vicino; alcuni morirono, altri, presi da febbri acute con gavoccioli, a stento risanarono. Questo è il primo caso di peste che trovo registrato negli atti del Tribunale di Sanità; morirono in seguito con segni di bubboni, e carbonchj certe donnicciole della famiglia di un Colonna, abitante nella casa medesima dove alloggiò il soldato. La Sanità fece abbruciare le vesti e tutte le suppellettili di esse donne, perchè avevano comperate alcune robe dal soldato. In seguito si scoprì che, trovandosi esse in pericolo di morte, avevano mandate al vicino oratorio di San Rocco alcune vesti perchè si appendessero come voti al santo protettore della peste; laonde il Tribunale diede ordine, che di là tolte, si abbruciassero, affinchè, per l'intempestiva divozione di quelle femminucce, il male non si diffondesse dall'oratorio tra il popolo.

Il 2 novembre intervennero alla seduta il profisico Settala, suo figlio Senatore, da lui educato perchè fosse erede della gloria paterna, ma che non gli sopravvisse a lungo, ed Alessandro Tadino, il quale, congiunto ad entrambi per amicizia, studj uniformi ed amore di patria, formava con essi quasi una sola scuola medica ed una famiglia. Turbati in volto, riferirono come in porta Vercellina, in una casipola di Bernardo Bellano venditore di cenci, era arrivato un Gerolamo Radaello, fuggito per qualche motivo dal borgo di Merate, dove aveva comperato dai soldati alemanni un colletto di bufalo. Preso da febbre pestilenziale era morto in due giorni, ed apparvero sulla schiena del cadavere negre pustole e bubboni; anche il Bellano, suo ospite, morì cogli stessi sintomi di peste; di più Vittoria Cattanea, la quale per compassione o per denaro aveva assistiti i due malati, erasi infermata. Il figlio del Bellano, lattante, e la vecchia Caterina Cattanea con sua figlia, inquilini di essa casa, morirono tutti di peste in conseguenza del contatto inevitabile negli abituri dei poveri.

Dietro questa relazione dei tre illustri medici, la Sanità ordinò che

raddoppiassero le cautele preservative. Ma ormai era vicino il principio di quell'anno che doveva menar tante stragi in tutta la città.

Entrante il gennajo 1630, incominciò il contagio ad invadere Milano da due opposte parti, cioè da Porta Orientale e da Porta Vercellina, e il Tribunale di Sanità fece disporre fuori del Lazzaretto le capanne destinate a ricoverare gli appestati. E siccome esistevano le norme disciplinari istituite dal duca Francesco Sforza, pregò il Tadino ed il giovane Settala, medici conservatori, perchè, esaminatele, aggiungessero o mutassero ciocchè esigevano i tempi e l'attuale condizione delle cose, raccomandando loro che traducessero ciascun capitolo in lingua volgare, con apposite e chiare spiegazioni, in guisa che il libro riuscisse utile a quanti dovevano usarne. I conservatori, senza perder tempo, spiegaronò e ridussero in tabelle le discipline del vecchio Lazzaretto.

I medesimi riferivano giornalmente al Tribunale che mancava loro autorità per costringere all'osservanza delle leggi sanitarie, non solo i plebei, ma anche molti nobili, i quali andavano dicendo essere falso il pericolo del contagio, e nemici della patria i medici che lo sostenevano. L'ottimo e venerando Settala ebbe a soffrire gravi insulti, e per poco non fu dal volgo lapidato: un barbiere ingiuriò il Tadino, e tentò suscitargli contro quelli che passavano per la strada. Altri medici di minor grido, stranieri, e quindi senz'amor di patria, ovvero nostrali, ma corrotti da malevolenza e da invidia contro il collegio perchè non voleva riceverli, schiamazzavano frementi, adoperandosi a tutto potere per mandar a vuoto i suggerimenti dei conservatori e i decreti della Sanità, schernendola, come se fosse magistratura inutile e di puro nome. Collegli a costoro erano non solo spregevoli barbieri, che dal rasojo e dal pettine passavano a fare il medicastro, ma anche veri chirurghi, i quali avrebber dovuto sostenere la medicina, come quelli ch'esercitano un'arte alla medesima sorella.

Costoro, in ischiera serrata, si scagliarono contro i sostenitori della peste additandoli ai nobili ed al volgo quai carnefici, se non de' corpi certo degli animi, come quelli che spargevano la costernazione ed il terrore della morte e del pubblico eccidio. La Sanità, vedendo che tutti gli argomenti per comprovare

l'esistenza del contagio fra noi erano derisi, decise tentare una prova efficacissima a far conoscere la verità ai prudenti e agli stolti, e ad infondere un ragionevole timore negli animi.

Era venuto il giorno in cui uomini, donne, molti nobili a cavallo o in cocchio, giusta l'uso, ed il popolo, libero dai lavori per essere di festivo, accorrevano in folla al Foppone di San Gregorio da mattino a sera a pregare pei morti dell'antecedente peste, colà sepolti. Pietosa usanza conservatasi da mezzo secolo tra i milanesi, non senza che taluni, giova confessarlo, v'andassero per far pompa di sè, o per godere lo spettacolo dell'accorrente moltitudine.

I conservatori della Sanità scelsero quel giorno per vincere, con un lugubre spettacolo, l'incredulità al contagio, che in molti, quasi per celeste castigo, era invincibile. Posti sopra carri i cadaveri di non pochi appestati morti in quella giornata, comandarono si traducessero alle aperte sepolture nell'ora del maggior concorso di popolo, come se ciò accadesse per semplice caso.

All'apparire dell'orribile convoglio, scoppiarono pianti, gemiti e voci imploranti la divina misericordia. E fu avvisato il Tribunale che la vista di quei carri aveva fatta grande impressione, che anche i più increduli ormai s'erano persuasi dell'esistenza della peste.

Decretossi di chiudere le comunicazioni colla Savoja, affinchè altri barbari da Susa e Pinarolo non introducessero eglino pure in Lombardia il contagio, che già infieriva tra noi a segno, da poterlo trasmettere di nuovo ai medesimi. Proibirono, sotto pena di morte e del bando, qua lunque compera d'abiti o stracci, spaventati forse dalla morte di coloro che abitavano in casa del Bellano, venditore di cenci.

In mezzo alle cure che non davano tregua, e crescenti vieppiù di giorno in giorno, suscitava indegnazione e dolore la prepotenza degli individui posti alla sorveglianza delle poste e dei quartieri in Milano, e dei custodi che stavano a guardia al di fuori. Costoro, divenuti arbitri delle faccende e del traffico giornaliero, invece di esercitare un'equa magistratura, tiranneggiavano il popolo.

Erano dessi falliti, in bisogno di pubblico impiego per campare la vita, ovvero uomini danarosi che nelle calamità della patria agognavano d'accrescere le loro ricchezze, o infine gente prezzolata, avida di regali, speculante sulla miseria degli

indigenti, e che spartiva i guadagni co' suoi padroni.

Chi di essi fingeva zelo, quasi fosse uno dei padri della patria, chi vantavasi per ingegno e dovizie, atto a tener in freno gli ufficiali subalterni, altri erano adoperati nel far eseguire gli ordini: pessimi tutti, e fatali quanto il contagio, si tolleravano per la scarsità de' buoni cittadini ch'eransi dati alla fuga.

Fuvvi uno, non so se fallito, o ricco prepotente, il quale ordinava gli si portassero dalle case rimaste vuote per la morte de' proprietarj quanto vi si rinveniva di prezioso, ed anche le suppellettili domestiche. In tal modo avevano que' furfanti raccolto anelli, gioje, vasi di rame e di stagno, biancherie e simili, fingendo tenerli presso di sè come in deposito da restituirsi, ma in realtà per farne bottino.

Il Tribunale, conosciute le rapine di codesti iniqui, non riuscì sulle prime a levarli dal loro posto, ma qualche tempo dopo, còlta l'opportunità, li rimosse, oltrecchè la stessa peste molti ne tolse di mezzo senz'altra briga [17].

In seguito uscì un decreto che sminuiva il numero di costoro, la cui temporaria e illimitata autorità, era sì fatale al paese. Ridotti a minor numero, le cose camminarono un pò' meglio, e la Sanità ebbe meno reclami.

Morti parecchi medici e chirurghi, e trovandosi a stento persone che far ne potessero le veci, sia nell'ordinare rimedj, sia nel cacciar sangue ed altre operazioni di flebotomia, la Sanità invitò con premj quanti esercitavano la medicina e la chirurgia in Milano, ed offrì lautj stipendj a coloro che venissero dalle città e dai paesi vicini.

Il decreto di spurgare Milano colla quarantena fu di pochissimo giovamento, anzi fu causa di disordine, e diede nuovo fomite alla peste, imperocchè, sconsigliatamente, mettevansi insieme i sani, i convalescenti, e quelli che portavano nascosto nelle viscere il male. Tale quarantena, attivata non già nel Lazzaretto maggiore, ma ne' succursali, stabiliti presso le singole porte della città, ammicchiava, come dissi, i guariti di fresco cogli appestati. Ivi, come se fossero in taverne, davansi in preda a gozzoviglie e giuochi, e con ogni genere di lascivie contaminarono sè e gli altri, morendo avanti il termine fisso all'uscita, per cui riuscì dannosissima quella disciplina sanitaria. Il Tribunale non trovò altro rimedio al disordine, fuorchè di

aprire que' recinti, e non far eseguire il decreto com'era accaduto di parecchi altri, lasciando impuniti i trasgressori, perocchè in quei luoghi riconoscevasi solo l'impero della morte.

Un caso impreveduto, o, per dir meglio, la vana speranza e la cieca smania di creder vero ciò che ardentemente si desidera, trasse in errore il Tribunale. Una donnicciola giunse a Milano da un villaggio del Lago Maggiore, e per materna tenerezza verso un suo figliuolo condannato alle galere, presentossi al Tribunale, assicurando di avere rimedj mirabili contro la peste, scoperti collo studio dei semplici per grazia celeste, ed anche con mezzi arcani che non le era lecito appalesare. Ella propose che ove le restituissero libero il figliuolo, o almeno glielo promettessero, entrerebbe immediatamente nel Lazzaretto, ove i fatti farebbero prova della verità di sue promesse.

La Sanità accettò, ed ammise tosto la vecchia medicastra nel Lazzaretto, ove amministrò certe erbe e polveri agli appestati, mormorando sovr'essi alcune misteriose parole con aria ispirata. Ma coloro che la tenevano d'occhio osservarono che pronunziava parole senza senso, e che le erbe e le polveri non avevano virtù efficace, anzi quando porse rimedj attivi ai malati, riuscirono fatali, essendone morti parecchi nelle sue mani. In tal guisa una donnicciuola ingannò il rispettabile Tribunale della Sanità [18].

Il suddetto rappresentò poscia al Senato che nelle carceri i rei di delitti capitali, e molti che vi si trovavano per debiti, cadevano ammalati per lo squallore ed il sucidume delle prigioni, e molti erano già morti [19]. Laonde suggeriva essere prudente consiglio lasciare in libertà quanti si poteva senza rischio. Il Senato scelse alcuni de' suoi membri per esaminare le controversie e le liti de' singoli detenuti, non che i loro delitti con piena facoltà di rilasciarli di trattenerli in carcere: inoltre decretò che per tre mesi alcuno non s'imprigionasse per debiti [20].

In quest'ultima parte del mio racconto, inserii varj casi, non solo di lieve conto, ma abbiatti a tale che appena la storia degnasi farne menzione. E li raccolsi dovunque, narrandoli a misura mi capitavano per le mani e mi venivano sulla penna, a ciò mosso dal desiderio di nulla omettere di quanto fecero i nostri magistrati per zelo della pubblica salute.

Presero molta cura per le filande, e perchè non si ammucchiassero

gli escrementi dei bachi di seta, dai quali estraesi quel filo emulatore dell'oro, e che, tessuto in splendide vesti, fa brillare e rende superbi i nobili. S'avvidero che, vietando, pel lezzo il mettere bachi e le filature de' medesimi, sarebbe un togliere al popolo il mezzo di vivere e in città e nelle campagne, giacchè quasi in tutti i paesi del nostro territorio si aspetta avidamente la stagione de' bozzoli che dà lavoro a tante braccia. D'altra parte riflettevano che i contadini per amor di guadagno e per abitudine, non baderebbero al pericolo d'infettar l'aria col lezzo prodotto dalle diverse operazioni intorno i bachi da seta. Perciò, quantunque nell'editto generale avessero ordinato che in quell'anno della peste non si mettesse semente, modificarono il divieto, concedendo di farlo sotto certe discipline e cautele. Fu concesso tener bachi non entro i borghi e villaggi, ma soltanto nelle cascine e case isolate, qualora però queste non fossero già infette per casi di peste. Se alcuno cittadino o campagnuolo dava la semente a metà ai contadini, come si usa, doveva offrire sicurtà per l'osservanza dei prescritti regolamenti

Il letto de' bachi, e le' immondizie rimaste dopo che si sono messi al lavoro dei cocconi, fu ordinato che si trasportassero ne' campi all'aperto, lungi dall'abitato. Nelle stanze, dove eranvi i bachi, si prescrisse di accendere di tempo in tempo falò di lauro, ginepro, ed altre erbe odorifere, comuni nelle campagne, servendosi in mancanza di radici e tralci delle viti. In esse stanze poi niuno dormisse, anche per ventidue giorni dopo, badando che il fetore non producesse deliquj.

I politici volgari, che vivono alla giornata, sentenziarono codeste discipline minuziose e inconcludenti, ma ben altro giudizio ne daranno coloro i quali rammentino ciò che un greco sapiente lasciò scritto. Esservi, cioè, in una sola parola, in un movimento opportuno del corpo, un cenno, in un volger d'occhi, maggior forza per indicare il senno e la grandezza dell'animo, che non siavi in molte egregie azioni.

E siccome l'impero di Roma, giusta la sentenza d'un illustre storico latino, crebbe appunto per molte minime circostanze da esso narrate, così le minute prescrizioni immaginate e poste in opera dai nostri magistrati, furono causa, dopo la divina, misericordia, che non perisse l'intera città pel contagio, e in tutte le terre dello Stato non si propagasse.

Molti errori si commisero, e principalmente nell'aver trascurato con grave danno di sequestrare dal commercio giornaliero le due Porte Orientale e Ticinese. Il che ove si fosse fatto, ponendo guardiani a custodia delle medesime, infette di peste, era sperabile che, raffrenato il male, e respintolo come nemico, avrebbero salvata la città, impedendo che si allargasse nel cuore di essa. Ma questa misura era più facile suggerirla che mandarla ad effetto; però non v'ha dubbio che il Locato in Porta Orientale, ed il cenciajuolo in Porta Vercellina, furono i primi ad introdurre la peste in Milano.

Tutta la colpa di non aver avvertita simile cautela, o d'averla trascurata, diedesi ad un uomo, l'opinione del quale, nel Consiglio Pubblico, riuscì dannosa, e non solo in questo affare. Perocchè il medesimo, contrario ai lavacri, che situati presso le acque correnti del Lazzaretto, detergevano le immondizie, e via le trasportavano, godendo il vantaggio d'una scaturigine perenne [21], s'adoperò a tutto potere per far erigere altri lavacri in un padule, le cui acque stagnanti e putrefatte, già di per sè corrotte, e viepiù da sì gran cumulo d'immondizie alimentavano ed esalavano la peste. Trovai ne' registri che furono spesi quattro mila zecchini in quell'edifizio. Così un uomo impetuoso ed ignaro della natura delle cose, fece sprecare al pubblico sì grossa somma senz'altro effetto che di porgere fomite al morbo ed accrescerlo [22].

Non già ch'io voglia farmi interprete dei divini giudizj, e chiamare temerariamente l'imperscrutabile provvidenza, ministra dell'ire nostre, e punitrice di chi, per leggerezza o per colpa, ne arrecò danno. Ma fu caso mirabile e degno di ricordanza che il nobile summentovato, il quale dirigeva le cose a suo capriccio, senza le necessarie cognizioni, e parecchi commissarj e ministri subalterni della Sanità, colpevoli di trascuratezza nell'adempimento dei loro doveri, perirono tutti quanti. Il Primoldo, il Gonfalonieri, l'apparitore Pontino, il quale col comperare, indi vendere il lenzuolo d'un appestato, fu causa che perissero più di sette mila persone, ed altri furfanti di simil tempra, morirono colle loro famiglie lo stesso giorno, offrendo un esempio della giustizia divina.

È impossibile descrivere la violenza e l'atrocità di questo contagio. I tanti casi narrati, e la città, resa quasi deserta d'abitanti,

basterebbero, ov'altro non fosse, a provarlo; pure mi turbano l'animo meraviglia e terrore al ricordare la morte repentina di tutti i religiosi d'un convento. E ciò non per contatto o per gli unguenti ed i veleni pestiferi, ma per una cosa vana e leggera qual è il fumo. Nella strada Marina, rinomata per amena posizione e per il vivace ingegno d'un nobile e ricco vecchio, che indicò ai magistrati quello spazio adjacente al pomerio della città [23], come opportuno al corso dei cocchi ed ai passeggeri. E, ottenutane licenza, lo spurgò, lo ridusse, in linea retta, e l'abbellì, imponendo alla nuova strada il proprio nome che tuttora conserva.

Ivi, mentre di notte tempo, nella supposizione che tutti i vicini abitanti dormissero, abbruciavansi abiti, coltri, piumacci, cenci ed altre suppellettili, il puzzo penetrò nell'adiacente monastero, insinuandosi traverso le griglie delle finestre nelle stanze dei religiosi.

Il dì seguente morirono parecchi di loro, gli altri per due giorni lottarono col male, indi spirarono; quelli soltanto che abitavano nell'interno in luoghi chiusi dove non penetrò il fumo ed il puzzo, sopravvissero.

Fra tutte le cose rimarchevoli di quest'anno, e la catastrofe del popolo milanese, nulla tanto mi commosse e commoverà, cred'io, gli animi dei lettori, quanto l'esimia pietà del medesimo, che propria di questa città, d'onde sembra siasi sparsa nelle altre regioni, s'infervorò vieppiù tra le miserie, restando illustre ed imitabile esempio a tutte le genti nei tempi futuri.

Oltre i digiuni pubblicamente intrapresi, i voti, e i sacri riti, e quant'altro può rendere propizio Iddio; oltre le elargizioni a' Luoghi Pii, decretate dal Consiglio Generale, le limosine a' poveri, in nome di Cristo Salvatore per placarlo; in breve, oltre quanto la religione e la natia munificenza della città suggerì ciascuno gareggiava nel promuovere gli atti di pietà e di beneficenza, e tutto ciò che reputavasi valevole a impietosire Dio, affinchè perdonasse colla bontà e misericordia sua le colpe dei mortali.

Andavano a visitare le chiese a piedi scalzi, coperti di sacco, battendosi il dorso col cilicio, finchè ne grondava in copia il sangue, e tingevano di porpora quella veste di dolore e di penitenza. Molti giravano di giorno coperti di sacco, assai più,

durante la notte, andavano ignoti e soli; poi, riunendosi a schiere, insieme piangevano, oravano, flagellavansi battendosi a gara gli uni gli altri nelle tenebre. Lo spesseggiare dei colpi, ed il crescente romore raddoppiava l'emulazione ne' loro animi, siccome notarono certuni, cui prese vaghezza di tener dietro di notte a quelle schiere spiandone gli atti.

Anche le donne, le quali sempre nei disastri sono più pietose ed eccedono sì nelle cose oneste che nelle riprovevoli, intervenivano a tali processioni e si flagellavano, offrendo le penitenze come espiazione a Dio, alla Vergine, ai Santi loro protettori in cielo. Queste pratiche facevansi in pubblico, altre moltissime tra le domestiche mura, e più efficaci, io son d'avviso [24], ad impetrar grazia del Cielo; ed erano le estreme prove degli animi compunti per ottenere la misericordia del Signore.

L'amor del denaro è l'ultima passione da cui staccasi l'uomo anche quando dispera di tutto, e a lui sovrasta la morte; nondimeno i Milanesi l'offerivano a Dio, non già come vile e sprezzato metallo, ma come prezioso e carissimo pegno. Non che credessero aver Dio bisogno di quell'oro, ma nella speranza che accetterebbe benigno il loro buon volere.

Donne averse, vecchi tenacissimi, crudi e sfacciati usuraj, che custodivano il proprio scrigno come il gran drago [25]; molti nobili, i quali, non per illeciti guadagni, ma per eredità d'antiche famiglie eransi arricchiti; ogni agiato mercante, ogni artefice, per poco denaroso, rivenditori, sensali, sacerdoti, ricchi per pingui prebende o per risparmi d'una lunga vita, tutti costoro, chi al primo scoppiar della peste, chi dopo morte, mostrarono che l'uomo, perduta ogni speranza e cura delle terrene cose, affida sè stesso e gli averi a Dio, o, per dir meglio, li restituisce a lui. Quelli de' soprannomati che vedevano con ispavento avvicinarsi il termine de' loro giorni; altri che pur speravano sopravvivere al contagio, altri finalmente, i quali anelavano emigrare in lontani paesi per fuggire il morbo, ed ivi trovare quieta stanza, tutti, secondo la propria condizione, diedero denari per la comune salvezza.

Taluno li consegnò al confessore, altri all'amico, e fino al proprio nemico. Chi lasciò per testamento alla città, chi a' monasteri, alle chiese, alle confraternite. Aprirono gli scrigni, legarono i

crediti loro, e palesarono fino i tesori nascosti nelle caverne, o tra i ruderi delle case. Ve ne furono però di quelli che morirono senza testare a favore di alcuno il molto oro trovato in seguito a caso ne' più schifosi nascondigli, rimanendo incerto chi mai ne fosse stato il proprietario.

Trovai ne' pubblici alti orazioni contro la peste, composte da pie persone, ovvero per ordine de' magistrati, quasi che in Milano, città fin dai più antichi tempi religiosissima, non si facessero bastanti preghiere, e divote pratiche!

« O S. Nicola, decoro e gloria di Tolentino, caro a Dio per amore della povertà, della virginità e dell'ubbidienza, i cui miracoli illustrano l'ordine degli Eremitani, e lo rendono venerato fra gli uomini, deh tu co' tuoi meriti ne intercedi il termine della pestilenza ».

La qual divota antifona impararono cantare i nostri fanciulli e le donne, avendo udito che in altri paesi era riuscita efficace.

Parecchie simili orazioni stampate o scritte, giravano per le mani e pendevano affisse alle porte delle case. Una recitavasi con grandissima divozione a Maria Vergine, che aveva liberata, com'era fama, la città di Coimbra dalla peste, ed io qui la trascrivo colle proprie parole.

« La Stella del cielo che allattò il Nostro Signore, estirpò la morte di peste, che il primo padre degli uomini piantò. Essa Stella si degni ora frenare gli astri che avversi uccidono il popolo, piagandolo crudelmente a morte. O piissima Stella del mare, liberaci dalla pestilenza; porgi orecchio, o Signora, alle nostre preci, che il Figliuolo tuo ti onora, e nulla ricusa alle tue suppliche. Ne salva, o Gesù! [26]

Questa ed altre molte orazioni furono usate insieme co' rimedj umani per allontanare il contagio; e il Signore, che per gl'imperscrutabili suoi decreti pareva da principio negare soccorso, si mostrò poscia clementissimo al supplicante popolo.

Io non sono di quelli, nè deggio esserlo, che vogliono scervi di qualsiasi colpa i magistrati e la patria, anzi temo che alcuno non trovi soverchj gli elogi da me compartiti in questo racconto. Ad ogni modo, ove mi sia conceduta la libertà propria d'una veridica storia, non esiterò a ripetere quanto già notai, e biasimai altrove. Questo contagio non fu sulle prime conosciuto

e creduto, e gli appestati non vennero tosto rinchiusi nel Lazzaretto per tener conto dei sintomi. Invece si rinserrarono, ammucchiati nelle case ed ivi sulle scale, ne' cortili, e perfino nelle soffitta, in numero di quaranta, e più ancora, coll'alito, il lezzo, ed il fetore continuo, s'infettavano a vicenda. Queste furono le cause per cui le stesse preghiere rimasero inefficaci coll'Onnipotente, da cui dipendeva il cessare del flagello.

È altresì opportuno che io impunemente deplori un'altra calamità, la quale non si potrà leggere o udire senza rammarico e senz'onta per Milano come d'ingiuria alla natura.

Per alcuni mesi, durante il contagio, perì non solo la moltitudine già adulta, e che tosto o tardi pur deve morire ma anche la futura generazione, speranza dello Stato, bambini, che appena usciti in luce, morivano in uno colla madre di peste. Imperocchè le nutrici mercenarie, per timore ricusavano dar le poppe, o prestandosi, comunicavano il male ai lattanti o da essi il contraevano.

In tal guisa, oltre tante migliaja di cittadini, perirono neonati, che non avevano, per anche il sentimento dell'esistenza. Più infelici, mille e mille altri, i quali trovarono tomba nell'utero materno! E sebbene i medesimi non sentissero la morte, ne patì il danno lo Stato, mancandogli i nascituri che supplir dovevano al vuoto lasciato dai periti pel contagio. I magistrati adducevano a scusa del non aver posto riparo a tale sciagura la violenza del morbo, le immense spese e la difficoltà di rinvenire in quei giorni, per qualsiasi mercede, puerpere, il cui latte non fosse viziato.

III

Nuove particolarità sulla carestia e la peste.

Torna a me pure in acconcio quello che afferma in un passo della sua opera il principe della Storia Romana, cioè che vediamo accrescere le pagine di un volume il quale sul principio credevamo dovesse riuscire di piccola mole; così, mettendo il piede nel mare, a misura che ci scostiamo dalla spiaggia, ci troviamo in acque più alte.

Nè mi sarebbe agevole venire al termine di questa storia, se volessi continuare a raccogliere da quel calamitoso triennio, qui riunendoli a fascio, tutti i terribili casi degli uomini, le sciagure

tutte di Milano, le cure dei governanti, i nuovi editti ed i pubblici sforzi d'inesausta munificenza, i rimedj svariatissimi che vennero suggeriti o usati; i doni, le elargizioni, la divina potenza, dalle accecate menti non conosciuta, che preparava al popolo questo flagello, riserbandosi di farlo cessare a suo beneplacito. Tutte le quali cose allungherebbero fuor di modo il mio racconto, sicchè accennerò solo le circostanze che mi sembrano preferibili, perchè servano d'esempio ai posterì, ed anche per rallegrare alquanto l'animo attristato de' leggitori.

Noterò prima di tutto, sul finire di questo doloroso racconto, un accidente che servir potrebbe come esordio di una nuova opera. Oltre i segni celesti e gli avvisi degli astri, non mai veduti fra noi, ma che ai conoscitori riescono sempre formidabili, e le due comete apparse nel 1628 e nel 1630, orribili entrambe a vedersi, corsero fatidiche predizioni intorno la carestia e la peste. Nè mi vergognerò di citare quei versi, benchè storpiati, correndo per la bocca di tutti gli sciocchi, giacchè da ogni bocca udivasi ripetere:

Regneranno dovunque e fame e morte [27].

E l'altro:

Vedrem prodigi; letal morbo appresta [28].

Avverossi il vaticinio del poeta, che ambi due i flagelli colpirono l'anno predestinato, se non che io ho di già fatta protesta, e la rinnovo, di non avere alcuna fede in somiglianti predizioni. Certissima invece, e verace pur troppo, fa un'altra predizione, esposta non in versi ma con cifre [29], ed origine delle nostre sciagure, previste avanti che accadessero. Della quale ragionerò perchè ne rimanga perpetua ricordanza.

Le schiere che sotto gli ordini de' singoli comandanti discesero dall'Alemagna in Lombardia, portandovi la desolazione, la carestia e la peste, componevansi di 7456 cavalieri, e 28,000 fanti, in totale 35,456 uomini [30].

Lungo tutto lo stradale percorso da queste schiere, i soldati avevano gli alloggi militari nelle campagne e nei paesi circonvicini. Se fossero stati Francesi in guerra con noi, non poteva essere più sfrenata la licenza, nè maggiore la fuga dei terrazzani. Quasi

avessero l'incarico di depredare i luoghi donde passavano, incendiavano, rapinavano, rubando buoi, giumenti e quanto trovavano nascosto nelle case o sotterra. Laddove il loro furore non rinveniva su che sfogarsi, legati i capi di casa trascinavano seco prigionieri: le più scoscese cime dei monti non erano a' fuggitivi sicuro asilo, perchè un contadino più ricco, o qualche invidioso li scopriva, e non di rado i soldati medesimi coll'astuzia loro propria. Il soldato, avido di bottino, teneva dietro al suo ospite e trovandolo entro i nascondigli lo tempestando di busse finchè, costretto a seguirlo, avesse scavato per lui quanto aveva seppellito.

I comandanti non provvedevano a simili nequizie, sia perchè partecipi del bottino, sia perchè alcuni di essi gran signori, malcontenti d'aver dovuto lasciare la patria, e occupati dei propri affari, chiudevano l'orecchio ai reclami, sprezzando rimediare a' disordini, secondo loro, di nessuna entità.

Quando poi alle prime schiere che diedero siffatti esempi d'indisciplina, tennero dietro le susseguenti, crebbe la ruina, perocchè, furibonde le nuove soldatesche di non trovar più nulla che saziasse la miseria o la cupidigia loro, sfogavano sui miseri abitanti la rabbia della sfuggita preda. Intere famiglie restavano per giorni, finchè potevano resistere, in vetta ai monti o ne' burroni delle valli, e quando, passato l'esercito oltre i loro confini, s'avventuravano di tornare alle proprie abitazioni, trovavano rubato quanto eravi di trasportabile, ogni altro oggetto a pezzi, sparpagliato, arso, distrutto. Codeste ingiurie tollerate in quel tempo a danno dei contadini, non solo snervarono a forza di patimenti i corpi, ma indussero gli animi a disperazione. E quand'anche le tedesche coorti non avessero portata seco la peste, l'avrebbero fatta scoppiare.

Le quali cose mi fu necessario notare, affinchè i nostri reggitori conoscano di quante cautele sia d'uopo ogni qual volta muovono gli eserciti.

Nel Lazzaretto, alle leggi e discipline sopra descritte si aggiunse un savio regolamento, opportunissimo a scemare i tanti mali di esso luogo. Due nobili vennero scelti ad intervalli per visitare ivi le capanne ed ogni angolo del recinto, per invigilare sui bisogni dei poveri, sulla fedeltà e lo zelo dei singoli impiegati nell'adempimento dei propri doveri, e provvedere ad ogni

emergenza coll' autorità loro impartita, o renderne avvisato il Tribunale di Sanità ed i Decurioni.

I medici conservatori ebbero l'incarico di fare ogni giorno per turno la visita alle capanne degli appestati e tenere informato il Tribunale. Si trascelsero sacerdoti, mantenuti a spese pubbliche nel Lazzaretto, non solo per amministrare i sacramenti, attendendo alla cura delle anime, ma affinchè con esortazioni, e dolci e paterni discorsi, procurassero d'ispirare a ciascuno pazienza e coraggio.

Si stabilì che alcuni sovrintendenti salariati, si recassero giornalmente nel Lazzaretto, osservando i casi varj, le morti, e quant'altro trovavano cui bisognasse gastighi o rimedii, notandolo in apposito libro da presentarsi tosto alla Sanità.

I medesimi s'incaricarono di visitare e far spurgare le cloache, le fogne, gli abituri degli indigenti, fetide non meno di queste, affinchè il lezzo non desse fomite al morbo. Così pure di tutti i cadaveri trovati nel Lazzaretto o per la città, dovevano notare i nomi in un registro, farne abbruciare gli abiti e qualunque oggetto di cui erasi servito il morto. Dovevano altresì accendere il fuoco e bruciar profumi nella stanza o capanna dov'era spirato; costringere a star disgiunti gli appestati, e gli altri più o meno sospetti, non permettendo veruna comunanza tra essi.

Eravi poi un custode cui incombeva la sorveglianza del Lazzaretto e delle private abitazioni, e che su tutto doveva invigilare a norma dei prescritti regolamenti.

Lungo sarebbe noverare la schiera degli uffiziali di Sanità, lungo svolgerne i singoli incarichi e le molte e varie discipline con cui governavasi la moltitudine dei malati raccolti nel Lazzaretto quasi in una sola famiglia. Due casucce e due uomini dell'infimo volgo ruinarono Milano, spargendovi il contagio; del pari una lieve scintilla incendiò, e quasi distrusse Monza, Saronno ed altre primarie terre. Nè va inutile ricordare due casi ad esempio, perchè si conosca, sto per dire, l'indole di questo morbo, il quale esce donde meno si crederebbe, e se assale un plebeo, acquistando terribile forza, a niuno perdona, nè umano potere il può domare prima che fra tutte le classi non abbia menato strage.

Una vecchia comperò da un soldato tedesco un sucido mantello

foderato di pelliccia, che aveva servito per avventura a qualche vivandiera; pericoloso arnese anche senza sospetto di contagio. La vecchia, indossatolo, venne dal suo villaggio a Saronno pel mercato, ed ivi morì d'improvviso, e col suo contatto diffuse la peste in tutto quel nobile borgo.

A Cassano sopra l'Adda, paese ancora sano, un tale comperò da un soldato un sacchetto di polvere, e maneggiandolo, fu còlto da vertigini e da fortissima emicrania, e in brev'ora cessò di penare e di vivere [31]. Alcuni mesi dopo, la peste scoppiò nei dintorni di Cassano, ma per allora quel caso singolare che spaventò i terrazzani, con grande loro meraviglia e gioja non ebbe conseguenze. Delle molte persone che avevano tocco il sacchetto di polvere e confabulato col venditore e più col compratore nell'osteria e sulle barche, neppur uno contrasse la peste che a ragione paventavano serpeggiasse loro nelle viscere.

Il contrario accadde in Monza, dove una donna ebbe in regalo da un ufficiale tedesco un astuccio con entro spille ed altri ferri per lavori femminili. Avendone cavato uno spillone per accomodarsi i capegli, cadde morta sull'istante. Due o tre sue parenti e vicine, e gli uomini della loro famiglia ne rimasero vittima; ma niun altro caso si verificò per allora in essa città, che in seguito fu desolata dalla pestilenza quasi al pari di Milano.

## Note

---

[1] Questo Appiani fu uno dei medici che si prestarono con maggior zelo durante il contagio. Uomo di buon senso non credeva alle unzioni (Vedi Appendice I al Libro II). Infermò di petto nel Lazzaretto, ove l'aveva destinato il collegio medico, et rihautosi, si risolse per servire alla sua patria, seguitare l'impresa sino al fine, non ostante che di già il Tribunale gli hauesse assegnato cento scudi al mese. Et non stimando l'interesse ma sibbene il servitio publico, et desideroso di gloria, volse seguitare a servire con la conditione che dopo medicate codeste creature con la debita cautione potesse ancor servire per la città.... ma il capriccio di un Fisico intorbido ogni cosa, esigendo che habitasse di continuo nel Lazzaretto, cosa che continuando sarebbe in breve stata la sua morte. Laonde si ritirò ed il

Lazzaretto rimase privo de' medici (Tadino, pag. 103).

La seguente lettera, che il Tadino suo collega ci ha conservata, è importante, perchè espone gli effetti fisici e umorali della peste; e tanto più che sono descritti da un medico. Le tradussi dal latino, lottando con le anfibologie e le gonfiezze che la rendono qua e là difficilissima.

« Illustrissimo Presidente di Sanità e Collegio, Senatori amplissimi. Eccomi uomo nuovo e redivivo, ma sempre vostro servo. Perduta io stesso ogni speranza, pianto dai miei famigliari nella città, e fino ne' lontani villaggi come morto; tre soli amici con un filo di speme non m'avevano per anco cancellato dal numero dei viventi. Ora vivo e non per me, ma per voi, Illustriss. e Colendiss. Sigg., Congiunti amatissimi, cui sono debitore più assai che dell'esistenza. Ma quanto non ho sofferto! non il solo male, ma le stesse pietose mani dei medici furono crudeli: aperte le vene, mi trassero sangue due volte, m'applicarono quattro vescicanti, i quali coll'acre calore fecero sollevar vesciche dall'intorpidita cote. Ahi strazio! quai fetide e putrefatte ulceri! quale orribile puzzo! Si minacciò perfino il fuoco, e fu adoperato. Questi non pertanto sono lieti dolori, anzi giovevoli; ma oh come atroce ed orrendo fu il male che non si potrebbe meglio qualificare che col proprio nome di peste! Nessun altro più turpe del medesimo che offende il cerebro sede dell'intelletto, tutte le funzioni del quale sono turpemente viziate, illanguidite, travolte. Qual mormorio agli orecchi che rintonavano d'inconditi suoni! gli occhi erano abbagliati da mentiti colori e da vani fulgori: mal fermi paventavano crollassero i vacillanti tetti, e vedevano le pareti tentennare con moto incostante e vertiginoso. Ma più amaro era il sapore che tormentava le fauci con ingrata sensazione. Aggiungevasi per ultima angoscia la sete; e siccome il bere aggravava il male, così erami forza in certo modo sopportarla per non peggiorare, Qual lotta sostenessi contro il grave sopore che opprimeva tutti i sensi, quali sforzi per non addormentarmi e per tener lontano il sonno e l'infame sua sorella la morte, io non ho parole ad esprimerlo adeguatamente. Il cuore, fonte della vita e talamo dell'anima, era da codesto malore intorpidito. Ben egli sforzatasi con tremuli battiti di respingere il mortifero veleno; ma come sottrarvisi se d'ogni parte gli aliti avvelenati

concorrevano alla sua ruina? Laonde il cuore, oppresso da tanto peso, vinto da sì nemica forza, illanguidiva, non battendo come avrebbe dovuto pel fuoco febbrile. Il bobone poi quanto più era salutare, tanto riusciva più molesto, e se dava alcuna speranza di guarigione, questa era bilanciata dal dolore presente. Aggiungevasi una penosa spossatezza di tutte le membra e l'impotenza di aver requie che nol concedevano le gambe esulcerate e lo spasimo all'inguine. E qual sollievo io aveva in tanti mali? nessuno. Sì, nessuno, Illustri Signori, poichè i famigli e gli amici aborriscono il malato e lo fuggivano; laonde nè blandi colloqui, nè veruno di quei conforti che possono ridonare la vita. La speranza, sollievo dolcissimo in tutti i guai che può ispirare anche fallaci gioje, e colle ridenti immagini che ne rappresenta alla fantasia, tempera i mali e appena lascia sentire il dolore, per maggiore mia infelicità, fuggiva lungi da me per rendermi vieppiù misero, stante che io era intimamente convinto la peste essere mortale. Aveva vedute tante esequie! e tanti spirare sotto la medicatura od anche mentre pigliavano cibo! Le orrende immagini di quei moribondi che mi si paravano innanzi allo sguardo empievano di spavento l'animo mio. Ma basti, che non voglio più a lungo tediarvi con sì molesti discorsi. State sani, e con voi la città tutta

».

« Devotiss. Dottor Fisico  
G. Battista Appiani ».

[2] I mercanti, a ciò eletti alla presenza dei Commissarj di Sanità, faranno all'interessato od alla legittima persona che per esso comparirà pagare la giusta metà del valore in contanti o per quelli che non haueranno chi legittimamente comparisca si deporanno al Banco di Sant'Ambrogio.

Et questo beneficio del pagar la metà s'intenda solamente per le persone povere non intendendosi compresi i gentiluomini Mercanti ed altre persone comode le quali da tal abbruggiamento non possono ricevere notabile detrimento.

Detti mobili saranno condotti nel Foppone di S. Gregorio, dove fatta la massa s'incammineranno al luogo per tale oggetto destinato nel Foppone di Porta Comasina.

Niuno per temeraria curiosità ne per malitia osi accostarsi ai carri, ne al luogo dove si fa la stima sotto pena di tre tratti di corda; ne

con voci o fatti violare tale attione ne inquietarla sotto pena di cinque anni di galera, nel che si obbligano per li figliuoli li Padri et Madri sotto pena pecuniaria, et corporale ad arbitrio del Tribunale, et si crederà ad un testimonio degno di fede. (Grida 7 Giugno 1630.)

- [3] Il fumo delle robbe infette, come letti, piume, lane, strozzi, portate di notte sopra il stradone di S. Dionigi vicino S. Primo per abbrugiarle fu tanto pestilente et fetido, che entrando nelle finestre delle camere dei Padri Cappucini mentre riposavano, gli contaminò talmente gli spiriti che in puoco spatio di tempo ne morsero cinque. (Tadino, pag. 101-126.)
- [4] Il collegio offrì inoltre molti onori e privilegi a quei medici di campagna che venissero a pericoloso incarico in Milano. Accettò un Romano; ma il meschino entrato nel Lazzaretto in 15 giorni restò tocco, et finì la sua vita in sette. Per questo esempio non si trovò persona che volesse assistere in detto Lazzaretto. (Tadino, pag. 108).
- [5] Vedi la nota pag. 121. [di cui si è già parlato... Bonghi]
- [6] Probabilmente l'Autore intese dieci delle nostre pertiche comuni.
- [7] Intorno la mortalità e la popolazione di Milano a quest'epoca, vedi l'Appendice in fine del libro.
- [8] Il Tribunale di Sanità però, avuto riguardo alla miseria dello Stato a motivo del passaggio delle truppe, rilasciò alquanto il suo rigore permettendo si potessero tenere i bigatti con le debite istruzioni (Vedi Tadino, pag. 97).
- [9] Per quante ricerche abbia fatte nei pubblici archivj di questa anagrafi, tanto importante per determinare almeno in modo approssimativo la popolazione di Milano, non ne rinvenni traccia.
- [10] Lindò è un mercato generale, cioè un luogo ove si riducono tutte le merci, che in Italia vengono da tutta l'Alemagna dove per il più dell'anno sono molle città et luoghi infetti di questo morbo contagioso. (Tadino, pag. 13.)
- [11] Ad istanza della città ne fu procurata la sospensione sotto il dì 17 luglio 1629 fino all'autunno, non ostante che molte città dell'Alemagna nostre vicine fossero infette di peste. (Tadino, pag. 14.)
- [12] Il quale provvedesse con ogni autorità et vigore di giustizia alli bisogni... Col carico di compire a visitare tutte le terre ville

castelli et porti di tutto il lago di Como, di tutta la Valsassina, monte di Brianza et Gera d'Adda. (Tadino Pag. 24).

[13] Nel ritorno ritrouassimo colà (ad Olginate) molto numero de huomini et donne li quali giorno et notte dissero habitare alla campagna per il timore del contagio hauendo abbandonate le proprie case, et le loro comodità, et ci pareuano tante creature seluatiche portando in mano chi l'erba menta chi la ruta chi il rosmarino, chi un'ampolla d'aceto; che per dir vero ci faceuano piangere et furno da noi consolati et fattogli di subito prouedere alli loro bisogni, atteso che gli mancava sale, pane, aceto ed oglio. (Tadino, Pag. 26).

[14] Sed belli graviores esse curas.

[15] Il Tadino racconta distesamente quanto osservò nel tratto di paese da lui percorso; trascelgo alcuni fatti più importanti e caratteristici.

Da Galbiate passarono a Chiuso, indi a Malgrate. L'istesso giorno del nostro arrivo ritrouassimo una giovane morta in 4 giorni; comandassimo fosse cauata dalla sepoltura, il corpo della quale si trouaua con segni pestilentiali come liuori nelli Hippocondrij, flagellationi, petecchie negre, pauonazze, et tutto il dorso verso l'osso sacro moreleggiante. Interrogata la sotteratrice che tiene cura di lauare li cadaueri nominata la Tredesa donna vecchia ma robusta, se haueua osservato altri segni nelli altri corpi simili a questi, rispose non se ne ricordaua; ma si scorgeua che questa vecchia Gabrina s'andaua scusando et coprendo la peste, la quale poco doppo pagò il douuto gastigo della sua bugia perchè fra tre giorni morse. Trovarono a Malgrate 29 malati, che, al loro ritorno, sette giorni dopo erano morti. Lecco si conservava sano tuttavia, non però Olate, Balabio e la Valsassina.

Nel discendere verso Bellano dalla sommità del monte sentessimo fetori insoportabili, et descendendo al basso per la terra non ritrouassimo persona alcuna come luogo silvestre, et disabitato che ci arrecò non puoco horrore. Finalmente arriuando alla piazza vedessimo un prete ad una finestra con faccia quasi cadauerosa, il quale per le preghiere che li facessimo che da noi douesse uenire fu molto difficile non ostante hauessimo con noi una persona del paese. Et interrogato della salute di quella infelice terra... rispose il male hauer avuto principio circa li 6 di

ottobre et a quell'ora erano morti circa 64 persone... et ciò che era notabile la sera si trouauano le persone sane, la mattina morte.

Da Bellano i Commissari passarono a Varenna dove ritrouassimo una donna morta in tre giorni con un carbone pestilente sopra una mantella, presso di lei il marito, et figliolo parimenti con buboni.... Bellaggio lo trovò sano, non così Dorio e Colico, chiamato dal Tadino, non so perchè, delitia del lago di Como. Et questa terra è stata la più destrutta et sualigiata di quante haueuamo visitate, perchè fu la prima nell'ingresso delli Alemani.

Anche sull'opposta sponda del lago dalla Cadenabbia a Domaso, trovarono serpeggiare il contagio. Venuti a Como, e date le opportune disposizioni, tornarono a Bellaggio, indi per Lecco e Valmadrera incominciarono la visita della Brianza, costeggiando l'Adda. Per Treviglio, Caravaggio, Cassano, Cambiagio, ecc., paesi della Geradadda ne' quali incominciava a scoppiare qualche caso di peste, i due commissari si restituirono a Milano il 15 novembre. Per le minute particolarità di questo viaggio, rimando i lettori al Tadino. (Pag. 25-50.)

[16] Et ferebat id morato jam quaesta mercimonium in Urbem.

[17] Et ipsa pestilentia submoverat punieratque commode aliquem.

[18] Il Tadino, riferendo questo aneddoto, dice: Siccome N. S. haueua levato l'intelletto al suo popolo d'Israel, così al presente molto più haueua acciecato la città di Milano, la quale si lasciò persuadere da una donna, ecc. Sebbene della promessa fattagli della liberatione del figliuolo gli portaua consolatone grande, niente di meno sapendo non hauer rimedj atti per questo male, non durò lungo tempo la sua bugia, la quale fu puoi causa della sua morte. Et benchè dicesse hauer ancora preseruativi, con tutto ciò s'appestò malamente, et hebbe il condegno castigo della morte pestilente, come nel fine de' suoi giorni, riconosciuta del suo errore, disse alli padri Capuccini, che ciò haueua fatto per agiuttare il figliuolo per l'amore sviscerato che gli portaua. (Pag. 110)

[19] Atteso che di già se n'erano ritrouati morti in molto numero di loro senza confessione nè aggiuti come tante bestie. (Tadino, pag. 125.)

[20] Vedi nel Tadino i due decreti originali del Senato in data del 6

luglio. (Pag. 125.)

[21] Questa lavanderia, piantata pel contagio, constava de' 24 banche in acqua corrente chiara et copiosa, separati però li banchi delle lauandare monatte brutte et nette .... In oltre si trouauano disposte molte camere dalla parte di detta lauandaria, parte per gouernare le robbe infette et parte per le purgate .... Meramente l'architettura col parere di Carlo Butio architetto in ogni materia nella sua professione singolare, et l'artificio si trouaua molto bene disposto. Sebbene poco dopo detta lauandaria non fu mentenuta in grave danno del publico beneficio, con tutto ciò volendo il tribunale restasse sempre memoria di attione così honorata et segnalata per gli futuri secoli, fu dato ordine alli detti fisici Tadino et Settala, di far mettere sotto il portico delle camere laterali, all'opposto di detta lauandaria in luoco eminente uno Elogio, come da loro fu eseguito, di questo tenore. (Tadino, pag. 69.)

Sovrastante il pericolo

della peste importata

questo lavacro

ordinato da G. Battista Arconati

Senatore e Presidente del Magistrato di Sanità'

compiuto sotto il suo successore

Marco Antonio Monti Presidente

i medici conservatori

Alessandro Tadino e Senatore Settala

a spesa pubbliche innalzarono

l'anno mdcxxix

[22] Questi fu il delegato di Sanità, Marc'Antonio Arese, il quale, reduce a Milano da una visita nella riviera di Lecco e Valassina, biasimò la lauandaria particolare del Lazzaretto con tanto artificio fatta fabbricare. Perciò degno di scusa per non essere sua professione, volendo fra gli altri errori, che l'acqua corrente si dimorasse mentre si gettaua dentro le robbe infette doppo riceputo il bollo, cosa lontana dalla ragione e dall'esperienza ..... mentre che non può mai nettarse et espurgarse le robbe infette, mentre resti l'acqua torbida e sporca. Il Delegato (Arese) propose alla città di fare una nuoua lauandaria generale all'incontro del Lazzaretto, che fu di spesa

alla città di 4000 scudi senza frutto alcuno. (Tadino, pag. 98-99.)

- [23] I Romani davano questo nome ad un tratto di terreno lungo le mura al di fuori o al di dentro di esse, consacrato dalla religione, e sul quale era vietato fabbricare o coltivare.
- [24] Ecco un'altra prova che il Ripamonti era superiore a' suoi tempi, distinguendo la soda piet  dalle pratiche esagerate e ignoranti.
- [25] Allusione al dragone della favola, custode del vello d'oro, o piuttosto alla superstizione popolare, che il diavolo, in forma di Drago, custodisca i tesori sepolti.
- [26] Ecco l'originale in versi latini, rimati secondo il cattivo gusto dell'epoca:

Stella caeli extirpavit  
Quae lactavit Christum Dominum  
Mortem pestis quam plantavit  
Primus Parens hominum.  
Ipsa Stella nunc dignetur  
Sydera compescere,  
Quorum bella plebem coedunt  
Dira mortis ulcere.  
O piissima Stella maris  
A peste succurre nobis;  
Audi nos, Domina,  
Nam Filius tuus, nihil negans,  
Te honorat.  
Salva nos, Jesus  
Pro quibus Mater orat.

Altre orazioni trovansi nel Tadino. (Pag. 106.)

- [27] Mors et Fames vigebit ubique.
- [28] Mortales parat morbos: miranda videntur.
- [29] Numeris modisque diversis includitur. E fa col pessimo gusto d'allora un giuochetto di parole sul numeris che si può intendere per versi e per cifre.
- [30] Tadino nomina venti reggimenti, e li fa ascendere complessivamente a 36256, cio  800 soldati di pi . Il passaggio dur  dal 20 settembre al 3 ottobre 1629.
- [31] Cassano fa una delle prime tocche di peste nel Ducato, e fu assai tribolata dalla fame, dall'alloggio dei soldati e dalla peste. Ma

quando pensaua di rendere gratie a S. Divina Maestà della misericordia usatagli per averla liberata dal morbo, ecco che nel voler festeggiare uno giorno, et far allegrezza per la gratia hauuta, Giouanni Pelegato, fattore del marchese d'Adda, il quale sino nel transito delli Alemani haueua comperato un sacchetto di polvere, volendola adoprare per tale effetto, si sentì ossature di dolore di testa tanto insoportabile, che cascò in terra, et raccolto nel letto con febre pestilente, et con un bubone nell'inguine sinistro morse nel quarto giorno; cosa invero miracolosa che non passasse più oltre. (Tadino, pag. 71.)

## 1.2 Milano: draghi e lupi

### Milano: draghi e lupi

“Che gli Angeli e i Santi ci proteggano”  
di Paolo Colussi

“Maestorum refugium, Deus, tribulantum consolator, clementiam tuam suppliciter exoramus, ut afflictis oppressione gentium auxilium tuae defensionis impedens eripere nos, et salvare digneris. Tribue, quaesumus, fortitudinem fessis, laborantibus opem, solatium tristibus, adiutorium tribulatis. Circumda civitatem hanc virtutis tuae praesidio, et omnes in ea manentes immensae pietatis tuae defende juvamine. Pone in muris et portis ejus Angelorum custodiam, salutis ancilia, munitionem omnium sanctorum tuorum: ut qui pro peccatis nostris juste affigimur, de sola misericordia tua confidentes, miserationis tuae munere adjuvemur. Quatenus a pressura hac, quae nos circumdedit, erepti liberis tibi mentibus gratia agentes servire possimus. Per Dominum nostrum ...” [1]

Questa drammatica invocazione affinché le mura e le porte della città fossero poste sotto la custodia degli Angeli e di tutti i Santi, veniva recitata dai Milanesi penitenti in ciascun Carrobio che si trovava accanto alle sei porte della città durante le Litanie Triduane.

Le Litanie o Rogazioni Triduane si svolgevano dal V secolo con modalità diverse da città a città. Anche se i Milanesi vantavano la priorità dell'istituzione di questo rito che dicevano fondato dal vescovo Lazzaro nella prima metà del V secolo nell'imminenza dell'arrivo di Attila, in genere si pensa che siano state istituite, o meglio riorganizzate, nella seconda

metà del secolo da Mamerto, vescovo di Vienne, quando questa città era “ridotta a condizione infelicissima per frequenti terremoti, per gl’incendi, e per il guasto, cagionato ai contorni di essa dai cervi e dai lupi, che moltiplicati si erano a dismisura.” [2]

Questo rituale, che doveva assicurare i cittadini minacciati da pericoli provenienti dall’esterno, si svolgeva nei tre giorni seguenti la domenica successiva alla festa dell’Ascensione, che cade generalmente alla fine di maggio. I fedeli, dopo l’imposizione delle ceneri, si muovevano in processione dalla cattedrale verso le porte della città, che dovevano essere tutte raggiunte nell’arco dei tre giorni. Essendo un rito penitenziale, si doveva osservare il digiuno (solo pane e acqua), vestire abiti semplici e in origine anche andare scalzi. Ogni città aveva un proprio itinerario e preghiere adeguate alle chiese e ai santi che si trovavano sul percorso. La preghiera usata a Milano davanti alle sei porte è quella citata all’inizio, che rinvia ad una forte minaccia esterna e alla grave prostrazione dei cittadini. Oltre alla città, anche i paesi delle campagne lombarde celebravano questo Triduo sostituendo nella preghiera le parole “civitatem istam” con “plebem istam” e “muros nostros” con “fines nostros”.

Lo stemma dei Visconti a Milano raffigura un drago che divora un giovane uomo

In seguito le Litanie Triduane, specialmente quelle campestri, si trasformarono in feste molto scomposte tanto da far sorgere lamentele da parte dei monasteri che venivano attraversati da queste folle, che, come dice il Fumagalli [3], percorrevano i campi “con tamburi o qualch’altro grossolano strumento siasi imitato il rombo del tuono, accompagnato poi da urla e schiamazzi, coi quali avrà forse creduto quella buona gente di fugar in tal guisa le aeree infeste podestà.” Anche a Milano le Litanie assunsero un carattere di festa della fertilità: per scongiurare le carestie si ponevano alle finestre vari tipi di pietanze tanto che ben presto furono chiamate le processioni “delle lasagne”.

Resta sempre però l’elemento del terrore contro i pericoli che vengono “da fuori”, pericoli minacciosi soprattutto perché

ignoti e inaspettati, com'erano le improvvise incursioni degli Unni o degli Ungari nel Medioevo. Non meno minacciose erano le possibili incursioni di qualche "aerea infesta podestà", causa di terremoti, di incendi ed anche di selvagge aggressioni da parte di fiere e, perché no, di draghi.

C'era una volta un drago...

La natura, come disse Aristotele, è "demonica" (Leopardi dirà "matrigna"). Dove l'uomo non ha posto le sue salvaguardie, i suoi dei o i suoi santi, il territorio è dominato da forze ostili sempre in agguato che prendono quelle forme di leoni, di lupi, di draghi che vediamo torcersi e avventarsi sull'uomo in centinaia di sculture romaniche.

In Francia spesso le Litanie Triduane erano accompagnate dall'immagine del drago che nei primi due giorni precedeva il corteo mentre nel terzo giorno lo seguiva sconfitto. Anche a Milano ci fu un drago, appostato fuori dalle mura, ma non venne mai inserito nei riti liturgici probabilmente perché la storia nacque piuttosto tardi, come uno "spot pubblicitario" che accompagnò l'affermazione politica della famiglia dei Visconti all'inizio del XIV secolo.

Guerriero con drago, scultura del XII sec. conservata nel Castello Sforzesco di Milano

Furono i Domenicani di S. Eustorio, largamente debitori dei Visconti, che elaborarono questa campagna pubblicitaria grazie all'ingegno di Galvano Fiamma, il loro più famoso scrittore di quell'epoca. Da questa fucina, accanto a molte altre mirabolanti avventure degli antenati dei Visconti, nacque questa del drago, che il Morigia e il Torre ripresero poi nel Cinquecento e nel Seicento con dovizia di particolari.

"In questi tempi poco dopo la morte di Teodosio, & del nostro Padre Santo Ambrogio, nella parte della Città, dove è la Chiesa hora di San Dionigi, nacque un pestifero morbo, onde ne morirono quivi assai centinaia di persone; ne sapendosi d'onde fosse cagionato questo accidente, in quella parte sola della Città, essendo in tutte l'altre parte sanissima; fu scoperto un gran Dragone, che usciva à certe hore dalle cave, & col pestifero, & mortifero fiato suo ammorbava l'aria; alqual non trovandosi

remedio speditivo, come in tal instante caso faceva bisogno, Uberto uno de' primi nobili della Città di casa d'Angiera, allhora Luogotenente del detto Conte d'Italia, mosso dal suo naturale valore, & dalla Pietà della patria, si espose al pericolo della vita per liberare la patria. Andò adunque il coraggioso Uberto contro il mortifero Drago armato non tanto di ferro, quanto di forza d'animo, di destrezza, & d'ingegno, et al fine felicemente l'ucise, et liberò la sua patria con gloria eterna di lui. Da questo Uberto ha havuto origine casa Visconte ..." [4]

“Questi [S. Dionigi] è poi quel sito, in cui fu occiso da Uberto Visconte il Drago, che co' suoi fiati apportava a' Cittadini malefici danni, mentre distoltosi da profonda tana givasene per questi vicini contorni, à procacciarsi il vitto, havendo voi à sapere, che in quelle antiche età rendevasi tal sito disabitato, e selvaggio, innalzandosi assai discoste le Cittadine Mura, quindi havevano famigliari i Covaccioli le Fiere. Generoso era cotesto Uberto Cavaliere di nascita, Signore d'Angera popolata abitazione, anzicome vogliono alcuni storici Città ne' Confini del Verbano Lago, prendendo il nome da Anglo del Ceppo d'Enea Troiano, che negl'anni quattro cento seguita la Nascita del Messia assisteva a' pubblici maneggi in Milano con il Titolo di Viceconte ... quindi postosi Uberto in pretensione, di farsi mirare vittorioso, entrò in arringo, e vinse il mostro, dal cui felice successo ne trasse di valoroso memoria eterna ne' posteri.” [5]

Questi due graziosi raccontini ci dicono in sostanza che fuori Porta Orientale (oggi Venezia), nella zona dove poi sorsero i Giardini Pubblici, particolarmente ricca di acque e quindi di vegetazione, c'era questo drago che non uccideva i viandanti, ma inquinava l'aria della zona con il suo “mortifero fiato” provocando gravi malattie (tumori?) agli abitanti dei quartieri vicini. Scoperta la causa del morbo e tentati vari rimedi, forse anche un Triduo di preghiere, ecco che Uberto Visconti si offre come salvatore e “armato non tanto di ferro, quanto di forza d'animo, di destrezza, & d'ingegno” uccide il drago risanando felicemente l'atmosfera. La storia non racconta come è avvenuto questo epico scontro, né dove sia finito il corpo di questo drago, anche se lo stesso Torre, parlando del

Mausoleo Trivulzio a Porta Romana, ci dà forse qualche traccia sulla sua sepoltura, riportando la notizia inedita di un ritrovamento avvenuto più di un secolo prima:

#### Drago in un disegno antico

“Trassi da una istoria manuscritta datami dal Prencipe Cardinale Teodoro Trivulzi, adoprandomi in costruire l’Arbore di sua antica Famiglia, che numera più di ottocent’anni di nascita, come nell’iscavare i fondamenti di questo Mausoleo, fu trovato il carcame d’un’orribile, e mostruoso Drago; ciò non vi rasembri fuor di credito, poiché questo sito dianzi d’essere ecclesiastico, aitava a formare quel vasto Serraglio chiamato Ergasto, dove sollevansi racchiudere ferocissime belve, con le quali veggevasi ogni giorno accozzar ardite persone armigere...” [6]

Lascio a voi decidere se è più “fuor di credito” pensare che questo drago sia lo stesso che è stato ucciso da Uberto Visconti o se sia invece, come suppone il Torre, un drago “da combattimento” impiegato nell’Arena in epoca romana. Magari era un dinosauro attardatosi nelle paludi milanesi qualche milione di anni fa.

#### Lupi in Lombardia

Gli Angeli e i Santi, posti a protezione delle mura e delle porte di Milano dagli antichi arcivescovi, hanno dovuto lavorare parecchio non solo nel Medioevo, ma anche nei secoli successivi fino alle Cinque Giornate del 1848, quando i Milanesi sfondarono a Porta Tosa, o fino all’agosto del 1943, quando si trovarono forse impreparati davanti ad una minaccia che veniva dal cielo. Molti furono gli eserciti nemici accampati fuori Milano: qualcuno riuscì ad entrare, altri non vi riuscirono, ma i protettori della città, invocati ogni anno nelle Litanie Triduane, fecero sempre del loro meglio per limitare i danni o almeno per aiutare i superstiti a risollevarsi.

Dove riuscirono meglio nel loro compito, fu nella protezione dalle insidie della Natura - acqua, fuoco, terremoti, belve - dalle quali Milano è stata egregiamente preservata. Il drago di Porta Venezia, è vero, fece morire centinaia di persone con il suo fiato pestilenziale, ma fu subito ucciso (con una

salatissima multa?) dall'ingegnoso funzionario pubblico Uberto Visconti. L'opera dei protettori fu ancora più meritoria se pensiamo a com'era il territorio che circonda la città sino a due secoli fa, infestato da banditi e da un'altra razza dimenticata di predatori: i lupi.

Nel luogo dove sorge il Duomo, un tempo si trovavano l'antica cattedrale di Santa Maria Maggiore, cattedrale invernale, e la basilica di Santa Tecla, cattedrale estiva

La battaglia contro i lupi fu piuttosto dura e impensieri più volte le autorità laiche e religiose, raramente però nei secoli passati i lupi hanno portato la loro minaccia alle porte di Milano. Grazie all'attento e minuzioso studio di Maria Comincini pubblicato nel 1991 (vedi Bibliografia) possiamo conoscere meglio il paesaggio milanese, quando al posto di automobili, TIR ed aerei, sfrecciavano cervi, caprioli, lupi.

In questo ambiente, esterno ed estraneo alla città, i lupi erano numerosi e spadroneggiavano senza infastidire molto l'altro e più forte predatore: l'uomo. Soltanto nei periodi di carestia le due specie venivano allo scontro, ed era in genere il lupo che attaccava. Lo studio sopra menzionato riporta molti dati su questa guerra, relativamente agli ultimi secoli e nelle diverse province lombarde. Ho estratto da quell'elenco gli avvenimenti più rilevanti svoltisi non troppo lontano da Milano per poter inquadrare meglio l'evento più significativo, ancora oggi ricordato in molte pubblicazioni: quello della Bestia Feroce.

1462 i lupi assaltano dei fanciulli nella Martesana

1484 i lupi vanno di notte a mangiare i cadaveri nel cimitero dell'ospedale di

S. Ambrogio (via S. Vittore a Milano)

1512 e 1530 alcuni morti fuori Porta Ludovica

1528 molti lupi nel Milanese che aggrediscono i ragazzi

1530 fuori di città molte persone uccise soprattutto da un grosso lupo

1558 molti lupi che uccidono nel Ducato

1575-78 cinque persone uccise da due lupi a Misinto

1580 un lupo fa molte vittime a Busto Garolfo

1603 boschi infestati dai lupi tra Cusago e Trezzano  
1650-52 tre ragazzi uccisi da un lupo a Nosate  
1655 molte persone uccise ad Abbiategrasso  
1656-58 quattro bambini uccisi da un lupo a Bellusco  
1668 una bambina uccisa da un lupo a Cesate, un altro nel 1692  
1676 due bambini uccisi a Nosate  
1679 molti ragazzi uccisi dai lupi a Bellusco  
1575-78 premio a chi uccide i lupi e caccia generale nello Stato

Lupo mannaro in un dipinto antico

1580 un lupo fa molte vittime a Busto Garolfo  
1603 boschi infestati dai lupi tra Cusago e Trezzano  
1650-52 tre ragazzi uccisi da un lupo a Nosate  
1655 molte persone uccise ad Abbiategrasso  
1656-58 quattro bambini uccisi da un lupo a Bellusco  
1668 una bambina uccisa da un lupo a Cesate, un altro nel 1692  
1676 due bambini uccisi a Nosate  
1680 molti ragazzi uccisi dai lupi a Bellusco premio a chi uccide i lupi  
e caccia generale nello Stato  
1740 una bestia simile a quella del 1792 assale molte persone in  
Lombardia, scompare nell'inverno e viene uccisa la primavera  
seguinte  
1765 sedici persone assalite a Orio Litta e molte uccise anche per  
aver contratto la rabbia; a Rivolta d'Adda un lupo (idrofobo?)  
assale i soldati del Castello e molte altre persone  
1766 premio a chi uccide i lupi e caccia generale nello Stato  
1767 un lupo assale cinque persone a S. Colombano al Lambro  
1772-74 premi a chi uccide i lupi  
1801 bestia feroce "che credesi lupa" a Legnano e Locate  
1801 lupo idrofobo a Limbiate  
1812 un fanciullo ucciso ad Arluno  
1816 una bambina assalita da un lupo a Gessate

Questo elenco, a detta dello stesso studioso che è riuscito a raccogliere tutti questi dati, è ancora incompleto, ma ci consente di fare queste considerazioni: i lupi attaccano l'uomo - generalmente giovanissimi guardiani di animali - soprattutto in momenti di grave carestia. I casi più drammatici, quelli del 1765-67, ebbero come protagonisti dei lupi idrofobi

e i danni più rilevanti furono causati dalla malattia contratta dai morsi del lupo più che dai morsi stessi.

## La Bestia Feroce

Nel 1792 le cose però andarono ancora diversamente. Dal 5 luglio al 2 settembre, un animale dall'aspetto pauroso e vagamente somigliante ad un lupo uccise quattro ragazzi e sei ragazze, tutti compresi tra i 6 e i 13 anni di età, ferì gravemente un'altra ragazza e assalì alcune persone adulte. Non era un periodo di carestia, né l'animale era idrofobo. Forse non era nemmeno un lupo. La storia, curiosa e inquietante, ci è stata fortunatamente raccontata con dovizia di particolari dall'anonimo estensore del Giornale circostanziato... (testo on line) pubblicato a Milano nello stesso anno.

Tutto cominciò il 5 luglio 1792, quando Giuseppe Antonio Gaudenzio, un bambino di 10 anni di Cusago venne mandato dal padre di notte nel bosco a cercare la vacca che aveva smarrito. Non tornò più a casa. Dopo qualche giorno si trovarono dei vestiti stracciati e "avanzi del corpo di un fanciullo divorato". Si incolparono i lupi e si pensò che il bambino, stanco, fosse stato assalito mentre dormiva. Pochi giorni dopo però, il 9 luglio, un gruppo di ragazzi di Limbiate viene assalito da "una brutta bestia, simile a un grosso cane, ma dall'orribile aspetto e di strana forma". I ragazzi fuggirono, ma il più piccolo, Carlo Oca di 8 anni, venne raggiunto. Quando i contadini accorsero avvertiti dagli altri ragazzi lo trovarono sbranato dalla belva. La notizia si sparse rapidamente seminando il panico tra i contadini. Molti videro o credettero di vedere lo strano animale in località molto distanti tra loro. Qualcuno sparò contro qualcosa, ma senza esito. I bambini erano tenuti chiusi in casa. Le autorità governative, nella persona del conte di Kevenhüller, il 14 luglio pubblicarono un Avviso nel quale si diede notizia dell'uccisione dei due fanciulli da parte di "una feroce Bestia di colore cinericcio moscato quasi in nero, della grandezza di un grosso Cane". Fu indetta quindi una "generale Caccia" con premio di 50 zecchini per chi avesse ucciso la "predetta feroce Bestia".

Il lupo mannaro in un disegno d'epoca

La caccia generale, organizzata da varie città e paesi della zona ad ovest di Milano, non diede alcun esito, neppure quando il premio per “distuggere la Bestia feroce” salì a 150 zecchini. Nel frattempo giravano strane voci sul “Mostro girovago”, segnalato ormai da troppe parti.

Un intraprendente tipografo stampò un'incisione dove la Bestia feroce venne raffigurata con un bambino in bocca, quasi fosse un nuovo tipo di biscione visconteo. Altri sostennero che si trattava di una jena, ricordando che recentemente era passato per Milano un artista girovago con due jene in gabbia. La notizia trovò ancora più credito quando si venne a sapere che questo artista - un certo Bartolomeo Cappellini - era a Cremona dove esibiva una sola jena. Interrogato, diede varie versioni sulla sparizione dell'altro animale, fece le valigie e ripartì velocemente nel Veneto.

Più aumentava il premio, più numerosi erano i cacciatori che si lanciavano nell'impresa. Alcuni “professionisti” giunsero anche dalla Vallassina e dalla Valsassina, ma senza alcun esito. Anzi, arrivò ben presto dalla Bestia una tremenda sfida. Il 1° agosto sorprese un gruppo di bambini vicino a Senago, raggiunse Antonia Maria di 8 anni e la trascinò nel bosco dove i contadini che la inseguivano la costrinsero a lasciare la preda ormai moribonda. Sul collo della bambina furono contate 45 ferite. Un testimone fornì questa descrizione dell'animale che suscitò molte perplessità nei funzionari pubblici e un grande terrore nei contadini: “lunghezza di due braccia circa, alta un braccio e mezzo come un vitello di ordinaria grandezza, con la testa simile a quella di un maiale, orecchie da cavallo, peli lunghi e folti sotto il mento come le capre ed il resto del corpo baio rossino sulla groppa e lungo di egual colore sotto la vita, con la coda lunga arricciata, zampe sottili ma larghe alle estremità con unghie lunghe, con un grosso petto che va restringendosi posteriormente.”

Due giorni dopo, il 3 agosto, la vittima fu Domenico Cattaneo di 13 anni ucciso nei pressi di Cesano Boscone; il 4 agosto, fu Giovanna Sada di 10 anni ad essere afferrata per la gola ad Arluno mentre era al pascolo ai margini di un bosco. Considerando la notevole distanza che c'è tra Arluno e Cesano Boscone, a questo punto si pensò che ci fossero

addirittura due Bestie feroci.

Ormai tutta la città e il contado erano terrorizzati. A Milano non si parlava d'altro. Il 7 agosto anche la Municipalità di Milano volle fare qualcosa e decise di offrire "con le dovute cautele" fucili in prestito a chi avesse voluto cacciare la Bestia. Aggiunse altri 50 zecchini al premio offerto dal Governo.

Mappa della zona maggiormente coinvolta dalle apparizioni del lupo  
Le campagne attorno a Milano, a questo punto, si popolarono di rumorose brigate di cacciatori che ricordavano, con il loro fracasso, le antiche Litanie Triduane in una versione più laica e moderna. Una di queste brigate, si racconta, il 10 agosto burlò un oste mangiando e bevendo allegramente e abbondantemente. Ad un certo punto uno di essi sbucato dal bosco gridò di aver visto la Bestia. Subito tutti balzarono in piedi, afferrarono i fucili e si dileguarono in un attimo dalla vista dell'oste e dal... conto.

Se i Milanesi avevano ancora voglia di fare scherzi, la Bestia invece non scherzava affatto. Il giorno dopo questo buffo episodio, l'11 agosto, alle 8 del mattino, Regina Mosca di 12 anni venne uccisa "in vicinanza di S. Siro fuori di Porta Vercellina, sotto la parrocchia di S. Pietro in Sala (oggi in piazza Wagner)". Alle 23 dello stesso giorno, Dionigi Giussano di 12 anni fu aggredito e ferito a Boldinasco nella pieve di Trenno (oggi piazza Kennedy). Ormai la Bestia era sotto le mura di Milano. I rimedi finora adottati, le grandi battute di caccia, si erano dimostrati del tutto inefficaci. I cacciatori di professione, che provenivano da lontane vallate, se ne tornarono a casa delusi e le Autorità si misero in moto per cercare altre soluzioni mentre le uccisioni continuavano.

Il 16 agosto il conte di Kevenhüller scrisse al Magistrato Politico Camerale affermando che a suo avviso non si trattava di un lupo, che i cacciatori avevano fallito e quindi bisognava trovare qualche altro rimedio. Chiese una relazione su quanto era stato fatto fino a quel momento. Il funzionario che venne incaricato di far eseguire la "condanna a morte" della Bestia feroce fu lo stesso personaggio che trent'anni prima era stato osannato in tutto il mondo per il suo libro contro la pena di morte: Cesare Beccaria.

Il 20 agosto, Cesare Beccaria, vagliate le varie proposte presentate, e orientatosi verso l'antica soluzione delle trappole che da sempre erano state adottate per catturare i lupi, incaricò i sacerdoti Rapazzini e Comerio di seguire l'esecuzione un loro progetto che era risultato essere il più idoneo. Si trattava di una fossa circondata da una palizzata ovale con al centro un piccolo rialzo con un animale vivo legato. Il contratto con i due sacerdoti prevedeva che venissero predisposti a spese dello Stato 30 steccati o "giochi" secondo il loro progetto. Potevano crearne altri se volevano a loro spese e in questo caso avrebbero preso il premio del governo. Un avviso in questo senso venne affisso con la stessa data del 20 agosto.

Anche la Congregazione municipale di Milano si mise al lavoro, ma in tutt'altra direzione: pensò di rivolgersi agli Angeli e ai Santi. Il 18 agosto fece affiggere l'Avviso di un Triduo di preghiere in S. Maria delle Grazie per i giorni 19-20-21 agosto "attesa l'inefficacia dei mezzi umani finora adoperati per l'uccisione della Bestia feroce". Fu proclamato lo stato di pubblica calamità. Alla vigilia dell'arrivo a Milano di Napoleone, e della profonda trasformazione dei costumi che ne seguì, si riaccendeva dunque la polemica tra Illuministi e Tradizionalisti. L'Anonimo estensore del Giornale, illuminista convinto, stigmatizzò l'operato delle autorità locali con queste parole:

"... al volgo contadino, inclinato al meraviglioso, e al poltrone, che ama meglio lassiar di sè la cura al cielo, che da sè stesso difendersi, destano il pensiero, che non una Bestia naturale questa sia, ma uno spirito infernale, o altroché d'analogo. Questa, comunque insensata, opinione si sparge, e v'ha sin chi dice averla trovata di notte in mezzo ad un bosco in figura di gentil donzella. A ciò danno peso, presso chi non ragiona, le preci pubblicamente contro la Fiera ordinate..." (pp. 17-18)

Le trappole per catturare i lupi progettate da Cesare Beccaria nel 1792

Questo atteggiamento della Municipalità aveva dalla sua una tradizione molto antica, quando molti santi erano preposti alla difesa dai lupi, come S. Defendente, S. Alessandro, S. Sebastiano, S. Giuliana e S. Elia. Nel 1777, pochi anni prima di questo evento, il prevosto di Primaluna aveva raccolto 189

lire tra gli abitanti della Valsassina da mandare a Roma al fine di ottenere dal papa una Bolla di scomunica contro i lupi.

Intanto i bambini continuavano ad essere assaliti e a morire in varie località fuori Milano: il 16 agosto alle 23 a Barlassina, Anna Maria Borghi di 13 anni; il 21 agosto presso Bareggio, Giuseppa Re di 13 anni; il 22 agosto a Terrazzano, la bambina Maria Antonia Rimoldi di Mazzo; il 2 settembre, Giovanna Bosone venne assalita, ma il fratello Gerolamo di 14 anni riuscì a liberarla in tempo. Ferita gravemente alla gola, venne curata grazie al chirurgo fornito da Pompeo Litta e guarì.

Il 13 settembre erano pronte 18 delle 30 trappole previste. Si stilò il rapporto sull' idoneità da parte dell' ispettore del Beccaria, che il giorno 17 dispose il pagamento ai sacerdoti delle spese sostenute. Il giorno dopo, in un campo detto la Crosazza della Pobbia fuori di Porta Vercellina, distante da Milano miglia 5 circa, un lupo cadde nella trappola. I contadini, sentendolo urlare, lo colpirono con sassi e pertiche e poi lo impiccarono con un cappio.

Iniziò un processo formale di riconoscimento che vide sfilare molti testimoni chiamati a osservare l' animale per capire se era veramente quello veduto da loro durante le drammatiche aggressioni: molti riconobbero nel lupo ucciso la Bestia feroce, alcuni invece affermarono che si trattava di un animale diverso. Il 4 ottobre venne stilata una Relazione che ammise l' identità del lupo con la Bestia feroce, ma con molte riserve, tanto che si proseguì comunque a realizzare le altre 13 fosse, che furono terminate il 30 ottobre. Soltanto il 24 dicembre Beccaria autorizzò l' esposizione al pubblico del lupo, debitamente imbalsamato, in una casa Agli scalini del Duomo (dov' è ora la Rinascente) dalle 9 alle 14 e dalle 17 alle 21. Il biglietto costava 10 soldi a persona e per i nobili ci si rimetteva alla loro discrezione. Nella primavera dell' anno seguente le fosse vennero smontate e rinchiuse. L' incubo era finito, ma solo il 18 gennaio 1794 la Municipalità riconobbe il premio di 50 zecchini ai due sacerdoti, che presero in seguito altri 12 zecchini vendendo il lupo al Museo di Storia Naturale dell' Università di Pavia.

## Fantasma a Milano

Ben protetta dalle sue tre cerchia di mura, alle quali se ne sono aggiunte in questo secolo altre due - la circonvallazione della linea 90-91 e la Tangenziale - Milano è stata dunque sempre impenetrabile alle "aeree infeste podestà" di cui parlava il Fumagalli nel Settecento. Questo forse spiega anche perché Milano, a differenza di molte altre grandi città, è sempre stata avara di eventi paranormali, e soprattutto di fantasmi.

Anche sfogliando i numerosi libri dedicati alla Milano "magica" o "misteriosa" usciti negli ultimi anni (vedi Bibliografia) ben poco troviamo su questo argomento ed è convinzione generale che questa città sia molto povera di fantasmi. L'argomento meriterebbe, io credo, un approfondimento per vedere se i Milanesi realmente non incontrano mai queste "anime sofferenti" nelle loro veglie notturne oppure se non ne parlano perché esiste una specie di censura collettiva che impedisce a questo argomento di circolare. Le storie di fantasmi, così ben accette in altri ambienti (Piemonte e Toscana, per esempio), a Milano sembra invece che imbarazzino chi le ascolta e in certo qual modo screditino chi le racconta, facendolo apparire come persona poco "affidabile e concreta", due aggettivi sommamente apprezzati in questa città. Affrontiamo questo rischio.

La più antica storia di fantasmi, tra le poche che sono state raccolte, risale alla seconda metà del XIV secolo e riguarda Bernarda, figlia naturale di Bernabò Visconti.[7] Rinchiusa nella Rocchetta di Porta Nuova per adulterio, Bernarda morì dopo pochi mesi per riapparire più volte come fantasma, prima a Bologna e poi nel chiostro di S. Radegonda a Milano. Il padre, da buon milanese, pensò più semplicemente che fosse riuscita a fuggire. Fece riesumare il cadavere e svolse accurate indagini, ma il mistero rimase.

Nel Seicento ci viene in aiuto il solito immaginifico Carlo Torre con una bellissima storia, da lui vissuta in prima persona nella sua chiesa di S. Nazaro in Brolo:

## Il Foppone di Porta Vercellina

"Ma non potrei partirmi da questa moderna Fabbrica [la cappella di S. Matroniano], se prima non vi narrassi un'avvenuto prodigio

nello smantellare dell'antica Cappella. Eransi qui dinanzi radunate tutte quelle Panche da voi vedute ora disposte in determinati siti, per rendere disimpacciata la Chiesa al lavoro, che si faceva per la nuova Erezione, quando al disfaccimento delle vecchie muraglie videsi distesa per ogni dilungata sedia gran massa di polvere, atta à ricevere qualsisia impronta d'appoggiato oggetto: Una mattina all'aprire della Chiesa furono osservate nelle polverose Panche varie forme di disuniti Scheletri d'umane persone, quivi dimorando una Coscia, ivi dilungandosi una gamba, in altro sito veggendosi sdentata una faccia, poco distante riposandosi ravvoltato teschio, più da vicino allargandosi una spalla con il braccio contiguo, per un lato mirandosi un'ossatura di stomaco, tenendosi appresso distesa una schiena, doveche da sagge persone contemplata scena si lugubre, tennesi per prodigioso successo; fecersi coteste figure visitare da periti disegnatori, se mai con grande astuta vi avesse l'arte per ingannar gli occhi trafficata sua mano, fù conchiuso non potere umano ingegno giungere à delineamenti così perfetti: mentre stavasi considerando il fatto, quasiche non desiderasse memorabile la Fama, benche si fosse prodigioso, dispersesi ogni forma apparsa, lasciando per autentico raccordo, che tien poca durevolezza ciocche vien registrato nella polvere. Considerate voi se tal'accidente hebbe ardire di paventare tutti noi Calonaci, e me in particolare; s'impiegassimo subito in pubblici solenni suffragij, giudicando, che gli spiriti di que' raffreddati Carcami n'havessero duopo; suffragati, che si furono, niuna altra novità mai più si vide."[8]

Nel Seicento i fantasmi si presentano dunque come scheletri che si divertono a disegnare ogni loro parte (anche l'ossatura di stomaco) sulle panche impolverate della chiesa. Il Torre, da bravo Canonico, sa comunque come evitare altri incontri con gli "spiriti di que' raffreddati Carcami": alcune messe solenni di suffragio, e il problema è risolto.

Neanche un milione di messe di suffragio avrebbe potuto far sparire il fantasma di Carlo Sala dai dintorni del suo luogo di sepoltura, che si trovava dalle parti del Foppone di Porta Vercellina, oggi piazza Aquileia. Carlo Sala era stato giustiziato in corso di Porta Tosa (oggi Verziere) il 25

novembre 1775 come ladro sacrilego per aver spogliato 38 chiese nelle campagne del Milanese. Poiché in punto di morte non aveva voluto dar segni di pentimento, venne sepolto in luogo sconosciuto. La ferma resistenza opposta dal condannato alla conversione e all'assunzione dei Sacramenti fece grande scalpore. Tranne alcuni rari miscredenti "volterriani", tutti pensarono che la sua anima sarebbe stata certamente dannata. Per questo quel luogo per molto tempo fu ritenuto infestato dal suo spettro. L'avanzata di case e strade nella zona ha cancellato anche il ricordo di questa paura.

Nell'Ottocento romantico i fantasmi sono numerosi in letteratura, rari nella vita. La storia della bellissima Antonietta Fagnani Arese che compariva nelle notti di luna al balcone di Palazzo Arese in corso Venezia è così vaga da sembrare essa stessa un fantasma.[9] Forse però questa storia ha i suoi segreti cultori: quando dopo l'ultima guerra Palazzo Arese è stato demolito, qualcuno ha salvato uno dei suoi balconi neoclassici e l'ha ricollocato sulla nuova facciata moderna, forse sperando nel perpetuarsi delle apparizioni.

Ancora più gentile fu lo spirito di Tommaso Marino che offrì tre numeri da giocare al lotto al bisnonno dell'architetto Paolo Mezzanotte.[10] I numeri erano comparsi in sogno sotto la cornice dell'antico ritratto del banchiere che era nella sagrestia di S. Marco. Non essendo certo di averli letti bene, andò due giorni dopo a controllare e, sollevando la cornice, lesse chiaramente: 62-44-56. Purtroppo, dopo averli giocati per due sabati, non riuscì a giocarli per la terza volta quando naturalmente uscirono. Più tardi, per convincere gli amici increduli della sua storia, andò con loro in S. Marco, ma i numeri sotto il ritratto erano scomparsi. Oggi anche il ritratto è scomparso dalla sagrestia. Lo tiene al sicuro il parroco forse per sottrarlo all'eccessiva curiosità dei giocatori.

