

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

29/04/2024 nr. 83

Slogan aziendale

È importante avere dubbi!  
Solo gli stupidi non ne hanno, e su questo non ho dubbi!

In questo numero

**Tante cose**



## Varie

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano.

In un prossimo volantino: La lista dei filmati

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La

lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



Riservato al Ludico

**In attesa di eventi**

Riservato a Miglioriamo la fornace

**In attesa di proposte**

?????

## Editoriale

### Cosa ascoltare oggi

Cosa ascoltare oggi

- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO600-nebbia-neve.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO600-nebbia-neve.mp3) - La neve e la nebbia a Milano
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO601-Milano-lingua.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO601-Milano-lingua.mp3) - Milano e la sua lingua
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO602-fabbrica-Duomo.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO602-fabbrica-Duomo.mp3) - La fabbrica del Duomo
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO603-estate-autunno.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO603-estate-autunno.mp3) - E l'estate sprofondo' nell'autunno
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO604-rane-guazzetto.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO604-rane-guazzetto.mp3) - Ma a me piacciono le rane in guazzetto - Una antica ricetta milanese in dialetto
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO605-ruota-salame.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO605-ruota-salame.mp3) - Quando la ruota di salame finisce in salamino di tonno - antica ricetta milanese in dialetto -
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO606-venerdi-pasticcio.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO606-venerdi-pasticcio.mp3) - E' venerdi' e c'e' il pasticcio del venerdi' - Antica ricetta milanese in dialetto -
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO607-dolce-Francia.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO607-dolce-Francia.mp3) - Siamo in Milano e la dolce Francia

INFORMATIVA  
[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

=====

#083-00 - Volantino 83

È importante avere dubbi! Solo gli stupidi non ne hanno, e su questo non ho dubbi!

#083-01 - Cosa ascoltare oggi

- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO600-nebbia-neve.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO600-nebbia-neve.mp3) - La neve e la nebbia a Milano
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO601-Milano-lingua.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO601-Milano-lingua.mp3) - Milano e la sua lingua
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO602-fabbrica-Duomo.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO602-fabbrica-Duomo.mp3) - La fabbrica del Duomo
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO603-estate-autunno.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO603-estate-autunno.mp3) - E l'estate sprofonda' nell'autunno
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO604-rane-guazzetto.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO604-rane-guazzetto.mp3) - Ma a me piacciono le rane in guazzetto - Una antica ricetta milanese in dialetto
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO605-ruota-salame.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO605-ruota-salame.mp3) - Quando la ruota di salame finisce in salamino di tonno - antica ricetta milanese in dialetto -
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO606-venerdi-pasticcio.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO606-venerdi-pasticcio.mp3) - E' venerdì' e c'e' il pasticcio del venerdì' - Antica ricetta milanese in dialetto -
- ◆ [redigio.it/dati2607/QGLO607-dolce-Francia.mp3](http://redigio.it/dati2607/QGLO607-dolce-Francia.mp3) - Siamo in Milano e la dolce Francia

#083-02 - **Le buone maniere a tavola (1/4)**

«Civillizzati» e «incivili». Nel corso delle sue peregrinazioni in Europa, narrate in un resoconto dato alle stampe nel 1672, il gentiluomo francese Jouvin de Rochefort una sera cenò in una malga del Sudtirolo. Imbarazzatissimi per la presenza di un signore di tanto riguardo, i bovari fecero accomodare l'ospite sulla «più bella delle loro sedie, cioè un catino rovesciato», e apparecchiaron la tavola «su cui non c'erano né tovaglia, né tovaglioli, né coltelli, né forchette, né cucchiari». In una scodella di legno vennero servite delle rape fatte cuocere «in una pignatta con della farina, del sale, del burro e del latte», in un'altra scodella sei uova, mezzo formaggio e qualche pezzo di pane. Per l'occasione venne portato un po' di «vino svanito» (di solito i bovari bevevano solo latte). La famiglia si accomodò per terra intorno alla tavola. Il padre allungò all'ospite il piatto con le uova: questi ne prese una e distribuì le altre ai commensali. Poi il padre gli porse quello con le rape: vi «misi subito la mano» – narra il gentiluomo – «il resto della famigliola fece lo stesso, nessuno osò prenderne ancora se non dopo che ne ebbero mangiate altre». Gli fu portata una tazza di legno dove gli fu servito il vino: «bevvi alla salute di tutta la compagnia, che non osò fare lo stesso». Qualcuno si alzò per bere del latte e gli portò un po' di formaggio e un piatto «di piccoli frutti, assai simili all'uva nell'aspetto e nel gusto, che crescono nel bosco e sulle montagne» (dei mirtilli?).