Parco Sempione, a Milano, ospita il "fantasma del parco"

L'ultimo fantasma che godette di larga notorietà a Milano e che è riportato in tutti i libri, è il Fantasma del Parco.[11] Alla fine dell'Ottocento comparve più volte nei pressi del Parco Sempione, all'angolo con via Paleocapa, una dama velata

che invitava con un cenno i giovani a seguirla per i viali del Parco finché, dopo lunghi giri, li faceva entrare in una villa elegantemente arredata, ma deserta e completamente ricoperta di parati di velluto nero. Qui dopo aver danzato al suono di una musica misteriosa, i malcapitati giovani avevano la sorpresa di scoprire che il volto della silenziosa signora, sotto il velo, aveva le fattezze di un macabro teschio. Dopo alcuni di questi “incontri ravvicinati”, furono organizzate diverse ricerche della misteriosa villa nel Parco, ma invano. Forse si trattava di un UFO in stile liberty.

Tra le due guerre, vennero raccolte parecchie storie di apparizioni misteriose nella zona Vittoria-Taliedo, presso la chiesa del Suffragio, la Senavra e lo stabilimento Caproni. Poi per fortuna venne costruita la Tangenziale Est e le apparizioni cessarono.[12]

Neppure lo spiritismo e le sedute medianiche hanno mai avuto a Milano il successo travolgente verificatosi in tutta Europa in certi anni e in certi ambienti alla fine dell'Ottocento e nel corso di questo secolo.[13] Nessuno a Milano si fece paladino di quest'arte come avvenne per esempio a Torino con Massimo d'Azeglio, ma si utilizzarono piuttosto le medium, o, come si diceva agli inizi, le “Sonnambule”, per avere notizie sugli affari, gli amori, i viaggi, e soprattutto sulla salute. Erano insomma considerate come delle super-astrologhe, una professione quindi “scientifica” al servizio del benessere dei cittadini più che una guida ai misteri dell'oltretomba, verso i quali l'interesse è sempre stato piuttosto scarso.

Per concludere, ricorderemo ancora, come l'eccezione che conferma la regola, l'avventura editoriale dell'industriale Giovanni Guglielmone, proprietario di una fabbrica di biscotti molto noti nel dopoguerra. Nel settembre 1945 uscì il primo numero di “Humana, Rassegna mensile scientifico-filosofica”. Costava L. 25, ne era direttore lo stesso Guglielmone che riprendeva con una Nuova Serie un'iniziativa già iniziata dieci anni prima. La redazione era in Corso Vittorio Emanuele 1. Accanto alla rivista furono organizzate serie di conferenze nelle quali si intendeva divulgare l'idea filosofica del Guglielmone: l'Essenzialismo, una sintesi delle verità contenute in ogni filosofia e in ogni religione. La rivista e le

conferenze furono praticamente l'unica occasione che ebbe Milano di sondare in profondità ogni tipo di fenomeno paranormale con toni che precorsero l'attuale New Age. L'esperto di fenomeni medianici era l'avvocato Calogero Picone Chiodo che nella sua rubrica fissa analizzò ogni aspetto di questo fenomeno. Sfogliando queste pagine, però, tra decine e decine di fantastiche apparizioni non ce n'è neppure una che riguardi Milano. La ricerca, comunque, dovrebbe continuare.

- [1] Fumagalli, Angelo, Delle antichità longobardico-milanesi, vol. III, diss. XXVI, Milano 1793 [Rist. Cisalpino-Goliardica 1971] pp. 232-33
- [2] Fumagalli, cit., p. 250
- [3] Fumagalli, cit., pp. 251-52
- [4] Morigia, Paolo, Historia dell'antichità di Milano, Venezia 1592 [Rist. Bologna, Forni 1967] p. 12
- [5] Torre, Carlo, Il ritratto di Milano, Milano 1714 (1674) [Rist. Bologna, Forni 1973] p. 258-59
- [6] Torre, cit., p. 26.
- [7] Guida ai misteri, pp. 298-300; Milano misteriosa, pp. 24-25
- [8] Torre, cit., p. 30
- [9] Pellegrino, Bruno, Porta Orientale, Milano, Libreria Milanese , p.
- [10] Milano misteriosa, pp. 22-24
- [11] Guida ai misteri, p. 20; Leggende e storie milanesi, pp. 101-2; Milano misteriosa, p. 21
- [12] Milano misteriosa, p. 21
- [13] Guida ai misteri, pp. 20-25

## 1.3 la logistica medioevale - cavallo

### la logistica medioevale - cavallo

Messaggio da leggereda Veldriss il 27 febbraio 2012, 18:38

#### QUALCHE CIFRA SULLA LOGISTICA MEDIOEVALE

Guerra e sterco di cavallo

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Se pensate che i comandanti militari medioevali dovessero curarsi solo di nutrire i loro cavalli vi sbagliate, perché un'uguale preoccupazione doveva essere posta alle loro deiezioni.

Ogni 100 kg. di peso un cavallo produce quotidianamente 4,5 kg. di sterco e 4,8 litri di urina.

L'urina non è tossica, ma evaporando produce ammoniaca che invece è altamente dannosa alle vie respiratorie di uomini e animali. Inoltre, l'ammoniaca minaccia la durezza e l'elasticità degli zoccoli dei cavalli, complicandone la pareggiatura e la ferratura: i cavalli costretti a sostare a lungo in aree malsane erano quindi più soggetti a malattie e problemi agli zoccoli.

Lo sterco al contrario è particolarmente pericoloso in sé, causa di infezioni ed epidemie.

Anche solo un piccolo esercito composto da 1.000 uomini e quindi con circa 3.000 animali produceva una vera e propria montagna di escrementi e un fiume di urina, generando problemi di difficile soluzione in situazioni come assedi o riunioni di eserciti che durassero più di qualche settimana.

Nel breve lasso di tempo di 30 giorni, infatti, 3.000 animali distribuivano sul territorio quasi 2.500 tonnellate di sterco e oltre 2.600.000 litri di urina, che, se non controllati a dovere, potevano rendere invivibile qualsiasi accampamento.



## QUALCHE CIFRA SULLA LOGISTICA MEDIOEVALE

Muovere la guerra

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Le necessità alimentari dei cavalli rendevano necessario ai comandanti medioevali l'organizzazione di un imponente treno logistico.

I mezzi di trasporto e le vie di comunicazione erano primitivi e non facilitavano certo il compito degli intendenti. Prima dell'introduzione nel Tredicesimo secolo dei carri a 4 ruote (che avevano il timone snodato e potevano trasportare circa una tonnellata di peso) il più diffuso mezzo di locomozione nei treni logistici era il carro a due ruote che aveva una capacità di carico di 500 kg., con il quale si potevano trasportare le razioni di cibo quotidiane di 30 cavalli da guerra o l'acqua per abbeverarne una dozzina.

Naturalmente nel calcolo delle esigenze logistiche devono essere compresi anche gli stessi animali da traino che, per ragioni di robustezza, erano spesso buoi, anche se questa scelta limitava la velocità dei convogli a circa 15 km. al giorno, contro i 40 km. che costituivano la velocità giornaliera di un carro a due ruote trainato da cavalli.

piccole unità che volevano spostarsi velocemente ricorrevano quindi ai cavalli da soma per i trasporti, limitando il carico a circa un quintale ad animale.

Questo carico rappresentava la quantità di cibo che poteva sostenere l'animale da trasporto e un cavallo da guerra per due giorni.

Se tuttavia si riteneva di poter trovare del fieno lungo il percorso, e quindi le bestie da soma potevano trasportare solo granaglie, allora l'autonomia si estendeva fino ad una decina di giorni, che potevano crescere aumentando i cavalli da soma: se ad esempio i cavalli da soma erano 3 per ogni cavallo da guerra, l'autonomia raggiungeva i 12 giorni.

Un ulteriore aumento di autonomia poteva essere ottenuto nel caso di una semplice marcia di trasferimento, ovvero se anche il cavallo da guerra veniva utilizzato come cavallo da trasporto e il cavaliere non prevedeva di dover combattere: con questa

modalità, seguendo l'esempio appena fatto (3 cavalli da soma e un destriero). si poteva viaggiare senza altri rifornimenti per 14 giorni con una velocità di 40-50 km. al giorno per 6 giorni, quindi riposando un giorno intero, prima di proseguire con una nuova tappa settimanale di 240-300 km. dopo i quali, tuttavia, si avrebbero avuti rifornimenti per un altro giorno soltanto.

Una marcia in ordine di combattimento non poteva andare molto al di là dei 30 km. giornalieri: dopo una tale fatica il cavallo avrebbe ancora potuto sostenere il peso di un combattente, ma certo non a lungo.

Ho comunque ampiamente trattato altrove la mobilità strategica della cavalleria.

## QUALCHE CIFRA SULLA LOGISTICA MEDIOEVALE

Per un chiodo...

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Una famosa filastrocca inglese racconta di come per la perdita di un chiodo di un ferro di cavallo venne perso un regno.

For want of a nail  
the shoe was lost.  
For want of a shoe  
the horse was lost.  
For want of a horse  
the rider was lost.  
For want of a rider  
the battle was lost.  
For want of a battle  
the kingdom was lost.  
And all for the want  
of a horseshoe nail.

Per quanto paradossale e irrealistica possa sembrare questa storia, il problema logistico rappresentato dalla ferratura dei cavalli medioevali era enorme e fornisce un'idea di quanto fosse avanzata l'arte della guerra nel medioevo.

I ferri da cavallo medioevali pesavano dai 3 ai 4 etti e venivano fissati con 6 chiodi, ciascuno del peso di 15 grammi circa.

I cavalli allo stato selvatico vivono tranquillamente senza i ferri, che furono introdotti come "male necessario" per proteggere gli zoccoli degli animali domestici. Ma i cavalli selvatici sono più leggeri, si muovono in continuazione, mangiano alimenti freschi e soprattutto non sono utilizzati per fare la guerra e quindi non devono sopportare il peso di un cavaliere, che complica considerevolmente la meccanica del movimento del cavallo e la ripartizione dei pesi sulla sua struttura ossea e sulla sua muscolatura.

L'inattività delle stalle, il cibo povero di principi nutritivi freschi e l'ammoniaca dell'urina dei cavalli costituiscono una grave minaccia per gli zoccoli: non che la ferratura, soprattutto se

eseguita in modo errato o senza un'adeguata pareggiatura sia meno dannosa, tuttavia accudire l'elevato numero di animali di un esercito non lasciava alternative.

La durata di un ferro da cavallo moderno va dai 300 ai 400 km., ma benché la sua qualità sia sicuramente migliore rispetto a quelli medioevali, in mancanza di stime precise mi limiterò a considerare di circa 300 km. la durata di un ferro da cavallo medioevale.

I cavalli vanno tenuti in costante movimento per non far perdere loro l'allenamento per una media di 20 km. al giorno, con un solo giorno di riposo settimanale.

Un cavallo deve quindi come minimo cambiare i ferri ogni 2 settimane e mezza, più probabilmente, in caso di guerra, almeno due volte al mese.

Un esercito composto da 3.000 cavalli in un mese doveva quindi cambiare 6.000 gruppi di ferri, ovvero 24.000 ferri, ai quali vanno aggiunti 144.000 chiodi: il tutto equivalente a circa 12 tonnellate di ferro.

Questo dava lavoro non solo ad alcune decine di fabbri che dovevano forgiare ferri e chiodi, ma anche ad almeno altrettanti maniscalchi per ferrare materialmente i cavalli, ad un numero forse maggiore di boscaioli che procuravano la legna per le fucine, a carrettieri per trasportare la legna, il carbone e lingotti di ferro, oltre a numerosi altri servi.

Una mia personale stima è che fossero esclusivamente dedicati agli zoccoli dei cavalli da 3 a 5 uomini ogni 100 animali, ovvero una decina di fabbri e da 90 a 150 altri artigiani in un esercito composto da soli 3.000 animali.

Vi invito infine a riflettere sulle conseguenze che questo comportava per un esercito in caso di sconfitta: durante un'eventuale ritirata o i fuggitivi riuscivano a trascinare con sé questi artigiani con i loro rispettivi strumenti di lavoro, oppure era inevitabile che finissero appiedati.

## QUALCHE CIFRA SULLA LOGISTICA MEDIOEVALE

Ma quanto mangia un cavallo!

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Per un esercito medioevale la prima esigenza logistica era nutrire i cavalli, gli animali su cui si basava la sua supremazia militare.

Un cavallo mangia il 2,5% del suo peso in foraggi vari al giorno. Un robusto destriero (il cavallo di battaglia) del peso di 600 kg. quindi necessita quotidianamente di 15 kg. di cibo dei quali il 40% (ovvero 6 kg.) deve essere in granaglie (avena, orzo o grano) mentre il rimanente 60% (9 kg.) può essere di fieno oppure di una quantità più di 3 volte superiore (circa 30 kg.) di erba brucata al pascolo o falciata e portata all'animale: questo per la differenza di peso (33%) tra il fieno asciutto e l'erba ancora umida.

I cavalli potevano essere nutriti di erba solo eccezionalmente, perché questa dieta provocava numerosi disturbi gastrointestinali all'animale, che la selezione delle razze operata dall'uomo aveva reso molto più forte ma anche di salute molto più delicata. Solo i pony della steppa potevano nutrirsi per lunghi periodi quasi esclusivamente di erba, perché ancora di abitudini selvatiche.

Un cavallo, inoltre, deve bere tra i 40 e i 50 litri di acqua al giorno, a seconda del lavoro che compie: acqua pura e fresca, perché anche in questo caso solo eccezionalmente si poteva dissetare l'animale con acqua stagnante o non pura.

Una prima conseguenza delle esigenze alimentari dei cavalli era la durata di una giornata di movimento di un esercito. I cavalli mangiano le granaglie con un apposito sacco appeso al muso, impiegando dai 10 ai 20 minuti per ogni kg. di cibo, e quindi completando la propria razione in 1-2 ore; la razione di fieno, invece, deve essere disposta in greppie dalle quali un cavallo bruca 1 kg. di cibo ogni 30-40 minuti, per un totale che varia da un minimo di 4h30' ad un massimo di 6h. Se si sommano a questi tempi le due ore che il cavallo trascorre a bere, si arriva a stabilire che un cavallo trascorre da un minimo di 7h30' ad un massimo di 10h a mangiare: da un terzo a quasi metà della giornata.

Le cose si complicano se l'animale viene lasciato pascolare affinché si nutra di erba. I 30 kg. di erba che costituiscono la quantità massima che può essere somministrata all'animale diventano, infatti, quasi 40 per effetto dell'erba calpestata e distrutta e che non viene mangiata.

Ora, dato che un prato normale produce tra un minimo di 30 e un massimo di 100 grammi di erba al metro quadro, significa che un cavallo può aver bisogno anche di oltre 1.000 m<sup>2</sup> di terreno al giorno per pascolare. E siccome per brucare un kg. di erba un cavallo impiega circa 40' (circa 1,36 kg. all'ora) ne possiamo ricavare che non solo un esercito si doveva disperdere (nell'esempio considerato) su un'area con la densità di 10 cavalli per ettaro, ma che poteva viaggiare al massimo alla velocità di un cavallo che bruca.

Per fare un confronto, il cavallo mongolo (che però pesa in media 272 kg. ovvero poco meno della metà di un cavallo da guerra medioevale) per nutrirsi percorre ogni giorno tra i 5 e 10 km in 20 ore pascolando e ne dedica 4 a dormire.

## LOGISTICA ELEMENTARE

### La colonna di marcia

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Il numero di uomini animali e carri in una colonna e lo spazio che occupano giocano un ruolo fondamentale nell'economia di un esercito in marcia.

Grandi forze muovono più lentamente di gruppi più piccoli perché uomini e animali non iniziano a camminare tutti nello stesso momento, ma uno dopo l'altro in successione. Più lunga è la colonna e più tempo sarà necessario al rango di coda per prendere il via. Di conseguenza, gli ultimi uomini impiegheranno più tempo di chi è partito per primo per arrivare alla tappa prestabilita e il ritardo tra i primi e gli ultimi sarà proporzionale alla lunghezza della colonna.

Esaminiamo ad esempio il caso teorico di una colonna di 5.000 uomini senza alcun bagaglio al seguito che marci alla velocità di 5 chilometri all'ora su terreno pianeggiante con un fronte di 5 uomini: la sua lunghezza, ipotizzando una distanza tra un rango e l'altro di 2 metri, si estenderà teoricamente per 2 chilometri. Se però il ritardo tra la partenza di un rango ed il successivo è di 3" (ma probabilmente è maggiore), 3.000" (ovvero 50') sarà l'intervallo di tempo che intercorrerà tra la partenza delle due estremità della colonna. Qualora la colonna riesca a serrare completamente i ranghi alla distanza dei 2 metri citati, allora l'ultimo rango attraverserà un dato punto 24' dopo il primo.

In questo caso teorico, quindi, la differenza tra il momento dell'arrivo tra la testa e la coda sarà contenuta tra i 24 e i 50 minuti.

Aggiungendo i bagagli, la cavalleria, un treno di rifornimenti anche modesto, tanto la lunghezza della colonna quanto il ritardo dell'arrivo della coda aumenterà vertiginosamente.

Calcoli analoghi possono essere operati per valutare che cosa accade marciando su strada o su sentieri di montagna: in entrambi i casi, infatti, una colonna si allunga considerevolmente per effetto della riduzione del fronte di marcia a tre (nel caso di una strada larga tre metri) o un solo uomo su uno stretto sentiero.

Anche l'ostacolo più semplice poteva provocare un enorme rallentamento della marcia quando costringeva la colonna ad attraversarlo in fila indiana. Il guado di un fiume largo 100 metri poteva essere completato, per ipotesi, in 6': tuttavia formare la fila per uno per guada il fiume e quindi riformare il rango di 5 uomini, sempre ipotizzando un ritardo di 3" per le due operazioni, richiedeva 24" a passo normale e 12 " a doppia velocità che, moltiplicati per i 5.000 uomini dell'esempio che stiamo considerando comportava un rallentamento della marcia tra i 200 e i 400 minuti per il completo attraversamento.

## IL PIU' IMPORTANTE DEGLI ANIMALI DI UN ESERCITO

Il mulo

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Prima dell'avvento dei veicoli a motore, il peso principale della logistica di campagna degli eserciti ovviamente gravava – e non si tratta di una metafora – sul trasporto animale e in misura particolare sulla groppa di un tenace e solido quadrupede, il mulo.

La ragione è semplice: in termini di velocità di passo, di capacità di trasporto, di resistenza ai disagi e di sobrietà di richieste alimentari si tratta della scelta migliore possibile.

Un mulo può percorrere circa 5 chilometri all'ora a passo più lento in discesa che in salita, può trasportare circa il 30% del suo peso e si accontenta di 3/4 della razione di un cavallo a parità di peso: senza richiedere le cure e le attenzioni del suo più nobile cugino.

Se 5 km. all'ora possono sembrare pochi, va anche aggiunto che la resistenza del mulo gli consente di marciare anche per 10-12 ore: marce di 40 km al giorno possono essere considerate normali, 80 possibili, 160 eccezionali ma documentate in manuali dell'esercito americano dei primi del Novecento.

La maggior parte dei muli pesa tra i 350 e i 450 chili, per cui la loro capacità di trasporto dovrebbe variare tra i 100 e i 135 chili, considerando, ovviamente, anche il peso del basto. Tuttavia il carico utile ideale, secondo i manuali militari moderni, dovrebbe aggirarsi sui 70 chili, e magari anche meno, considerando quanto desiderabile è mantenere in vita l'animale.

Le documentazioni antiche confermano questa variabilità, che probabilmente dipendeva tanto dalla stazza dell'animale, quanto dalla disponibilità o dall'esigenza di sovraccaricarlo: un editto di Diocleziano riferisce di carichi standard di 65.5 chili, mentre un precedente papiro egiziano di età ellenistico-romana riporta una specie di statistica in base alla quale il 41% di un campione di muli aveva un carico utile di 88,5 chili, il 35% di 118 chili e il 9.3% riusciva a trasportare fino a 177 chili.

- A parità di peso, come anticipato, un mulo richiede il 75% della razione di un cavallo.
- Tradotto in cifre significa dai 2 ai 4 chili di orzo e circa 6 chili di fieno o più o meno il doppio di erba fresca, mentre il fabbisogno di acqua è di 20 litri al giorno, di solito somministrati in tre momenti della giornata.
- Le razioni militari in campagna possono tuttavia essere anche minori: durante la campagna peninsulare agli animali del treno di Wellington vennero distribuiti 2,3 chili di orzo e 4,5 chili di paglia al giorno, ma nelle fonti narrative non mancano aneddoti di muli costretti a sopravvivere con qualsiasi cosa fosse solo apparentemente commestibile.
- Ovvio a questo punto che tutti gli eserciti abbiano approfittato e approfittino ancora (gli americani in Afghanistan, ad esempio) per le loro esigenze di trasporto di un animale tanto utile e servizievole.
- I romani ne avevano 2 ogni contubernium (il nucleo base di 8 uomini che alloggiavano nella stessa tenda) per un ammontare complessivo stimato per legione imperiale di 1.400 muli. In epoca repubblicana il numero non doveva essere troppo diverso, considerando la natura meno strutturata centralmente dell'organizzazione militare.
- I grandi numeri arrivano però nell'Ottocento: Sherman non avrebbe potuto concepire la campagna di Atlanta nel 1864, nonostante il massiccio impiego dei trasporti ferroviari, senza l'ausilio di un treno logistico composto dalla stratosferica cifra di 5.180 vagoni e 860 ambulanze, con un seguito di 28.300 cavalli e, soprattutto, 32.600 muli.
- E quando i britannici intrapresero nel 1868 la campagna di Abissinia, il più costoso e esagerato puntiglio dell'Impero britannico -- 9.000.000 di sterline di costi di guerra per abbattere un già vacillante imperatore Teodoro, reo di aver imprigionato un paio di missionari -- rastrellarono tra Asia e Mediterraneo 10.000 muli (e anche qualche elefante...).

## UN ESEMPIO E QUALCHE CALCOLO

La logistica dei mongoli

di Nicola Zotti <http://www.warfare.it>

Nella storia dell'arte militare, pochi eserciti hanno attirato tanti unanimi elogi quanto quello dei mongoli. Basil Liddell Hart nel suo "Strategy" li cita come unico esempio di qualche interesse nell'arte militare medioevale: naturalmente sbagliava, come in altre occasioni lasciandosi prendere la mano dalla sua passione per i giudizi trancianti e per la ricerca di precedenti alle proprie teorie, ma certo non nell'opinione relativa ai mongoli.

Da Gengis Khan in poi, l'aspetto che affascina i più riguarda certamente la natura equestre delle armate mongole: grandi masse di arcieri a cavallo che muovono veloci, furiose e inarrestabili, come stormi di rapaci o, nel fantastico immaginario medioevale, come nugoli di demoni provenienti direttamente dall'inferno.

Di fatto, però, le armate mongole potevano contare su ben altra forza che non la ferocia, perché muovere un'armata composta da centinaia di migliaia di cavalli crea, come cercherò di illustrare, qualche problema in più, che comunque i mongoli sapevano anticipare e risolvere.

Prendiamo in esame una campagna tra le molte condotte dai mongoli per fare qualche calcolo logistico.

Nel 1299 Mahmud Ghazan, Ilkhan di un territorio che si estendeva per 3.750.000 km<sup>2</sup> dall'Armenia a Occidente fino al Pakistan ad Oriente, radunò un'armata per riprendere la lotta che impegnava con scarsa fortuna gli ilkhanidi contro i mamelucchi per il dominio della Siria.

La sconfitta di Ayn Jalut nel 1260 aveva in effetti segnato un punto sostanziale a favore dei mamelucchi, e purtuttavia il primo sovrano musulmano di un regno mongolo non voleva abbandonare la presa e si preparò per una nuova spedizione militare contro i suoi correligionari mettendo in campo, secondo lo storico persiano Wassaf, contemporaneo agli eventi, almeno 6 Tumen e 65.000 uomini: in realtà un tumen dovrebbe essere composto di 10.000 uomini e quindi i calcoli

potrebbero essere un po' ridimensionati.

Sempre secondo Wassaf, Ghazan chiese ai suoi uomini di portare con sé 5 cavalli ciascuno, il che porta ad un totale di almeno 300.000 cavalli per l'intera spedizione.

Ad essi, per prudenza, Ghazan aggiunse un treno composto da 50.000 cammelli, destinati a portare foraggi secchi, che hanno circa 3 volte il valore nutritivo di quelli freschi.

Ho già riportato il fabbisogno alimentare di un cavallo mongolo e quindi, anche escludendo i cammelli dal calcolo, è semplice misurare in 4.200 tonnellate circa di erba (14 kg. per 300.000 cavalli) il fabbisogno giornaliero dell'armata equivalente alla produzione di complessiva di 7.000 ettari di pascolo (4.200.000 kg. diviso 600 kg. di produzione per ettaro, secondo una possibile ipotesi) ovvero 70 km. quadrati di territorio vergine al giorno, inutilizzabile quello successivo.

I citati 50.000 cammelli ci sembrano un numero stratosferico, eppure, considerando 200 kg. la loro capacità di carico, avrebbero potuto trasportare 10.000 tonnellate di fieno e orzo, equivalenti al valore nutritivo di circa tre volte tanta erba fresca: ovvero più o meno una sola settimana di sostentamento per i cavalli dell'armata.

Sempre secondo Wassaf, non solo i cammelli tornarono utili, ma vennero persino impiegati più volte, il che significa che Ghazan aveva anche predisposto delle scorte: il che la dice lunga sulla sua capacità organizzativa.

L'abbeveraggio crea altri problemi: 6 milioni di litri di acqua al giorno non sono una portata che qualsiasi fiume possa garantire. Soprattutto in Estate non è una caratteristica comune a molti fiumi del Medio Oriente, anzi la loro variazione di portata tra bella e cattiva stagione è drammatica: l'Oronte presso Hama passa da 337 milioni di litri a 27, il Quweyq ad Aleppo scende da 632 a soli 7, il Barada a Damasco oscilla tra i 34 e gli 8.

Dato che si può bere solo una minima parte dell'acqua che scorre in un fiume, quella lungo le rive, perché l'altra va "sprecata", questo credo precludesse all'armata mongola di Ghazan di conquistare Milano e di abbeverarsi al Lambro -- naturalmente prima che vi sversassero liquidi inquinanti vari -- tanto per sbilanciarmi in una stima e fare un esempio.

Intraprendere una campagna in Inverno è quindi una condizione

obbligatoria in Medio Oriente per un'armata mongola e in effetti Ghazan scelse questa stagione per affrontare il suo nemico.

Anche il territorio da invadere non era stato scelto a caso o avventatamente: il terreno pascolabile attorno al solo fiume Oronte nell'area tra Homs e Hama è di circa 4.000 km<sup>2</sup> e quindi da solo poteva sostenere l'intera armata mongola per 2 mesi o una guarnigione di un terzo di quella cifra per 6, dando tempo all'erba di ricrescere: insomma l'impresa era stata ben calcolata.

La battaglia tra mamelucchi e mongoli si tenne a Wadi al-Khazandar il 22 e il 23 dicembre e fu una vittoria dei mongoli che portò addirittura alla conquista di Damasco ma non cambiò sostanzialmente il corso della storia, perché la Siria rimase infine ai mamelucchi.

L'ironia delle cose volle, però, che i mongoli combattessero smontati, usando i propri cavalli come protezione dalla quale potevano tirare agli avversari con i propri archi.

## 1.4 Tradizioni

### Tradizioni

[ in fondo alla pagina, i link alle tradizioni più particolari delle nostre zone ]

Il termine tradizione deriva dal latino trado /tradis, tradidi, traditum, tradere, che significa trasportare, trasmettere.

Ecco quindi che la tradizione ha la funzione principale di trasmettere. Trasmettere ricordi, trasmettere emozioni, trasmettere valori.

Il termine tradizione viene spesso associato alla parola di origine anglosassone Folklore, che a sua volta deriva da Folk /popolo e Lore /sapere, ovvero sapere del popolo.

Il termine suscitò inizialmente interesse in Inghilterra, dove l'idea di preservare le proprie origini era maggiormente radicata tra i paesi europei, per poi essere utilizzato su scala internazionale nel 1878.

In seguito, il termine Folklore acquisì il significato di "forme contemporanee di aggregazione sociale incentrate sulla rievocazione di antiche pratiche popolari, ovvero tutte quelle espressioni culturali comunemente denominate "tradizioni popolari", dai canti alle sagre alle superstizioni alla cucina"

L'attuale posizione del folclore risulta precaria, in quanto spesso contaminata o addirittura travolta da altre culture europee e non.

Imparare una cultura è una condizione essenziale per il progredire della mentalità umana, conoscere una cultura significa viverla, respirarla, non solo assorbirla attraverso un viaggio di pochi

giorni in un villaggio vacanza. E' sempre facile e interessante innamorarsi ed essere stregati da una cultura straniera, con usi e colori così diversi dai nostri.

Troppo spesso, però, siamo spinti a vedere questa cultura come "migliore" o più coinvolgente.

Questo accade perchè purtroppo non si è sempre in grado di sentirsi immersi e completamente appartenenti alla propria cultura d'origine. Specialmente nel nord Italia, nelle grandi città, diviene difficile per i più sentirsi realmente legati e appartenenti al proprio contesto.

Questo, purtroppo, avviene perchè non si ha più la volontà e la curiosità di informarsi sulle proprie radici, e il contesto non aiuta questo processo di informazione.

Mutare pensiero e aprire la mentalità è una condizione essenziale per l'evoluzione, ma preservare i valori lo è altrettanto, affinché l'identità di popolo non svanisca e abbia luogo una involuzione.

"I believe in an open mind, but not so open that your brains fall out" diceva Sulzberger, editore del New York Times dal 1935 al 1961, "Bisogna avere sempre una mente aperta, ma non così aperta che il cervello caschi per terra."

L'importanza di mantenere, preservare e curare le tradizioni che formano la nostra storia, si forma non solo sul patriottismo culturale, ma anche sulla necessità di preservare quei valori e quelle pietre miliari che fondano il nostro modo di agire, il nostro carattere di popolo.

La necessità di sapere non solo quali tradizioni compongono la nostra storia, ma anche il perchè siano state fondate e radicate nel sistema culturale, si fa sempre più importante in un mondo di eventi ed informazioni superficiali veicolate attraverso l'uso di internet.

Quindi perchè, per una volta, non riunire ciò che si conosce -auspicando di poterlo integrare con qualche lettore che ne conosca ulteriori aspetti- e creare un database di tradizioni, usi, costumi, piatti tipici e feste locali?

Ecco quindi un elenco aggiornato degli articoli che ho scritto a

riguardo:

L'origine Pagana delle feste di Paese || cap. 1, La Gioeubia.

Come ormai avremo notato -chi da quando è nato, chi da quando si è trasferito in queste zone- l'Insubria pullula di feste di paese sia di origine enogastronomica, sia di origine folkloristica.

Ma da dove arrivano questi festeggiamenti? qualche volta dedicati ai Santi, in realtà nascondono una radice ben più profonda.

Tralasciando le feste che da sempre hanno suscitato opinioni controverse a causa della scelta del giorno di svolgimento (Basti pensare al Natale, festeggiato il 25 Dicembre nel giorno di festeggiamento pagano di Mitra e del Sole Invitto), molte sono le feste che suscitano dubbi sulla reale origine religiosa.

In questo primo post dedicato alle feste tipiche, parleremo della Gioeubia.

Una di queste strane feste è chiaramente la Gioeubia. Chiamata anche Giubbiana, Giöbia o Giubiana, rappresenta una vecchia, una strega maligna che viene posta -sotto forma di pupazzo- su un grande mucchio di sterpaglie, e alla quale viene dato fuoco nell'ultima domenica di Gennaio.

E' una festa ormai consolidata nelle zone di Varese/Valle Olona, anche se viene festeggiata anche in altre province come Como, e viene vissuta proprio come una celebrazione di orgoglio cittadino. I ragazzi mangiano tranquilli i piatti degli alpini, in alcuni casi ci si gusta anche un bicchiere di buon Vin Bruleè ma le domande, ahimè, non sorgono spontanee.

In lontananza, un grande fuoco divora una figura di donna anziana legata a ceppi ed erbacce.

Ma da dove nasce questa tradizione?

Trovare spiegazioni oggettivamente pagane a questa tradizione, senza incappare negli "invasati" di magia e usanze celtiche/wiccanne, è realmente un'impresa.. ma noi ci proveremo.

## La Gioeubia nel Druidismo

Festa Druidica a Stonehenge, un gruppo di druidi chiamati "The King's Drummer" accompagnano questa figura intorno alla pietra della "carneficina", accompagnata da vigorosi colpi di tamburo.

Nella tradizione celtico-druidista di origine Insulare (Gran Bretagna) si usava sacrificare questi fantocci agli dei della caccia e della guerra per propiziarsi una buona sessione.

Usi e costumi del druidismo Gallico, sebbene non proprio spiegato a dovere da Cesare, possono essere riscontrati nel De Bello Gallico.

La zona Insubre, all'inizio del IV secolo a.C. vide l'invasione dei Celti provenienti dalla Gallia e dalla Boemia.

E' probabilmente grazie a loro che le nostre zone hanno assunto questa tipologia di rappresentazioni tipicamente celtiche.

Inoltre \*piccola curiosità\* alcune forme (ovviamente minime) di "inglese" Gaelico possono essere ricondotte ad alcune forme colloquiali di dialetto Insubre.

Detto ciò, il fantoccio rappresentava inizialmente l'inverno, che attraverso il calore veniva scacciato via dando così il via alle prime coltivazioni e alle prime battute di caccia (fine del letargo animale).

## La Gioeubia nel Cristianesimo

Una seconda tradizione vuole la Gioeubia come una figura pagana (dea) bruciata dai primi sacerdoti Cristiani. L'origine tipicamente medievale, però, la vuole come rappresentazione della lotta alle streghe pagane: il termine Giobbia potrebbe essere stato derivato da Giovedì, giornata dedicata a Giove e ricondotta nella letteratura inquisitoria al giorno della riunione per il "Sabba".

La componente più "pagana", però, non fu persa: il significato di

"strega invernale" è stato mantenuto per diverso tempo, come significato metaforico del passaggio ad una nuova stagione, nonché alle giornate più lunghe.

Bruciando quindi "la vecchia annata" si bruciavano i residui di negatività, per poter iniziare un nuovo e -si spera- più proficuo anno.

## Il significato Psicosociale della Gioeubia

Tempo addietro, la festa della Gioeubia era alla stregua di un rituale sciamanico: invocando il tempo mite e un buon raccolto, si girava per tre volte intorno al fantoccio in fiamme, e tutto ciò sarebbe stato di buon auspicio.

La settimana prima della sua accensione, i bambini del paese portavano nella piazza le sterpaglie e i cenci rotti per costruire la gioeubia: venivano accompagnati dai genitori e suonavano un campanaccio per evitare che lo spirito della "vecchia" si avvicinasse ad essi.

Non sembra dannatamente simile alla storia del Babau? BaBau, Uomo nero, Boogeyman o che dir si voglia. Un campanaccio per tenere lontano la negatività, il fuoco per poi distruggerla.

La parte più dolce e "tradizionalista" è caratterizzata dai per-lo-più bambini - oltre a qualche tenero attempato - che buttano tra le sterpaglie i bigliettini con tutte le cose brutte successe.

La vecchia sarà bruciata, e con lei anche tutte le cattiverie e le negatività.

Ricordo con piacere le mie Gioeubie da bambina. In realtà non capivo cosa dovessi buttare nel fuoco, e presto il mio comune non diede più disposizioni per fare il falò, ma ricordo che mi piaceva moltissimo andare di notte a vedere un grande fuoco.

Era un giorno diverso, un giorno di festa alla fine di un lungo inverno. Con grande felicità, quest'anno il comune a fianco ha indetto una grande gioeubia tradizionale, con tanto di Alpini e Polentata. L'affluenza è stata fortissima. I sorrisi della gente presente, pure.

## Perchè una rivalutazione attuale della Gioeubia, quindi?

La gioeubia è stata in questi anni "tolta" da molte cittadine della

provincia a causa di un tentato rinnovamento, o addirittura - in alcuni casi - per le proprietà tossiche del tessuto sintetico bruciato (ma facilmente sostituibile con cartacce non plastificate o foglie).

In realtà, nel corso del 2013, molti sono i comuni che hanno riabilitato questo evento, con un supporto attivo degli alpini e dei loro deliziosi piatti. La Gioeubia è un fenomeno sociale.

Chechè se ne dica, l'inverno è una stagione fredda e porta alla chiusura delle porte, delle finestre e delle case. Questi anni, l'inverno in queste zone è tornato particolarmente rigido, passando dai -6 di Milano e provincia ai -16 notturni di alcune zone boschive, escludendo le zone montane e gli alpeggi ovviamente. La Gioeubia può simboleggiare l'uomo che torna ad aprire la porta del proprio essere per una nuova rinascita, l'uscita dal letargo emotivo che l'inverno - e la multimedialità ossessiva - portano nei nostri cuori.

La Gioeubia, aiutata dal calore del fuoco e dall'inebriante Vin Bruleè - per passare poi dalle ormai note virtù afrodisiache della polenta -, scalda gli animi e si ritorna alla socializzazione primitiva: quella fatta di sguardi, di voci, di contatto, di sorrisi e di profumi.

Quella socialità che stiamo inavvertitamente perdendo, ma che non vogliamo perdere.

## 1.5 Vadavialcuu

### Vadavialcuu

Vadavialcuu | Le tradizioni negli insulti popolari del Nord Italia.

Spesso il Nord Italia viene rappresentato come un popolo freddo, duro, poco accogliente. In realtà di "duro" ha solo la lingua dialettale (e qualcos'altro, cit.).

Da dove nasce l'idea di questo Post?

Sono stata in Norvegia, due settimane fa. Durante la settimana della comicità di Oslo, un comico ha tirato fuori un vecchio - e non di certa provenienza scandinava - insulto: "Ti defeco nel latte".

Dopo il primo disorientamento di rito, ho deciso di adottarlo come mio insulto personale, in quanto rende appieno l'idea scherzosa del termine.

Spinta quindi dalla curiosità ho constatato quanto invece alcuni paesi del mondo siano molto più "cattivi" negli insulti, ad esempio nell'Europa dell'est va molto di moda il "vai a cercare tuo figlio col contatore Geiger."

Niente di tutto ciò tra l'Alto milanese, Varese, Como, Novara e Verbania.

Gli insulti delle nostre zone sono molto più fantasiosi e assurdi, al limite tra un racconto surreale e il tanto ormai famoso "ti cago nel latte".

Gli insulti nel Nord Italia

Tra le tante invasioni, guerre, rivolte che il Nord Italia ha vissuto, il popolo si è "chiuso" a guscio.

Se vogliamo creare una analogia di popoli, il Nord Italia è forse più affine all'animo Sardo, dove dopo un primo momento di diffidenza apre il cuore ed è pronto a dare tutto il possibile.

Tale filosofia è riscontrabile anche nei famosi insulti che caratterizzano le regioni, dove in alta Lombardia e Piemonte orientale sono più affini a scherzi e assurdità, più che a vere e proprie cattiverie.

Letteralmente sconvolta da perle realmente pesanti del Sud-Italia gentilmente offerte da una mia compagna di università, ho deciso di raccogliere invece quelle della Lombardia Occidentale e del Piemonte Orientale. Non saranno particolarmente cattive ma sono certamente simpatiche.

\* piccola nota: il dialetto Varesotto che cito in maggioranza è un dialetto che, seppur simile al milanese, presenta differenze notevoli che eredita dal dialetto del Canton Ticino.

Siamo citati anche in blog di design estero, probabilmente non molto coscienti del reale significato del termine.

Vadavialcuu

Forma contratta della frase "Và a da' via il cù" e variante spinta dell'altrettanto famoso "Và a da' via i ciapp" significa letteralmente .. beh avete capito.

Una variante molto usata nelle zone di Varese e del Canton Ticino è più lunga e cita più o meno così:

"Và a da' via i ciapp cunt vert l'umbrela", che tradotto significa vai a vendere le chiappe con l'ombrello aperto.

è con questo must have lessicale che apriamo le danze ad una serie di insulti e modi di dire particolarmente pittoreschi.

Gli intercambiabili

Il dialetto di queste zone vuole l'intercambiabilità. Ecco quindi una

tabella che riassume tutte le varianti più famose di insulti, semplicemente connettendo un insulto della prima colonna random alla conclusione nella seconda:

Va' a dà via 'l cù l'umbrela (la preferita)	cun' vert
Và a dà via i ciapp furcheta	cun la
Và a scuà ul mar	
Và a ciapà i ratt	

Modi di dire

Mena no 'l türun! Non continuare a ripetere la stessa cosa, hai rotto le scatole!

Vä a fä l'oli sinonimo di Föra di Ball, significa "vai a fare l'olio", renditi utile e lasciami in pace.

Sem mia giò a a petenà i bambül non siamo mica qui a pettinar le bambole! ovvero "non ho tempo di fare le tue cose, sono abbastanza occupato, non sto mica pettinando le bambole"

Te sett na föla debaréla sei poco affidabile

Và a scuà ul mar "vai a scopare il mare", vai via.

(ti) Te ghe na faccia de cù de can da caccia Hai una faccia da culo di cane da caccia (dovuto al fatto che i cani da caccia sono spesso privati chirurgicamente della coda per non fare rumore, di conseguenza sono ben visibili i glutei). Spesso prosegue con "l'è pusé bèll ul me cù dà la tó fácia" di facile parafrasi.

Te se' malà in duè te se' petenat sei malato dove ti pettini, "sei fuori di testa".

Te laset minga in gir ul coò, perche' te ghe le tacàa non lasci in giro la testa solo perchè ce l'hai attaccata (lasci in giro tutto).

Te se' püsè föra d'un vas da gerani Sei più fuori di un vaso di gerani, alias "sei fuori come un balcone".

Te se' curiuus 'me 'l ma' de ventar Sei curioso come il mal di pancia, ovvero una persona curiosa che finisce per infastidire: il mal di pancia inizia piano (curioso) per poi finire in bagno.

Và a ciapà i ratt Vai a prendere i ratti (vai a quel paese)

" Offese" alla persona:

Pastrügnùn ovvero colui che fa i "pastrugni", confusionario, non preciso. I pastrugni sono delle opere fatte male, pasticciate.

Balabiott ovvero un Bala Biott, colui che balla in giro nudo. In varesotto "bala in giir" significa "essere in giro a far nulla", per cui balabiott è un termine che indica colui che va in giro nudo. Può avere due significati: il primo, "coloniale", indica un modo per indicare gli africani (o meglio, le tribù tipicamente nude); il secondo, invece, indica un modo di rappresentare una persona un pò poco presente mentalmente. Ul balabiott è infatti lo spostato mentale, colui che va in giro nudo per la strada.

Il significato, in entrambi i casi, si riferiva a "colui che non fa niente".

L'è una Loegia.

Facia da tola Si intende una faccia di tolla ovvero un volto che sembra d'argento ma si rivela essere "falso", di tolla. E' comunque usato anche nella variante scherzosa come per dire "faccia da cù" o "faccia da palta"

Pulentatt o Pulentuun si intende una persona lenta, polentona. Il termine lento associato alla polenta è difatti relativo al lungo tempo che la preparazione della polenta richiede e dai movimenti lenti e difficoltosi che accompagnano il mescolare.

Cuvèrc cà va ben par tütt i pugnat si intende la persona che si adatta

a tutti in senso negativo, ovvero senza una vera e propria opinione personale. La traduzione letterale significa infatti "coperchio che va bene per tutte le pentole"

Cüü alegher letteralmente culoallegro, inteso gay in senso scherzoso.

Càsciabàll ovvero colui che dice balle, un bugiardo.

Mangia pan a tradiment un mangia-pane a tradimento è colui che lavora poco, che "mangia pane senza meritarlo".

Sciabalun indica una persona che non cammina benissimo. Probabilmente derivante da Sciabatt ovvero ciabatte, indica colui che cammina con scarpe larghe, trascinando i piedi. Claudicante.

Ciaparàtt il ciaparatt è colui che prende i ratti, cioè una persona che si dedica a cose inutili in quanto stupidotto.

Loegia donna di facili costumi.

Caragnuun colui che "caragna" sempre, ovvero un piagnucolone.

Gabana voltafaccia, probabilmente derivato da Voltagabbana.

Ciola predecessore del famoso Ciula!

Pelabrocch significa pulisci-rami, mestiere umile. Indicava che tale persona non poteva fare altro che quel lavoro a causa delle sue scarse capacità

Gratacù sei un "grattaculo", oppure detto "Grasderost" - grass dul rost, "grasso dell'arrosto", ovvero una persona difficile da digerire, che ha sempre qualcosa da ridire.

Modi di dire simpatici

Se la me nona la gh'avea i ball la saria stà ul me nono

se la mia nonna avesse avuto le palle sarebbe stata mio nonno.

Una pisada senz'ul pèt l'è tème un violin senza l'archet  
Una pisciata senza un peto è come un violino senza l'archetto.

Chi volta'l cù a Milan le volta al pan  
Chi volta le spalle a Milano le volta anche al pane.

Nà lavàda, nà sùgàda, la par n'anca duperàda.  
Una lavata, una asciugata e non sembra nemmeno essere stata  
usata!

Relativo alla filosofia di un tempo dove, in carenza di beni, bastava  
una lavata per rendere una cosa "nuova" e usarla  
nuovamente.

E con ciò passo e chiudo.

Anzi vi lascio un sito dove è citato il Vocabolario di Casorate  
(Sempione) a cura di Pietro Rodoni e..

una piccola canzone che cantava sempre mio nonno:

La marianna la v'è in campagna

cunt'ul fusil dal drè dal cù

La vegn cà pù, La vegn cà pù [..]

## 1.6 L'ambrosia si può sconfiggere con metodi naturali

### L'ambrosia si può sconfiggere con metodi naturali

Castellanza (lg) - Negli scorsi giorni si è diffusa la notizia della scoperta di un insetto che potrebbe rappresentare la soluzione biologica e naturale per combattere la tanto temuta ambrosia, la pianta infestante che in questa stagione colpisce molte persone provocando forti crisi allergiche. L'artefice di questa scoperta è un tecnico dell'Ufficio Ecologia del Comune di Castellanza, il dott. Fabio Spadoni, che nelle scorse settimane durante un sopralluogo nelle aree verdi note per la presenza di piante di ambrosia ha quasi casualmente scoperto la presenza di una specie di insetto, la cui denominazione scientifica è *Ophraella communis* Coleoptera Chrysomelidae Galerucinae, che potrebbe rivelarsi molto utile per combattere la presenza dell'ambrosia. L'insetto proviene dal Nord America, Canada e Stati Uniti in particolare, come del resto l'ambrosia particolarmente diffusa nel nostro territorio, ma la sua presenza è già stata rilevata in alcuni paesi asiatici, come Cina e Giappone, dove sono in corso degli studi su questa specie e dove l'insetto viene allevato e rilasciato per combattere piante infestanti.

Nel sopralluogo in previsione dello sfalcio dell'ambrosia nelle aree verdi dove gli anni scorsi la pianta proliferava, l'agronomo del Comune di Castellanza ha notato che, più che negli anni passati, in alcuni campi la pianticelle di ambrosia avevano un

aspetto strano. “Le pianticelle si presentavano”– racconta Fabio Spadoni – “raggrinzite e roscchiate nelle parti verdi e in alcuni casi le infiorescenze erano state quasi completamente distrutte.” Ad un’osservazione più attenta l’agronomo notava la presenza di larve a diversi stadi e di insetti che “si cibavano” di foglie e fiori di ambrosia. Colpito dalla presenza di questo inatteso ospite, il tecnico comunale ha così avvertito gli esperti del Laboratorio fitopatologico del Servizio Fitosanitario Regionale di Minoprio, che, dopo aver preso campioni di insetti e di piante, non hanno potuto fare a meno di constatare la presenza di questo piccolo insetto.

“E’ un insetto che si nutre di piante del genere Asteraceae ed in particolare di *Ambrosia artemisifolia*.” – prosegue il dott. Spadoni – “I campioni prelevati ed identificati sembrano mostrare la presenza di questi piccoli insetti nelle province di Milano, Varese e Como. Sulle piante esaminate è stata rinvenuta la presenza di insetti adulti particolarmente ghiotti di foglie di ambrosia, larve a diversi stadi che hanno divorato i fiori e uova pronte a schiudersi. Si tratta di insetti particolarmente voraci e che si riproducono in gran numero: le femmine della specie depongono una gran quantità di uova, nutrendosi abbondantemente della pianta infestante. Dopo quindici giorni le uova si schiudono e le larve si cibano delle parti tenere della pianta ed in particolare dei germogli che non riescono a fiorire e a diffondere il polline dell’ambrosia, che è poi la causa delle manifestazioni allergiche.”

L’insetto goloso di ambrosia sembra essersi ben ambientato e localmente ha sicuramente causato gravi danni alle piante di ambrosia artemisifolia, arrivando in alcuni casi a funzionare come un vero e proprio diserbante selettivo. “Gli studi in corso soprattutto in Giappone hanno mostrato che si tratta di una specie molto resistente: insetti posti in congelatore per ventiquattro ore sopravvivono al 50%. Non solo un solo insetto adulto su una pianta finisce per assumerne il controllo e divorarla completamente.”

I rilievi aerobiologici condotti nelle stazioni di monitoraggio dei pollini

del nostro territorio hanno evidenziato una considerevole diminuzione della concentrazione di ambrosia, a dimostrare come sia importante studiare e allevare artificialmente questo insetto. Il ritrovamento nella nostra regione è la prima segnalazione di presenza di questo insetto in Italia, ma occorre proseguire le osservazioni e studi su questa specie. “Non bisogna dimenticare – conclude il dott. Spadoni – “che gli insetti possono controllare lo sviluppo della pianta infestante, ma allo stesso tempo nell’ambiente naturale si crea un sistema di equilibrio tra l’ambrosia e gli insetti che non deve essere alterato.”

Solo il tempo e le ricerche diranno se l’insetto che combatte l’ambrosia sarà uno strumento utile per contenere la diffusione dell’ambrosia artemisifolia.

© riproduzione riservata

- See more at:  
[http://www.castellanzaonline.it/news/32/2571/#sthash.UNQEtKKJ.d  
puf](http://www.castellanzaonline.it/news/32/2571/#sthash.UNQEtKKJ.dpuf)

## 1.7 ERANO ALTRI TEMPI!

### ERANO ALTRI TEMPI!

Standard

Articolo scritto da uno studente di un istituto legnanese.

Ho perso l'indirizzo www del blog ove ho estratto questo articolo e ho perso anche il nome dell'autore.

Ma il contenuto piace, quindi ve lo leggo.

“ Erano altri tempi!”. Chi di voi non ha mai sentito i propri nonni pronunciare queste parole almeno una volta?! Si tratta della celebre frase che le persone anziane tendono ad utilizzare per concludere i racconti riguardanti la loro gioventù. Mia nonna , per esempio, essendo una chiacchierona inarrestabile, quando sono in sua compagnia tende spesso a lasciarsi andare a minuziose descrizioni della realtà in cui è cresciuta che, ci tiene sempre a sottolineare, era completamente diversa da quella odierna. Le piace parlarmi per minuti e minuti dei suoi numerosi ricordi, per poi concludere con la solita, celeberrima frase. In realtà, questo suo modo di fare, che suppongo sia comune a tutte le persone della sua età, mi fa spesso sorridere : è sorprendente accorgersi di quanto gli anziani tengano a trasmettere a noi giovani i valori che erano alla base della società di un tempo e che ritengono che oggi giorno siano passati in secondo piano.

Tuttavia, capita frequentemente che non ottengano gli esiti sperati e che, dopo aver cessato i loro appassionanti racconti, si ritrovino a far i conti con nipoti annoiati o pronti a contestare la loro opinione, decretando migliore l'età moderna e le sue numerose invenzioni tecnologiche. Certamente questo non

deve sorprendere: si tratta di due generazioni completamente diverse e per le quali è difficile trovare un punto d' incontro. Eppure, nonostante le incomprensioni che si possono creare, questo confronto tra epoche e ideali diversi risulta interessante. Da una parte ci sono gli anziani, che rigirano tra le mani un telefono cellulare guardandolo con aria piuttosto diffidente, dall' altra invece ci siamo noi giovani, ignari dell' emozione provata nel correre incontro al postino venuto a consegnare la lettera di un amico. Direi dunque che è scontato giungere alla conclusione che giovani e anziani possano collaborare e far scoprire gli uni agli altri la bellezza della propria generazione.

Personalmente, ho sempre trovato parecchio suggestiva l' immagine di un uomo anziano che, pazientemente e con un pizzico di malinconia, racconta a un bambino di un mondo diverso da quello che quest'ultimo conosce. Questa, presentata in modo particolarmente suggestivo nella canzone di Guccini " Il vecchio e il bambino", è la prova stessa di quanto sia positivo per noi giovani conoscere le nostre origini e i cambiamenti che hanno portato alla formazione della realtà in cui viviamo. Nella canzone, il vecchio chiede al bambino di immaginare una realtà completamente diversa, fatta di strade sterrate e campi di grano, alberi con frutti e paesaggi fioriti; questi di sforza di fare come gli è stato suggerito ma, alla fine, viene sopraffatto dalla convinzione che questi racconti siano talmente incredibili da essere delle semplici, sebbene incantevoli, fiabe. Seguendo l' idea sulla quale si incentra questa canzone, ho chiesto a mia nonna, forse per la prima volta, di raccontarmi qualcosa riguardante la sua giovinezza e, anche se quelle storie le avevo già sentite milioni di volte, affrontarne l' ascolto con un atteggiamento diverso mi è servito parecchio.

Grembiulini neri per la scuola, lunghe ore trascorse al lavatoio, niente elettricità. Ho cercato di immaginare come sarebbe vivere senza parecchi degli agi di cui disponiamo ogni giorno. Corse nei campi per sfuggire ai bombardamenti durante il periodo di guerra, miseria e povertà. A noi giovani odierni è data la possibilità di vivere

un' infanzia ed un' adolescenza serena e senza troppe preoccupazioni. Gonne lunghe indosso a donne, ragazze e bambine , famiglie riunite intorno a un tavolo per ascoltare la radio. Tanti sono i progressi che sono stati fatti da allora. Alla fine dei suoi racconti, mi sono sentita insolitamente felice di udire quel " erano altri tempi", seguito da un sospiro di rassegnazione. Infatti, prestando attenzione a quanto mi diceva, sono rimasta completamente affascinata da quei miti lontani e d' un tratto ho capito l' importanza di ascoltarli . Queste persone , parlandoci, manifestano la loro volontà di renderci partecipi dei loro ricordi e di affidarceli affinché li custodiamo e tramandiamo ad altri. Magari ai nostri stessi nipoti. In conclusione, credo che tutti i giovani dovrebbero dedicare del tempo all' ascolto di queste persone e dar il giusto valore alle loro parole, così che queste non siano vane ma ci diano la possibilità di riferire alle generazioni future un' importante testimonianza riguardo il passato.

## 1.8 Il borgo di Sant'Ambrogio

### Il borgo di Sant'Ambrogio

e' uno dei più antichi della città: in passato la contrada era chiamata dai legnanesi "Borgo di maragasc", termine dialettale con il quale si indicavano i fusti di granoturco conservati nelle vecchie cascine e che poi venivano bruciati.

La chiesa di Sant'Ambrogio e' la più antica di tutta la città e risale al XII secolo. Nel XVII secolo San Carlo Borromeo decise di adibirla a scuola dei Disciplini e durante i lavori di ampliamento venne scoperta la salma dell'arcivescovo Leone da Perego, morto a Legnano nel 1257 e sepolto sotto il portico della chiesetta. Fu proprio questo ritrovamento a suggerire i colori che diedero origine al vessillo della contrada: il verde ed il giallo simboleggiano infatti il bronzo e l'oro del tesoro che secondo la leggenda venne sepolto insieme all'alto prelado e che poi non fu piu' ritrovato. Al centro della bandiera giallo-verde capeggia Sant'Ambrogio, raffigurato come sull'altare d'oro della basilica milanese a lui dedicata. Il santo impugna nella mano destra lo staffile che fu simbolo del suo energico apostolato e che oggi e' diventato il simbolo della contrada. Durante la sfilata storica lo staffile e' portato da un giovane in costume.

La leggenda

La leggenda che aleggia sulla Contrada di Sant'Ambrogio è particolarmente tenebrosa. Si narra di un vecchio demone che aveva la strana abitudine di farsi vedere nel rione una volta

l'anno, il giorno 9 febbraio. Era singolare nell'abbigliamento: indossava un lungo e logoro mantello verde scuro su un corpo giallo color zolfo. Dopo aver attraversato le vie del rione soffiando come un mantice e lasciando ampie tracce sulla neve, penetrava nella sacrestia della chiesa e vi prelevava un candelabro che, al contatto con le sue mani, si torceva come una serpe. Con il suo prezioso bottino il diavolo usciva trionfante e scompariva nella notte gelata accompagnato da un fragore di catene e tuoni. Il parroco, stanco, pensò ad uno stratagemma: infilò nella serratura della porta una coroncina del rosario, così che quando il diavolo tentò di aprire con una delle sue mille chiavi false incontrò l'ostacolo e fu costretto a levarlo con le dita. Ma non appena toccò la coroncina benedetta, il diavolo cominciò a tremare e dibattersi ed alla fine si sgonfiò come un palloncino. La mattina dopo, i parrochiani trovarono la sua pelle gialla, secca come quella di un ramarro, stesa sul manto verde aperto sulla candida neve gelata.

La contrada festeggia il giorno di Sant'Ambrogio 8 dicembre.

## Palazzo Leone da Perego

Il Palazzo Leone da Perego è un edificio storico di Legnano. È conosciuto con questo nome perché Leone da Perego, arcivescovo di Milano, vi soggiornò e vi morì nel 1257. È stato ricostruito nel 1897 conservando alcune decorazioni dell'omonimo edificio precedente. Situato a pochi passi dalla Basilica di San Magno, possiede due entrate, una in via Magenta e l'altra in via Girardelli.

Nell'area oggi occupata dal Palazzo sorgeva nell'alto medioevo il castello dei Cotta, che aveva una funzione difensiva. Nel X secolo, infatti, Legnano era coinvolta, insieme a molte altre regioni dell'Impero carolingio, dalle incursioni degli Ungari. In questo secolo quindi è ipotizzabile la nascita di questa fortificazione, il cui primo nucleo fu probabilmente una torre di avvistamento. Nel XI secolo quest'ultima fu completata dall'aggiunta di un vero e proprio palazzo fortificato, dotato di mura e di un fossato dentro il quale erano state deviate le acque dell'Olona, opera della famiglia Cotta. Questa famiglia era vassalla dell'Arcivescovo di Milano e partecipò alla lotta di quest'ultimo contro il contado del Seprio. In questo periodo storico Legnano diventò un baluardo difensivo di Milano, ruolo che conservò anche in seguito. Per questo motivo Legnano fu spesso sede di soggiorni di Arcivescovi meneghini, tra cui Leone da Perego ed Ottone Visconti, diventando un punto di riferimento importante per la difesa di Milano[1].

Accanto al castello Cotta sorsero poi altri edifici, tra cui l'originario palazzo Leone da Perego ed il palazzo Ottone Visconti. Questo agglomerato di edifici è conosciuto come Mensa Arcivescovile, e fino al 1818 era presente una costruzione, conosciuta come "porta di sotto", che fungeva da porta della città oltre che da collegamento tra gli edifici menzionati ed il castello Cotta. Quest'ultimo fu in seguito demolito[2].

I resti del castello Cotta sono stati trovati nel 1951 da Guido Sutermeister durante gli scavi per la costruzione della Galleria

di Legnano. Furono trovate le fondamenta di parte del palazzo e dei muraglioni difensivi. Originariamente il castello Cotta aveva forma rettangolare di dimensioni 22 m per 6,5 m. Un tempo i muri difensivi comprendevano l'area dell'attuale palazzo Leone da Perego. Della parte del castello che si estendeva su quest'ultima area, non ci sono pervenuti ritrovamenti perché non sono mai stati effettuati scavi archeologici rilevanti[3].

La Corte Arcivescovile. Sulla sinistra, palazzo Leone da Perego, sulla destra, palazzo Visconti

Il palazzo Leone da Perego originale, costruito probabilmente nel XIII secolo, era costituito da un fabbricato rettangolare che aveva dimensioni di 33 m di lunghezza, 10 m di larghezza e 9,5 m di altezza. Fu edificato interamente in mattoni e gli ambienti erano distribuiti su due piani. L'elemento che lo caratterizzava era la presenza di numerose finestre bifore con arco ogivale[4].

L'edificio diventò nobile residenza estiva dell'arcivescovo Leone da Perego, grazie al quale conobbe un periodo di splendore che si protrasse sino alla fine del XV secolo. Durante i secoli il palazzo fu oggetto di diversi rimaneggiamenti, come ad esempio la trasformazione delle finestre citate in finestre rettangolari e la ripartizione degli ampi saloni in stanze più piccole. Queste ultime probabilmente non erano affrescate ma vennero decorate con arazzi e quadri. Era presente invece un affresco sopra il portone di ingresso, che fu perso con la demolizione dell'edificio[5].

Accanto all'antico palazzo Leone da Perego è presente ancora oggi il palazzo Visconti, conosciuto con questo nome perché residenza dell'arcivescovo di Milano Ottone Visconti. Nei secoli l'edificio cambiò molte volte la destinazione d'uso. Ad esempio Carlo Borromeo lo adibì a carcere per i sacerdoti[6].

Nel 1887 il palazzo Leone da Perego originale fu demolito e ricostruito utilizzando alcune decorazioni dell'omonimo edificio precedente.

Il complesso odierno si sviluppa intorno ad un cortile chiamato Corte Arcivescovile. È formato dall'attuale palazzo Leone da Perego e da palazzo Visconti.

L'odierno palazzo Leone da Perego, dopo essere stata adibito a scuola materna, è dal 2000 area espositiva di SALe e può considerarsi uno dei cuori pulsanti della cultura legnanese. L'acronimo S.A.Le. identifica gli Spazi Espositivi della città di Legnano. I due siti adibiti ad essere sede di mostre sono palazzo Leone da Perego ed il Castello di San Giorgio, aperto alle esposizioni a partire dal 2007.

Nel 1973 la parte conosciuta come Palazzo Ottone Visconti venne trasformata in sala conferenze e, successivamente, in cinema. Per adibirlo alla nuova funzione gli ambienti interni furono completamente svuotati e le decorazioni neoclassiche presenti sulla pareti vennero coperte[7].

## Leone da Perego O.Min. arcivescovo della Chiesa cattolica

Deceduto 14 ottobre 1257, Legnano

Leone da Perego, o da Milano (... – Legnano, 14 ottobre 1257), è stato un arcivescovo cattolico italiano. Fu il primo frate francescano nominato arcivescovo di Milano. Con questa nomina, papa Gregorio IX portò a compimento un progetto meditato da anni: l'inserimento di frati minori nelle alte cariche della Chiesa di Roma.

Leone da Perego resse l'arcidiocesi ambrosiana dal 1241 al 1257.

Durante il suo arcivescovado visse per lungo tempo a Legnano.

Il 3 febbraio 1253 partì con un largo seguito di prelati e cittadini, alla volta di Roma per perorare presso la Santa Sede la causa di canonizzazione di Pietro da Verona.

Il 21 maggio 1254 lasciò definitivamente Milano per trasferirsi nei suoi domini di Seprio e Martesana, da dove continuò ad amministrare l'arcidiocesi milanese per i tre anni successivi.

Il 5 febbraio 1255 Leone da Perego si recò nuovamente a Roma per chiedere al nuovo papa l'autorizzazione a provvedere alla situazione difficile della sua sede, alienando molti beni che l'arcivescovado possedeva in diverse diocesi lontane per comprare terre più utili nel contado milanese.

Le sue ambizioni politiche, e la volontà di escludere il popolo dal governo del Comune di Milano, portarono all'insurrezione del Commune populi nel luglio 1257 ed alla successiva cacciata del ceto nobiliare dalla città; le tensioni giunsero al culmine nell'agosto dello stesso anno, quando tra il Seprio e la Burgaria, nell'attuale Altomilanese, si mossero gli eserciti delle due fazioni. La guerra civile venne scongiurata in data 29 agosto, con la firma della Tregua di Parabiago.

Leone da Perego, malato fin dal luglio del 1257, morì il 14 ottobre nel proprio palazzo a Legnano. In un primo momento fu sepolto nella chiesa di Sant'Ambrogio, poi la salma scomparve[1]. Si è ritenuto da parte di alcuni che la salma sia stata fatta giungere da San Carlo Borromeo a Rho, perché le veniva tributato un culto non permesso. Durante i lavori di demolizione della

vecchia chiesa prepositurale di San Vittore di Rho fu trovata nella soffitta una salma sconosciuta che si ritenne essere quella di Leone da Perego; esposta nel cimitero locale, divenne una delle principali attrazioni della cittadina e oggetto di rinnovato culto. Quando si tentò di accertarne l'identità essa era ormai decomposta a tal punto da essere irriconoscibile: non si poté mai verificare la veridicità della notizia.

## Palazzo Leone da Perego

A Legnano, in provincia di Milano, è possibile visitare Palazzo Leone da Perego. Si tratta di un edificio intitolato all'arcivescovo di Milano, Leone da Perego, che qui soggiornò fino alla morte nel 1257. Nel XIX secolo il palazzo fu ricostruito e alcune decorazioni della precedente struttura furono conservate. L'originale palazzo fu eretto nel XIII secolo e si componeva di un fabbricato a pianta rettangolare innalzato su due piani. La struttura è stata realizzata attraverso l'utilizzo di mattoni. Grazie all'arcivescovo Leone il palazzo vide un periodo di splendore, divenendo oggetto di ristrutturazioni e trasformazioni come le finestre rettangolari e la costituzione di piccole stanze nelle aree degli enormi saloni. Tali stanzette furono arricchite da arazzi e dipinti. Nel 1887 il monumento venne raso al suolo e riedificato utilizzando alcuni decori dell'antico palazzo. L'attuale Palazzo Leone da Perego fu adibito a scuola materna per un periodo e dal 2000 è diventato uno dei due spazi espositivi della città di Legnano.

Della corte arcivescovile, costituita nella seconda metà del secolo XIII (Leone da Perego fu arcivescovo di Milano dal 1241 al 1257), oggi rimane ben poco, avendo subito radicali ristrutturazioni a partire dall'anno 1898.

Due i palazzi importanti probabilmente sorti sui resti del castello dei Cotta, per volere degli arcivescovi di Milano: il Palazzo di Leone da Perego e il Palazzo di Ottone Visconti. Il vasto possesso arcivescovile che faceva corona ai due palazzi era luogo prediletto non solo per trascorrervi i periodi estivi, ma anche perché poteva rappresentare luogo di rifugio in caso di necessità, essendo Legnano raggiungibile agevolmente da Milano.

I due palazzi, comunque, alla fine dell'Ottocento subirono una necessaria quanto radicale trasformazione ad uso civile; il primo, detto Leone da Perego, in asilo infantile e sede di associazioni culturali, il secondo (Palazzo di Ottone) in sala conferenze ed oggi Cinema Ratti.

Oggi palazzo Leone da Perego, dopo accurati lavori di restauro, è

diventata la sede espositiva privilegiata per le mostre della stagione culturale legnanese.

## Residenza Municipale.

Anteriormente al 1862 il Municipio aveva la sua sede ufficiale nella antichissima casa di proprietà dei Marchesi Cornaggia posta nel lato sud-ovest della Piazza S. Magno ora Piazza Umberto I. e più precisamente, fino al 1838, in una stanzetta posta al pianterreno della casa stessa, e dal 1838 in avanti in un'altra stanza superiore alla prima, alla quale si accedeva direttamente dalla piazza, mediante una scaletta servita da una porticina posta sull'estremo destro della facciata.

Malgrado le nostre ricerche non ci fu dato conoscere se, prima della predetta, il Comune abbia avuto altra residenza; ma da un cumulo di circostanze e di indizi ci siamo formata la convinzione che quella sia stata la sede comunale per lo meno fino dalla prima metà del secolo XVII.

Per l'occupazione del predetto locale l'Amministrazione comunale pagava al Marchese Cornaggia 1° affitto annuo di L. 35 elevato più tardi a L. 77 e quindi a L. 100 essendovisi aggregato negli ultimi anni un secondo piccolo locale attiguo al primo, ed un locale a pianterreno per uso di custodia degli arrestati.

Nel 1862 il Municipio trasportò la sua sede in un' altra casa di proprietà dello stesso Marchese Cornaggia posta in piazza Carroccio - allora piazza delle Galline - e più precisamente nella casa che ora è occupata dal Collegio Convitto Legnano. Nella stessa casa furono contemporaneamente collocate le poche Scuole Elementari di allora e 1° Ufficio della Guardia Nazionale.

In questa sede medesima, il Municipio stette fino al 1884 nel quale anno l'Amministrazione comunale, avendo acquistato dalla Ditta E. Cramer e C. uno stabile già ad uso filanda ed abitazione, posto in Piazza Maggiore ora Piazza Umberto I., provvide mediante gli opportuni adattamenti a trasportare in questo fabbricato gli Uffici municipali e le Scuole elementari comunali già di molto aumentate in ragione dell'aumento della popolazione.

Lo stabile venne acquistato pel prezzo di L. 53000 e tale somma venne pagata in un cogl' interessi che nel frattempo erano su di essa maturati e colle spese di trasformazione ed adattamento,

ammontanti complessivamente ad altre L. 24000, mediante il mutuo di L. 74500 concesso dalla Cassa dei Depositi e Prestiti con Decreto Reale in data 26 Ottobre 1883 e, per le residue L. 2500, con economie di bilancio.

Ma, aumentando continuamente e fortemente la popolazione e con essa le esigenze dei pubblici servizi, anche la nuova sede si mostrò presto insufficiente.

Già nel 1903 il Consiglio comunale è chiamato ad occuparsi di un eventuale ampliamento degli uffici comunali: l'argomento interessa grandemente popolazione ed amministratori e si va radicando in tutti la convinzione che, pel grande sviluppo cittadino, il problema della residenza municipale debba essere risolto in modo non solo radicale, ma degno della nuova Legnano.

Dopo una serie di studi e di proposte intese ad amplia/e ed a migliorare gli Uffici Municipali esistenti, nelle sedute dell' 11 Ottobre e 21 Novembre 1903 il Consiglio comunale deliberava di costruire ex novo il Palazzo Municipale sulla stessa area che era allora occupata dagli uffici del Comune e dall'adiacente appezzamento di prato cintato.

Nella successiva adunanza del 12 Settembre 1904 veniva deciso di bandire un concorso nazionale a premi per la presentazione di un progetto per la costruzione del Palazzo Municipale con avvertenza che la spesa avrebbe dovuto contenersi nella somma di L. 100.000.

Il concorso si chiuse il 31 Gennaio 1905 con 11 concorrenti ed i relativi progetti, dopo di essere stati esposti al pubblico, furono giudicati da una speciale Commissione tecnica, sulle proposte della quale venne ripetuta la gara fra gli autori di tre dei progetti presentati.

Venne finalmente scelto dalla Commissione e dal Consiglio comunale quello a tre piani in stile neo-lombardo presentato dall'Architetto Aristide Malinverni.

I lavori, sotto la direzione artistica dello stesso autore del progetto, furono affidati alla ditta Trezzi e Fontana ed ebbero principio il 15 Giugno 1908 colle opere di sterro e di escavo. La prima pietra venne collocata, senza alcuna solennità, dal Commissario Prefettizio Avv. I. Palladino che allora reggeva l'amministrazione comunale, il 10 Agosto dello stesso anno.

Nell'Ottobre 1909 veniva condotta a termine la prima parte del Palazzo, e cioè quella che era stata costruita sull'area libera adiacente alla vecchia Casa comunale. I nuovi Uffici, occupati di fatto il 27 dello stesso mese, furono con grande solennità inaugurati, coll'intervento del Prefetto Senatore Panizzardi, il 28 del successivo Novembre.

La spesa totale per la costruzione del Palazzo Municipale, che, come si disse, era stata preventivata in L. 100.000, ammontò a L. 346.388,80 comprese le competenze per la direzione artistica, alcune opere addizionali ed i mobili per la Sala Consigliare, per la sala della Giunta, pei gabinetti del Sindaco e del Segretario Capo e pochi altri.

Scalone centrale del Palazzo Municipale

Subito dopo si diede mano alla demolizione della vecchia sede municipale e nella successiva primavera furono iniziati i lavori di costruzione della seconda parte del nuovo edificio, il quale potè così essere interamente compiuto nell'Ottobre 1910. In questa seconda parte venne provvisoriamente collocata la Scuola Tecnica Comunale Pareggiata, che tuttora vi si trova in attesa di una sede più adatta.

La facciata dell'edificio ha uno sviluppo di M. 85 e l'altezza dalla livelletta stradale al piano di gronda è di M. 16. - La costruzione copre un'area di Mq. 920 ed ha la cubatura di M. 3 14260.

In questo grandioso edificio, che fa veramente onore alla nuova Legnano, sono degni di ammirazione, oltre] alla maestosa facciata, la sala del Consiglio, le cui pareti sono interamente coperte, come decorazione, dagli stemmi in grafito di tutte le città italiane, e il vestibolo d' onore pure interamente decorato a grafito e contenente sulle due pareti principali la esatta magistrale riproduzione, sempre a grafito, dei due bassorilievi della base del monumento commemorativo della Battaglia di Legnano.

Le dette decorazioni sono dovute al pittore milanese G Ghiringhelli.

## 1630 La grande Peste

I primi anni del 1600, sono gli anni che vedono l'Italia dominata da eserciti stranieri : spagnoli, austriaci e francesi risolvono le loro contese sui nostri territori. L'Italia è divisa ancora in piccoli stati che possono solo osservare impotenti le devastazioni, invasioni e saccheggi.

I maggiori eventi bellici che hanno riguardato i territori circostanti:

1613 : Inizio delle guerre tra francesi e spagnoli.

1617 : Occupazione di Vercelli da parte della Spagna.

1620-21 : Occupazione della Valtellina già soggetta ai Grigioni

1625 : Azioni Spagnole in Monferrato contro Sabaudi e Francesi.

1628 : Occupazione del Monferrato e di Casale da parte dei Sabaudi e dei Francesi

Carestia nel Milanese, Assalto dei forni a Milano 1629 : Assedio in settembre, di Mantova da parte delle truppe imperiali, assedio spagnolo di Casale In dicembre inizia la peste in Busto Arsizio.

1630 : In febbraio-marzo, peste a Milano, Saronno e Villa Cortese Il 1630 è l'anno della grande peste, detta "peste del Manzoni o dei Promessi sposi", che ebbe delle conseguenze gravissime, interessò ogni angolo del Milanese, partita da Milano il morbo raggiunse anche Venezia e le regioni confinanti e altre più lontane.

In un bando del 23 marzo 1630, il Tribunale di Sanità di Milano, dava per infette diverse località sul lago di Lecco, nella Valsassina, nel Contado di Como, per sospette altre terre del Lecchese, della Ghiaradadda e del Vigevanasco; sospendeva allora dai liberi commerci Saronno, Busto Arsizio con Villa Cortese, Trezzano sull'Adda; ricordava anche le regioni infette fuori dello Stato di Milano:

la Valtellina, parte della Bergamasca, il Paese dei Grigioni, il contado di Chiavenna, "tutti li paesi de signori svizzeri" con poche eccezioni, i porti della Francia, il Delfinato e la Provenza, varie località della Savoia e del Piemonte.

Tra fine aprile e inizio maggio Pavia e Lodi di loro iniziativa sospesero i commerci con Milano.

In una grida a stampa, datata 13 giugno 1630, il tribunale milaneseoglieva – cessato il sospetto – la sospensione per Retegno di

Codogno, manteneva la sospensione per Cerro di Parabiago decisa il 28 maggio, "sotto pena della vita e confiscatione de beni e perdita d'ogni robba, animale e mercantia".

Durante l'estate la peste dilagò. Nè potevano fermarla le precauzioni tradizionali, riproposte dagli organi centrali e periferici, (uso dell'aceto e della fiamma per disinfettare le dita dei medici e dei sacerdoti, quarantena per oggetti, cordami e cuoio, bruciature di lenzuola, tessuti, abiti e tutto quanto usato dall'infetto etc.). Rallentò nell'inverno. Alcune località furono raggiunte dal contagio soltanto nell'anno seguente, altre furono rivisitate, ben poche rimasero immuni.

Con il finire dell'estate del 1631 il morbo andò sparendo.

Nella pieve di Legnano, secondo una memoria del notaio Zucchi, "fu esente solo Sant Vittore" (doc.B 12)1. A Dairago, secondo un documento del 1654, "succese un sol caso di peste".

In pieve di Busto nel biennio 1630-31 più di un paese perse il parroco: Olgiate Olona, di 600 anime, ebbe a registrare almeno 157 decessi "di pesta" dal settembre 1630 al novembre 1631.

In Valle Olona- si legge negli atti di infeudazione del 1650 – il contagio fece a Gorla Maggiore "mortalità grande riducendo li focolari che erano circa 100 al numero di 30 o 40", investì Gorla Minore e Prospiano, estinse nel 1631 a Solbiate 80 persone dei 200 abitanti.

Come sia arrivato il contagio di peste nei nostri territori non è dato a sapere con certezza, molte le ipotesi. Che l'epidemia di peste sia arrivata dai mercati stranieri tramite della merce infetta o trasportata da alcuni soldati .

Le truppe presenti nell'Alto Milanese durante la guerra dei Trent'anni, che pesarono sulle comunità locali, furono esclusivamente i reparti di Spagna (spagnoli, lombardi e napoletani) e quelli imperiali (alemanni, polacchi e croati). Nel 1630 all'assedio di Mantova, parteciparono anche i veneti e a quello di Casale Monferrato gli spagnoli del presidio di Milano, come accadeva in questi lunghi assedi, la sporcizia e la cattiva nutrizione erano la prima causa delle epidemie, forse è qui che si sviluppò il morbo o addirittura si dice che fosse un "morbo faturato", cioè che truppe francesi avessero infettato del pane per colpire i soldati e i generali dell'esercito opposto:

“Et da questo vogliono il volgo, et così tengono, che gli Francesi, non potendo vincere con l’arme, si siano ingegnati di vincere con le fatture, havendo sparso per le campagne del pane faturato di qua di là di mangiare, acciò mangiandone li particolari s’ammorbasse il generale. Et di questi pani molte volte se ne sono trovati in diversi luoghi del nostro territorio. Et di questo io ne posso far fede et testimonianza oculata, perchè un giorno di sabbato, di sera , fui dimandato a bella posta per questo fine, che fu all 27 aprile, acciò io andasse in compagnia del nostro s. organista Melchione Carati, di Messer Francesco Bosso Coccione, di Messer Gio. Maria Marchese Dondina a vedere quattro pezzi di pane bello fiorito, quali furono trovati in Via Vernarca in una siepe, sei brazza doppo la capelletta della Madonna. Et così in fatto si trovò detto pane, et cogliendolo con la punta di due spadi di ferro fu portato vicino alla Porta di Pissina , et ivi fu sotterrato, acciò non infettasse qualcheduno che l’havesse mangiato.

Et di sì fatto pane si dice essersene trovato nel Territorio di Legnano et altri luoghi, et dalli a pochi giorni cominciò palesarsi et manifestarsi l’istesso contagio in quel Borgo, il quale fece gran disaggio, ma molto maggiormente in Legnanello, dove delle diece parti non ve ne restò a pena una.

La verità è che il contagio fu portato in Legnano dalla Cassina di San Bernardino, il quale aveva già ammorbato et infettato due et tre casate di quella Cassina.”<sup>3</sup>.

Da questo manoscritto dell’epoca “Storia della peste avvenuta nel Borgo di Busto Arsizio, 1630”, scritto presumibilmente da Giovanni Battista Lupi, si ha notizia di come il morbo sia arrivato in Legnano e la conferma che gran parte della popolazione sia stata uccisa dal morbo.

## DOCUMENTO B124

1632 circa – Legnano

La peste a Legnano e dintorni secondo una memoria del notaio Gio. Pietro Zucchi fq. Leone, morto nel 1634.

Originale scomparso. Trascrizione tardo-ottocentesca di Giuseppe Pirovano (alle pp. 43-45 della sua Storia di Legnano conservata in copia fotostatica nell'Archivio Prepositurale di Legnano, chiosata da Guido Sutermeister nel 1940 circa:

una nota di costui conferma la già avvenuta scomparsa del documento secentesco dall'archivio prepositurale). Passi isolati pubblicò Carlo Guidi (La peste del 1630-1631 in un importante documento dell'epoca, nel settimanale locale "La Voce del Popolo", 9 e 16 luglio 1915, n.28s), dicendoli tratti da "vecchie carte possedute da un amico" che egli riteneva scritte dal prevosto Agostino Pozzo. Li ripropose nel quotidiano "L'Italia" dell'11 febbraio 1930, fornendo spunto per ulteriore citazione a Renzo Cordara nella rivista "Milano" del Comune di Milano, luglio 1930, p.296.

Et l'anno 1630 et 1631, oltre tante guerre, viene il contagio, et rare furono quelle Terre che fossero da tal flagello esentuate, et in questa pieve di Legnano fu esente solo Sant Vittore.

Incominciò a Milano et volevano i cittadini che non fosse morbo contagioso et la sentivano male contro li medici, principalmente contro il Settala, uno di quelli che pria veduto haveva la peste che regnò nel tempo di sant Carlo l'anno 1576, ove in Milano solo morirono di peste al n. di 1732 (9), come fu cavato da libri di parrochiani et curati, olre il Tribunale della Sanità, come si tien conto di tutti quelli che morirono nella città.

Stava Legnano con grande timore perchè non solo Milano, ma alcune terre vicine erano infette, Saronno, Busto Grande e Villacortese, dal quale di certo si tiene venisse il morbo che afflisce Legnano. Questi di Villacortese vogliono tutti che fossero infetti per arte diabolica, comparendo colà uno mai più veduto, il quale domandava conto, hor chi fusse questo, hor chi fusse altro. Restò in questa terra di Villacortese fra le atre

estinte una famiglia qual (stanti)aa al fine di questa Terra, restando solo con un huomo et piccola figliuola, et mentre se ne stava in una stanza in terra, andò colà un animale in forma di gatto grosso, ma grosso fuor di modo, come che volesse involar quella creatura, et esso pigliando dell'acqua santa, se ne fuggiva; tornò quest'animale d'indi a poco, et invocando questo (homo) il santo nome del Santo et Maria Vergine, se ne fuggì con indicibile strepito come che più carri et carrette corressero per quelle stanze, et io ho parlato con questo per commissione dell'ill.mo Boromeo Federico per saperne la certezza, et protesta lui quest'homo (d'haver) veduto molto bene perché aveva accesa una candela benedetta per curare quella creatura che li era restata. Tra Legnano e Villacortese vi si trova una Cassina detta di Sant Bernardino.

Questi di Villacortese non ardivano lasciarsi vedere a Legnano, ma bisognandoli alcuna cosa, come oglio, sale et altro per il loro mantenimento, riccorevano a Legnano, et questo commercio fu cagione che nella medesima cassina incominciasse (la peste), ove restò estinta una famiglia, altre se ne infettarono, restando infetti alcune dei Lampugnani detti Balzaroli, et per la visita che fu fatta della prima donna che morì in questa casa fu stimata peste, et (la donna) fu lievata dalla sepoltura, et si vidde nelle spalle certe lividure nere come flagelli, et (il giuditio) inclinò in modo che niuno era sicuro. Et grande rovina portò (il fatto) che le donne davano (in custodia) a questo e quest'altro in custodia, perchè le loro cassine fossero sicure, e molti infettarono per questa via.

Come anco una donna, parente di quelli della Cassina, si portò a casa un giupone di corame, et infettò la casa et se stessa, se ben essa guarì, restò però estinta una giovine sua figlia; questa ripresa, perchè avesse levato quel giupone, rispose che li aveva fatto fare la quarantena, et dimandata in che modo(l'havebbe portato) rispose che l'aveva messo sopra una pertica et che ivi l'aveva lasciato per alcuni giorni; tant'era sì fattamente poco stimato il pericolo d'infettazione che molti vi cadevan dentro non ostante le diligenze et avvisi che da gli sig. Deputati venivano dal continuo dati.

La peste da Villa Cortese fu trasmessa alla Cassina San Bernardino e da lì entrò nel borgo di Legnano.

Il notaio Zucchi (di Legnano) collocava nei commerci incauti della gente la "cagione" del diffondersi del contagio: da Villa Cortese alla Cascina San Bernardino, dalla cascina al borgo di Legnano (doc.B12). Con lettera 25 aprile 1630 al collega di Busto il prevosto di Legnano scriveva :

"Nella Cassina di San Bernardino, vicino a Villa Cortese ma sotto Legnano, è scoperta formal peste. In Legnano la passiamo bene, ma dubito molto per tanti molinari che vanno attorno" (doc C21).

Nella Storia delle chiese di Legnano, scritta molti anni dopo il medesimo prevosto ricorderà che "nel 1630 et anno seguente furono sepolti molti morti per contagio" presso la chiesa di Santa Maria delle Grazie, "molti particolarmente nel 1631" nel fosso a margine della vigna detta la Brera; morti di peste a Legnarello egli ricorderà il curato Bartolomeo Crivelli e l'intera famiglia di un Giuseppe Lampugnani (Pozzo, pp.20,64,77)

La cronaca edita da Guidi sulla Voce del Popolo : "ancora la peste ... " precisava che il contagio arrivò a Legnano "nel tempo della Pentecoste", fece 698 morti nel 1630 e 200 nel 1631. (pag.241)

La vigna detta la Brera, si trovava in Legnarello, probabilmente parallela alla strada del Sempione, si estendeva fino all'incrocio con la via Volta, difatti in quell'area vennero rinvenuti parecchi scheletri e la località venne successivamente chiamata : "La Morta".

Ancora oggi un edicola votiva ricorda il luogo, raffigura la Vergine con il Bambino in grembo seduta su una nuvola, contornata da due angeli che consolano e sorreggono i sottostanti abitanti terreni afflitti che la pregano ed implorano.

L'affresco nominato anche "Madonna del Purgatorio, del cimitero della peste", fu staccato dalla posizione originale, (una nicchia con tettuccio e affreschi che lo corniciavano sul muro esterno della cinta che faceva angolo), per la demolizione della vecchia casa e la costruzione di un complesso di palazzi, fu riportato nella custodia sottovetro attuale sul laterale della cancellata nella posizione d'origine. Era questo un terreno dove fino agli

anni 60, nè si arava nè si coltivava perche' ritenuta terra consacrata, altra conferma è il ritrovamento del Sutermeister : "... una fossa simile a una grande cisterna rettangolare in muratura nella quale erano accatastate molte ossa di morti. Si suppone che gli scheletri accatastati risalgano alla peste del 1630 e molto probabilmente la denominazione "La Morta" proviene da luogo dei morti, la tradizione popolare vuole invece il nome "La Morta" sia stato dato per la tragica morte di uno sposo passante in corteo nuziale dopo aver ripudiato e fatto morire di crepacuore una precedente sposa...".

## DOCUMENTO C215 - 1632 circa – Legnano

Lettera del prevosto di Legnano al prevosto di Busto: assicurata la cura delle anime in Villa Cortese, diffusione della peste a Legnano e Saronno.

All' Illustre et molto rev. Sig. r mio colendissimo

Il S. r Prevosto di Busto

Illustre et molto rev. Sig. r mio,

Da Mons. Magnago visitatore ricevo una a me, con altra direttiva a V. S. molto rev. Per la cura di Villa Cortese. Et mi son meravigliato, atteso che doppo haver dato l' aviso del curato morto, ho anche scritto al s. r Pellizone della provisione da lei fatta d' un sacerdote de suoi di Busto: è ben vero che non li scrissi il nome, non sapendo chi fosse. Hor di novo li scrivo che la cura resti provista.

Doppo il Vespro vado con il s. r Cavaglier per veder se li fa bisogno di qualche cosa.

Nella Cassina di San Bernardino, vicina a Villa Cortese ma sotto Legnano, è scoperta formal peste, e sono (morti) cinque massari et di già, e in due (giorni). In Legnano la passiamo bene, ma dubito molto per tanti molinari che vanno attorno.

Saronno passa peggio di Busto, et una parte è estinta a fatto di una contrada. Uboldo, pieve di Legnano, desubito hanno fatto ritirare quelle otto familie sospette, in modo che hormai son sicuri nella erra. Queste otto familie eran in due case sole de pisonanti.

Li Padri di Cerro fanno in particolar per Busto dell'orationi, et hieri fui a posta per raccomandarli all'oration di quelli.

Sig.r mio, veda in quello possi servire a V.S. et mi comandi alla libera. Sabato li provvederò di carne, et se mi darà ordine di quanto farà bisogno li provederò. Nostro Signore guardi S.V.

Legnano, il 25 aprile 1630

Della V.S. illustre et molto rev. Servitore aff.mo

A.Pozzo

Prevosto

Sempre dallo stesso libro recuperiamo queste altre informazioni riguardanti le Terre di Legnano.

Sulle armate di passaggio nei nostri territori :

Mercordi, alli diciessete di luglio (1630), passando da Legnano duemille cinquecento soldati alemani per loggiamento, per il sospetto del morbo contagioso gli fecero alloggiare la notte in campagna. Et perchè li soldati si credevano di alloggiare nella Terra e vivere a discrezione dei Patroni e farli tributare in dinari, non potendo havere il suo intento, quella notte istessa con le arme tagliorno tante vite che haverebbono fatto cinquecento brente di vino. Questo fu il guadagno della Terra di Legnano. (pag. 139)

Nell'istesso tempo un mano de soldati polachi s'abbotinorno, e fecero prigione il Conte Gio.Serbellone, quali volevano esser pagati da lui, perchè il suo Generale si era già partito senza pagarli. Hora si venne a termine che questi soldati polachi, gente bellicosa, indomite e feroce, comminciorno scorrere per il Milanese, Cavallaria e Fantaria insieme , et missero a sacco diversi Villagi, e a foco, e particolarmente nella villa di Cornaredo, Feudo e giurisdittione del sudetto Conte Serbellone.Di la andorno a Ro, Borgo assai insigne, dove fecero delli abbotinamenti molti, per esserli sopragionti alla sprovista et per esser morti gran parte delle persone per il contagio.

Venne questa nova al Borgo di Busto alli dieci di novembre, e fu dato ordine di ducento soldati armati della Terra, i quali stavano nel corpo della Piazza, acciò venendo il caso di dar all'arma fossero pronti alli bisogno occorrenti.

....

Alli dieci di decembre questi Polachi abbotinati passarono dal Borgo di Legnano, et vi entrarono dentro solamente li Officiali, Capitani, Alfieri, Sargenti, tutti homini di polso, incirca a ducento, e fecero restare fuori della Terra tutti li soldati privati; et dalli terreri, acciochè non fossero molestati, li fu dato per duemille scuti di buona mano, perchè li soldati passavano cinquemilla di numero, i quali il giorno seguente che fu alli undeci partirno per Rovelasca alla volta della Città di Como per Valtellina, et a questo modo la nostra Terra di Busto fugì la zarra et il pericolo di questi soldati indomiti. (pag. 155)

In questo manoscritto troviamo già la conferma dell'uso della coltivazione dei bachi da seta, in dialetto i "bigatti" o i "cavaler", si iniziava l'allevamento nel mese di aprile fino alla completa maturazione del baco che produceva il bozzolo di seta.

E perchè in questo tempo, grande danno si sarebbe apportato al Stato, se fossero stati banditi assolutamente il tenere li bigatti, li quali benchè in simili et altri tempi furono banditi per il fetore grande che rendono gli escrementi de detti animali, con tutto ciò essendo il Tribunale a pieno informato della miserabilità del Stato per causa di tanti alloggi (alloggiamenti militari), hebbe per bene rilasciare alquanto il suo rigore con le debite però cautioni, et permise che si potessero tenere li bigatti con debite iscrizioni, che qua saranno notate per esempio delli futuri tempi.

Che non si possino tenere bigatti, o cavaglieri, se non nelli luoghi di fuori delle Terre, et nelle cassine et Ville, et si eccettuino però le case che non sono state infette o sospette. Che il patrone del casamento, o chi darà cavaglier o bigatti a metà, o sia massaro o brazante, sii obligato dar sicurtà per loro, sotto la pena arbitraria. Che sia portato subito il letto de cavaglieri in campagna, et di più sii obligato notificare sotto l'istessa pena de sodetti, che teneranno li cavaglieri.

Che di tempo in tempo siano obligati far fuoco de vite o gienepro nella casa dove si tengono. Che niuno possa dormire in luoghi dove si tenghino bigatti, et anco per giorni 22 dopo.

Che non si possa tenere se non quella quantità che è recipiente alla famiglia, per levare il congresso de molti in una casa; nel che siino deputate persone etc.

Che non raccogliendo le foglie delle piante de moroni, abonderanno ancora talmente li mori, che la povera gente per fuggire una peste non incorrino in un'altra.

## CAMPOSANTO?????????

Quest'ultimo camposanto era ubicato nell'odierna piazza San Magno, e continuò ad essere usato anche dopo la costruzione della basilica.

Successivamente fu realizzata una grande stanza sotterranea dove venivano inumati i defunti; questa decisione fu presa perché il Richini nel 1610 spostò l'ingresso della basilica dalla posizione originale, che dava verso l'attuale municipio, all'odierna, cioè verso il lato ovest del tempio.

S.Magno : All'esterno il cimitero aderiva al fronte della chiesa ed era diviso dalla piazza con colonnine di pietra. Altra incombenza riguardò la sistemazione della Piazzetta davanti alla chiesa, nel 1827. Poiché tale opera era stata autorizzata con la richiesta che la Piazzetta fosse di "ragione Comunale", occorreva che la fabbricaria dichiarasse di non avere alcun diritto sulla stessa, riconoscendola "come appartenente al Comune".

Ciò fu riconosciuto con lettera dell'11 febbraio 1829 dalla Fabbricaria, la quale ammise che la Piazzetta era sempre stata "affetta da pubblica servitù, anzi occorreva di votare dei cadaveri i due gran sepolcri che esistevano contigui alla Chiesa dalla parte di tramontana detti cadaveri venivano riposti in una gran fossa che si scavava sulla detta piazzetta, e da ciò ne è derivato il nome di Sagrato."

Questo cimitero era conosciuto come "il foppone" e fu utilizzato fino al 1808.

Questa usanza, nel ..... verrà regolamentata dalle nuove leggi asburgiche. Nella metà del settecento sarà Maria Teresa d'Austria a vietare le tumulazioni di cadaveri nelle chiese, saranno solo gli ecclesiastici ed i personaggi importanti ad essere seppelliti all'interno delle Chiese mentre gli altri defunti venivano sepolti in tombe collettive (fopponi). Chi entrava in chiesa, non poteva dunque trascurare il ricordo dei suoi morti. In genere erano solo i nobili che si potevano permettere un sepolcro, specialmente davanti agli altari

devozionali a cui era legata la loro famiglia, altri sepolcri erano riservati al clero o ai membri delle Confraternite.

CIMITERO di Legnano S.Maria Grazie-Sagrato S.Magno

Nel 1787, anche nella Spagna di Carlo II vengono vietate le sepolture nelle chiese e viene proclamata la costruzione di cimiteri all'esterno delle città. Successivamente nel 1804 in Francia, il celebre editto napoleonico di Saint Cloud, promulgato ed esteso anche in Italia, vieta la sepoltura nelle chiese e impone la costruzione di cimiteri fuori dai centri abitati, e sui principi della rivoluzione francese aggiunge una disposizione per fare le lapidi tutte uguali, e posizionate lungo il muro di cinta.

Nell'Ottocento, e sino alla metà del XX secolo, la cultura popolare, ereditando credenze pagane e intrecciandole con quelle delle religioni, ha elaborato una straordinaria complessità di rituali per superare

la dipartita di una persona cara, per esorcizzare la morte, per portare nella sfera del comprensibile ciò che è sentito come incomprensibile.

Il cordoglio (dal latino cor-dolium - dolore che ferisce il cuore) è il travaglio interiore di chi vive una perdita.

Elemento centrale del cordoglio nelle società popolari è il pianto e il lamento funebre rituale, le cui tracce si perdono nella notte dei tempi. Le Condoglianze dal latino "con-doleo" cioè con=insieme e doleo=soffro, ovvero "soffro con te", è un modo per esprimere il proprio dolore. I riti funebri, dunque, concedono di convivere con l'idea della morte, permettendo una comunicazione tra mondo dei vivi e dei morti.

CIMITERO di Legnano nell'800

Cartella 10,11

Atterramento del vecchio cimitero e progetto di costruzione della casa parrocchiale Arch. Giovanni Crespi.

Allegata pianta topografica. 1810, maggio 10

Cart.10,12 Soppressione del vecchio cimitero. Richiesta di autorizzazione per il prolungamento della chiesa

di S. Magno. Circolari e lettere ministeriali. 1810

Cart.10,14 Nuovo cimitero di Legnano. Ricevute. Lettere varie. Autorizzazione a benedire il cimitero. 1810, ottobre 29

Cartella 20,50 - Norme sul seppellimento dei morti. Articoli

riguardanti i cimiteri.1852, febbraio 17 Cartella 21 bis,72. Regolamento dei cimiteri. 1858 luglio 8 Il nuovo cimitero ottocentesco ha due caratteristiche fondamentali:

- 1) mentre il vecchio cimitero era all'interno della città o del villaggio, il nuovo è lontano dal cuore della città, per sottrarre la morte dalla visibilità quotidiana, in quanto turbativa delle esigenze dell'economia borghese;
- 2) è monumentale, sovrabbondante di statue, come status symbol delle famiglie borghesi, con tombe individuali che danno origine a una diffusione del mestiere di chi costruisce lapidi, tombe e bare (con i loro "negozi" in prossimità dei viali cimiteriali).

Nonostante la "repressione" da parte della Chiesa di Roma, molti rituali sono sopravvissuti sino a oggi. La festa dei morti del 2 novembre come momento di ricordo dei nostri defunti, conservata nella tradizione fino a pochi anni fa, oggi si sta sempre più trasformando in quella che è un' usanza d'oltreoceano, la festa di Halloween, ecco che con il trascorrere del tempo una nostra tradizione viene soppiantata da una festa che non ha radici nella nostra cultura.

La "Fiera dei Morti" in Legnano, ricordata nel documento del 9 novembre 1620 che racconta:

"Vi si fa una Fiera ogn'anno nil giorno della Commemorazione de Morti, alla quale concorrono gente assai delle parti vicine, à comprare bovi grassi, pelliccie, panno, tele, et altre cose assai, mà il maggior nervo dilla fiera è di bovi grassi, quali per la maggior parte sono comprati da macellari di Milano".

È una fiera nel giorno della Commemorazione dei Morti è un evento di incontro tra persone vive.

La fiera è caotica , chiassosa, una manifestazione viva, ma posta in occasione del ricordo dei defunti.

È occasione di incontro tra domanda e offerta per il mercato agricolo, fiorente attività dell'epoca, dove è rimarcata la specialità di allevamento del bue grasso, oggi specialità tipicamente piemontese.

Il culto dei morti, da rapporto individualistico privato rientra come un nuovo ramo di mercato, come società consumistica sappiamo trasformare tutto ciò che dovrebbe essere intimo e personale in attività commerciale. Dall'ottocento ad oggi poco è cambiato

nel culto dei morti.

Negli anni ottanta del Novecento, sarà la cultura dei cimiteri parchi a far spostare l'ago del mercato commerciale, una forma di uguaglianza dell'uomo di fronte alla morte. La costruzione delle tombe in forma identica : un cippo marmoreo con i dati identificativi, le casse poste nella nuda terra a ricordo della frase "polvere sei e polvere ritornerai", fanno assumere al "cimitero" la forma di un parco arboreo ricco di verde, pace e tranquillità : "... la livella della morte impone un segno di uguaglianza a tutta l'umanità."

Per i cristiani era usanza millenaria seppellire i morti dentro le chiese o appena fuori di esse, sul fianco della chiesa ( corte o curazie) o nello spazio antistante in terra sacra (sito sacro o sagrato), divenuto poi il cimitero del paese (camposanto) : terreno benedetto per la sepoltura dei morti e benedetto soprattutto dalla presenza e dalla memoria di tante persone care.

A Legnano il cimitero aderiva alla chiesa di San Salvatore, posizionato nell'odierna piazza San Magno, era separato dalla piazza comunale da colonnine di pietra che ne delimitavano il perimetro. Dopo la costruzione della basilica nel 1610, fu costruita anche una grande stanza sotterranea dove venivano inumati i defunti (foppone). Manca fonte ??????

Durante la peste del 1630 in Legnano, si contarono 698 morti nel '30 e altri 200 nel '31, per le sepolture vennero creati vari "fopponi". Per il borgo di Legnano, il più grande utilizzato per i morti di peste, era situato nel "prato Lazzaretto" di proprietà Lampugnani, (nei pressi dell'attuale via Milano).

Nel 1689, Pietro Antonio Lampugnani voleva erigere un oratorio a commemorazione dei morti di peste lì sepolti, richiedeva quindi alla Curia Milanese, il sopralluogo del vicario foraneo per visionare territorio e progetti, ma sarà Francesco Maria Lampugnani, suo discendente ad erigere l'oratorio per risvegliare il suffragio e la pietà nei confronti dei morti per la peste, sepolti nella "collina" del "prato lazzaretto". Col passare dei tempi nell'800, persa la memoria di quel sito, la "collinetta" sormontata da una croce venne interpretata come un cumulo di macerie e dispersa.

Un altro foppone, secondo quanto scritto dal prevosto Pozzo, era presso la chiesa di Santa Maria delle Grazie, un altro nel 1631 venne creato nel fosso a margine della vigna detta la Brera. Da ricercare in sommarione

Per la contrada di Legnarello era posizionato parallelamente al lato della strada Regia (attuale Sempione angolo via Volta) in una località fino a metà novecento detta "alla morta". Il "foppone" venne ritrovato nel 1900 durante la costruzione di una casa : "a sud est dell'ala meridionale del fabbricato nel fare altro cavo per ghiaia si scoperse una fossa simile ed una grande cisterna rettangolare in muratura nella quale erano accatastate molte ossa di morti. Essa aveva una specie di uscita verso sud est che fece ritenere trattarsi non di cisterna ma del sotterraneo di un fabbricato. ... Si fa supposizione che gli scheletri accatastati risalgano alla famosa peste del 1630 di cui si legge anche nel Manzoni" 5 .

L'altro cimitero per Legnarello era situato lateralmente alla chiesa della Purificazione, in una nota di ...???? del..???? il parroco si lamenta della situazione in cui volge il cimitero, in quanto durante le inondazioni dell'Olona succede spesso che la chiesa la canonica e il cimitero vengano allagati, con purtroppo lo smottamento delle tombe, dove le ossa dei defunti affiorano e vengono trascinate via dall'acqua.

## CAMPOSANTO?????????

Quest'ultimo camposanto era ubicato nell'odierna piazza San Magno, e continuò ad essere usato anche dopo la costruzione della basilica.

Successivamente fu realizzata una grande stanza sotterranea dove venivano inumati i defunti; questa decisione fu presa perché il Richini nel 1610 spostò l'ingresso della basilica dalla posizione originale, che dava verso l'attuale municipio, all'odierna, cioè verso il lato ovest del tempio.

S.Magno : All'esterno il cimitero aderiva al fronte della chiesa ed era diviso dalla piazza con colonnine di pietra. Altra incombenza riguardò la sistemazione della Piazzetta davanti alla chiesa, nel 1827. Poiché tale opera era stata autorizzata con la richiesta che la Piazzetta fosse di "ragione Comunale", occorreva che la fabbrica dichiarasse di non avere alcun diritto sulla stessa,

riconoscendola “come appartenente al Comune”.

Ciò fu riconosciuto con lettera dell'11 febbraio 1829 dalla Fabbriceria, la quale ammise che la Piazzetta era sempre stata “affetta da pubblica servitù, anzi occorreva di votare dei cadaveri i due gran sepolcri che esistevano contigui alla Chiesa dalla parte di tramontana detti cadaveri venivano riposti in una gran fossa che si scavava sulla detta piazzetta, e da ciò ne è derivato il nome di Sagrato.”

Questo cimitero era conosciuto come "il foppone" e fu utilizzato fino al 1808.

Questa usanza, nel ..... verrà regolamentata dalle nuove leggi asburgiche. Nella metà del settecento sarà Maria Teresa d'Austria a vietare le tumulazioni di cadaveri nelle chiese, saranno solo gli ecclesiastici ed i personaggi importanti ad essere seppelliti all'interno delle Chiese mentre gli altri defunti venivano sepolti in tombe collettive (fopponi). Chi entrava in chiesa, non poteva dunque trascurare il ricordo dei suoi morti. In genere erano solo i nobili che si potevano permettere un sepolcro, specialmente davanti agli altari devozionali a cui era legata la loro famiglia, altri sepolcri erano riservati al clero o ai membri delle Confraternite.

CIMITERO di Legnano S.Maria Grazie-Sagrato S.Magno Nel 1787, anche nella Spagna di Carlo II vengono vietate le sepolture nelle chiese e viene proclamata la costruzione di cimiteri all'esterno delle città. Successivamente nel 1804 in Francia, il celebre editto napoleonico di Saint Cloud, promulgato ed esteso anche in Italia, vieta la sepoltura nelle chiese e impone la costruzione di cimiteri fuori dai centri abitati, e sui principi della rivoluzione francese aggiunge una disposizione per fare le lapidi tutte uguali, e posizionate lungo il muro di cinta.

Nell'Ottocento, e sino alla metà del XX secolo, la cultura popolare, ereditando credenze pagane e intrecciandole con quelle delle religioni, ha elaborato una straordinaria complessità di rituali per superare la dipartita di una persona cara, per esorcizzare la morte, per portare nella sfera del comprensibile ciò che è sentito come incomprensibile.

Il cordoglio (dal latino cor-dolium - dolore che ferisce il cuore) è il

travaglio interiore di chi vive una perdita.

Elemento centrale del cordoglio nelle società popolari è il pianto e il lamento funebre rituale, le cui tracce si perdono nella notte dei tempi. Le Condoglianze dal latino "con-doleo" cioè con=insieme e doleo=soffro, ovvero "soffro con te", è un modo per esprimere il proprio dolore. I riti funebri, dunque, concedono di convivere con l'idea della morte, permettendo una comunicazione tra mondo dei vivi e dei morti.

CIMITERO di Legnano nell'800

Cartella 10,11

Atterramento del vecchio cimitero e progetto di costruzione della casa parrocchiale Arch. Giovanni Crespi.

Allegata pianta topografica. 1810, maggio 10 Cart.10,12 Soppressione del vecchio cimitero. Richiesta di autorizzazione per il prolungamento della chiesa di S. Magno. Circolari e lettere ministeriali. 1810 Cart.10,14 Nuovo cimitero di Legnano. Ricevute. Lettere varie. Autorizzazione a benedire Il cimitero. 1810, ottobre 29 Cartella 20,50 - Norme sul seppellimento dei morti. Articoli riguardanti i cimiteri.1852, febbraio 17 Cartella 21 bis,72. Regolamento dei cimiteri. 1858 luglio 8 Il nuovo cimitero ottocentesco ha due caratteristiche fondamentali:

Le truppe presenti nell'Alto Milanese durante la guerra dei Trent'anni, che pesarono sulle comunità, furono esclusivamente i reparti di Spagna (spagnoli, lombardi e napoletani) e quelli imperiali (alemanni, polacchi e croati).

Il 1630 è l'anno della grande peste, detta "peste del Manzoni o dei Promessi sposi", che ebbe delle conseguenze gravissime, interessò ogni angolo del Milanese, partito da Milano il morbo raggiunse anche Venezia e le regioni confinanti e altre più lontane.

In un bando del 23 marzo 1630, il Tribunale di Sanità di Milano, dava per infette diverse località sul lago di Lecco, nella Valsassina, nel Contado di Como, per sospette altre terre del Lecchese, della Ghiaradadda e del Vigevanasco; sospendeva allora dai liberi commerci : Saronno, Busto Arsizio con Villa Cortese, Trezzano sull'Adda; ricordava anche le regioni infette fuori dello Stato di Milano: la Valtellina, parte della Bergamasca, il

Paese dei Grigioni, il contado di Chiavenna, “tutti li paesi de signori svizzeri” con sole poche eccezioni : i porti della Francia, il Delfinato e la Provenza, varie località della Savoia e del Piemonte.

Tra fine aprile e inizio maggio, Pavia e Lodi di loro iniziativa sospesero i commerci con Milano.

In una grida a stampa, datata 13 giugno 1630, il tribunale milanese toglieva – cessato il sospetto – la sospensione per Retegno di Codogno, manteneva la sospensione per Cerro di Parabiago decisa il 28 maggio, “sotto pena della vita e confiscatione de beni e perdita d’ogni robba, animale e mercantia”.

Durante l’estate la peste dilagò. Nè potevano fermarla le precauzioni tradizionali, riproposte dagli organi centrali e periferici, (uso dell’aceto e della fiamma per disinfettare le dita dei medici e dei sacerdoti, quarantena per oggetti, cordami e cuoio, bruciature di lenzuola, tessuti, abiti e tutto quanto usato dall’infetto etc.). Rallentò nell’inverno. Alcune località furono raggiunte dal contagio soltanto nell’anno seguente, altre furono rivisitate, ben poche rimasero immuni.

Con il finire dell’estate del 1631 il morbo andò sparendo.

Nella pieve di Legnano, secondo una memoria del notaio Zucchi, “fu esente solo Sant Vittore” (doc.B 12) 20 . A Dairago, secondo un documento del 1654, “succese un sol caso di peste”.

20 Da : LA PESTE DEL 1630 A BUSTO ARSIZIO – F.Bertolli-U.Colombo – Comune di Busto Arsizio. Bramante Editrice. Riedizione commentata della “Storia” di Giovanni Battista Lupi - Biblioteca Reale di Copenaghen

Nella pieve di Busto, nel biennio 1630-31, più di un paese perse il parroco: Olgiate Olona, di 600 anime, ebbe a registrare almeno 157 decessi “di pesta” dal settembre 1630 al novembre 1631.

In Valle Olona- si legge negli atti di infeudazione del 1650 – il contagio fece a Gorla Maggiore “mortalità grande riducendo li focolari che erano circa 100 al numero di 30 o 40”, investì Gorla Minore e Prospiano, nel 1631 a Solbiate estinse 80 persone dei 200 abitanti.. 21

Come sia arrivato il contagio di peste nei nostri territori non è dato a sapere con certezza, molte le ipotesi. Che l’epidemia di peste

sia arrivata dai mercati stranieri tramite della merce infetta o trasportata da alcuni soldati .

Nel 1630 all'assedio di Mantova, parteciparono anche i veneti e a quello di Casale Monferrato gli spagnoli del presidio di Milano, come accadeva in questi lunghi assedi, la sporcizia e la cattiva nutrizione erano la prima causa delle epidemie, forse è qui che si sviluppò il morbo o addirittura si dice che fosse un "morbo faturato", cioè che truppe francesi avessero infettato del pane per colpire i soldati e i generali dell'esercito opposto, la prima arma batteriologica.

"Et da questo vogliono il volgo, et così tengono, che gli Francesi, non potendo vincere con l'arme, si siano ingegnati di vincere con le fatture, havendo sparso per le campagne del pane faturato di qua di là di mangiare, acciò mangiandone li particolari s'ammorbasse il generale. Et di questi pani molte volte se ne sono trovati in diversi luoghi del nostro territorio. Et di questo io ne posso far fede et testimonianza oculata, perchè un giorno di sabbato, di sera , fui dimandato a bella posta per questo fine, che fu all 27 aprile, acciò io andasse in compagnia del nostro organista Melchione Carati, di Messer Francesco Bosso Coccione, di Messer Gio. Maria Marchese Dondina a vedere quattro pezzi di pane bello fiorito, quali forno trovati in Via Vernarca in una siepe, sei brazza doppo la capelletta della Madonna. Et così in fatto si trovò detto pane, et cogliendolo con la punta di due spadi di ferro fu portato vicino alla Porta di Pissina , et ivi fu sotterrato, acciò non infettasse qualcheduno che l'havesse mangiato.

Et di sì fatto pane si dice essersene trovato nel Territorio di Legnano et altri luoghi, et dalli a pochi giorni cominciò palesarsi et manifestarsi l'istesso contagio in quel Borgo, il quale fece gran disagio, ma molto maggiormente in Legnanello, dove delle diece parti non ve ne restò a pena una.

La verità è che il contagio fu portato in Legnano dalla Cassina di San Bernardino, il quale haveva già ammorbato et infettato due et tre casate di quella Cassina." 22 .

Dal manoscritto "Storia della peste avvenuta nel Borgo di Busto Arsizio, 1630", scritto presumibilmente da Giovanni Battista Lupi nel 1632, si ha notizia di come il morbo sia arrivato in Legnano e la conferma che gran parte della popolazione sia

stata uccisa dal morbo, La peste a Legnano e dintorni secondo una memoria del notaio Gio. Pietro Zucchi fq. Leone, morto nel 1634 23 .

“ Et l'anno 1630 et 1631, oltre tante guerre, viene il contagio, et rare furono quelle Terre che fossero da tal flagello esentuate, et in questa pieve di Legnano fu esente solo Sant Vittore...

... Stava Legnano con grande timore perchè non solo Milano, ma alcune terre vicine erano infette, Saronno, Busto Grande e Villacortese, dal quale di certo si tiene venisse il morbo che afflisce Legnano. ...

21 Da : LA PESTE DEL 1630 A BUSTO ARSIZIO – F. Bertolli-U. Colombo – Comune di Busto Arsizio. Bramante Editrice. Riedizione commentata della “Storia” di Giovanni Battista Lupi - Biblioteca Reale di Copenaghen (pag. 57-58-59)

22 idem come nota 16

23 LA PESTE DEL 1630 A BUSTO ARSIZIO – F. Bertolli-U. Colombo – Comune di Busto Arsizio. Bramante Editrice. Documento B12.

Tra Legnano e Villacortese vi si trova una Cassina detta di Sant Bernardino. Questi di Villacortese non ardivano lasciarsi vedere a Legnano, ma bisognandoli alcuna cosa, come oglio, sale et altro per il loro mantenimento, riccorevano a Legnano, et questo commercio fu cagione che nella medesima cassina incominciasse (la peste), ove restò estinta una famiglia, altre se ne infettarono, restando infetti alcune dei Lampugnani detti Balzaroli, et per la visita che fu fatta della prima donna che morì in questa casa fu stimata peste, et (la donna) fu lievata dalla sepoltura, et si vidde nelle spalle certe lividure nere come flagelli, et (il giuditio) inclinò in modo che niuno era sicuro. Et grande rovina portò (il fatto) che le donne davano a questo e quest'altro in custodia, perchè le loro cassine fossero sicure, e molti infettarono per questa via. Come anco una donna, parente di quelli della Cassina, si portò a casa un giupone di corame, et infettò la casa et se stessa, se ben essa guarì, restò però estinta una giovine sua figlia; questa ripresa, perchè avesse levato quel giupone, rispose che li aveva fatto fare la quarantena, et dimandata in che modo (l'avesse portato) rispose che l'aveva messo sopra una pertica et che ivi l'aveva

lasciato per alcuni giorni; tant'era sì fattamente poco stimato il pericolo d'infettazione che molti vi cadevan dentro non ostante le diligenze et avvisi che da gli sig. Deputati venivano dal continuo dati.

Quindi la peste, da Villa Cortese fu trasmessa alla Cassina San Bernardino e da lì si sparse per tutto il borgo di Legnano.

Il notaio Zucchi di Legnano, collocava nei commerci incauti della gente la "cagione" (ragione) del diffondersi del contagio: da Villa Cortese alla Cascina San Bernardino, dalla cascina al borgo di Legnano. Con una lettera del 25 aprile 1630 al collega di Busto il prevosto di Legnano scriveva :

"Nella Cassina di San Bernardino, vicina a Villa Cortese ma sotto Legnano, è scoperta formal peste, e sono (morti) cinque massari et di già, e in due (giorni). In Legnano la passiamo bene, ma dubito molto per tanti molinari che vanno attorno.

Saronno passa peggio di Busto, et una parte è estinta a fatto di una contrada. Uboldo, pieve di Legnano, desubito hanno fatto ritirare quelle otto familie sospette, in modo che hormai son sicuri nella terra. Queste otto familie eran in due case sole de pisonanti.

Li Padri di Cerro fanno in particolar per Busto dell'orationi, et hieri fui a posta per raccomandarli all'oration di quelli."

Nella Storia delle chiese di Legnano, scritta molti anni dopo il medesimo prevosto ricorderà che "nel 1630 et anno seguente furono sepolti molti morti per contagio" presso la chiesa di Santa Maria delle Grazie, "molti particolarmente nel 1631" nel fosso a margine della vigna detta la Brera; morti di peste a Legnarello egli ricorderà il curato Bartolomeo Crivelli e l'intera famiglia di un Giuseppe Lampugnani (Pozzo, pp.20,64,77).

La cronaca edita da Guidi (ancora la peste ...La Voce del Popolo) precisava che il contagio arrivò a Legnano "nel tempo della Pentecoste", fece 698 morti nel 1630 e 200 nel 1631. (pag.241)

La vigna detta la Brera, si trovava in Legnarello, probabilmente parallela alla strada del Sempione, si estendeva fino all'incrocio con la via Volta, difatti in quell'area vennero rinvenuti parecchi scheletri e la località venne successivamente chiamata : "La Morta".

Ancora oggi un edicola votiva ricorda il luogo, raffigura la Vergine con il Bambino in grembo seduta su una nuvola, contornata da

due angeli che consolano e sorreggono i sottostanti terreni afflitti che la pregano ed implorano.

L'affresco nominato anche "Madonna del Purgatorio, del cimitero della peste", fu staccato dalla posizione originale, (una nicchia con tettuccio e affreschi che lo corniciavano sul muro esterno della cinta che faceva angolo), per la demolizione della vecchia casa e la costruzione di un complesso di palazzi, fu riportato nella custodia sottovetro attuale sul laterale della cancellata nella posizione d'origine. Era questo un terreno dove fino agli anni 60, nè si arava nè si coltivava perche' ritenuta terra consacrata, altra conferma è il ritrovamento del Sutermeister : "... una fossa simile a una grande cisterna rettangolare in muratura nella quale erano accatastate molte ossa di morti. Si suppone che gli scheletri accatastati risalgano alla peste del 1630 e molto probabilmente la denominazione "La Morta" proviene da luogo dei morti, la tradizione popolare vuole invece il nome "La Morta" sia stato dato per la tragica morte di uno sposo passante in corteo nuziale dopo aver ripudiato e fatto morire di crepacuore una precedente sposa...".

Dallo stesso manoscritto sulla peste possiamo recuperare altre informazioni riguardanti il passaggio di armate nei nostri territori :

Mercordi, alli diciasette di luglio (1630), passando da Legnano duemille cinquecento soldati alemani per loggiamento, per il sospetto del morbo contagioso gli fecero alloggiare la notte in campagna. Et perchè li soldati si credevano di alloggiare nella Terra e vivere a discrezione dei Patroni e farli tributare in dinari, non potendo havere il suo intento, quella notte istessa con le arme tagliorno tante vite che haverebbono fatto cinquecento brente di vino. Questo fu il guadagno della Terra di Legnano. (pag. 139)

Nell'istesso tempo un mano de soldati polachi s'abbotinorno (ammutarono), e fecero prigione il Conte Gio.Serbellone, quali volevano esser pagati da lui, perchè il suo Generale si era già partito senza pagarli. Hora si venne a termine che questi soldati polachi, gente bellicosa, indomite e feroce, cominciorno scorrere per il Milanese, Cavallaria e Fantaria insieme , et missero a sacco diversi Villagi, e a foco, e particolarmente nella villa di Cornaredo, Feudo e giurisdittione

del sudetto Conte Serbellone. Di là andorno a Ro, Borgo assai insigne, dove fecero delli abbotinamenti molti, per esserli sopragionti alla sprovista et per esser morti gran parte delle persone per il contagio.

Venne questa nova al Borgo di Busto alli dieci di novembre, e fu dato ordine di ducento soldati armati della Terra, i quali stavano nel corpo della Piazza, acciò venendo il caso di dar all'arma fossero pronti alli bisogno occorrenti.

....

Alli dieci di dicembre questi Polachi abbotinati passarono dal Borgo di Legnano, et vi entrarono dentro solamente li Officiali, Capitani, Alfieri, Sargenti, tutti homini di polso, incirca a ducento, e fecero restare fuori della Terra tutti li soldati privati; et dalli terreri, acciochè non fossero molestati, li fu dato per duemille scuti di buona mano, perchè li soldati passavano cinquemilla di numero, i quali il giorno seguente che fu alli undeci partirono per Rovelasca alla volta della Città di Como per Valtellina, et a questo modo la nostra Terra di Busto fugì la zarra et il pericolo di questi soldati indomiti. (pag. 155) In questo manoscritto si trova già la conferma dell'uso della coltivazione dei bachi da seta, in dialetto i "bigatti" o i "cavaler", si iniziava l'allevamento nel mese di aprile fino alla completa maturazione del baco che produceva il bozzolo di seta.

"E perchè in questo tempo, grande danno si sarebbe apportato al Stato, se fossero stati banditi assolutamente il tenere li bigatti, li quali benchè in simili et altri tempi furono banditi per il fetore grande che rendono gli escrementi de detti animali, con tutto ciò essendo il Tribunale a pieno informato della miserabilità del Stato per causa di tanti alloggi (alloggiamenti militari), hebbe per bene rilasciare alquanto il suo rigore con le debite però cautioni, et permise che si potessero tenere li bigatti con debite iscrizioni, che qua saranno notate per esempio delli futuri tempi.

Che non si possino tenere bigatti, o cavaglieri, se non nelli luoghi di fuori delle Terre, et nelle cassine et Ville, et si eccettuino però le case che non sono state infette o sospette. Che il patrone del casamento, o chi darà cavaglier o bigatti a metà, o sia massaro o brazante, sii obligato dar sicurtà per loro, sotto la pena

arbitraria. Che sia portato subito il letto de cavaglieri in campagna, et di più sii obligato notificare sotto l'istessa pena de sodetti, che teneranno li cavaglieri.

Che di tempo in tempo siano obligati far fuoco de vite o gienepro nella casa dove si tengono. Che niuno possa dormire in luoghi dove si tenghino bigatti, et anco per giorni 22 dopo.

Che non si possa tenere se non quella quantità che è recipiente alla famiglia, per levare il congresso de molti in una casa; nel che siino deputate persone etc.

Che non raccogliendoi le foglie delle piante de moroni, abonderanno ancora talmente li mori, che la povera gente per fuggire una peste non incorrino in un'altra.”

**2 Antichita'**

**Antichita'**

## 2.1 Il diluvio universale

### Diluvio universale

L'unico indiziato iscritto sul registro degli indagati per ora è Dio.

Il diluvio universale è un olocausto di portata mondiale che ha colpito il nostro pianeta in tempi remoti. La causa dell'evento è ignota ma esistono diverse versioni a seconda dell'edizione della Bibbia. Ecco le versioni più accreditate:

Gli uomini scopavano come ricci e c'era un problema di sovrappopolazione, con conseguenti problemi di disoccupazione, traffico e smaltimento dei rifiuti.

Dio voleva creare un mondo subacqueo, come quello della Sirenetta, ma al momento di inondare il mondo dimenticò di munire gli uomini di branchie.

Dio decise di uccidere tutti gli esseri di razza non ariana. Gli altri furono salvati: da ciò si deduce che tutti i pesci, gli uomini, gli animali e le piante giunti fino a noi sono ariani. Anche i funghi. Hitler successivamente tentò di completare l'opera sterminando gli ultimi non-ariani, che secondo la leggenda si sarebbero imbucati sull'arca senza pagare l'ingresso.

Noè

La figura di Noè compare in versioni differenti a seconda dell'edizione di uscita della Bibbia. Di seguito le versioni più verosimili.

La versione 2005 a.C. della Bibbia parla del PeDiluvio e di Noè, un vecchio pastore che si faceva di acidi. Nel corso di una sbornia, a base di vino al metanolo, costui ebbe una visione di Dio che, mentre si faceva il PeDiluvio, gli avrebbe detto:

"Attento che si rovescia la bacinella", poiché il saggio Dio aveva visto che Noè barcollava per la sbornia. Se tenete conto di quanto è grande un piede di Dio, capirete quanta acqua c'era, e se tenete conto di quanto tempo era passato dall'ultimo pediluvio...

Per paura di essere inondato dall'acqua fetente, Noè ordinò allora ai figli di costruire una barca, ma essendo i figli strafatti capirono arca anziché barca. Successivamente, a forza di dirlo, dalli e dalli, la bacinella del PeDiluvio cominciò a rovesciarsi e il mondo si inondò.

Gutenberg Edition

L'edizione tascabile della Bibbia Gutenberg Edition ci dice che Dio, per portare a termine il suo disegno di salvare solo gli ariani, avrebbe voluto affidare l'appalto per la costruzione di un'enorme imbarcazione alla FinCantieri. Solo che, a causa della corruzione che dilagava a quei tempi, l'appalto fu affidato a un nipote di Mastella, un incapace di nome Noè, grazie alle tangenti che il potente zio girava abitualmente a Dio.

L'arca

Uno dei primi prototipi di arca.

Aldilà delle divergenze, le due versioni coincidono su un punto: Noè non capiva un cazzo di barche, dato che non sapeva nemmeno cosa fosse il mare. Per questo motivo Dio dovette rimandare di molti anni l'esecuzione del suo progetto divino e l'inaugurazione dell'arca avvenne solo 25 anni dopo l'inizio dei lavori, dopo una lunga sequenza di fallimenti:

La prima arca costruita era una palafitta. "Cazzo c'entra?" direte voi. Ricordatevi però che Noè non sapeva neanche cosa fosse un'arca.

La seconda arca costruita era una Fiat Panda.

La terza arca aveva le ruote, le ali, una pista di atterraggio per gli elicotteri e il citofono, ma era di pietra.

La quarta arca fu costruita senza finestrini, e ricordando che avrebbe dovuto contenere migliaia di animali e che all'epoca non esisteva l'aria condizionata fu accantonata

L'ultima arca non aveva i cessi, ma poiché il tempo stringeva si decise che tra le 5 alternative questa rappresentasse il male minore. Ma si sbagliarono.

## L'imbarco

Giunto il momento dell'inondazione Noè fece salire tutte le coppie di animali sull'arca (alcuni fatti venire appositamente con l'aereo dalle Americhe e dall'Australia), eccetto le piattole, che Noè odiava, e che si imbarcarono clandestinamente. Ricordiamo che i giorni prima dell'imbarco Noè fu schifato da tutto il vicinato poiché nel suo giardino c'erano bestie di ogni sorta che procuravano ingenti danni.

Ad esempio:

gli elefanti cagavano nel giardino dei vicini

i lama sputavano sui passanti

decine di vittime dovute agli animali carnivori

le cavallette avevano distrutto tutti gli orti

i macachi disturbavano i coniugi Olindo

corse clandestine tra zebre, cavalli e antilopi

la giraffa faceva la guardona

gli uccelli cagavano ovunque

i serpenti, i ragni e gli scarafaggi infestavano le case di tutti

i rinoceronti si accoppiavano ogni 2 ore, e non sempre fra di loro

gli struzzi ingoiavano le mollette per i panni

In generale a nessuno faceva piacere uscire di casa sapendo che poteva trovarsi davanti un alligatore o un grizzly.

Noè si toglie qualche sfizio prima del diluvio.

I figli di Noè intanto, sapendo che tra pochi giorni ci sarebbe stata la fine del mondo, si tolsero qualche sfizio coscienti che non sarebbero stati puniti. Lo stesso Noè si presentò nudo al lavoro, fece un rutto in faccia al suo capo e lo sodomizzò.

Per questo motivo Noè ebbe un centinaio di cause pendenti sulla sua testa. La fregatura fu che il diluvio universale non prevedeva anche l'indulto né la prescrizione perciò, uscito dall'arca, subì comunque il processo e dovette scontare l'ergastolo.

Inondazione, navigazione e approdo

L'inondazione avvenne in inverno, poiché se fosse avvenuta in estate l'umanità si sarebbe trovata già con il costume da

bagno. In pochi giorni gli esseri umani furono spazzati via nonostante fosse stata allertata la Protezione civile. Ricordiamo comunque che in quei giorni ci fu una bolla speculativa che riguardò l'industria dei pedalò.

Trascorsi 40 giorni di pioggia in un'arca piena di bestie e senza servizi igienici, Noè decise di mandare alcuni animali volanti alla ricerca di terre emerse, che però non trovarono mai. Fu così che si estinsero numerose specie, come:

lo pterosauro

il drago

il pegaso

l'asino volante

il coleottero gigante

gli elefanti rosa

il bradipo volante

l'unicorno, che non sapeva nuotare

Andò bene alle colombe che riuscirono a trovare terra e a tornare con una cartina che indicava la strada da percorrere. Dopo altri 10 giorni di navigazione Noè giunse finalmente sul monte Arafat, su cui si erano rifugiati alcuni palestinesi. Allora gli animali discesero dall'arca e fuggirono, strofinandosi contro gli alberi per togliersi di dosso il fetore pestifero dell'arca, che in quaranta giorni si era riempita di merda fino all'orlo. Se fosse durato ancora un poco, gli animali si sarebbero tutti suicidati e la Terra sarebbe oggi deserta.

Dubbi

Incrocio fra cane e scimmia

Lo scimpacane non è sopravvissuto all'olocausto.

Ecco alcuni dubbi che gli scienziati miscredenti hanno esposto senza essere in grado di risolverli:

Perché i castori non si mangiavano il legno della nave?

E le termiti?

Se sono stati inseriti solo due animali per specie, dopo due generazioni non dovevano essere tutti morti per le malattie ereditarie?

Se le lumache arrivarono in tempo, quanto tempo prima sono dovute partire?

Quanta cacca di animale c'era nell'arca?

Erano imbarcate anche le formiche?

Cosa mangiavano gli animali carnivori quando sono usciti dall'arca se le varie specie non si erano ancora riprodotte e ne esistevano ancora solo due esemplari?

I conigli hanno cominciato a riprodursi già sull'arca?

Perché c'erano anche i coccodrilli, visto che i coccodrilli possono rimanere in acqua anche per molto tempo?

E gli ippopotami?

Fu portata solo una coppia di cani, o una coppia per ogni razza?

E per i gatti?

Una volta che la colomba tornò sull'arca con un ramoscello d'ulivo, Noè come faceva a sapere qual'era la direzione giusta da prendere? Guardando da dove veniva la colomba? e se fosse venuta di notte?

Tra elefanti, rinoceronti, ippopotami ecc., come è possibile che siano sopravvissuti tutti gli insetti? Come hanno fatto a non schiacciarli?

Se la mantide religiosa uccide il marito, come ha fatto a sopravvivere?

La risposta a tutte le domande è che Dio ha provveduto a tutto.

Curiosità

Lui ha cercato di portare a termine il disegno divino.

Molti animali non giunsero in tempo all'arca poiché trovarono traffico e si estinsero, come la maggior parte dei dinosauri.

I brontosauri e i mammoth invece non furono fatti entrare perché erano troppo grandi.

Alla fine della traversata Noè buttò un cane a mare pensando che sapesse volare. Per fortuna l'animale fu ripescato.

I due leoncini si estinsero perché furono cucinati arrosto dal figlio di Noè.

Gli unici animali sopravvissuti senza salire sull'arca per via di discriminazioni razziali, per qualche oscura ragione, sono i pesci. Tutti sanno che i pesci si offesero molto per questo gesto e sono da allora nostri acerrimi nemici.

Galleria

Alcune immagini satellitari del Diluvio Universale. Delle quattro foto le ultime due sono le più vecchie. L'ultima è molto vecchia... l'ha scattata Dio stesso per conservare un ricordo dei bei tempi. Cioè la prima è dell'ultimo giorno, l'ultima è di uno dei primi.

## 2.2 Gaio Giulio Cesare

### Gaio Giulio Cesare

Nel leggerla non stupirti di tutte le convenzioni storiche e temporali che sono state violate e fregatene. Ormai rivedere in chiave fantastica i fatti storici è una pratica accettata anche dal Vaticano.

Qualcuno disse: Cesare Ha fatto fuori galli, calli, britanni, pontici, iberici, cilici, daci, cappadoci, lici, traci, froci, repubblicani, russi, mongoli, germani, lusitani, egiziani e marziani. Ma dopo sono io l'assassino!

Gaio (o Allegro che dir si voglia) Giulio Cesare è stato uno dei più grandi personaggi della storia antica, così tanto importante da meritarsi il nome di una strada dietro casa mia. Di lui si sa che fosse stratega, statista, statistico, statico e stitico, pittore surrealista e un buon trequartista, nonché scrittore sulle bellezze della Gallia (De bello gallico - Il bello della Gallia). Nacque a Roma dalla gens Julia, che si riteneva discendente da Ascanio, o Julius, figlio di Enea (che a sua volta era figlio di quella gran gnocca di Venere).

#### Primi anni

Preso in giro dai compagni di classe, che lo appellarono Giulio Cesso, per vendicarsi delle vessazioni degli amici si ripromise di conquistare il mondo. Si diplomò in Strategia militare e vendetta privata e fece il tirocinio presso Mitridate nella guerra del Ponto. Il successo nella missione gli permise di conoscere influenti personaggi della vita politica del tempo. Roma all'epoca era sconvolta dalle guerre civili con Silla e Catilina, e Cesare fece di tutto per rendere ancora più torbida la

situazione e avvicinarsi al potere. Instaurò una arcaica tanghentopoleis, grazie alla quale Cesare fu eletto tribuno, questore, prefetto, pontefice massimo e Miss Maglietta Bagnata.

Il primo triumvirato (o triade).

Nella stagione 60-59 a.C. fondò con i suoi amici Marco Intestino Crasso e Gneo Marameo Pompeo il primo triumvirato, una sorta di P2 antelitteram, con cui pilotare le elezioni e manipolare la magistratura.

Storia gallica

Nel qualcosa a.C. fu inviato in Gallia in un'operazione denominata Duratura Libertas (Enduring Freedom in antico druidico), allo scopo di spodestare Vercingetorige, capo dei Galli, accusato di possedere armi di distruzione di massa nel suo pollaio.

Dito medio e Il metodo di Cesare a dito cartaginese.

In quest'impresa, Cesare passò alla storia come l'inventore della pollicoltura e tutti si rivolgevano a lui per avere consigli sul pollame. Fu allora che Cesare inventò un metodo detto "a dito cartaginese" (a dito medio) per accertare se la gallina fosse pronta a espellere l'uovo, un'invenzione ispiratagli dalla sua personale e soggettiva esperienza "ditale". Alla conquista romana resistette solo un piccolo villaggio in cui i Galli, guidati da Asterix, e sostenuti dalle cure di Panoramix resistettero fino alla pubblicazione dei fumetti.

Durante l'invasione della Gallia, Cesare pubblicò il suo primo best seller, il De bello gallico.

Il Rubicone

Cesare decise di tornare a Roma con tutto l'esercito per ricevere i giusti onori, ma il senato si rese conto che sarebbe stato troppo pericoloso: l'esercito di Cesare era troppo grande e il buffet non aveva abbastanza tartine. I senatori allora proibirono a Cesare di superare l'uscita del casello Rubicone Sud. I suoi ex-amici, Pompeo e Crasso, cominciarono a screditarlo con dossier e campagne diffamatorie, secondo cui i legionari lo chiamavano "Regina di Bitinia" e facevano gesti allusivi alle pratiche omofile di Cesare. Era un vero scandalo,

con la plebe che si sollazzava e le urla di "ricchione!" che risuonavano per tutta Roma.

Cesare sfidò il Senato passando in armi il Rubicone e si dice che mentre attraversava il fiume domandasse al cuoco:

Cesare : Che si mangia oggi?

Cuoco : Oggi brodino di dado, o Cesare!

Cesare : Ma fa schifo!

Cuoco : Oramai il dado è tratto, sennò vattene in trattoria che ti trattano meglio! Ma guarda questo come mi tratta.

Il cuoco fu condannato a morte da Cesare per indisponenza, tramite fucilazione.

Una filastrocca popolare narra, in distici elegiaci endecassilabici, un altro momento saliente della traversata del Rubicone, mettendo in evidenza la "completa" vita sessuale di Cesare:

E anche Giulio Cesare, passando il Rubicone,  
per non bagnar l'uccello, s'incolò il centurione.

Arrivato a Roma, Cesare uccise tutti i suoi avversari politici, cioè nessuno, perché erano già scappati tutti, mentre i rimanenti erano già passati dalla sua parte.

Guerra incivile e dittatura

Dopodiché Cesare si portò in Oriente, per uccidere tutti i suoi nemici rimasti. Vinse le battaglie di Tapso, Munda e Waterloo. In più era talmente megalomane che fece rifare la battaglia di Zama e la vinse. Fu in questa occasione che disse la famosa frase:

ENI, IDI, ICI

le famose tre i che andavano realizzate nel suo programma di governo:

ENI: un nuovo ente per l'energia

IDI: un nuovo calendario che cominciasse dalle idi di marzo

ICI: una nuova tassazione per gli immobili

A chi gli faceva notare che ENI cominciava per E, e quindi non si poteva parlare di tre i, Cesare faceva tagliare la testa.

Tornato a Roma, si proclamò dittatore, che al tempo non aveva il significato di oggi di Individuo che comanda da solo e decide tutto, ma il significato di Individuo che in situazioni di emergenza comanda tutto lui. Peccato che lo stato di

emergenza venisse deciso da Giulio Cesare stesso, senza che nessuno vi si opponesse. Il tutto era ovviamente per il bene della repubblica romana.

### Le riforme

Importanti le riforme fatte sotto la guida di Cesare. Egli cercava sempre di accontentare il popolo in ogni modo: pare difatti che, un giorno, mentre Cesare attraversava Roma sulla sua biga d'oro, un tribuno balzubiente gli chiesse: "Cesare, il popolo chiede sesterzi"; e Cesare rispose: "No, vado dritto".

A lui si devono:

lo spostamento dell'accento della parola Roma dalla a alla o  
la riforma del calendario, dove fu cambiato il nome dei mesi che invece di I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, furono chiamati Gennaro (in onore di S. Gennaro), Febbr'haiol!, M'arzo, Àprila, M'aggio (..rutto o' cazz), Grugno, Puglio, Aragosto, 7mbre, 8bre, 9mbre e Di Cembre (Cembre comprò l'ultimo mese a un prezzo spropositato).

### Amori egiziani

Dopo tutto questo casino, Cesare si prese una vacanza in Egitto, dove si innamorò di Cleopatra, la regina ninfomane. Cleopatra infatti, regina d'Egitto, aveva una strana passione per serpenti, capitoni, mazze da baseball, pali telegrafici, e tutto ciò che aveva forma tubolare. Fu lietissima che in Egitto vi fossero tanti legionari "arrapati" (ossia, dal latino, desiderosi di mangiare rape) e trattenne Cesare in Egitto per tutto il tempo necessario a ripassarseli tutti, compresi cavalli, cavalieri, elefanti e cammelli catturati al nemico. Per la verità Cesare era innamorato di Frucione, un numida al servizio di Cleopatra, ma, per l'occhio del pubblico, finse di essersi innamorato di Cleopatra.

### Attentato e morte (Le ire di marzo)

La vita sregolata di Cesare fece andare su tutte le furie i deputati dell'opposizione, che votarono così la congiura ai suoi danni, ordita da Bruto e Cassio. La notte prima dell'attentato Calpurnia, moglie di Cesare, fece uno strano sogno: sognò che tutti i legionari facevano il "trenino" e Cesare era la

"locomotiva". Raccontò il sogno a Cesare supplicandolo di non andare in Senato; Cesare, indignato, replicò che lui era sempre alla testa dei legionari, soprattutto nel "trenino". Innanzi al Senato un arustico (un indovino agrario) gli disse: "Cesare, guardati dalle ire di marzo!" e Cesare rispose "E che mi frega, mi sono portato l'ombrello! e poi tu devi essere un po' jettatore; è una bella giornata!".

Infatti...

Idi di Marzo a cuscinate

L'ultimo pigiama party di Cesare.

Cesare fu ucciso in Senato, sotto la statua di Pompeo, e si disse che, ancora una volta, Cesare giaceva disteso sotto Pompeo, come sempre.

Mentre gli furono inferte le 23 coltellate, testimoni oculari raccontano che Cesare, strafatto di cocaina, non volesse proprio morire e sfacciato gridasse:

Wikiquote

«lo me ne sbatto delle vostre coltellate... Volete fare la guerra ammmme? Fate la guerra al numero unooo!!!»

Opere [modifica]

De bello gallico

De brutto gallico

De bello civili

Cavalleria Rusticana

L'Aida (ispirata da Cleopatra)

Il Vangelo

L'Italia secondo me

## 2.3 Gli Insubri depositari della cultura di Golasecca

### Gli Insubri depositari della cultura di Golasecca

Post n°12 pubblicato il 08 Ottobre 2013 da medhelan1971

Tag: Celti, Gallia Cisalpina, Golasecca, Insubri, Insubria, Kruta, Medhelan, Milano

STRABONE, Geografia, V-6

“Gli Insubri, invece, ci sono ancora oggi. Essi avevano come metropoli Mediolanum, che anticamente era un villaggio (tutti infatti abitavano sparsi in villaggi); ora invece è una città importante, al di là del Po, quasi ai piedi delle Alpi”.

Gli Insubri furono definiti da Polibio la più importante tribù celtica della penisola, mentre secondo la versione liviana sarebbero stati i primi Celti ad abitare la Gallia Cisalpina, agli inizi del VII° secolo a. C.

Avrebbero occupato il territorio corrispondente all'odierna Lombardia centroccidentale, il cui unico confine sicuro sembra essere quello meridionale, ossia il fiume Po: il territorio degli Insubri si distingue dagli altri territori insediati dai Celti, in quanto rivela la presenza di una capitale, Medhelan, latinizzata da Livio in “Mediolanum”, centro politico-religioso di una certa rilevanza per la confederazione insubre.

Gli Insubri appartenevano alla cultura di Golasecca, che prende il nome da una località vicino a Varese, Golasecca appunto. dove avvennero i maggiori ritrovamenti celti in Lombardia. E'

una cultura che si è sviluppata alla fine dell'Età del Bronzo finale tra il lago Maggiore e il Serio, avendo il Po come confine naturale a sud e che ha come corrispettivo centro-europeo la civiltà di Hallstatt. Dal IX al VII secolo la popolazione insubre preferì stanziarsi nella fascia pedemontana forse a causa della crisi climatica che, intorno all'XI-VIII sec. a.C. ha segnato l'inizio del periodo subatlantico, con clima più freddo e piovoso: l'impaludamento delle aree pianeggianti e l'azione erosiva nelle valli dovevano aver limitato l'area ideale per gli insediamenti. Oltre alle urne cinerarie, due tombe di nobili hanno restituito a Sesto Calende un carro a due ruote, morsi e briglie per due cavalli e il corredo da combattimento, databili proprio all'epoca dell'arrivo di Belloveso, fine VII, inizi VI secolo a.C. Gli oggetti contenuti nelle due tombe di Sesto Calende dimostrano l'ampiezza degli scambi commerciali intrattenuti dagli Insubri, con oggetti d'importazione etrusca, picena e transalpina sia orientale (Stiria) che occidentale.

Importanti ricerche svolte dal dott. Minella dell'Associazione culturale "Terra Insubre", soprattutto dal punto di vista archeologico, epigrafico e linguistico, hanno permesso di risolvere il problema etnografico delle popolazioni golasecchiane, che soprattutto in base al dato linguistico sono oggi riconosciute celtiche.

Non è possibile rintracciare nella documentazione archeologica le prove di un cambiamento radicale dovuto all'arrivo di una massa enorme di uomini intorno al 600 a. C., come vorrebbe la leggenda liviana: lo sviluppo di questa antica cultura celtica è ininterrotto dal XII secolo a. C. (e forse anche prima se consideriamo l'antecedente del Canegrate) fino al IV sec. a. C. quando arrivarono in Cisalpina altre tribù che rinnovarono la tradizione celtica del nostro territorio. Le popolazioni golasecchiane sono dunque gli Insubri e gli altri popoli celti pregallici: Leponti, Orobii, Laevi e Marici. È dunque possibile parlare di un celtismo autoctono sud-alpino, fatto questo nemmeno ipotizzabile fino a pochi decenni fa.

Il gruppo protoceltico del nord Italia Forse il fatto che tutte le regioni in cui sembra che i Celti si siano insediati anticamente appartengono all'area di diffusione del complesso campaniforme è soltanto una casuale coincidenza. Ciò

nonostante esso merita di essere esaminato senza pregiudizi. Non si tratta evidentemente di supporre che essi fossero i parlanti di una lingua discostatasi dal ceppo comune al punto di poterli definire Protocelti.

Erano invece probabilmente parlanti di una forma di indoeuropeo che aveva già subito una certa diversificazione, che recava in sé i germi di una evoluzione che poteva condurre alle lingue celtiche, ma non solo ad esse.

Gli indizi disponibili sono sottili, i dati complicati e spesso contraddittori, le ipotesi molto fragili. TUTTAVIA NON POSSIAMO ACCONTENTARCI DI CERCARE LE RADICI DEI POPOLI STORICI NEL LORO PASSATO PIU' RECENTE.

A prescindere dalla loro configurazione etnica e dall'eventuale ruolo svolto nella diffusione delle lingue indoeuropee, i popoli del bicchiere campaniforme rappresentano, nella protostoria europea, l'ultimo complesso culturale di tale omogeneità da essere attestato in TUTTE le regioni in cui saranno prima o poi riconosciute popolazioni celtofone.

L'Europa che esso lascia dietro di sé, alla fine del III millennio a.C., è già indubitabilmente differenziata dal punto di vista etnico, anche se possiamo esitare sul grado di differenziazione interna raggiunto in quell'epoca dai rappresentanti della famiglia indoeuropea (...)

Probabilmente esistevano quindi parecchi complessi differenziati in dialetti tribali indoeuropei fin dall'inizio del II millennio a.C.: a ovest un gruppo che possiamo considerare protoceltico, al centro un gruppo proto-venetico (attestato in Europa centro-orientale soprattutto grazie ai toponimi), più ad est un gruppo protobaltico (l'antenato delle lingue baltiche e slave), e a sud-ovest un gruppo protbalcanico di cui l'albanese sarebbe l'ultimo superstite (...).

Nel II millennio a.C. il gruppo protoceltico doveva occupare vasti territori dell'Europa centro-occidentale, della Boemia meridionale e dall'Austria occidentale alle regioni atlantiche.

E' difficile pronunciarsi sul suo aspetto linguistico, ma la diversificazione culturale appare evidente consentendoci di distinguere dal II millennio a.C. parecchi complessi che sfociarono nei gruppi celtofoni riconosciuti a partire dal IV secolo a.C.: dalla zona centro-orientale fino all'attuale Francia

centrale, il complesso delle culture dei 'tumuli' , da cui sono sorti incontestabilmente i Celti definiti storici; più a occidente, dalle isole britanniche al Portogallo, il complesso dell'età del Bronzo atlantica, che corrisponde a una realtà etnica nata da un forte sostrato non indoeuropeo, ma probabilmente già in parte inglobato in parlate "protoceltiche"; all'interno della provincia iberica, forse fino alle coste sud-occidentali, le culture dell'età del Bronzo apparentate con quelle atlantiche, da cui discendono i Celtiberi storici; infine a sud delle Alpi, le culture dell'Età del Bronzo recente e finale da cui si sviluppò all'inizio del I millennio a.C. la civiltà di Golasecca dei primi celtofoni che usarono la scrittura per registrarla la loro lingua.

In generale le basi dell'Europa celtica sarebbero dunque molto più antiche di quanto appaia dall'immagine tradizionale, che si limita a presentare l'espansione dei Celti storici dal gruppo centro-occidentale, presunta origine del popolamento di tutte le regioni europee in cui è attestata la presenza celtofona.

Oggi sembra sempre più evidente che, indipendentemente dal modello adottato per spiegare la diffusione delle lingue celtiche, la loro estensione e il loro radicamento anche nelle zone in cui è dimostrata l'esistenza di un forte sostrato non indoeuropeo non permettono di considerarla un esito tardivo, realizzato alla fine del II millennio a.C. a partire da un unico nucleo indoeuropeo.

(Venceslas KRUTA La Grande storia dei celti, Newton & Compton edizioni Roma 2003, pagg. 140-141).

Il Prof. Venceslas Kruta, originario di Saumur (Boemia) , è direttore di studi di protostoria d'Europa presso l'École Pratique des Hautes Études, Sciences Historiques et Philologiques della Sorbona di Parigi. Ha una formazione di archeologia e storia antica che gli ha permesso di seguire da vicino numerosi scavi archeologici in Francia e all'estero. Autore e coautore di una trentina di opere riguardanti la cultura e la civiltà celtica, tradotti in decine di lingue, è stato membro del comitato scientifico o direttore dell'esposizioni di numerose mostre, come "I Celti" di Venezia (1991) e dei

"Tesori dell'Arte Celtica" di Tokyo (1998).

OPERE DI Venceslas Kruta in italiano

- 1) Venceslas KRUTA La Grande storia dei celti, Newton & Compton edizioni Roma 2003
- 2) Kruta V., I Celti occidentali, trad. di L. Kruta Poppi, Istituto Geografico De Agostini, Novara 1986 (1985)., p. 127, dedicato ai Celti dell'Armorica e delle Isole britanniche, ma solo fino al IV secolo dopo Cristo.
- 3) Kruta V., I Celti, Jaca Book, Milano 1992 (Paris 1976).
- 4) Kruta V.- Manfredi V.M., I Celti in Italia, Mondadori, Milano 1999, pp. 214 con foto e disegni b.n., L. 30.000.
- 5) Kruta, V. 1987. "Il corallo, il vino e l'albero della vita: apporti peninsulari allo sviluppo della civiltà di La Tène." In Celti ed Etruschi nell'Italia centro-settentrionale dal V secolo a.C. alla romanizzazione, ed. D. Vitali. Bologna: University Press Bologna: 23-33.
- 6) Kruta, V. , L'Europa delle Origini, Milan, Rizzoli, 1993 (version italiane)

## 2.4 Cronologia della Milano celtico-insubre.

### Cronologia della Milano celtico-insubre.

Intorno al 390 a.C. i Galli Senoni di Brenno passano dirigendosi verso sud (ove sconfissero poi i romani sul fiume Allia, e saccheggiarono Roma, occupandola per sei mesi). La leggenda narra la "rifondazione" di Mediolanum (Milano) col nome di Alba, con lo sviluppo di un insediamento non più solo sacro, ma anche civile.

Nel 385 a.C. gli Insubri (i celti che avevano come loro capitale Milano) si alleano con Velletri, Tivoli e con Dionigi di Siracusa contro Roma.

Nel 225 a.C. una coalizione di Galli (Insubri, Boi, Taurisci e i Gesati transalpini) viene sconfitta a Talamone dai Romani guidati dal console Emilio Papo.

Polibio riporta che in occasione di questa guerra gli Insubri trassero le loro insegne, dette inamovibili, da un tempio dedicato alla loro dea (equiparata dai Romani a Minerva-Atena, ovvero la luminosa e bianca dea celtica Belisama). Secondo la tradizione milanese il tempio era ubicato sul luogo ove successivamente venne edificata la basilica di S. Tecla in piazza Duomo: Tuttavia la ricerca archeologica ha evidenziato la presenza di un fossato difensivo intorno a un edificio in via Moneta datato IV sec. a.C.: questo fa pensare ad un importante luogo sacro, rimasto fortificato fino alla seconda metà del II sec. a.C., che secondo alcuni sarebbe proprio il Tempio di Belisama.

Nel 223 a.C. vi fu dapprima una pace separata fra i Romani e i Galli Anari del Parmense, dopo di che il console Caio Flaminio attraversò il Parmigiano per portare guerra ai Celti Insubri fondatori di Milano. I Romani entrarono nel territorio degli Insubri presso la confluenza dell'Adda col Po, si allearono coi Cenomani e iniziano a devastare i villaggi della pianura. Gli Insubri scesero in campo con 50.000 uomini, ma, dopo una prima vittoria, vengono sconfitti al fiume Klousios dal console Flaminio.

Nel 222 a.C., in primavera, i Romani invadono nuovamente il territorio degli Insubri ed assediano Acherra, alla confluenza fra Adda e Serio. Gli insubri invadono il territorio degli Anari, sotto controllo romano, e assediano Casteggio, Clastidium, sulla riva del Po.

Il console Marcello riesce infine a sbaragliare l'armata celtica per poi riunirsi al collega Cornelio Scipione e riprendere l'assedio ad Acherra-Acerrae. Gli Insubri, coadiuvati dai Gesati della valle del Rodano guidati dal re Virdomaro (o Britomarto), si apprestano a respingere l'attacco romano. I consoli Gneo Cornelio Scipione e M. Claudio Marcello avanzano verso l'Adda e assediano Acerrae (Pizzighettone) per entrare nel territorio insubre. Eliminato con un'improvvisa diversione l'esercito dei Gesati (a seguito dell'uccisione del loro Re, in duello, da parte di Claudio Marcello, che consacrerà le terze spoglie opime al Tempio di Giove Feretrio, in Roma, dove la lapide dei fasti trionfali ne registrano il trionfo come avvenuto su galli insubri e germani (la più antica menzione di questo popolo), la guerra o si sposta a Milano, che viene occupata dai Romani - secondo alcuni storici guidati da Scipione, per la leggenda locale dal console Marcello. Per la prima volta i romani entrano a Milano.

Nel 218 a.C. dal territorio dei Galli vengono dedotte le colonie latine di Piacenza (Placentia ) e Cremona, con 6.000 coloni l'una.

L'arrivo dell'esercito di Annibale, che dopo aver attraversato le Alpi

giunge nella pianura padana, spinge alla rivolta Boi e Insubri, che riescono così a liberarsi del dominio romano. Gli Insubri, insieme ad altri celti cisalpini, si arruolano nell'esercito di Annibale.

La battaglia del Lago Trasimeno del 21 giugno del 218 a.C. vide lo schieramento cartaginese, con gli alleati, i celti cisalpini, travolgere le legioni romane, che subirono una disastrosa sconfitta. L'evento emblematico che segnò il destino della battaglia fu l'uccisione del console Gaio Flamínio da parte di un nobile insubre, il cavaliere Ducarios, la cui vicenda, invero eroica (visto il gran numero di romani che difendeva il proprio console), è tramandata con una certa ricchezza di dettaglio da Tito Livio.

Ma appunto cinque anni dopo Flamínio incontrò la morte in battaglia per mano di un cavaliere insubre, Ducarios.

Tito Livio, Storia di Roma, Libro XXII, 6

«Si combatté per quasi tre ore e dovunque ferocemente; tuttavia, la battaglia fu più violenta e minacciosa attorno al console (Gaio Flamínio).

Lo seguiva il fiore dei soldati, mentre egli stesso era attivo nel soccorrere i suoi in qualunque punto li scorgesse oppressi ed in grave disagio.

I nemici si scagliavano con grande violenza contro di lui, che si distingueva per l'armatura, mentre i suoi concittadini lo proteggevano, finché un cavaliere insubre, che si chiamava Ducario, riconoscendo il console anche dal volto, rivolto a quelli della sua gente urlò:

“Eccolo, è proprio costui che fece strage delle nostre legioni e saccheggiò i nostri campi e la nostra città! lo consacrerò questa vittima come un’offerta ai Mani dei concittadini indegnamente uccisi”.

Cacciati gli sproni nel ventre del cavallo, si gettò impetuosamente in mezzo alla foltissima schiera dei nemici ed abbattuto prima lo scudiero che si era lanciato incontro a lui che avanzava minaccioso, trafisse il console con l’asta; i triari, opponendo gli scudi, tennero lontano l’assalitore che bramava di spogliarne il corpo.

Cominciò allora la fuga di gran parte dell’esercito ed ormai né il lago né i monti si opponevano più allo sgomento; i Romani tentavano di fuggire come ciechi per ogni luogo su per dirupi e precipizi, mentre le armi e gli uomini precipitavano gli uni sugli altri».

Molti altri, cui non si apre alcuna via di scampo, avanzano sui primi bassifondi paludosi, immergendosi in acqua fino a dove possono rimanere fuori con la testa o le spalle.

Ci furono alcuni che resi temerari dalla paura, cercarono la fuga a nuoto, ma poiché non avevano alcuna speranza di superare quella enorme distanza, venivano inghiottiti dai gorgi , quando mancavano le forze, oppure, stancatisi inutilmente, riguadagnavano con enorme fatica i bassifondi, e lì venivano uccisi dove capitava dai nemici entrati in acqua.

Cartaginesi e celto-liguri guidati dal fratello di Annibale si scontrano non lontano da Milano con i romani guidati da P. Quintilio Varo e M. Cornelio Cetego, venendone sconfitto.

La seconda guerra punica si concluse nel 202 a Zama, nel retroterra tunisino, con la vittoria romana. Restava quindi da

ricquistare la Cisalpina, refrattaria a ritornare sotto il dominio romano.

Nel 200 a.C. i Celti, tra cui gli Insubri, oltre a Boi e Liguri, guidati dal cartaginese Amilcare, che era rimasto in Cisalpina dalla seconda guerra punica, attaccarono Piacenza colonia romana distruggendola; la battaglia definitiva ebbe luogo a Cremona, con 35.000 Celti uccisi e catturati, dai romani guidati dal pretore L. Furio Purpurione.

Nel 197 a.C. Romani e Insubri, dopo che questi ultimi sono stati sconfitti sul terreno militare (con l'uccisione del generale cartaginese Amilcare che li guidava), sottoscrivono un foedus aequum, col quale la capitale insubre rimane autonoma, ma perde il predominio sui Celti della Padania e s'impegna a fornire aiuti militari.

Molti centri che avevano seguito gli Insubri si arresero ai Romani. Il trionfo del console C. Cornelio Cetego comprendeva, oltre agli Insubri e ai Cenomani prigionieri, anche un corteo di coloni cremonesi e piacentini liberati.

Nel 196 a.C. il console M. Claudio Marcello, figlio del vincitore di Clastidium, Casteggio, portò l'attacco in territorio insubre, dirigendosi verso Como, dove gli Insubri avevano posto il loro quartier generale. Como, già dopo pochi giorni, si arrese ai Romani con 28 castella.

Nel 194 a.C. gli irriducibili Boi incitarono alla ribellione gli Insubri, ma nel 195 a.C. furono battuti vicino a Mediolanum dal proconsole Lucio Valerio Flacco. Fu la fine della confederazione celtica: gli Insubri e i Cenomani abbandonano i Boi e strinsero un foedus con Roma, che permise loro di mantenere una certa autonomia.

Nel 191 a.C. vengono definiti nuovi accordi, ricordati in un'orazione di Cicerone ( Pro Balbo 14, 32), nei quali è presente la clausola

che gli Insubri non potranno ricevere la cittadinanza romana per non turbare l'ordine sociale celtico. Le Storie di Polibio: nel libro II si trova la descrizione entusiastica delle condizioni economiche di Milano e dell'Insubria. A Milano vi sono grandiosi edifici nell'area intorno al Cordusio, di probabile uso pubblico.

L'area insubre non subì alcuna perdita di territorio e venne accuratamente evitata dalla rete viaria romana. Nessuna strada romana l'attraversava: la via Postumia, creata nel 148 a.C. per scopi militari, che univa Genova ad Aquileia, rimase ai margini del territorio insubre. E la stessa conservazione del tipo di popolamento preromano, sparso, per vicos (villaggi), esclude un intervento teso a modificare le strutture territoriali.

Gli Insubri s'impegnarono a fornire contingenti di cavalleria all'esercito romano (auxilia Gallica), rinunciando però ad accampare diritti sulla cittadinanza romana.

La Transpadania subì un lento processo di romanizzazione, che non si affermò nel modo violento con cui si sviluppò nelle Marche, contro i Senoni, e in Emilia, contro i Boi, ma fu piuttosto "una lenta penetrazione pacifica di modelli culturali ed economici che modificò sostanzialmente la società indigena" (Tolfo).

La moneta corrente era costituita dalle emissioni monetarie celtiche, che imitavano la dracma marsigliese, con scritte in leponzio.

Scrive Ermanno Arslan:

"Gli Insubri, anche se non trattati come i Boi, devono accettare che tutti i popoli dominati a nord (Comensi, Orumbovii) e ad ovest (libici, salluvii, laevi, marici, vertamocori ecc.: alcuni giunti nel IV secolo, altri di tradizione più antica) accedano all'indipendenza, con autonomi foedera stipulati con Roma. Nascono così numerosi 'stati satellite' corrispondenti forse alle colonie fittizie dell'89 a.C.

Il territorio insubre è ora molto ridotto, esteso a nord forse poco

sopra l'attuale Monza, tra Ticino ed Adda (od Oglio) senza giungere a sud al Po, dove sono perduti i territori destinati a Cremona (se non erano cenomani). Pure questa antica popolazione, certo disarmata (si spiega l'assenza di corredi con armi per gran parte di questa fase) si rivelerà elemento trainante culturalmente ed economicamente nella Transpadania..Gli altri gruppi mantennero il diritto di portare le armi, segno di formale autonomia politica e militare, con un preciso riscontro nei corredi funerari, nei quali il guerriero ha sempre la panoplia (Garlasco presso Pavia). La lettura delle fonti rivela in questa fase una certa insicurezza da parte dei romani. Il tracciato della via Postumia aggira a sud l'Insubria, indicando forse rispetto del popolo federato ma anche, e forse più credibilmente, diffidenza. La nuova via strategica passa per quanto possibile su territorio romano. Si è lontani da ogni ipotesi di integrazione. (solo) ... nell'81 la Transpadana diviene provincia, sede quindi di forze armate, con possibilità di intervento di Roma, cosa che avviene con Cesare" (da I Celti, Milano, 1991, pagg. 485-486, Ermanno Arslan, I Transpadani).

## 2.5 Insubria è l'antico nome della nostra Terra.

### Insubria è l'antico nome della nostra Terra.

Insubria è l'antico nome della nostra Terra. Una Terra delimitata a Est dall'Adda, a Ovest dalla Sesia e dal Ticino, a Sud dal Po e a Nord dalle Alpi, e che dunque si estende nelle province di Varese, Como, Pavia, Lecco, Lodi, Milano, Novara e del Verbano Cusio Ossola, oltre che nel Cantone Ticino e nelle vallate lombarde del Cantone Grigioni.

Insubria è stato un nome di uso molto comune fino al XIX secolo d.C., come si può verificare sui testi e sulle carte geografiche dell'epoca. Anche se questo termine per un certo periodo è caduto in disuso, esso di fatto non è però mai del tutto scomparso e oggi, grazie all'azione di chi nell'Insubria si riconosce, sta anzi tornando a esserci sempre più familiare.

Utilizzare questo nome per un'associazione che si prefigge come finalità la rivalutazione, la riscoperta della storia e delle tradizioni e la valorizzazione di tutto quello che riguarda da vicino il nostro ambiente di vita era dunque d'obbligo. L'Insubria è ricca di testimonianze storiche del periodo della dominazione Celtica, un periodo che inizia circa nel XII secolo a.C., con la Cultura di Golasecca, e passa per il VI secolo a.C., quello in cui secondo lo storico romano Tito Livio viene fondata Milano, per concludersi con l'invasione romana del III secolo a.C.

Successivamente, con la conquista romana dell'Insubria e dell'intera Gallia Ciaspina, le popolazioni della zona non vengono

completamente assimilate ma continuano a vivere alla loro maniera pur avvicinandosi alla cultura Latina. Pagano le tasse ai nuovi conquistatori, forniscono prodotti e truppe alle legioni Romane e si adattano alla nuova cultura dominante pur mantenendo le proprie tradizioni. Come durante l'età del ferro la Gallia Cisalpina era stata un punto di incontro tra le civiltà antiche: la greca, l'etrusca, la latina e la celtica, l'Insubria diventa un punto di incontro fra la civiltà romana, la celtica e la germanica nel periodo Imperiale, quando Mediolanum diviene capitale dell'Impero.

Sotto la dominazione romana gli Insubri, il popolo che si era opposto a Roma con maggior determinazione nel periodo repubblicano, diventano dunque un popolo alleato, ma non perdono la propria identità. Ciò anche per merito della politica imperiale, che tendeva a mantenere vive le qualità intrinseche dei singoli popoli assoggettati.

Dopo la caduta dell'impero romano e il successivo periodo di forte instabilità, l'Insubria diventa parte integrante del regno Longobardo, che delle città insubri di Pavia e Monza farà il centro del suo potere. La presenza di questo popolo germanico e la sua graduale fusione con le popolazioni autoctone lascerà un segno profondo e tuttora ben percepibile nel modo di essere e di pensare della gente insubre.

Il successivo periodo storico, a partire dal XI secolo d.C., da un lato vedrà fiorire la civiltà comunale e la sua voglia di libertà e di indipendenza, ma dall'altro porterà gravi divisioni per la terra d'Insubria a causa dell'appartenenza delle sue città alla fazione filoimperiale o a quella filopapale.

Concluso il periodo comunale il territorio Insubre sarà il nucleo fondante della Signoria milanese e del successivo Ducato di Milano, la cui bandiera è tuttora riconosciuta come l'unica e la più autentica bandiera d'Insubria. Il Ducato di Milano perderà gradualmente la sua indipendenza nella prima parte del XVI secolo d.C., ma resterà sostanzialmente un'entità autonoma prima sotto la poco felice dominazione spagnola e poi,

dall'inizio del XVIII secolo d.C., sotto la ben più efficiente dominazione austriaca.

Ecco perché, come eredi di questa storia millenaria, ci siamo sentiti in dovere di utilizzare questo nome così antico e importante. Un nome che ci consente anche di avere un filo comune con l'Europa, che di Insubri non ha conosciuto solo i nostri antenati ma anche quelli che, secondo il già citato Tito Livio, abitavano un cantone degli Edui nella Gallia Transalpina del VII secolo a.C.

## 2.6 Tribù Galliche stanziato in Europa nel periodo di Cesare:

### Tribù Galliche stanziato in Europa nel periodo di Cesare:

Gallia (attuale Belgio, Francia e Svizzera):  
Allobrogi(Vienne); Ambiani (Amiens);  
Ambiliati; Andecavi o Andi (Angers);  
Aquitani (Bordeaux);  
Atrebatii (Arras);  
Arverni (Auvergne);  
Aulerici Eburonici (Normandia);  
Ausci (Aquitania);  
Baicassi (Bayeux, poi in Pannonia);  
Bellovaci (Beauvais);  
Betasii;  
Bigerroni(Aquitania);  
Biturigi (Bourges);  
Boi (Aquitania, poi in Emilia Romagna, Pannonia e Boemia);  
Carnuti (Chartres);  
Catalauni (Chalons);  
Caturigi (valle dell'alta Durance);  
Cenomani (Le Mans, poi in Lombardia e Veneto);  
Ceutroni (valli dell'Isere e dell'Arc);  
Cocosati (Aquitania);  
Coriosoliti (Corseul);  
Diablinti;  
Edui - Bibracte (Saone et Loire);  
Elusati (Aquitania);

Elvezi ( La Tene);  
Garonni (Aquitania);  
Gati (Aquitania);  
Graioceli (Moncenisio);  
Lemovici (Limoges);  
Lessovi (Normandia);  
Leuci;  
Lingoni;  
Mandubi;  
Mediomatrici (Metz);  
Meduli (Medoc);  
Meldi (Meaux);  
Menapi (Cassel);  
Morini ( Boulogne-sur-Mer);  
Namneti (Nantes);  
Nantuati (Martigny);  
Nervi (Bavay );  
Osismi;  
Parisi (Parigi);  
Petrocori (Périgord); Pictoni (Poitiers);  
Ptiani (Aquitania);  
Redoni (Rennes);  
Remi (Reims);  
Santoni (Saintes);  
Seduni (Martigny);  
Segusiavi (Loira);  
Senoni (Orleans);  
Sequani (Besançon);  
Sibuzati (Aquitania);  
Soziati (Aquitania);  
Suessiononi (Soissons);  
Tarbelli (Aquitania);  
Tarusati (Aquitania);  
Tolosati (Tolosa);  
Treviri, Treveri (Trier);  
ricassi (Troyes);  
Tungri (Tongeren);  
Turoni (Tours);  
Unelli (Normandia);

Vangioni (Worms);  
Veliocassi (Rouen);  
Vellavi (Ruessium);  
Veneti (Bretagna);  
Veragri (Martigny);  
Viducassi (Vieux);  
Viromandui (Vermandois);  
  Vocati (Aquitania);  
Voconzi (Vaison-la-Romaine);  
  Volci.- Inghilterra, Irlanda, Scozia e Galles:  
Ancaliti (Hampshire e Wiltshire, Inghilterra);  
Atecotti (Scozia o Irlanda);  
Atrebati (Hampshire e Berkshire, Inghilterra);  
Autini (Irlanda); Belgi (Wiltshire e Hampshire, Inghilterra);  
Bibroci (Berkshire, Inghilterra);  
Briganti (Inghilterra settentrionale);  
Briganti (Irlanda);  
Cereni (Sutherland, Inghilterra);  
Caledoni (Invernesshire, Scozia);  
Cantiaci (Kent, Inghilterra); Carnonaci (Highland scozzesi  
  occidentali);  
Carvezi (Cumberland, Inghilterra);  
Cassi (Inghilterra);  
Catuvellauni (Hertfordshire, Inghilterra);  
Cauci (Irlanda);  
Corieltavi (Leicestershire);  
Coriondi (Irlanda);  
Corionotozi (Northumberland, Inghilterra);  
Cornovi (Caithness, Inghilterra);  
Cornovi (Cheshire, Inghilterra);  
Cornovi (Cornovaglia, Inghilterra);  
Creoni (Argyllshire, Scozia);  
Damnoni (Strathclyde, Inghilterra);  
Darini (Irlanda);  
Deceangli (Flintshire);  
Decanzi (Ross orientale, Inghilterra);  
Demezi (Dyfed, Galles);  
Dobunni (Gloucestershire);  
Dumnoni (Devon, Inghilterra);

Durotrigi (Dorset, Inghilterra);  
Eblani (Irlanda);  
Epidi (Kintyre, Inghilterra);  
Gangani (Irlanda);  
Gangani (penisola di Lleyn);  
Erpeditani (Irlanda);  
Iberni (Irlanda);  
Iceni (East Anglia, Inghilterra);  
Lugi (Sutherland orientale, Inghilterra);  
Magnazi (Irlanda);  
Manapi (Irlanda);  
Novanzi (Galloway, Inghilterra);  
Ordovici (Gwynedd, Galles);  
Parisi (East Riding, Inghilterra);  
Regnensi (Sussex, Inghilterra);  
Robogdi (Irlanda);  
Segonziaci (Inghilterra);  
Selgovi (bacino superiore del Tweed, Inghilterra);  
Setanzi (Lancashire, Inghilterra);  
Siluri (Gwent, Galles);  
Smerzi (Sutherland meridionale, Inghilterra);  
Tassali (Aberdeenshire, Scozia);  
Trinovanti (Essex, Inghilterra);  
acomagi (Banffshire, Inghilterra);  
Velabri (Irlanda);  
Veniconi (Strathmore, Inghilterra);  
Vennicni (Irlanda);  
Vodie (Irlanda);  
Votadini (Lothian, Scozia).

**- Italia settentrionale:**

Anari (Emilia);  
Boi (Emilia);  
Carni (Carnia);  
Cenomani (Brescia);  
Anari (Oltrepò Pavese);  
Graioceli (Moncenisio);  
Insubri (Lombardia);

Lingoni (Ferrara);  
Orobi (tra Como e Bergamo);  
Salassi (Aosta e Canavese);  
Senoni (dalla Romagna ad Ancona);  
Taurini (Torino); Vertamocori (Novara)

**- Europa centrale:**

Anartii (Ungheria);  
Arabiati (Illiria);  
Boi (Repubblica ceca, Slovacchia, Ungheria e Germania);  
Cotini (Slovacchia);  
Eravisci (Ungheria);  
Ercuniati (Illirico);  
Osii (Slovacchia);  
Scordisci (Croazia, Serbia);  
Taurisci (Norico).

**- Spagna e Portogallo:**

Arevaci;  
Asturi;  
Cantabri; Carpetani;  
Celtiberi (Spagna);  
Cineti (Algarve, Portogallo meridionale);  
Calleci (Portogallo e Spagna);  
Lusitani (Portogallo);  
Vaccei;  
Vardulli.  
- Turchia: Galati.

## 2.7 Ducario

### Ducario

Ducario era un nobile cavaliere del popolo celtico degli Insubri. L'Insubria ebbe Milano come capitale dal VI secolo a.C. fino alla perdita dell'indipendenza, difesa da Ducario nel II secolo a.C.

Ducario ebbe una parte di primo piano nella lotta di resistenza all'invasione romana della Valpadana, in gran parte abitata da popolazioni celtiche (Insubri, Boi, Senoni, Cenomani, Taurini, Lingoni, Carni, Salassi...).

Sappiamo della sua esistenza grazie a Tito Livio, storico latino, che lo cita nel libro XXII, della sua opera "Ab Urbe Condita" ("Dalla Fondazione della Città") e da Polibio, storico greco, che lo cita della sua opera Istoria ("Storie"), libro II, 33 e libro III, 84. Ducario4Ducario5Ducario6 Ducario uccide il comandante romano, il console Caio Flaminio Nepote. Ducario7

Alla vista della testa decapitata del loro condottiero in mano al guerriero gallico, i Romani cedono completamente al panico e vanno disastrosamente in rotta.

Per le legioni romane, prive della guida del loro condottiero, è un disastro e la battaglia ben presto diventa...

Citiamo testualmente Tito Livio ("Ab Urbe Condita", XXII, 6):

"La battaglia infuriò ovunque per tre ore, ma fu soprattutto attorno al console che la lotta fu più violenta ed accanita. Era lui alla testa delle truppe di élite, e lui interveniva personalmente, dove vedeva i suoi in difficoltà e sotto pressione, portava loro soccorso."

"facilmente riconoscibile dalla sua armatura, i nemici impegnavano

maggior violenza per attaccarlo, ed i suoi concittadini per difenderlo,...

“... per difenderlo, fino al momento in cui un cavaliere insubre -di nome Ducario- riconobbe il console anche dal volto, e gridò ai propri compatrioti: -Eccolo! Ecco l'uomo che ha falciato le nostre schiere, raziato e saccheggiato i nostri campi e la nostra città (Milano). Ora sarò io, Ducario...”

“... sarò io, Ducario, ad offrirlo in sacrificio ai mani dei nostri compatrioti indegnamente massacrati! – quindi diede di sprone al proprio cavallo ed attraversò di slancio la schiera serrata dei nemici, decapitò lo scudiero che si era parato di fronte alla sua avanzata minacciosa, ed infine trafisse il console con un colpo di lancia...”

Tito Livio riconosce a Ducario un ruolo di giustiziere: Ducario si distingue per la particolare furia con la quale attacca ed uccide il comandante romano, per vendicare Milano.

E si distingue per l'atto di eroismo con il quale affronta e supera di slancio lo sbarramento di difensori del console, le sue truppe scelte disposte a quadrato intorno al loro comandante. Ducario<sup>12</sup>

Un tale riconoscimento da parte avversa, da parte romana, è senz'altro un fatto raro e speciale.

Ma che cosa è successo a Milano?

Che cosa hanno fatto i Romani per suscitare l'ira vendicatrice di Ducario?

Perché, nel 217 a.c., i Galli Insubri combattevano al fianco dei Cartaginesi contro Roma?

Sempre Polibio ci parla di altre battaglie tra Celti Insubri e Romani, nel corso delle guerre galliche precedenti l'arrivo di Annibale e, in particolare, ci parla (“Storie, Il 33”) della battaglia di “Klousios” del 223 a.C. : Il Klousios era il fiume che segnava il

confine tra il territorio dei Celti Insubri e quello dei Celti Cenomani: non è chiaro a quale fiume Polibio, che scriveva in Greco, si riferisse con il nome "Klousios": per alcuni corrisponderebbe all'odierno fiume Chiese, per i più all'Oglio.

Il Klousios è difeso da Ducarios che, al comando di 50.000 guerrieri insubri, affronta Caio Flaminio Nepote il quale, al comando di un grande esercito composto da Romani, Celti Cenomani e Veneti, invade il territorio di Milano da est, mentre altri eserciti, composto da Romani e Celto-liguri, arrivano da sud. Dopo una iniziale vittoria insubre, Ducario viene battuto, e la fortuna volge in favore degli invasori.

Infine, Milano viene occupata dai Romani l'anno seguente e, a quanto pare, gli invasori si lasciano andare a massacri e saccheggi: il suddetto accenno al fatto, da parte di Tito Livio, che giustifica l'atto di uccisione del console romano da parte di Ducario, confermato dall'ancora più breve cenno di Polibio, ci documentano questo evento.

Quindi, sappiamo di una lunga e sanguinosa guerra in corso tra i Celti della Valpadana ed i Romani nella quale si inserirà, in un secondo tempo, Annibale.

I Galli accoglieranno Annibale come un LIBERATORE, un po' come gli Europei accoglieranno l'arrivo degli Americani durante l'ultima guerra mondiale.

Una guerra, quella tra Celti e Romani, provocata dallo stesso Caio Flaminio Nepote, tribuno della plebe al senato di Roma:

politico populista e nazionalista, impone la Lex Flaminia del 232 a.C. la quale, in violazione di precedenti trattati, dispone l'espropriazione di terre ai Galli Senoni (odierne province romagnole e di Pesaro-Urbino) per distribuirle a coloni italici.

Caio Flaminio Nepote, infatti, usa e fomenta l'odio del popolo di Roma verso i "barbari" per propri fini politici. E la Lex Flaminia viene imposta al Senato a furor di popolo.

Il Senato di Roma, infatti, era refrattario a rompere gli accordi precedentemente stabiliti con i Celti per giungere alla pace dopo la "Battaglia delle Nazioni", combattuta a Sentino nel 295 a.C.

I risultati sono confische ed occupazione delle terre celtiche lungo le coste adriatiche (che vengono quindi chiamate "Ager Gallicus" dagli invasori), conseguenti rivolte, sanguinose repressioni e

deportazioni: una cosa che rivedremo altrove, secoli dopo, con l'arrivo degli Europei in America.

Tutto ciò provoca preoccupazione tra gli altri popoli celtici della Valpadana i quali, per la prima volta e contrariamente alle proprie abitudini, si coalizzano: Insubri (capitale Milano), Taurini (capitale Torino), Boii (capitale Bologna), forse i Lingoni (capitale Ravenna), ai quali si aggiungono anche i Gesati, i guerrieri nudi provenienti da Lione, ed i Liguri, radunano un immenso esercito (50.000 fanti e 25.000 cavalieri) che, al comando di Concolitano ed Anaoresto, scavalca gli Appennini ed invade la Toscana (con il tacito consenso degli Etruschi, da poco sottomessi a Roma), diretto verso l'Urbe e deciso a farla finita, una volta per tutte.

Qua vediamo una rara immagine di alcuni capitribù celtici, una volta tanto uniti ed intenti a discutere su come fronteggiare un nemico comune: le oltre 600 tribù dei Galli Insubri finalmente si coalizzeranno con le 112 tribù di Galli Boi, e con i Taurini, per formare un grande esercito diretto a ROMA!

Siamo nel 225 a.C. e, purtroppo, il magnifico e potente esercito gallico viene intercettato e distrutto nei pressi di Talamone, vicino all'Argentario,

preso in una manovra a tenaglia tra le quattro legioni romane condotte dai consoli Caio Attilio Regolo e Lucio Emilio Papo che, supportate dai loro alleati Celti Cenomani con i loro vassalli Veneti, superano numericamente la coalizione di gran lunga.

Il sanguinoso disastro di Talamone annienta la controffensiva celtica, oltre che una intera generazione di guerrieri.

Due anni dopo, la guerra si sposta in Valpadana: per la prima volta nella storia, le legioni di Roma, appoggiate dai propri alleati locali, superano gli Appennini e mettono piede sulle terre bagnate dal Po.

Seguendo la logica del "DIVIDI ET IMPERA", Roma approfitta degli antagonismi locali per guadagnare adesioni alla propria causa: i Taurini ed i Liguri passano dalla sua parte, come pure i Cenomani, tradizionali avversari di Insubri e Boi.

Siamo nel 223 a.C. e siamo, quindi, arrivati alla battaglia di Klousios, sul "fronte orientale" che vede il giovane Ducarios apparire sulla scena ad affrontare Caius Flaminius Nepo.

Il “fronte occidentale” crolla l’anno dopo a Clastidium-Casteggio (Pavia), dove l’altro console, Marco Claudio Marcello sconfigge l’esercito dei Galli Insubri condotto da Viridomaro, rex di Vigevano. I giovani guerrieri d’Insubria, figli dei caduti di Talamone, erano troppo giovani per offrire un’adeguata resistenza.

Ducario<sup>24</sup> Milano, come dicevamo, cade: viene occupata dai Romani, incendiata e saccheggiata.

Sembra che buona parte dell’Insubria passi sotto diretto controllo romano o dei suoi alleati, mentre la fascia settentrionale conserverebbe una formale indipendenza dopo essere stata messa nelle condizioni di non nuocere.

Possiamo immaginare che una qualche forma di guerriglia, di resistenza contro gli occupanti si protragga per tutti gli anni seguenti.

Una opposizione ancora indomita visto che, come ci dice sempre Tito Livio, alla notizia dell’avanzata di Annibale nelle Gallie oltre le Alpi, una delegazione di Galli padani gli va incontro per offrirgli aiuti militari in cambio della liberazione.

Una delegazione, guidata da Màghilo o Màgalo dei Galli Boi e, presumiamo anche se non viene citato, Ducario degli Insubri, incontra l’esercito di Annibale accampato in Val d’Isère (Savoia, allora territorio dei Galli Allobrogi), nell’estate del 218 a.C.:

Così scrisse Tito Livio, in *Ab Urbe Condita Libri*, XXI: « [...]Annibale, incerto se doveva perseguire la marcia che aveva iniziato in Italia, o combattere con l’esercito romano che prima gli si è presentato, incontra degli ambasciatori dei Boi, e un piccolo principe chiamato Magalus, deviato da un impegno immediato, il quale, dichiarando che sarebbe stato la guida del suo viaggio e il compagno del suo pericolo, aveva dato il proprio parere: che l’Italia dovrebbe essere attaccata con tutte le forze di guerra, forze che non dovevano in nessun modo essere precedentemente indebolite. »

Il resto lo conosciamo:

la dura traversata delle Alpi, il tremendo castigo dei traditori Taurini con la distruzione della loro capitale, le vittoriose battaglie del

Ticinoe del Trebbia, nel 218 a.C., con la ricacciata dei Romani al di là degli Appennini.

E la riapparizione nella Storia di Ducario, con il glorioso epilogo nella battaglia del Lago Trasimeno nell'estate del 217 a.C.

Probabilmente, ancora per anni, Ducario fu oggetto dei racconti finché la memoria non si perse...

Ducario ha tutte le qualità necessarie per assurgere a figura di eroe nel quale un popolo possa identificarsi, ben più di certi Robin Hood o Guglielmo Tell la cui effettiva esistenza storica è peraltro dubbia.

Qualcuno ci ha già lavorato su:

Infatti Giorgio Fumagalli ha scritto un breve romanzo "La Rosa Rifiorita", pubblicato nei "Quaderni Padani", che ha come protagonista un personaggio immaginario di nome Airo ma che vede l'importante presenza di Ducario immaginandone le gesta nel quadro della guerra contro Roma a fianco di Annibale.

Ducario è anche protagonista di due interessanti volumi a fumetti, scritti da Giovanni Brizzi, ordinario di storia all'Università di Bologna, ed illustrati da S. Tisselli: "Occhi di Lupo" e "Le Foreste di Morte". In quest'ultima storia Brizzi immagina Ducario coinvolto nell'episodio della battaglia della Selva Litana: della sua partecipazione a questa battaglia non c'è traccia storica ma, trattandosi di un romanzo storico a fumetti, è giustificata ed è anche resa plausibile dal contesto in cui avvengono i fatti.

La realizzazione grafica, sicuramente pregevole dal punto di vista estetico, purtroppo non ha tenuto conto delle evidenze storiche e d archeologiche per cui la rappresentazione grafica lascia un po' a desiderare ed i Galli appaiono diversi da come potevano realmente essere, anche nel dettaglio dei costumi e delle armi: un coinvolgimento dei gruppi di rievocazione storica sarebbe stato auspicabile.

Esiste anche una versione a fumetti in Inglese, scritta dall'americano Brendan McGinley, disegnata dagli argentini Mauro Vargas e Andres Carranza: si tratta dell'episodio della battaglia del Trasimeno inserito in "Hannibal in Rome".

Ducario ha tutte le qualità necessarie per essere l'eroe popolare della sua terra...

...terra che non gli ha ancora dedicato una via, un romanzo storico, un film stile "Braveheart".

## **2.8 Gli Insubri furono una popolazione, di dubbia origine.**

### **Gli Insubri furono una popolazione, di dubbia origine.**

Gli Insubri furono una popolazione, stanziata nell'Italia nord-occidentale, di dubbia origine. Sulla loro appartenenza etnica vi sono, tuttora, numerosi dubbi, essendo scarsi i ritrovamenti archeologici e, talvolta, anche in pessime condizioni.

L'appartenenza etnica

Riguardo l'origine etnica degli Insubri vi sono due tesi principali: la prima li vuole popolazione celtica, derivante dall'ipotetica migrazione, nei secoli VII e VI a.C., di tribù Celto-Galliche nell'Italia nord-occidentale e dal loro mescolamento con gli autoctoni, la seconda, supportata dai ritrovamenti archeologici e dalla loro analisi, li vuole facenti parte dei popoli Liguri.

Sugli Insubri scrisse lo storico latino Tito Livio. Secondo i suoi scritti tutta l'Italia settentrionale (compresa tra lo spartiacque alpino a nord e ovest, i fiumi Adda ed Oglio a est e l'Appennino emiliano a sud) subì, nel corso dei secoli, ripetute invasioni di tribù celtiche provenienti dalla Gallia. Sostenne che oltre all'invasione celtica del IV secolo a.C. ve ne fu un'altra precedente, databile attorno alla fine del VII e gli inizi del VI secolo a.C. Quest'ipotesi, però, oltre ad essere sostenuta tra

gli storici antichi solo da Tito Livio, non riscontra accertamenti sotto il profilo archeologico. Se l'ipotesi dell'invasione celtica dei secoli VII/VI fosse veritiera si sarebbero dovuti riscontrare notevoli e drastici cambiamenti negli usi e costumi di queste popolazioni "golasecchiane" attorno a quel periodo storico. Lo studio degli oggetti rinvenuti nei corredi funebri riconducibili alla cultura di Golasecca tra il X ed il IV secoli a.C. (data della prima accertata invasione gallica dell'Italia settentrionale), invece, provano una progressiva e lenta evoluzione culturale senza nessun radicale mutamento. In essi sono sì presenti elementi provenienti dalla zona culturale celtica d'oltralpe, ma vi sono anche elementi provenienti dalla zona culturale venetica, halstattiana (proto-Celtica) e, pure, etrusca, il che prova che l'affluenza celtica fu, a lungo, uno scambio culturale, non un'invasione.

Infine, riguardo alla loro possibile origine occorre dire che, probabilmente, gli Insubri, assieme agli altri popoli proto-Celtici della cultura di Golasecca, giunsero in Italia settentrionale in un'epoca che va dal II millennio a.C. all'Età del bronzo migrando dal sud dell'odierna Francia, occupando parte del territorio ligure e formando poi quel ceppo di popolazioni definito Celto-Ligure.

## Civiltà e società degli Insubri

Quella della civiltà degli Insubri, dunque, fu un'evoluzione lenta e con ritmi propri. Grazie agli scambi culturali e commerciali con le zone limitrofe, come l'Etruria padana, la Venetia e la Gallia transalpina, gli Insubri seppero progredire e crearsi una società. Alla luce dei ritrovamenti archeologici si può ipotizzare che la loro fu una società oligarchica, dove il potere era in mano a pochi signori.

## La scrittura

Gli Insubri, così come tutte le altre popolazioni appartenenti alla cultura di Golasecca, lasciarono poche testimonianze scritte. I

ritrovamenti sono, per la maggior parte, databili attorno al V secolo a.C. Importanti sono le ceramiche iscritte, rinvenute presso centri abitati e tombe. Molte iscrizioni, però, comprendono una sola parola o, talvolta, singole lettere, essendo le ceramiche rinvenute per lo più in cattivo stato di conservazione. Analizzando i ritrovamenti si è scoperto che nell'area della cultura di Golasecca, comprendente quella insubrica, vennero usate due forme di alfabeto, una successiva all'altra. Il primo è detto alfabeto di Lugano (o leponzio), una delle cinque principali varietà di alfabeto italico settentrionale derivato dall'alfabeto nord-etrusco, utilizzato nelle iscrizioni databili dal VI al V secoli a.C. Il secondo alfabeto non è altro che un'evoluzione dell'alfabeto leponzio. Venne utilizzato nelle iscrizioni databili II-I secoli a.C. e differisce dal primo per qualche particolare (nel leponzio v'è la presenza del diagramma, del theta, la lettera "A" ricalca la grafia etrusca, mentre nel secondo scompaiono diagramma e theta e la lettera "A" prende la forma di un diagramma o, a volte, la traversa interna diviene parallela a uno dei due lati della lettera).

## La leggenda della fondazione di Mediolanum (Milano)

Secondo la leggenda narrata dallo storico latino Tito Livio la città di Mediolanum (Milano) fu fondata dai Celti, guidati da Belloveso, che, secondo la sua tesi, tra il VII ed il VI secoli a.C. occuparono il territorio degli Insubri. Come già detto, però, questa tesi si è rivelata falsa o, perlomeno, non collocabile nel periodo tra il X e il IV secolo a.C.

## L'invasione celtica

L'inizio del IV secolo a.C. vide tutta l'Italia nord occidentale invasa da popolazioni celtiche provenienti dalla Gallia e dalla Boemia. A differenza di altre popolazioni del nord Italia, però, gli Insubri seppero resistere all'invasione mantenendo un'identità di popolo. I nuovi arrivati mutarono radicalmente la loro società tanto da confondere gli storici latini sulla loro origine.

## Dalle lotte contro Roma alla cittadinanza romana

Gli Insubri, o meglio i Celto-Insubri, essendo all'epoca dei fatti già arrivati i Celti in Italia settentrionale, combatterono l'avanzata romana in Italia. Furono sconfitti nel 225 a.C. dall'esercito romano guidato dal console Emilio Papo presso la località di "Campo Regio" (vicino al promontorio di Telamone). Due anni dopo i Romani, insieme ai loro alleati Cenomani, entrarono nel territorio degli Insubri che furono nuovamente sconfitti a Clastidium (Casteggio). Nel 221 a.C. i consoli Gneo Cornelio Scipione Calvo e Marco Claudio Marcello occuparono Milano e gli Insubri, assieme alle altre popolazioni assoggettate, furono costretti all'alleanza con Roma, come di consueto avveniva dopo le vittorie romane. Sul loro territorio i Romani fondarono Cremona e Placentia (Piacenza).

All'arrivo in Italia di Annibale nel 218 a.C. gli Insubri si ribellarono a Roma e poi ancora nel 200 a.C. appoggiarono Amilcare. Alla Battaglia del Lago Trasimeno il console romano Flaminio, che cinque anni prima aveva distrutto Milano, viene ucciso da un cavaliere insubre di nome Ducario.

Solo nel 194 a.C. strinsero definitivamente alleanza con i Romani. Nell'89 a.C. con la lex Pompeia de Transpadanis, gli Insubri ottennero la cittadinanza latina e nel 49 a.C. quella romana. La romanizzazione degli Insubri fu profonda e precoce, come testimoniano gli scrittori e poeti romani originari di questa regione (a partire da Cecilio Stazio, poco dopo la presa di Milano) e le forme architettoniche già dall'età repubblicana.

Ardevino A.G., Archeologi e storici sulla Lombardia preromana, tra equivoci e prospettive, dall'etnogenesi alla Wölkerwanderung al diffusionismo, in *La protostoria in Lombardia*, (Atti del 3° Convegno Archeologico Regionale Como 1999), Como 2001, pp. 77-96.

ARSLAN E. A. 2004d, Dai Golasecchiani agli Insubri, in *Celti dal cuore dell'Europa all'Insubria, Celti d'Insubria. Guerrieri del territorio di Varese*, Catalogo della mostra (Varese, 28.11.2004-25.4.2005), pp. 18-25.

- Bonaventura Castiglioni, "Gallorum Insubrum Antiquae Sedes" (1541), *Gli Antichi Insediamenti dei Galli Insubri*, Anastatica, traduzione e commento a cura di P. Mathlouthi, G. Minella, M. Pasquero e M. Rapi, Associazione Culturale Terra Insubre, Varese, 2008.
- Raffaele De Marinis (1991). "I Celti Golasecchiani". In Multiple Authors, *I Celti*, Bompiani.
- Raffaele C. De Marinis, *La civiltà di Golasecca: i più antichi Celti d'Italia*. [2]
- Raffaele De Marinis (1990). *Liguri e Celto-Liguri*, Officine grafiche Garzanti Milano, Garzanti-Scheiwiller
- Giangiulio M., *Storiografie, ideologie, metodologie. Ancora sul transitus Gallorum in Italiam in Livio (V,34-35) e nella tradizione letteraria*, in *Rassegna Studi del Civico Museo Archeologico di Milano* 63-64 1999, pp. 21-34.
- M. T. GRASSI 1995, *La romanizzazione degli Insubri. Celti e Romani in Transpadana attraverso la documentazione storica e archeologica*, Milano.
- M. T. GRASSI 1999, *I Celti della Cisalpina Centrale: dall'ager Insubrium alla XI Regio Transpadana*, in *Insubri e Cenomani tra Sesia e Adige, Seminario di Studi (Milano 27-28.2.1998)*, "Rassegna di Studi del Civico Museo Archeologico e del Civico Gabinetto Numismatico di Milano", LXIII-LXIV, pp. 101-108.
- Tibiletti Bruno, M. G. (1978). "Ligure, leponzio e gallico". In *Popoli e civiltà dell'Italia antica vi, Lingue e dialetti*, ed. A. L. Prosdocimi, 129–208. Roma: Biblioteca di Storia Patria.
- Tibiletti Bruno, M. G. (1981). "Le iscrizioni celtiche d'Italia". In *I Celti d'Italia*, ed. E. Campanile, 157–207. Pisa: Giardini.
- Whatmough, J. (1933). *The Prae-Italic Dialects of Italy*, vol. 2, "The Raetic, Lepontic, Gallic, East-Italic, Messapic and Sicel Inscriptions", Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press

## 2.9 la difesa dell'autonomia dei comuni contro l'impero.

### la difesa dell'autonomia dei comuni contro l'impero. le imprese di federico barbarossa in italia. guelfi e ghibellini.

#### Sommario del capitolo

I Comuni nell'Italia settentrionale e centrale : il Comune di Milano.  
L'atteggiamento dei Comuni di fronte all'Impero.  
Guelfi e Ghibellini in Germania; l'avvento della Casa di Svevia.  
Federico Barbarossa (1152-1190) e la lotta contro i Comuni.  
La vittoria dei Comuni e la pace di Costanza (1183).  
Gli Svevi nell'Italia meridionale.

#### 1. I Comuni nell'Italia Settentrionale e centrale : il Comune di Milano.

Verso la metà del secolo XII l'Italia settentrionale e centrale era tutta una fioritura di liberi Comuni. L'imperatore Enrico V di Franconia (1106-1125), impegnato continuamente, come il padre, nella lotta col Papato per la questione delle investiture, benché fosse venuto più volte in Italia, non aveva mai potuto occuparsi di proposito dei Comuni. E questi, approfittando della noncuranza imperiale; si erano consolidati, avevano esteso il territorio a danno dei feudatari vicini, e si facevano spesso

guerra fra loro senza mai ricorrere all'arbitrato dell'imperatore. Tra i Comuni dell'Italia settentrionale emerge allora per potenza Milano, sorta a libertà durante la lotta (1042-1044) fra il popolo, con-dotto da Lanzone, e la nobiltà, alleata con l'arcivescovo Ariberto.

Le controversie per la riforma della Chiesa danno nuova esca al di-vampare delle discordie : i nobili, stretti intorno all'arcivescovo Guido da Velate, successore di Ariberto, si oppongono alla riforma del clero voluta da Roma; vi é invece favorevole il popolo della Pataria, che agli ordini di due diaconi, Arialdo e Landolfo e più tardi del milite Erlembaldo, combatte l'arcivescovo, riesce a cacciarlo dalla città, e forma un governo autonomo con un Consiglio di trenta cittadini. L'energia d'Erlembaldo nel combattere i vescovi e i preti simoniaci, ridesta l'opposizione dei nobili, i quali in una mischia feroce l'uccidono (1075). Intanto la lotta tra Enrico IV e Gregorio VII coinvolge la questione di Milano, dove, mentre i nobili chiedono all'imperatore la nomina di un nuovo arcivescovo, il popolo d'accordo col papa ne elegge un altro. In mezzo al groviglio delle contese cittadine, si viene determinando un fatto chiarissimo : al finire della lotta per le investiture, Milano si è emancipata dalla soggezione politica al suo arcive-scovo-feudatario, ed é divenuta un libero Comune.

Assai incerta é la primitiva costituzione comunale di Milano. Pare che nei tempi più antichi il Comune non avesse che i Consoli e il Par-lamento : tanto i primi, come il secondo erano sotto il controllo della nobiltà cittadina, che riuscì a dominare il Comune con la forza delle sue armi, come prima aveva dominato il vescovo. Nel 1113 accanto ai Consoli del Comune, che avevano il potere esecutivo, furono posti i Consoli di Giustizia, i quali fungevano da giudici nelle cause civili. Anche a Milano i Consoli furono spesso sostituiti da un Podestà, di origine forestiera, finché all'inizio del secolo XIII il regime podestarile s'impose e i Consoli scomparvero. Accanto al Parlamento era sorto intanto il Consiglio di Credenza, anch'esso dominato dai nobili, mentre la borghesia tendeva alla formazione di un Consiglio di carattere popolare, che sorgerà poi col nome di Credenza di S. Ambrogio.

Ciò che era avvenuto a Milano, si era ripetuto, in forme analoghe,

nelle principali città dell'Italia settentrionale e centrale, tutte ormai rette a libero Comune.

## 2. L'atteggiamento dei Comuni di fronte all'Impero.

- a) Apparente fedeltà dei Comuni all'Impero. — Dall'esame della costituzione comunale sorge spontaneo un quesito : quali sono i rapporti tra i Comuni e l'Impero? Se badiamo alle dichiarazioni più esplicite dei governi comunali, dobbiamo concludere senz'altro che questi rapporti sono di vera sudditanza. I Comuni infatti riconoscono nell'imperatore l'origine di ogni sovranità; perciò si adoperano per ottenere da Enrico IV, da Enrico V, da Corrado III carte e privilegi, che confermino le guarentigie e le libertà conquistate; quando fanno trattati fra di loro, spesso alle condizioni contrattuali aggiungono la clausola — salva debita fidelitate imperatori — e ciò nei giorni stessi della lotta contro il Barbarossa; proprio in quel tempo, e in una città eminentemente comunale come Bologna, nasce e fiorisce la grande scuola del diritto, che da Irnerio a Bartolo si affatica sul commento del Corpus Juris, affermando la validità del diritto romano nel risorto Impero tedesco-latino, e ponendo l'autorità imperiale al di sopra di ogni altro potere (*quod principi placuit legis habet vigorem*).
- b) Reale opposizione fra Comune e Impero. — Le dichiarazioni di fedeltà sono esplicite; i fatti però le smentiscono spesso. Prima di tutto alcuni Comuni non avevano mai ricevuto carte imperiali in conferma delle loro autonomie; gli altri poi, pur ostentando carte e privilegi, in realtà li avevano estorti agli imperatori, incapaci, per la loro debolezza politica, di resistere alle usurpazioni. Quanto poi alla tanto decantata fedeltà, essa era una formula vuota di senso, poiché tutta l'azione del Comune tendeva ad una completa autonomia dall'Impero. Né del resto poteva essere diversamente. Sorto con un programma antif feudale, il Comune si poneva da sé fuori dell'ordinamento della società medioevale, e in uno stato di ribellione verso l'Impero, il quale aveva sì combattuto i grandi feudatari, ma non per sopprimerli, sì bene per farne dei dipendenti fedeli; molto meno poi aveva desiderato di veder sorgere al luogo di essi i Comuni, la cui costituzione, sempre

più borghese, cozzava con l'idea aristocratica dell'Impero. Che questi infatti mirassero a dare alla nuova società una base tutta diversa da quella feudale, lo prova appunto l'attività giuridica delle Università di Bologna e di Padova, dove, accanto al rinascere del classico diritto imperiale, si venne formando un nuovo diritto consuetudinario, che si fondava sulla reale situazione dell'autonomia cittadina e portava alla compilazione degli Statuti, i quali erano i codici politici, civili e penali dei liberi Comuni, la legge dei tempi nuovi.

c) Usurpazione delle regalie. — La tendenza dei Comuni verso una piena autonomia appare del resto dal loro stesso contegno. Sostituendosi ai feudatari e riconoscendo in teoria la sovranità dell'Impero, il Comune fu costretto a prestare quell'omaggio, a pagare quei tributi e ad addossarsi tutti quegli oneri verso l'imperatore, che erano prescritti dal regime feudale. Tra questi, maggiore importanza avevano le regalie, cioè i diritti spettanti alla sovranità imperiale, come l'investitura dei magistrati per l'amministrazione della giustizia, il privilegio di batter moneta, il diritto di imporre tasse, pedaggi, ecc. Nei primi tempi i Comuni adempiono ai loro obblighi verso l'Impero con poco slancio e avaramente, ma non in modo da suscitare immediati conflitti; rispettano anche le regalie o se ne sottraggono solamente quando ne abbiano ottenuta l'esenzione dallo stesso imperatore. Più tardi però, profittando delle difficili condizioni dell'Impero, sconvolto da competizioni dinastiche, e sfruttando le lunghe assenze degli imperatori dall'Italia, cominciano a sottrarsi agli obblighi feudali, si rifiutano di pagare le gravezze imperiali, legiferano senza il controllo sovrano, eleggono vescovi e magistrati in piena indipendenza, fanno leghe tra loro o si combattono come potenze rivali, assaltano i feudatari circostanti e ne annettono le terre soggette a vincoli feudali; in una parola, usurpano una ad una tutte le regalie, distruggendo ogni legame di dipendenza dall'Impero. Così il Comune è divenuto il naturale nemico dell'Impero, il sovvertitore di tutto il mondo feudale.

3. Guelfi e Ghibellini in Germania; l'avvento della Casa di Svevia.

a) La guerra civile in Germania: Guelfi e Ghibellini. — Mentre in Italia

sorgevano i Comuni, la Germania era sconvolta dalla guerra civile.

Con la morte dell'imperatore Enrico V (1125) si era estinta la Casa di Franconia, rimasta famosa nella storia per la sua violenta politica verso la Chiesa. I grandi signori tedeschi, radunatisi per l'elezione del nuovo sovrano, si trovarono divisi in due partiti: l'uno, contrario alla politica antipapale della Casa di Franconia e composto prevalentemente di feudatari ecclesiastici, sosteneva la candidatura di Lotario II di Supplimburgo, duca di Sassonia, e si chiamò poi dei Guelfi da un Welf (Guelfo), fondatore della Casa di Baviera, partigiano di Lotario; l'altro invece appoggiava Corrado di Hohenstaufen, duca di Svevia, amico del defunto Enrico V, e si disse dei Ghibellini da Waiblingen, l'avito castello degli Hohenstaufen nel Württemberg. Questi due nomi di Guelfi e di Ghibellini, che in Germania significavano due partiti dinastici, ciascuno dei quali teneva verso la Chiesa un atteggiamento diverso, in Italia presero un significato ancora più chiaro e decisivo: siccome gli imperatori che più combatterono il papa e i Comuni furono proprio quelli della Casa di Svevia, Ghibellini si dissero tra noi tutti i partigiani dell'imperatore, e Guelfi gli amici del papa e dei Comuni. Più tardi però si perdette questo significato, e i due nomi rimasero per indicare, nelle lotte cittadine, semplicemente i due partiti opposti.

La discordia travagliò per parecchi decenni la Germania, sì che l'autorità imperiale ne fu scossa. Lotario II (1125-1137) combatté a lungo contro il rivale, e per assicurarsi l'aiuto della Chiesa dovette fare concessioni, che diminuirono non poco il suo prestigio di fronte ai grandi feudatari laici. Desideroso di avere l'appoggio del papa, venne a Roma proprio nel momento in cui era scoppiato lo scisma: il pontefice Innocenzo II e l'antipapa Anacleto II si contendevano il trono. Lotario poté con la forza ricondurre in Roma papa Innocenzo II, che ne era stato cacciato, e si fece dare la corona imperiale (1133); ma non riuscì ad espugnare la città Leonina, dove si era rinchiuso l'antipapa, forte della protezione di Ruggero II, da lui nominato, tre anni innanzi, «re di Sicilia». L'imperatore ottenne dal pontefice la consegna di alcuni beni matildini in Toscana, soggiacendo però ad una forma di investitura, che

fece quasi apparire Lotario come vassallo della Chiesa. Egli venne ancora in Italia per combattere Ruggero II; conseguì invero successi così scarsi, che s'indusse a ritornare in Germania, dove morì nel 1137.

Non avendo figli maschi, Lotario II aveva designato come erede e successore il proprio genero Enrico il Superbo, duca di Baviera, da lui investito anche dei beni matildini in Toscana. Ereditando inoltre la

Sassonia, Enrico diveniva potentissimo. Ciò indusse molti feudatari a preferire l'antico rivale di Lotario, Corrado di Hohenstaufen, di parte ghibellina, il quale fu eletto re di Germania (1138).

Corrado III di Svevia ebbe anch'egli un regno assai travagliato (1138-1152), perché la lotta fra Guelfi e Ghibellini divenne ancora più acuta e si protrasse fin dopo la morte di Enrico il Superbo (1139), quando cioè il figlio di costui, Enrico il Leone, poté ottenere la con-testata Sassonia (1142), cedendo però la Baviera. Corrado III prese parte alla seconda Crociata (1147-1149) insieme col re di Francia, Luigi VII, ma non raccolse che insuccessi. E nemmeno poté venire in Italia per prendervi la corona imperiale, sebbene dal popolo romano fosse stato invitato a farsi arbitro delle contese sorte in Roma per la focosa predicazione di Arnaldo da Brescia.

b) Federico I di Svevia, detto il Barbarossa: suo carattere, suoi ideali di governo (1152-1190). — L'Impero, disorganizzato in Germania, disprezzato in Italia, sembrava avviarsi nuovamente verso la decadenza, quando alla morte di Corrado III (1152) saliva al trono il nipote Federico I di Svevia, detto Barbarossa, il quale é davvero l'ultimo grande restauratore dell'Impero. Figlio di padre ghibellino della famiglia degli Hohenstaufen e di madre guelfa, egli pareva adatto più d'ogni altro a pacificare i due partiti rivali; uomo ricco di belle doti, pieno di coraggio e di energia, sembrava il sovrano ideale in quei tempi di disordine e di dissolvimento. Il nuovo imperatore, che un cronista italiano definisce homo industrius, sagacissimus atque fortissimus, aveva dell'Impero un concetto molto alto e si ispirava agli ideali di Carlo Magno e di Ottone I; egli si propose quindi un energico programma di restaurazione dell'autorità imperiale, tanto in Germania, quanto in Italia.

Per mettere in esecuzione questo programma, si servì della rina-scita del diritto romano nello Studio di Bologna: infatti nulla meglio del Corpus Juris poteva servire di base all'assolutismo imperiale; più spesso però Federico ricorse alle armi, in cui era valorosissimo, e alla astuzia, nella quale era maestro. E subito volle sistemare le cose di Germania per assicurarsi le spalle nell'azione, che egli vedeva imminente verso il Papato e i Comuni. Fece pace con Enrico il Leone, duca di Sassonia, restituendogli la Baviera (1156) : così il partito guelfo tacque soddisfatto. Di fronte alla grande potenza del rivale pacificato,

Federico rafforzò i suoi possedimenti di Svevia e vi aggiunse parte della Franconia e la Borgogna superiore : così la Germania fu come divisa in due zone di uguale forza; sul loro equilibrio si fondò la politica tedesca del nuovo imperatore. E quando (1179) questo equilibrio venne meno per l'ambizione di Enrico, il Barbarossa seppe difendere la propria corona, spodestò il rivale, costringendolo ad andarsene in esilio, e, separata dalla Sassonia la Baviera, diede quest'ultima ai Wittelsbach (1180), i quali la governarono poi fino al 1918. Dal tempo di Ottone I, nessun imperatore aveva dimostrato tanta energia di fronte alla prepotenza dei grandi signori feudali.

#### 4. Federico Barbarossa (1152-1190) e la lotta contro i Comuni.

a) Il Barbarossa e l'Italia. — Ordinate le cose di Germania, Federico I pensò alle cose d'Italia. Qui (come già più volte dicemmo), per le prolungate assenze degli imperatori, la vita politica si svolgeva in un'atmosfera di piena autonomia. Lungo il mare, Venezia, Genova e Pisa spadroneggiavano; nel sud, i Normanni avevano formato un vasto regno indipendente; nella stessa Roma, il popolo, sollevato da Arnaldo da Brescia, con la creazione del libero Comune tentava di sottrarsi per sempre alla dominazione temporale dei papi. Nell'Italia settentrionale poi, i Comuni maggiori sfoggiavano un'indipendenza, che al Barbarossa doveva sembrare insolente : Milano soprattutto, la quale, assoggettate Lodi e Como, alleata di Asti, di Tortona, di Crema, minacciava Pavia, Cremona, il marchese del Monferrato, e tendeva a divenire il centro di una grande

coalizione di città contro l'Impero. Occorreva dunque che il Barbarossa restaurasse l'ordine in Italia: ne lo supplicava, il papa in lotta con il Comune di Roma; lo esortavano i messi delle città lombarde, angariate dalla potente Milano.

- b) Prima discesa del Barbarossa (1154-1155); Arnaldo da Brescia. — Ecco infatti nel 1154 Federico, valicate le Alpi, entrare in Italia e raccogliere una solenne Dieta di feudatari e Comuni sui campi di Roncaglia, presso il Po, non lungi da Piacenza. Là egli ri-vendicava energicamente all'Impero tutte le regalie usurpate, dava ascolto ai nemici di Milano, favoriva il marchese del Monferrato e imponeva alle città rivali di sospendere le ostilità, di sciogliere le leghe, di giurare fedeltà all'Impero. L'opposizione si rivelò subito, condotta da Milano; ma l'imperatore, non avendo le forze per assalire quella potentissima città, si contentò per allora di metterla al bando dell'Impero; incendiò Asti e Chieri, le consegnò al marchese del Monfer-rato e distrusse Tortona, amica di Milano. Ciò fatto, cinse a Pavia la corona ferrea, e proseguì per l'Italia centrale verso Roma.

Alla lettera, rivolta dai Romani a Corrado III, l'imperatore Federico aveva risposto con duri rimproveri, onde papa Eugenio III subito pensò di servirsi di lui per abbattere il ribelle Comune di Roma e il monaco Arnaldo da Brescia. La morte colse il papa prima che i suoi nemici fossero umiliati (1153); ma il suo successore Adriano IV (l'unico inglese che sia divenuto papa) riprese con maggior fortuna la lotta con il monaco e lanciò l'interdetto contro la città. Lo spavento dei Romani per tale punizione religiosa indusse i senatori a chiedere perdono al papa, sacrificando Arnaldo, che dovette fuggire. Proprio allora il Barbarossa si era incamminato verso Roma, per venirvi a prendere la corona imperiale; onde per ingraziarsi il papa, fece catturare il ribelle e lo consegnò ai legati, spediti appunto per questo dal pontefice. Così Arnaldo da Brescia fu processato come eretico, impiccato e arso (1155); le sue ceneri furono gettate nel Tevere. La sua memoria però rimase vivissima in quei giorni, in cui si stava preparando un vasto movimento ereticale contro la Chiesa, accusata di mondanità e di eccessiva ricchezza.

Intanto il 18 giugno 1155 Federico I di Svevia era stato incoronato

imperatore da Adriano IV, in mezzo al malcontento della plebe romana, rimasta verso il sovrano in un atteggiamento di diffidenza e di ostilità. Infatti pochi giorni dopo i partigiani di Arnaldo, reagendo alle angherie dei Tedeschi, provocarono una sanguinosa rivolta di popolo, in cui rimasero uccisi molti dell'una e dell'altra parte. Federico dovette allora uscire da Roma, come un fuggiasco, frettolosamente salutato dal pontefice e dai cardinali.

Non si creda però che tra Papato e Impero esistessero rapporti di grande cordialità : infatti, passato il pericolo di Arnaldo da Brescia, Adriano IV nelle sue lettere all'imperatore cominciò ad usare il tono altero di Gregorio VII, mentre Federico gli rispondeva con fatti ispirati all'assolutismo di Ottone I e di Enrico IV. Il vecchio conflitto tra le due supreme potestà si ridestò; il papa dovette naturalmente appoggiarsi ai Comuni, e così la seconda lotta tra il Papato e l'Impero finì per coincidere con la lotta tra i Comuni e l'imperatore; questi era ghibellino, dunque il Papato e i suoi fautori divennero per forza guelfi.

Mentre l'imperatore stava in Germania, Milano ricostruiva Tortona, finiva di distruggere la nemica Lodi, assoggettava Vigevano, umiliava Pavia e Cremona : mai la potenza del Comune milanese era stata così grande.

c) Seconda discesa del Barbarossa (1158-1162); la Dieta di Roncaglia e la distruzione di Milano. — Nel 1158 il Barbarossa era di nuovo in Italia, questa volta con un grosso esercito, in cui pur-troppo accanto ai Tedeschi stavano i cittadini dei Comuni nemici di Milano, primi fra tutti i Lodigiani e i Comaschi, poi i Pavesi e i Cremonesi, ardenti ghibellini. Milano fu cinta da assedio e dovette capitolare, rinunciando alle regalie usurpate, sciogliendo le leghe ostili all'Impero, aiutando la ricostruzione di Lodi e di Como. Ebbro per la vittoria, Federico credette giunto il momento di decidere con una disposizione generale la sorte dei Comuni e di regolarne in modo definitivo i rapporti con l'Impero. Convocata una seconda Dieta a Roncaglia, fece venire da Bologna quattro giuristi dello Studio, tutti discepoli del famosissimo Irnerio, cioè Bulgaro, Martino, Jacopo e Ugo, i quali sulla scorta del diritto romano, così favorevole all'assolutismo imperiale, esaminarono tutta la questione delle regalie e diedero ragione al sovrano,

dichiarando che fonte d'ogni diritto e d'ogni legge era l'imperatore. Così Federico poté, con maggiore alterigia, rivendicare a sé il diritto di dare nei Comuni l'investitura dei poteri ai consoli e ai podestà, di amministrare la suprema giustizia, di esigere tasse, di coniare monete; poteva bensì il sovrano concedere ad altri l'immunità, cioè l'esenzione da queste regalie; coloro anzi che coi documenti alla mano riuscivano a dimostrare di aver goduto in passato di tali privilegi per concessione imperiale, avrebbero potuto ancora goderne; chi però li aveva usurpati adducendo come motivo il disinteresse degli'imperatori precedenti, doveva restituire queste regalie, non essendo ammessa la prescrizione nei rapporti con l'Impero. Furono rinnovate le disposizioni imperiali sulla illegalità della vendita o del frazionamento dei feudi, e perciò furono annullate tutte le cessioni fatte ai Comuni e le conquiste loro a danno dei feudatari. A queste disposizioni, miranti a restaurare l'autorità dell'Impero, Federico aggiunse una esortazione alla pace pubblica, imponendo alle città di giurare fede all'imperatore, intimando lo scioglimento delle leghe, e obbligando tutti, nei casi contro-versi, a ricorrere non alle armi, ma al tribunale imperiale (1158).

Le deliberazioni prese a Roncaglia, non erano nuove : esse, sebbene ispirate alle norme del diritto romano, di fatto però discendevano dalla vecchia politica feudale. Appunto per questo i Comuni, che pure ,avevano dovuto firmarle, cercarono subito d'impedirne l'esecuzione, paventando, attraverso questa pericolosa revisione delle immunità, il risorgere del feudalesimo, nemico d'ogni libertà. Quando infatti Federico, cominciando a mettere in pratica i suoi decreti, ritolse ai Comuni le terre da essi sottratte ai feudatari, sciolse le leghe e mandò i podestà imperiali ad esercitare ,la giustizia e a tutelare i diritti dell'Impero nelle città, la rivolta fu generale: Crema e Milano ne diedero l'esempio cacciando dalle mura i magistrati imposti dal Barbarossa. Allora fu di nuovo la guerra: Crema, assediata e martoriata per otto mesi continui, fu presa e distrutta (1160).

Alla lotta aveva portato un forte contributo l'elezione del nuovo papa Alessandro III (1159). Questi era quel cardinale Rolando Bandinelli di Siena, che Federico aveva imparato a conoscere

nel 1157, quando nella Dieta di Besancon l'aveva sentito parlare, a nome di papa Adriano IV, in modo così altero, che i baroni e lo stesso sovrano erano insorti accusandolo d'insolenza verso l'Impero. Della vecchia scuola di Gregorio VII, il nuovo papa, che era un eccellente giurista, non faceva mistero alcuno delle sue idee di supremazia politica, e perciò non si tenne dal dimostrare le sue simpatie verso le città lombarde, ribelli all'imperatore. Questi allora fece eleggere l'antipapa Vittore IV e costrinse Alessandro III a fuggire in Francia. La scomunica, che il papa lanciava al Barbarossa, era una dichiarazione di alleanza coi nemici di lui. L'imperatore volle dare un solenne esempio della sua forza: mosse contro Milano, ne devastò il territorio, poi la cinse d'assedio. La resistenza fu eroica, ma la fame costrinse i cittadini alla resa (1162) : le mura furono abbattute, molte case distrutte, la popolazione lasciata in balia dei Pavesi e dei Cremonesi assetati di vendetta, e finalmente dispersa per le campagne. Su tanta rovina un podestà imperiale fu posto a governare e ad angariare i superstiti. L'antico e potente Comune di Milano pareva scomparso per sempre dalla scena politica dell'Italia.

## 5. La vittoria dei Comuni e la pace di Costanza (1183) .

a) Terza (1163) e quarta (1166) discesa in Italia; la Lega Lombarda. — La repressione era stata troppo brutale perché tra gli oppressi non si facesse strada l'idea di una riscossa; e bene se ne accorse Federico quando nel 1163, sceso per la terza volta in Italia quasi senza esercito, se ne dovette ritornare immediatamente. Le leghe di città risorgevano da ogni parte, le mura di Milano stavano per rinascerne; Alessandro III, contro il quale il Barbarossa sosteneva il nuovo antipapa Pasquale III, succeduto a Vittore IV, divenne il capo morale dell'opposizione a Federico, e con mezzi materiali e spirituali incuorava tutti alla lotta. Allora l'imperatore decise di abbattere definitivamente il pontefice, scese per la quarta volta nel 1166, costrinse alla resa Ancona, che si era posta sotto la protezione dei Bizantini e voleva resistergli, e, apertasi così la via di Roma, giunse nell'eterna città nell'estate del 1167, dove entrò combattendo continuamente fin nelle vie e nelle

basiliche, e pose sul trono di S. Pietro il suo antipapa. Ales-sandro III era fuggito; Federico sembrava ormai trionfante, allorché un'epidemia improvvisa fra le truppe tedesche costrinse l'imperatore a lasciare Roma e a ritornare in Germania.

Intanto sorgevano qua e là leghe tra i Comuni dell'Italia setten-trionale. Nel 1164, proprio mentre l'imperatore era in Italia, a Verona i delegati di Verona stessa, di Padova e di Vicenza avevano dato l'esempio della concordia, stringendosi tra loro in alleanza. Tre anni dopo alcune città lombarde giuravano nel monastero di Pontida un patto di colleganza coi Milanesi, al quale patto accedettero anche le altre città del Veneto, della Lombardia, parecchie del Piemonte e dell'Emilia: così sorse la grande Lega Lombarda (1167); in essa, a fianco delle vecchie città guelfe, apparvero qualche mese dopo anche le città di Lodi, Cremona, Como, strappate ai Ghibellini. Simbolo della rinata forza dei Comuni fu la ricostruzione di Milano.

La Lega Lombarda, appena sorta, si accinse a fronteggiare l'imminente ritorno offensivo dell'imperatore; per sorvegliare il più potente alleato di Federico, il marchese del Monferrato, e molestare le comunicazioni tra quel territorio e la ghibellina città di Pavia, i Comuni alleati fondarono una fortezza alla confluenza del Tanaro con la Bormida, e la chiamarono Alessandria in onore del papa.

b) Quinta discesa (1174-1177); la battaglia di Legnano (29 maggio 1176). — Nel 1174 ecco di nuovo Federico in Italia. Egli si accinse subito ad assediare Alessandria, ma molestato da un esercito della Lega, fu costretto ad abbandonare quella città, senza essere riuscito ad espugnarla in sei mesi d'assedio. Corsero allora trattative di pace e si fece anche un compromesso, firmato a Montebello, presso Voghera; ma il papa, che non era stato interpellato e rischiava di rimanere solo contro l'imperatore, riuscì a far fallire ogni tentativo di accordo. Federico, che voleva tornare sollecitamente in Germania, dove Enrico il Leone ricominciava le sue mene ambiziose, aveva già sciolto l'esercito dei suoi alleati italiani, onde, fallite le trattative, egli si trovò in una pericolosa inferiorità. Allora fece venire subito dalla Germania un piccolo

esercito, racimolato in fretta, e a quello si unì per riprendere la guerra. Il 29 maggio 1176 a Legnano le truppe imperiali incontravano l'esercito della Lega, ma erano disfatte in modo così disastroso, che lo stesso imperatore, caduto da cavallo e smarrito per parecchi giorni, fu pianto per morto alla corte di Pavia.

La pace s'impose e fu trattata a Venezia, dove nel maggio del 1177 insieme coi delegati delle città vittoriose, coi rappresentanti del normanno Guglielmo II re di Puglia e di Sicilia, protettore della Chiesa, si trovarono il papa e l'imperatore. Federico s'intese con Alessandro III, revocò quanto aveva fatto contro la Chiesa, abbandonò il partito dell'antipapa e ricevette così l'assoluzione dalla scomunica, riportando la contesa tra Papato e Impero presso a poco alle condizioni del Concordato di Worms.

Assai più ardua fu la conclusione della pace tra l'imperatore e i Comuni, poiché Federico, forte ormai dell'accordo stretto col papa, si mostrava poco arrendevole coi Comuni. Dopo lunghe discussioni, le due parti contendenti, persuase di non poter giungere per allora ad una pace definitiva, si accordarono a firmare una tregua di sei' anni.

c) La pace di Costanza (1183) e le conseguenze della lotta. — Né Federico, nuovamente impegnato nella contesa con Enrico il Leone, né i Comuni, poco sicuri della stabilità della lega e dell'ap-poggio del papa, avevano interesse a riprendere una lotta, che per più di venti anni aveva logorato le forze dei due contendenti, senza dare alcun vantaggio durevole all'imperatore, e seminando di rovine l'Italia. Allo spirare della tregua si iniziarono approcci da una parte e dall'altra, i quali condussero ad una serie di trattative ufficiali, tenute a Piacenza nei primi mesi del 1183. I patti, allora conclusi, ebbero poi il definitivo suggello nella pace di Costanza, firmata in quella città dai delegati delle due parti il 25 giugno 1183.

Col trattato di Costanza l'imperatore accettava in grazia i Comuni, ne riconosceva tutti i privilegi goduti ormai per tradizione, ammetteva il loro diritto di avere un esercito, di fortificarsi e di eleggere libera-mente i propri magistrati, i quali però dovevano riconoscere la loro investitura dal sovrano, a cui erano inoltre riservate le controversie di maggiore entità.

In sostanza l'imperatore, insistendo sulla questione di principio,

ottenne dai Comuni una dichiarazione di vassallaggio; alla loro volta i Comuni ricevevano dall'imperatore un pieno riconoscimento e la conferma dei loro diritti all'autonomia amministrativa e, in parte, anche politica. In seguito poi, cadute in disuso le restrizioni imperiali, l'autonomia politica dei Comuni divenne assoluta. Così la vittoria dei Comuni sull'Impero poté dirsi completa.

La lotta fra i Comuni lombardi e l'Impero fu di ispirazione nettamente antif feudale. Sarebbe però ingiusto il voler ridurre queste eroiche vicende a un semplice episodio del secolare contrasto fra il castello e la città, fra l'agricoltura e l'industria, fra la chiusa aristocrazia feudale e la nuova borghesia cittadina. Sotto le drammatiche scene della lotta tra i Comuni e l'Impero si agita il rinnovato sentimento della nazionalità italiana. Di fronte ai Tedeschi del Barbarossa i rappresentanti della Lega Lombarda si proclamano Italiani con un senso di fierezza, che era ignoto nei secoli precedenti. L'intervento stesso del papa a fianco dei Comuni rende ancor più evidente il carattere di questo conflitto, che si risolve in un cozzo violento tra l'antica civiltà latina, risorgente nel cuore degli Italiani, e la mentalità teutonica del medio evo. Pur-troppo la concordia di quei giorni passò assai presto, e gli Italiani torna-rono divisi più che mai; rimase però un più profondo distacco dell'Italia dalla Germania, distacco che contribuì senza dubbio a quel libero fiorire della genialità italiana, che è il Rinascimento.

## 6. Gli Svevi nell'Italia meridionale.

a) Matrimonio fra Enrico di Svevia e Costanza, erede del Regno normanno, — Federico Barbarossa, che tanto si era ado-perato per imporre al Papato e ai Comuni la supremazia imperiale, volentieri avrebbe steso la mano avida sul florido regno normanno di Sicilia e di Puglia, vassallo della Chiesa, se l'impresa non fosse parsa troppo ardua a chi aveva dovuto subire la disfatta di Legnano e la umiliante tregua di Venezia., Ma là dove le armi non sarebbero riuscite, giunse invece l'astuta diplomazia imperiale. Guglielmo II il Buono, re di Puglia e Sicilia, non aveva figli; perciò, non esistendo fra i Normanni la legge salica, unica erede del trono diveniva sua

zia Costanza, figlia di Ruggero II, ancora nubile. L'imperatore chiese allora la mano di lei per il proprio figlio Enrico, appena ventenne, e vincendo l'opposizione dei signori normanni e del Papato, riuscì nell'intento: nel gennaio 1186 con uno sfarzo fantastico veniva celebrato il matrimonio a Milano. In tale occasione il principe fu coronato "re d'Italia » dal patriarca d'Aquileia, e nominato " Cesare ", cioè imperatore designato, con un frasario ed un cerimoniale che ricordavano i tempi del basso Impero.

Come il re Guglielmo II il Buono potesse indursi a tale atto, che poneva il suo regno in balia dei Tedeschi, è poco chiaro : forse egli sperava di ottenere dall'imperatore un valido aiuto nella guerra che il Regno normanno faceva da tanto tempo contro l'Impero d'Oriente. Ad ogni modo gravissime furono le conseguenze di questo matrimonio, non solo per la monarchia normanna, ma anche per tutta l'Italia, la quale, pur avendo fiaccato la potenza tedesca in Lombardia, aveva dovuto tollerarla nel feudo matildino di Toscana, ed ora se la vedeva risorgere ancor più minacciosa nel Mezzogiorno. Gravissima poi divenne la situazione del Papato, premuto da ogni parte dalla tracotante invadenza degli Hohenstaufen : esso, che aveva cercato con tutti i mezzi di impedire quell'infausto matrimonio, fu allora costretto a dare alla propria politica un indirizzo deciso ed energico, favorendo più apertamente in Germania il partito guelfo e appoggiando di nuovo in Italia i Comuni; da ultimo s'indusse al grave passo di chiamare a Napoli gli Angioini di Francia.

b) Morte del Barbarossa, — Nel 1189 Federico Barbarossa partì insieme con Filippo Augusto, re di Francia, e con Riccardo Cuor di Leone, re d'Inghilterra, per la terza Crociata (1189-1192). Giunto in Asia, espugnò la città turca di Iconio, e già stava per entrare in Siria, allorché, bagnandosi nel fiume Salef, miseramente annegò (1190). La Crociata proseguì, ma le discordie sorte tra i vari principi, impedirono che da quella si traessero grandi e durevoli effetti (i).

c) Enrico VI imperatore di Germania, re di Sicilia e di Puglia. — Qualche mese innanzi era morto anche il re normanno Guglielmo II (1189), onde il figlio del Barbarossa, Enrico VI, si trovò insieme imperatore, re di Germania, re di Sicilia e di Puglia (1190-1197). Ora,

mentre tra i feudatari tedeschi si ridestava minaccioso il vecchio partito guelfo condotto da Enrico il Leone, lo spodestato duca di Sassonia, reduce dall'esilio, in Sicilia i grandi signori normanni eleggevano re Tancredi, conte di Lecce, rampollo di un figlio illegittimo di Ruggero II, e iniziavano una guerra civile, che doveva proseguire anche sotto Guglielmo III, figlio e successore di Tancredi. Ma Enrico VI non esitò di fronte alla rivolta; con barbara crudeltà di mezzi s'impadronì del regno, fece uccidere Guglielmo III (1194), e con pugno di ferro governò i popoli irrequieti, disseminando per l'Italia feroci vicari tedeschi. La tensione degli animi era grande; sopra tutto penosa appariva la condizione del Papato, stretto ormai da ogni parte dalla prepotenza tedesca. Quand'ecco all'improvviso nel 1197, a soli 32 anni, Enrico VI moriva, lasciando un tenero figlio di appena tre anni, il futuro Federico II, sotto la tutela della madre Costanza. Fu il caos: in Italia ricominciarono le agitazioni; in Germania i feudatari, divisi in Guelfi e Ghibellini, dopo aver ricusato di riconoscere per imperatore il fanciullo, combatterono fra loro per contendersi il trono.

## **3 Cucina**

## 3.1 Ricette Medioevali

### Ricette Medioevali

Torta d'aglio

#### INGREDIENTI

Pasta brisee`

250 grammi di farina

120 grammi di strutto o burro

sale e acqua in proporzione

#### RIPIENO

5 teste d' aglio

200 grammi di pancetta fresca o salata

300 grammi di pecorino fresco o di formaggio molle ben sgocciolato  
e strizzato

3 uova

80 grammi di uva passa

1 decina di stigmi di zafferano

sale (se la pancetta non è salata, o non lo è abbastanza)

Miscela di spezie in polvere

un cucchiaino da caffè ciascuno di :

chiodi di garofano

noce moscata

cannella

zenzero

pepe

#### PROCEDIMENTO

Preparare la pasta alcune ore prima o anche la sera precedente, e

conservarla in luogo fresco.

Sbucciare l' aglio e cuocerlo in acqua bollente per 1/4 d' ora. Scolare e mettere a bagno in acqua fredda.

Pestare gli spicchi d' aglio cotti e aggiungervi il formaggio, il lardo già tritato, le spezie, lo zafferano, le uova e l' uva passa lavata.

Lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Stendere una sfoglia di pasta e foderare una teglia. Versare il ripieno, coprire con una seconda sfoglia chiudendo bene i bordi. Cuocere in forno caldo (200°) per 45-60 minuti.

## Torta di Pasqua

INGREDIENTI per 4 persone

250 g di pasta da pane

100 grammi di farina

100 g di formaggio pecorino tenero

50 g di pecorino grattugiato

4 uova

burro

sale

## PROCEDIMENTO

Sbattete in una terrina le uova, mescolandole con il pecorino grattugiato e con quello tenero tagliato a dadi. Lasciate riposare il composto per circa mezz' ora.

Ponete sulla spianatoia la pasta da pane, incorporatevi la farina e un pizzico di sale; impastate per 5 minuti, quindi versate al centro alcune cucchiainate del composto di uova sbattute e formaggio. Lavorate con la punta delle dita in modo che la miscela venga assorbita dall' impasto prima di aggiungere, sempre a piccole dosi, il resto. Lavorate bene il tutto finchè sarà diventato soffice e omogeneo, poi disponetelo in una capace terrina, copritelo con un tovagliolo e lasciatelo lievitare in un ambiente tiepido per un paio d' ore. Ungete una teglia di burro, versatevi la pasta, copritela nuovamente con un tovagliolo e lasciatela lievitare, sempre al tiepido, per un' altra ora. Servite la torta tiepida. La Ribollita e', divenuta particolarmente ricercata dai turisti come simbolo stesso della cucina di Siena: anche se adesso non puo' mancare nei menu' dei ristoranti piu' raffinati, la Ribollita, come

molti altri piatti tipici senesi, era un piatto "da poveri". Ci sono infatti tutti gli elementi base della cucina Senese, olio extravergine di oliva, "quello bono", pane e fagioli cannellini. La base del piatto e' un minestrone di verdura che veniva irrobustito con le fette di pane raffermo, per essere poi mangiato anche nei giorni seguenti, riscaldato (ribollito, appunto).

## Torta di Re Manfredi

Dopo la battaglia di Montaperti, 1260

### INGREDIENTI

300 GR di cuore di pollo

300 GR di fegato di pollo

Erbette miste come timo, maggiorana, dragoncello, alloro, chiodi di garofano

vino rosso

Sale e Pepe

### PROCEDIMENTO

Lavate e tritate grossolanamente le rigaglie di pollo, salsatele poi in padella con dello strutto e le erbe varie tritate con aglio

In una teglia stendete la pasta classica a formare una torta aperta, aggiungetevi la carne e spennellate il sopra con uovo sbattuto che formerà una graziosa crosticina dorata. Infornate a 150° per 1 Ora circa.

## Torta del Borghese (Metà del '300)

### INGREDIENTI

1 kg di spinaci

1 kg di bietole fresche

1Kg di sale grosso

300 GR di Pecorino marzolino

un uovo

spezie varie noce moscata, zenzero, cannella a piacere

### PROCEDIMENTO

Prendete gli spinaci e le bietole lavateli, sfogliateli e tagliateli a

striscioline. Fategli perdere interamente l'acqua, mettendo strati alternati di verdura e di sale grosso e lasciando a riposo per circa 2 ore. Preparate la pasta classica e farcitela con una crema composta dal pecorino precedentemente fuso a bagno maria con l'aggiunta di un po' di latte. Alla crema aggiungete pure la noce moscata, lo zenzero e la cannella. Spolverate l'ultimo strato con pecorino stagionato grattugiato, chiudete la torta con la pastella, spennellate con un uovo e infornate a 190° per 40-45'. Per ottenere i migliori risultati, la torta non dovrebbe venire più alta di 4 dita (5-6 cm).

### Pasta classica

La pastella per le torte viene sempre realizzata mescolando acqua calda, farina e sale (e strutto, preferibilmente).

### La Ribollita

#### INGREDIENTI

pane toscano raffermo  
fagioli cannellini lessati  
cavolo nero, cavolo verza  
bietola  
patate  
carote  
porro  
cipolla  
poca passata di pomodoro  
olio di oliva  
pepolino  
timo

#### PROCEDIMENTO

Prima di tutto bisogna passare metà dei cannellini lessati al passaverdure, diluendo la purea con la loro acqua di cottura. Si prepara un soffritto con cipolla e porro in abbondante olio (utilizzate una pentola capiente a bordi alti) e quando le verdure si sono imbriondite si aggiunge poca passata di pomodoro; si lascia insaporire per qualche minuto, si aggiungono quindi i cavoli, le patate, le carote, tagliati a pezzetti e si lascia stufare

dolcemente. A questo punto si mettono nella pentola anche i fagioli interi e il passato e si porta a cottura a fuoco dolcissimo, aggiungendo poco prima del termine il pepolino. Per completare si dispongono le fette di pane in una zuppiera alternandole con mestoli di zuppa: e' gia buona cosi', ma naturalmente diventa ribollita solo dopo averla lasciata riposare (in modo che il pane assorba tutto il brodo) e averla riscaldata di nuovo prima di consumarla.

## Minestra di Ceci

### INGREDIENTI per 8 persone

200 GR di ceci

1 cucchiaio di farina

2 cucchiaini d'olio d'oliva

10 grani di pepe macinato grossolanamente

½ cucchiaino di cannella in polvere

salvia

rosmarino

gambi di prezzemolo

sale

### PROCEDIMENTO

La sera prima: lavare i ceci (assicurarsi che l'acqua non contenga troppo calcare, altrimenti cuociono male e restano duri). Metterli a bagno in acqua tiepida per tutta la notte.

Il giorno stesso: mescolare farina, olio, pepe e cannella in un pentola capiente. Aggiungere i ceci e mescolare ancora una volta con le mani. Ricoprire con acqua fredda. Portare a ebollizione. Aggiungere salvia, rosmarino e prezzemolo. Far bollire circa 2 ore (ma dipende dalla qualita` dei legumi) a fiamma bassissima. Infine salare e cospargere di timo.

## Purè di lenticchie

### INGREDIENTI

500 g lenticchie verdi

1 mazzetto di odori (prezzemolo, salvia, rosmarino, timo, basilico)

3 cucchiaini di buon olio d'oliva

zafferano  
6 cucchiaini di parmigiano appena grattugiato  
4 uova sbattute  
sale

## PROCEDIMENTO

Cuocere le lenticchie a fuoco lento in una quantità d'acqua pari a quattro volte il loro volume, insieme all'olio, allo zafferano e agli odori. Se rimane molta acqua, scolare, altrimenti passare al setaccio o schiacciare col pestello. Mescolare le uova sbattute e il formaggio. Scaldare nuovamente le lenticchie e togliere dal fuoco. Aggiungere al composto le uova e il formaggio e mescolare bene. Si otterrà un bel pure` sodo e vellutato, di sapore deciso.

## Minestra di Erbette

### INGREDIENTI (per 4 persone):

500 g. di foglie di bietola  
100 g. di altre erbe: borragine, spinaci, ecc.  
prezzemolo  
menta  
2 litri scarsi di brodo di carne  
sale e pepe.

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa portate ad ebollizione il brodo e in un'altra pentola dell'acqua salata, quindi occupatevi delle erbe. Lavatele accuratamente (specialmente la borragine, se l'avrete colta in campagna); immergetele nella pentola con l'acqua bollente e salata per alcuni minuti. Scolatele e strizzatele, quindi tritatele finemente. A parte tritate il prezzemolo e la menta, che devono essere freschi e crudi, dopo averli lavati e asciugati. Intanto il vostro brodo starà bollendo e a questo punto vi aggiungerete le erbe cotte, 2 o 3 cucchiaini di prezzemolo e un po' di menta, se necessario salate e pepate. Questa minestra è ottima se servita non troppo calda, per gustare al meglio la freschezza del prezzemolo e della menta e per lo stesso motivo sarebbe bene non aggiungervi formaggio.

## Ravioli delle feste

### INGREDIENTI (per 4 persone):

2 litri circa di brodo di cappone o di gallina sgrassato e "profumato" con dello zafferano

### PER IL RIPIENO

200 GR di pancetta naturale

2 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine

50 GR di caciottina stagionata grattugiata

400 GR di petto di cappone, o di fagiano o di pernice precedentemente arrostito, può andare bene anche la gallina, se deciderete di fare il brodo con quest'ultima anziché col cappone

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

2 rossi d'uovo

erbe tritate (prezzemolo, 4 o 5 foglioline di maggiorana)

2 chiodi di garofano polverizzati

mezzo cucchiaio scarso di zenzero fresco grattugiato

sale

### PER LA PASTA

400 GR di farina

4 uova.

Preparate un buon brodo di carne. Una volta pronto togliete la carne, che andrà passata in forno e le verdure. Sgrassatelo e filtratelo. Tagliate la pancetta a dadini, ammorbiditela in un tegame con l'olio, unitela al petto di cappone o di fagiano o della carne che avrete scelto, che deve essere già stata arrostita; passate le carni al tritacarne, incorporate i tuorli d'uova, i formaggi, il sale, le erbe odorose, lo zenzero e i chiodi di garofano. Amalgamate bene gli ingredienti e lasciate riposare il composto per qualche ora prima di utilizzarlo.

Preparate la pasta con 400 gr. di farina e 4 uova. Tirate una sfoglia sottile tagliata in striscioline della larghezza di circa 4 centimetri, quindi appoggiate tante pallottoline di ripieno ad una certa distanza l'una dall'altra. Lasciate cadere morbidamente sopra un'altra striscia di sfoglia, fatela aderire bene al ripieno, poi con uno stampino tondo e dentellato di circa 3 centimetri di diametro ricavate i vostri ravioli, che devono essere tondi, ma

con una cupola al centro.

Portate ad ebollizione il brodo, aggiungere lo zafferano e lasciare in infusione finché il liquido non acquisti il tipico color oro. Riportare ad ebollizione e buttateci dentro i ravioli con le dovute cautele. Come tutte le paste ripiene dovrebbero essere cotti quando salgono a galla, ma per sicurezza assagiatene sempre uno prima di servirli.

### Spezie fini per piatti Medievali

Prendi un' oncia di pepe e una di cannella e una di zenzero e un mezzo quarto di chiodi di garofano e un quarto di zafferano .

E' bene preparare una miscela del genere per averla sottomano quando è il momento di "cucinare medievale".

### INGREDIENTI

pepe

16 g di cannella

16 g di zenzero

16 g di zafferano

4 g di chiodi di garofano.

Procedimento

mescolare tutti gli ingredienti come indicato nella versione precedente della ricetta

### La Carbonata

Prendete della carne salata filettata di grasso e magro.

Tagliatela a fette e passatela in padella senza farla cuocere troppo.

Disponete la carne quindi su un piatto e e cospargetela con un po' di zucchero, un po' di cannella e un po' di prezzemolo tagliato fine.

Nello stesso modo potete preparare la lombata di maiale salata o il prosciutto, aggiungendo al posto dell' aceto del succo d' arancia o di limone, a seconda di quel che ti piace di più; e questo ti farà bere di più.

Questa ricetta, preparata con prosciutto, risulterà più leggera, ma fare sempre bere parecchio...

## INGREDIENTI

12 fette sottili, ma anche di piu` se sono piccole, di pancetta,  
prosciutto crudo o lardo magro salato  
1 cucchiaino di zucchero  
il succo di 2 limoni o 2 arance amare oppure 7 cl. di aceto  
1 cucchiaino di prezzemolo  
1/4 di cucchiaino di cannella

## PROCEDIMENTO

Far dorare leggermente la pancetta in una padella senza aggiungere grassi. Mettere da parte su un piatto di portata preriscaldato. Aggiungere nella padella lo zucchero in polvere, mescolare con un cucchiaio di legno e aggiungere subito l'aceto e il succo di limone o di arancia. Portare a ebollizione, aggiungere il prezzemolo tritato fine, la cannella in polvere, bollire ancora un istante e versare sulle fette di carne..

## Cinghiale alla menta

### INGREDIENTI

1 kg di cinghiale (preferibilmente spalla o schiena) lo si fa scottare un po' Qualche rametto di menta  
Chiodi di garofano  
2 Cipolle bianche

### PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare a pezzettoni la carne di Cinghiale, successivamente scottare in abbondante acqua, vino rosso e chiodi di garofano.  
Nel frattempo lessate delle cipolle e tagliamo anch'esse a pezzettini. Quando la carne sarà cotta, fatela saltare in padella con la cipolla, dello strutto e foglie di menta.

## Pasticcio di Cacciagione

### INGREDIENTI per 8 persone

1 pollo  
1 piccione  
2-3 quaglie

Olio d'oliva  
Aglio  
Alloro  
Bacche di Ginepro  
Sale e Pepe

## PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare a pezzi la carne e arrostire con dello strutto.

Una volta cotta la carne, toglietela dal forno e disossatela accuratamente.

Mettete le ossa e le pelli in un litro e mezzo d'acqua per fare un brodino.

La carne, invece, tagliatela molto finemente e mettetela in una teglia da forno, alternandola con grosse fette di pane raffermo: prima il pane, poi la carne, e così via come una sorta di lasagne, condite ogni strato con gli odori e del sale e sull'ultimo strato mettete solo pane. (Quando questo piatto veniva preparato per la tavola di un ricco, nella carne venivano mischiati dei pinoli)

Sopra al tutto versiamo il brodo e facciamo cuocere in forno fino a che sarà stato riassorbito e il pane sarà tornato croccante.

Versione 2: Lo stesso tipo di pasticcio può essere realizzato anche vuotando un filone di pane da 1/2 kilo: si pratica un piccolo tassello (5x5cm) su un lato e con un cucchiaino si scava la mollica, lasciando solo un centimetro di crosta. Sia l'esterno che l'interno del pane vanno spennellati bene con vino e uovo sbattuto (altrimenti dopo la cottura diventa durissimo); dentro al pane metteremo quindi la carne, preparata come sopra. Richiudiamo il tassello, lo spennelliamo bene con l'uovo avanzato e mettiamo in forno. Il brodo non viene utilizzato, e dunque servirà da bere come accompagnamento.

Cervo arrosto

## INGREDIENTI

1 Kg di carne di Cervo  
1 litro di vino rosso  
1 Litro di Aceto  
Strutto  
Rosmarino

Prezzemolo  
Alloro  
Salvia

## PROCEDIMENTO

Lavate la carne di cervo con aceto per togliere un po' del sapore di selvatico e sbollentatela in acqua.

Se il pezzo è girello o schiena, rivestitelo nella rete di maiale insieme a un po' d'alloro e mettetelo a cuocere bagnandolo di tanto in tanto con un po' di vino rosso. Altrimenti preparate una salsa con battuto di tutti gli aromi e lo strutto, mettetela la carne sul fuoco e passatela con un rametto di rosmarino imbevuto nella salsa e bagnate di tanto in tanto con il vino

Salsa gialla

## INGREDIENTI

1 bella fetta di pane di campagna  
15 cl di brodo di carne o di cavoli, o anche d'acqua  
5 cl di buon aceto  
1 2 cucchiaino di zenzero in polvere  
1 bel pizzico di stigmi di zafferano  
sale

## PROCEDIMENTO

Togliere la crosta al pane e arrostito. Metterlo a bagno nel brodo. Quando è completamente rammollito, schiacciarlo con cura, aggiungere le spezie a questa pappa e metterla sul fuoco. Quando leva il bollore, aggiungere l'aceto e cuocere a fuoco lento finché non si addensano. Salare e, se necessario, aggiustare il condimento. Se si vuole ottenere una salsa più omogenea, la si può passare al setaccio.

Servire versandola sulla carne o sul pesce.

Salsa nera

La ricetta di salsa più facile che esista. Perché il suo aspetto corrisponda al nome, si raccomanda di legarla con il pane arrostito

Pare che sia particolarmente buona con la costata di manzo alla griglia

## INGREDIENTI

1 fetta di pane di campagna  
10 cl d'agresto oppure 5 cl di  
aceto di mele diluito in 5 cl di  
acqua  
1 cucchiaio di aceto di vino  
1/4 di cucchiaio di pepe  
nero macinato  
1/4 di cucchiaino di zenzero macinato  
sale

## PROCEDIMENTO

Arrostire il pane fino a farlo diventare molto scuro. Metterlo a bagno nell'agresto misto all'aceto fino a farlo disfare del tutto. Schiacciare con la forchetta e aggiungere le spezie. Mettere sul fuoco e portare a ebollizione a fiamma bassa. Cuocere rimestando con un cucchiaio di legno finche` non si addensano. Salare. Se si vuole una salsa piu` omogenea, la si puo` passare al setaccio.

## Cavolo seduto

INGREDIENTI per 4 persone:

1 cavolo verzotto  
bello sodo  
di circa 1 kg  
1 cipolla  
50 grammi di lardo  
80 g di olive nere  
snocciolate  
pepe  
brodo  
olio d'oliva  
sale

## PROCEDIMENTO

Lavate accuratamente il cavolo e preparatelo per la cottura togliendo le prime foglie e incidendolo alla base con un taglio a croce. In una larga casseruola di coccio fate soffriggere con un po' d'olio un trito di cipolla e lardo. Non appena imbriondisce sistemate il cavolo e aggiungete le olive snocciolate e una presa di pepe. Salate, bagnate con un po' di brodo e cuocete coperto, a fuoco lentissimo, fino a quando il cavolo non sarà pronto. Nel caso, aggiungete di tanto in tanto qualche cucchiaino di brodo. Al momento di servire, tagliate il cavolo a pezzi, ricopritelo con il sugo e con un filo d'olio crudo.

Il nome di questo piatto ha una ragione semplicissima: il cavolo, per effetto del calore, a poco a poco si siede letteralmente sul fondo della casseruola. Quando si è completamente accomodato significa che la cottura è terminata. La ricetta è originaria del comune medievale di Acerenza, in Basilicata.

## Pancotto

### INGREDIENTI per 4 persone

1 kg di cicoria selvatica  
le foglie di 2 gambi di sedano  
200 g di finocchietti selvatici  
2 spicchi d'aglio  
300 g di pane raffermo  
olio d'oliva di frantoio  
sale

### PROCEDIMENTO

Pulite e lavate le verdure .

Mettete 3 litri d'acqua in una pentola, unite lo spicchio d'aglio intero e una presa di sale. Quando bolle aggiungete le altre verdure e cuocete.

Tagliate il pane a grossi pezzi e, mantenendo il bollore, mettetelo nella pentola lasciandovelo un paio di minuti.

Scolate il tutto con attenzione, stando attenti a non sbriciolare il pane e sgocciolate bene; distribuite nei piatti, condite con abbondante olio e servite immediatamente. Sul piatto pronto, per chi gradisce, si possono versare il tuorlo e l'albume di un uovo crudo, che poi si amalgamerà da solo al tutto.

## Maialino ripieno

### Ingredienti:

un maialino da latte svuotato con le sue interiora e tenute da parte, una grossa lombata di maiale, del prosciutto cotto e una cinquantina di castagne bollite, due dozzine di uova, parmigiano grattugiato, zenzero e zafferano, sale (le quantità degli ingredienti del ripieno sono a discrezione, circa 500 gr di prosciutto e 400 gr di parmigiano)

### Procedimento:

Lessare la lombata con le interiora in acqua salata, avendo l'accortezza di togliere il fegato appena cotto (20 minuti circa). Preparare il ripieno per il maialino: lombata e interiora ben pestate (oggi abbiamo i frullatori per l'occorrenza), amalgamare il prosciutto tritato, il parmigiano, una ventina di tuorli sodi e le castagne (tuorli e castagne prima schiacciati con una forchetta), per un ripieno meno sodo aggiungere dei tuorli crudi, salare e unire le spezie. Salare l'interno del maialino ben asciugato, riempire e ricucire. Posizionare il maialino in una grossa pirofila con le zampe ripiegate sotto il corpo e le orecchie avvolte in un foglio di alluminio per non farle bruciare e infornare a 200 gradi per circa tre ore.

## Agliata

### Ingredienti:

Mollica di pane bianco, 1 testa d'aglio secca, 1 testa d'aglio fresca, 1 tazza di brodo di carne, spezie ed un poco di aceto .

### Procedimento:

Cuocere la testa d'aglio secca e passare nel mixer tutto l'aglio, aggiungendo la mollica di pane bianco, il brodo e l'aceto e cuocere per qualche minuto.

## Camellina

### Ingredienti:

2 bicchieri di aceto rosso forte, 7 fette di pane da toast o pane bianco privato della crosta, 1 cucchiaino di polvere di cannella, 1 cucchiaino di zenzero, 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano, 1 presa di pepe nero, 1 presa di cardamomo schiacciato, 1 pizzico di sale.

Procedimento:

Ammollare le fette di pane per alcune ore con l'aceto. Metterle poi nel mixer assieme a tutti gli altri ingredienti e far frullare per alcuni minuti. Per legare la salsa aggiungere eventualmente 1/2 bicchiere di panna liquida. Dovrà risultare una crema liquida, di un bel colore cammello e ben forte di spezie. In altre versioni della stessa ricetta per accentuare il gusto agrodolce della salsa si aggiungono uva passa e mandorle.

## Budino di San Lorenzo

Questo dolce proviene dal ricettario di una famiglia di Ponderano (Biella) con l'avvertenza "arseta antica".

Prendere due chili di pere e farle cuocere a fuoco lento con un etto di zucchero e qualche chiodo di garofano, poi far raffreddare. Intanto preparare una sfoglia con un etto di burro, una tazza di zucchero e una di farina, due uova e un pizzico di sale. Utilizzare una forma dai bordi alti foderandola con la pasta, riempire con la frutta e coprire ancora con la pasta, cuocere per 50 minuti

Si ringrazia la cusinera Maria Pia Coda Forno, dei cui proprietari sono vecchio amico, per la ricetta.

## Torta Bianca

Prendere dieci o dodici uova e sbatterle bene, prendere 800 gr di formaggio fresco e tagliarlo a pezzetti, poi pestarlo insieme ad altrettanto zucchero, 15gr di zenzero pelato, 250 gr di burro e mezzo litro di latte; poi mescolare insieme a lungo e aggiungere circa 15 chiare d'uovo, per rendere il composto più bianco. Preparare poi una sfoglia sottile e disporla sul bordo della teglia, quindi mettere sopra il ripieno e lasciar cuocere lentamente a fuoco moderato. Quando sarà cotto alzare il fuoco per dare colore. Tirare fuori la torta e cospargerla di acqua di rose e

zucchero.

## Menestra d'herbette

Togli le foglia di viete (bietole), et un pocha di borragine et fagli dare un boglio in acqua chiara bogliente quando le mitti dentro; dapoï cacciale fore et battile bene col coltello. Et togli un pocho de petrosillo (prezzemolo), et di menta cruda, et similmente le batti co le ditte herbe. Dapoï macinale bene nel mortale (mortaio), et mittile in una pignatta con brodo grasso et falle bollire un pocho. Et se ti pare mettevi un pocho di pepe.

## Ravioli in tempo di carne

Per fare dece menestre: togli meza libra di caso vecio, et un pocho d'altro caso grasso et una libra di ventrescha di porco grassa overo una tettha di vitella, et cocila allessò tanto che sia ben disfatta. Dapoï battila bene et togli di bone herbe ben battute, et pepe, garofoli et zenzevero; et gioggendovi il petto di un cappone pesto sarebe bono migliori. Et tutte queste cose distemperale insieme. Dapoï fagli la pasta ben sottile, et liga questa materia ne la pasta como vole essere. Et questi ravioli non siano maiori d'una meza castagna, et ponili accocere in brodo di cappone, o di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle. Et lassali bollire per spatio de doi paternostri. Dapoï fanne menestre, et mettili di sopra caso grattato et spetie dolci mescolate insieme. Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani et starne et altre volatile.

## Ravioli o Marubini alla Martino

Ingredienti(per 4 persone):

2 litri circa di brodo di cappone o di gallina sgrassato e "profumato" con dello zafferano;

Per il ripieno: 200 gr. di pancetta naturale, 2 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine, 50 gr. di caciottina stagionata grattugiata, 400 gr. di petto di cappone, o di fagiano o di pernice precedentemente arrostito, può andare bene anche la gallina, se deciderete di

fare il brodo con quest'ultima anziché col cappone, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, 2 rossi d'uovo, erbe tritate (prezzemolo, 4 o 5 foglioline di maggiorana), 2 chiodi di garofano polverizzati, mezzo cucchiaio scarso di zenzero fresco grattugiato, sale;

Per la pasta: 400 gr. di farina, 4 uova.

Procedimento:

Preparate un buon brodo di carne. Una volta pronto togliete la carne, che andrà passata in forno e le verdure. Sgrassatelo e filtratelo. Tagliate la pancetta a dadini, ammorbiditela in un tegame con l'olio, unitela al petto di cappone o di fagiano o della carne che avrete scelto, che deve essere già stata arrostita; passate le carni al tritacarne, incorporate i tuorli d'uova, i formaggi, il sale, le erbe odorose, lo zenzero e i chiodi di garofano. Amalgamate bene gli ingredienti e lasciate riposare il composto per qualche ora prima di utilizzarlo.

Preparate la pasta con 400 gr. di farina e 4 uova. Tirate una sfoglia sottile tagliata in striscioline della larghezza di circa 4 centimetri, quindi appoggiate tante pallottoline di ripieno ad una certa distanza l'una dall'altra. Lasciate cadere morbidamente sopra un'altra striscia di sfoglia, fatela aderire bene al ripieno, poi con uno stampino tondo e dentellato di circa 3 centimetri di diametro ricavate i vostri ravioli, che devono essere tondi, ma con una cupola al centro.

Portate ad ebollizione il brodo, aggiungere lo zafferano e lasciare in infusione finché il liquido non acquisti il tipico color oro. Riportare ad ebollizione e buttateci dentro i ravioli con le dovute cautele. Come tutte le paste ripiene dovrebbero essere cotti quando salgono a galla, ma per sicurezza assaggiatene sempre uno prima di servirli

Insalata di cipolle arrosto

Ingredienti: cipolle, olio, aceto, pepe, noce moscata.

Procedimento:

"Togli cipolle, cuocile sotto la bragia e poi le monda, e tagliale per traverso longhette e sottili: mettili alquanto d'aceto, sale, oglio e

spezie, e da' da mangiare." La ricetta è tratta dal manoscritto conosciuto come Anonimo Toscano del XIV secolo. E' una ricetta semplice ed un piatto che può presentarsi come antipasto, certamente fuori dall'ordinario. Mi sembra, inoltre, che la ricetta sia comprensibile nella sua esecuzione. Dirò solo che le cipolle possono essere cotte tranquillamente, senza sbucciarle, in un normale forno. Per verificare se sono cotte al punto giusto, potrete forarle con uno spiedino. Sono migliori le cipolle a buccia dorata e quando saranno cotte (e fredde) sbucciatele e tagliatele ad anelli sottili. Condire con buon olio di oliva, aceto, pepe, sale e una leggera grattugiata di noce moscata e servite. Una simile insalata di cipolle è ancora in uso nelle campagne, specie del nord. Esiste anche una versione che sostanzialmente richiama la ricetta originale, cambia il modo di cottura o meglio viene usato un altro modo di cuocerle: lessate in acqua e aceto, quindi condite con olio, sale e pepe.

## Le Seppie

"Togli la seppia, aprila e cavane il nero, e servalo; poi taglia la seppia minuto e friggila in oglio con spezie. E quando sia fritta mettili un poco d'acqua, e bolla ine dentro: poi distempera quello nero riservato che si chiama sale di seppia, col buono vino, e poni nel brodo con erbe odorifere e spezie, e da' a mangiare."

Anche questa ricetta è tratta dal Libro della cucina, Anonimo Toscano del XIV secolo. Per prima cosa indichiamo gli ingredienti: necessari per realizzare la ricetta: seppie fresche (1 Kg); una manciata di basilico, prezzemolo, un poco di menta e di maggiorana; due pizzichi di spezie in polvere (noce moscata, cannella, chiodi di garofano); un bicchiere di vino bianco; buon olio e sale. Dopo aver pulito bene le seppie, avendo cura di non rompere la vescichetta del nero che dovrà essere versata in una tazza, lavarle bene, quindi tagliarle a striscioline. In una casseruola far rosolare, a fuoco lento, le seppie con le spezie, quindi aggiungere un bicchiere d'acqua e far cuocere per qualche minuto. Nel frattempo diluire il nero di seppia in un bicchiere di buon vino bianco, versare il tutto nel tegame e far cuocere a fuoco lento. Si abbia cura di non far asciugare troppo

il sugo, se necessario aggiungere un poco di acqua. Quando le seppie saranno tenere, quindi cotte, aggiungere le erbe tritate (basilico, prezzemolo, ecc.), "aggiustare" di sale, se necessario. Per servirle in modo originale si può fare in questo modo: tostare leggermente delle sottili fette di pane, quindi disporle in un piatto di portata o singoli piattini, porvi sopra una abbondante cucchiata di seppie con sugo e...servire ben caldo. Credo sia un buon antipasto, originale nel sapore e assai gustoso.

## Le Soglie

"Soglie. Vogliono essere fritte, e di sopra gli butterai un poco di sal trito, di succo di naranci o dell'agresto, et del petrosillo tagliato pure assai"

Questa ricetta è tratta dal Libro De arte coquinaria del Maestro Martino da Como che scrisse questo ricettario intorno al 1450. Le capacità di Martino furono già riconosciute dai suoi contemporanei, molti dei quali presero spunto dal suo scritto (e non solo i contemporanei). Il nostro autore in molti casi dà indicazioni assai vaghe e generiche. Veniamo dunque alla ricetta. Scaldare a fiamma bassa un poco d'olio in una padella. Mettere le sogliole nella padella (dopo averle pulite, lavate, asciugate, salate e pepate), non infarinate, e farle dorare da entrambe le parti a fiamma alta. Quando le sogliole sono dorate, abbassare la fiamma, bagnare con succo d'arancia e limone, cospargere di abbondante prezzemolo finemente tritato. Servite subito in un piatto, magari guarnito con fette d'arancia e limone e qualche ciuffetto di prezzemolo. E' piatto molto apprezzato, ma soprattutto originale nella sua semplicità e si discosta dai soliti modi di cucinare la sogliola.

## Crescenta o gnocco fritto

### Ingredienti:

farina

(ne basta pochissima, circa ½ hg a persona)

sale

acqua  
olio per friggere

Procedimento:

Fare la "fontana" con la farina, salare e aggiungere l'acqua necessaria per formare un impasto che si possa lavorare. Fare una "palla" e dividerla in pezzettini più piccoli di un mandarino che andranno stesi col mattarello in dischetti piuttosto sottili di circa 10/15 cm. di diametro. Friggere in olio bollente. Si possono poi mangiare con affettato o anche senza nulla.

Zuppa di fagioli

Ingredienti:

Pane a fette (meglio se del giorno prima, un po' arrostito e strofinato con aglio)

Fagioli borlotti ( 4 pugni )

Fagioli cannellini ( 4 pugni )

Brodo

Aglione

Rosmarino

Olio

in realtà, nel medioevo, si conoscevano solo i fagioli "con l'occhio", ma borlotti e cannellini insieme stanno bene

Procedimento:

Mettere i fagioli nell'acqua (meglio se con un mezzo cucchiaino di bicarbonato ) e tenerli a mollo per una notte. Alla mattina togliere i fagioli dall'acqua, scolarli, lavarli e metterli in una pentola (meglio di coccio ) con 2 spicchi d'aglio. Cuocere un'ora, un'ora e mezzo. Intanto mettere in una padella: olio, rosmarino, uno spicchio d'aglio e rosolare. Quando i fagioli sono cotti, metterli nella padella insieme al brodo e farli bollire ancora un po', versarli infine nelle scodelle su cui avrete appoggiato le fette di pane. Condire con olio.

## Frittelle di farina di castagne

### Ingredienti:

farina di castagne,  
un pizzico di sale  
cacao (anche se nel medioevo non era conosciuto...)  
latte q.b.  
olio per friggere  
zucchero (meglio "velo" o "vanigliato")

### Procedimento:

Mettere in una terrina la farina di castagne, il sale, non molto cacao zuccherato in polvere (la quantità dipende dalla golosità...) e aggiungere latte mescolando finché il composto non risulti abbastanza morbido. Mettere l'olio a scaldare in una padella e quando è ben caldo versarvi a cucchiaini l'impasto precedentemente preparato e farne delle frittelle che andranno appoggiate (appena cotte) su un piatto con un po' di carta per assorbire l'unto. Lasciar intiepire qualche minuto, cospargere di zucchero e... mangiare.

### Del savor per l'arrosto

"Pesta il basilico nel mortaio e ponvi del pepe e distempera con l'agresta. Questo savor è buono con ogni arrosto e ova lesse: e mancando questo abbi melarance, citrangole o limoni" Ricetta tratta dall' Anonimo Toscano (XIV secolo) ed è ottima per condire carni arrosto o uova lesse, come suggerisce la ricetta stessa. Dunque, per realizzare questa salsa occorre avere: basilico tenero e fresco, pepe nero, aceto, vino bianco, oppure succo di arancia e limone, sale. Abbiamo aggiunto il vino bianco per stemperare l'aceto, in quanto l'agresto non è propriamente un aceto (come i nostri), ma è più "tenero". Dopo aver pulito il basilico (possibilmente senza lavarlo), pestarlo finemente, quindi aggiungere aceto e vino, una manciata di pepe e salare quanto basta. L'aceto e il vino possono essere sostituiti con il succo di arancia e limone. Ovviamente la salsa

dovrà avere una giusta densità ed omogeneità (si può usare anche il frullatore....volendo !). Questa salsa richiama lontanamente il "pesto genovese" per l'uso del basilico, ma è molto vicina ad un'altra salsa che ancora oggi si usa in Piemonte, il cosiddetto "bagnet" anche se, questa salsa piemontese, ha riscontri più precisi in altre antiche ricette.

### Savor de ruga overo rochetta

"Toy la semenza de la ruchetta e mandole e ovi cocti e zucharo e noci moschate e cenamo e masena ogni cossa insema e distempera con bono aceto ed e bono a ogni carne optimo" La ricetta è tratta dal Libro per Cuoco di area veneziana del XIV secolo. Il testo è anonimo ed ha come caratteristica che è il primo ricettario nel quale troviamo (anche se non in tutte le ricette) le dosi degli ingredienti, anche se tali indicazioni sono poco affidabili. Per la realizzazione della salsa occorrono: rucola fresca, uova sode (due tuorli), mandorle in polvere (ottima la farina di mandorle), zucchero (2 cucchiaini circa), cannella in polvere (1 cucchiaino da caffè), noce moscata grattugiata o in polvere, sale, buon aceto.

Dopo aver lavato ed asciugato la rucola, unire tutti gli ingredienti nel frullatore e tritare finemente, diluendo con l'aceto. La salsa dovrà risultare di giusta consistenza e cremosa. Una avvertenza importante: entrambe le salse devono essere preparate poco prima di essere consumate poiché in poche ore cambiano sapore e colore, specie quella di rucola che acquista, con il passare del tempo, un sapore amarognolo non troppo gradevole e comunque lontano dal sapore originale. Come si diceva per la precedente, anche questa salsa è ottima per le carni cotte sulla griglia.

### Torta Bolognese

"Pigliarai altrettanto cascio como e ditto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana; et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con

un coltello, et mittirale insieme con questo cascio menandole e mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova et del pepe quanto basti et un pocho di zafrano item di bono strutto ovvero butiro fresho, mescolando et incorporando tutte queste cose insieme molto bene como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra daendoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para piu bella, con un roscio d'ovo battuto con un poco di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella e cotta ponerai mente quando la crosta di sopra li levava et alzara in suso, che allora stara bene et poterala levare dal focho". Questa ricetta è tratta dal Libro de Arte Coquinaria di Martino da Como (1450). Il testo della ricetta, a prima vista, può apparire difficile, ma noi diamo le indicazioni per poter realizzare questa torta. Innanzi tutto occorre avere: formaggio fresco (caciotta o ricotta), bietole, prezzemolo, maggiorana, un poco di parmigiano, uova, sale e pepe, burro, pasta sfoglia o pasta matta.

Dopo aver lavato e strizzato le bietole, tagliarle finemente con il coltello; aggiungere il formaggio, il parmigiano, le uova, il prezzemolo e la maggiorana (tritati), il sale e il pepe. Impastare bene in modo da formare un composto omogeneo. Si prende una teglia (rotonda o quadrata), si stende uno strato di pasta avendo cura di rivestire anche i bordi della teglia, quindi si versa il composto sul quale si pongono dei fiocchetti di burro, poi si ricopre il tutto con la pasta, avendo cura di saldarla bene al bordo. Mettere la torta in forno caldo. A meta cottura spennellare il sopra della torta con uovo sbattuto al quale avrete aggiunto zafferano, rimettere in forno ed ultimare la cottura. Prima di tagliare la torta occorre farla raffreddare. Questa torta puo essere un secondo piatto oppure un simpatico e gustoso antipasto. Se volete fare una cosa sfiziosa potrete servire questa torta con una cucchiata di buona fonduta calda, versata sopra la fetta. Ricordate una cosa importante: la torta va servita calda, quindi passatela in forno poco prima di portarla a tavola.

Suffritto de carna

Anche questa ricetta è tratta dal ricettario di Martino da Como. A nostro modesto parere si potrebbe utilizzare anche il coniglio, oltre agli animali che Martino ci indica.

Incominciamo con gli ingredienti: un pollastrello o un coniglio, gr.100 di lardo, vino bianco, due o tre tuorli d'uovo, brodo di carne, aceto, prezzemolo, salvia, zafferano, spezie varie, olio, sale.

Pulire e lavare bene l'animale scelto e lasciarlo a bagno in acqua fredda e un bicchiere di aceto per circa un'ora. Dopo questa prima fase tagliare a pezzi. In una padella fate soffriggere per poco il lardo e la salvia, quindi aggiungervi il pollo o il coniglio facendolo rosolare bene da ogni parte; irrorare con un un abbondante bicchiere di vino bianco, tappare e fare evaporare a fuoco lento, dopo aver salato in giusta quantità. Mentre la carne cuoce, sbattete i tuorli d'uovo aggiungendovi un poco di vino, brodo, una spruzzata d'aceto, lo zafferano e le spezie (un poco di noce moscata, chiodi di garofano in polvere). Quando la carne sarà cotta si dovrà togliere la salvia, scolare il grasso di cottura, quindi versare il contenuto sbattuto e rimettere sul fuoco per un paio di minuti, avendo cura di mescolare bene. Cospargere di prezzemolo tritato e mescolare ancora una volta, quindi servire ben caldo in un piatto di portata guarnito di ciuffi di prezzemolo. Come già detto, il piatto risulta ottimo se si usa il coniglio oppure, meglio ancora, i piccioni. E' un piatto molto elegante che potete servire per una cena importante, coinvolgendo i vostri ospiti che, certamente ve ne chiederanno la ricetta.

Pere sciropate allu vino

"Piglia una buona libra della sopradette frutte pelate, eccetto delle marene, che non van pelate senza piccolli, e ponilo in una pignia con libra meza di zuccaro, e un pezzo di cannella, intiera, e mezzo bicchiere d'acqua rosata, e quattro oncie di butiro fresco, e ponilo al fuoco, e falli levare il boglio si che habbi quasi la cotta della salsa reale, e ponelli poi le frutta, e lascialle boglier fino che seran cotte."

La ricetta è tratta dallo scritto di Messisbugo che fu scalco ed

amministratore ducale alla corte degli Estensi di Ferrara (XVI secolo). La ricetta in originale e anche per altri tipi di frutta fresca (ciliegie, prugne, ecc.). E' una ricetta molto delicata, di piacevole gusto e raffinata. Gli ingredienti sono: pere, zucchero, burro, vino rosso, acqua di rose, cannella.

Dopo aver pulito le pere, tagliarle in quattro parti per il lungo, levando il torsolo. Portare ad ebollizione il vino rosso nel quale deve essere messo il burro, lo zucchero, l'acqua di rose, la cannella. Immergere le pere e fare cuocere per 20-30 minuti sino a che le stesse pere non sono divenute di un bel colore rosa. Scolate le pere e servitele.

Queste pere vanno servite fredde, tuttavia potete utilizzare anche il sugo di cottura, trasformandolo in una crema da versare sulle pere stesse. Dopo aver scolato le pere, nel brodo di cottura aggiungete farina di mandorle, aggiustate di zucchero (se necessario), quindi fate bollire sino ad ottenere una crema dalla giusta densità (volendo, potete aggiungere un liquore aromatizzato.....). Versate questa crema ben calda sulle pere fredde e servite.....vedrete che avrà un gran successo !

### Pippioni in' istufa

"Togli li pippioni, ismembrali, mettili nella pentola col lardo battuto, mettivi spezie et un poco di cipolla tagliata minuta, poni sulla bragia, soffrigi sino a mezzo cotto e mettivi entro XXX mandorle colle cortecchie et XXX monde. Togli li fegatelli lessi, pestali bene con un poco di pane arrostito, stempralo con vino, colalo, metti in su i pippioni e metti poi sopra le scodelle ispezie e zuccaro." Questa ricetta è tratta da un frammento di un libro di cucina, datato XIV secolo. Per iniziare occorre avere: 4 piccioni con il loro fegato, gr. 150 di lardo, gr. 150 di cipolla, 2 o 3 fette di pane abbrustolito, 50 mandorle, un bicchiere di vino rosso, misto di spezie in polvere (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe, zenzero).

Dopo aver tagliato ciascun piccione in quattro parti ed aver messo a lessare i fegati (non piu di 5-6 minuti), tritate il lardo e fatelo sciogliere in una casseruola. Successivamente fate rosolare i

piccioni e aggiungete la cipolla finemente tritata, salate e mettete un cucchiaino di misto di spezie. Lavare le mandorle, quindi aggiungere ai piccioni. Dopo aver scolato i fegati, metteteli nel frullatore, aggiungetevi il pane abbrustolito, il vino rosso e frullate fino ad ottenere una salsa omogenea. Aggiungete la salsa ai piccioni e fate cuocere a fuoco lento. Quando i piccioni saranno cotti e la salsa addensata al punto giusto, ponete il tutto in un piatto di portata, spolverate con le spezie (in modo non esagerato), quindi servite. La ricetta originale dice di spolverare i piccioni con zucchero in polvere, prima di servire. Lo zucchero non addolcisce, ma armonizza il sapore riducendo il "forte" delle spezie. Personalmente non l'ho mai fatto (a me non piace molto, ma è un gusto personale!), voi potete farlo benissimo, prestando attenzione a non esagerare. A mio parere, inoltre, tale pietanza può essere realizzata anche con i galletti (del tipo amburghese), invece dei piccioni.

## Cianchetti di maiale in dolceforte

Ingredienti per 6 persone:

6 cianchetti (stinchi di maiale tagliati a ossobuco) di maiale, 2 grosse cipolle rosse, una costa di sedano, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di passato di pomodoro, un etto di cioccolato fondente, 30 g di uvetta sultanina, 30 g di pinoli, brodo di carne, 2 bicchieri di Chianti Classico, un cucchiaino di aceto di vino rosso, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Procedimento:

In una larga casseruola rosolate nell'olio gli stinchi.

Quando la carne è uniformemente colorita aggiungete il battuto di cipolla, sedano, aglio e prezzemolo e lasciate imbiondire. Versate il vino e, quando è ridotto alla metà, il pomodoro. Aggiustate il sale e il pepe e incoperchiate continuando la cottura a fuoco lento per circa due ore, agitando di tanto in tanto e aggiungendo un pò di brodo se necessario.

A cottura ultimata fate sciogliere nell'intingolo il cioccolato tagliato a scaglie e unite l'uvetta e i pinoli. Lasciate crogiolare qualche

minuto,aggiustate di sale e unite l'aceto.  
Servite i cianchetti bollenti,coperti dalla loro salsa ricca e gustosa.

### Fegatelli alle herbae

Ingredienti per 6 persone:

6 etti di fegato di maiale, un pezzo di rete(omento) di maiale, 4 foglie di salvia, 12 foglioline di alloro, un pizzico di semi di finocchio, mezz'etto di pangrattato, un cucchiaino di zucchero, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Procedimento:

Tritate a coltello il fegato in piccoli pezzi ( non macinatelo) e raccogliete il trito in una ciotola. Tritate finemente la salvia e il finocchio e mescolateli al pangrattato e allo zucchero.Salate e pepate.Da questo impasto ricaverete 12 polpettine di circa mezz'etto ciascuna.Tagliate la rete, preventivamente ammollata in acqua tiepida, in quadrati di circa 10 cm di lato.Disponete al centro di ciascuna reticella una fogliolina di alloro e involgetevi una polpettina di fegato. Cuocete i fegatelli in una padella abbondantemente unta di olio per 10-15 minuti a fuoco vivo, o accompagnateli ad altre carni in spiedi e arrostiti di ogni tipo.

### Scamerita alla cacciatora

In una teglia rosolare in olio di oliva un pò di rosmarino, qualche ciuffo di finocchio selvatico (o in mancanza dei semi), due spicchi d'aglio e una foglia di alloro. Rosolare la scamerita, ben salata e pepata, unitamente agli aromi, per una decina di minuti. Indi coprire il tutto con abbondante pomodoro e lasciar cuocere per altri 20 o 30 minuti. A cottura ultimata, togliere la carne con un pò di sugo (quanto basta per condirla) e nel condimento rimasto nella teglia fare insaporire le rape oppure altri ortaggi quali: bietole, spinaci o fagioli precedentemente lessati.

### Cinghiale en umido

Mettere la carne al fuoco e lasciarla fare acqua una o due volte al fine di eliminare il sapore di "selvatico". Preparare poi un abbondante battuto di aglio, alloro, peperoncino, rosmarino e ginepro. Far soffriggere in abbondante olio d'oliva con il battuto di erbe insieme al cinghiale. Far rosolare bene e aggiungere un bel bicchiere di vino rosso Chianti Classico. Lasciare evaporare e versare un pò di pomodoro. Salare e continuare la cottura per due ore finchè la carne risulterà tenera e saporita.

### Lessu refetto co' lle cipolle

Si scottano abbondanti cipolle rosse tagliate a strisce con un dito di acqua, appena ritirata. Aggiungere abbondante olio e il lessu tagliato. Far rosolare con vino, sale e pepe e un leggerissimo battuto di odori; poi con passato di pomodoro completare la cottura per 30 minuti.

Attenzione a tagliare il lessu dopo che è freddo, in fette non molto alte e contro il verso della fibra. Meglio se un po' grasso e muscoloso.

### Insalata calla de fagioli e soprassata

Ingredienti per 6 persone

2 etti di fagioli cannellini secchi, un etto e mezzo di soprassata, un cesto di indivia belga o di spadone trevigiano, un rametto di salvia, 4 spicchi d'aglio, 5 cucchiaini di aceto di mosto di vino rosso di tipobalsamico, un etto di olio extravergine d'oliva saporito, sale, 10 grani di pepe nero

Procedimento:

Dopo averli lasciati a bagno per 12 ore, lessate i fagioli con la salvia, l'aglio e i chicchi di pepe. Tagliate la soprassata a quadrucci di circa due centimetri di lato e l'indivia a rondelle di pochi millimetri. Fate un'emulsione con l'olio, l'aceto, il sale, il pepe, e un paio di cucchiaini dell'acqua di cottura dei fagioli. Unite tutti gli

ingredienti in una pirofila e passate nel forno a 180° per pochi minuti, fino a che la soprassata risulti ammorbidita, cedendo un pò delle parti grasse. Mescolate ulteriormente e servite.

## Ossobuscio

Ingredienti per 6 persone:

6 ossibuchi di vitella, mezza cipolla, una carota, mezza costa di sedano, 3 pomodori maturi (o un'apiccola scatola di pelati) un ciuffetto di basilico, la scorza grattugiata di un limone, un bicchiere di vino, una manciata di farina, una noce di burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Procedimento:

Infarinate gli ossi buchi e rosolateli fino a perfetta e uniforme coloritura in olio e burro. Scolate e tenete in caldo la carne mentre, nello stesso unto, farete soffriggere il battuto di cipolla, sedano e carota. Sfumate il soffritto con il vino e aggiungete i pomodori passati. Nella salsa adagiate nuovamente gli ossibuchi, accostati ma non sovrapposti, e coprite di acqua. lasciate sobbollire incoperchiato agitando di tanto in tanto il tegame. Trascorsa una mezz'ora rigirate gli ossibuchi nella salsa, aggiungete la buccia di limone e il basilico tritato, aggiustate di sale e pepe e portate a cottura bagnando, se necessario con un pò di brodo.

Bibliografia:

alcune ricette sono state tratte dal libro:  
"Cucina medievale" di Marchese---Pasquarelli  
e previa richiesta dal sito web [www.asiena.net](http://www.asiena.net)

Naturalmente tutto è passato sotto le mie mani ed è stato soggetto a cambiamenti stilistici, sinonimici...pertanto la ricetta è sempre quella, ma magari è scritta diversamente da quella della fonte da cui è stata tratta. Tutte le ricette elencate sono commestibili, fidatevi. Non sono un cuoco, ma un BUNGUSTAIO. Provate tutte le ricette da me consigliate, non sono le uniche e magari Mastro Pasquadibisceglie ce ne insegnerà delle altre, spero. Per il momento divertitevi con le mie, e mica sono poche!

**BUON APPETITO!**

## 3.2 La Cucina nel Medioevo

### La Cucina nel Medioevo

Medioevo Storico

<http://www.bluedragon.it/medioevo/cucina.htm>

Nel Medioevo l'alimentazione dei più nobili era ricca di selvaggina condita spesso con spezie molto costose poichè provenivano dall' Oriente. L'alimentazione dei contadini era più povera e comprendeva alimenti che potevano sostituire la carne, come i legumi.

Con i miglioramenti dell'agricoltura i contadini si nutrono prevalentemente di cereali; ma le paste alimentari furono prodotte solo a partire dal XIII sec. I contadini mangiavano una zuppa a metà mattina, del pane (cotto ogni 15 giorni in pesanti pagnotte), del formaggio e castagne bollite durante il giorno, la sera - quando tornavano dai campi - mangiavano di nuovo la zuppa o altri cibi molto poveri. Anche per i ricchi, il pane restava comunque l'alimento principale ma lo volevano bianco, di frumento. Un decreto imperiale dell'884 stabilisce il limite di ciò che può requisire un Vescovo ad ogni tappa delle sue visite pastorali con tutto il seguito, in una regione agricola: 50 pani, 50 uova, 10 polli e 5 porcellini.

Per fare il pane, i poveri mescolavano farine di vari cereali e, se occorreva, anche di legumi, come si faceva fin dai tempi antichi e come consigliava Dio nella Bibbia quando il profeta Ezechiele ricette il comando: "prendi del frumento, dell'orzo, delle fave, delle lenticchie, del miglio e della veccia e fanne del pane". Nei tempi di grande carestia, poi, si cercava di fare il pane con qualsiasi cosa, persino con la paglia e le cortecce macinate, e si ricorreva al cibo dei maiali: le ghiande. Il vino era bevuto sia dai

nobili che dai monaci ma i poveri inizialmente erano esclusi da questo "privilegio". Mangiare molto e carne era considerato segno di ricchezza e di potenza. I monaci anche se provenivano da famiglie ricche erano soliti mangiare poco in segno di penitenza; essi però alternavano alle zuppe e verdure del pesce.

Nel Medioevo si amavano profumi e sapori che per noi non sono usuali, come quello delle rose, e gli accostamenti un po' particolari come agro-dolce, dolce-salato, dolce-piccante ecc., forse anche per le tante spezie usate (sempre dai più ricchi, però). Ancora a proposito di ricchi, ricordiamo che i primi libri "ufficiali" di ricette risalgono al 1300, ma si trattava per lo più di preparazioni riservate solo a chi se le poteva permettere, richiedendo spesso ingredienti molto costosi.

A tavola la sedia del signore era la più elevata, gli altri erano seduti su sgabelli. Si usavano vassoi d'argento e coppe d'oro, arrivavano in tavola interi cinghialetti arrostiti, frittate di centinaia di uova, enormi brocche di vino, fruttiere ricolme. In pieno Medioevo apparve uno strumento nuovo che impiegò molto tempo a conquistare le tavole di tutto il continente. Pier Damiani scrisse che durante un matrimonio tra nobili, la sposa si fece portare un "bidente d'oro" e mangiò la carne con quello, invece di usare le dita come dettavano le buone usanze. Era la prima forchetta, ma soltanto a due denti. Per molto tempo, però, fu usata soltanto dalle dame più nobili poiché per gli uomini era un segno di debolezza. Per pulirsi le mani c'erano diversi metodi, a seconda della raffinatezza, dell'ambiente e dell'epoca: si potevano strofinare con noncuranza sul mantello dei cani che girovagavano numerosi attendendo gli ossi, o si potevano lavare delicatamente con acqua di rose, o tergere su tovaglie di lino, che certo uscivano malconce dallo schizzare dei sughi. Dimenticare di offrire l'acqua di rose era considerato un'offesa, come del resto rifiutarla. C'era tutta una serie di regole da seguire, nei banchetti, tra cui "non sputare sul desco, tenere le unghie sempre "nette e piacenti", e infine - dopo essersi soffiati il naso - pulirsi le dita non sulla tovaglia ma nella propria veste. Sempre per pulirsi le mani, c'era anche un'altra soluzione, molto diffusa e graditissima ai poveri: si mangiava su... tovaglie di pane, cioè sopra uno strato di pasta sottile, rettangolare, una

specie di "pizza", sulla quale ogni convitato tagliava la carne, lasciava colare il sugo, pulendosi poi le mani con un po' di mollica intatta; quel che restava di queste "tovaglie" veniva dato ai poveri che aspettavano alla porta.

Per tutto il Medioevo sulle mense dei pratesi il pane aveva il primo posto; al pane si accompagnava un alquanto ridotto seguito di companatici, il che contribuiva ad accrescere ulteriormente l'importanza del principale alimento. La nostra civiltà ha attribuito al pane il ruolo di principale garante della sopravvivenza, di provvidenziale scudo contro la fame.

I "buoni uomini" dei Ceppi elargivano farina e pane ai pratesi indigenti, per prima cosa garantivano ai beneficiati qualche giorno di minor preoccupazione: era così che si assicurava la tranquillità in occasione delle ricorrenze e negli altri frangenti in cui la fame di molti poteva rappresentare una fonte di grave turbamento. In questo Medioevo, quando si parla di carestia si deve intendere carestia di cereali: di tutto il resto si poteva anche fare a meno. Ma torniamo per ora al quotidiano; accanto al pane gli altri alimenti consueti per l'uomo comune sono gli ortaggi (prodotti spesso nell'orticello di proprietà, situato accanto all'abitazione o subito fuori le mura di Prato, piccoli fazzoletti di terra dai quali comunque si cavavano insalate, cavoli, zucche, legumi, aglio, cipolle, porri e qualche frutto), il formaggio, le uova ed anche la carne, piatto non certo quotidiano per tutti ma neanche agognata rarità per buona parte della popolazione.

Per ciascun cittadino di Prato, tra il 1321 e il 1322 c'era una disponibilità annua di carne di 19,7 chilogrammi. La classifica per genere della carne più consumata vede al primo posto l'ovo caprina, e in particolare quella di castrone, seguita a poca distanza da quella suina (in realtà è probabile che le sopravanzasse, se si tiene conto che l'allevamento del porco per l'autoconsumo domestico - sfuggente alla gabella - era pratica diffusa) e poi da quella bovina. La classifica del pregio poneva ovviamente al primo posto la vitella, e poi il castrone, l'arista, e quindi la carne di bue adulto. Al tempo della grande fiera di settembre, si consumava carne di ovini adulti e di vitelli, dicembre e gennaio erano caratterizzati da un notevole afflusso sul mercato di carne suina e anche bovina. "A cagione che gli è

di quaresima ti scriverò pocho e di rado" faceva sapere al marito Margherita Datini "ch'i'ò pocho ciervelo fuori di quaresima, perciò abimi per ischusareta"; e ancora "mi sono morta di fame in questa quaresima e il medicho dice che io òne più male di debolezze che d'altro". A questa temporanea austerità dettata dall'osservanza religiosa e all'altra ben più triste imposta ogni giorno dalle ristrettezze economiche, pratesi ricchi e poveri cercavano di ovviare con un notevole consumo di vino; diffuso in tutti gli strati della popolazione esso costituiva "il modo di procurarsi calorie ad un prezzo spesso più conveniente rispetto ad altri generi" particolarmente per i meno abbienti. I quali si accontentavano del vino locale, di bassa gradazione e bevuto spesso annacquato. Abbastanza rinomata era invece la campagna pratese per la produzione di frutta (fichi, prugne, noci, pere e mele, ciliege, pesche, poponi e cocomeri): anch'essa doveva avere un'importanza rilevante nell'alimentazione del tempo. Cibi dei ricchi e cibi dei poveri si differenziavano insomma in maniera notevole, non solo per quantità ma anche per qualità e per elaborazione, e l'arco della differenza dovette tendere a divenire più ampio nel corso del tardo Medioevo; pasti da "lavoratori": di pane, di vino, carne (presumibilmente "salata") era composto il desinare consueto di un maestro muratore e dei suoi manovali; insalata, cipolle e cacio costituivano il pasto offerto ai battitori del grano; cavolo e aringhe fece preparare Lapo Mazzei per due uomini venuti da Firenze a compiere certi lavori nel suo podere di Grignano. Che i "lavoratori" dovessero starsene per conto loro e mangiare non più del "giusto" si vede anche da questa storiella: pare che Luca del Sere si fosse scandalizzato quando seppe che Margherita Datini, vedova, aveva ospitato alla sua stessa tavola i pittori che affrescavano la sua casa con le storie di Francesco: ciò non era " nè bene nè onesto", e per quanto riguardava i loro pasti "e' non àno a stare a noze nè a morir di fame: abino del pane e vino quello che bisogna loro, l'altre chose sechondo chome vi pare", come se fosse ovvio non avessero diritto a pretendere alcunchè di più. Come nel resto del mondo medievale, anche a Prato - dunque - a una ristretta categoria di ricchi molto ben nutriti, si contrappone la massa della gente che consumava soprattutto cibi vegetali (pane, ortaggi, zuppe) e

poca carne di bassa qualità, pur spendendo buona parte del suo poco denaro proprio per il cibo: "sbirciare" i banchetti dei potenti faceva nascere i sogni nelle menti del popolo e l'acquolina nelle loro bocche...

Restrizioni nella caccia, riserve venatorie, protezione di alcune specie, esistevano anche nel Medioevo e dimostrano fino a che punto gli uomini riuscissero a minacciare l'equilibrio ambientale. Queste restrizioni riguardavano solo i paesi densamente abitati con vaste coltivazioni come L'Inghilterra, mentre nei paesi come la Spagna e nell' Europa orientale non esistevano. Nell' Europa settentrionale, oltre alle zone coltivate, si trovavano molte foreste ampie che costituivano una fonte di risorse quasi inesauribile, prima fra tutte la legna. Anche i contadini sfruttavano le risorse della foresta raccogliendo bacche, miele, erbe, da cui estraevano sostanze chimiche a loro utili (ad esempio per conciare le pelli o fabbricare il sapone). La foresta era anche piena di animali veloci che venivano cacciati come selvaggina più o meno pregiata, d'altronde l' approvvigionamento di carne era ottenuto soprattutto dalla caccia. A poco a poco le grandi riserve incominciarono però a impoverirsi. La diminuzione della selvaggina indusse all' allevamento di animali da macello e a fissare prezzi per licenze di caccia. Così la caccia si trasformò progressivamente in uno sport per pochi riservato a quanti potevano affrontarne le spese, quindi cessò di rappresentare il naturale sistema di procurarsi il cibo da parte degli abitanti delle campagne.

Anche la pesca era molto importante per la popolazione medioevale: in particolare nei mari settentrionali la pesca e la preparazione di altri pesci salati e affumicati costituivano un ottimo guadagno per pescatori e commercianti. Spingendosi verso nord i marinai cacciavano pesci di grande taglia (balene, capodogli e trichechi) per la loro pelle, il loro grasso, le loro zanne. Sulla terra ferma si pescava in fiumi e vivai appositamente realizzati. Il pesce è sempre stato una sorpresa perchè, anche se le città facevano molti sforzi per organizzare il mercato, la pesca restava pur sempre incerta, la freschezza precaria e i trasporti difficili. Alla chiusura del mercato del Venerdì, i poveri recuperavano i pesci invenduti che gli venivano lanciati dai proprietari dei banchi che per legge glielo dovevano dare per evitare che al prossimo

mercato potesse essere rivenduto il pesce avanzato al mercato precedente. Probabilmente in campagna (quelle lontane dalla riva del mare) non si conosceva il pesce di acqua salata. Dunque il pesce, benché sinonimo di penitenza, era anche gola, perché l'incertezza di poterselo procurare rinfocolava il desiderio di averlo.

La differenza fra giorni quotidiani e festivi era molto grande soprattutto dal punto di vista alimentare (e soprattutto nelle case dei ricchi): nei giorni festivi gli acquisti aumentavano in modo sproporzionato: si comprava molta più carne, soprattutto pregiata (vitello, capretto, pollame, capponi). Gli uomini più agiati cominciavano ad andare a caccia già molti giorni prima; entrano nelle cucine dei signori molti prodotti: uova, farina, formaggi, spezie, indispensabili per la preparazione di alcune ricette. Per alcune feste religiose il consumo era ritualizzato: lasagne a Natale, farro a Carnevale, uova e formaggio per Ascensione, oca per Ognissanti, agnello a Pasqua; questa lista fu proposta da Simone Prudenziali, poeta orvietano di fine 200.

Una delle testimonianze più interessanti dell'epoca medievale è rappresentata dagli "erbari". Questi codici, riccamente miniati, raffiguravano le varie erbe e le piante allora conosciute, elencandone anche i vantaggi che se ne potevano trarre per la salute. Citiamo dal Tacuinum Sanitatis alcuni dei consigli terapeutici:

Frumento: indicato per guarire le ulcere.

Segale: indicato come calmante e sedativo.

Uovo: nutre, depura e ingrassa.

Miglio: per coloro che desiderano rinfrescarsi.

Bietole: il loro succo toglie la forfora.

Zucche: mitigano la sete e fanno bene ai collerici.

Cocomeri e cetrioli: abbassano la febbre.

Finocchio: giova alla vista.

Cosa erano e a che cosa servivano le spezie che l'occidente importava dall'oriente a carissimo prezzo? Le spezie (o droghe) sono in realtà bacche, gemme o semi di piante. Le più conosciute sono: cannella, noce moscata, zénzero, zafferano, cumino, ... Oltre a rendere più stuzzicanti i cibi contribuivano a conservarli meglio. Ma non solo, le spezie erano anche gli essenziali componenti di molte medicine: con il ginepro, il

cumino e l'anice ci si facevano liquori, tonici ed elisir. Il pepe era invece un ottimo disinfettante intestinale. Esse erano fonte di grandi guadagni per i mercanti perchè erano poco ingombranti, perciò costava poco caricarne e trasportarne qualche migliaio di chili ed i compratori erano disposti a pagarle care. Le spezie tennero il primo posto nel commercio sul Mediterraneo fino al XVII secolo. Anche il sale era usato nella cucina e nelle farmacie. Oggi è un prodotto comune e poco costoso, ma nel medioevo era molto raro e caro, tanto che i governi ne tassavano spietatamente il consumo. Venezia si arricchì con le spezie ed il sale fino dall'alto medioevo, quando la principale attività dei veneziani era lo sfruttamento delle saline e il sale era usato come moneta e come mezzo di scambio.

Il sale esaltava il sapore degli alimenti e permetteva di conservare la carne ed il pesce essiccandoli. Era inoltre considerato un ottimo disinfettante, un ricostituente del sangue energetico e corroborante, una sostanza capace di rassodare pelle e muscoli. Ed era utilizzato nella concia delle pelli.

Il valore del sale era legato anche ad antiche tradizioni magiche e religiose, tanto che il carattere sacro e magico del sale è all'origine di molte credenze popolari vive ancora oggi, come quella di considerare un segno di sventura spargere e sprecare il sale.

Mastro Pasquadibisceglie

Bibliografia:

Ho usato come linea guida il libro: "Cucina nel mondo Medievale" di A.Papa e R.Stewart

## 3.3 Cibo e Vino nel Medioevo

### Cibo e Vino nel Medioevo

#### Medioevo Storico

##### Contadini, potenti e monaci

Il cibo ha avuto un ruolo centrale nella storia dell'umanità. Parlare dell'alimentazione nel Medioevo significa affrontare un aspetto fondamentale della società del periodo, in cui a brevi fasi d'abbondanza si alternano periodi di carestia. Il forte senso di insicurezza, di precarietà e di paura che pervade gran parte di questa fase storica crea un atteggiamento nei confronti del cibo molto particolare. E, in effetti, esso diviene un vero e proprio status symbol: chi mangia ha potere, e mangiare per chi è affamato significa compiere un'azione esagerata, vorace, quasi violenta. I religiosi possono mangiare ma si autoreprimono, secondo la dottrina cristiana che stigmatizza la gola tra i peccati: l'alternanza di privazione e abbondanza accresce, come afferma lo studioso Leo Moulin, "l'ossessione del cibo, l'importanza del mangiare e, come contropartita, la sofferenza (e i meriti) rappresentati dalle mortificazioni alimentari". Durante il Medioevo non solo il cibo, come dice lo storico Massimo Montanari ma "anche la fame diventa oggetto di privilegio".

##### Il cibo dei contadini

È dopo il Mille che la ricerca del cibo diviene più difficile: l'aumento considerevole di popolazione, la diminuzione delle aree da mettere a coltura, la sempre più invasiva presenza sul territorio delle banalità signorili, come riserve di pascolo, di caccia e di

pesca, rende la vita dura ai contadini. La carne scarseggia, diviene sempre più pregiata, sinonimo di abbondanza e di prosperità. I pochi animali domestici sono considerati bestie da fatica, essenziali per svolgere il gravoso lavoro nei campi. Aumenta quindi il consumo di cereali, dalla segale al grano saraceno: il termine companatico, che si diffonde proprio in questo periodo, sta a indicare il condimento, ciò che accompagna il pasto basato ormai quasi esclusivamente sul pane.

Esso è presente a ogni pasto, di tutte le varietà e colori: d'orzo, di spelta, di segale, di castagne. Spesso, la tonalità differente indica l'appartenenza a una precisa fascia sociale, oppure a una certa area geografica. Nei centri urbani, invece, si diffonde l'uso del pane di grano duro, più chiaro di quello mangiato nelle campagne. Il vino, secondo la tradizione greco-romana, rimane un alimento diffuso anche tra le classi più povere: è nutriente, rende più allegri, si può usare come anestetico, tutti ottimi motivi perché anche i ceti privilegiati ne favoriscano il consumo.

La tavola di chi vive dei prodotti della terra non può non prevedere la presenza delle verdure dell'orto, dal cavolo alle zucchine, dalle cipolle agli spinaci. Piatto consueto sono, infatti, le zuppe di verdure di stagione, spesso mescolate ai legumi: ceci, fave, lenticchie, facili da essiccare e ricche di proteine, accompagnano frequentemente i pasti sostituendosi alla carne. Essa, in prevalenza bianca, è destinata ai giorni di festa: polli, galline, qualche coniglio rappresentano l'unica variante più sostanziosa per la classe dei lavoratori della terra. Le erbe aromatiche, tipiche dell'area mediterranea, dal timo al rosmarino, dalla nepitella al basilico, insieme al poco grasso e all'olio arricchiscono queste semplici pietanze, che stanno alla base dell'alimentazione contadina.

### Il cibo dei potenti

Una delle rappresentazioni tipiche della società signorile medievale è il momento del banchetto. Sulla tavola imbandita, diverse qualità di carni arrostate stanno a indicare il cibo preferito dal ceto nobiliare, dai potenti che giudicano una debolezza l'astensione volontaria, segno di umiliazione e di perdita del

proprio rango: nei documenti dell'epoca, essa equivale all'obbligo di deporre le armi e quindi a una totale perdita d'identità. Del resto, lo stesso Carlo Magno, stando al suo biografo Eginardo, è mangiatore quotidiano di arrostiti, nonostante in tarda età soffra di gotta e i medici gli consiglino di passare a piatti più leggeri.

Attraverso i libri di contabilità del tempo che ci sono pervenuti, siamo in grado di mettere a fuoco un mondo di aristocratici abituato a bere abitualmente vino, ad accompagnare le carni saporite bianche - capponi, oche, galline, polli - e rosse - manzo, maiale - ma in special modo la selvaggina e gli agnelli con pane di grano, uova e formaggi. Le verdure e i legumi, sconsigliati dai medici del tempo agli stomaci raffinati in quanto poco digeribili, hanno un ruolo marginale sulle tavole dei ricchi, così come la frutta.

Il miele, unico dolcificante conosciuto - lo zucchero di provenienza araba non è ancora diffuso - è invece consumato in abbondanza. La modalità di cottura più diffusa è la bollitura, che utilizza molte spezie provenienti dalle Indie come il pepe, il coriandolo, la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano, ormai difficili da trovare e assai costose, che insaporiscono i cibi e le bevande, ritardano la putrefazione e addolciscono i sapori aciduli. Anche le erbe aromatiche sono molto in uso: in questo modo la carne, soprattutto selvaggina, dai cervi ai caprioli, dalle anatre ai fagiani, diviene meno dura e acquista maggiore sapore, anche perché accompagnata spesso dal lardo. Gli stessi arrostiti sono prima bolliti, e solo in un secondo tempo vengono fatti a pezzi e infilzati nello spiedo.

### Il cibo dei monaci

L'idea della privazione del cibo, di un regime alimentare sorvegliato ed essenziale sta alla base della concezione di vita monastica diffusa nel Medioevo. Proprio per questo, in tutte le Regole che ci sono pervenute, da quella di Benedetto a quella di Giovanni Cassiano, il tema del cibo ricorre costantemente e risulta di fondamentale importanza. Se l'abbondanza di cibo è simbolo del potere delle armi, il "digiuno" diviene sinonimo di spiritualità e misticismo. Nella cultura medievale, il corpo impedisce l'elevazione verso dio, tenendo ancorato l'uomo a desideri e

pulsioni che vanno costantemente mortificati. La carne è il primo alimento che deve essere bandito, perché meglio interpreta la forza e la potenza guerriera. In realtà, questo vale per il primo monachesimo, più severo e rigoroso nel rispettare i precetti dell'ordine.

La carne, bandita dunque inizialmente dalle mense e sostituita da pesce, legumi, uova e formaggi, tende a ricomparire a partire dall'XI secolo, anche perché più consistente comincia a essere la presenza del ceto aristocratico tra i religiosi. Nei giorni di festa, che non sono pochi nel calendario liturgico, la carne, soprattutto di maiale, è presente nei pasti dei monaci cucinata in maniera differente. Compare anche nelle dispense, conservata sotto sale, essiccata o insaccata. Stando alle fonti dell'epoca, nell'Abbazia di Cluny, una delle più importanti dell'Occidente cristiano, due sono i regimi alimentari che si alternano durante l'anno, uno invernale e uno estivo. Mangiare coincide con un momento collettivo, e i monaci si ritrovano in refettorio una volta nei giorni feriali e due in quelli festivi.

Il pranzo, che coincide con il mezzogiorno, prevede due piatti caldi: il potagium di legumi e la minestra di verdura, e un terzo piatto, il generale o la pietanza, serviti a giorni alterni durante la settimana, che porta in tavola uova, formaggi, verdure. Il vino e il pane bianco non mancano mai. Nel periodo estivo i pasti sono due, poiché aumentano le ore di veglia e di lavoro. La cena, piuttosto frugale, si basa su ciò che resta del pranzo insieme ad un pò di frutta di stagione.

Dopo il Mille, questo regime così severo tende poco alla volta a divenire più elastico: si moltiplicano le cose da fare, le occupazioni da svolgere, soprattutto di tipo amministrativo. I patrimoni da gestire si accrescono, in seguito agli imponenti lasciti testamentari, ai possedimenti che si espandono e che allontanano il monaco dalla dimensione frugale e semplice cui è abituato, dettata dalla regola del proprio ordine. Così il momento del pasto e il regime alimentare si modificano: la semplicità delle origini è superata, per lasciare spazio all'abbondanza e alla varietà dei cibi. Le cucine, sempre più spaziose e dalle dispense cariche di prodotti pregiati, divengono luogo di prosperità, di piacere: la gula si incontra con la lussuria, i due peccati condannati dal cristianesimo che

tanto spesso l'immaginario medievale accomuna, così come tanta letteratura del tempo, da Chaucer a Boccaccio, ci ha tramandato.

## Lo Vino

I frutti fermentano spontaneamente; quindi la vinificazione non è altro che un perfezionamento di questo processo naturale e nel tempo si è diffusa in tutte le parti del mondo in cui gli uomini vivevano in prossimità di viti selvatiche. Un tipo di vite, la *Vitis vinifera*, produce la quasi totalità del vino che si beve nel mondo ai nostri giorni. Si pensa che questa varietà abbia avuto origine in Transcaucasia (le attuali Georgia e Armenia). Le prime testimonianze della coltivazione della *Vitis vinifera* risalgono al IV millennio a.C. nell'antica Mesopotamia, mentre un'anfora contenente tracce di vino trovata in Iran è stata datata intorno al 3500 a.C. In seguito la cultura del vino ha raggiunto l'Europa tramite l'Egitto, la Grecia e la Spagna. Il vino aveva un ruolo importante nei costumi della civiltà greca e di quella romana. I greci portarono le proprie viti e iniziarono la produzione del vino nelle loro colonie nel Sud dell'Italia; i romani, poi, praticarono la viticoltura durante tutta la durata dell'impero. Per quanto riguarda l'inizio della viticoltura in Francia, vi sono due ipotesi contrastanti: le testimonianze attualmente disponibili suggeriscono che i coloni greci di Massalia (l'attuale Marsiglia) vi importarono il vino; alcuni studiosi credono, invece, che, già prima dell'arrivo dei greci, i celti avessero iniziato la viticoltura, sebbene a suffragare questa ipotesi esistano come prova solamente semi di vite selvatica. In epoca romana la Gallia divenne una fonte talmente importante di vino che si promulgarono leggi per tutelare i produttori italici.

## Produzione del vino dal Medioevo a oggi

Dopo la caduta dell'impero romano e la dominazione di popolazioni germaniche, nei territori precedentemente occupati dai romani la produzione di vino diminuì. Divenne, in alcuni casi, un'attività riservata ai monasteri, in quanto il vino era considerato

indispensabile per la celebrazione eucaristica. Fra il XII e il XVI secolo, tuttavia, la produzione di vino tornò nuovamente a diffondersi e per tutto questo periodo il vino fu il principale prodotto da esportazione della Francia. Durante il XVII secolo si sviluppò la produzione di bottiglie e ritornò in auge l'uso del tappo di sughero (dimenticato dal tempo dei romani) che rese possibile una migliore conservazione del vino. Molti fra i migliori vitigni della regione di Bordeaux furono sviluppati tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo dai signori locali; fu allora che si incominciò a produrre lo champagne, mentre commercianti inglesi parallelamente svilupparono la coltura delle viti nella valle del Douro in Portogallo.

Per quanto riguarda i territori extraeuropei, in Cile si incominciò nel XVI secolo, in Sudafrica nel XVII, in America nel XVIII e in Australia nel XIX. Dal 1863 in poi, la viticoltura europea subì la devastazione della fillossera, un insetto che provoca il disseccamento delle foglie e attacca le radici della vite. La fillossera proveniva dall'America, e fu proprio da lì che giunse anche la soluzione del problema: dal 1880 in poi si innestarono vitigni americani resistenti alla fillossera sulla *Vitis vinifera* europea. Durante la prima metà del XX secolo, la coltivazione della vite e la produzione di vino subirono un crollo, a causa dei conflitti politici e delle guerre, contrassegnato anche da problemi di adulterazioni, frodi e sovrapproduzione. La sovrapproduzione rimane ancora oggi un grave problema, fondamentalmente irrisolto per tutta l'Europa, anche se, specie per i prodotti DOC (a denominazione di origine controllata) e DOCG (a denominazione di origine controllata e garantita), vengono stabilite quantità massime di produzione per ettaro. La seconda metà del XX secolo ha, invece, segnato importanti progressi tecnici sia nella viticoltura, sia nella vinificazione e ha visto una crescente diffusione di queste attività in tutto il mondo.

## 3.4 Bevanda medievale

### Bevanda medievale

Numerosi autori attribuiscono l'invenzione del vino liquoroso a Ippocrate, il grande medico greco vissuto nel V secolo a.C., ancora oggi considerato padre di quella scienza in Occidente. Fu lui a lasciar macerare nel vino greco, forte e ricco di zuccheri, i fiori del dittamo e dell'artemisia, ottenendone una bevanda digestiva e stimolante che fino al Medioevo veniva chiamata con vari nomi: "vino ippocratico", "ippocrasso" o più semplicemente "vino d'erbe". È assai probabile che questa bevanda tonificante, sia stata copiata in seguito dai Romani che la perfezionarono. Durante il Medioevo la preparazione del "vino ippocratico" risentì favorevolmente delle spezie importate dall'Oriente, in particolare dai Veneziani.

Presentazione ufficiale del nostro Yppocras al Vinitaly 2007, la fiera internazionale del settore vitivinicolo tenutasi dal 29 marzo al 02 aprile scorsi a Verona. Numerosi i riscontri positivi ottenuti che oltre a sottolineare la qualità del prodotto ne hanno messo in evidenza l'originalità. In particolare Yppocras è stato indicato come un'alternativa interessante e tutta da esplorare rispetto sia ai soliti vini passiti serviti con il dolce che ai classici liquori digestivi da fine pasto. Una versatilità dunque che, accompagnata a uno spessore storico di tutto rispetto, hanno decretato per Yppocras la conferma di prodotto di sicuro valore.

## 3.5 TECNICHE di preparazione e cottura della Costina

### TECNICHE di preparazione e cottura della Costina

Vi sveleremo tecniche ..... e segreti per organizzare .....  
una grigliata della confraternita.....

e ottenere risultati strepitosi

Il siniscalco di Federico II

Federico II, era solito offrire alla sua corte di scienziati, poeti e scrittori fastosi banchetti.

L'imperatore amava a tal punto le carni cotte alla brace o allo spiedo, da introdurre la figura del siniscalco, l'addetto al taglio sapiente della sua cacciagione

### TECNICHE DI COTTURA ALLA GRIGLIA

La cottura alla griglia può essere considerata la variante moderna di una delle tecniche più antiche, quella realizzata direttamente sul fuoco. L'alimento viene cotto su una griglia preriscaldata, posta sopra una sorgente di calore ad alto potere riscaldante (le temperature possono raggiungere anche i 600° c), che emette una notevole quantità di radiazioni infrarosse, principali responsabili della cottura degli alimenti. La quantità elevata di calore consente una rapida rosolatura della costina, anche se, quando non viene dosata alla perfezione, rischia di colorare la

parte esterna senza cuocere quell'interna.

La difficoltà maggiore della cottura alla griglia risiede nella capacità di raggiungere il giusto equilibrio tra quantità di calore e distanza tra sorgente e vivanda, in rapporto allo spessore e al tipo di alimento da cuocere; non esistono purtroppo termostati o sonde termiche che possono facilitare questo compito, come invece accade per la cottura arrostita. Gli aspetti peculiari di questa cottura riguardano la preparazione dell'attrezzatura, il grado di cottura degli alimenti e i vari ingredienti utilizzati per insaporirli.

## STRUMENTI PER LA COTTURA

La cottura alla griglia può essere realizzata all'interno del camino, sfruttando le braci della legna, sul Bbq a carbonella, oppure mediante altre fonti di alimentazione: griglia a gas con lava vulcanica e griglia elettrica. Nei primi due casi la preparazione richiede un impegno molto particolare.

## COTTURA CON LE BRACI DI LEGNA

Per cucinare alla griglia, è bene scegliere legna che sia aromatica che non scoppietti eccessivamente: la scelta ideale consigliata dall'Accademia sono i ceppi di quercia, olivo, ciliegio, melo, vite, in scelta la legna più reperibile il faggio.

Non sono invece adatti i legni teneri, poiché tendono a bruciare con eccessiva rapidità, né quelli resinosi, che producono aromi sgradevoli. Occorre infine avere l'accortezza di utilizzare sempre legna ben stagionata e asciutta, al fine di evitare un'eccessiva produzione di fumo.

## PROCEDIMENTO

Per accendere il fuoco, disponete gli alari leggermente di lato, al fine di lasciare uno spazio sufficiente alla griglia, inseritevi sotto della carta accartocciata e adagiatevi sopra una fascina di sarmenti di vite o bastoncini sottili. Aggiungete altra legna

grossa, incrociando i rami l'uno sull'altro, per consentire all'aria di circolare. Occorrono circa 40-50 minuti per formare una brace sufficiente per la cottura considerando la lunghezza di 7-8 Mt. di griglia. Nel frattempo adagiate le griglie sulla fiamma viva, quindi, se non già fatto in precedenza, pulitele con una spazzola metallica e un panno. Preparate un letto di braci attorno al perimetro della griglia e se è il caso aggiungete della carbonella.

Dopo aver preparato le costine, disponetele sulla griglia e lasciatele cuocere, regolando il calore mediante l'aggiunta di braci o coprendo quelle esistenti con la cenere o l'intervento d'acqua nebulizzata, evitando di bagnare le griglie.

### Vietato il Giornale

Per pulire la griglia, dopo averla bruciacchiata sul fuoco, utilizzate appositi prodotti che trovate tranquillamente in commercio, evitando di utilizzare la carta di giornale, poiché può risultare tossica.

La prova della temperatura

Per riconoscere la giusta temperatura, potete fare una prova empirica.

Ponete il palmo della mano dove andrebbe posta la carne e se riuscite a tenerla più di 5-6 secondi, il calore è medio-basso, se invece non resistete più di 1-2 secondi, il calore è elevato o elevatissimo

La Carne Ideale

Per la cottura alla griglia, è in genere consigliabile scegliere carni tenere, con una quantità limitata di tessuto connettivo.

### Cottura delle carni alla griglia

Ogni tipo di carne richiede accorgimenti particolari, che dovrebbero

essere presi in esame singolarmente; esistono tuttavia regole e procedure comuni da tenere in considerazione per ottenere buoni risultati. Le carni bianche devono essere sempre cotte “ al punto “ ( agnello, vitello) oppure “ ben cotte “ (vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio), ma non devono mai essere cotte eccessivamente. Le carni rosse invece (manzo, montone, cavallo, anatra, piccione e cacciagione) dovrebbero essere servite “al sangue” o “al punto”, mai ben cotte. In base ai gusti individuali, le carni rosse possono essere cotte anche “al Blue”.

## Procedimento

Riscaldare la griglia già pulita, ungetela se lo ritenete necessario con un panno e controllate che il calore sia adatto alla regolare cottura: carni spesse e molto grasse (per esempio, la pancetta e le costine) richiedono un calore moderato, per cuocersi anche internamente ed eliminare il grasso in eccesso;

anche il pollame e le frattaglie necessitano di temperature inferiori rispetto agli animali da macello (bovini, suini e ovini), anche se la griglia deve in ogni caso essere ben calda. Le carni rosse e tutte le carni di ridotto spessore richiedono invece temperature piuttosto elevate.

## Trucchi & consigli

La difficoltà della cottura alla griglia risiede nello stabilire il giusto equilibrio tra il calore della graticola e quello della sorgente riscaldante, in base allo spessore e al tipo di carne da cuocere.

### La COSTINA

- Un calore eccessivamente elevato tenderà a cuocere solo le parti esterne dell'alimento, formando una scottatura( chiamata goma) che rallenterebbe la cottura, mentre una griglia troppo calda rischierebbe di bruciacchiare le parti che si trovano a contatto con essa, arrecando lo stesso problema.

- Un calore troppo basso non conferirà sapore alla carne, mentre una graticola (griglia) poco calda non riuscirà a formare la doratura della costina e i tempi di cottura si prolungheranno.

Le carni non devono mai essere completamente sgrassate, poiché il grasso le mantiene tenere e saporite.

E' inoltre consigliabile nebulizzare l'intingolo preparato Dall'Accademia Italiana della Costina, dal momento in cui i carré di maiale incominciano a prendere il colore dorato.

Se il pezzo di carne da cuocere ha un discreto spessore, noi dell'accademia, lo lasciamo riposare 5-7 minuti sulla griglia girevole, che abbiamo appositamente ideato, con la funzione di lasciar riposare la carne affinché la temperatura interna si uniformi ed eventuali liquidi possano fuoriuscire; questa griglia non solo ha la funzione di far riposare le costine, ma di mantenere morbida la carne a temperatura costante e di aromatizzarla con spezie, tramite appunto il metodo indiretto.

## LA SALATURA

La salatura della carne alla griglia deve essere effettuata solo dopo la formazione della crosta superficiale; in caso contrario infatti il sale, richiamando i liquidi, rischierebbe di seccare eccessivamente l'alimento.

## RICONOSCERE IL GRADO DI COTTURA DELLE CARNI

Esiste una nomenclatura specifica relativa al grado di cottura delle carni, utilizzata in particolar modo per le bistecche alla griglia, che deve essere conosciuta e soprattutto "riconosciuta" nel corso della cottura.

L'abitudine di praticare una piccola incisione al centro della carne per stabilire il grado di cottura non è corretta:

è invece preferibile utilizzare un termometro a sonda, da inserire nel punto centrale dell'alimento.

Il sistema più utilizzato dai cuochi esperti è la prova TATTILE: premendo la carne con il polpastrello e valutando la sua elasticità è, infatti, possibile stabilire con una buona

approssimazione il grado di cottura. Esiste un trucco infallibile per valutare il grado di cottura:

con la punta del pollice toccate la punta di un altro dito della stessa mano, quindi con la mano opposta saggiate la consistenza del muscolo alla base del pollice; cambiando dito a contatto con il pollice proverete sensazioni differenti, che vanno dal molle (contatto tra pollice e indice),

al sodo (pollice e mignolo).

Nel descrivere i diversi gradi di cottura della carne riporteremo tra parentesi

la sensazione tattile corrispondenti.

- Cottura al Bleu: cottura veloce della carne a temperatura molto alta. Al tatto la carne si sente molle (come quando si uniscono pollice e indice); nel cuore deve essere rossa appena tiepida(40°C).
- Cottura Saignant (al sangue): cottura leggermente più prolungata, con formazione di una crosta più spessa e resistente alla pressione (come quando si uniscono pollice e medio); nel cuore la carne deve essere ancora rossa e abbastanza calda(50°C).
- Cottura al Punto: facilmente riconoscibile nella cottura alla griglia e al salto, poiché la carne viene voltata quando appaiono fini goccioline sulla parte superiore e deve essere tolta quando la stessa situazione si ripropone sull'altro lato; a cottura ultimata la carne deve essere lasciata riposare per 2-3 minuti, avvolta nella carta stagnola, affinché la temperatura si uniformi ( la sua consistenza è simile a quella che si può rilevare unendo pollice e anulare).
- Cottura Bien cuit (ben cotta):cottura lenta e prolungata; al tatto la carne è dura(come quando si uniscono pollice e mignolo), ben colorita all'interno e ben calda(70°C).
- Cottura a Vista: un sistema convenzionale utilizzato dall'accademia Italiana della costina; la parte interna della costina è rivestita da una pellicola naturale che copre l'osso del carré; procedendo con regolare temperature dalla sorgente di

calore, man mano che si porta a termine la cottura e considerando un tempo di 1 Ora e 40 minuti, si può vedere che questa pellicola appare di color ambrato e staccata dall'osso (80°C), la costina è pronta da servire.

## GOLOSSARIO

### IDROCARBURI POLLICILICI AROMATICI (IPA)

Sostanza potenzialmente cancerogene che si formano quando le gocce di sostanze grasse vengono a contatto con la fonte di alimentazione ( brace ) generando fumo.

### TESSUTO ADIPOSO

Grasso presente nelle carni dell'animale, localizzato in diverse parti: nelle viscere, sotto la pelle oppure nei muscoli, il grasso localizzato nel tessuto muscolare è quello gastronomicamente più pregiato, in particolar modo se raggiunge gli strati più profondi, poiché conferisce alla carne tenerezza e sapore.

La presenza di un certo quantitativo di grasso nell'animale indica inoltre un buono stato di salute e nutrizione: per questo motivo non è consigliabile acquistare animali troppo magri.

### TESSUTO CONNETTIVO

Parte che ricopre i fasci muscolari e forma tendini, composta da collagene( di colore bianco ) ed elastina (di colore giallastro). Una cottura in umido, lenta e prolungata, scioglie il collagene trasformandolo in una saporita e sciropposa gelatina, mentre le cotture rapide( come quella alla griglia ) non lo ammorbidiscono e lasciano la carne tigliosa e poco saporita.

## 4 -Costumi

# Costumi Medioevali di Contrada

## 4.1 La città e la nuova economia monetaria.

### La città e la nuova economia monetaria.

La sede più adatta alla rinascita delle industrie e al risveglio della vivace attività borghese é naturalmente la città: questa si risollewa dalla decadenza in cui l'aveva relegata l'economia fondiaria del feudalesimo e riprende la sua vera funzione di centro produttore e distributore. Come la nobiltà feudale ha creato il castello, così la borghesia ora restaura nella pienezza delle sue tradizioni latine la città. Alla città dunque, come in altri tempi al castello, accorrono ora quanti dal lavoro delle proprie braccia attendono una fuga dalla miseria; alla città affluiscono i servi liberati dai gravami feudali, i figli dei primi contadini arricchiti, gli audaci che hanno spezzato il ferreo confine del feudo; e tutti si affollano nelle strette vie cittadine, costruiscono borghi al di fuori delle porte, aprono botteghe, impiantano piccole aziende. E la città s'ingrandisce, abbraccia con più ampie mura i borghi, apre nuove vie e nuove piazze, dove formicola un movimento nuovo, non inceppato da alcuna angheria feudale, poiché, come spesso allora si dice, "l'aria della città fa liberi."

Intanto nella città, ridivenuta il centro dell'attività economica, si aprono i mercati, ai quali convergono d'ogni parte non solo le plebi campagnole, ma anche i mercanti di paesi lontani, specialmente quelli delle repubbliche marinare. Sono essi che, trafficando con l'Oriente, maneggiano l'oro e lo riportano all'impoverito Occidente; essi che comprano i prodotti campagnoli; essi che vendono le stoffe arabe, gli avori bizantini, le spezierie orientali. E qui nel mercato cittadino il danaro corre, poiché tutta la nuova attività si fonda

sull'economia monetaria. Diviene allora affannosa la ricerca del danaro; onde verso il Mille si avverte in tutta l'Europa un risveglio nell'industria mineraria, specialmente in Germania, dove esistono le più ricche miniere del medioevo. Le piccole monetine d'argento, così rare nell'età carolingia, cominciano a divenire più comuni e si diffondono come il mezzo più rapido negli scambi, si insinuano nelle campagne, dove il contadino comincia ad apprezzarle perché con esse farà i suoi acquisti in città; si inoltrano nei castelli, ambite dal signore, il quale vede con angoscia il suo reddito terriero divenire insufficiente di fronte alle esigenze della nuova vita.

## 4.2 Definizione di Cavaliere

### Definizione di Cavaliere

Medioevo Storico

Come dice il titolo questa è una "definizione", per cui scriverò pochissime righe (al contrario del solito).

Ebbene, il Cavaliere non è altro che il Guerriero Cristiano.

Proprio così.

Naturalmente parlo dei Cavalieri Europei, che dovevano passare tutta la notte precedente dell'investitura in una Chiesa a pregare e facevano poi tre giuramenti:

- Difendere la Chiesa,
- Difendere la Donna,
- Difendere i Deboli.

Una categoria per così dire "speciale" di Cavalieri furono gli Ordini Monastico-Cavallereschi Cattolici, come i Templari, i Teutonici e i Cavalieri di Malta e del Santo Sepolcro tuttora esistenti (non erano certo gli unici Ordini monastico-cavallereschi, ma per questione di spazio non mi dilungherò oltre). I Templari e i Teutonici addirittura erano votati alla Vergine Maria ed avevano grandissimo rispetto per le donne (a dispetto dell'accusa di maschilismo).

Se nei secoli gli illuministi ed i loro seguaci sono riusciti a screditare una parola come "Medioevo" (che oggi evoca un lato negativo, mentre sempre più persone scoprono che in realtà non fu un'epoca così "buia", anzi, esattamente l'opposto!), non sono

riusciti a fare la stessa cosa con la parola "Cavaliere" che ancora oggi evoca nella mente di chi la sente immagini di valore e virtù, unite a coraggio e forza.

Mi fermo qui. Potrei continuare, ma, come ho già detto, questa è solo la "definizione", il resto è un'altra storia...

## 4.3 I decalogo del Cavaliere

### Il decalogo del Cavaliere

La cavalleria ricevette presto una regola, una codificazione delle qualità del cavaliere che si può riassumere nel motto:

“La fede a Dio, l’obbedienza al re, il cuore alla dama, l’onore a me!”.

I cavalieri seguivano un rigidissimo codice comportamentale, incentrato in un decalogo:

1. Avere fede in Dio.
2. Essere valoroso.
3. Proteggere la Chiesa.
4. Difendere i deboli.
5. Essere fedele al re.
6. Non mancare mai alla parola e non mentire.
7. Amare la patria.
8. Combattere senza tregua gli infedeli.
9. Essere generoso.
10. Essere campione del bene contro il male.

Altro concetto fortissimamente radicato nella natura del cavaliere era l'onore, considerato più importante della vita stessa.

Si ricordi inoltre che solo un cavaliere poteva dare un'investitura ad un aspirante cavaliere, poiché tale pratica non era altro che un riconoscersi tra pares inter pares.

fonte: [www.liceomagistralecastelvetrano.it/alesi.htm](http://www.liceomagistralecastelvetrano.it/alesi.htm)

## 4.4 Simbologia della spada

### Simbologia della spada

Accostandoci allo studio del simbolismo della spada, ci confrontiamo immancabilmente con tutta una serie di valori che trovano il proprio fondamento nel pensiero tradizionale tipicamente medievale. Una riflessione su quest'argomento non dovrebbe esimere da questa premessa, pur dovendo evitarsi che si traducesse in trattazione o in profluvio di nozioni sterili ai fini della nostra crescita.

Dovremmo analizzare questo simbolo – che simbolo è solo per noi, purtroppo, poiché per l'uomo medievale essa aveva una valenza molto più reale – sotto un duplice aspetto: letterale e spirituale.

Anzitutto, immaginiamo cosa fosse una spada per l'uomo del Medioevo: raro e prezioso, in un'epoca in cui il contadino arava con rudimentali arnesi in legno, il metallo di cui essa era composta era il risultato di lunghe fatiche del fabbro, o per meglio dire dello spadaiolo, e ne costituiva il capolavoro. Il metallo veniva “torturato” fino ad eliminarne ogni scoria, temprato con fuoco e preghiere, e preparato con ricette segrete e formule che spesso questi artisti si tramandavano in segreto di padre in figlio. E non crediamo che questa sia una visione romanzata!

Una volta pronta, la spada era cosa alla portata solo dei pochi che potessero permettersene il possesso (e beninteso che avessero la perizia necessaria all'uso. Questa esclusività del diritto di portare la spada rimase nei secoli, beninteso tramutandosi e purtroppo volgarizzandosi nel tempo, diventando esclusivo privilegio – non più diritto – degli

aristocratici – non più nobili). La spada era dunque lo strumento d'elezione delle virtù guerriere della nobiltà. Ma perché quest'arma esercitava, con la sua sostanziale semplicità, tanta attrazione sulla mentalità dell'uomo di ieri, così come su quello di oggi? Provando a compulsare l'opera di Raimondo Lullo, il Libre de l'Orde de Cavalleria, leggiamo nella Parte V, relativa alle armi del Cavaliere:

1. Tutto ciò che indossa il Sacerdote per dir Messa ha un significato che è in relazione del suo ufficio. E poiché l'ufficio del prete è simile a quello del Cavaliere, l'Ordine della Cavalleria richiede che tutto ciò di cui il Cavaliere abbisogna per esercitare la sua professione abbia qualche significato che ne manifesti la nobiltà.

2. Al cavaliere si dà la spada, che nella forma è simile alla croce, per significare che, come N.S. Gesù Cristo vinse sulla croce la morte, nella quale eravamo incorsi per il peccato di nostro padre Adamo, così il Cavaliere dovrà con la spada sterminare i nemici della Croce. E poiché la spada ha due tagli e la cavalleria è fatta per mantenere la giustizia, che consiste nel dare a ciascuno il suo, per questo la spada vuol dire che, per mezzo di essa, il Cavaliere deve mantenere la Cavalleria e la giustizia.

Appare dunque chiaro il paragone proposto: da un lato il Cavaliere, con il suo ufficio, e le sue armi, prima di tutte la Spada, dall'altra il Sacerdote, parimenti incaricato d'un ufficio e investito delle proprie armi, tra le quali spicca appunto la preghiera. Potremmo qui scorgere accostati i due pilastri dell'Albero, la Severità e la Grazia, o via Attiva e Passiva. Ma questo è un collegamento fin troppo evidente, e non servirà indugiarvi.

Più pregnante sembra invece il paragone che Raimondo propone tra la Spada e la Croce. Così infatti come il legno della Croce, la sua matericità, redense quello dell'Albero da cui Adamo ed Eva colsero il frutto proibito, ora è la forma della Croce a esser ripresa e riprodotta, allo scopo della salvezza, che solo apparentemente si pone in contrasto con l'uso bellico a cui è destinata quest'arma. Infatti Raimondo suggerisce l'ambivalenza della spada, come simbolo di morte e di

salvezza, in ogni caso di Giudizio: e la spada può essere vista da due prospettive, con l'elsa verso il basso è arma da taglio, la cui punta volge verso l'alto, e serve al Cavaliere nella Piccola Crociata, el-jihâdul-açghar, di cui potremmo dire, citando San Bernardo: “si guadagna la vittoria per Cristo”. In tale senso corrisponde simbolicamente alla Cavalleria, che è la lotta contro i nemici della Croce in questo mondo.

Ma come sappiamo, i nemici della Croce non sono solo di questo mondo, ed è anche vero che il Cavaliere deve impegnarsi in una lotta ben più importante, contro l'Avversario che non è di questo mondo (che sia dentro di sé o fuori, è altro discorso). E dunque la spada va rettificata, l'elsa verso l'alto, la punta conficcata per terra. La spada diventa axis mundi, Croce della militia Christi davanti alla quale il Cavaliere, cessata la battaglia, si inginocchia e affronta il vero cimento della Grande Crociata, el-jihâdul-akbar, di cui come sopra, diremo con Bernardo: “si guadagna Cristo stesso”. E simbolicamente la spada diventa preghiera incessante del Cavaliere, unica arma valida contro i nemici che non sono di questo mondo: la giustizia che si è dunque chiamati a promuovere è quella nei confronti di Dio, Santo Amore della Cavalleria.

Piccola e Grande Crociata potrebbero suggerire due splendide immagini, da un lato Artù che estrae Excalibur dalla roccia, liberandone la forza dalle viscere della Terra, e infine, il Cavaliere Galgano di Montesiepi che la rinfodera nel grembo della roccia, quando oramai ogni battaglia è conclusa.

Dire oltre servirebbe a poco, l'ultimo appello che rimane è questo: seguire sempre e realmente quella Spada che è parola sgorgante dalle labbra di Colui che un giorno ci chiamerà tra le sue schiere.

fonte: <http://xoomer.virgilio.it/saintgrial/studi/spada.htm>

## 4.5 Cavalleria medievale tra mito e realtà

### Cavalleria medievale tra mito e realtà

Il cavaliere, una delle figure mitiche del medioevo letterario e cinematografico: alto sul suo destriero, racchiuso nell'impenetrabile armatura pesante, riconoscibile solo per il cromatismo vivace delle insegne. Nell'immaginario collettivo esso appare inginocchiato dinanzi al sovrano mentre con la benedizione della Chiesa riceve l'investitura, e poi lanciato al galoppo in difesa della Fede e dei deboli... ma quanto di vero esiste in questa immagine eroica e quanto invece risulta dalla somma di frammenti reali ma provenienti da epoche diverse?

E soprattutto, se il cavaliere medievale è, per definizione, nobile e appartiene alla corte del sovrano, è possibile rintracciare la sua presenza anche in Italia, dove il basso medioevo vede il fiorire di quell'esperimento unico che sono i liberi Comuni, in completa antitesi con il mondo dei signori feudali illustrato dalle Chanson de Geste? Su quest'ultimo quesito in particolare si sono interrogati gli storici sin dal secolo scorso, giungendo a rintracciare fra archivi e documenti i segni della presenza della cavalleria anche in Italia.

La cavalleria medievale: origini

Il termine "cavaliere", che indica genericamente l'armato che presta servizio militare a cavallo, appare in realtà tardi nel linguaggio delle armi; il medioevo preferisce infatti il termine latino "miles", che indica "il" combattente per eccellenza, contrapposto al termine "pedes" che indica il semplice fante appiedato.

Il miles medievale è per definizione un cavaliere, che in questo caso

non significa semplicemente un armato a cavallo, ma più propriamente un armato che usa il cavallo secondo modalità particolari di combattimento.

E' noto infatti come sin dall'antichità classica esistano corpi armati a cavallo; esso però viene usato principalmente per gli spostamenti veloci e per gli attacchi a sorpresa - nel corso dei quali vengono scagliate aste leggere con la spinta del braccio o frecce per mezzo di piccoli archi – mentre nel combattimento vero e proprio gli armati scendono a terra per affrontare il corpo a corpo.

E' solo con il Medioevo che nelle battaglie appare la tecnica della carica a cavallo – lancia in resta, diremmo con un termine che però è già tardo, quasi rinascimentale – in cui il cavaliere regge saldamente la lancia dirigendola, mentre è il cavallo a fornire la propulsione e la forza d'urto necessaria a sfondare le linee nemiche.

Secondo alcuni autori questa nuova modalità di attacco, le cui più antiche testimonianze iconografiche risalgono forse alla tapezzeria di Bayeux[1] , fa seguito alla diffusione di accorgimenti tecnici quali la staffa e la sella con arcioni; secondo altri questo nesso sarebbe casuale, ed infatti già nell'antico Oriente la staffa esiste, ma nessuno vi aveva mai collegato l'idea di usarla per avere maggiore stabilità e lanciarsi direttamente contro il nemico anzichè semplicemente per caracollare (altro termine, ahimè, molto più tardo, ma che rende l'idea...) lanciando frecce. Comunque sia andata la faccenda, resta il fatto che fra il 1000 e il 1100 i gruppi armati che difendono gli interessi dei signori feudali nelle cui mani sono le terre europee, sono un'élite specializzata in un tipo di combattimento che prevede il cavallo come parte attiva.

Elite, chè mantenere un cavallo ha i suoi costi, e così le armi, sia da offesa – lance, spade – che da difesa; c'è poi l'addestramento, lungo e faticoso, e la necessità di mantenersi “in forma” anche nei periodi in cui non si è impegnati in guerra. Così, già nel IX secolo i sovrani dei nascenti regni romano-germanici iniziano a circondarsi di una corte di fedelissimi, perfettamente armati ed addestrati, ovviamente “cavalieri”, a cui come segno di favore e gratitudine offrono terre su cui esercitare un qualche dominio; si tratta in effetti, come mette in evidenza chiaramente Jean

Flori, di una forma di compenso o paga, volta a permettere a questi “difensori del regno” di dedicarsi appieno alla loro funzione, senza troppe preoccupazioni per procacciarsi il cibo o comunque un reddito.

La cavalleria nasce quindi secondo questo autore eminentemente come professione, derivando direttamente dall’usanza germanica del capo-tribù di circondarsi dei guerrieri più forti e valorosi; quando i capotribù si stanziavano nelle terre d’Europa e si trasformavano in re, ecco che allora questi “comites” – compagni, d’arme e d’avventure – si trasformavano nelle varie “Tavole Rotonde” o compagnie di “Paladini” esaltate dalla letteratura successiva.

Chi sono i "cavalieri"?

Gli storici a questo punto si pongono un problema fondamentale: a quali persone è realmente possibile svolgere “il mestiere delle armi”?

L’immaginario collettivo vuole il cavaliere come appartenente alla “nobiltà”. Ma il concetto di nobiltà, inteso come discendenza di sangue e appartenenza ad un casato di antica origine, è di gran lunga successivo rispetto all’epoca che stiamo esaminando; la società del X secolo è dominata da un’aristocrazia guerriera che a volte si fregia del termine “nobile”, inteso come aggettivo che indica, in vario grado, una predisposizione d’animo piuttosto che un rango sociale.

Con il diffondersi dell’incastellamento[2] nel X secolo si assiste però ad un fenomeno nuovo, che prelude alla strutturazione di una società più simile a quella che ci è oggi familiare.

Le famiglie aristocratiche – famiglie allargate, a struttura orizzontale, in cui contano i rapporti di parentela fra fratelli e zii, sia per parte maschile (agnati) che femminile (cognati) – si radicano nel territorio, fortificano una propria dimora e la trasformano in un nucleo di potere locale, sempre più autonomo rispetto ai deboli poteri centrali. I vassalli non sono più un seguito armato del sovrano, ma divengono a loro volta piccoli capi territoriali che gestiscono la loro proprietà. E’ fondamentale che questa proprietà mantenga una certa estensione di terre e di uomini sottomessi, in regime di libertà, semilibertà o servitù; diviene

quindi essenziale che non venga frammentata fra i vari eredi.

Si modifica quindi la struttura familiare, che diviene in questo momento “verticale”, ossia dominata da rapporti di discendenza patrilineare. E’ l’epoca in cui compare il patronimico, e da esso il cognome, inteso come segnale di appartenenza ad un lignaggio che si estende nel tempo di padre in figlio. Il figlio maggiore eredita il castello, il titolo, il patrimonio di famiglia. Le strategie matrimoniali cambiano, e si diffondono i matrimoni con membri esterni alla famiglia (esogamici) perchè comunque non esiste più il rischio di dover cedere parte delle proprietà ad altri clan.

I figli cadetti - nonchè quelli nati al di fuori di un matrimonio cristiano che ancora stentava a definirsi ed affermarsi - se sono femmine servono a rinsaldare legami di alleanza con castellanie vicine, attraverso matrimoni accuratamente studiati a tavolino. Se sono maschi... ecco il problema di fondo... se sono maschi gravitano attorno alla corte, mantenendo lo stato di juvenis, ovvero di non sposato, a vita; offrono i loro servizi armati al fratello maggiore o ad uno zio che in cambio li mantiene; insidiano le femmine di corte, elaborando un’etica – cavalleresca, per l’appunto – che autorizza l’avventura amorosa; cercano soddisfazione e bottino nell’impresa guerresca; talora, in virtù delle loro capacità, giungono ad ottenere in moglie una ricca ereditiera o una vedova con possedimenti e ad accasarsi, formando un loro lignaggio.

Ecco, una parte della cavalleria è data da questa porzione di aristocrazia che è tagliata fuori dalla trasmissione ereditaria del potere; ma non tutta la cavalleria è costituita da aristocratici cadetti o bastardi. Accanto ad essi nella corte esistono armati a cavallo di ben altra estrazione.

Sia DUBY, sia FLORI, evidenziano la presenza di ricchi allodieri, ovvero proprietari di terre che pur non avendo antenati prestigiosi hanno denaro sufficiente per armarsi e subire l’addestramento cavalleresco, e quindi si pongono al servizio del signore locale, nella speranza di fare carriera, mettersi in mostra con il valore ed ottenere un piccolo feudo; analoga aspirazione è coltivata da tutta una massa di “cavalieri” dipendenti, che esercitano la cavalleria come mestiere per sopravvivere, provenendo da classi sociali basse, di ambito rurale, o addirittura affrancati

dallo stato servile per poter accedere al servizio armato del signore. I documenti mostrano in tutta Europa esempi – non numerosi, ma significativamente presenti con regolarità - di questo tipo di cavalieri che riescono alla fine ad ottenere una promozione sociale, sia ricevendo dal signore terre da gestire in proprio, sia sposandosi ad un livello sociale più alto del loro.

Flori, sulla scorta di queste evidenze, conclude che la cavalleria sino a tutto il XII secolo non è una classe sociale chiusa, coincidente con l'aristocrazia, ma un sistema aperto, con possibilità di accesso dal basso; in pratica quindi “una professione onorevole ed invidiata, che l'aristocrazia tende a trasformare in una nobile corporazione”[3].

Non a caso la società medievale raffigurava se stessa come suddivisa in tre “ordini” con carattere funzionale, quelli che pregano, quelli che lavorano, quelli che combattono: le tre attività fra le quali qualsiasi uomo adulto doveva collocare la propria esistenza.

### L'ingresso nella “cavalleria”

Uno dei luoghi comuni della mitologia cavalleresca è quello della cerimonia di investitura, il cosiddetto adoubment (tradotto in molti testi come “addobbamento”), in cui il nuovo cavaliere riceve direttamente dal sovrano, o comunque da un suo superiore, le insegne della cavalleria – la spada, gli speroni, lo stendardo – in genere precedentemente benedette o consacrate da un vescovo, che può o meno essere presente. Le spade degli eroi della Chanson medievale sono oggetti resi sacri dalla presenza di particolari reliquie chiuse nel pomo, e devono servire al nobile cavaliere – nobile come qualità d'animo, non nel significato più tardo di classe - per proteggere la Chiesa dai pagani e i deboli dalle ingiustizie.

Questa rappresentazione “rituale” della “vestizione” del cavaliere, tramandata dalla letteratura e diffusa dal cinema, è in realtà “un'immagine composita, nella quale confluiscono tratti che, apparsi in epoche differenti, non sono mai coesistiti”[4].

Gli storici individuano concordemente l'origine di questi rituali nelle tradizioni germaniche che si diffondono in Europa nell'alto Medioevo. Le tribù germaniche erano seminomadi,

eminentemente guerriero e al loro interno ciascun uomo adulto aveva il dovere di prendere le armi per la comunità; così nel momento in cui un giovane raggiungeva l'età adulta e si apprestava ad entrare nel numero degli armati, era il capo – guerriero lui stesso – a consegnargli le armi, in una sorta di scarno rito di passaggio. Flori nota che si trattava probabilmente di nulla più che una consegna degli “strumenti del mestiere” inquadrata forse in un rito di tipo iniziatico.

Ma la consegna della spada ha, nel mondo germanico – e non solo – anche un altro significato, di tipo simbolico: la spada è il segno del potere, del diritto di comandare la tribù ma anche del dovere di proteggerla dai nemici esterni – con le armi – e dal disordine interno, attraverso la giustizia.

La simbologia della spada si tramanda nei secoli attraverso i rituali di incoronazione dei sovrani; nel 1108 il re di Francia Luigi VI è incoronato dall'arcivescovo di Sens con un rituale preciso[5]: tolta la spada della milizia secolare (ovvero lo strumento di lavoro, la spada dell'uomo adulto e del guerriero) egli cinge la spada della Chiesa “per la punizione dei malfattori... la difesa delle chiese e dei poveri”. La cerimonia e la preghiera che la accompagna sono assolutamente analoghi a quella che si trova in un rituale di incoronazione germanico della fine del IX secolo, forse il più antico giunto sino a noi. Il rito di consegna della spada accompagnata dalla sua sacralizzazione è quindi, a detta di Flori, di origine regia, e persiste per secoli.

Fra X e XI secolo, ovvero quando si abbozza la gerarchia feudale, la sua applicazione scivola dal sovrano ai principi a lui sottoposti, e poi via via alle gerarchie feudo-vassallatiche inferiori, a sancirne l'effettiva presa di potere. Si tratta quindi sempre di un rito di trasmissione di prerogative regali, e non di un rito di iniziazione. Attraverso quali passaggi allora esso giunge ad apparire come formula di consegna delle armi ai semplici armati a cavallo, che non solo non hanno potere proprio, ma addirittura sono in varia misura sottomessi?

La Chiesa si impadronisce della cerimonia di consegna delle armi nel corso dell'XI secolo, in un contesto in cui, cessato il pericolo delle invasioni[6] il vero rischio per le popolazioni europee era costituito dai signori feudali e dalle loro bande armate. Questi, ormai di fatto indipendenti dal potere centrale, cercavano di

rosicchiarsi potere (ovvero terre) a vicenda, mantenendo un clima di tensione; ma anche quando ciò non avveniva, la vita nelle campagne non era tranquilla, poichè i “cavalieri” del feudatario locale si procuravano comunque un reddito vessando “quelli che lavorano” e tenendoli sottomessi con la paura di scorrerie e saccheggi; quando poi i contadini erano troppo poveri, le armi dei cavalieri spesso si rivolgevano a depredare le ricche parrocchie e i monasteri.

Ed ecco che accanto al concetto di “pace di Dio”[7] nasce l’ideologia del cavaliere “consacrato”, che difende innanzitutto la Chiesa e i deboli, combattendo contro l’ingiustizia; e laddove questo non è sufficiente a porre sotto controllo la turbolenza degli armati, viene accentuato il carattere di “miles Christi”, cavaliere al servizio di Dio nella lotta per la fede, da cui deriverà in breve tempo la figura del crociato e gli ordini monastici militari. Nell’XI secolo sono ormai numerose le formule di consegna delle armi a semplici cavalieri che ricalcano quelle di consacrazione regia.

Altri elementi del rituale di investitura “classico” sono la vestizione del cavaliere con armi particolarmente ricche, cerimoniali, e vesti dal colore simbolico; nonchè l’uso del bagno purificatore prima della cerimonia. Essi si rintracciano a partire dal XII secolo, e curiosamente non sempre sono legati ad una cerimonia di tipo religioso. All’inizio del XIII secolo appare in alcune aree la “veglia d’armi”, ovvero il trascorrere la notte prima della cerimonia in digiuno e in preghiera.

Come si vede si tratta di elementi molto diversi fra loro, che appaiono in tempi successivi, non sempre sovrapponendosi.

Nel frattempo però il concetto di cavalleria si è evoluto: indipendentemente dalla Chiesa, i combattenti riconoscono delle proprie regole di comportamento, una sorta di codice d’onore dettato più dall’utilità pratica che da convinzioni morali; secondo esso ad esempio il cavaliere non attacca mai un suo collega a tradimento, nè porta lo scontro all’ultimo sangue, preferendo in questo caso catturare vivo l’avversario per poi godere del giusto riscatto... è a tutti gli effetti un codice deontologico di una professione come tante altre, che va ad affiancare l’etica della Chiesa nel costruire quella che definiamo l’“ideologia cavalleresca”.

Ma esso mostra un’altra cosa molto importante: la cavalleria ha

assunto coscienza del suo essere gruppo sociale d'élite, e sta elaborando regole di comportamento e rituali propri, modi di svago caratteristici quali il torneo e la giostra - in auge dal XII secolo – e, soprattutto, la tendenza a “chiudersi” in una casta ad accesso regolamentato.

Il vero e proprio rituale di adoubment, accompagnato dalla simbologia sacra dei singoli elementi indossati, e dalla festa profana che lo sugella, conosce la sua diffusione proprio in questa fase, divenendo il rito iniziatico che conosciamo dalla letteratura.

Il fenomeno si sviluppa in parallelo infatti con il graduale divieto di accesso alla “professione” volto a chi non ha antenati cavalieri, e poi, subito dopo, a chi non è figlio di cavaliere. Cavalleria inizia a coincidere con nobiltà, intesa come ceto, ma il passaggio non sarà mai netto, se non in epoca tarda, quando ormai la cavalleria avrà perso la sua funzione militare fondamentale.

Infatti per tutto il XIII e il XVI secolo sono frequenti comunque le semplici cerimonie di massa, sul campo di battaglia, in cui il sovrano direttamente nomina cavalieri i più valorosi, indipendentemente dalle loro origini. Il potere del sovrano può quindi ancora scavalcare le regolamentazioni che la cavalleria stessa ha imposto.

fonte: [www.parodos.it/medioevo%20cavalieri.htm](http://www.parodos.it/medioevo%20cavalieri.htm)

## 4.6 La veglia

### La veglia

Alla vigilia dell'investitura è tradizione che il candidato faccia una veglia.

Questo è un momento di riflessione e riconciliazione con la cavalleria, i colleghi, e i nobili saggi presenti. E' un momento di introspezione per considerare le responsabilità e le gioie dell'accettare l'accollata. Dopo cio' inizia un momento di preghiera e contemplazione, in cui il candidato medita sulle vie, sull'onore onore e sulla storia degli ordini cavallereschi.

La cerimonia

Il candidato viene condotto dai cavalieri della compagnia tutti riuniti, e il Re, o un suo sostituto legge il seguente :

Il Re : "Consci della vostra prodezza, e della vostra cavalleria, e riconoscendo in voi la scintilla condivisa da questi fratelli, siete stato eletto candidato per l'ordine della Sacra Tavola Rotonda. Sappiate che per indossare la cintura e la catena di un cavaliere, bisogna osservare una sacra rivelazione : che gli obblighi della cavalleria chiederanno il vostro impegno in ogni momento della vostra vita."sugar

Il Re : "Avete ben compreso lo scopo del nostro ordine, e cosa viene richiesto dai suoi cavalieri?"

Il Re : "Aderite a continuare di perseguire il comportamento esemplare che ha suscitato l'interesse e l'apprezzamento dei nostri fratelli?"

Il Re : "E' vostra intenzione accettare l'appartenenza all'ordine dei cavalieri della tavola rotonda?"

Se le risposte alle tre domande sono tutte affermative, la cerimonia continua.

Il Re : "Le leggi della societa' e le usanze del regno richiedono che il cavaliere ne sia la prua, e voi avete dimostrato di avere stoffa; che il che il cavaliere sia cortese, cosi' come voi avete mostrato di essere e cosi' come possono testimoniare questi nobili gentiluomini; e che un cavaliere sia fedele al suo regno e alla societa'. Desiderate quindi accettare il carico della cavalleria e giurare fedelta' alla Corona?"

Il candidato deve accettare.

Il Re : "Dunque giurate fedelta' e rendete omaggio alla corona del nostro regno."

Il candidato deve dire :

Il Candidato : "Io qui dinnanzi giuro fedelta' e rendo omaggio alla corona di questo regno; giuro di essere un buono e giusto cavaliere, riverente e generoso, scudo dei deboli, obediante al mio signore, primo in battaglia, cortese in ogni momento, campione del giusto e del buono. Così giuro io, ....."

knight's sword

Il Re :

"Inginocchiatevi ....."

"In rimembranza del giuramento fatto e ricevuto"

(accollata sulla spalla destra)

"In rimembranza del vostro lignaggio e dei vostri impegni"

(accollata sulla spalla sinistra)

"Siate un buon cavaliere"

(stretta di mano)

"Alzatevi, Sir ....."

Il Re : "Dunque è un nostro piacere darvi il benvenuto nel nostro ordine, e aggiungere la vostra voce alle nostre in modo che tutte insieme possano influenzarsi per raggiungere l'eccellenza."

Il Re si fa indietro, e un altro fratello porta al candidato le insegne dell'ordine:

Un cavaliere : "Indossate queste insegne con orgoglio, ma non con vanità, esse ricorderanno a voi e agli altri il vostro continuo impegno verso la cavalleria."

Un cavaliere : "Ricordate anche che la virtù dell'umiltà è l'unica che mantiene unito il nostro ordine, e che ciascuno di noi può distruggerlo con una singola azione o una turpe parola"

Dopo aver finito di parlare, il cavaliere pone una domanda che riguarda la cavalleria al candidato, lasciando a piacimento il momento della risposta, ma non oltre sei mesi di tempo.

I fratelli ora danno il benvenuto al nuovo membro e la cerimonia termina.

Subito dopo, chiunque può prendere parola e fare un discorso.

Notate che a volte viene deviato il normale corso della cerimonia. In tal caso è determinante l'abilità di scegliere il momento opportuno per sorprendere tutti ;-)

fonte: [www.camelot-irc.it/cavalleria/cerimonia\\_investitura.htm](http://www.camelot-irc.it/cavalleria/cerimonia_investitura.htm)

## 4.7 Studi sull'abbigliamento nel medioevo

### Studi sull'abbigliamento nel medioevo

Come in tutte le epoche, anche nel medioevo l'abbigliamento non aveva solo la funzione di ripararsi dal freddo e coprirsi, ma aveva anche una funzione sociale: i tessuti degli abiti, i colori, gli accessori, etc, denotavano ricchezza, potere e status sociale.

I tessuti erano di vario tipo e il loro utilizzo si diversificava con il cambiare delle stagioni; infatti, pur non avendo l'usanza di tenere scoperte braccia, gambe, e in alcuni casi, il capo, usavano tessuti più o meno leggeri a seconda della stagione. Gli abiti di seta, quindi erano preferibili durante la bella stagione, al contrario di abiti di lana, velluto o broccati, che solitamente erano molto caldi e perciò più adatti al freddo. Naturalmente, pur servendosene per coprirsi, i nobili non mancavano di abbellire le loro vesti in modo tale da far risaltare sempre la loro ricchezza; vi erano dunque mantelli di lana o di velluto estremamente caldi (addirittura con il cappuccio), che però erano riccamente decorati o ornati di pietre preziose..

Anche le vesti rispondevano agli stessi criteri: lo status sociale si riconosceva dal pregio della stoffa, dal fatto che l'abito possedesse una doppia manica o addirittura una doppia veste o che avesse uno strascico particolarmente lungo; in questi casi significava che il benessere della famiglia era tale da poter usare stoffa in modo tale da non doversi preoccupare della quantità. La lunghezza degli strascichi ha però creato delle difficoltà, date dall'ingombro di metri e metri di stoffe che occupavano strade certamente meno agevoli e pulite delle nostre. Per tale motivo vennero sancite delle leggi che non

permettevano alle donne di portare per strada vesti e mantelli con code più lunghe di un metro; la violazione di questa norma faceva sì che il “Notaro delle frodi” (l’incaricato del controllo dell’applicazione di norme e leggi) applicasse severe sanzioni pecuniarie.

Naturalmente i nobili erano coloro che potevano sfoggiare gli abiti più sfarzosi e preziosi, ed è proprio contro questo abuso di lusso che a Bologna nel 1401 lo Statuto suntuario impose precise limitazioni al lusso degli abiti e prescrisse di far bollare le vesti, precedentemente confezionate, che esulassero dalle nuove norme statuarie.

La ricchezza o la classe sociale devono saltare agli occhi, per questo il vestito si accompagna ai gioielli dai metalli rari e lucenti, dalle pietre scintillanti e multicolori, dalle forme elaborate. Se ciò non bastava si poteva appendere alla cintura una borsa, detta scarsella, piena di monete, da far tintinnare in modo tale da far “sentire” la ricchezza. Per le donne, però, l’uso della cintura era legato ad una precisa condizione: il legame con un uomo; solo le donne promesse in sposa o già sposate potevano indossare la cintura sopra la veste. Al pari dell’attuale vera nuziale, la cintura significava un legame matrimoniale; di solito infatti veniva donata alla sposa dal suo futuro marito.

Dopo essersi sposata la dama doveva usare certi accorgimenti nel suo abbigliamento; se non usava la cintura, poteva legare il suo mantello con un legaccio di stoffa o una catena, oppure doveva prestare attenzione alla propria acconciatura. Solo le donne sposate, ma ancora giovani, potevano permettersi il lusso di portare i capelli sciolti sulle spalle o raccolti in elaborate acconciature, al pari delle loro coetanee nubili. I capelli venivano sempre tirati all’indietro o con la scriminatura centrale e poi intrecciati, affinché le chiome fossero sempre mosse e vaporose; contrariamente ad oggi, infatti, i capelli lisci non erano di moda!

Con l’accrescere dell’età anche il capo doveva sempre essere coperto da veli di seta, che potevano essere completati da un balzo, o da cuffie di varie stoffe. In ogni caso i capelli dovevano vedersi il meno possibile; in alcuni casi addirittura le donne arrivavano a rasarsi i capelli fin quasi a metà del capo, anche

per rispondere ad un'altra esigenza della moda: mostrare una fronte alta.

La moda aveva anche le sue precise esigenze cromatiche: la scelta dei colori era sempre guidata da considerazioni gerarchiche. Il più apprezzato era il rosso (di cui si sapevano creare infinite sfumature con coloranti vegetali o animali) che poteva essere usato solo dagli uomini di legge e dai suoi familiari più stretti; vi era una sorta di tacita intesa per cui altri nobili e borghesi non potessero vestire di rosso.

Un cenno particolare va alle calzature femminili: queste dovevano essere abbinata all'abito indossato per stoffa e colore e dovevano sempre essere alte, sia sul tacco che sulla punta; questo perché non godendo di strade asfaltate e pulite come le nostre e "trascinandosi" dietro metri di strascichi di stoffa, l'altezza delle scarpe faceva sì che le vesti toccassero terra il meno possibile. Sempre per questo motivo si arrivò ad aggiungere strati di legno sotto le scarpe, proprio con l'intento di aumentarne l'altezza.

La differenza fra abbigliamento maschile e femminile era data prevalentemente dalla foggia degli abiti. Sia uomini che donne indossavano una veste o tunica, che solo nel secondo caso potavano essere aderenti in vita. Entrambi portavano i mantelli, ma solo quelli degli uomini avevano un'apertura laterale e si chiudevano sulla spalla per mezzo di un fermaglio o di un legaccio. Le brache erano il solo capo d'abbigliamento riservato esclusivamente all'uomo: si trattava di calzoni di tela sottile lunghi fino alle caviglie e stretti.

Non ci sono abiti diversi per le varie età della vita: se si eccettuano i neonati, solidamente impacchettati in fasce da cui emergeva solo il viso, tutti i bambini erano vestiti come gli adulti.

<http://www.gs-anticheporte.it>

## 4.8 Storia del costume. Il Medioevo.

### Storia del costume. Il Medioevo.

Le origini

Il costume dell'alto medioevo deriva dai più antichi costumi di origine gallica o nel sud, con ascendenze prettamente romane, mentre nel grande nord si fanno sentire gli influssi del rude e praticissimo vestire dei popoli barbari che si affacciarono alla storia medievale. E' tra il 1180 e il 1340 che il costume medievale presentò la sua maggiore bellezza, dovuta alla semplicità delle forme, al loro perfetto adattamento alla forma del corpo, e alla materia usata: stoffe d'ogni genere, spesse o fini, giocandovi molto e con ottimo gusto sulle pieghe ricadenti e sui plissés molto sobri. Gli uomini adottarono gli abiti lunghi, a imitazione delle donne, con grande scandalo della Chiesa, che giudicava tale innovazione sconveniente ed effimera. Inoltre abbandonarono i capelli corti e viso glabro per lasciarsi crescere la barba e capelli, arriciati con il ferro.

I due sessi indossavano tuniche e mantelli lunghi fino a terra; le maniche era allungate e allargate fino a coprire le mani; si portavano calzature stravaganti con punte immense e ricurve. A tutti i livelli si diffuse il gusto degli accessori, dei tessuti morbidi e setosi, dei colori vivaci. La ricercatezza nell'abbigliamento divenne una preoccupazione costante per la nobiltà nonostante le invettive dei predicatori che vedevano in essa un eccessivo attaccamento alle cose del secolo e una frivolezza simile alla scostumatezza. L'adozione generale di un medesimo tipo di abito ampio, fluttuante, e lungo rispondeva a diverse esigenze: coprire tutto il corpo per il pudore e per il

rispetto dei tabù sessuali, e assicurare una protezione generale contro gli accidenti climatici.

All'antichità, bianca e nuda, perciò si è opposto il Medioevo, guantato, impellicciato e cupo, su cui l'influenza del Cristianesimo è più considerevole di quella della tradizione germanica. Inoltre non vi erano abiti stagionali e si indossava lo stesso vestito d'estate come d'inverno; si sovrapponevano, d'inverno parecchi capi di vestiario, e anche se i più intimi non erano molto attillati gli strati d'aria che li separavano erano ottimi isolanti.

### L'importanza sociale e civile dell'abbigliamento

Non ci sono abiti diversi per le varie età della vita: se si eccettuano i neonati, solidamente impacchettati in fasce da cui emergeva solo il viso, tutti i bambini erano vestiti come gli adulti. Verso la metà del secolo XIII si produce un altro cambiamento importante: la sparizione della tunica e la comparsa della sopravveste, una specie di lunga casacca senza maniche che si sovrapponeva alla veste o alla cotta.

E' una trasformazione che comporta la differenziazione progressiva delle mode maschili e femminili: per le donne quella degli abiti molto attillati, del seno alto e minuto, dei capelli nascosti; per gli uomini quella del volto rasato e dei capelli corti, con la frangia, sapientemente ondulati sulle tempie e rialzati a cercine sulla nuca. E' un inizio di distinzione sociale e professionale, in base alla forma e non più al materiale degli abiti, a cui corrisponde ad un profondo mutamento di mentalità. Questa veste molto elaborata, assume in pieno le altre sue funzioni, quella di ornare il corpo, di distinguere l'individuo che la porta: forma, colore, accessori, materiali assumono senza posa sfumature diverse.

La ricchezza o la classe sociale devono saltare agli occhi, per questo il vestito si accompagna ai gioielli dai metalli rari e lucenti, dalle pietre scintillanti e multicolori, dalle forme elaborate, di cui dispone un'élite molto gerarchizzata. L'importanza sociale e civile dell'abbigliamento è attestata dal gran numero di attività che ad esso si collegano e dall'estrema varietà di tessuti. La loro fabbricazione era spesso di

pertinenza femminile: la donna del contadino raccoglieva il lino, tosava le pecore, cardava e tingeva la lana, quella del cavaliere passava tutto il suo tempo libero a filare, tessere e ricamare.

Le stoffe di lino e canapa erano le più comuni e comprendevano le finissime tele di lino con cui si cucivano camice e lenzuola; i tessuti di canapa molto resistenti utilizzati per le fodere e gli abiti da lavoro; il fustagno, un tessuto misto di lino e cotone che serviva sia per gli abiti che per l'arredamento. Le stoffe potevano essere a tinta unita, a più colori mescolati, a disegni di fiori e fronde, disseminate di pois, o variamente rigate. Questa moltitudine di varietà si ritrovava a maggior ragione nelle sete, nei damaschi e nei broccati importati dall'Oriente, dall'Egitto e dalla Sicilia, il cui consumo in Europa aumenta notevolmente nel corso del XII secolo.

La moda delle pellicce fu legata allo sviluppo del commercio. Le più lussuose provenivano dalla Siberia, dall'Armenia, dalla Norvegia e dalla Germania: martora, castoro, zibellino, orso, ermellino e vaio. Le pelli provenienti dalla fauna locale (lontra, volpe, lepre, coniglio, faina, agnello) erano meno apprezzate: si cucivano all'interno delle maniche o fra le due stoffe dei soprabiti imbottiti. Le più correnti, come il coniglio, venivano tinte di rosso e usate per decorare i polsi e l'orlo inferiore delle tuniche.

### Le esigenze cromatiche

La moda, infatti, aveva le sue precise esigenze cromatiche: la scelta dei colori era sempre guidata da considerazioni gerarchiche. Il più apprezzato era il rosso di cui si sapevano creare infinite sfumature con coloranti vegetali o animali. Le successive preferenze andavano al bianco e al verde, mentre il grigio e il marrone venivano usati perlopiù per gli abiti del popolo.

Il medioevo ha, dunque, un senso del colore più sviluppato dell'antichità e dell'epoca moderna, e ne giudica i pregi in base al grado di luminosità. I colori che emanano più luce sono i più apprezzati, mentre si scartano quelli che, per carenza di conoscenze non si riesce a rendere luminosi.

Naturalmente i nobili erano coloro che potevano sfoggiare gli abiti

più sfarzosi e preziosi, ed è proprio contro questo abuso di lusso che a Bologna nel 1401 lo Statuto suntuario impose precise limitazioni al lusso degli abiti e prescrisse di far bollare le vesti, precedentemente confezionate, che esulassero dalle nuove norme statuarie.

## L'abbigliamento maschile

” ....Dopo il pranzo, il conte va dunque nella camera e mentre gli viene preparato il suo frutto si sveste per grattarsi meglio. Si toglie tutte le vesti, tranne le brache. Aélis, la giovinetta più bella gli toglie addirittura la camicia e gli fa infilare la sopravveste d'inverno perchè è freddoloso....”

Tratto da L'Escoufle di Jean Renart, romanzo d'avventura composto intorno al 1200

Fino alla metà del trecento i nobili impiegavano di preferenza le stoffe rare e preziose, i pesanti panni di lana lavorati in Fiandra o pettinati a Firenze sontuosamente tinti e rifiniti dall'arte di Calimala, le sete provenienti da Cipro, da Damasco, da Lucca il tutto ravvivato da colori vivi che il progresso dell'arte dei tintori permetteva di ottenere in una infinità di sfumature. Facevano uso di pellicce pregiate e costose che in Occidente ormai si trovavano poco: lo scoiattolo cangiante, cui alternarsi di dorsi grigi e di ventri bianchi costituiva il vaio; l'ermellino, la cui bianchezza era sottolineata dalle macchiettature nere che formano l'estremità della sua coda; l'agnello molto giovane dal pelo fine come l'astrakan; lo zibellino, molto scuro, la pelliccia più care e più prestigiosa, quella che col suo nome medievale “sable” indica, in araldica, il più nero degli smalti.

Dopo la metà del Trecento, il nobile, pur mantenendosi fedele a qualche materiale come il vaio e l'ermellino, che il commercio ora forniva a basso costo, dettava la moda o la seguiva. A prima vista si poteva distinguere il bisognoso, il campagnolo, nel suo vestito fuori moda, e il nobile, sulla cresta dell'onda, fortunato, con relazioni. Quando si vestiva, il signore infilava successivamente le braghe, la camicia, le calze, le scarpe, la veste la sopravveste.

Le brache erano il solo capo d'abbigliamento riservato

esclusivamente all'uomo. Si trattava di calzoni di tela sottile lunghi fino alle caviglie e che potevano essere stretti, a sbuffo o pieghettati. L'uso di tingerle di rosso scomparve nel XII secolo, allorché si diffuse la moda delle brache di cuoio o di seta. Erano strette in vita da una cintura di tessuto o di cuoio alla quale si appendevano la borsa, le chiavi e talvolta delle specie di giarrettiere che sorreggevano le calze. Queste ultime, in genere lunghe a metà coscia, morbide, aderenti alla gamba, potevano essere di tela, di maglia di lana, e anche di seta. Erano di colore scuro, tranne quelle da cerimonia, che avevano righe orizzontali di colore contrastante.

La camicia, che si indossava sotto la veste, era una sorta di tunica chiusa in lato e aperta in basso davanti e dietro, lunga fino a metà polpaccio e quindi ricadente sopra le brache e le calze, con le maniche ristrette sui polsi. Bianche, di lino o di seta, le camice più belle avevano i polsi e il colletto ricamati e la pettorina gofrata. D'inverno, fra la camicia e la veste si infilava una specie di lungo panciotto senza maniche, un capo di lusso, caldo e comodo, costituito da una pelliccia cucita fra le due stoffe.

La tunica, veste aristocratica per eccellenza, era un abito di lana o di seta dall'ampia scollatura, che si infilava dalla testa. Le maniche erano semilunghe e molto larghe e la gonna, ampia, pieghettata e aperta davanti e dietro, arrivava fino ai piedi. Era chiusa in vita da una cintura su cui ricade morbidamente.

Anche il mantello era un indumento riservato ai nobili, che poteva essere di varie fogge. La più diffusa era quasi a ruota, di mezza lunghezza e senza maniche. In genere era di tessuto pesante foderato di pelliccia, ricamato e adorno di frange; aveva un'apertura laterale e si chiudeva sulla spalla destra per mezzo di un fermaglio o di un legaccio.

Nonostante la loro diversità, le calzature potevano venire raggruppate in due categorie: scarpe e stivaletti. Le prime in stoffa o pelle, avevano la forma delle attuali pantofole e si portavano in casa o infilate negli stivali. I secondi, di cuoio spesso, simile alle calzature di sci, si chiudevano alla caviglia con un gran numero di stringhe e asole. Gli uomini davano molta importanza all'eleganza delle calzature, ed era in questo campo che la moda era più insolita e capricciosa.

L'estetica privilegiava i piedi piccoli per i quali si prediligevano scarpe con ricami e intarsi di cuoio e accessori di gran lusso. Anche i copricapo variavano all'infinito: il berretto di lana o tela, simile alle attuali cuffie da bagno, ricoperto di un pesante berretto floscio, conico, con l'estremità ripiegata, o quadrato e munito di paraorecchi per l'inverno; una calottina di cotone o da un cappello di feltro a larghe falde abbassate, per l'estate. Nei giorni di festa si indossava un grande cappello di tessuto prezioso ricamato in rilievo con perle, fiori o piume di pavone.

L'ultimo capo d'abbigliamento era costituito dai guanti, di cui tutti facevano grande uso. Erano di maglia di lana, di pelle o di pelliccia. Molto aderenti alla mano, si allargavano verso i polsi e coprivano di solito buona parte dell'avambraccio. Era un capo di vestiario che si offriva spesso in dono e che possedeva un grande valore simbolico: consegnare il proprio guanto al signore era un segno di omaggio, gettarlo un segno di sfida.

Si toglievano per entrare in chiesa o per stringere la mano a qualcuno. Infine, l'abbigliamento per uscire di casa o per viaggio era adattato alle necessità di spostamenti che dovevano tener conto dello stato delle vie e delle intemperie. Per i viaggi sotto la pioggia, era in uso la chape à aigues, cappa per l'acqua, indumento impermeabile ottenuto ritagliando la cappa in spesso tessuto di lana fortemente pressata e non sottoposta al consueto trattamento di sgrassatura, che favoriva lo scorrimento dell'acqua sulla sua superficie.

## L'abbigliamento femminile

“.....Quando la contessa e le sue dame si sono sedute intorno al fuoco, mostra grandi qualità di cortesia. Con il suo atteggiamento amabile e gioioso affascina tutti i presenti. Ha un soprabito di vaio nuovo, aperto e senza maniche, che lascia scorgere le graziose maniche bianche della sua camicia.....”

Tratto da L'Escoufle di Jean Renart, romanzo d'avventura composto intorno al 1200

La maggior parte dei capi che compongono l'abbigliamento femminile non differivano, per natura e per taglio da quelli portati dagli uomini. Tuttavia, si osservava una gran varietà di stoffe e di colori e ricchezza di ornamenti e di accessori. Le

donne non indossavano le brache ma talvolta si cingevano il petto con un velo di mussolina a mo' di reggiseno.

La tunica poteva essere di due tipi: quella normale era una semplice veste lunga fino a metà polpaccio, mentre quella composta, comparsa verso il 1180, comprendeva un corsetto aderente, una larga fascia che sottolineava la vita e una gonna lunga aperta su entrambi i fianchi. Tale indumento slanciava la figura e disegnava la forma dei fianchi, del ventre e del dorso. Lo scollo era sempre ampio e rotondo, le maniche lunghe e svasate a partire dal gomito. Le tuniche più belle erano di sciaminto, col corpetto goffrato, la gonna pieghettata sul fondo, adorne di ricami e di galloni.

L'eleganza imponeva che la donna completasse la tunica o la veste con un'amplissima cintura, di cuoio intrecciato, di seta o di lino, sapientemente allacciata. Si effettuava un primo giro all'altezza della vita, un nodo sui reni, poi un secondo giro all'altezza dei fianchi, un nuovo nodo all'altezza del bacino ed infine si lasciavano cadere le estremità in due bande uguali fino a terra.

Le calze erano simili a quelle degli uomini ma sempre sorrette da giarrettiere, perché non potevano essere agganciate alla cintura delle brache.

Le scarpe erano di vario tipo: alte o basse, chiuse o aperte, con o senza linguetta, di cuoio, di feltro, di tessuto, foderate di pelliccia. La moda prediligeva i piedini minuscoli, i tacchi abbastanza alti, il passo ondeggiante e accuratamente studiato. Il mantello (surcot) femminile era una pellegrina semicircolare che non veniva chiusa sulla spalla come quella degli uomini ma sul petto, con alamari e lacci alla cui confezione si dedicava sempre molta cura.

A partire dal XII secolo i mantelli vennero chiusi con doppi bottoni che si infilavano in due occhielli, e potevano essere sferici, piatti, di cuoio o di tessuto, d'osso, di corno, d'avorio o di metallo. Il mantello si prestava ad una grande varietà di invenzioni quanto alla forma, alla lunghezza, alla decorazione, alla materia usata.

La pettinatura variava secondo l'età: le fanciulle e le donne più giovani li portavano con la scriminatura al centro e due trecce che scendevano sul petto, talvolta lunghe fino alle ginocchia, o ulteriormente allungate da pendenti appesi a ciascuna

estremità. Dopo il 1200 la moda delle lunghissime trecce tende a scomparire per lasciare il posto a capelli più corti tenuti fermi da un cerchietto e lasciati fluttuare sulle spalle. Prima di uscire di casa o di entrare in chiesa ci si copriva la testa con un velo di mussolina di lino o di seta. Le donne adulte portavano una grossa crocchia avvolta in una specie di foulard annodato e sormontato da una banda che cingeva la testa orizzontalmente.

Le vedove e le suore portavano il soggolo, ampio copricapo di tessuto leggero che nascondeva completamente i capelli, le tempie, il collo e la parte superiore del busto. La cura dell'abbigliamento risulta anche dall'esistenza di una primitiva pratica di estetica corporale: quando alcune donne ritenevano di non avere bei seni tondi e solidi, rinforzavano la parte alta della camicia di seta, introducendovi apposite, e ben confezionate, palle di lana, ottenendo effetti piacevoli.

Il menestrello Marcabru ricorda, in un suo lied, questi effetti "en forme de pommes d'oranges" (pomi d'arancio gentile allusione, e anche profumata).

## Gli ecclesiastici

In una vita quotidiana assillata dalla paura del peccato, dall'obbligo di pregare, di comunicarsi, di confessarsi, l'intermediario imposto tra Dio e gli uomini aveva il primo posto in dignità. Non tutti i chierici avevano la medesima funzione, la medesima importanza, li medesimo rango; la loro azione poteva esercitarsi in tutti i campi: intellettuale, spirituale, e anche materiale. Ciò che li distingueva era, perciò anche l'abito. Coloro che rinunciavano al mondo per servire Dio, professavano i voti di conversione, stabilità e obbedienza; vivevano nel silenzio e nell'austerità; si dedicavano esclusivamente alla preghiera e al lavoro interno e dei campi.

Di conseguenza il loro abito era semplice ma funzionale: scarpe e calze, due cocolle e due tuniche leggere per l'estate; lo stesso, in tessuti pesanti, per la stagione fredda. Le più alte cariche della Chiesa, al contrario, vivevano nell'agiatezza e avevano numerosi poteri sia spirituali che materiali. Il vescovo, personaggio fondamentale della gerarchia ecclesiastica, era a

capo della cattedrale della città, gestiva tutte le parrocchie, ottenendo una dotazione fondiaria considerevole, e disponeva di numerosi poteri di autorità, giurisdizione e amministrazione su tutti i cristiani della sua diocesi.

Il cardinale, era il vero principe della Chiesa, circondato da una casa civile o militare e da una piccola corte. Tutti questi signori ecclesiastici facevano mostra di un lusso che il loro stato non avrebbe potuto permettere: una grande scorta, vestita riccamente, su cavalli di razza; vesti di stoffe rare dai colori vivaci e costosi (rosso e violetto) per quando si mostravano in pubblico; guardaroba da casa anche più variato e sontuoso.

## BIBLIOGRAFIA

La vita quotidiana ai tempi dei cavalieri della tavola rotonda – Michel Pastoureaux, BUR 1990

La vita quotidiana nel Medioevo – Robert Delort, Editori Laterza 1989

L'uomo del Medio Evo – Fernando Vittorino Joannes, Editoriale Domus

<http://iridedilucecoeva.wordpress.com/2011/03/03/storia-del-costume-e-il-medioevo/>

<http://www.medioevoitaliano.org/>

<http://www.abitiantichi.it/link.html>

<http://www.catiamancini.it/StoriciDonna/Medioevo/Medioevo.htm>

[http://www.bottega.medioevo.com/index.php?main\\_page=index&path=71](http://www.bottega.medioevo.com/index.php?main_page=index&path=71)

## 4.9 Storia della moda 1100-1200

### Storia della moda 1100-1200

L'abbigliamento del dodicesimo secolo in Europa si distingueva dalla moda dei secoli precedenti per pochissimi dettagli. Sia l'abbigliamento maschile, che quello femminile, erano sempre contraddistinti dall'utilizzo di tuniche più o meno lunghe, a seconda della condizione sociale dell'indossatore. Abiti più sagomati, e dotati di maniche erano invece caratteristici delle classi più abbienti.

Come negli anni precedenti, due stili di vestire coesistettero contemporaneamente nella moda maschile: il primo consisteva in una tunica più corta (all'altezza delle ginocchia), derivato dalla contaminazione stilistica degli abiti di tutti i giorni utilizzati nell'Impero Romano, con le divise dei barbari; il secondo consisteva in una tunica più lunga (all'altezza delle caviglia), provenienti dalla moda della borghesia bizantina.[1]

Proveniente dalla Francia, una delle principali innovazioni nell'abbigliamento fu l'introduzione del bliaut o bliaud, una tunica da portare al di sopra di altri abiti, con maniche ampie. Inizialmente molto ampie, in seguito il bliaut divenne maggiormente aderente al corpo dell'indossatore.

Al di sotto del bliaut, veniva spesso indossata una tunica interna (dal francese) chainse, o una maglia con maniche lunghe e strette, spesso realizzata in lino. L'utilizzo di pantaloni, chiamati chausses e realizzati nella forma di calze o leggings (in due capi separati per ogni gamba) ebbe una certa diffusione. I modelli più popolari erano quelli a righe.[1] Durante questo periodo, soprattutto nelle classi sociali medio-alte, infatti le

calze divennero più lunghe e più aderenti, quindi anche più comode.[2] Venne quindi meno la necessità di utilizzare delle fasce, il cui scopo era proprio quello di sostenere le calze. Queste fasce tuttavia rimasero in uso in Inghilterra sino al regno di Riccardo I[3], per poi essere definitivamente abbandonate del 1200.[4]

Oltre alle "sotto-tuniche" ed alle calze, gli uomini indossavano una tunica esterna, lunga sino alle ginocchia, e trattenuta in vita con una cintura. Bliaut, realizzati in lana o, sempre più frequentemente in seta, avevano maniche tagliate al livello al polso e gonne sagomate. Gli uomini indossavano il bliaut aperto sul davanti o sul retro, e cucito sui lati.[1][5]

Le nuove tendenze inoltre imponevano l'utilizzo di alcuni nuovi capi di abbigliamento nella parte superiore del corpo, da indossare sotto la tunica: il doublet, fatto con due strati di lino, ed il gipon una primitiva forma di imbottitura, che nei secoli successivi verrà indossata anche al di sotto delle armature.[1] Anche il surcot o cyclas, introdotto in questo periodo era una copertura protettiva per le armature (specie contro il calore), durante le crociate.[6] Dal secolo successivo, esso entrerà abbondantemente a far parte anche del guardaroba civile quotidiano.[5]

Mantelli rettangolari o circolari venivano indossati sulla tunica.[1] Questi venivano fissati sulla spalla destra o al centro sul petto.

Gli uomini delle classi più abbienti erano soliti non indossare alcun copricapo. Il Chaperon, simile ad un cappuccio, ed attaccato ad un mantello di media lunghezza, era invece il tipico copricapo indossato dagli appartenenti alle classi più povere e dai contadini. La cuffia, destinata ai più ricchi, apparve molto più avanti nel secolo.[2][5]

## Abbigliamento femminile

L'abbigliamento femminile consisteva in una "sotto-tunica", la chamise o chains, di solito realizzata in lino, sopra la quale veniva indossata una o più tuniche lunghe sino alle caviglie.[1][7] Le donne delle classi operaie usavano indossare tuniche fermate con una cintura alla vita (la ceinture). Le cinture delle donne più abbienti erano decorate con inserti in

metallo decorativi.[7]

Le donne della corte francese indossavano una tunica, maggiormente sagomata, chiamata cotte, o eventualmente il bliaut al di sopra della chamise a maniche lunghe. Il bliaut femminile si contraddistingueva per una gonna maggiormente ampia, e le maniche strette sino ai gomiti e poi larghissime sui polsi. Il bliaut veniva fermato in vita da una cintura o un'allacciatura, che veniva lasciata cadere sul fianco, così come viene mostrata in una raffigurazione femminile su una colonna presente nella cattedrale di St. Maurice ad Angers.[7] Una nuova moda, il bliaut gironé, emerse a metà secolo: la gonna era separata in due parti distinte, una superiore più stretta ed aderente ed una inferiore più larga e pieghettata.[7]

Le donne sposate, in osservanza dei dettami del Cristianesimo, indossavano dei veli sulla testa, spesso separati al centro ed appesi in lunghe trecce, che potevano essere estese con i propri capelli, o capelli tagliati ai morti, un'abitudine deprecata dai moralisti.[7]

Il soggolo, una fascia che avvolgeva l'intera testa dell'indossatrice, simile a quello indossato tutt'oggi dalle suore, fu introdotto in Inghilterra a secolo avanzato. Esso consisteva in un velo di lino, che avvolgeva la testa dell'indossatrice, coprendo il mento, e spesso anche il mento e lasciando scoperto solo il viso.[5][8]

## I materiali

La lana fu ancora il materiale maggiormente diffuso, ma si fece strada anche l'utilizzo del lino, specie nella realizzazione di biancheria intima, sempre maggiormente utilizzata. La seta, per quanto ancora molto costosa, divenne più facilmente reperibile, sebbene fosse destinata principalmente alle classi sociali più facoltose. Inoltre la presenza normanna in Italia Meridionale e la prima crociata avevano aperto la strada per la possibilità di ottenere nuovi materiali ed influenze stilistiche.[1] Iniziò ad essere utilizzata anche la pelliccia, particolarmente utile per mantenere caldo.

vedi le voci Bliaut, Doublet, Surcot, Chaperon e Cuffia (cappello).  
Bliaut, Chemise e Soggolo.



## 4.10 La seta

### La seta

Le fibre di origine animale secretiva sono la seta e il bisso.

La seta è costituita dalla bava solidificata che la larva di un lepidottero, comunemente chiamata baco da seta, *bombix mori* o filugello, produce prima di iniziare la sua metamorfosi.

(Fibroina) = proteina della seta .

la larva può produrre la bava grazie a due ghiandole serigene composte da tre parti distinte :

\_ canale secretore = dove si forma la fibroina

\_ serbatoio = dove la fibroina si accumula una volta prodotta

\_ dotto escretore = la bava fuoriesce dopo essersi unita a quello dell'altra ghiandola , in prossimità della bocca del baco detta filiera .

le due bave di fibroina , uscendo dai due canali si coagulano e restano incollate insieme dalla sericina (sostanza proteica, gommosa, con proprietà adesive).

Negli allevamenti in cui interessa produrre la seta, la fuoriuscita della farfalla dal bozzolo spezzerebbe il filo, non potendo più filare in un filo continuo; per evitare ciò si sottopongono i bozzoli all'azione di alte temperature per uccidere la crisalide (STUFATURA).

#### CARATTERISTICHE DEI BOZZOLI:

Possono avere forme, dimensioni e colori diversi: esistono bozzoli ovali, cinturati (lieve strozzatura al centro ) sferici, appuntiti.

La lunghezza varia dai 2 ai 3 cm, il diametro da 0,8 a 1,6 cm hanno colori vari, tra i quali il bianco avorio e giallognolo, i bozzoli prodotti dalle femmine hanno la fibra più robusta e corta e in

genere risultano più completi di quelli prodotti dai maschi che sono a filo più lungo.

Il gelso : è una pianta della famiglia delle moracee, coltivata per ottenere le foglie per l'allevamento del baco da seta, inoltre il gelso può fornire frutti (detti more) usati in farmacia come leggeri astringenti. La corteccia è ricca di fibre adatte alla fabbricazione di carta e tessuti.

## MORFOLOGIA DELLA SETA:

La fibra di seta grezza, al microscopio, ha l'aspetto cilindrico leggermente appiattito, formata da due fibrille (2 bavelle unite insieme dalla sericina che forma una guaina trasparente o leggermente colorata di giallo).

La sericina non è distribuita in modo regolare ma a forma di grumi frequenti.

Le due bavelle appaiono senza striature, sottili e lisce.

Ogni fibrilla appare costituita da: strato interno (2 bavelle di fibroina) e strati esterni (quelli di sericina).

La seta cotta (senza sericina) appare formata da fibre isolate, omogenee.

## STRUTTURA CHIMICA DELLA SETA:

La seta è composta da: Fibroina 70-80%

Sericina 20-30%

La fibroina è composta da amminoacidi.

## DIFFERENZE STRUTTURALI TRA FIBROINA E CHERATINA:

La fibroina è costituita dai più piccoli amminoacidi (glicina, alanina, tirosina), mentre la cheratina della lana è formata da amminoacidi più voluminosi, come la cistina; la quale contiene zolfo.

La struttura della fibroina è di tipo beta mentre quella della cheratina (lana) è di tipo alfa.

La fibroina è poco allungabile per stiramento, mentre la cheratina lo è moltissimo.

La cheratina, per effetto della trazione, passa da alfa (a chiocciola) a beta (appena ondulata), avvicinandosi alla struttura della



spariscono in gran parte spontaneamente.

La resistenza all'usura si misura sperimentalmente con flessioni ripetute della fibra.

La seta ha una resistenza media all'usura, all'incirca tra quella della lana e quella del cotone.

Proprietà termiche:

comportamento nei confronti del calore: la seta fino a 130°C non subisce alterazioni,

130°-150°C ingiallisce e diviene fragile, 170°C si decompone carbonizzandosi.

b- comportamento nei confronti della fiamma: brucia lentamente con l'odore di corno bruciato, rigonfiandosi.

Allontanata dalla fiamma la fibra si spegne lasciando un residuo spugnoso e carbonioso (L.O.I. > 21%).

c- coibenza termica: Cattiva conduttrice di calore.

Ottimi coibenti termici.

Proprietà elettriche:

La seta è una cattiva conduttrice di elettricità; quando è asciutta si carica elettrostaticamente per sfregamento.

Comportamento nei confronti della luce:

La seta alla luce perde tenacità e ingiallisce, se esposta per molto tempo ai raggi solari può perdere fino al 90% della sua tenacità.

Comportamento nei confronti dell'aria:

L'aria tende ad ossidare la fibra diminuendone la tenacità e facendola ingiallire.

Comportamento nei confronti dell'umidità:

la seta assorbe fino al 30% di acqua senza dare la sensazione di bagnato e rigonfiando in maniera modesta è una fibra molto igroscopica.

Il tasso di ripresa della seta è fissato per legge (L. 194 / 99) pari al 11%

Proprietà fisiologiche:

La seta, soprattutto quella sgommata, è una fibra molto liscia e uniforme, non provoca generalmente irritazioni o allergie al contatto con la pelle.

La seta caricata ha sulla superficie i sali minerali che possono produrre dermatiti e sensazioni di prurito.

Comportamento nei confronti degli agenti chimici:

L'acido solforico (a media concentrazione) fa contrarre la seta fino al 50% della sua lunghezza, facendola incresparsi senza danneggiarla.

Proprietà tintorie:

La seta è una fibra facile da colorare, qualsiasi sia la natura dei pigmenti.

## TRATTAMENTI E LAVORAZIONE DELLA SETA:

Dopo la stufatura dei bozzoli vengono sottoposti ad un'ulteriore spelaiatura con cui si eliminano le bave superficiali.

Si passa poi alla cernita a mano o automatica in cui si eliminano i bozzoli difettosi; dopo di questa sono passati ad un crivello per dividerli secondo la dimensione, l'operazione è detta crivellatura

(i bozzoli inferiori a 0.8 cm vengono scartati) e semireali, reali e realissimi secondo la dimensione crescente.

Poi ci sono:

- macerazione: i bozzoli immersi in bacinelle a 80° circa per ammorbidire la sericina
- scopinatura: vengono strofinati con una specie di scopino per eliminare i filamenti più esterni

Si passa infine alla trattura (operazione con il quale si dipana il filo del bozzolo).

I bozzoli, una volta trovato il capo, vengono posti in bacinelle di trattura con acqua calda.

I fili riuniti si fanno passare dentro il foro di una rotellina metallica e i vari capi si saldano insieme a causa dell'introdursi di sericina e poi l'aspatura: filo leggermente ritorto e raccolto in aspi distaccati fra loro (ottenendo il filo di seta grezza chiamato torto di filanda).

**SGOMMATURA:** si toglie la sericina totalmente o in parte

Sono da evitare le acque calcaree perché il calcio forma composti insolubili che aderiscono alla fibra rendendola opaca.

Seta priva di sericina è cotta o sgommata

Se si toglie dal 12 al 20% di sericina è semicotta o raddolcita

Sericina tolta dal 5 al 10% è cruda

**CARICA:** è il trattamento a cui si sottopone la seta cotta per farle riacquistare peso e consistenza perduti con la sgommatura.

Carica alla pari à quando si compensa completamente la perdita subita.

Carica sotto alla pari à quando l'aggiunta di sali (tannici o metallici) è inferiore alla percentuale in peso di sericina perduta.

Carica sopra alla pari à quando l'aggiunta è superiore.

È molto usata

Appesantire molto con sali minerali e fibre vuol dire realizzare forti guadagni.

La Cina è il paese d'origine della seta.

### ANALISI QUALITATIVA:

analisi microscopica

saggio della combustione

prove tintoriali

prima di procedere ai vari saggi si risciacqua il campione con etere di petrolio ( sostanze ricavate dal petrolio per smacchiare) o altri solventi organici che non intacchino la fibra per togliere olii o grassi.

### ANALISI MICROSCOPICA:

La fibra ricavata dal filato è posta sul vetrino portaoggetti e bagnata con una goccia di soluzione idroglicerica al 3% o col reattivo idrosolforico

La fibra si colorerà in arancio – rosso

Seta greggia: due bavelle cilindriche accoppiate dalla sericina

Seta caricata: appare ricoperta da una sottilissima patina bianca, se la carica è a base di sali di stalino(nerastra). La carica non è mai uniforme.

Seta selvatica: bavelle grosse e nastriformi, marcate striature longitudinali; appaiono con tinte dall'ambrato al bruno.

### SAGGIO DELLA COMBUSTIONE:

la seta brucia lentamente con odore appena avvertibili.

Residuo meno voluminoso e appena allontanata dalla fiamma si spegne, è resistente al calore più della lana, si altera a temperature superiori a 130°C.

PROVE TINTORIALI: si avvalgono di coloranti che reagiscono in maniera diversa con le varie fibre.

Col rosso di rutenio: (la seta ha la colorazione rossa)

Seta cotta rosa pallido

Seta caricata ( carica allo stagno) à giallastro

(nero di campeggio)à  
viola anziché blu come la seta cotta.

SAGGI QUANTITATIVI: per separare la seta dalle fibre di origine vegetale si ricorre al reattivo di lowe

Scioglie la seta e lascia inalterati cotone, lino, rayon..

Costituito da una soluzione di solfato e glicerina a cui viene aggiunta NaOH ( soda caustica) al 20%.

## 4.11 Un tessuto sopra l'altro

### Un tessuto sopra l'altro

14:48 | Pubblicato da Chiara

Non è raro nei costumi medievali più raffinati trovare diversi tessuti sovrapposti, soprattutto diversi tipi di tessuto. Mi sono occupata recentemente (quando lo studio lo permette =| ) di tentare la ricostruzione di abiti sfruttando però non più un solo strato per uno stesso abito ma almeno due strati.

Noi pensiamo sempre che nel Medioevo la gente, specie i nobili si adornassero con tessuti che sia all'epoca sia oggi costano veramente un capitale, come i velluti, la seta o il damascato. Il cotone non era ancora conosciuto, ma invece potremmo scoprire che invece anche i nobili signori tante volte dovettero adornarsi di qualcosa un attimo più umile del lussureggiante velluto per gli uomini e umile lino o lana per le donne.

In particolare mi sono occupata di quello che era l'abbigliamento femminile perchè è quello che nella storia del costume ha avuto maggiormente la tendenza alla sovrapposizione dei tessuti, sia di colori diversi sia di tipo diverso.

Si è notato anche, dai pochissimi documenti tradotti e a noi oggi pervenuti e sono davvero pochissime anche le fonti che è possibile toccare con mano, come un abito lacerato, che c'era la tendenza ad usare un sottoabito leggero e un soprabito pesante. Un tessuto pesante come un broccato o un damascato veniva solitamente abbinato ad un intimo in lino o in seta, sia per quanto riguarda la donna sia per l'uomo anche per lui c'era più la tendenza ad usare tessuti pratici e che non si rovinassero specie per chi si muoveva molto, si tendeva ad usare molto il lino in estate e in inverno lana e lino. Solo in alcuni casi anche gli uomini nobili tendevano ad adottare

tessuti molto più pesanti e molto sfarzosi.

## 4.12 Le scarpe

### Le Scarpe - “Compagne di vita!

La storia:

Le calzature nella preistoria:

E' impossibile stabilire con precisione quando i nostri antichi progenitori abbiano cominciato ad indossare un qualche tipo di calzatura atto a proteggere il piede durante la marcia su terreni accidentati e a tenerlo caldo e/o asciutto in periodi di cattivo tempo.

Ciò perché queste scarpe primitive, presumibilmente consistenti in pelli non conciate assicurate al piede da laccioli dello stesso materiale o in soles di fibre vegetali intrecciate fermate al piede con lo stesso sistema, non hanno resistito alle ingiurie del tempo ed, essendo costituite da materiali organici, si sono decomposte senza lasciare traccia nei giacimenti archeologici.

Limitando la nostra trattazione ad un periodo brevissimo della storia dell'evoluzione dell'uomo, il pleistocene superiore che si fa convenzionalmente iniziare circa 110.000 anni fa, non sappiamo se l'uomo di Neanderthal vissuto in tali epoche, abbia protetto i piedi con calzature del tipo sopra descritto anche se si sa di certo che apparteneva ad una stirpe di cacciatori di animali anche di grossa taglia e che possedeva raschiatoi di selce nel suo corredo di utensili.

Si può quindi presumere che possa aver usato le pelli degli animali cacciati per proteggere il corpo dall'inclemenza del tempo.

Qualche supposizione più fondata su questo argomento possiamo tentarla prendendo in considerazione i più antichi

esemplari conosciuti di "Homo sapiens sapiens" , tipo cui appartengono tutte le razze tuttora viventi nella zona temperata ove è comparso da circa 30.000 anni.

Si tratta dell'uomo di Cro-Magnon i cui resti sono stati rinvenuti in questa ed altre località della Dordogna associati ad utensili molto evoluti.

Aveva una capacità intellettuale superiore a quella dell'uomo di Neanderthal, viveva su di un territorio che si estendeva dalla Europa occidentale all'Iran praticava attività di caccia e raccolta ed ha lasciato manufatti di pietra, ma anche di corno ed osso, di animali quali la renna il cavallo ed il mammut.

Tra questi attrezzi molti sono i punteruoli in pietra o osso che servivano a forare le pelli, gli aghi d'osso per cucirle, le lame in pietra atte alla scuoiatura ed i raschiatoi usati per rimuovere dalle pelli i residui di carne e grasso.

Tutto ciò fa pensare che con le pelli, non si sa se e come conciate, egli confezionasse anche protezioni per il piede.

Risalgono a circa 15.000 anni le prime raffigurazioni di calzature indossate da figure umane in dipinti rupestri spagnoli. Facendo riferimento a periodi a noi più vicini, (dagli 8.000 ai 4.000 anni fa) i nostri antenati cominciarono a fare vita più sedentaria, impararono ad addomesticare gli animali, a coltivare la terra e ciò può aver incentivato l'uso di pelli a scopo calzaturiero.

Nel sito archeologico dell'Oregon (U.S.A.) denominato Fort Rock Cave sono stati rinvenuti sandali confezionati con corteccia di Sagebrush (pianta del genere Artemisia) risalenti ad un periodo che si estende dal 9.000 al 7.000 a.C.

In quello denominato Arnold Research Cave in Missouri (U.S.A.) sono stati trovati 16 esemplari di sandali e mocassini fatti con fibre vegetali intrecciate e 2 con pelle riconducibili ad un periodo di tempo che va dal 6.000 a.C. al 1.000.

In Israele, nei pressi di Gerico, in un sito a nome "Caverna del guerriero", sono stati rinvenuti i resti di un individuo di sesso maschile inumato all'incirca 4.000 anni a.C. (periodo calcolitico); del corredo funebre faceva anche parte un paio di sandali in cuoio con la suola "forma a piede"dalla punta arrotondata e leggermente rialzata; la tomaia è costituita da una specie di contrafforte munito nella parte superiore di

fessure nelle quali passavano delle strisce di cuoio che servivano ad assicurarlo alla caviglia e che partivano dai lati rialzati della punta.

Nei pressi della cittadina spagnola di Albuñol situata in provincia di Granada, l'archeologo Manuel de Góngora esplorò nel 1.857 la grotta chiamata cueva de los Murciélagos che conservava all'interno una tomba risalente al 4° millennio a.C.

I 69 scheletri che conteneva indossavano copri capi, abiti e sandali di sparto.

Un'altra prova della supposizione che gli uomini preistorici, a partire quantomeno dal quaternario, producessero già rudimentali, ma efficienti calzature, ci è stata data dal rinvenimento sul ghiacciaio del Similaun, in Alto Adige, dei resti mummificati di un uomo che le analisi al C-14 hanno fatto risalire al 3.300 a.C.; al momento del ritrovamento egli indossava oltre ad un abbigliamento atto a proteggerlo dal freddo delle alte quote, i resti di una sorta di gambali con suola in pelle non conciata d'orso e tomaia costituita da strisce in pelle non conciata di capra con finiture in pelle di cervo rinforzate da cordicelle d'erba ritorta; i gambali erano imbottiti di fieno onde isolare meglio il piede dal freddo; tomaia e suola erano tenute assieme da strisce di pelle non conciata.

Dal punto di vista costruttivo si tratta di un tipo di calzatura chiusa abbastanza anomalo per il periodo in esame in quanto assemblato da suola e tomaia separate e di diverso materiale, mentre quasi tutti i reperti riferibili a quest'epoca, in ogni parte del mondo, consistono in scarpe fatte con un unico pezzo di pelle adattato intorno al piede e assicurato ad esso per mezzo di un laccio di pelle.

**Le calzature degli egizi:** Le notizie che conosciamo sulle calzature usate dagli abitanti dell'antico Egitto le abbiamo apprese soprattutto dallo studio dei numerosi reperti archeologici che ci sono pervenuti, statue, bassorilievi, pitture tombali, papiri e pergamene.

Tutto questo si è conservato in buono stato a causa del clima molto secco e/o della protezione offerta dalla sabbia ai materiali in essa sepolti per cui sono stati preservati anche reperti organici come tessili, cuoi, pelli e legno che in altre parti del mondo sono stati distrutti da processi putrefattivi.

Sappiamo che gli Egizi conciavano le pelli trattandole con oli vegetali e grassi animali; esse venivano pulite con raschiatoi dai residui di grasso e carne dopo di che erano tese su telai ed immerse in un bagno di materie grasse per un certo periodo; dopo essere state ritirate dal bagno, mentre erano quasi asciutte, venivano battute con mazzuoli di legno per far penetrare la concia nelle fibre della pelle che assumeva un aspetto scamosciato.

Essi, però, conoscevano anche la concia con prodotti tannici sembra estratti dai baccelli dell' acacia arabica.

I popolani andavano per lo più scalzi, mentre gli uomini di rango elevato portavano le calzature, quasi sempre fuori di casa anche come segno di distinzione sociale, prova ne è il fatto che esisteva la carica onorifica di "portatore di sandali" al seguito del Faraone o di nobili, al cospetto dei quali bisognava presentarsi scalzi; in ogni caso il clima egiziano rendeva necessario l'uso di scarpe aperte come i sandali e i popolani, probabilmente per il loro costo elevato, tendevano a risparmiarne il più possibile l'uso e quando dovevano andare lontano li portavano in mano o appesi a un bastone e li calzavano all'arrivo.

Era abbastanza raro che li portassero le donne.

Alcune statuette d'argilla, risalenti al periodo predinastico (ca 3.500 a.C.), raffigurano uomini indossanti solo l'astuccio penico ed i sandali e fin da questo periodo si usava posare il piede sulla sabbia o la terra bagnata onde ricavarne una specie di stampo dal quale trarre le misure per le soles di quelli.

Nella paletta di Narmer (ca 3.000 a.C.), tavoletta in scisto per i cosmetici del trucco rinvenuta a Ieracompoli (attuale Kom al Ahmer) e conservata al museo egizio del Cairo, nella quale è raffigurato il Faraone Narmer unificatore dell'alto e basso Egitto, è scolpita anche la figura di un portatore di sandali reale; in questa tavoletta è raffigurata una delle più antiche immagini di calzature egizie mentre geroglifici con il significato di sandali iniziano ad apparire verso il 2.000 a.C.

Nella tomba del visir Rekh-mi-Re, vissuto al tempo della diciottesima dinastia (circa 1.450 a.C.), è effigiato un calzolaio con i suoi attrezzi intento a fare un paio di sandali.

I sandali egizi potevano avere la suola di legno (vedi fig.1), di

cuoio (vedi fig.2), di papiro, di giunco (vedi fig.3) o di foglie di palma intrecciate, talvolta rivestite di tela (vedi fig.4), che veniva assicurata al piede con il sistema dell' "infradito" nel quale una striscia di pelle, fissata alla suola, passava tra l'alluce e le altre dita circondando il collo del piede; in epoche posteriori al 1.300 a.C. cominciarono ad essere portati modelli con la punta rialzata (vedi figg.4 - 5)

Il materiale più usato per confezionarli era il papiro, sotto forma di fibre intrecciate, abbondante e quindi poco costoso e la loro modellatura non è cambiata molto nel corso della millenaria era egizia.

Ai sacerdoti era imposto d'indossare solo sandali fatti con le fibre di questa pianta.

Al British Museum di Londra è esposto un paio di sandali (vedi fig.6) rinvenuti a Beni Hasan nella tomba di Sebekhetepi probabilmente funzionario del locale governatore e vissuto nel periodo del medio regno (ca 2.125 - 1.795 a.C.).

Hanno le soles in legno di cedro di un modello molto attuale, la così detta "forma piede", con le strisce di pelle a infradito colorate con gesso bianco.

Poiché facevano parte del corredo funerario del defunto, essendo addirittura posati sul coperchio del sarcofago interno a livello dei piedi delle mummie considerate la struttura leggera non adatta all'uso quotidiano e la mancanza d'usura, si ritiene che, in questo particolare caso, essi dovessero servire al proprietario solo per l'uso nel regno dei morti.

Nello stesso museo è un paio di sandali da bambino rinvenuti a Tebe, risalenti al periodo del nuovo regno (ca 1.550 - 1.069 a.C.) (vedi fig.7) caratterizzati dall'aver le soles cucite con cordino di fibre di papiro.

La disposizione delle cinghiette in pelle che assicurano le soles al piede riproduce il simbolo dell'"Ankh", rappresentazione della vita; l'anello in cima al simbolo è la cinghia che contorna la caviglia, la traversa è costituita da quelle laterali fissate alla suola, la parte verticale è la striscia che parte dal collo del piede e giunge allo interstizio tra l'alluce e il dito seguente. (vedi fig.8)

Le pianelle raffigurate in una statua maschile dell'8° dinastia (ca 1.350 a.C.) (vedi fig.9) facente parte delle collezioni del British

Museum di Londra, hanno soles appuntite, in cuoio o in legno e le cinghie passanti attorno al dorso del piede sembrano essere imbottite.

I sandali dei maggiorenti potevano essere finemente decorati con pietre dure e perline ed avere persino le soles e le cinghie d'oro; nella tomba del faraone Tutankhamon ( morto nel 1.349 a.C.), sono state rinvenute due sue statue a grandezza naturale indossanti sandali d'oro mentre in un cofanetto sono stati trovati sandali di papiro e giunco.

Sulle soles dei sandali del faraone talvolta venivano incise o dipinte le immagini dei suoi nemici in modo che egli potesse calpestarle continuamente.

Ai Musées Royaux d'Art et d'Histoire di Bruxelles è esposta una suola di sandalo, risalente all'epoca tolemaica ( 332-30 a.C.), in foglia di palma e giunco intrecciati cuciti ai bordi con un cordoncino vegetale. (vedi fig. 9 bis)

Al Kunsthistorisches Museum di Vienna è esposto un paio di solette in giunco intrecciato che venivano poste ai piedi della mummia come componenti del corredo funerario (vedi fig. 9 tris).

Venivano anche usate delle specie di pantofole con la punta rialzata confezionate con foglie di palma intrecciate (vedi fig.5); proviene dall'antica città di Antinoopolis in Egitto (odierna Shaykh Abadah) e risale al 3° - 4° sec.d.C. la pianella in cuoio nero con decorazioni in porpora conservata al British Museum di Londra (vedi fig. 10)

Le calzature egizie erano prive di tacchi, facevano eccezione quelle indossate dai macellai che li avevano onde evitare che chi le indossava si sporcasse i piedi con il sangue delle bestie uccise.

Poiché molti modelli di sandali avevano la suola rigida, in legno o metallo prezioso, abbiamo notizia da papiri che trattano di medicina che gli Egiziani soffrivano spesso di mal di piedi.

le calzature dei greci: già nel neolitico il territorio greco era abitato e dall'inizio del secondo millennio a.C. fu invaso da popolazioni di ceppo indoeuropeo come gli Ioni, gli Etoi ed i Dori che diedero inizio alla civiltà micenea, fondarono città quali Micene, Atene Sparta, Argo, Delo e Tirinto e la diffusero in tutto l'Egeo e

sulle coste dell'Asia minore.

Queste popolazioni furono in contatto con i popoli mesopotamici, con i Fenici e popolarono con colonie, oltre l'Asia minore, il Bosforo, il mar Nero, la Sicilia e l'Italia meridionale (Magna Grecia) e furono influenzate da queste raffinate civiltà anche per quanto riguarda la foggia delle calzature.

Quello che sappiamo su di esse, sulla concia delle pelli e cuoi destinati a confezionarle e sul mestiere di calzolaio ci giunge da testimonianze letterarie e da reperti archeologici quali statue e vasi con figure dipinte, ma in nessun scavo greco si è trovata traccia di impianti di conceria.

Un vaso rodio (Pelike<sup>1</sup>), conservato presso l'Ashmolean Museum di Oxford, ci mostra una scena di calzoleria: un calzolaio taglia con un trincetto un pezzo di cuoio secondo la forma del piede di un ragazzo che sta in piedi sul deschetto.

Le pelli venivano conciate con allume e quelle trattate con esso erano molto apprezzate e quindi costose, con materie grasse quali il grasso di maiale o la morchia d'olio che le rendevano assai morbide, con estratti tannici derivati da vegetali ricchi di questa sostanza come foglie di more, corteccia di alcune conifere, scorze di melograno, ghiande, radici e bacche di vite selvatica, frutti dell'acacia egiziana e corteccia di quercia.

Alcuni di questi prodotti conciarono solamente, altri contemporaneamente coloravano e/o rassodavano e/o sbiancavano.

Le pelli lavorate in Grecia generalmente provenivano dalle regioni bagnate dal Mar Nero, dalla Cirenaica ed in seguito anche dalla Sicilia e dall'Asia Minore dove, come è risaputo, erano stanziato numerose colonie greche.

Molto spesso la concia era fatta dai calzolari stessi, ma esistevano anche concerie per così dire industriali ed il mestiere del conciatore, a causa delle esalazioni poco gradevoli che emanavano dagli impianti, godeva di poca reputazione e ciò vale anche presso tutte le altre civiltà antiche.

Omero ci informa nell'Iliade (Nel canto IV viene descritta una donna che calza dei sandali) e nell'Odissea dell'esistenza e dell'uso di molti oggetti in cuoio e pelle: scudi, elmi, otri, cinghie

e pelli indossate come vestiario, ma in queste epoche più antiche i Greci, militari compresi, andavano soprattutto scalzi e solo in periodi posteriori cominciarono ad usare le calzature pur continuando a restare scalzi tra le pareti domestiche.

Fonti letterarie ci fanno sapere che i Cretesi portavano stivaletti di cuoio bianco o di camoscio alti fin sopra la caviglia che i guerrieri di Orcomeno usavano stivaletti di cuoio rosso e che quelli di Micene calzavano sandali corredati da gambali in cuoio scuro.

Nel VII mimiambos di Eronda, poeta greco del III sec. a.C., è un dialogo tra il calzolaio Cerdone, la procacciatrice di affari Metrò e due clienti che ci fa conoscere la grande varietà e raffinatezza delle calzature femminili in uso in età ellenistica.

Infatti vi sono citate scarpe di Sicione o d'Ambracia gialle o verdi, scarpe senza tacco, pianelle, pantofole, scarpe ioniche, scarpe alte, scarpe da notte, scarpe aperte, scarpe rosse, scarpe argive, scarpe da giovinetto e scarpe da passeggio.

Le prime calzature ad essere usate furono le Upodémata costituite da una suola di cuoio, di legno o di sparto assicurata al piede da corregge di pelle che si evolsero nei Sandalia (vedi fig.15); un modello di Sandalia erano i Krepidoi (vedi fig. 16) portati da ambo i sessi in viaggio, con il cattivo tempo e per fare lunghi tragitti in condizioni difficili; quelli femminili erano di pelle più morbida, potevano essere colorati, per lo più in giallo ed avere alte soles di sughero per guadagnare qualche centimetro in statura; solo un uomo libero poteva portare una Krepis con la linguetta intagliata.

Le Embádes erano stivaletti usati sia dagli uomini che dalle donne e avevano la tomaia completamente chiusa; quelle di Sicione erano generalmente di colore bianco mentre quelle laconiche erano rosse e quelle femminili potevano essere decorate da ricami in fili d'oro.

Il sandalo raffigurato nella fig.17 è parte di una statua (ca. 350 a.C.) del British Museum di Londra raffigurante, forse, il satrapo di Caria Mausolo e proveniente dal suo mausoleo di Alicarnasso.

I modelli di sandali delle figg.18 - 19 sono tratti da bottiglie di terracotta in forma di piede esposte al British Museum e provenienti da Samo (ca 575 - 550 a.C.)

La Krepis raffigurata alla fig. 20 è un modello effigiato su una statua del VI sec. a.C. del museo archeologico di Siracusa ed ha uno stile sorprendentemente attuale.

Le calzature femminili potevano essere decorate da applicazioni in metallo e colorate anche con la porpora.

Le Ninfides erano calzature bianche decorate indossate dalle spose.

Esisteva anche una sorta di scarpe più pesanti adatte ad uso militare o a chi dovesse percorrere terreni accidentati chiamate Koila upodémata (vedi fig. 21) con suola anche chiodata e parti di tomaia che ricoprivano il tallone e i lati del piede e che erano tenute allacciate da corregge incrociate sul dorso dello stesso.

I sandali raffigurati nella Fig.22 appartengono ad una statua romana del 2° secolo d.C. copia di una statua greca proveniente dal tempio d'Apollo a Cirene e conservata al British Museum di Londra.

Gli Endromides erano stivaletti maschili che arrivavano fino a mezza gamba tenuti aderenti alla gamba da corregge di cuoio mentre gli Akatioi erano scarpe dalla punta rialzata, probabilmente di derivazione ittita.

I Kothornoi, di derivazione orientale, avevano una spessa suola di cuoio ed una tomaia in pelle morbida alta al polpaccio ed allacciata sul davanti della gamba con corregge rosse e furono introdotti da Eschilo nelle rappresentazioni del teatro tragico; i Kothornoi teatrali avevano una suola molto alta, ispessita da strati di sughero e l'altezza, fino ad un decimo della statura, variava a seconda dell'importanza del personaggio che li indossava in modo che dei ed eroi apparissero più alti dei comuni mortali; gli attori comici indossavano invece le Embádes.

I cavalieri usavano stivali con lo sperone.

Senofonte ci informa che i calzolari univano soles e tomaie con tendini animali e che seguivano una procedura standardizzata nell'assemblaggio delle calzature.

Esisteva una norma di galateo per la quale chi avesse dovuto partecipare ad un banchetto doveva raggiungere il luogo ove era stato invitato con le calzature ai piedi per non insudiciarli troppo, ma, giunto nell'androne della casa, se le sarebbe tolte

per permettere ad uno schiavo di lavargli i piedi prima di salire sul letto della sala da pranzo.

Molte teorie sono state elaborate per cercare di spiegare le origini degli Etruschi, la più seguita li fa originari delle coste della Lidia nell'attuale Turchia, ma anch'essa è tutta da verificare e da dove abbia avuto origine questo popolo resta pur sempre un mistero.

Essi popolarono ampie zone dell'Italia, dalla pianura padana alla Toscana e il Lazio fino alla Campania, dove vennero in contatto con i Greci, per finire di essere assimilati dai Romani.

Le notizie che conosciamo sulle loro calzature ci giungono dalle pitture che decorano le tombe nelle necropoli prevalentemente toscane e laziali o da statue bronzee, fittili e in pietra della medesima provenienza.

Diversi personaggi raffigurati in questi ipogei portano scarpe con le punte rialzate simili a quelle ittite e ciò può avvalorare la teoria sulle origini orientali degli Etruschi.

Nella fig.23 è rappresentato un modello di tali calzature tratto da un cippo proveniente da Chiusi e conservato al British Museum di Londra (490 - 470 a.C.) e della stessa origine è il modello effigiato nella fig.24 che potrebbe rappresentare un predecessore delle calzature romane chiamate Perones anche se quelle avevano sul dorso del piede un'apertura allacciabile con stringhe di cuoio. (vedi cap.6°)

La fig. 25 ci mostra un paio di sandali facenti parte di una statua rinvenuta nella tomba di Iside a Vulci (ca 570 -560 a.C.) che portano ancora traccia dei pigmenti rossi con i quali erano colorati.

Venivano usati anche sandali come quelli indossati dai danzatori della tomba del triclinio o a quelli portati dal suonatore di flauto della tomba dei leopardi entrambe a Tarquinia.

Le calzature dei romani: Roma sorse come insediamento di pastori e contadini sulle pendici del Palatino intorno al 750 a.C.

I suoi abitanti furono, fin dalle origini, in contatto con i popoli vicini più evoluti quali gli Etruschi e i Greci della Magna Grecia e ne subirono l'influsso mutuando da essi anche i fondamenti della tecnica e dell'artigianato per cui i primi Romani che si

dedicarono alla concia delle pelli e alla fabbricazione di calzature impararono da quelli i processi produttivi.

Plutarco ricorda che già nel periodo regio gli addetti alle lavorazioni di cuoio e pelli erano organizzati in una corporazione che, come altre, fu regolamentata dai leggendari re Numa Pompilio e Servio Tullio; queste corporazioni, precorritrici delle "arti" medioevali, agirono durante tutto il periodo repubblicano e ricevettero nuove regole da Giulio Cesare (100 a.C. - 44 a.C.) tanto che, nel foro di Ostia, esiste un mosaico che illustra le attività dei "Coriarii" ossia degli artigiani che si occupavano delle lavorazioni di cuoio e pelli.

La tecnica conciaria romana è sufficientemente conosciuta, non solo per mezzo di testimonianze letterarie ed epigrafiche ma anche a causa di ritrovamenti archeologici che hanno permesso, ad esempio, di riportare alla luce una conceria coperta dalle ceneri e dai lapilli del Vesuvio durante l'eruzione che seppellì Pompei nel 79 d.C. o di rinvenire in torbiere nordiche e in siti molto asciutti del medio oriente frammenti di pellame che è stato possibile analizzare.

I Romani conciavano le pelli con l'allume, con materie grasse e con prodotti vegetali contenenti tannino come il sommacco (*Rhus coriaria*), le noci di galla, la corteccia di quercia, quella di pino e le scorze di melograno importate dall'Africa.

Le pelli potevano anche essere conservate per lunghi periodi con il metodo della salatura appreso dai Galli e dai Germani.

Le prime calzature usate dai Romani furono le *Soleae*; si trattava di primitivi calzari costituiti da soles di cuoio allacciate alla gamba con corregge di pelle che, in seguito, finirono per essere indossate solo in casa come i *Socci* che erano pedule di feltro colorate usate anche dagli attori comici.

Con l'evoluzione della socialità, le scarpe finirono per diventare, anche per i Romani, un elemento caratterizzante dello status di chi le indossava.

Ecco perché, per uscire, i cittadini di rango elevato usavano i *Calcei* (vedi fig. 26) in abbinamento con la toga o l'abbigliamento militare; consistevano in soles senza tacco di uno spessore di circa 5 mm. corredate da tomaie in pelle morbide che ricoprivano tutto il piede; dai lati di ogni suola partivano due larghe strisce che si incrociavano e venivano

annodate sul dorso del piede mentre altre strisce più sottili potevano partire dal tallone, si avvolgevano sulla caviglia per circa 15 cm. e vi venivano annodate lasciandone pendere le estremità a volte decorate da fibbie d'avorio a mezzaluna.

I Calcei portati dai senatori (Calcei senatorii) erano di colore nero, quelli delle più alte cariche civili erano rossi ed esistevano anche i Calcei ripandi (o Calcei uncinati) dalla punta rialzata probabilmente di derivazione etrusca.

Nella stele funeraria del calzolaio Caio Giulio Elio risalente al 1° sec. a.C. esposta a Roma nel polo museale della centrale Montemartini (Musei capitolini) sono scolpiti un esemplare di calceo ed uno di caliga. (vedi fig. 37 tris)

Nello stesso museo si può ammirare il gigantesco piede di una statua della "Fortuna huiusce diei" alta 8 metri scolpita nel 101 a.C. da Skopas, scultore greco attivo a Roma, calzata con un sandalo "infradito", probabilmente un modello di Krepis e ciò ci fa supporre che anche le matrone romane indossassero calzature di quella foggia. (vedi fig. 37 quater)

In occasione di cerimonie i patrizi indossavano i Mullei (vedi fig.27); si trattava di Calcei di colore rosso dalla suola molto spessa in modo da innalzare la statura di chi li calzava come testimoniano Plinio e Svetonio.

La fig.28 tratta da una statua di Settimio Severo (146 d.C. - 211 d.C.) proveniente da Alessandria ed esposta al British Museum di Londra mostra un paio di Mullei caratterizzati dalla mancanza delle strisce di pelle che, dai lati della suola, si incrociavano sul dorso del piede per poi avvolgersi intorno alla caviglia ed esservi annodate.

Sia i Calcei che i Mullei erano scarpe costose, complicate, difficili da indossare e scomode, per cui, nella vita di tutti i giorni, si portavano sandali (vedi fig.29) con le soles fissate ai piedi con svariati sistemi basati su cinghie di pelle.

I sandali femminili di appartenenti alle classi agiate potevano essere decorati da ricami, perle e pietre preziose e, addirittura avere le soles d'oro o d'argento.

Un tipo di sandali d'origine greca erano le Crepidae (vedi fig.30) atte anche alla marcia su terreni difficili, quelle femminili erano dette Crepidulae.

Potrebbero essere un modello di Crepidae le calzature della

fig.31 che fanno parte di una statua dell'imperatore Adriano (76 d.C. - 138 d.C.) proveniente dal tempio d'Apollo a Cirene ed esposta al British Museum di Londra.

Lo stesso vale per il modello illustrato nella fig. 31 bis, finemente decorato con motivi a foglie d'acanto, tratto dalla riproduzione di una statua in bronzo dell'imperatore Settimio Severo (146 d.C. - 211 d.C.) esposta ai Musées Royaux d'Art et d'Histoire di Bruxelles dove si trova anche un calamaio portatile romano in bronzo trovato a Willemeau (Belgio) che riproduce fedelmente un Pero (vedi fig. 33).

Le donne portavano anche calzari (vedi fig.32) simili a scarpe basse attuali, ma senza tacco.

I popolani ed i contadini indossavano altri tipi di calzature; i più usati erano i Perones (vedi fig.33), scarpe dalla suola senza tacco con una tomaia in pelle alta alla caviglia allacciata sul dorso del piede con fibbie o stringhe e che potevano essere indossate sul piede nudo o interponendo una specie di calza in feltro.

I militari, fino al grado di centurione, i contadini e chiunque dovesse percorrere lunghi tratti su terreni accidentati portavano le Caligae (vedi fig.34); erano scarpe dalla pesante suola senza tacco chiodata con bullette (clavi caligares) tanto che nelle sue satire Giovenale commiserava chi avesse posto il piede sotto la suola di un soldato; ai militari veniva corrisposta un'indennità detta "clavarium" onde potessero sostenere la spesa necessaria alla sostituzione dei chiodi delle caligae.

La tomaia era simile a quella dei Perones, ma senza apertura affibbiabile, come quella di uno stivaletto moderno. Sul bordo superiore, per aiutarsi a calzarle, erano praticate, davanti e dietro, due fessure a mezzaluna e, poiché era fatta di cuoio molto spesso e quindi rigido, la punta era aperta onde evitare di ferire le dita con lo sfregamento.

Per assicurare meglio queste scarpe al piede e per irrobustirle ulteriormente, la tomaia era attraversata da una serie di corregge ed era dotata di rinforzi, alleggeriti da fessure, nel tallone.

I lati della suola erano collegati da una striscia di pelle che passava sopra il dorso del piede; altre due strisce più strette univano la tomaia con la suola verso la punta ed erano tenute

distanziate da una striscia trasversale posta all'altezza dell'apertura sulla punta stessa.

Da questo modello di calzatura prese il soprannome l'imperatore Caligola (Gaio Cesare Germanico 12d.C. - 41d.C.) che lo ebbe dai legionari comandati dal padre sul Reno.

Le Carbatinae ( vedi figg.35 -37) in cuoio grezzo e con la tomaia ricavata da un unico pezzo di pelle erano anch'esse adatte alla marcia su terreni difficili e quindi soprattutto usate dai militari.

Le Gallicae erano una variante delle Carbatinae proveniente dalla Gallia.

Le Ocreae (vedi fig.36) erano degli stivaletti alti al polpaccio allacciati sul davanti da stringhe incrociate.

Proviene dagli scavi di Qasr Ybrim in Egitto lo stivaletto militare databile 1° sec. a.C. - 1° sec d.C. (vedi fig.37) esposto al British Museum di Londra ove è definito come una Caliga; è stato confezionato con un unico pezzo di cuoio alla quale è stata aggiunta la suola ed era tenuto allacciato al piede a mezzo di stringhe di pelle passanti attraverso le fessure di cui sono munite le cinghiette collegate alla tomaia.

Probabilmente apparteneva ad un soldato membro della guarnigione romana che stazionava in quella località.

A Colonia, in Germania, è stato rinvenuto uno stivaletto di modello analogo che differisce da quello sopra citato per non avere nella tomaia le fessure che permettevano una certa aerazione del piede, ciò per evidenti motivi climatici! (vedi fig. 37 bis)

Gli schiavi ed i proletari usavano zoccoli di legno detti Sculponeae e i campagnoli gli Udones costituiti da soles rettangolari munite di lunghe cinghie di cuoio che le assicuravano ai polpacci protetti da pezze di lana e/o pelli d'ovino, in sostanza gli antenati delle Ciocie!

Apuleio, nelle sue Metamorfosi (VII, 27), afferma che i sacerdoti della dea siriana Atargatis indossavano calzature di colore giallo.

Nell'editto di Diocleziano del 301 d.C. (Edictum de pretiis venalium rerum), calmiera che elencava meticolosamente anche i prezzi massimi di vendita di tutti i generi di consumo, sono menzionati almeno 20 tipi di calzature come: Calcei

patricii, Calcei senatorii, Caligae equestres, Caligae muliebres, Campagi, Urinae.

I Campagi erano calzature militari mentre le Urinae erano sandali femminili in pelle bovina.

All'epoca del tardo impero (V - VI sec.) le matrone romane portavano zoccoli dorati o stivaletti di cuoio che scricchiolavano ad ogni passo, ce lo dice San Gerolamo che stigmatizza questa moda troppo frivola.

Nel libro XIV, legge 2 "de habitu quo uti oportet intra orbem" del codice teodosiano (435 -438 d.C.) emanato da Teodosio II il giovane, imperatore d'oriente (401 d.C. - 450 d.C.) si legge che gli augusti Arcadio e Onorio proibiscono a Roma l'uso delle Zanche che, a quel tempo, dovevano essere una sorta di stivaletti o scarpe.

Le scarpe romane potevano essere lucidate con la cera d'api ed avere vari colori; per il nero si usavano sali ferrosi e/o estratti tannici, il giallo si otteneva dallo zafferano, l'azzurro era ricavato dal guado (Isatis tinctoria), le scarpe di lusso erano colorate di rosso con la porpora o con l'Oricello (Roccella tinctoria) che era meno costoso.

Le tomaie erano cucite con filo di lino ed erano unite alle soles con strisce di cuoio, tendini o budello ritorto.

I Romani usavano togliersi le scarpe durante i banchetti ed anche prima di entrare nelle terme e ci è pervenuto un mosaico che era situato all'ingresso di una di esse che raffigura la scritta augurale "Benelava" ed un paio di pannelle a infradito per ricordare agli utenti di togliersi le calzature e di recuperarle all'uscita.

Nell'"Ars amandi" di Ovidio (43 a.C. - 18 d.C.) leggiamo che le aristocratiche romane attribuivano un valore di grande sensualità alle calzature strette e fascianti.

Con la caduta dell'impero romano (476 d.C.), l'Europa piombò in un periodo di oscurantismo.

Fu ripetutamente invasa dai barbari che si spostarono nei suoi territori, debolmente o per nulla presidiati, alla ricerca di terre e di saccheggio, ma che, venendo a contatto di una civiltà superiore, a poco a poco ne assimilarono gli elementi.

Anche le conoscenze tecniche relative alla concia delle pelli e

alla fabbricazione di calzature, dopo aver subito un calo, dovuto al marasma in cui era caduta la compagine statale romana, tornarono ad evolversi, avvalendosi anche degli apporti mutuati dai popoli invasori.

Ciò che conosciamo su di esse ci è pervenuto sia da riferimenti letterari sia dall'esame di reperti rinvenuti soprattutto in tombe.

Dal sec. VI al sec. X

I **LANGOBARDI** Erano una popolazione di stirpe germanica stanziata originariamente in Pannonia che nel 568 d.C. scese in Italia sotto la guida del re Alboino ed occupò Lombardia, Emilia, Toscana, Umbria e Campania costituendovi ducati i cui capi eleggevano un re residente a Pavia, capitale del regno.

Sotto Agilulfo ( 591 - 616) dall'arianesimo si convertirono al cattolicesimo ed il re Rotari emanò nel 643 un editto contenente norme consuetudinarie del diritto longobardo adattate al diritto latino.

Il loro regno finì con Desiderio (756 - 774) sconfitto da Carlo Magno re dei Franchi (742 - 814).

Lo storico longobardo Paolo Diacono ci informa che usavano calzature aperte fin quasi all'alluce fissate al piede da lacci incrociati dette Hosis sulle quali, per cavalcare, infilavano delle uose in lana dette Tubrugos.

I **FRANCHI** Erano un popolo germanico originario delle rive del medio e basso Reno da dove poi passarono nei territori dell'impero romano in Germania Belgio e Francia.

In Francia, sotto Clodoveo (466 - 511), primo re della dinastia merovingia, prese forma la compagine statale e la popolazione si convertì al cristianesimo, ma fu solo sotto il fondatore della dinastia carolingia Pipino di Héristal (640 - 714) che i Franchi diedero inizio a quella che diventerà la nazione francese.

In tombe di epoca merovingia furono rinvenute fibbie in metallo ad aghetto usate per chiudere sia le calzature che le uose.

Eginardo, cronista Franco, narra che Carlo magno (742 - 814) calzava, nelle solennità, scarpe tempestate di gemme.

Un modello di calzatura franca fu rinvenuto nella tomba di Bernardo, figlio di Pipino, re d'Italia, morto nell'818 quando il sepolcro fu aperto nel 1.618; sono calzari alti al polpaccio con tomaia in cuoio rosso ornata da strisce di pelle e suola in legno

e con apertura dal dorso alle dita del piede, tenutevi aderenti con legacci.

Le illustrazioni della bibbia di Carlo II il calvo (823 - 877) mostrano scarpe simili a pantofole allacciate fino alla caviglia e proprio in questo periodo, vengono di moda le calzature à la Poulaine, dette anche Pigaces (vedi figg.43-44), con una punta che, all'inizio, era al massimo lunga come la metà del piede, ma che, in seguito divenne talmente lunga da rendere difficoltoso il camminare ed era imbottita con muschio, peli animali o lana; talvolta terminava bizzarramente a coda di pesce, di serpente o a pungiglione di scorpione.

Le Poulaines dapprima erano portate solo dai nobili come scarpa da guerra e quando la lunghezza delle punte crebbe, nel sec. XIV furono emanate leggi che ne fissavano le misure per nobili, borghesi e popolani anche se erano indossate soprattutto dai primi mentre i comuni cittadini portavano scarpe dalla punta arrotondata.

Si dice che questa moda sia stata introdotta dal conte Fulco D'Angiò che aveva la necessità di nascondere un piede deforme, ma, in realtà, come abbiamo visto nei capitoli precedenti, esisteva già fin dai tempi dei Sumeri e degli Egizi e, forse furono i crociati ad importarla in Europa.

La moda attecchì anche tra gli ecclesiastici tanto che S. Pier Damiani (1.007 - 1.072) ne condannò l'uso.

Il termine francese Poulaine significa "(punte di) scarpe alla polacca" e ciò si spiega con il fatto che l'uso di tali calzature si era esteso anche alla Polonia tanto che in Inghilterra, a partire dal 1.367, esse furono anche chiamate Crakows.

**GLI ANGLOSASSONI** Gli luti, gli Angli ed i Sassoni erano tribù germaniche che, dai loro stanziamenti nello Schleswig e sulla costa frisona, verso la metà del 400 d.C. invasero e colonizzarono L'Inghilterra fondando reami che furono gradualmente esautorati dai Normanni.

L'esame di reperti archeologici ha dimostrato che queste popolazioni non facevano distinzione tra scarpe maschili e femminili, tutt'al più quelle femminili potevano essere ornate da una striscia ricamata dall'apertura alla punta.

Le calzature erano confezionate cucendo assieme suola e

tomaia sul rovescio delle pelli o unendole con corregge (metodo di assemblaggio detto "A tomaia risvoltata, in inglese "Turnshoe Technique") e normalmente erano alte alla caviglia, con la punta arrotondata, senza tacco ed allacciate con cordoncino o stringhe. Non venivano usati chiodi e, verso la metà del IX sec., ne comparvero anche di dotate di una linguetta triangolare chiuse da una fibbia a barretta.

Erano usati anche modelli di pantofole basse, sandali del tipo tardo romano, calzature di pelli non conciate ed altre fatte con un unico pezzo di pelle.

Il sistema di costruzione sopra citato fu importato in Inghilterra dai Sassoni verso il 5° sec. e, a poco a poco, soppiantò quello usato dai Romani che consisteva, tra l'altro, nel cucire le tomaie con spago e di fissarle alla suola con strisce di pelle mentre i Sassoni usavano corregge di pelle non conciate.

Molti vocaboli in inglese arcaico fanno riferimento alle calzature di quest'epoca, ma non è chiaro a quale particolare tipo.

La parola "Scoh" potrebbe indicare la scarpa in generale o uno stivaletto alla caviglia o una pantofola; "Swiftlere" e "Staeppescoh" sono scarpe a pantofola di pelle non conciate alte alla caviglia; " Hemming, Rifeling, Socc " (quest'ultimo di derivazione chiaramente romana, vedi cap. 6°) indicano scarpe fatte con un unico pezzo di pelle; "Crinc e Calc" sono sandali a strisce.

**I NORMANNI (VICHINGHI)** Erano popolazioni d'origine germanica viventi nell'area scandinava che dall'VIII al XI secolo si espansero notevolmente in Europa, spostandosi soprattutto per mare, essendo abilissimi navigatori.

Stabilitisi in Francia, dove nel 911 Rollone fondò il ducato di Normandia, si convertirono al cristianesimo.

Nel 1.066 Guglielmo il conquistatore occupò l'Inghilterra mentre in Italia meridionale alcuni cadetti di nobili famiglie si impossessarono di vasti territori, tolti ai Bizantini, che furono unificati da Roberto il Guiscardo (1.015 - 1.085) che tolse la Sicilia agli Arabi e da Ruggero II re di Sicilia dal 1.130.

Si può ragionevolmente affermare che usassero calzature simili a quelle degli Anglosassoni e, verso il 1.150, dopo la

conquista dell'Inghilterra, adottarono, per un breve periodo, tacchi arrotondati e punte aguzze mentre cominciava ad essere usato il metodo di giunzione di tomaia e suola a mezzo del guàrdolo probabilmente importato in Europa del nord dai Crociati.

Nelle raffigurazioni dell'arazzo di Bayeux che descrive lo sbarco in Inghilterra, calzavano scarpe chiuse allacciate munite di speroni che, in inverno, erano foderate di pelliccia.

Il cronista inglese Orderico Vitale (1.075 - 1.143) che nella sua opera *Historia ecclesiastica* ci ha lasciato una ricca documentazione sui Normanni cita le "Pigaciae" e le "Pigatiae"

**VENEZIA** Nella "vita di Orseolo, doge di Venezia" (928 - 987) si legge che il doge indossava delle Zanghe, che, a quel tempo, dovevano consistere in una sorta di stivali atti a riparare piede e gamba.

**CALZATURE ECCLESIASTICHE** I sacerdoti cattolici indossavano, in questo periodo, sandali chiusi con tomaia in cuoio che proteggeva il tallone e la punta delle dita legati al piede con corregge.

In un suo editto Carlo magno impose agli ecclesiastici di indossare solo semplici sandali durante la celebrazione della messa.

XII

Continuò la moda delle Poulaines che ebbero punte sempre più lunghe, talune dal tallone alla punta misuravano più di 90 cm., per cui, onde evitare d'inciampare, le punte venivano assicurate alle gambe con legacci o catenelle.

**REGNO NORMANNO DI SICILIA** A Vienna sono conservati dei sandali appartenuti alla regina Costanza moglie dell'imperatore di Germania Enrico IV (1.050 - 1.106) che hanno ricamata sulla tomaia una sirena.

Nella stessa città, al Kunsthistorisches Museum, è esposto un paio di calzari usati per le incoronazioni dei principi del Sacro Romano Impero; la tomaia è costruita in pelle e tessuto nei colori crema e rosso ed è decorata da riporti in pietre dure e

canotiglia (.Nei sarcofagi reali della cattedrale di Palermo sono stati rinvenuti alcuni esemplari di calzature; in quello di Enrico VI (1.165 - 1.197) erano scarpe con tomaia in seta decorata da oro e perle e con suola in sughero rivestita di seta; in quello di Federico II ( 1.194 - 1.250) stivaletti con tomaia in seta recante il ricamo di una cerva e suola in sughero rivestita di seta.

VENEZIA I Veneziani praticavano la concia vegetale con estratti dal sommacco e dal rovere, quella con allume di rocca e quella con materie grasse.

I calzolari erano riuniti nella corporazione dei "Caleghéri e Zavateri" (calzolari e ciabattini) che comprendeva anche alcune categorie speciali di calzolari come quella dei "Solarii" che facevano esclusivamente suole per scarpe e calze solate (vedi sotto Valdesi) o quella dei " Patitari" che facevano zoccoli detti Patitos; la corporazione imponeva ai suoi membri il rispetto di una serie di norme a tutela dei diritti dei clienti.

I Patitos avevano tomaia in pelle di montone e suola alta ed erano usati in tutt'Italia, sia in campagna che in città, per non rovinare e sporcare le calze solate (vedi sotto Valdesi) con il fango delle strade non lastricate.

Le donne veneziane indossavano in questo periodo zoccoli detti Socchi e Zanghe; ambedue i modelli potevano avere la suola in legno o in sughero, ma quelli con suola in sughero, in virtù delle norme a tutela della clientela sopra citate, dovevano avere la tomaia in cordovano cioè in pelle di capra molto morbida conciata al tannino, mentre quelli con suola in legno potevano avere la tomaia in pelle di montone

I VALDESI Erano seguaci di un movimento religioso sorto in Francia nel 1.175 che prese nome da Pietro Valdo mercante di Lione, il quale, in un certo momento della sua vita, decise di donare ai poveri tutte le sue ricchezze e di vivere secondo le regole del Vangelo; dapprima furono tollerati dalla Chiesa cattolica ma quando decisero di far svolgere attività pastorale anche dalle donne, furono tacciati d'eresia e perseguitati, specie dopo il 1.532 quando aderirono alla riforma protestante.

Nel sec.XII passarono in Svizzera dalle zone di confine tra Piemonte e Francia in cui erano stanziati e tornarono in

Piemonte nel 1689 quando il duca di Savoia glielo permise e ne tollerò le pratiche religiose.

I loro uomini incominciarono nel XII secolo ad indossare le Calze solate, chiamate in francese Haut de chausses, una sorta di calzamaglia di tessuto munita di una protezione alla pianta del piede sotto forma di suola in cuoio che rendeva superfluo l'uso delle scarpe.

**CALZATURE ECCLESIASTICHE** In questo periodo il Papa calzava pantofole dette Sandalia; ce ne sono pervenuti due esemplari, uno con tomaia in seta blu, l'altro in seta rossa e dorata.

Con i paramenti liturgici si calzavano Udones e Caligae con tomaie in lana, lino o seta di colore bianco.

Ai Musées Royaux d'Art et D'Histoire di Bruxelles è esposto un paio di sandali liturgici di manifattura italiana, provenienti dall'abbazia di Stavelot (Belgio). Hanno la tomaia in cuoio rosso decorata da ricami in filo d'oro ed applicazioni in pelle dorata.

### XIII

Continuò in tutta Europa l'uso delle Calze solate e delle Poulaines :

**FIRENZE** In quella città la maggior parte delle attività di commercio, artigianato, manifattura, ma anche l'esercizio di professioni quali quelle di medico notaio etc., erano organizzate in corporazioni che avevano il nome di "Arti"; ne esistevano 21, divise in Arti maggiori, mediane e minori.

I calzolai facevano parte di una delle 5 Arti mediane mentre i conciatori appartenevano ad una delle 9 Arti minori.

Mentre molti commercianti ed artigiani del cuoio o della pelle esercitavano i loro mestieri in botteghe di legno situate sul Ponte Vecchio, i conciatori dovevano essere allocati in zone più periferiche dati i cattivi odori derivanti dai metodi di concia.

Infatti le pelli venivano lasciate a macerare per circa otto mesi con l'uso anche di orina di cavallo.

All'inizio del secolo uomini e donne calzavano gli Usatti, sorta di stivali in cuoio e la semplicità del loro vestire è ricordata con nostalgia da Dante Alighieri nel Paradiso (XV, 100-116))

Giudici e notai usavano le Calze solate mentre in inverno, oltre agli Usatti, si indossavano anche Calzari in cuoio che potevano

avere anche la suola in legno; i poveri in estate andavano scalzi ed in inverno si avvalevano di zoccoli che venivano portati senza calze.

Le donne indossavano calzature con tacchi e soles molto alti tanto che i predicatori, sempre pronti a stigmatizzare le vanità della moda, le prendevano in giro per il loro deambulare come su trampoli anche se una certa giustificazione a quest'uso potrebbe essere data dallo stato delle strade della città piene di fango e con le acque di scarico dei caseggiati che scorrevano lungo la carreggiata.

**REGNO DI NAPOLI E SICILIA** Si usavano scarpe chiamate Calzari, Sandali, Pianelle e Patitelle con soles di cuoio, legno o sughero e tomaie in stoffa, velluto o pelle dorata detta "auripellium".

In un documento conservato nell'archivio di Palermo si legge che Carlo I d'Angiò (1.226 - 1.285) possedeva dei sandali aventi sulla tomaia una croce bianca ricamata.

Un'ordinanza emessa in questo periodo a Sciacca ci fa conoscere i prezzi delle scarpe; quelle usate "dalli gentilomini et persuni onorati" costavano tari (1)1 e grani (2)10, mentre le scarpe di "montuni femmininu" costavano solo grani 15.

In taluni contratti che regolavano rapporti di garzonato i maestri si impegnavano non solo ad insegnare la loro arte agli apprendisti, ma anche a fornire loro vitto alloggio e "calciamenta" cioè le scarpe.

**ROMA** Nel "Libro dell'incoronazione di Bonifacio VIII"(1.235 - 1.303) è citato un prefetto dell'urbe che partecipava al corteo papale indossando una Zanga d'oro ed una rossa ed, in quest'epoca, tale nome si riferiva ad una calzatura foggjata a stivaletto.

**VENEZIA** Risale al 1.221 un capitolare della corporazione del Caleghéri nel quale si menzionano due tipi di scarpe: i Calcarios , gambali di cuoio o in tessuto, forse muniti anche di piede e gli Stivallos, stivali alti al polpaccio con suola in legno.

**INGHILTERRA** Nel 1984/85 a Newcastle upon Tyne, nel corso di scavi lungo la riva del fiume, furono rinvenuti numerosi frammenti di cuoio, tessuti e ceramica mescolati a inerti di discarica usati per bonificare le rive paludose del fiume nel XIII

sec.

Il cuoio si è conservato molto bene in un ambiente acido e consiste in frammenti di tomaie e soles di quattro modelli di calzature montati con la "tecnica a tomaia risvoltata ( in inglese Turnshoe Technique) (vedi cap. 4° Le calzature degli Egizi) scarti di lavorazione di qualche calzolaio di quell'epoca; nella "Turnshoe Technique del XIII sec. tra tomaia suola si interponeva una striscia di pelle che serviva a rendere stagna la cucitura.

Le scarpe in oggetto erano alte alla caviglia, senza tacchi e le tomaie potevano essere costruite o con un unico pezzo di pelle o con due; nel primo caso le due estremità della tomaia erano congiunte con una cucitura "di testa" laterale fatta con stringa di cuoio, ( piccoli pezzi triangolari ne completavano la forma), nel secondo con un pezzo di pelle si modellava la parte anteriore della tomaia e con l'altro quella posteriore che venivano unite con il sistema sopra citato, dei contrafforti venivano poi cuciti all'interno dei talloni.

NOTE (1) Tari: moneta d'oro o d'argento d'origine araba adottata anche dai Normanni e dagli Aragonesi.

(2) Grano: moneta d'argento o rame in uso nel regno di Napoli e Sicilia

#### XIV

Continuò in Europa la moda delle Calze solate (vedi cap. 9.3 i Valdesi) e delle Poulainesche assunsero, in punta, la forma a becco.

ITALIA G.Musso, nella sua "Storia di Piacenza"del 1.388, scrive che i giovani di Piacenza indossavano, d'estate e d'inverno, "Caligae solatae" (Calze solate vedi cap.9.3 i Valdesi) con sotto scarpe con tomaia bianca , talvolta con punte sottili lunghe tre onces oltre il piede imbottite di crine onde evitare che si piegassero mentre i meno giovani che, precedentemente portavano tali modelli di calzature senza punta, ora le portavano con piccole punte "piene di peli".

In generale le scarpe femminili dei ceti abbienti avevano la tomaia in pelle, in seta anche ricamata, in fili d'argento, in tessuto ed erano corredate da fibbie d'oro o d'argento.

Per limitare l'eccessivo lusso negli abiti e nelle scarpe furono emanate molte disposizioni tra le quali quella che imponeva ai sarti di prendere la misura delle vesti alle donne scalze onde

evitare che esse si potessero far confezionare vesti tanto lunghe da poter essere portate con zeppe esageratamente alte.

Durante le giornate di pioggia si portavano i Patitos, detti anche Zoppelli, con tomaia decorata da rosette e suola bianca; gli uomini portavano Calzari, Borzacchini (scarpe alte), sandali e Ciocie con tomaia di colore bianco, il più alla moda, ma anche rossa o gialla in pelle bovina o di montone talvolta decorata con impressioni a caldo oppure in tessuto.

GENOVA Le popolane di quella città sfoggiavano un gran lusso e le cronache ci informano che anche le fornaie portavano scarpe con tomaia in seta decorata da nastri.

FRANCIA La lunghezza delle Poulaines divenne spropositata tanto che Filippo IV ( 1.268 -1.314) ne fissò i limiti distinguendo tre misure per la nobiltà, la borghesia e il popolo; editti analoghi furono emanati da Carlo V ( 1.338 - 1.380) e da Carlo VI ( 1.368 - 1.422), ma senza alcun effetto.

Nel manoscritto miniato "Les très riches Heures du duc de Berry" sono raffigurati diversi modelli di questo tipo di calzatura. (Museo Condé di Chantilly -Francia)

INGHILTERRA Anche Edoardo III (1.312 - 1.377) emanò un editto per regolare la lunghezza e l'uso delle Poulaines che, come tutti gli altri, fu disatteso.

Divennero di uso comune, in quel paese, i "Pattens", sovra scarpe in legno o cuoio indossate per non rovinare le calzature con la pioggia e il fango.

Il modello costituito da un cerchio di ferro munito di supporti che reggevano la parte nella quale si infilavano le scarpe restò in uso fino al XIX sec.

SAVOIA Gli Zoppelli (vedi sopra) erano usati anche dagli uomini e Amedeo V di Savoia (1.252 - 1.323) ne possedeva alcuni con la suola d'argento.

XV

ITALIA Gli uomini calzavano, per la caccia, stivali alti alla coscia con aperture laterali chiuse da stringhe

**DUCATO DI MILANO** Le donne calzavano anche pianelle chiamate, nel milanese, Zibette; avevano la suola di cuoio o sughero e la tomaia in pelle, broccato o velluto e venivano indossate sopra i Patitos

**FIRENZE** Al tempo di Lorenzo il Magnifico (1.449 - 1.492) i giovani ricchi calzavano stivaletti con tomaia in velluto su calze di velluto bianco screziate in argento e le dame talvolta imitavano la foggia maschile usando sandali dal tacco alto.

L'arte dei cuoiai e caligai apparteneva alle così dette "arti minori" ed i calzolai tenevano bottega soprattutto in via dei calzaiuoli.

**VENEZIA** All'inizio del secolo prese campo a Venezia la moda di un modello di calzatura che si diffuse in tutta l'Europa e durò per più di duecento anni; consisteva in pianelle o pantofole montate su di un'altissima suola in legno o sughero talvolta decorata con pietre preziose, dipinta o rivestita in cuoio e /o tessuto.

Queste scarpe erano chiamate in dialetto veneto Zoppieggi o Sopei, in altre regioni d'Italia Calcagnini ed in Francia Chopines; alcuni, spregiativamente le chiamavano a zoccolo di mucca (vedi figg. 47 - 48).

Alcuni pensano che l'idea per tale modello sia giunta a Venezia dall'oriente derivata da alti zoccoli usati per proteggere i delicati piedi delle dame dal contatto con i pavimenti caldi e scivolosi dei bagni turchi, altri dalla Spagna, altri che quelle calzature fossero state create per camminare nelle calli invase dall'acqua alta fatto sta che inizialmente furono usate dalle cortigiane e poi da tutte le donne tanto da assorbire quasi tutta la produzione di sughero italiano e divennero uno status symbol, maggiore era l'altezza delle suole, maggiore dovevano essere la ricchezza e il prestigio di chi le indossava!

Poiché l'altezza delle suole aumentava sempre di più sino a sfiorare i 60 cm., le donne appollaiate lassù erano costrette a farsi accompagnare da due persone che le aiutassero a salirvi e a camminare, visto anche lo stato dei selciati dell'epoca.

Dapprima la moda fu tollerata; i mariti forse pensavano che le mogli, con simili scarpe ai piedi, non avessero grosse possibilità di andare in giro in loro assenza la Chiesa ne favorì l'uso poiché con esse era impossibile danzare, la danza era

considerata attività altamente peccaminosa, ma poi lo stato cercò di frenare la smania delle dame di gareggiare fra loro in altezza visto anche l'alto numero d'infortuni e aborti dovuti alle cadute e il troppo lusso di tomaie e tacchi.

Così, nel 1.430, un'ordinanza del maggior consiglio vietò l'uso di Sopei di altezza maggiore di ca 20 cm., ma, come era successo per quelle riguardanti le Poulaines ,nessuno la rispettò.

FRANCIA Carlo VIII (1.470 - 1.498), probabilmente a causa della deformità di un suo piede che gli impediva l'usodelle Poulaine, lanciò la moda delle scarpe À bec de cane ( A becco d'anatra) dalla punta quadra.

GERMANIA La moda delle scarpe A becco d'anatra si diffuse anche in Germania dove venivano chiamate Entenschnäbel; verso il 1.480 vi si iniziarono a costruire le scarpe con il " metodo del guàrdolo" che è quello usato ancor' oggi per scarpe di pregio; il guàrdolo, una striscia di cuoio di cm.60x3x2 è cucito da un lato alla tramezza (parte portante della scarpa come soletta interna che contribuisce a tenere in forma la tomaia) e dall'altro alla suola.

INGHILTERRA In questo paese, a partire dal 1.450, le Poulaines furono anche chiamate Pikes e Piegains, nomi che derivano dal termine "piggen" una sorta di secchio con un lungo manico.

In Inghilterra sono stati rinvenuti alcuni reperti di questo tipo di calzatura con la suola larga e appuntita, ristretta al fionso e nuovamente più larga nel tallone. Taluni avevano la suola in due pezzi e ci sono storici del costume che pensano che si tratti di un metodo di costruzione mentre altri affermano che si tratta semplicemente di calzature riparate alle quali è stata sostituita una parte di suola.

Il re Edoardo IV (1.442 - 1.483) stabilì per legge che soltanto coloro che appartenessero almeno al livello sociale di Lord potessero indossare scarpe o stivali di lunghezza superiore al piede (cm. 30,48) fissando, per i trasgressori, una multa di 3 scellini e 4 centesimi.

XVI

ITALIA Le dame usavano in questo secolo anche pantofole con

tomaia in pelle molto sottile, raso o velluto, magari dorata e ornata da pietre preziose, perle canotiglia(1), intagli e ricami; il lusso di queste scarpette era censurato invano dalle leggi suntuarie dei diversi stati della penisola.

Verso il 1.550 anche le scarpe maschili vennero ornate da intagli; quelle indossate dal ceto nobiliare o dalla borghesia ricca avevano le tomaie in seta, velluto o cordovano(2), quelle portate dal popolo avevano tomaie in vacchetta(3) o pelle di pecora.

Gli uomini usavano calzature dette Alla francese o All'alemannia strette al tallone e larghe in punta.

VENEZIA Continuò a furoreggiare la moda dei Zoppieggi o Sopei , ma le signore usavano anche le pantofole sopra descritte chiamate a Venezia Scarpini o pianelle con suola in legno intarsiate d'avorio e ricoperte di velluto.

Cesare Vecellio nel suo "Habiti", pubblicato nel 1590, descrive le sontuose vesti delle cortigiane veneziane che calzavano pianelle ornate di frange o di colore bianco.

FRANCIA Anche là continuò la moda delle Chopines chiamate anche Patins mentre, verso la metà del secolo, vi nacque la moda delle scarpe con il tacco dette Souliers à pont; fu lanciata da Caterina de' Medici (1.519 - 1.589) che, essendo piccola di statura, le indossò per la prima volta con l'abito di nozze in occasione del suo matrimonio con il futuro re di Francia Enrico II ; il tacco era in legno e la tomaia in pelle o broccato(4) Le signore portavano anche pantofole basse, simili a quelle usate in Italia, dette Escarpins, mentre gli uomini indossavano scarpe dalla punta larga e arrotondata o stivaletti allacciati con ganci e bottoni e con la tomaia guarnita di intagli, fiocchi e nastri.

GERMANIA E AUSTRIA Nacque in queste regioni la moda delle scarpe A muso di bue (Ochsenmäuler) portate da uomini e donne; avevano una punta larga e arrotondata e tomaia in pelle.

Al Kunsthistorisches Museum di Vienna sono esposti due quadri del pittore austriaco Jakob Seisenegger ( 1.485 - 1.547) nei quali sono raffigurati l'arciduca Ferdinando del Tirolo e l'imperatore Carlo V che indossano calzature di questo tipo (vedi fig. 51 bis - 51 tris)

Verso il 1.550 comparvero le scarpe A piè d'orso (Bärenklauen) con la punta ancora più larga, sostituite poi da scarpe con la tomaia in panno o seta ricamate per gli uomini mentre le donne tornarono a portare scarpette molto sfilate, anche con puntale in argento.

**INGHILTERRA** Durante il regno di Elisabetta I (1.533 - 1.603) uomini e donne dell'aristocrazia usavano pantofole con il tacco e l'alto clero pantofole con tomaia in broccato o velluto.

Anche là dilagò la moda delle Chopines tanto che fu promulgata una legge che permetteva al marito di ripudiare la moglie se questa lo avesse ingannato sulla sua reale statura indossando delle Chopines per sembrare più alta.

**CALZATURE MILITARI** I cavalieri, sotto le scarpe dell'armatura, indossavano morbidi calzari in pelle mentre i fanti, appartenenti al ceto popolare, portavano una sorta di morbide pantofole dalla suola bassa adatte a spostamenti veloci sul campo di battaglia.

## XVII

Mentre fino a quest'epoca le scarpe erano destre e sinistre, all'inizio del XVII secolo si incominciò a farne di intercambiabili.

I nobili e i ricchi iniziarono ad usare stivali, dapprima alti al ginocchio ed, in seguito, alla coscia e strombati.

**ITALIA** Le signore adottarono l'uso di scarpette a punta arrotondata con tomaia in pelle bianca o in seta, velluto e tessuto con frammessi fili d'oro o d'argento (broccato) decorate con ricami, rosette di passamaneria e fibbie.

Anche qui il nobile usò lo stivalone alto alla coscia con tacco alto e la tomaia ornata da intagli e pizzi e la punta, in un certo periodo del secolo, biforcuta, ma non si diffuse, come in Francia, la moda dei tacchi rossi. Si usavano anche scarpe basse con tomaia in pelle o velluto ornate con rosette in tessuto del colore della calza e Borzacchini (dall'olandese broseken = scarpetta), vale a dire scarponcini; le scarpe di uso comune erano nere, quelle più eleganti bianche.

**GENOVA** Nel ritratto di Salvatore Castiglione (1.620 - ?) raffigurante il doge Gerolamo De Franchi che rese il do

gato per il biennio 1.652-1.654, si vede come egli indossasse Calze solate in velluto rosso guarnite di un fiocco dello stesso tessuto

**VENEZIA** Continuò l'uso degli Zoppieggi o Sopei, un modello dei

quali, usato soltanto in Italia, venne chiamato Zoccolo ed era caratterizzato dall'aver, sotto la suola, due pilastri di circa 20 cm. che rendevano quasi impossibile la camminata tanto che le signore si aiutavano con due bastoni; esse usavano anche una scarpetta con la punta volta all'insù.

FRANCIA Continuò l'uso di scarpe con il tacco e nacque la moda dei tacchi rossi (*talons rouges*) usati dai nobili come segno distintivo del loro stato; durante il regno di Luigi XIV (1.638 - 1.715) i tacchi ebbero incise o dipinte scene romantiche o agresti.

Nel quadro di Claude Guy Halle (1.652 - 1.736) "L'udienza accordata da Luigi XIV al doge Francesco Maria Imperiale" conservato a Versailles presso il *musée et domaine national de Versailles et de Trianon*, si vede che il re ed i nobili del suo seguito indossano scarpe con i "talons rouges".

INGHILTERRA Come nel resto dell'Europa i maschi del ceto nobiliare indossavano stivali alti al ginocchio come quelli della fig.54 esposti al Victoria & Albert Museum di Londra; sono in pelle beige, molto morbida, con l'ampia strombatura al ginocchio decorata da finissimo pizzo, la linguetta di chiusura è a forma di farfalla e termina con una fibbia in metallo collegata agli speroni, i tacchi e la suola sono in cuoio nero.

Le dame dell'aristocrazia portavano anche ciabattine come quella della fig.56 che risalgono al 1.660 - 1.670; hanno la tomaia in seta con ricami in rilievo e la punta quadrata con i due lati piegati all'ingiù o scarpe come quella della fig.57 (1.660 ca) con tomaia in pelle di maiale di colore verde vescica ricamata a strisce bordeaux e decorata con un fiocco di seta dello stesso colore dei ricami.

Nell'Amleto di Shakespeare (ca 1.602) è citata una dama più vicina al cielo a causa dell'altezza delle sue *Chopines*: "By'r lady, your ladyship is nearer to heaven than when i saw you last, by the altitude of a chopine"

Un atto del parlamento inglese risalente al 1.670 recita: " Sia deliberato che ogni donna di qualsiasi età, rango, professione o condizione sociale, anche se donzella o vedova, che inganni e tradisca da sposata un suddito maschio di Sua Maestà, con profumi, belletti, cosmetici, lozioni, denti e capelli finti, busti

guardinfanti, scarpe con il tacco alto e fianchi rialzati con cuscinetti, potrebbe incorrere nelle penalità di legge in vigore contro la stregoneria, la magia e simili reati ed il matrimonio, se fosse accertata la colpevolezza, potrebbe essere dichiarato nullo e non valido."

## GLI EUROPEI NELLE AMERICHE: I BUCANIERI

Furono rudi avventurieri di molte nazioni europee, schiavi o servi vincolati da contratto fuggiaschi e marinai naufragati che, ad Hispaniola (Haiti), si dedicarono alla caccia dei bovini e suini importati dagli Spagnoli e tornati allo stato brado per ricavarne le pelli e la carne che conservavano affumicandola alla maniera dei nativi su graticci chiamati boucan.

Rivendevano questi prodotti alle navi di passaggio o ai filibustieri e, talvolta, non disdegnavano di dedicarsi alla pirateria.

Ricavavano le calzature dalla pelle non conciata di buoi e maiali appena scuoiati ponendo il piede sulla pelle della zampa con l'alluce in corrispondenza del ginocchio e legandovelo con un nervo dello stesso animale; la pelle veniva poi ripiegata intorno al piede fin sopra alla caviglia e vi veniva assicurata con un altro spezzone di nervo; l'essiccamento la faceva aderire al piede.

I BANDEIRANTES Furono avventurieri d'origine portoghese che, tra la fine del 500 e il 600, si addentravano all'interno del Brasile alla ricerca di oro e schiavi indios.

Per le marce nella savana e nella boscaglia equatoriale, onde avere piedi e gambe protetti dalle spine e dai morsi dei serpenti, usavano stivaletti di cuoio grezzo sormontati da alte ghette.

CALZATURE MILITARI Nella fig.55 è illustrata una scarpa, esposta nella torre di Londra, appartenuta ad un picchiere inglese e risalente al 1.632; è in pelle di colore nero ed è allacciata al piede a mezzo di due strisce dello stesso materiale munite di occhielli in metallo attraverso i quali passa una stringa in pelle

XVIII

ITALIA Le signore usavano scarpe estive e invernali con tomaia dalla punta aguzza in pelle, anche traforata, o dello stesso tessuto

dell'abito decorata con fiori artificiali, con gemme incastonate e fibbie di metalli preziosi e tacco alto.

I gentiluomini calzavano scarpe basse accollate con tomaia in pelle nera a punta quadrata e con la linguetta che saliva fin sopra il collo del piede; il tacco era spesso e rosso, ma il rosso non era, come in Francia, usato solo dai nobili.

Si usavano anche stivali, considerati molto eleganti e stivaletti di pelle rossa da passeggio, come è ricordato dal Parini (1.729 - 1.799).

**GENOVA** Ritratti di dogi o di nobili reggenti alte cariche della repubblica ci fanno conoscere alcune fogge di calzature in uso al ceto nobile di quella città nel 700.

Le calzature dei dogi hanno la tomaia rossa, colore del potere, quelle dei nobili nera come si può vedere, ad esempio, nel ritratto di Domenico Parodi (1.672 - 1.742) raffigurante il doge Gerolamo De Mari che resse il dogato nel biennio 1.699 - 1.701, in quello dello stesso autore nel quale è effigiato il doge Domenico Maria De Mari, che lo fu nel biennio 1.707 - 1.709 in quello di Pellegro Parodi (1.705 - 1.785) che ci mostra il doge Cattaneo Della Volta che lo fu nel biennio 1.748 - 1.750 o in quello di G. Vaymer (1.665 - 1.738) nel quale è effigiato Gerolamo Serra, governatore della Corsica

**FRANCIA** Le dame calzavano scarpette dalla punta leggermente rialzata dette À la mahonnaise o pantofole dette Chaussons e ciabattine con tacco e punta aguzza

La regina Maria Antonietta ( 1.755 - 1.793) sembra ne possedesse cinquecento paia ed avesse una cameriera esclusivamente addetta alla loro cura.

Continuò l'uso di tacchi decorati e intagliati che avevano il nome di "venez y voir" e, all'epoca di Luigi XV (1.710 -1.774) di tacchi larghi alla base e rientranti detti tacchi Luigi.

**RUSSIA** I contadini usavano scarpe di corteccia di betulla corredate di gambali di stracci .

**CALZATURE MILITARI** In questo secolo cominciarono ad essere creati modelli di scarpa ad uso esclusivamente militare.

Ad esempio, durante la guerra di successione austriaca, le truppe della repubblica di Genova calzavano scarpe di vacchetta(1) nera con punta quadrata e fibbia in ferro che , durante una campagna, erano usate unitamente a ghette che

arrivavano sopra il ginocchio.

## XIX

ITALIA Verso il 1.835 cominciò a tornare di moda il tacco non troppo alto; per le tomaie, in pelle o tessuto, si adottarono colori come il bianco e il nero per la sera, e, gli stessi dell'abito, per il giorno.

Per il passeggio si usavano stivaletti con tomaia grigia in pelle di daino, chiamati alla francese Brodequins, che, dopo il 1.840 avranno le tomaie realizzate anche in velluto e seta e, per l'inverno, saranno foderate e/o orlate di pelliccia mentre, per l'estate, avranno la tomaia in crine.

Quasi tutti i modelli avevano un'apertura laterale chiusa da stringhe o bottoncini.

Dopo il 1.835 le scarpe maschili da abbinare ad abiti di gala ebbero le punte squadrate mentre le scarpe da giorno le avevano arrotondate.

Scarpe da pioggia in gomma vulcanizzata cominciarono ad essere usate dopo il 1.843.

Le crinoline nascosero le scarpe delle signore, ma, dopo il 1.860, si ricominciarono a vedere gli stivaletti.

Nell'ultimo ventennio del secolo venne di moda una scarpa con tomaia di pelle di capretto con punta aguzza e tacco rientrante .

FRANCIA Dopo la rivoluzione francese nacque la moda delle calzature senza tacco anche come reazione al fatto che i tacchi rossi erano stati appannaggio dell'aristocrazia; la scarpa con tacco tornerà di moda verso la metà del secolo.

La Francia, in questo periodo, cominciò a dettare le regole della moda e, in tutta Europa, i nobili e le classi agiate seguivano la moda di Parigi.

Le nuove aristocratiche dell'impero napoleonico calzavano pantofole con tomaia e suola sottilissime, talmente delicate che camminare, anche per pochi metri nelle strade dissestate dell'epoca significava danneggiarle irrimediabilmente.

Sembra che Giuseppina Beauharnais (1.763 - 1.814), prima moglie di Napoleone, ne possedesse più di cinquecento paia.

Tra il 1.820 e il 1.835 le aristocratiche portavano scarpe molto scollate a punta quadrata assicurate al piede da un passante incrociato alla caviglia; le tomaie erano in pelli d'importazione

inglese molto fini, ma si facevano anche in seta e in gros(1) e il colore preferito era il bianco.

Continuò la moda delle pantofole chiamata dapprima "Pantofles à la poulaine" per avere la punta rialzata e la tomaia in colore rosso e, in seguito, "Nonchalantes" con tomaia finemente ricamata.

I signori usavano scarpe con tomaia dalla punta squadrata in cuoio per il giorno e in vernice per la sera.

Nelle campagne i contadini adoperavano generalmente gli zoccoli, salvo che nel meridione dove, nella buona stagione, andavano scalzi; le scarpe venivano usate solo alla domenica.

**INGHILTERRA** Anche qui le signore calzavano scarpe quasi senza tacco e con suola molto sottile come i polacchi della fig.65 (1.812- 1.820) visti al Victoria & Albert Museum di Londra; hanno la tomaia in tela jeans rigata decorata da una rosetta in seta e sono allacciati a mezzo stringhe.

I contadini usavano scarponi con la suola di legno, ma quasi tutti, specie quelli irlandesi, andavano scalzi nella bella stagione.

I marinai della marina mercantile indossavano per la libera uscita scarpe chiodate.

Nel periodo che va dal 1837 al 1851 gli uomini appartenenti alle classi privilegiate usavano stivali di vernice.

Alcuni miserabili di Londra esercitavano la disgustosa attività di raccoglitori di deiezioni canine che venivano cedute alle concerie per la concia delle pelli.

**CALZATURE MILITARI** Quelle della fanteria erano molto robuste, visti i molti chilometri da percorrere a piedi; le scarpe dei soldati napoleonici dovevano resistere a circa 350 Km. di marcia prima di essere risuolate.

I granatieri della guardia usavano, per la libera uscita, scarpe con fibbie d'argento.

## 4.13 La camicia è nata nel Medioevo

### La camicia è nata nel Medioevo

15:27 | Pubblicato da Chiara

(IL modello da me realizzato ispirato ad una delle prime camicie medievali, realizzata con cotone bianco, nel Medioevo veniva usato il lino)

Alcuni sostengono che sia nata in tarda età romana, noi pensiamo che sia nata nel Medioevo come un'evoluzione della tunica!

I romani tendevano ad utilizzare la tunica (detta anche interior) che spesso arrivava fin quasi alle ginocchia ed era fermata in vita da una cintura. di fatto però la tunica era l'abito maschile romano per eccellenza ed era il solo abito indossato dall'uomo. Con l'arrivo delle invasioni barbariche e quindi anche l'introduzione, per forzata che fosse, di nuove mode portò la camicia ad una vera e propria evoluzione. le maniche si restrinsero e si allungarono a forma trapezoidale chiudendosi ai polsi mentre venne aggiunto e modificato volta per volta il moderno colletto.

Mentre la tunica romana si infilava dalla testa, le camicie medievali cominciarono già ad avere le prime aperture sul petto che venivano chiuse o da bottoni o da lacci. la lunghezza rimase invariata per tutto il medioevo. Rimaneva comunque la forma di camicia-tunica che si infilava sempre sopra la testa e arrivava sempre al ginocchio coprendo così la calzamaglia e le brache.

Inizialmente le maniche erano lunghe e seguivano la forma del

braccio maschile senza creare rigonfiamenti (vedi foto).

Inoltre la tunica romana era un pezzo unico, come una maglietta mentre la camicia medievale arriverà ad avere delle spaccature nel collo e lungo i fianchi e questo per una comodità nei movimenti.

Inoltre la tunica romana era un indumento quotidiano mentre in epoca medievale la camicia svolge il ruolo dell'attuale canottiera o maglietta della salute ed era quindi parte dell'abbigliamento intimo o biancheria. Cari maschietti, le sapevate tutte queste cose?????????

La camicia, va ricordato, accompagnava gli uomini di ogni ceto nella loro vita quotidiana ed in ogni momento. oltre ad accompagnarli, la camicia contraddistingueva gli uomini di ogni ceto. I plebei (poi borghesi) e i servi ne avevano una scura in genere mentre i nobili e i cavalieri tendevano ad averla bianca e finemente lavorata.

Essendo appunto indossata come abito intimo, la camicia nel medioevo era indossata sotto una seconda tunica, più spessa e pesante e dalla manica corta che nei paesi anglossassoni era chiamata dalmatica.

Detti da camicie medievali...

"Della camicia e della donna l'uomo non può fare a meno!"

"L'uomo si mette prima la camicia e poi bacia la sua donna"

"Un uomo senza camicia è come l'uomo senza pelle!"

"L'uomo mente, la camicia lo smentisce!"

## 4.14 Costume femminile nel Medioevo

### Costume femminile nel Medioevo

Premessa sull'abbigliamento femminile medievale e sulla donna medioevale

Dopo la caduta dell'impero romano l'abbigliamento femminile cambiò radicalmente. Venne abbandonata la tradizionale tunica con drappo, sostituita pian piano (specie nel nord europeo) da una semplice tunica di un unico colore dalla manica più o meno lunga.

L'abito era sempre quello, tutto l'anno, ma per le donne d'alto lignaggio nei mesi più freddi faceva eccezione un mantello in genere di pelliccia lavorata e degli stivaletti, molto corti, in pelle morbida e lavorata. Sotto l'abito in genere non veniva indossato nulla e le donne erano completamente nude.

L'abbigliamento rimase tale fin circa i secoli X-XI, quando la donna cominciò a divenire oggetto e soggetto del peccato, creatura ancor più discriminata e ritenuta socialmente inferiore rispetto l'uomo e quindi si provvide a coprirla il più possibile. È in questi secoli che appunto comparirono le prime sottovesti. Non erano queste che altre tuniche, in lino o lana, più sottili e in funzione da biancheria intima (sotto le donne erano sempre nude) e da veste da notte. La tunica che prima aveva svolto entrambi i ruoli oltre a quello di indumento, ora svolgeva solo quest'ultimo.

In genere le tuniche erano o a manica lunga (la manica però si apriva verso il polso) o erano senza manica. Nel secolo successivo (XII) la manica dell'abito assume un aspetto diverso: si allarga e ha un "allungo" verso il polso.

A seconda della zona, l'abito mutava leggermente d'aspetto pur mantenendo però le funzioni e gli aspetti "primari".

La sottoveste era in genere accollata, ma non troppo, a seconda degli usi e dei costumi; mentre l'abito divenne sempre più scollato. La forma della scollatura variava da circolare ad appuntita a quadrata. Vennero adottati, ma molto raramente e specie in Inghilterra, i primi "colli alti".

La sottoveste o sottotunica si allacciava davanti con un cordone che passava attraverso dei buchini lavorati a mano o a delle asoline o addirittura si allacciava con dei bottoni in legno (molto rari e non sempre identici tra loro).

È nel XII secolo che compare, almeno per gli alti ranghi della società, il soprabito.

Non era altro questo che una normalissima tunica appena più stretta (e a volte anche corta) aperta sul petto e tenuta unita solamente o da un bottone o da una catenina o ancora da un cordone, a seconda dei gusti, della moda.

Il mantello non perse la sua importanza e cominciarono a comparire mantelli sempre più grandi e sempre più lavorati. Il mantello prese oltre la funzione protettiva, quella accessoria.

Nei secoli (XI-XII) le scarpe si alternano dai sandalini ai comodi stivali in morbida pelle. In sostanza non cambia molto rispetto i secoli precedenti, ma per gli alti ranghi sociali la lavorazione è molto curata. Verso la fine del XV secolo, età di inizio Rinascimento, le scarpe femminili assumono un aspetto sempre più simile a quello che si vedrà nel secolo XVII e gli stivaletti scompaiono, almeno nei ranghi alti e permanendo in forme pressoché volgari, nella società contadina.

L'abbigliamento comprendeva anche la testa talvolta, a seconda della zona e della moda si ritrova tra gli alti ranghi comodi capellini (o cuffiette) appoggiate sul capo (i capelli erano raccolti in trecce solitamente) e tenute ferme da un morbido velo (spesso di seta) che fermato alla cuffietta scendeva sotto il collo avvolgendolo e venendo fermato dietro.

Nei secoli XIV e XV la manica del vestito assume un aspetto diverso, a sbuffo e la vita, che prima era tenuta alta nel vestito, tende ad abbassarsi leggermente. Il mantello grosso e pesante dei primi secoli tende ad abbellirsi assumendo un aspetto più grazioso e fine.

Altra caratteristica che domina l'abbigliamento femminile della donna nobile medievale è lo strascico che dal XI al XIV secolo si allunga e si accorcia a piacimento a seconda della moda e del gusto personale.

Per i mesi invernali erano inoltre previsti piccoli guanti in pelle, usati solo nei ranghi più alti (duchi e principi) e sottili, oggi apparirebbero stupidi e volgari, brutti.

L'abbigliamento femminile, come anche quello maschile, fu soggetto ad un'evoluzione progressiva e non fu un contrasto se non laddove il cambiamento era stato netto, ovvero laddove si passò dalla corta tunica barbara alla dalmatica di damascato, lunga e lavorata.

L'abbigliamento femminile dei ranghi più alti era un'eccezione vera e propria in alcuni casi, perché in genere nella nobiltà l'abbigliamento variava da quello borghese solo nel pregio del tessuto e nella lavorazione, nelle forme, nella cura delle cuciture.

Mentre negli alti ranghi l'abito era in genere di velluto, broccato o tessuti importanti dall'Oriente come il damascato, nei bassi ranghi l'abito era di seta, lino o lana.

Cambiavano i colori: sgargianti e contrastanti nei ranghi alti, intonati e scuri nei ranghi bassi. È ferma credenza che le donne usassero solo ed esclusivamente colori scuri, nulla di più falso e lo confermano i dipinti dell'epoca (vedi quadro sotto). I colori scuri, come il nero, avevano nel Medioevo una specifica funzione, quella di mortificare la carne, ma è risaputo che questa funzione non fu mai onorata. Il nero, colore della morte e del lutto, della tristezza e del dolore, era il prediletto per la mortificazione delle passioni, ma si pensa che appunto fosse usato solo negli abiti per cerimonie funebri. In genere gli abiti femminili medievali nobili erano di colore blu scuro, verde smeraldo, porpora, viola scuro in contrasto con bianco, fucsia, giallo e turchese. Nei ranghi bassi invece si è notato che si usavano il blu scuro, verde smeraldo, porpora, viola scuro in contrasto con bianco o con il nero.

Le scarpe e gli stivaletti non variavano a dispetto dell'alta nobiltà. Il mantello era invece meno lavorato e tenuto spesso fermo da un elaborato cordone.

Nei ceti poveri la donna indossava, ma non sempre, la semplice

sottoveste e l'abito rozzo di sopra. Il mantello non sempre c'era e si usava al suo posto una volgare coperta in lana. Le scarpe erano degli zoccoli duri in legno, scomodi e larghi.

Negli alti ranghi della scala sociale, nei medi e anche nei ceti poveri non esistevano per donne gravide abiti pre-mamam. Ci si limitava ad allargarli sempre di più in vita alzando quest'ultima fin subito sotto il seno. Si tornavano a restringere poi dopo la gravidanza.

Come detto prima, nel Medioevo, aveva preso l'usanza di coprire il capo femminile e la copertura era differente a seconda dello status sociale. Le donne nobili, in generale, erano solerti a portare nei primi secoli del Medioevo il classico velo con soggolo.

Il velo, è da precisare, non identificava obbligatoriamente una suora o una monaca. Queste ultime si differenziavano dal resto della popolazione femminile non tanto per il velo che copriva il loro capo (le monache erano rasate in genere. La tonsura era infatti un gesto di sacrificio di se stesse a Dio, donando una parte di sé in segno di totale devozione e abbandono e disposizione al sacrificio) quanto per l'abito povero e guercio e spesso di colore nero o scuro, unico per tutte, dal rosario e dalla presenza sempre fissa di una o più consorelle dell'ordine.

Ma com'era la donna, la femmina, nel Medioevo?

Ci si aspetta la dama o contadina di bell'aspetto e ben disposta, nulla di più ingannevole perchè, come viene detto più avanti, non erano belle e non sempre si incontrava una donna dai modi gentili.

La donna medievale era piccola di statura (non superava 1.60 m) e tendenzialmente magra, salvo casi eccezionali. Era più pulita del maschio, ma sempre poco pulita se confrontata con la donna di oggi, ma non aveva sempre un corpo sano e forte.

Il carattere della donna medievale è il carattere di una donna spesso austera e depressa, umile e sottomessa in tutto e per tutto, oggetto del marito in tutti i sensi, costretta all'obbedienza e alla proliferazione per garantire l'eredità maschile. Punita se sbagliava, simbolo del peccato e della vergogna, della tentazione e del tradimento, priva della libertà di scegliere. In sostanza la donna era una schiava, spesso in senso stretto perché doveva assecondare marito e famiglia in tutto e per

tutto. Era schiava la nobile, era schiava la popolana, era schiava la povera. Purtroppo si crede che le donne nobili fossero più colte e più libere, falso perché non erano più intelligenti o mature di una non nobile e quando non erano schiave del marito o della famiglia erano schiave dei loro doveri politici. Si tende sempre a generalizzare, ma è anche bene precisare che c'erano donne buone d'animo e gentili e devote, fedeli.

In generale, prive della libertà di essere donne, vivere come donne, ma non prive del tormento e della totale mancanza di diritto perché il loro era quello del marito.

Promesse spose alla nascita a degli sconosciuti, che spesso erano parenti strettissimi (quando non si trattava di incesto) o a degli estranei alla famiglia che però facevano con un matrimonio un interesse. La donna medievale è sempre stata vista con un occhio di compassione ed è sbagliato perché c'erano anche quelle che sapevano stare sottomesse senza essere schiave, che sapevano alzare la testa senza superbia, che sapevano essere donne, orgogliose di se stesse e del marito e trattate con rispetto.

L'abito della plebea

Per donna povera si intendeva innanzitutto una donna di umili origini e quindi una donna del popolo, la plebea, quella che nel Rinascimento e nell'Età moderna sarà la borghese.

L'abito delle povere/popolane era, come detto sopra, molto semplice e comprendeva nei primi secoli del medioevo solo la tunica che svolgeva le tre funzioni già dette. Successivamente l'abito rimase composto dalla tunica che divenne vestito e dalla sottotunica che fungeva da biancheria intima e da camice notturno. In testa le donne povere erano solerti a portare una cuffia che nel corso del tempo cambiò leggermente la sua forma. La funzione era anche quella di proteggere i capelli dall'umidità e dagli odori della casa, specie quello del fumo che già si attaccava agli indumenti. L'uso di cuffie non impedì però alle donne dell'epoca, le povere e le serve specialmente, di venire a contatto con pidocchi e pulci che comunque si attaccavano non solo ai capelli ma anche agli indumenti e da qui a tutto il corpo.

La donna povera non indossava abiti di tessuto pregiato, ma nemmeno di tessuto normale, bensì grezzo o lavorato in casa. Talvolta l'abito era vecchio e rattoppato e per di più passato di madre in figlia. Lo stesso era per gli uomini dello stesso cetto sociale.

L'abito dei poveri era più spesso in lana, specie quello delle donne. L'abito era quasi un simbolo dello status e del loro ruolo dentro e fuori l'ambiente domestico. La donna povera infatti si occupava interamente della casa, di allattare i propri figli e quelli dei nobili qualora fosse a servizio di una ricca casata come nutrice (era una serva comunque).

i colori erano generalmente scuri o squallidi (grigio, marrone) nell'abito plebeo.

Generalmente le plebee non erano nemmeno belle (al contrario di quanto facciano credere le fiabe ambientate nel medioevo) e tanto meno in buona salute. L'aspetto peggiorava in seguito a gravidanze e aborti, malattie e condizioni di vita.

[Bisogna poi dire che come le plebee, anche le nobildonne non erano sempre di bell'aspetto e la bellezza era virtù di poche, per non dire di nessuna. Le condizioni di vita in genere non hanno concesso alla donna medievale di raggiungere la bellezza cantata dai trovatori. Come le plebee anche le nobili si sformavano dopo le gravidanze o una malattia e abbruttivano. Forse è per questo che i nobili finivano ad una certa età per prendere in seconde o terze nozze o semplicemente come amanti delle ragazzine, ancora acerbe e desiderabili e non sformate o abbruttite.

Visto con occhio moderno sembra strano, ma era la realtà dei fatti. C'era una certa predilezione per le ragazze di bordello o di locanda e per le prostitute, specie quelle giovani. Come oggi, le prostitute non rientravano in una precisa fascia di età perché si andava dai 15 anni ai 30 e a trent'anni una donna poteva già dirsi vecchia, considerando che l'età media femminile era sui 35 anni. Era più facile trovare in una locanda una giovane ragazza sui 15 anni o verso i 25 che una di trenta]

## 4.15 L'abito da sposa - Premessa sul matrimonio

### L'abito da sposa - Premessa sul matrimonio

Il matrimonio non era il coronamento di un sogno d'amore quanto quello di un sogno economico e i matrimoni erano veri propri contratti dove la merce di scambio era la donna. Il contratto non aveva però solo il lato economico, ma anche quello politico, al fine di fare delle alleanze. Essendo la donna priva del diritto di decidere di sé stessa, veniva promessa in genere dal padre, se orfana dai fratelli o ancora dai parenti più stretti o addirittura dal signore locale ad un compagno del pari rango della ragazza. La sposa portava con sé la dote, ossia una parte dei beni o del patrimonio della famiglia.

Il matrimonio poteva avvenire benissimo tra cugini o tra conoscenti o estranei, a seconda dell'offerta più allettante. In genere i due sposi si conoscevano il giorno stesso delle nozze e il giuramento di sangue era forzato e non volontario.

INFATTI OGGI È STATO ABOLITO E NELLA FORMULA DEL RITO CRISTIANO COMPARE CHIARA ED ESPLICITA LA DOMANDA CIRCA L'INTENZIONE DEI DUE SPOSI DI VOLERSI SPOSARE SENZA ALCUNA COSTRIZIONE.

La sposa medievale doveva essere casta, vergine fisicamente e s'è riscontrato in alcune fonti, se pur non del tutto accreditate, che questa subisse una vera e propria visita prima delle nozze. Questa visita era effettuata da nutrici o donne di fiducia da

parte del casato del marito. In alcuni casi la visita era fatta dalle donne della famiglia dello sposo e in questo modo si evitavano imbrogli di tutti i tipi, considerando che erano svariati i metodi per simulare una verginità inesistente. Si pensa, ma non ci sono fonti certe, che anche la famiglia della sposa avesse il dovere di fare frequenti visite per evitare la ragazza si concedesse fuori dal matrimonio.

Ad ogni modo, prima delle nozze, veniva visitata e l'esito il più delle volte serviva non solo a confermare o meno la verginità quanto anche la capacità di garantire o meno una prole, una discendenza al casato del marito.

Una volta sposata, la donna era di proprietà del marito che poteva usarla a suo piacimento.

I matrimoni medievali erano stabiliti a tavolino e avevano il solo scopo di perpetuare il nome di un casato, la donna aveva, infatti, il dovere di garantire una prole. Quando infatti la donna non aveva una corporatura adatta alla generazione dei figli veniva mandata in convento. Questo avveniva soprattutto nei ceti bassi.

Nei ceti alti funzionava allo stesso modo solo che la donna in un certo senso aveva sì meno diritti per se stessa, almeno per quel che riguarda il matrimonio, ma aveva come contropartita più privilegi oltre ai divieti che se violati costavano caro prezzo.

Nei ceti alti il matrimonio avveniva spesso per mandato di rappresentanza e il rappresentante legato al rappresentato dal vincolo di mandato. È il caso famoso di Paolo e Francesca da Rimini. Non fu il marito di Francesca a presentarsi quel giorno ma il fratello, Paolo. Altre volte avveniva la stessa cosa contemporaneamente per i due sposi, si sposavano per rappresentanza.

## L'abito

Desiderose più che mai di incontrare un perfetto estraneo, il giorno delle loro nozze le fanciulle indossavano l'abito nuziale.

Nei ceti bassi l'abito era molto semplice, talvolta era un abito aggiustato o prestato da un'amica o dalla madre della sposa a quest'ultima. Non era bianco e veniva in genere posto sul capo della ragazza una coroncina di fiori. L'età media del matrimonio

per una ragazza povera era piuttosto bassa e coincideva con il pieno compimento dello stadio adolescenziale.

Nei ceti alti l'abito era commissionato o fatto interamente indosso alla sposa dalle sue ancelle o serve. Anche qui non era bianco il colore dell'abito.

La sposa nobile in genere faceva il bagno, indossava della biancheria pulita e poi indossava l'abito. Il capo era acconciato in trecce attaccate al capo e coperte da un copricapo magnificamente lavorato a mano. L'abito variava anche secondo il tempo e della moda. Nelle case principesche l'abito era sontuoso e in tessuti preziosissimi. In questi casi la sposa era affiancata durante l'ascesa all'altare da damigelle vestite tutte ugualmente e coronate da fiori di campo.

### L'abito monacale femminile

Differenziava molto da quello delle altre donne, indipendentemente dal ceto. Le monache avevano solitamente due: la sottotunica bianca e la tunica vera e propria, scura, sopra la prima. È da precisare che non sempre l'abito monacale è stato scuro, si hanno notizia di abiti chiari, sul grigio, in uso presso alcuni monasteri nel nord-ovest europeo, come in Irlanda.

In genere le due tuniche erano lunghe fino ai piedi e i calzari erano poverissimi e non permettevano alcuna protezione dal freddo o da altro lungo il cammino.

L'abito variava dalle suore alle novizie.

Queste ultime indossavano una veste semplice e si coprivano il capo con un velo sottile, non erano tosate e si riconosceva; mentre le anziane che avevano fatto voto indossavano un altro abito e avevano un altro velo.

Qualora la novizia avesse preso i voti avrebbe indossato l'abito delle vere e proprie monache.

È da precisare che nei conventi non vi erano solo novizie chiamate al voto per vocazione, ma anche figlie di nobili chiamate all'educazione se si aveva intenzione di maritarle o chiamate al voto se la dote era già passata. Il voto in questi casi era infatti forzato. Nei casi delle educande l'abito era uguale a quello delle novizie.

## 4.16 Abbigliamento maschile medievale

### Abbigliamento maschile medievale

#### PREMESSA SULL'ABBIGLIAMENTO MASCHILE MEDIEVALE E SUL MASCHIO MEDIOEVALE

Dell'abbigliamento maschile medievale abbiamo lo stesso numero di notizie di quello femminile. Certo è che nei secoli dal V al XIV certi elementi, a differenza dell'abito femminile, non sono cambiati.

L'abito medievale maschile a differenza di quello femminile è un'evoluzione di quello romano. La caduta di Roma e le mescolanze tra i vari popoli hanno contribuito a tal evoluzione, aggiungendo anche degli altri elementi che hanno caratterizzato poi l'abito medievale nel corso della storia del costume.

La corta tunica romana divenne una vera e propria veste e le maniche tendevano a volte a scomparire (es. il farsetto), altre volte ad allargarsi (nella dalmatica) o ad allungarsi. Le stesse tuniche sono più lunghe o più corte: si va dalla tunica corta scandinava a quella lunga irlandese fino ad una via di mezzo che è la tunica normanna dell'alto Medioevo.

Viene introdotta la camicia, mai vista in epoca romana. In genere la camicia era fatta con un taglio semplicissimo e le maniche erano larghe e lunghe ed erano fatte in modo da poter essere indossate facilmente, di rado erano aperte con l'allacciatura sul petto come una giacca. Viene successivamente introdotta anche la braca, anche questa, mai vista in età romana. Le brache avevano duplice funzione: primo, fungevano da mutande e secondo, erano una protezione per le gambe dal freddo e dall'armatura.

Il mantello dell'età romana perse il suo aspetto tradizionale e i due fermagli che lo tenevano fermo sulle spalle finirono con lo scomparire e mentre in età romana il mantello era un rettangolo arricciato, durante il Medioevo assunse una forma sempre più simile ad un cono aperto. In questo modo si copriva completamente il corpo. Nei mantelli medievali viene aggiunto un nuovo elemento, il cappuccio, a forma appuntita in genere. Altra caratteristica ancora, il calzare romano viene sostituito da scarpe di stoffa e da stivali, di grossa taglia e tenuti stretti ai polpacci da intrecci di lacci di pelle. L'abbigliamento in un certo senso si fa, nel Medioevo, molto più pesante di quello dell'epoca romana.

Comparve nella società contadina la cuffia maschile o il capello a tesa larga. Il cappello divenne poi con l'avanzare del Medioevo un elemento vero e proprio della moda e soprattutto nel basso Medioevo cominciarono ad uscire diversi tipi di capello.

L'abito medievale maschile mantenne il suo aspetto – quello che ormai tutti hanno impresso nella memoria e nell'immaginazione - solo fin verso la metà del Quattrocento, quando le tuniche s'accorciarono di nuovo per diventare abiti veri e propri, ma non più con lo scopo di coprire la camicia e il corpo. Comparirono i veri e propri pantaloni e già sotto gli uomini usavano le mutande in senso moderno. La camicia s'allargò e divenne un abito non più da tenere sotto la tunica, come detto sopra, ma un abito vero e proprio da indossare normalmente. La camicia maschile, in particolare di colore bianco, finì per divenire un elemento quasi da esibire verso il Seicento. Mentre nel Medioevo era funzionale, divenne con la fine del periodo un elemento decorativo per l'abbigliamento dell'uomo. Il mantello medievale con la fine del Medioevo comincia ad allungarsi sempre di più fino all'esagerazione per tornare cortissimo (es. il tabarro) nell'Ottocento.

Insomma, si può dire che terminato il Medioevo l'abito maschile romano terminò la sua evoluzione progressiva per iniziare un processo di cambiamenti radicali. A partire dalla metà del Quattrocento, a voler essere esagerati dall'inizio del XVI secolo, l'abito medievale come lo immaginiamo noi cessò di esistere.

È inoltre da dire che la moda maschile medievale non fu solo un fatto di abbigliamento, quanto anche di usanze e tradizione. Mentre

in età romana l'uomo usava portare capelli corti e viso sbarbato o con poca barba, nel Medioevo si passa esattamente alla situazione contraria, ovvero si tenevano i capelli lunghi e si lasciava crescere la barba fino a farla diventare lunga di 15 cm!!!! Esistevano ovviamente uomini che usavano tenere viso sbarbato e capelli corti, ma erano pochi se presi in numero, rispetto gli altri.

Nel Medioevo, inoltre l'uomo, tendeva a vestirsi sempre al meglio, specie nelle classi aristocratiche e questo per accrescere il proprio prestigio e il proprio fascino. Bisogna anche aggiungere che al pari delle donne, gli uomini medievali non erano di bell'aspetto, tanto nelle fondamenta della gerarchia sociale quanto sulla cima, anzi, sulla cima era anche peggio a volte. Volendo, ci si può permettere di dire che l'appellativo "il Bello" in uso presso i rampolli di alcune casate importanti, non era altro che un modo come un altro per dire che quella persona era venuta su meno brutta degli altri fratelli. Basta guardare i quadri, le pitture o le miniature per avere un'idea, se pur vaga, dell'aspetto del maschio medievale. I maschi nel Medioevo erano tendenzialmente bassi, non superavano in media 1,75 m; erano magri, salvo casi eccezionali; non avevano un aspetto sempre sano e questo causa delle ferite di guerra o delle cicatrici di malattie. In genere nei ranghi bassi erano poco puliti e si lavavano poco e funzionava più o meno nello stesso modo nei ranghi alti perchè la pulizia pur essendo più in uso, spesso era come se non ci fosse perchè bastava guardarli perchè si sporcassero. Si crede che nel Medioevo la gente non si lavasse, non è vero, solo era talmente sporco l'ambiente esterno e tanto penose erano le condizioni di vita che lo sporco si accumulava facilmente. Un nobile differiva dal contadino nel modo di vestire e di fare, ma sotto lo strato di sporco era lo stesso, spesso e volentieri il nobile era peggiore. Fonti incerte sostengono che il maschio fosse meno pulito della femmina, in tutti i piani della scala sociale del Medioevo, anche perchè restavano sempre pochi le possibilità e i mezzi per lavarsi. Il fiume e il lago sono per metà leggendaria meta per il bagno e le terme romane non venivano certo usate, essendo completamente andate in rovina. Si crede che nei piani bassi della scala sociale si usassero delle tinozze piene d'acqua, simili alle botti per contenere il vino e la

gente faceva il bagno in piedi; nei ranghi alti invece era probabile che ci fossero delle primitive forme di vasche, fatte in marmo o sasso levigato, o addirittura in legno.

La scarsa pulizia minacciava gli uomini quanto le donne specie per quel che riguardava malattie e soprattutto una buona capacità riproduttiva. Non era raro il caso di maschi malati di sifilide o altre malattie veneree e contagiose e peggio ancora questo portava oltre al contagio anche alla possibilità di generare figli non sani che morivano durante il parto o comunque morivano prestissimo.

Ancora il maschio medievale, a differenza della donna, era meno intelligente. Erano rari gli uomini intelligenti in senso moderno, nel Medioevo, e questo non per fare delle discriminazioni, ma perché purtroppo era la realtà dei fatti. La situazione era la stessa in tutta la gerarchia e questo perché i matrimoni non avvenivano tra estranei bensì tra parenti, spesso stretti (quando non si trattava d'incesto) e scientificamente è stato dimostrato che da matrimoni simili non era strano che ci saltassero fuori figli disgraziati, in alcuni casi ovviamente.

Il maschio medievale era dedito alle armi e alla guerra, alla politica e alla caccia e a generare prole per avere il tanto atteso figlio maschio, l'erede che mandava avanti il nome del casato. Il maschio aveva un carattere rude e burbero, le belle parole erano virtù di pochi usate in pochi casi e i maschi spesso rasentavano la volgarità e l'oscenità. Ancora, il maschio non era tenuto alla verginità come la donna e tanto meno alla fedeltà. Nulla di nuovo quindi se si scopre che quando la moglie non c'era il calore era offerto da una prostituta o da una sguattera dietro generosa ricompensa. Il maschio medievale non era, nemmeno in veste di cavaliere, l'uomo perfetto descritto da poeti e trovatori perché trattasi in quel caso di un'utopia. In un certo senso il maschio del Medioevo rappresenta uno specchio per allodole se ci lascia ingannare dalle poesie e dai racconti, perché era nell'ideale bello e buono, quanto guercio e crudele nella pratica. Bello e buono non sono mai andati bene insieme nemmeno nel Medioevo, nella realtà dei fatti, abbinati al maschio quanto alla femmina. L'uomo, il maschio, nel Medioevo incarnava però perfettamente il modello del capo nella vita militare, in quella politica e in quella privata; non sopportava

l'idea di vivere nella vergogna e di perdere la propria dignità, voleva avere sotto il suo stretto controllo tutto ciò che a lui era legato indipendentemente dal tipo di vincolo, mal sopportava l'idea o la possibilità di una donna messa nei diritti al suo pari, i figli erano strettamente soggetti al suo volere e si pretendeva una dedizione totale agli stessi ideali e alle stesse cose. L'offesa era la peggior cosa per l'uomo, di qualunque tipo fosse e ha generato guerre per un nonnulla. Si pensa al maschio permaloso, vero anche questo. Rude e pratico, poco romantico, irascibile, vendicativo.

Sembra quasi una minaccia, non lo è, è il quadro di un uomo che si poteva incontrare nel Medioevo e questo non era dovuto all'uomo per sua natura umana, quanto all'ambiente che come in ogni tempo influiva su di lui. Nel maschio moderno il carattere è cambiato fortunatamente e quello dell'uomo medievale è un'ombra, ma non è scomparso del tutto e forse non scomparirà mai.

## L'ABBIGLIAMENTO

### L'ABBIGLIAMENTO DEI POVERI

I poveri non avevano molta scelta e il loro abito era il più delle volte sempre quello nel tempo e il più consisteva in un semplice abito intero, usato tutto l'anno, con cappuccio e un mantello, lungo spesso fino ai piedi di lana.

I colori erano prevalentemente scuri, a volte eccedeva il grigio o il color sabbia e il tessuto era prevalentemente lana grezza.

### L'ABBIGLIAMENTO DEI BORGHESI O UOMINI LIBERI

L'abbigliamento borghese è stato caratterizzato per gran parte del Medioevo dal classico completo fatto di tunica e sotto-tunica, brache e stivali, mantello.

La sottotunica era prevalentemente un indumento di lino o lana di colore vario: grigio, verde scuro, bianco o marrone. Aveva la sotto-tunica maniche lunghe che si chiudevano attraverso lacci. La sotto-tunica assomigliava alle nostre odierne camicie da uomo ad eccezione delle tasche e dei bottoni perché le sottotuniche si indossavano esattamente come una moderna maglia a maniche lunghe.

La tunica era l'abito vero e proprio e nel corso di tutto il Medioevo ha raggiunto lunghezze variabili. Dai secoli VI fino circa al XI le tuniche arrivavano massimo fino al ginocchio e dobbiamo

considerare che l'altezza media di un uomo dell'epoca non superava 1,75 m; dal XII fino al XV secolo le tuniche hanno preso a diventare invece più lunghe e con l'avvento del Rinascimento dei veri e propri soprabiti.

Anche il colore della tunica variava e il più delle volte si cercava di fare, quando si poteva, qualcosa che non stonasse con la sottotunica, qualcosa che per quanto semplice e umile fosse anche dignitoso.

Sotto la sottotunica inizialmente i maschi non portavano nulla e quindi erano nudi, successivamente vennero adottate le cosiddette brache che avevano la funzione delle nostre odierne mutande oltre a quella di coprire meglio il corpo. Come tunica e sotto-tunica anche le brache non erano di colori sgargianti, ma prevalentemente scuri (nero, marron, verde scuro), erano di lino o lana ed erano abbastanza larghi. Solo verso il XIII secolo si cominciano a restringere sempre di più fino a diventare aderentissime al corpo diventeranno le famose calze-maglie che nel XIII secolo prenderanno ad assumere, ma solo in alcuni ceti, colori sgargianti invece, a dispetto di prima.

Le brache di solito erano fatte in modo da essere infilate, senza che dessero fastidio dentro a degli stivali, di solito di pelle di animale, lavorate. Gli stivali del Medioevo erano fatti a cono dal polpaccio in su e venivano fermate e fatte aderire al polpaccio legandole con appositi cordoni. Le scarpe intese come le intendiamo noi oggi erano fatte di stoffa con suola in legno ed erano usate poco e prevalentemente nell'ambiente domestico.

Infine veniva il mantello, di lana di solito e in inverno foderato di pelliccia all'interno. anche qui il colore era di solito scuro.

Guanti, copricapo non erano una possibilità di tutti e in ogni caso erano molto semplici e fatti di pelle di animale o di stoffa grezza.

Il copricapo era usualmente caratteristico dei contadini e degli artigiani.

## L'ABITO DEI NOBILI

Fino al XII secolo anche i nobili come i borghesi hanno usato portare abiti fatti da tunica, sotto-tunica, brache, mantello e stivali, ma a differenza dei primi, i nobili usavano tessuti più pregiati come un lino resistente, lana e a volte tessuti importati dall'oriente e lavorati a mano. Quello che differenziava principalmente le due

caste sociali era questo. Inoltre altra differenza, ma lieve erano i colori, un minimo più solari dei borghesi e gli stivali meglio fatti. Inoltre i nobili non portavano copricapo, erano soliti a non usare nulla fino al XII secolo quando anche loro presero ad usare cappelli e copricapo di tessuto pregiato.

### L'ABITO DEI MONACI

Inizialmente la loro era una tunica lunga, a maniche lunghe, cinta in vita da un cordone e il tessuto era o il lino grezzo o la lana. I primi tipi di saio avevano il cappuccio arrotondato, solo successivamente assumeranno la forma appuntata con coda tipica del Basso Medioevo.

Il colore variava dal grigio chiaro al grigio scuro, in alcuni monasteri britannici del VIII secolo erano bianchi.

Con la diffusione del monachesimo gli abiti assumono colori sempre più scuri, marrone e nero, ma il modello resta lo stesso.

Sotto la tunica è ovvio che non indossavano nulla i primi e le scarpe erano o scomodi zoccoli di legno o larghi stivali di stoffa con suola in legno chiodato.

Questo è stato prevalentemente l'abito dei monaci poveri. L'alto clero indossava abiti già diversi, più pregiati e non dissimili dall'odierno abito sacerdotale.

### L'ABITO DEL CAVALIERE

Con la nascita della classe della cavalleria viene anche la nascita di un nuovo abito, quello del cavaliere. Sotto circa 20 kg di armatura indossavano una camicia grezza e brache dello stesso tipo, almeno per quel che riguarda i tempi di guerra.

I torneatori invece sotto l'armatura indossavano più ricche vesti, i più indossavano tuniche corte sotto l'armatura e tuniche lunghe sopra, con tanto di mantello.

I soldati comuni invece vestivano sotto l'abituale e "affezionata" armatura abiti simili a quelli borghesi.

## 4.17 La donna e la famiglia

### La donna e la famiglia

Medioevo Storico

Prefazione

Verso l'XI secolo la concezione della società cristiana non assegna nessun posto specifico alle donne. Si gerarchizzano "ordini" o "condizioni" (cavalieri, chierici, contadini), ma non si prevede per la donna nessuna "condizione femminile" anche se, gli uomini del Medioevo, a lungo hanno concepito "la donna" come una categoria. Solo in seguito hanno fatto intervenire distinzioni sociali ed attività professionali per conferire delle sfumature ai modelli di comportamento che le proponevano. Prima di essere contadina, castellana, santa "la donna" è stata caratterizzata in base al suo corpo od al suo sesso, alle sue relazioni con i gruppi familiari. Sia che esse siano spose, vedove o vergini, la personalità giuridica e l'etica quotidiana è stata disegnata nel rapporto con un uomo od un gruppo di uomini.

Quest'articolo eviterà di contrapporre in una galleria di ritratti, le molteplici figure che le donne, nel corso di mezzo millennio, hanno assunto nella scacchiera sociale. Cercherò di situarle nella cornice che i contemporanei assegnavano loro di primo acchito, nel complesso delle costrizioni che la parentela e la famiglia hanno imposto all'affermazione delle donne, come individui dotati di piena personalità giuridica, morale ed economica.

## L'Alleanza matrimoniale.

Nel Medioevo il rapporto dell'alleanza matrimoniale ha, alla sua origine, una "pace". Al termine di un processo di rivalità, a volte di una guerra aperta, tra famiglie, instaura e sigilla una pace. Concedere la mano di una donna al lignaggio con cui ci si riconcilia, pone la sposa al centro dell'intesa. A questo pegno, e strumento di concordia, si assegna un ruolo che oltrepassa il suo destino individuale e le sue aspirazioni personali.

Mantenere l'alleanza fra i due gruppi evitando qualunque comportamento repressibile, operare alla perpetuazione del lignaggio in cui entra procreando per esso, assicurargli fedelmente l'uso del suo corpo e dei beni che gli porta: ecco ciò che si impone alla donna con una forza forse maggiore dei doveri verso il marito. Ci sarà bisogno di una lenta maturazione della riflessione, nata negli ambienti ecclesiastici, sui fondamenti dell'unione coniugale, ci vorranno anche sconvolgimenti economici e sociali molto profondi affinché, in questa rete di costrizioni, compaia l'immagine della coppia e perché, in seno alla coppia, si delinei la figura della "buona moglie".

Non mancano gli esempi di matrimoni che, utilizzando le donne, instaurano o restaurano dei legami di amicizia fra due lignaggi. I primi a ricercare simili unioni sono certamente i capi stessi della cristianità: un re di Francia, Enrico I, nel secolo XI, va a cercarsi una sposa nel lontano principato di Kiev, in Russia.

Ad un grado ancor più basso della gerarchia sociale, negli ambienti patrizi cittadini dei secoli XIII – XIV, vecchi odi ed interminabili vendette, si concludono allo stesso modo con uno scambio di donne, mentre, simmetricamente, guerre, private o no, divampano talvolta quando l'unione fallisce. A Firenze, verso il 1300, la parte bianca si amalgama attorno all'unione, conclusa nel 1288, fra un Cerchi ed una Adimari, unione che pose fine ad una vecchia inimicizia, mentre il disaccordo del capo dei Neri con la prima moglie, per l'appunto una Cerchi, e poi il suo secondo matrimonio con una cugina, ricca ereditiera presa nel partito opposto, riaccendono le passioni e la guerra civile.

Qualche anno dopo, nel 1312, un altro fiorentino, Giotto Peruzzi, riporta nel suo Libro Segreto la parte con cui ciascun membro

del suo lignaggio deve contribuire al pagamento dell'enorme dote che, sua figlia, porterà agli Adimari, famiglia nemica con cui i Peruzzi hanno concluso una pace solenne. Anche qui, spostata sulla scacchiera di famiglia, la donna garantisce il rispetto dell'accordo; è il simbolo stesso della pace.

Nel contempo si vanno diffondendo le parole di Sant'Agostino, che assimila l'obbligo di sposare persone con cui non si hanno vincoli di parentela, ossia l'ingiunzione di esogamia, alla necessità di garantire il vincolo sociale, di fondare la coesione della società sulla "carità" e l'amore che, due persone unite in matrimonio, si devono a vicenda; le solidarietà del sangue, al contrario, rischiano di mettere gli uni contro gli altri gruppi familiari troppo chiusi in se stessi.

L'aspirazione alla pace, l'obbligo di scambiare delle donne, non hanno le stesse implicazioni per gli uomini di chiesa e per la società laica. I primi escludono qualunque matrimonio tra parenti troppo vicini, mentre la seconda crede che possa, al contrario, rappresentare un incoraggiamento. Il conflitto tra i due atteggiamenti scoppia a proposito dei matrimoni reali e principeschi, alla fine del secolo XI. Con l'andare del tempo la Chiesa mitigherà il suo atteggiamento; nel 1215 il IV Concilio Laterano porta il divieto esogamico dal settimo grado di parentela, al quarto; si potrà ormai sposare la discendenza di un quadrisavolo comune. In compenso, il più umile cristiano non potrà più fingere di ignorare i suoi rapporti di parentela: la Chiesa mette in opera un mezzo per rafforzare il suo controllo sul carattere lecito dell'unione istituendo le pubblicazioni di matrimonio da farsi in precedenza per esser sicuri che "l'incesto" non aspetti al varco i fidanzati poco informati.

Giuramento o promessa di pace, il matrimonio impegna anche lo statuto e l'onore delle famiglie. Che diano, o che ricevano, una donna esse valutano, naturalmente, la considerazione ed i vantaggi materiali che ricaveranno dall'unione. Bisogna notare che la donna data in sposa, spesso, nel medesimo tempo, è soggetta ad un doppio spostamento: un movimento di traslazione, che la porta a casa di suo marito a cui si aggiunge uno spostamento verticale (verso l'alto od il basso della scala sociale). Si è potuto notare che le strategie matrimoniali più correnti nella classe cavalleresca nei secoli XI e XII, o nelle

aristocrazie e borghesie cittadine dei secoli XIV e XV portano i padri a scegliere per nuore ragazze di nascita più elevata. Una gran parte, forse la maggioranza delle donne, si trova così declassata dal matrimonio, data a mariti inferiori per sangue o per posizione a cui dovranno, tuttavia, obbedienza.

Il passaggio di una donna da un lignaggio ad un altro non comporta solamente il transfer fisico, ma anche quello di ricchezze. L'onore delle famiglie si muove su due piani. Per essere socialmente riconosciuto il matrimonio esige, in effetti, qualunque sia l'ambiente, l'epoca ed il sistema giuridico in vigore, che dei beni, per piccoli che siano, vengano trasferiti da un gruppo all'altro quando si prepara e poi si realizza la cessione della donna. Durante l'alto Medioevo questi beni erano dati dal marito o dalla sua famiglia a quella della sposa in "compenso" della perdita che questa famiglia subiva cedendo una delle sue figlie. In seguito sono dati alla sposa stessa che, come contropartita, continua a portare in casa del marito effetti, beni immobili, somme di denaro che concede allo sposo o restano in suo possesso. Così sarà assicurato il suo mantenimento dopo la morte del marito. Ma l'intento riposto di tali scambi di prestazioni e controprestazioni, sta in altro: essi tendono a legare molto saldamente le due famiglie impegnate nel gioco di doni e di ricambi che, sapientemente graduati, significano la loro amicizia, mentre, al tempo stesso, specificano le loro rispettive posizioni sociali.

A partire dal secolo XII la dote portata dalla donna si accresce od assume un po' alla volta più consistenza rispetto alla dote maritale od ai doni e gli apporti del marito; alcuni di questi ultimi sono anche soppressi d'autorità, come la "tertia" (che era il diritto della vedova sul terzo dei beni del marito) abolita nel 1143.

Le ragioni di una tale "espropriazione" ai danni delle donne sono complesse. Spesso si accampa come motivo che, la feudalizzazione dei rapporti con la terra, esclude le donne dalla trasmissione dei beni, castelli e feudi. Negli ambienti cittadini, che vivono di commercio e di artigianato, la chiusura corporativista dei mestieri riserva attività e responsabilità ad individui di sesso maschile. Il fatto di ricevere una dote consente di privarle dell'eredità, del patrimonio vero e proprio:

esse vi rinunciano in favore dei fratelli e, una volta maritate, abbandonano il controllo attivo su beni che, teoricamente, sono di loro proprietà. Con molte varianti legate alla ragione od alla consuetudine, il senso dell'evoluzione è un po' dappertutto lo stesso: le donne sono molto meno padrone delle ricchezze, alla fine del Medioevo, di quanto non lo fossero in epoche più antiche. Il deteriorarsi della loro funzione economica e della loro capacità di amministrare la propria fortuna non manca di tradursi in un "deprezzamento" del loro "valore". La misoginia, che impregna tanti testi nei tre ultimi secoli del Medioevo, ha certo ben altre ragioni che il declino della loro posizione patrimoniale e giuridica. Tuttavia, causa ed effetto ad un tempo di questo clima ostile, il rifiuto di lasciare accede le donne alla libera disposizione dei beni registrati a loro nome, la limitazione perfino delle ricchezze che potevano ricevere, hanno contribuito alla diffusione dei luoghi comuni sfavorevoli a loro riguardo ed alla generalizzazione di atteggiamenti convenzionali piuttosto diffidenti e negativi.

In buona parte dell'Europa urbanizzata le famiglie si lasciano trascinare, alla fine del Medioevo, in una vera e propria spirale inflazionistica delle doti, fonte di nuove recriminazioni maschili. Se le famiglie cedono a quest'andazzo, di cui fanno ricadere la responsabilità sull'avidità e la vanità femminile, è perché la dote, e le altre prestazioni legate al matrimonio, permettono loro di affermare la propria posizione sociale e di ottenere il riconoscimento di questo statuto dalla collettività. Per le donne, accompagnate ad uno sposo da una dote spesso senza speranza di una contropartita, la conseguenza di questa evoluzione, in termini mercantili, è che maritarle costa molto caro. Quest'investimento, senza compenso, non raddolcisce lo sguardo dei maschi della famiglia che devono provvedere alla loro sorte. Ad ogni unione si paga l'onore delle famiglie; ma, senza esagerare, si può dire che, gli uomini impegnati alla ricerca di quest'onore, hanno fatto pagare alle donne un duro prezzo.

Quest'onore, d'altra parte, non risiede soltanto nella potenza materiale e nel prestigio del lignaggio: ha una forte componente sessuale e dipende anche dal comportamento delle donne, attraverso cui il rapporto di affinità si realizza.

Mentre si afferma il principio di successione in linea maschile, viene anche ripresa la discussione delle teorie mediche ereditate dall'Antichità sul carattere, attivo o passivo, della funzione femminile nella concezione. Per molti, il "sangue paterno" deve mantenere tutta la sua purezza nella donna fecondata, che si limita a portare a maturazione ed a modellare il bambino. Ogni buon lignaggio teme che un sangue estraneo s'introduca in lui a sua insaputa. I figli di un uomo nati al di fuori del matrimonio inceppano, certo, il delicato meccanismo delle eredità; ma sono ben individuabili. I figli adulterini di una moglie, tanto più pericolosi quanto più la loro madre sa nascondere il "delitto", sono nati da una frode e, quando sopravvivono, incorrono nel doppio biasimo di essere nati dal peccato della carne e del tradimento della madre verso la famiglia in cui è entrata. La fedeltà sessuale delle donne è proprio al centro del dispositivo familiare: il loro corpo richiede una sorveglianza impeccabile per evitare delle azioni fraudolente che danneggerebbero il gran corpo del lignaggio.

## Il matrimonio e la fecondità della coppia

Le donne maritate, sistemate nella scomoda situazione di unioni spesso disuguali, devono lealtà e devozione agli interessi delle due famiglie che, per loro mezzo, si sono imparentate. Simili esigenze possono entrare in conflitto con l'affetto e l'obbedienza che devono anche al marito, dato che intervengono qui le idee che la gente di chiesa si fa dell'accordo coniugale. Verso la fine del Medioevo, la coscienza che prendono i laici intacca l'obbedienza al lignaggio.

Finché è ragazza, si chiede alla donna di obbedire senza fiatare al padre, al fratello od al tutore, tacendo le intime aspirazioni per accettare l'uomo che le hanno scelto. Ma la Chiesa interviene per dissuadere dallo sposare una cugina, insiste anche, con voce sempre più ferma dalla fine del secolo XI in poi, sulla necessità di ottenere in buona e debita forma il consenso dei giovani sposi e di non farli sposare ad un'età in cui il loro consenso non avrebbe alcun valore. Per lei, la fondazione di una nuova famiglia può aver luogo solo nel rispetto della libertà

dei contraenti che, in primo luogo, non sono i lignaggi ma futuri sposi. Questo spostamento del punto di vista determina, almeno in teoria, una notevole rivoluzione: accorda alla donna lo stesso posto del marito nella somministrazione del sacramento matrimoniale.

Generare dei buoni eredi: ecco la grande sfida che le famiglie devono raccogliere in un'epoca in cui la morte colpisce duramente e spesso. Il cuore della casa medievale è la camera, dove la donna se ne sta, lavora, concepisce, partorisce, e dove morirà.

La chiave che immette la donna nel ruolo di genitrice è il matrimonio. Si ha l'impressione che, durante l'Alto Medioevo, l'età degli sposi alle loro prime nozze fosse molto simile; fa eccezione, senza dubbio, l'aristocrazia, in cui le ragazze venivano maritate in età molto tenera. Nel periodo centrale del Medioevo si verifica senz'altro un rovesciamento; da un capo all'altro dell'Europa: le ragazze, appena adolescenti, vengono date ad un marito decisamente maggiore d'età. In Fiandra o in Inghilterra, in Italia, nella Francia del 1200, l'aristocrazia ed il patriziato cittadino maritano le figlie appena raggiunta l'età dello sviluppo. Un'età che varia tra i dodici ed i tredici anni (età che, secondo il diritto canonico, consente d'impegnarsi nel vincolo matrimoniale o di pronunciare dei voti monastici), torna sotto la penna degli agiografi delle sante che, è vero, sono nella grande maggioranza nate da buone famiglie. Più rare sono, prima del secolo XIV, le informazioni relative al matrimonio nelle classi rurali e popolari, anche se parrebbe che, anche in queste, l'età delle ragazze al loro primo matrimonio fosse di rado al di sopra dei diciassette o diciotto anni, nonostante la pressione demografica spingesse a ritardare un poco il matrimonio.

Dalla fine del secolo XII in poi, gli uomini, per parte loro, sembrano farsi prendere nella "rete del matrimonio" ad un'età più avanzata di prima. I rampolli della classe cavalleresca ne danno l'esempio, aspettando di essere installati in un feudo, di avere ereditato o scovato l'ereditiera che permetterà loro di sistemarsi. Le informazioni sono ugualmente rare sugli usi seguiti nelle altre classi prima del secolo XIV.

L'informazione si fa più ricca dopo la peste nera, nella seconda metà

del secolo XIV e nel secolo XV. Censimenti più frequenti, che troppo di rado presentano la ricchezza e l'omogeneità dei "catasti" fiorentini del secolo XV, lasciano tuttavia capire qual è l'età media matrimoniale. Per le donne è inferiore a diciotto anni, con una tendenza fra i contadini ed il proletariato urbano, ad aumentarla di uno o due anni e, presso i ricchi, a portarla verso i quindici anni. La letteratura familiare dei diari, soprattutto toscani, permette infine di calcolare con certezza l'età matrimoniale femminile: nella borghesia fiorentina, tra il 1340 e il 1530, circa 136 giovani spose si sono maritate ad un'età media di 17,2 anni. Le variazioni su questo lungo periodo sono modeste, anche se è sensibile la tendenza a ritardare un poco le nozze: verso il 1500 le Fiorentine, in media, si maritano un anno dopo rispetto a quel che avveniva prima del Quattrocento.

Calcoli analoghi, eseguiti su un gruppo, altrettanto consistente di giovanotti, provenienti dalle stesse famiglie di borghesia mercantile, ce li presentano di un'età media superiore ai ventisette anni al momento della celebrazione delle loro prime nozze. Quest'età subisce oscillazioni più marcate di quella delle ragazze: per esempio, dopo le crisi di mortalità, si abbassa, e nell'ultimo terzo del secolo XV segue una curva opposta a quelle delle donne. Tuttavia il fatto importante è che una buona decina d'anni, quasi costantemente, separa i due sessi.

Un uomo che si avvicina ai trent'anni, un adulto, porta dunque nella sua casa un'adolescente: questa è la situazione asimmetrica del Basso Medioevo, una situazione che ricorda stranamente i costumi romani dell'età classica. Dalla lettura moralistica e nei trattati di economia domestica riemergono ammonimenti direttamente ispirati alla Politica di Aristotele od all'Encomio di Senofonte. Razionalizzando le pratiche del loro ambiente e del loro tempo uomini come L. B. Alberti nei suoi Libri della famiglia, erigono a modello i fatti: l'uomo aspetterà di aver raggiunto la pienezza dell'età perfetta prima di maritarsi, la donna, al contrario, sarà data giovane fanciulla, ad uno sposo, perché non abbia a "pervertirsi" nell'attesa del matrimonio: <<ché (le donne) divengono viziose quando non hanno quello che la natura richiede>>. Alcuni deplorano un'evoluzione che che

giudicano e che ha portato i contemporanei a cedere le figlie ad età sempre più precoce. Tutti convengono, tuttavia, nell'affermare che, per meglio imporre la propria autorità in famiglia e generare figli più belli, l'uomo troverà un vantaggio nel ritardare il momento delle nozze. Un'età ritardata per il matrimonio (che continuerà a caratterizzare la popolazione dell'Europa occidentale nell'epoca moderna) sembra dunque, tra il Duecento ed il Quattrocento, al tempo stesso la pratica e la norma della sola parte maschile.

La proporzione di prime nascite, quasi inesistente, avvenute nelle famiglie fiorentine prima dell'ottavo mese successivo al matrimonio, sta ad indicare il rigore della sorveglianza esercitata, dalle famiglie, su queste ragazze giovanissime, che, talvolta, vedevano il promesso sposo solo il giorno in cui dovevano ricevere l'anello nuziale. Ma, simmetricamente, lo scarto relativamente pronunciato fra le nozze e la prima nascita dimostra che questi adolescenti non avevano certo raggiunto una maturità fisiologica sufficiente per restare subito incinte, il che non impediva del resto ai mariti di iniziarle alle vita coniugale. Ma, dopo il primo bambino, gravidanze e nascite si tenevano dietro con ritmo accelerato. Così a ventinove anni, nel 1461, una borghese di Arras restò vedova dopo aver messo al mondo dodici figli in tredici anni di matrimonio. Nulla di straordinario in questo: i rari diari francesi e le numerose "ricordanze" italiane portano, fra il Trecento ed il Quattrocento, numerosissimi esempi di questa fecondità molto spiccata che caratterizzava, almeno, le donne degli ambienti agiati.

Una Fiorentina di buona famiglia, che si fosse sposata a diciassette anni e che non avesse perduto il marito prima dell'età della menopausa, avrebbe potuto mettere al mondo una media di dieci figli prima di raggiungere i trentasette anni, ossia un figlio in più delle contadine francesi dell'epoca moderna, che si sposavano tra i sette ed i dieci anni più tardi delle italiane di città. Maritare sistematicamente le ragazze molto giovani ha, dunque, un sensibile effetto sul livello complessivo della fecondità e sul numero totale delle nascite. Le famiglie cercavano più o meno consapevolmente, abbassando l'età matrimoniale, di colmare le terribili brecce aperte dalla mortalità dell'epoca.

Tuttavia le loro speranze erano piuttosto fragili, perché, anche nelle famiglie protette come quelle della borghesia di una delle più ricche città d'Europa, molte unioni erano prematuramente spezzate, ed il numero dei figli procreati inferiore alla decina, indicata per le coppie dotate di longevità. In complesso, le coppie fiorentine, colpite o no dalla morte prematura di uno dei coniugi, mettevano al mondo una media di sette figli; cifra ancora notevole, ma in questa discendenza rapidamente decimata, pochi sopravvivevano ai genitori.

Importante è sottolineare che le gravidanze occupavano circa la metà della vita delle donne maritate prima della quarantina. In alcune famiglie di notabili del Limousin francese, anch'esse ben note attraverso i loro diari, l'intervallo medio tra due nascite è di circa ventuno mesi. E questa è anche la media fiorentina calcolata su 700 nascite in famiglie così agiate. Cade anche al di sotto dei diciotto mesi se si eliminano gli scarti eccezionali dovuti all'assenza del marito per ragioni d'affari, o se si considerano le sole coppie che percorrono tutto l'arco della loro fertilità naturale. Nel caso fiorentino le concezioni si succedevano più rapidamente che non due o tre secoli dopo. Praticamente ciò significa che la gestazione conclusa col parto e con la purificazione, costituiva condizione abituale di una donna, nove mesi su diciotto.

Altra conseguenza: per metà della sua vita coniugale, in teoria, la coppia non avrebbe dovuto avere rapporti per paura di danneggiare il feto, per lo meno a partire dal momento in cui questo si muoveva: violare questa regola non era forse più di un peccato veniale, dal tempo di Alberto Magno in poi, verso la metà del Duecento; tuttavia era pur sempre peccato. Se la madre allattava, la coppia avrebbe dovuto comunque astenersi, perché la nascita di un altro bambino rischiava di abbreviare l'allattamento, e dunque la vita, del fratello maggiore. Le coppie, però, rispettavano ancora queste proibizioni antichissime? E' difficile giudicare. I contemporanei richiamano talvolta degli antichi tabù, che sembrano ancora agire ma che riguardano piuttosto il pericolo dei rapporti sessuali durante i cicli femminili: il grande predicatore Bernardino da Siena (vedi nota 1) ed il mercante Paolo da Certaldo ricordano che, l'uno alle donne e l'altro agli uomini, «se si generassero in tal

tempo, nascono poi figlioli mostruosi o lebbrosi>>, figli <<malatti o tignosi>>, >>e mai la creatura generata in tal tempo, non è senza grande e notevole difetto>>; la macchia ricadrà sul padre che non ha rispettato il divieto: <<E anche puoi fare male a te grandissimo...>>.

L'obbedienza ai divieti religiosi è più evidente, e più direttamente misurabile, in ciò che concerne l'osservanza dei <<dei tempi proibiti>>, cioè l'Avvento e la Quaresima, in cui la Chiesa proibiva di celebrare le nozze e raccomandava, senza farne un obbligo, la continenza. In Toscana, si possono constatare dei vuoti significativi nella curva delle nozze di dicembre ed in marzo, ed una diminuzione delle concezioni in tempo di Quaresima. Perlomeno presso la gente di città, buon bersaglio dei predicatori, le ingiunzioni della Chiesa venivano, dunque, ascoltate.

Le coppie Medievali suggeriscono, infine, che non cercavano di evitare di concepire ricorrendo ai diversi mezzi (pozione abortive, unguenti, preservativi, incantesimi) a cui, secondo i loro clienti ed i loro giudici, facevano appello prostitute e donne accusate di magia e di stregoneria. Tutti i Concili, dall'Alto Medioevo al secolo XII, hanno rafforzato senza posa divieti e le pene che colpivano i comportamenti indirizzati a prevenire o sopprimere una nascita. A partire dal secolo XIII, la conoscenza dei trattati di medicina arabi hanno forse diffuso in certi ambienti delle pratiche contraccettive; in ogni caso la loro discussione porta i teologi ad attenuare un poco la severità delle proibizioni. Certi non vietano più l'unione di una coppia sterile, od ammettono il coitus reservatus: una coppia può dunque ricercare il piacere e non solo la procreazione. Altri non assimilano più la contraccezione all'infanticidio. Tuttavia, sino alla fine del Medioevo, i predicatori tornano costantemente sul peccato mortale di un'unione sessuale <<contro natura>>, che va contro <<la forma del matrimonio>>. Bernardino precisa, rivolgendosi alle sue uditrici:

<< Ode: ogni volta che usano insieme per modo che non si potrebbe ingenerare; ogni volta è peccato mortale. Alla chiara, te l' ho detto. [...] Peggio fa costui ad usare in tal modo, che colla madre propria col debito modo [...]. E però, o donna, impara questo stamane, e legatelo al dito: se tuo marito ti richiede di

nulla che sia peccati conto natura, non li consentire mai>>. Il solo caso in cui la donna può e deve infrangere il suo dovere d'obbedienza verso il marito, sia pure a rischio della vita, si verifica quando egli le impone nell'unione carnale una posizione che <<rompe l'ordine di Dio>>, facendo sì che la donna <<trasmutasi in bestia o vero in maschio>>, e le impedisce di concepire.

Sodomitiche o no le pratiche, <<contro natura>> degli sposi cristiani, sono combattute da questi direttori di coscienza, perché attribuiscono ad esse fini contraccettivi. Non pare, tuttavia, che tali rapporti abbiano avuto un'incidenza percettibile sulla fecondità delle coppie del tempo! Gli intervalli medi tra le nascite restano molto costanti fino al penultimo figlio, il che dimostra che i coniugi non cercavano di sottrarsi in misura molta consistente, con un artificio o con l'altro, al loro dovere di procreare.

C'è un mezzo perfettamente naturale e legittimo di rallentare il ritmo delle nascite: lasciare che la madre allatti il suo poppante. Ora, negli ultimi secoli del Medioevo, la nutrice, personaggio familiare delle chansons de geste e dei romanzi cortesi, non è più privilegio dei signori. Nel secolo XIV, le famiglie patrizie di Firenze ospitano abitualmente una nutrice e, nel secolo seguente, si generalizza in tutta la media borghesia l'uso di ricorrere ai servigi di una donna che sta in campagna. Doppia conseguenza: le donne povere che allattavano a lungo il proprio bambino, quando questi moriva, davano latte dietro compenso; così guadagnavano, oltre ad un salario, la possibilità di ritardare una nuova nascita. I ricchi, i possidenti in cerca di eredi che, al contrario, valorizzano le famiglie prolifiche e la fecondità delle loro donne, possono ravvicinare le nascite dei figli e, dunque, moltiplicarli. Del resto è proprio sotto i tetti dei più facoltosi che, all'inizio del Quattrocento, si censiscono in Toscana le più alte percentuali di bambini. Il letto della miseria è meno fecondo, allora, di quello dei potenti.

Punteggiata di nascite, la vita feconda di una donna adulta sposata prima dei diciotto anni, si conclude una ventina d'anni più tardi. Tuttavia, di tutti i figli che ha messo al mondo, pochi sono presenti sotto il tetto paterno. La maternità medievale è una sorta di linea punteggiata. Le madri, che danno a balia fuori di

casa i loro piccoli subito dopo il battesimo, non li recuperano, se sono sopravvissuti, se non un anno e mezzo o due anni dopo. Nell'intervallo, qualcuno dei fratelli maggiori avrà potuto soccombere alle malattie od epidemie di peste che dissanguano periodicamente la popolazione. Le enormi discendenze (dieci, quindici figli) restano sulla carta degli storici della demografia. Nel quotidiano succedersi delle nascite e delle morti, le case della fine del Medioevo ospitano in media poco più di due figli viventi, come fanno vedere i censimenti, e i sopravvissuti che il padre o la madre mettono nel loro testamento, di rado sono al di sopra di questo magro bilancio.

I diari lasciano vedere che, nella classe mercantile, almeno un quarto dei piccoli Fiorentini dati a balia, muore presso la nutrice. Ma c'è di peggio: il 45 per cento dei figli messi al mondo in queste famiglie facoltose, non raggiungono i vent'anni. La morte minaccia allora una nuova vita e spia la madre che la dà alla luce. Le partorienti muoiono, forse, più di rado di quanto di quanto spesso non si dica durante il parto. Tuttavia, anche le donne ricche, attraversano uno dei momenti più rischiosi della vita: una su tre delle mogli fiorentine che muoiono prima del marito soccombe mettendo al mondo un bambino o muore per le conseguenze immediate del parto.

Il fardello delle gravidanze e dei parti sbocca così, solo una volta su due, sulla speranza di portare il bambino all'età adulta. Si capisce l'accento di rassegnazione cristiana dietro cui si trincerano i genitori che perdevano una volta di più un bambino, una rassegnazione che, per la mentalità dei nostri giorni, ci spinge ad accusarli, un po' frettolosamente di insensibilità. Certo che, l'invio dei poppanti subito dopo la nascita presso una balia lontana, non favoriva lo sbocciare del sentimento materno o dell'interesse paterno: la notizia della loro morte, non squarciava quel tessuto affettivo che crea la quotidiana osservazione dello sviluppo del bambino. e di cui testimonia, spesso con forza, il dolore del padre quando il bambino che vive in casa viene a mancare.

Al di fuori di certi ambienti privilegiati, che sanno esprimere le loro speranze e le loro pene, le testimonianze dirette sui rapporti tra genitori e figli sono rare. Nella stragrande maggioranza della popolazione le madri allattano i loro neonati; tuttavia, numerose

sono quelle che si trovano costrette dalla miseria, dalla malattia, dalla pubblica disapprovazione, ad abbandonare, più o meno in fretta, il loro bambino. Il rifiuto del neonato sembra una pratica molto diffusa per lo meno nelle città. La alimentano le gravidanze delle domestiche, libere o schiave, e la povertà, cronica o legata a crisi di sussistenza: i miserabili lasciano all'ospizio delle città i loro figli legittimi, cullandosi talvolta, nella speranza che li riprenderanno più tardi e che l'ospizio potrà salvarli dalla morte meglio di quanto non potrebbero loro. Tuttavia la mortalità è terribile nei primi ospizi specializzati, come quello degli Innocenti di Firenze. Abbandonare un bambino significa senz'altro moltiplicare le sue probabilità di morire presto, anche se c'è nei genitori la speranza che, rimettendo a Dio ed alle anime caritatevoli la salute terrestre del piccino, questi possa vivere più a lungo sulla terra e garantirsi la vita eterna nell'aldilà. Fra i trovatelli, i bambini di sesso femminile sono più numerosi: esiste una discriminazione che, fin dalla nascita, accorda un leggero vantaggio ai maschi. Ma è difficile capire le motivazioni inconsapevoli, mai spiegate dai biglietti attaccati ai cenci del bambino, che spingono la madre od i genitori a privilegiare i maschi.

Se nascite, accolte a malincuore, incitano numerosi genitori a rinunciare ai loro compiti educativi, la necessità di allattare mette, anche, alla prova il loro senso di responsabilità verso i neonati. Come si è visto, i dottori della Chiesa esortano i genitori alla continenza nel periodo dell'allattamento. Il Clero mette l'accento anche su un altro aspetto delle responsabilità dei genitori. Lottando con vero accanimento, a partire dal secolo XV, contro l'"oppressione" dei poppanti, soffocati nel letto dai loro genitori o dalla balia, ripetendo ai genitori che essi sono allora colpevoli di un delitto di negligenza e, persino, sospetti di premeditazione, curati e confessori hanno, evidentemente, risvegliato presso i laici, che consideravano questi accidenti con indulgenza o con disinvoltura, la preoccupazione salutare della sopravvivenza del piccino.

Insomma, la fine del Medioevo vede lentamente maturare delle prese di coscienza che, molto più tardi, renderanno possibili i primi veri comportamenti anticoncezionali. L'aspetto paradossale sta nel fatto che, all'origine di questo risveglio

della responsabilità dei genitori che, dopo il Seicento, li porterà a distanziare le nascite, ci sia il rispetto assoluto della vita, predicato dai più decisi avversari di qualunque pratica che impedisse la comparsa.

## Tra moglie e marito

Tra le tante prescrizioni, e proibizioni sessuali, che pretendono di inquadrare i rapporti fra uomini e donne fino in seno alla coppia, le persone sposate della fine del Medioevo tengono conto soprattutto dell'appello alla moderazione, che le "autorità" mediche raccomandano, anch'esse fin dall'Antichità, a chi vuole una discendenza sana e numerosa. Questo non significa che ogni matrimonio sia stato dettato dalla riflessione, e che ogni moto passionale sia stato bandito dalla <<vita familiare>>. Ma l'ideale del buon matrimonio, che la letteratura morale o satirica tende ad imporre ai tre ultimi secoli del Medioevo, deplora gli eccessivi ardori, l'intemperanza dei desideri, assimilati ad un ingordigia alimentare che distruggerebbe l'equilibrio interno degli umori. <<Usa temperatamente con lei [la tua moglie], e non ti lasciare punto trasandare>>: questo consiglio di un Fiorentino ai suoi figli eviterà loro di <<[guastarsi] lo stomaco e le reni>>, di avere solo figlie oppure figli <<tisichi>>, di vivere lui stesso <<tedioso ed ondosio e maninconico e tristo....>>.

Il "buon uso" delle mogli vuole, in effetti, che si diffidi costantemente delle loro esigenze. Il loro corpo, così necessario alla sopravvivenza dei lignaggi, è sottomesso ad una natura troppo incostante. Mal governato dalla ragione incompleta che è tipica delle donne, questo corpo esige dal suo "signore", il marito, una soddisfazione prudente e regolare degli appetiti senza che il marito stesso si abbandoni alla vertigine dei sensi; il che rovinerebbe la sua autorità.....

L'autorità: ecco un'altra "parola-chiave" che domina la visione maschile dei rapporti tra coniugi (la sola che ci stata tramandata direttamente). Prima creazione, immagine di Dio più vicina all'originale, natura più perfetta e più forte, l'uomo deve dominare la donna. Questi temi, ripetuti con insistenza, trovano la loro applicazione nel campo chiuso della vita

familiare. Giustificano, con la subordinazione femminile, la divisione dei compiti che ne deriva. L'uomo ha una "naturale" autorità sulla moglie. Base teorica della riflessione di numerosissimi trattati dal secolo XIII in poi, la debolezza ed inferiorità della natura femminile impongono, fin dall'Antichità, che il campo, in cui le donne dispongano di una certa autonomia, sia ben circoscritto.

Questo campo è in primo luogo la casa, spazio ad un tempo protetto e chiuso e, nella casa, certi spazi più segreti: la camera, la stanza da lavoro, la cucina (a volte isolata in certe regioni) collocata in sommità od a lato della casa. Introdurvi la novella sposa comporta, sempre, certi riti che sanzionano la sua ammissione, ma che anche la tagliano fuori dal mondo esterno. La fragilità e la debolezza della donna esigono protezione e sorveglianza. I suoi andirivieni all'esterno devono limitarsi a percorsi ben controllati: chiesa, lavatoio, forno pubblico o fontana, luoghi che variano a seconda della condizione sociale, ma esattamente delineati. Luoghi, anche, che suscitano curiosità ed angoscia negli uomini, i quali hanno l'impressione che, le parole che vi circolino, possano sfuggire alla loro sorveglianza. Ne sono testimoni alcuni testi francesi nei quali si manifesta, a briglia sciolta, la temibile saggezza delle comari riunite che, spesso provocano lo sbigottimento e la disapprovazione dei mariti quando cicalizzano, circondando una partoriente; quando partono insieme in pellegrinaggio, complottando la loro rovina.

Dunque, tenere ed occupare le donne in casa, ecco l'ideale maschile diffuso. Ne è pieno l'orientamento dei compiti che si assegnano ad esse. Quando i mariti, <<quelli che guadagnano>>, devono ammassare fuori casa beni e ricchezze, i luoghi comuni della letteratura medievale d'economia domestica attribuiscono alle loro compagne la cura di conservare e trasformare per il consumo familiare, in proporzione ai bisogni, i prodotti che essi incamerano. La gestione quotidiana delle provviste, la sorveglianza e la previsione del loro impiego, le cure che preparano al loro uso, sono altrettante attività in cui possono dispiegarsi i talenti che si attribuiscono alle donne, quando sono opportunamente incanalati dalla loro docilità e ponderazione. Una buona moglie,

una donna accorta, dolce e temperante, saprà regolare la circolazione interna dei beni che, per opera dell'uomo, affluiranno all'esterno verso la casa.

Ingranaggi essenziali del buon funzionamento sociale, le donne, che assumono pienamente la loro funzione, garantiscono l'armoniosa assimilazione dei prodotti dell'industria maschile. Qualunque eccesso nelle loro spese danneggia l'intero corpo sociale ed il complesso degli scambi. Così le leggi suntuarie (vedi nota 2) che vegliano a preservare le manifestazioni dell'ordine sociale, infieriscono contro gli scarti femminili. Vanagloria, ingordigia, lussuria, sono tutti peccati che traggono alimento da un disordine degli appetiti che la vita domestica animata dalle donne dovrebbe, al contrario, regolare ed arginare.

La "famiglia" è anche tutto un complesso di persone su cui la moglie deve vegliare ordinandone i ritmi e le attività. In primo luogo il marito, che conta di trovare, nel calore del focolare, il riposo ed i piaceri del bagno caldo, della tavola servita, del letto pronto (quando torna esausto dalle sue tribolazioni legate alla vita fuori di casa); poi i servitori, quando la famiglia è abbastanza agiata da averne. La sposa ha la missione di dirigerli e di punirli quando il loro comportamento rischia di danneggiare gli interessi dei padroni; in poche parole, deve farli cooperare all'onore della casa. I bambini, inoltre, la cui prima educazione le spetta senza discussione; un'educazione che trova un incentivo nel suo esempio e nella sua "pietà", molto più che nella sua attitudine ad avviarli ai rudimenti della lettura. La sposa deve assicurare la coesistenza pacifica di tutti questi individui, ognuno con i propri bisogni: è lei la signora dell'ordine domestico, della pace familiare.

La pace, in effetti, dovrebbe fare della sua casa un riflesso dell'armonia del mondo se....se la natura femminile, a dispetto delle briglie che le s'impongono, dei sermoni che le si indirizzano, non venisse subdolamente a turbare ciò che sarebbe stato suo compito promuovere. Le donne (così pensavano i dottori e chierici, del tempo) sono in grado eminente false, volubili ed ingannatrici, e <<tutti i grandi disonori, vergogne, peccati e spese s'acquistano per femine; e acquistano le grandi nimistà, e perdonsene le grandi

amistadi>>. Il rimprovero maschile, ripetuto in forma ossessiva, ha la radice nel senso sempre di essere messi nel sacco da loro. La loro chiacchiera riempie la calma della casa, ne fa trapelare i segreti al di fuori; aiutato dalla loro folle ed egocentrica prodigalità il loro spirito litigioso disperde tra mille preoccupazioni trascurabilissime la più solida ragione maschile. Tutte queste forme di vituperio derivano da un profondo senso di fallimento in confronto alle illusioni di stabilità ed autorità domestica, tanto agognate dagli uomini del tempo.

L'insubordinazione delle donne, del resto, non è solo oggetto del biasimo dei mariti; incorre anche nella sanzione collettiva. Le infrazioni dell'ordine normale delle cose ed il voler rivoltare troppo l'autorità naturale, sono passibili di un giudizio e di un castigo simbolico imposto dalla comunità. Dall'inizio del Trecento, le prime menzioni di scampanate rituali arrestano questo controllo pubblico sulle scelte matrimoniali; il secondo matrimonio delle vedove o, più generalmente, le unioni multiple di uno stesso individuo, attirano così le folgori dei giovani su coppie, giudicate male assortite od intemperanti. Attraverso tutta l'Europa, soprattutto il rito della cavalcata dell'asino, viene a punire il troppo "rovesciamento" dei ruoli coniugali: se la donna domina il marito, lo strapazza e lo mena per il naso, lo sposo, o chi ne fa le veci, dovrà percorrere lo spazio del villaggio, seduto alla rovescia sulla derisoria cavalcatura, tenendone la coda. L'insubordinazione della donna mette in pericolo l'ordine stesso del mondo e suscita quei riti in cui la redenzione passa attraverso lo scherno. Non c'è sfera privata, in cui gli individui regolino i loro contrasti, senza dover fare i conti con l'intervento di censori esterni.

La mancanza di docilità o la doppiezza dei figli, in compenso, non suscitano gli stessi interventi della comunità. Il fatto, che i figli mettano in dubbio il potere del padre, offre materia di tragedia piuttosto che di scherno e, questa situazione, provocherà il consiglio degli "amici" o della parentela, senza dare agli estranei il diritto di ficcare il naso negli affari di famiglia che implicano, naturalmente, dei problemi d'eredità.

La morale dei fabliaux (vedi nota 3) dedicati ai problemi generazionali ha una tonalità molto cupa, ben diversa dalle novelle tra dolci ed amare o licenziose che narrano come la

donna copra di ridicolo l'uomo. Al padre che si disfà troppo presto dei suoi beni, e quindi della sua autorità, in favore dei figli, il novelliere ripete che <<non ci si deve fidare di questi, perché i figli sono senza pietà>>, oppure che <<il figliuolo sta al padre soggetto e sottomesso e umile infino a tanto che 'l padre tiene la signoria della casa e de l' avere suo; e quando il padre ha data la signoria al figliuolo di governare 'l suo avere, egli soprastà al padre e hallo in odio e pargli mille anni il dì che non si muoia per non vederlosi innanzi>>.

## La donna e i suoi lavori

La donna, tuttavia, dall'alto od in basso della scala sociale, non resta così confinata e sottomessa allo sposo quanto desidererebbero i mariti ed i teorici della <<santa masserizia>>. Le contadine lavorano duramente nei campi, le artigiane nella bottega del marito che, talvolta, rilevano alla sua morte. Anche dentro la casa, signorile o borghese che sia, non si lasciano in ozio figlie e moglie.

Gli educatori rivelano l'utilità dei lavori d'ago, o di fuso, che dovrebbero sempre occupare il tempo in cui la donna non ha altre faccende da sbrigare. Questi lavori hanno il compito di immobilizzare il corpo femminile, di intorpidire i pensieri della donna, evitando che essa non si perda in fantasticherie pericolose per il suo onore e per quello della casa. Fin dalla più tenera età le donne fileranno, tesseranno, cuciranno e ricameranno senza posa; e, quanto migliori saranno le loro origini, quanto più esse saranno dotate di onore tanto meno tempo si accorderà loro per giocare, ridere e danzare. Pertanto anche le ragazze della nobiltà occupano le loro mani e la loro "pazza" mente, nei delicati ricami di pianete( vedi nota 4) o di paliotti (vedi nota 5); ci guadagnano, per lo meno, in anni di purgatorio: il compenso per il loro interminabile lavoro. Per giustificarlo, si dice che il padre deve provvederle di un'arte che consenta loro di sopravvivere se cadessero in povertà; tuttavia, la preoccupazione che più profonda che affiora, nei testi degli educatori, è quella di neutralizzare la natura femminile instabile e fragile, costringendola in un'attività senza fine. Secondo Francesco da Barberino (vedi nota 6), che scrive una specie di

trattato di educazione delle donne all'inizio del Trecento, la figlia d'un <<cavaliere o di solenne iudice o di solenne medico o d'altro gentil uomo li cui antiche ed ello usati sono di mantenere onore>> dovrà imparare a <<borse fare o cucir o filar [...] sì che, poi sarà con suo marito in casa, possa malinconia con ciò passare, oziosa non stare e anco in ciò alcun servizio fare>>.

Quest'incessante attività tessile ha certo ugualmente una funzione economica. Risponde alle necessità del consumo domestico; ed è anche volta verso la ricerca di guadagni che vengono dal di fuori. Molti, tra i poveri, cercano di equilibrare il loro magro bilancio col prodotto dei lavori femminili o coi salari delle donne che lavorano in filanda.

Molte donne esercitano, soprattutto prima delle crisi del Trecento, un'attività più autonoma, fuori della famiglia. Per la maggior parte la necessità di lavorare è direttamente collegata con la loro condizione matrimoniale o con la perdita della protezione familiare. Per mettere insieme la dote od il corredo, le figlie delle famiglie povere vanno a servizio, talvolta, ancora bambine, più spesso adolescenti. Vanno a costituire il nucleo degli eserciti di lavoratrici soprattutto le vedove, troppo spesso minacciate dalla solitudine e dalla miseria. Anche nelle classi agiate della società medievale la vedovanza minaccia le donne di un rapido declassamento per cui precipitano nella povertà quando non possono ottenere dagli eredi del marito il rispetto dei loro diritti. Qui il parentado non è l'ultimo a spogliare la vedova e l'orfano. <<Sono rimasta soletta senza un amico>>, lamenta in una ballata celebre la prima donna che sia vissuta della sua penna, Christine de Pisan (vedi nota 7), rimasta vedova a venticinque anni con tre bambini. Seguendo il suo esempio, i romanzi medievali abbondano di cupi destini di donne sole che devono sopravvivere nelle situazioni più avventurose; ma, del resto, vengono rappresentate del tutto capaci di trarsi d'impaccio.

Sono donne senza famiglia quelle, che si collocano fuori dell'ordine "naturale" assegnato al sesso femminile dalla società medievale. Tanto più vulnerabili perciò, e la loro reputazione è senz'altro macchiata. Vedove isolate, indigenti che si guadagnano il pane filando, domestiche, recluse che vivono

fuori di una comunità religiosa, tutte sono presto sospettate di cattiva condotta e facilmente accusate di prostituzione. Le donne senza radici che, nel secolo XI, seguono dei sant'uomini come Robert d'Arbrissel, fondatore di un monastero <<misto>> di cui affida la direzione ad una donna, quelle che nel Trecento si aggregano alle compagnie di flagellanti, si reclutano nelle legioni di coloro che la situazione matrimoniale, il genere di vita e, talvolta, l'indipendenza economica bastano a designare come elementi al margine.

## Conclusione

Il discredito in cui sono tenuti il lavoro fuori casa, le manifestazioni troppo autonome della devozione, l'andare errando delle donne mostrano, con evidenza, che le società della fine del Medioevo hanno concepito con difficoltà la "condizione femminile" al di fuori del quadro matrimoniale. Senza dubbio la coppia ha acquistato, in questo periodo, una certa autonomia all'interno dei gruppi di parentela: ma vizi e virtù, macchie e comportamenti femminili sono stati visti in rapporto alla famiglia di cui la coppia diventa il fondamento. Le donne sono rimaste un ingranaggio subordinato alla riproduzione familiare. Tuttavia, senza essere negata, questa subordinazione si è trovata più spesso ad essere giustificata, spiegata, per dirla in breve, discussa. Non è stata più del tutto una cosa pacifica.

Naturalmente anche queste mie parole saranno discusse nel Regno e nel Forum del Regno ma, sappiate, che questa è la fotografia, più o meno sfocata, della condizione femminile durante il Medioevo ed, inoltre, è solo un piccolo cammeo nell'immenso oceano delle disquisizioni su di esso. Ai giorni nostri tutto, o quasi, di quello che si è letto in quest'articolo non sarebbe più nemmeno lontanamente pensabile, ma tra il secolo XI e XIV secolo queste erano le "leggi" che regolavano i rapporti fra le donne e la società del tempo.

## Note del Redattore

### Nota 1

Bernardino da Siena (santo; Massa Marittima, Grosseto 1380 - L'Aquila 1444), appartenente alla nobile famiglia senese degli Albizzeschi, entrò a 22 anni tra i frati minori. Abilitato alla predicazione (1405), continuò tale attività fino alla morte, dapprima in Toscana poi in tutta l'Italia centrale e settentrionale, suscitando sempre vivo fervore e ovunque accolto come un benefattore. Particolarmente devoto al Santo Nome di Gesù, di cui faceva scolpire o dipingere su tavolette la sigla JHS (Jesus Hominum Salvator, Gesù salvatore degli uomini) divenuta comunissima, fu per questo più volte accusato di culto superstizioso ed eresia. Sempre riconosciuto innocente, fu ampiamente lodato dal papa Eugenio IV in una bolla del 1432. Nel suo Ordine fu il principale propagatore della riforma degli osservanti, di cui fu eletto (1438) vicario generale. Fu canonizzato da papa Niccolò V nel 1450. Oratore di grande vivacità ed efficacia, improvvisava le sue prediche adattandole al pubblico presente e arricchendole di aneddoti e di riferimenti alla società del tempo. Esse ci sono pervenute in buona parte, autografe o trascritte stenograficamente da uditori (Prediche volgari). Gli scritti più importanti sono tutti di prediche in lingua latina, eccettuando il Quaresimale fiorentino (1425). I Sermones, da lui editi per comodo dei predicatori, sono veri trattati di teologia soprattutto morale, in cui si sente l'influsso del suo maestro Umbertino da Casale. Degni di ricordo sono i quattro quaresimali: "De christiana religione" (1427, La religione cristiana), "De Evangelio aeterno sive de charitate" (1428, Del vangelo eterno ossia dell'amore), "Seraphim" (1422, I Serafini), "De pugna spirituali" (La lotta spirituale), e i trattati "De vita christiana" (La vita cristiana), "De beata Virgine" (1430-40, La beata Vergine), "De Spiritu Sancto" (1443, Lo Spirito santo).

## Nota 2

Si dicono "leggi suntuarie", le disposizioni contrarie al lusso, che arrivano a sanzionare la scomunica di chi non ne rispetta il contenuto. Le origini di tali disposizioni sono antichissime; i divieti originari previsti, partono da un concetto di uguaglianza e riguardano le manifestazioni del lusso quali: gioielli, stoffe,

lunghezza degli strascichi. Già nel primo documento legislativo romano di cui si abbia notizia, le XII Tavole, si ha una limitazione per le vesti di lutto.

Ricordiamo Cesare che emanò una legge che vietava l'uso di manti di porpora, di perle ad eccezione di certe età e di rango, ma non per agli uomini.

In Italia nel duecento compaiono le prime leggi suntuarie, ad esempio in Sicilia la prima è opera di Carlo D'Angiò del 1272. All'inizio del 1300 è contemplato il lusso delle vesti e degli ornamenti femminili, ad eccezione di pettorali, monili e fregi che però non eccedano dieci libbre di denari. Successive riforme della metà del 1330, si rivolgono tanto agli uomini che alle donne, con divieti che non riguardano solo il lusso di ori, argenti, perle e pietre preziose (del quale il limite è portato a una cifra pari a più del doppio della precedente), ma degli strascichi di vesti e mantelli e delle vesti a diversi colori.

C'è da considerare però, che gli estensori delle leggi suntuarie fanno parte delle classi privilegiate e, con il passare del tempo, finiranno per imporre divieti alla popolazione, riservando il lusso a sé stessi. Sono inoltre uomini e per questo in rari casi i divieti li interesseranno.

Nel 1506 a Perugia si stabilisce una sorta di stratificazione sociale sulla base degli sfoggi permessi o limitati o proibiti, lasciando libertà di lusso per "li gentilhomini legitimi et naturali che hanno dominio de doi castelli o più", le donne "dé Cavalieri e dé Judici e dè

Medici fisici" possono portare bottoni dorati (per le altre vale la limitazione ai bottoni argentati e che non superano i 40 soldi di valore).

Altre usanze vengono comprese nel lusso per gli sprechi che causavano, così si impone l'uso di un solo panno per cappelli e vesti, l'uso di un particolare tessuto di seta, lo sciamito.

Fino al settecento si trovano leggi che vietano il lusso, l'ultima disposizione apparsa è del 1824 sotto forma di editto sul vestire a Roma. Per i disubbidienti le multe imposte erano a volte assai salate; in alcuni casi invece era garantita una certa permissività. Esempio è la città di Venezia che per fini politico economici, permette il lusso senza limitazione a dogi, alla dogaressa e alle persone della famiglia nonché al patriziato, in occasione di visite di sovrani stranieri, che si vogliono abbagliare con lo sfoggio di ricchezza di una delle città più importanti d'Italia.

Curiosa, e forse unica disposizione suntuaria che ha riscosso nel corso del tempo successo, è quella che impone che le gondole della città di Venezia siano di colore nero, "senza ornamenti né pittura alcuna".

### Nota 3

Genere letterario medievale a cavallo tra una barzelletta spinta ed una storiella. Mugnai e villani, ladri e mercanti, asinai e vedove, giovinetti e giullari si aggirano nel mondo fantastico eppure iperrealistico dei "Fabliaux", anonime narrazioni in versi dei secoli XII-XIV provenienti dalla Francia nordorientale. Questi racconti, dove coesistono alto e basso, nobiltà e miseria, passioni e avvenimenti, sono i precursori della novella e dunque alle origini della narrazione moderna.

Dalla fine del XII secolo fino a tutto il XIV secolo, si ha nelle regioni francesi una buona produzione di fabliaux. Sono brevi racconti in versi, caratterizzati da un linguaggio e contenuto procace e scurrile, miranti a suscitare il riso. Ce ne rimangono circa 150, di cui una cinquantina di autore sicuro, gli altri anonimi. Sono opera per lo più di trovieri di professione (tra essi Rutebeuf, e Huon le Roi), esperti nelle tecniche narrative codificate dalle scuole di retorica. Il divertimento è prodotto a volte da un gioco di parole, oppure da una situazione grottesca, dalla caratterizzazione comica dei personaggi, con arguta precisione.

Si tratta di divertimenti per aristocratici, destinati al pubblico dei castelli in vena di sollazzo, di qui la presenza di un'aspra satira dei ceti inferiori; ma buoni anche per il sollazzo degli stessi ceti popolareschi, proprio per la presenza dello scurrile. Il genere diede un apporto realistico alla produzione letteraria francese (si pensi a Rabelais, Théophile de Viau, Scarron ecc.) con influssi indiretti, tramite traduzioni e riduzioni, su una parte della produzione italiana del XII-XV secolo (Boccaccio, Bandello).

#### Nota 4

Paramento che il sacerdote indossa sopra il camice durante la messa; è di diverso colore secondo il tempo liturgico e le feste celebrate.

#### Nota 5

Drappo o stendardo di tessuto dipinto o ricamato

#### Nota 6

Francesco da Barberino - (Barberino 1264-Firenze 1348)  
Soprannome di Filippo Neri di Ranuccio. Poeta, di professione notaio a Firenze, città alla cui vita politica partecipò attivamente. Della sua opera ci sono arrivati i Documenti d'amore (1314) e il Reggimento e costumi di donna (1320), un galateo femminile.

#### Nota 7

Christine de Pisan (1364-1430) poetessa francese di origini

italiane. Scrisse molti romanzi, versi e novelle ma anche poemi per i quali divenne molto famosa. Molto colta e di carattere forte, Christine ha tentato di esprimere la dignità della donna. Le sue opere includono:

Le Livre des fais d'armes et de chevalerie, che fu tradotto e stampato in inglese da Caxton con il titolo di: The Book of Fayttes of Armes and of Chivalrye (1489; new ed. 1932).

Le Livre du duc des vrais amans (tradotto in inglese con il titolo di The Book of the Duke of True Lovers, 1908).

Sir Madhead

## Bibliografia

Jack Goody: Famiglia e matrimonio in Europa. Milano 1984

Maria Consilia de Matteis (a cura di), Idee sulla donna nel Medioevo, Fonti ed aspetti giuridici, antropologici, religiosi sociali e letterari della condizione femminile, Patron editore, Bologna 1981.

Benedetto Vetere e Paolo Renzi (a cura di), Profili di donne, mito, immagine e realtà fra Medioevo e realtà contemporanea, Congedo editore, Galatina 1986.

## 4.18 La Medicina nel Medioevo

### La Medicina nel Medioevo

#### Medioevo Storico

Parlando del mondo dell'uomo medievale, ci riferiamo in primo luogo alla condizione dell'uomo sofferente, che non è possibile vedere senza considerare la visione del mondo che sta alle sue spalle. La medicina medievale non deve essere intesa nella moderna accezione del termine, ma non va neanche confusa con le tecniche empiriche di una medicina popolare antiquata: ci troviamo infatti di fronte a un sistema organico che abbraccia tutti gli aspetti dell'uomo sano, malato e da guarire.

La medicina non era molto sviluppata, infatti fino al 1200 i medici scarseggiavano e le terapie non erano sufficientemente efficaci. Questa scienza continuava ad essere infatti spaccata in due parti, da una parte, la medicina teorica che era profondamente legata alla filosofia, dall'altra la chirurgia che era considerata né più né meno una mansione da tecnici e non da scienziati. I progressi inizieranno con l'applicazione della meccanica alla biologia, con la conseguente nascita della iatromeccanica, ed una più precisa conoscenza del corpo umano.

I metodi di cura non erano tantissimi e soprattutto vi era una certa maestria nella cura delle ferite e delle fratture, cosa assai utile viste le continue guerre. Ma per diagnosi precise e per cure mirate, ancora non se ne parla proprio. Vi erano all'epoca anche numerosi medici non tanto seri che vagavano per le piazze e proponevano rimedi violenti come, per esempio, la

cauterizzazione con un ferro rovente delle emorroidi. Oltre a questi vi erano anche naturalmente medici seri che avevano studiato a Salerno o a Bologna, due rinomate università, le quali erano ritenute quelle di maggior prestigio. All'epoca si era in grado di arrestare un'emorragia con i legacci, operare e contenere in bende un'ernia, ricucire le estremità dei nervi recisi e operare l'idrocefalo infantile, praticando una piccola apertura nel cranio. Fino al 1270 non veniva usato il bisturi ma il ferro rovente introdotto dagli arabi. Un particolare contributo alla medicina medievale venne dalla civiltà araba, infatti medici arabi come Al Rhazes scrissero opere su alcune malattie infettive e intere enciclopedie mediche.

Nel medioevo la cura delle malattie si basa principalmente sull'utilizzo delle piante, dei minerali e sul riposo a letto. Venivano usati molto la menta, il papavero, l'aloè, il finocchio, l'olio, il giusquiamo, la canfora, l'arsenico, lo zolfo e tante altre ancora, ma parleremo delle erbe in seguito e più approfonditamente. Gli unguenti erano molti e gli intrugli da prendere per bocca o da applicare sul corpo erano molto numerosi. Ad esempio per curare i polmoni si mangiavano ceci cotti nel latte di capra con burro e zucchero mentre per curare i tumori ghiandolari si facevano impacchi di fichi. Di fronte alle malattie gravi in realtà però non vi erano rimedi efficaci: basti pensare alla lebbra e alla follia.

La lebbra giunse dall'Asia dal XII secolo e si diffuse rapidamente in Europa. La lebbra portava il malato a gravi devastazioni fisiche che causavano un puzzo insopportabile ed è per queste ragioni che i malati vengono allontanati dalla comunità e confinati nei lebbrosari dai quali possono allontanarsi solo portando addosso una campanella che annuncia il loro passaggio. Per i malati mentali nel medioevo la gente prova vari sentimenti, ora di simpatia, pensando al buffone folle di corte e all'idiota del villaggio, considerato un portafortuna per la comunità e ora di pietà e timore come per i pazzi frenetici che venivano internati in ospedali specializzati. Spesso si confondevano i malati di mente con gli indemoniati, soprattutto nel caso degli epilettici e si cercava di curare i malcapitati con lunghe sedute di

esorcismo nella speranza di liberarli dai demoni loro persecutori.

I “dentisti” invece, erano soliti usare un solo metodo, crudo e assai doloroso: l'estrazione. Questa operazione veniva solitamente svolta senza anestesia e con un paio di grosse pinze, con le quali il dente veniva strappato dalla bocca del paziente. Erano numerosi i problemi ai denti in quell'epoca, a causa della scarsa igiene, che fu causa di gran parte delle malattie.

Che dire invece dell'alchimia? L'alchimia può essere considerata come progenitrice della chimica moderna, infatti essa studiava le interazioni fra le sostanze, la loro decomposizione, le loro caratteristiche, allo scopo di identificare la formula del favoloso elisir di lunga vita, la pietra filosofale o il modo per mutare i metalli vili in oro o argento. In essa la componente scientifica era fortemente mescolata a quella “magica”. Alcuni nomi di spicco in Italia furono Arnaldo da Villanova, autore de 'Sulla conservazione della giovinezza e scopritore fra l'altro dell'alcool, e Raimondo Lullo, autore dell'Ars Magna. Perché ho voluto fare un accenno all'alchimia? Perché come ad esempio Arnaldo da Villanova scoprì l'alcool, l'alchimia diede degli sviluppi per la chimica, senza la quale molti misteri sulla vita e molte medicine non sarebbero state scoperte o create.

La medicina fu messa in crisi verso la metà del 1300, precisamente nel 1348, quando dall'Asia venne la peste. La medicina si ritrova ad essere impotente verso questo morbo. La peste era prevalentemente di due tipi: bubbonica e polmonare, la bubbonica, come dice la parola, si manifestava con grosse pustole, ma era comunque meno pericolosa di quella polmonare perché essa veniva trasmessa tramite l'aria, quindi era un morbo invisibile e fatale. Molti medici vengono uccisi dalla peste, molti altri fuggono. Si cercano spiegazioni razionali, si sperimentano nuove terapie, ma invano: le ondate pestifere si susseguiranno implacabili per almeno tre secoli, mettendo in crisi l'intero impianto della medicina. Gli organismi pubblici

organizzano in qualche modo la difesa: in questo periodo i medici cominciano ad essere coinvolti in quella che diventerà la sanità pubblica di stampo moderno.

## PIANTE MEDICINALI

Come brevemente detto in precedenza, le erbe sono state una delle forme principali di medicina medievale, ereditate da un sapere di tempi molto più antichi.

Venivano usate abbondantemente sia da medici di maggior prestigio, assoldati da individui appartenenti alle classi più nobili, che da contadini e dalle classi sociali di più basso gradino che erano a conoscenza di alcuni rimedi medici di tradizione orale. Purtroppo, come quasi in tutte le cose, la realtà era stata a quel tempo mescolata dall'alone misterioso e religioso che aleggiava nel corso di quei secoli e il sapere delle erbe medicinali era stato in parte distorto, rendendolo superstizione. Ad esempio molte delle proprietà delle erbe venivano ad esse attribuite solo per il colore della pianta o per la forma che esse mostravano. Eppure, come ad esempio si è verificato nella nostra Italia, con il formarsi delle Università e delle corporazioni intorno il 1300, la scienza è stata rinnovata come un sapere intoccabile e nettamente distaccato dalle credenze popolari, segno della nascita di una nuova era. La corporazione degli speziali (Alla quale Dante era iscritto per poter partecipare alla vita politica fiorentina), appariva come una farmacia di quel tempo, le cui medicine erano prevalentemente a base di erbe e di unguenti...

Non solo nelle arti e nelle università si intraprendeva lo studio delle piante medicinali, bensì pure nei monasteri. E' infatti grazie alla tradizione monastica che ci sono arrivati diversi erbari e da questi siamo potuti risalire alla loro egregia sapienza vegetale, nonché medicinale. Facciamo un passo indietro e cerchiamo di comprendere come i monaci abbiano appreso questo sapere. I Monasteri attorno al XII secolo avevano subito la loro maggior espansione in Europa, ricoprendo una sezione importante della cultura medievale. I monaci erano persone votate a Dio e alla religione Cristiana, individui che si apprestavano a seguire la vita dettata dal vangelo e di conseguenza la loro vita monastica era caratterizzata da diversi punti essenziali: Lo studio della Bibbia ne è un esempio, dei salmi ecc... La divulgazione religiosa per mezzo della copiatura meticolosa dei

testi; Avevano anche il compito di accogliere i poveri, i mendicanti e i malati. Per questo possedevano grandi proprietà terriere coltivate, in quanto avevano l'obbligo morale di sfamare una notevole quantità di uomini. Tra quei vari campi e orti, ne era presente uno solitamente posto accanto all'infermeria: l'orto destinato alla coltivazione delle piante che possedevano proprietà medicamentose. Infatti, a quel tempo, dove la malattia e la morte era all'ordine del giorno, malati e morenti di bassa condizione economica bussavano alle porte del monastero per ricevere cure gratuite. E' interessante notare che, grazie a scavi condotti in monasteri medievali, soprattutto quelli della Gran Bretagna e del Galles, si è potuto sapere che i monaci conoscevano e usufruivano le diverse proprietà curative di erbe esotiche come ad esempio il papavero da oppio, la canapa ecc... Cosa sorprendente, in un progetto della costruzione dell'Abbazia di S. Gallo, dove senza alcuna sorpresa è indicato un pezzamento di terra separato da un orto e situato vicino all'infermeria, destinato alla coltura delle erbe medicinali, oltre ad esser indicate le comuni piante officinali messe a coltura, tra i quali troviamo soprattutto Gigli, le rose, la salvia, la menta ecc.. cosa assai strana, alla fine dell'elenco è nominato il comune fagiolo. Fagiolo?! Il fagiolo è un legume originario dell'America Meridionale e come è possibile che sia arrivato nell'Europa Medievale prima della scoperta di Cristoforo Colombo? Un'ulteriore prova dell'errata data della scoperta dell'America? Questa è una cosa che gli esperti non sanno spiegarsi. Chiudendo brevemente questo ampio capitolo, riporto qui sotto alcune delle malattie più comuni e le relative cure a base di erbe medicinali... Si potranno quindi gustare sapori e aromi di un'epoca indimenticabile e dal fascino ammaliante...E magari star meglio!

Tecniche di procedimento:

Infuso:

Consiste nel far bollire una certa quantità d'acqua, e in seguito versarla entro pochi minuti in un recipiente dentro il quale è

stato deposto in precedenza la droga sminuzzata.

Mescolare le erbe perché queste rilascino le prime sostanze, e coprirlo per evitare la fuoriuscita di vapori (ricchi di sostanze). Lasciare la droga in infusione per dieci o quindici minuti e a intervalli di tempo agitare la droga. In seguito filtrare l' infuso. Bere in quantità ridotte (Generalmente una tazzina da the), e consumare l' infuso quando è ancora caldo, ma mai quando è bollente e mai quando è eccessivamente freddo.

NB: Il tempo di infusione influenzerà il colore, il gusto e ovviamente maggior sarà il tempo, maggiori saranno le proprietà medicinali. Il tempo verrà regolato a seconda dei gusti e delle necessità.

E' il procedimento indicato per droghe dagli aromi delicati (Tiglio, camomilla, e droghe principalmente composte da fiori, foglie, gemme). In questo tipo di erbe saranno presenti principi attivi facilmente decomponibili al calore e al liquido.

Decotto: Consiste nel deporre la droga in un recipiente d'acqua bollente, coprire il contenitore, e continuare l' ebollizione a fuoco moderato, per circa quindici o venti minuti.

Dopo la bollitura, si passerà alla filtrazione attraverso un colino a maglie strette. Per avere un maggiore effetto del decotto, è consigliabile deporre la droga nell' acqua fredda, prima di metterla a contatto col fuoco.

Il decotto viene sovente impiegato per liberare i principi attivi delle radici, di bacche e di prodotti di dura consistenza, i quali sono di difficile liberazione col calore.

E' consigliabile aggiungere una maggior quantità d' acqua (tre cucchiaini in più circa) per compensare la perdita del liquido che verrà rilasciata insieme ai vapori.

INDICE DELLE MALATTIE

## Cefalea

Il mal di capo può essere causato da mille disturbi. La cefalea può essere una conseguenza di un affaticamento fisico (I braccianti nel medioevo, dovendo sostenere quotidianamente grosse fatiche, saranno probabilmente stati affetti da questo male), di un lavoro intellettuale intenso ( Gli scribi, gli economisti, i commercianti, i funzionari di stato introdotti nelle monarchie nazionali, praticavano l' ozium, termine latino che indicava lo studio), di uno stress emotivo etc... Come vedete le cause sono molte. I rimedi indicati sono:

Cefalee dovute a problemi nervosi

- Betonica:

Le sue proprietà medicamentose l' hanno resa famosa e largamente usata nei tempi passati, entrando pure a far parte nel poemetto didascalico Liber de cultura hortorum di Valafrido Strabone scritto nel IV sec d.C. la Betonica può essere usata per le emicranie e per i catarri bronchiali, problema assai frequente nell' epoca medievale. Comunque la modalità d'impiego è un infuso di 2 grammi di foglie di betonica in 100 ml di acqua.

- Valeriana: Di questa pianta è utilizzabile il rizoma (Fusto sotterraneo che scorre parallelo al terreno) che ha ottime proprietà sedative, riconcilianti, nevralgiche etc...Molto usata in erboristeria, questa pianta è frequente nelle zone umide, nei boschi, nella zona montuosa e nella regione costiera.

Modalità d' impiego: Versare una tazza d' acqua fredda sopra due cucchiaini di rizoma tritato. Lasciare a contatto l' acqua per otto ore e bere la pozione alla sera, quando sarà necessario.

-Melissa: Pianta ricca di sostanze benefiche, ma deve essere usata con prudenza. E' consigliabile farne un infuso con 0,5 grammi (Più o meno due cucchiaini) in 100ml di acqua (Una tazzina da the). Ha effetti veloci ed efficaci, tanto che veniva usato contro l'

epilessia.

Cefalea dovuta ad affaticamento da studio

Menta piperita: efficace contro le emicranie dovute ad affaticamento. Un infuso di 1-2 g di sommità fiorite in 100 ml di acqua. Una tazza dopo i pasti.

Elicriso: pianta italiana della tipica macchia mediterranea, è considerata un antinevralgico che, oltre ad agire in caso di artriti e reumatismi, è ottimo in caso di emicrania. Si deve procedere con un decotto di 2 gr. d sommità fiorite in 100 ml di acqua. Si devono consumare due o tre tazzine al giorno.

E' efficace pure come tossifugo, e agisce all' eliminazione del catarro bronchiale.

Altre piante indicate per curare la cefalea:

Lavanda, Sambuco, Girasole, Maggiorana, Elitoprio e molte altre ancora...

Contusioni

Sono lesioni dei tessuti dovuti a traumi violenti. La zona contusa è soggetta a lievi arrossamenti e leggeri gonfiori. Le piante medicinali indicate sono:

Arnica: E' una pianta ben nota in erboristeria per le sue eccellenti proprietà. Nonostante in passato si facessero con quest'erba usi interni, si sconsiglia vivamente di ingerirne qualunque preparato in quanto tossica. L' arnica è un eccellente pianta le cui preparazioni servono per ridurre le ecchimosi ed edemi provocati da forti contusioni e distorsioni. Modalità di preparazione: 10gr in 100 ml di alcol di 70° (a macero per circa una settimana) per uso esterno. Deve essere diluita per 5 volte in acqua e con tale preparazione deve essere posto sulla parte contusa o slogata con un impacco.

Alloro: L' alloro è una pianta nota molto per le sue proprietà aromatiche in cucina, eppure contiene molte proprietà medicamentose che solitamente non sono conosciute. Oltre ad essere un buon digestivo ed espettorante, è un ottimo rimedio per i reumatismi e contusioni. Vengono raccolte le sue bacche nere che crescono verso il periodo di Ottobre-Novembre, e se ne deve ricavare una tintura oleosa ponendo 20 grammi di bacche in 100 ml di olio d' oliva o di semi (a macero per 5 giorni). Frizionare con del cotone sulle parti dolenti.

Cren: Il Cren è una pianta conosciuta sin dai tempi antichi con la quale già si attuavano i vari medicinali che la radice di questa pianta offre. La polpa della radice fresca del cren, applicato con una garza sulle dolenti membra per 15 minuti, è ottimo per reumatismi, sciatiche e contusioni.

### Espettoranti della tosse

Altea: Pianta molto nota per le sue capacità emollienti ed espettoranti, l' altea è da sempre stata impiegata nell' arte medicamentosa. Le proprietà dell' infuso delle radici d' Altea (in alternativa è possibile usare le foglie e le sommità fiorite), sono, oltre a quello di placare la tosse, di alleviare le infiammazioni dell' intestino, della gola e della bocca in generale. L' infuso viene fatto con 2 g di droga in 100 ml di acqua. Consumare due o tre tazzine a giorno.

Mugo: molto conosciuto per le sue eccellenti proprietà erboristiche, il mugo cresce nelle zone montane, dai 1300 ai 2700 metri circa. Le sue principali caratteristiche sono balsamiche, espettoranti, antinfiammatorie che si estende pure all' apparato escretore urinario. Viene fatto un infuso con 2 g di rami di mugo (I rametti terminali raccolti in primavera-estate) in 100 ml di acqua. Due o tre tazze al giorno.

Timo: Molto usato nell' impiego culinario come pianta aromatica, il timo è molto indicato per le persone affette da tosse. Viene suggerito un infuso di 1-2 g in 100 ml di acqua, e dolcificare abbondantemente. Berne due o tre tazzine al giorno.

Mirto: Molto conosciute le sue proprietà salutari anche in tempi antichi, il mirto viene utilizzato in infuso, con 1 g di foglie in 100 ml di acqua. Una o due tazzine al giorno.

Altre piante sono:

Viola mammola, Pino, Larice, Serpillo, Mirto, ecc...

Febbre

Agrifoglio: Sia le foglie che la radice, hanno proprietà febbrifughe e antiremutiche. Si fa un decotto con 3 g di agrifoglio(indipendentemente se radici o foglie) in 100 ml di acqua e se ne beve due o tre tazzine da tè al giorno.

Faggio: Le foglie di quest'albero alto anche fino a 30 metri, combattono efficacemente la febbre. Per mitigare la febbre viene fatto un decotto di 3 g di foglie in una tazza da the, e devono essere consumate due tazzine al giorno.

Salice: Si deve fare un decotto con un cucchiaino di corteccia secca in una tazza d' acqua, della durata di circa 1 minuto. Poi si lascia raffreddare per 15 minuti e se ne consuma due tazze al giorno.

Frassino: Viene fatto un decotto con la sua corteccia con 2 g in 100 ml di acqua. Bere tre tazze del decotto al giorno.

Altre piante:

Cardo mariano, Olmaria, Genziana, Marrubio ecc...

Insonnia

Melissa: Vedere Cefalea. La pianta è un ottimo sedativo, nonché digestivo. E' molto consigliabile, anche per il suo buon gusto,

assaporarne alla sera l' infuso descritto in precedenza.

**Luppolo:** Si deve versare una tazza di acqua bollente su un cucchiaino di infiorescenze di luppolo e lasciare in infusione per 10-15 minuti. Bere una tazza prima di coricarsi.

**Tiglio:** Oltre a favorire il sonno, il Tiglio offre rimedio anche alle tossi. Si consiglia un infuso con 3-4 grammi di fiori e brattee in 100 ml di acqua. Bere due o tre tazze di infuso al giorno (Buonissimo!)

**Arancio dolce e amaro:** Molto buono, l' infuso dei fiori dell' arancio (Dolce o amaro) è pure molto gradito ai bambini, ma bisogna dolcificarlo a sufficienza con zucchero o miele. Viene fatto un infuso con i suoi fiori secchi, con 2 g di questi in 100 ml di acqua. Da bere occasionalmente, favorisce il sonno e allieva l' eccitazione nervosa.

**Mal di denti**

**Chiodi di Garofano:** per alleviare il dolore della carie dentaria si procede con un decotto di chiodi di garofano. Si fanno bollire e chiodi di Garofano in una tazza d'acqua per circa 10 minuti. Dopo averlo fatto raffreddare si fanno diversi sciacqui col decotto. Altro rimedio, sempre con questa pianta, è lo schiacciare con il dente dolente un chiodo di garofano, il più forte possibile (A me è funzionato!)

**Salvia:** Per prevenire questo male, è possibile masticare una foglia di salvia, che pulisce e profuma l'alito.

**Raffreddore:**

**Sambuco:** Il suo nome botanico è "Sambucus", derivato dalla lingua greca come "strumento a corde". Infatti, ancora oggi zufoli e pipe vengono prodotte col legno di sambuco. Usato nel settore della liquoreria, il sambuco ha pure ottime proprietà medicinali, che variano dalle antinevralgiche alle emollienti e balsamiche. Per il raffreddore si consiglia un infuso con 3 g di fiori di sambuco in 100 ml di acqua, da consumare due volte al giorno

in una tazza.

Questo infuso è un pure efficace come diuretico, sudorifero, e antireumatico.

Pino: Ha ottime proprietà espettoranti e balsamiche, il che si ritiene ottimo per le bronchiti e per i raffreddori. Viene usato con un infuso di gemme, con 2 g in 100 ml di acqua. Da prendere 2 volte al giorno in tazzine.

Malva: Viene fatto un infuso di fiori di malva con le dosi di 3g in 100 ml di acqua. Bere a piccoli sorsi due e tre volte al giorno. E' ottimo per i raffreddori e per le costipazioni.

Eucalipto: Con l' eucalipto è possibile disinfettare ed eliminare i catarri dei bronchi, così pure della vescica e dell' intestino. Si procede con un infuso con 2 grammi di sue foglie, in 100 ml d'acqua. Si consumano tre tazzine al giorno circa, e conviene dolcificare abbastanza per il suo gusto particolarmente amaro.

Mugo: I suoi rami vengono utilizzati come rimedio balsamico con 2 grammi in 100 ml d'acqua. E' molto usato, sin dai tempi antichi come rimedio "liquoristico".

Ustioni( di primo grado)

Altea: Fare frequentemente impacchi sulla parte dolente con un liquido ricavato nel seguente modo: 1/2 litro d' acqua fredda versati su 2 cucchiari circa di foglie d' Altea o della sua radice tritata. Lasciare a contatto per circa 8 ore.

Cotogno: versare su due cucchiari circa di semi di cotogno circa mezzo litro di acqua a temperatura ambiente, e lasciar riposare per 10 ore circa. Raccogliere quindi quella che è oramai la poltiglia con un panno, e applicarla sulla zona ustionata.

Iperico: Per piaghe, ferite e scottature, consiglio questo procedimento: Mettere circa 30 grammi di sommità fiorite di iperico in 100 ml di olio d' oliva. Aggiungere 10 grammi di vino

bianco e (Bere...no scherzo!) lasciare riposare in luogo soleggiato per due settimane. Alla fine dei 15 giorni, durante i quali avete agitato di tanto in tanto, filtrare ed ecco che è pronta la tintura. Frizionare con piccole dosi le parti ustionate o ferite.

#### Bibliografia & Webgrafia:

-Heinrich Schipperges,

Il giardino della salute: la medicina nel medioevo,

Garzanti, Milano 1988

-Scoprire, riconoscere, usare le erbe; Fabbri Editore.

-Rosaria Musumeci, Erbe e piante medicinali, Bracato editore.

[http://www.racine.ra.it/lcalighieri/Relazione/Fisica%20e%20scienza%206.htm#\\_MEDICINA\\_E\\_ALCHIMIA](http://www.racine.ra.it/lcalighieri/Relazione/Fisica%20e%20scienza%206.htm#_MEDICINA_E_ALCHIMIA)

[http://www.eccolaprimavera.gn.to/VITA/Medicina\\_1\\_it.htm](http://www.eccolaprimavera.gn.to/VITA/Medicina_1_it.htm)

[http://utenti.lycos.it/davidbotti/c167\\_a03.htm](http://utenti.lycos.it/davidbotti/c167_a03.htm)

<http://www.accademiajr.it/medweb/introduzione.html>

e alcune cose tirate fuori dalle nostre conoscenze in qualche recondito punto della nostra mente...

#### Scorpio e Greywolf

PS di Palank: Mi intrometto in questo splendido articolo volendo soltanto ricordare due cose:

- 1- che le cure mediche nel Medioevo erano date prevalentemente da monaci e da frati (i Francescani e i Cavalieri Ospitalieri primi fra tutti), che, come Scorpio e GreyWolf hanno ricordato, erano erboristi esperti.
- 2- Che la Scienza moderna a partire dal 1600 ha più volte negato l'effetto positivo di cure considerate antiquate e popolari etichettandole come "superstizioni" e snobbandole, ma poi,

anche a distanza di decenni, ne ha scoperto le proprietà benefiche... una bella contraddizione no?

Praticamente si nega tutto e poi pian piano si riscopre quello che già si sapeva!

**5 Altre varie**

**Altre varie**

## 5.1 conduttore adiofonico

### conduttore adiofonico

1. Il Programma d'Intrattenimento
2. Il Programma Giornalistico
3. Il Talk Show Radiofonico
4. Il Radiogiornale
5. Le Radiopromozioni
6. Le Interviste agli artisti/ospiti in studio
7. Il Reportage

Dizione

Pre-produzione, Produzione e Post-produzione: cosa sono e come sono organizzate

Esercizi di Riscaldamento Vocale

Il Ritmo nella radio

Studio dei sistemi di reperimento news, informazioni, avvenimenti

Diventare conduttore radiofonico è un'impresa difficile, che spesso richiede anni di tempo e di esperienza. Il Corso in Dizione, Scrittura e Conduzione Radiofonica organizzato da [Parlarealmicrofono.it](http://Parlarealmicrofono.it) cerca di accelerare questo percorso dandoti le basi teoriche, la possibilità di effettuare ogni settimana simulazioni al microfono e di registrare un cd con i lavori migliori che potrai allegare al tuo curriculum e inviare alle radio. Ma non è tutto: alla fine del corso potrai sperimentare l'emozione di visitare un vero studio radiofonico e di parlare alla radio conducendo un'ora di diretta su Radio Panda 96.3 ([www.radiopanda.net](http://www.radiopanda.net)), dove avrai l'occasione di mettere in pratica gli insegnamenti appresi durante le lezioni, seguito in regia da un fonico

e dall'insegnante. [Clicca qui](#) per saperne di più e conoscere il programma del corso!

## 5.2 Per gli scrittori. Se vuoi pubblicare un racconto:

### Per gli scrittori. Se vuoi pubblicare un racconto:

**PREMESSA IMPORTANTE:** ricorda sempre che la filosofia centrale di Mangiastorie è quella di offrire a tutti racconti brevi, ciascuno di lunghezza poco impegnativa, da leggere ovunque. Quindi ogni singolo racconto pubblicato non potrà superare le 9.000 battute, spazi inclusi. Questo non ti impedirà di pubblicare racconti anche molto più lunghi: semplicemente, suddividi il tuo racconto in più parti, ciascuna di 9.000 battute al massimo, assegnando ad ognuna delle parti una numerazione progressiva. Otterrai così un Racconto a puntate.

Per conoscere il numero di battute totali del vostro file di testo, andate in “Strumenti” di Word (o programmi simili) e selezionate “Conteggio parole”. Vi apparirà una tabella con la somma totale, guardate sempre la voce “Caratteri – spazi inclusi”. Se lo volete sapere per una parte del vostro file, fate la stessa cosa selezionando col mouse la parte del testo che vi interessa.

I racconti di Mangiastorie si suddividono in “Racconti brevissimi”, “Racconti brevi”, “Racconti a puntate”, “Racconti Serial”. Di seguito i criteri che li definiscono:

- “Racconti Brevissimi”: ogni racconto che in totale non supera le 9.000 battute, spazi inclusi.
- “Racconti Brevi”: ogni racconto che in totale non supera le 27.000 battute, spazi inclusi, suddiviso in più parti di un massimo di 9.000 battute ciascuna, spazi inclusi.

- “Racconti a Puntate”: ogni racconto compreso tra le 27.000 e le 90.000 battute, spazi inclusi, suddiviso in più parti di un massimo di 9.000 battute ciascuna. Si tratta dei racconti che nell’insieme delle loro parti tendono a superare la definizione di racconto breve puro. Solo in casi particolari e previo accordo con la redazione, Mangiastorie potrà accogliere anche racconti a puntate di oltre 90.000 battute totali, spazi inclusi.
- "Racconti Serial": proprio come i serial tv, sono racconti a puntate dedicati a personaggi ben precisi, in cui ogni singolo episodio presenta una trama autoconclusiva, la trama “verticale”, che narra di un singolo evento dal principio fino alla sua conclusione. Ogni singola puntata introduce poi a sua volta a una o più trame “orizzontali”, cioè trame trasversali ai vari singoli eventi di volta in volta narrati, e che si conclude solo al concludersi di tutte le puntate. La lunghezza minima di ogni Racconto Serial è di 3 puntate, di massimo 9000 battute ciascuna.
- Relativamente alla lunghezza massima totale dei “Racconti Brevi”, potrà esserci un margine di 1000 battute aggiuntive, spazi inclusi, prima di entrare a fare parte dei “Racconti a Puntate”. Sarà comunque cura della redazione indirizzare l’autore nella giusta suddivisione.

## 5.3 Freerumble

### Tra i contenuti e le funzionalità: audioblog e audiodescrizioni di immagini ed eventi

Nella rete sembra essere più semplice abbattere quelle barriere strutturali che spesso rendono la vita più difficile a chi è ipovedente o non vedente e così finalmente il web è diventato accessibile a tutti. Basta rivoluzionare l'oggetto da condividere, non più immagini, ma audio: questa l'idea di base di FreeRumble, il primo social network che attraverso la condivisione di questi file audio rende possibile l'interazione anche a coloro che hanno problemi di vista più o meno gravi.

Presentato nei giorni scorsi il progetto è nato durante l'eruzione del vulcano islandese avvenuta lo scorso anno, un po' per caso, da un file Mp3 inviato, per mancanza di tempo, al posto di un comunicato stampa.

Con FreeRumble viene rimossa una delle tante barriere che ostacolano la piena inclusione dei non vedenti nella società: è un luogo pienamente accessibile da cui attingere e nel quale versare i propri contributi di pensiero. È un luogo partecipativo e libero, aperto a tutti e nel quale sono annullate le limitazioni collegate alla disabilità.

I CONTENUTI - Alcuni contenuti specifici di questo social network sono: documentazioni sonore di eventi ed avvenimenti di interesse generale e audioblog aperti a tutti. Tra i servizi offerti

anche la possibilità di inserire file audio che descrivono immagini di Facebook o che raccontano esperienze di vita. Ma non è tutto, il progetto è dedicato anche al mondo della scuola. Gli alunni interessati, infatti, potranno richiedere, ad esempio, riassunti di libri di testo non disponibili sul web. Infine, ci sarà anche la possibilità di inserire la descrizione di opere artistiche internazionali, consentendo ai non vedenti di avere a portata di click un museo virtuale con la descrizione di ogni quadro, chiesa, statua o altro monumento.

La sezione Rumblesecret raccoglie i messaggi privati degli utenti ed è accessibile tramite password, in Rumblepedia, invece, si trovano tutti i contenuti, ordinati per popolarità e lingua. Per consultare gli audioblog degli utenti, invece, bisogna consultare la sezione Channels.

COME FUNZIONA – Sostanzialmente, come un normale social network: ci si iscrive e si crea un account e, invece di iniziare a scrivere, si inizia a registrare. La grafica è piuttosto semplice, senza tanti fronzoli, come d'altronde giusto per un social network pensato con tali funzionalità d'inclusione. L'unica pecca potrebbero essere problematiche nell'ascolto dell'audio a seconda del browser utilizzato: potrebbe essere richiesta l'installazione di Quicktime.

Roma, 16 ott. (Adnkronos) - Un social network per tutti dove si possono caricare esclusivamente file audio e, quindi, perfettamente accessibile e fruibile da parte di non vedenti e ipovedenti. Eppure, nello stesso tempo, non dedicato esclusivamente ai disabili visivi e quindi tutt'altro che ghetizzante.

Per questo, Freerumble, il primo social-audio del web nato pochi mesi fa per far parlare gli scienziati, sta raccogliendo un successo crescente fra chi non può più vedere ma vuole comunicare col mondo parlando. Freerumble sta diventando

"un modo brillante per superare la situazione esistente in rete, che vedeva di fatto i disabili della vista discriminati ed esclusi dalla partecipazione a un fenomeno di massa, come quello dei social network, ancora più importante per coloro, come le persone con disabilità visiva, che incontrano grossi problemi nel muoversi fisicamente per socializzare" afferma Giulio Nardone, presidente nazionale dell'Associazione Disabili Visivi (Adv).

Freerumble, il social-audio fondato da Sonia Topazio, scrittrice e portavoce dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, che verrà inaugurato ufficialmente il 20 ottobre a Roma, a Palazzo Marini, sta, insomma già segnando un cambio di passo nell'uso dei social network, finora preclusi ai non vedenti.

"Le potenzialità che intrinsecamente possiede Freerumble -aggiunge Gabriel Battaglia, istruttore subacqueo per non vedenti - se messe al servizio della comunità dei non vedenti, potrebbero aprire entusiasmanti orizzonti ricchi di nuove opportunità di studio, sociali, culturali e di divertimento". Con questo sito, spiega Sonia Topazio anticipando i contenuti della conferenza di inaugurazione del social-audio, "possiamo creare un ponte tra i volontari dell'Uiciechi e dell'Adv con Freerumble in maniera che tutti gli studenti ciechi possano fare richiesta di letture volontarie o riassunti su determinati capitoli di libri scolastici che non sono fruibili sul web".

Ma non solo. "Vogliamo fare in modo - continua Topazio - che per ogni immagine caricata su Facebook si potesse inserire accanto l'audio Freerumble che spiegasse quella determinata immagine. Vogliamo caricare su 'Rumblesecret' interi libri letti da donatori di voce, direttamente online, in maniera che l'utente possa collegarsi ed ascoltare senza bisogno di inviare cd, cassette, recarsi in posta, abbattendo tutti i costi dei supporti multimediali". E ancora. Con questo sito, prosegue Sonia Topazio, "possiamo creare audioblog in cui non vedenti esperti in qualsiasi campo, personale o professionale, possano condividere loro esperienze di vita ed essere ascoltati, e quindi, di fatto, insegnare ad altri, senza bisogno di conoscersi od incontrarsi di persona. Tutto ciò potrebbe permettere la condivisione di esperienze dirette, superando eventuali difficoltà da parte di alcuni non vedenti, nel muoversi

fisicamente per raggiungere luoghi diversi da quelli in cui vivono". "Anche inserire la descrizione audio del maggior numero possibile di opere artistiche del mondo è un obiettivo di Freerumble per i non vedenti. Ciò consentirebbe ai disabili visivi -conclude Topazio- di accedere, direttamente da casa, ad una sorta di museo virtuale attraverso la descrizione 'parlata' di quadri, chiese, statue od monumenti".

A poche settimane dal lancio di FreeRumble, il primo social network audio accessibile ai ciechi, CulturAbile Onlus raccoglie la sfida di creare un canale audio tutto dedicato alle fiabe per bambini, gratuite e liberamente scaricabili dal canale CulturAbile ospitato su FreeRumble e che trovate qui, ma anche da un'apposita sezione di questo sito, dove non solo troverete gli audio da ascoltare e scaricare con un player accessibile, ma anche la trascrizione degli audio, per un'accessibilità totale ai bambini sordi e ciechi e alle loro famiglie.

Il progetto AUDIOLIBeRI intende portare le favole più o meno conosciute della tradizione nazionale ed internazionale a tutti i bambini, con un'attenzione particolare ai bambini ciechi e a coloro che per motivi di svariata natura non sono in condizioni di leggere un libro ma possono ascoltarlo. La particolarità del progetto è il suo essere continuamente in divenire: infatti, è possibile aggiornare il catalogo in ogni momento, ma soprattutto aggiungere nuovi audio in modo semplice ed intuitivo. Per questo motivo, stiamo cercando cercando volontari che abbiano voglia di prestare la propria voce e qualche ora del proprio tempo per registrare una favola a scelta.

Non è necessario essere attori o lettori professionisti: una delle qualità e dei punti di forza del progetto è proprio il suo essere un contenitore di esperienze e di persone diverse accomunate dalla volontà di mettersi in gioco regalando un momento di evasione a tutti i bambini e anche a se stessi. Non ci sono scuse per non registrare: i colleghi di Italian Podcast Network, la prima rete di podcast italiani, che hanno accolto CulturAbile nella loro grande famiglia accettando con grande entusiasmo e disponibilità la prossima attivazione di un podcast dedicato all'accessibilità, sono a vostra disposizione per microfoni, registratori e assistenza tecnica. Per informazioni su come Italian Podcast Network può aiutarvi a registrare la vostra favola preferita, cliccate qui.

L'obiettivo finale è sensibilizzare tutti alla lettura, mettendo in risalto il valore intrinseco che il progetto AUDIOLIBeRI racchiude in termini di educazione all'ascolto e di supporto all'integrazione dei bambini ciechi. Ci auspichiamo che sempre più persone ma anche, associazioni, compagnie teatrali e case editrici abbraccino e supportino il progetto. La prima fase del progetto, basata sulla lettura di fiabe e favole, intende 'svegliare' gli adulti alla lettura e richiamarli al contatto con le favole, mettendo al tempo stesso gli audio registrati dai volontari a disposizione di tutti, ad esempio famiglie con bambini ciechi o famiglie di bambini temporaneamente inabili alla lettura.

Sono previsti ulteriori step e fasi del progetto, in particolare con un'integrazione video e....

Non vi sveliamo troppo, ma fidatevi, ne vedrete e ne sentirete delle belle.

La prima presentazione di AUDIOLIBeRI si terrà a Orte (Viterbo) il giorno 27 dicembre 2011, insieme a Sonia Topazio di

FreeRumble e a Michela di Paola e Simone Pizzi di Italian Podcast Network con l'obiettivo di coinvolgere le associazioni del territorio e tutti i soggetti interessati a collaborare perché l'iniziativa cresca e possa svilupparsi in direzione di un vero abbattimento delle barriere sensoriali in campo culturale.

Intanto seguitemi su Facebook, sulla pagina ufficiale di AUDIOLIBeRI e sulla pagina ufficiale di CulturAbile