Un interno assai misero, quello dei bovari sudtirolesi. Ma simile ad altri interni di campagna dell'epoca, ad esempio quelli descritti nel 1694 dal riminese Girolamo Cirelli, pur dotati di qualche comodità in più, come una sorta di tovaglia, presumibilmente delle sedie e forse anche maggior abbondanza di cibo. Scrive infatti Cirelli: «[I villani] non adoprano tovaglia, ma solo un mantile, che altro non è che un pezzo di tela con l'estremità di color torchino, quale mai non cuopre tutta la tavola. Non anno [sic] tovaglioli, ma si nettano la bocca con le maniche del giupone, o della camiscia. Mangiano senza forchetta, e cucchiaio, e invece del quale adoprano una fetta di pane sopra la stessa tavola, dove mangiano tengono le pignatte ancor lorde di cenere, ed anche il caldaro. Tutto il pane tengono in massa in mezzo alla tavola [...] Nel piatto della minestra tengono ancora la carne, quale spezzano con le mani [...] Pongono similmente il vino in mezzo della tavola, bevendo

tutti senza distinzione allo stesso boccale»<sup>2</sup>. «O tondo o tovagliol non aspettare / ché qua non usan queste bagatelle [...] Non s'ha fastidio a domandar da bere: / in mezzo sta il boccac e la scodella: / con questa beve il chierico e il messere / che di bicchier in su non si favella», aveva scritto un secolo prima l'anonimo autore di una sorta di inchiesta in versi sulle condizioni di vita dei montanari del Frignano, una zona appenninica dell'Emilia

Già nel mondo antico si consigliava di usare delle tovaglie per evitare che le pentole lasciassero la loro impronta sul tavolo. Allora la raccomandazione nasceva da una concezione magica della realtà: poiché si riteneva che tra la pentola e la sua impronta, così come in altri casi analoghi, ci fosse un legame di simpatia e l'una appartenesse all'altra, si pensava che agire sull'una fosse come agire sull'altra. Si credeva dunque che fosse possibile fare magie che avevano come oggetto la pentola agendo sulla traccia di cenere da essa lasciata. Per non correre il rischio che qualcuno ne approfittasse per fare qualche maleficio bisognava pertanto evitare che essa lasciasse tracce sul tavolo. La tovaglia serviva a tale scopo.

#083-03 - **Biancheria e igiene (1/4)**

La guerra al bagno. La diffusione della biancheria era legata anche alle concezioni dell'igiene e del corpo che si erano imposte a partire dal Cinquecento. Sino ad allora aveva continuato ad esistere il vecchio sistema dei bagni di origine romana. Il bagno era associato sia alla pulizia sia al piacere. C'erano così stabilimenti frequentati insieme da uomini e donne «senza commettere nessun atto disonesto»<sup>24</sup> e, sempre più spesso dal Trecento, bagni con una rigida distinzione tra il settore maschile e quello femminile, o che aprivano alcuni giorni alla settimana alle donne e altri giorni agli uomini. Accanto ad essi c'erano però bagni in cui gli avventori non trovavano solo vapore, acqua calda, tinozze e vasche, ma anche cibi, bevande, letti e fanciulle compiacenti. Pare anzi che questo secondo tipo di bagni nel corso del Medioevo avesse conosciuto un crescente successo.

Fin dalla peste del 1347-1351 si cominciò tuttavia a ritenere che i bagni pubblici fossero luoghi che potevano facilitare il contagio. Pertanto se ne scoraggiò la frequenza durante le epidemie. Ma pare che tale raccomandazione non fosse molto seguita. La stessa diffusione della sifilide, che dopo la scoperta dell'America contagiò un numero enorme di persone, inizialmente sembra avesse portato ad allontanare i malati dai bagni più che a chiudere gli stabilimenti. Nel Cinquecento tuttavia la volontà di lottare contro tali malattie e la paura del contagio misero sempre più sotto accusa i bagni, che nel corso del secolo divennero oggetto anche degli strali della sessuofobia controriformista e riformista. Tutto ciò diede a tali antichi stabilimenti il colpo di grazia. Nell'Europa occidentale in larga maggioranza essi vennero chiusi. L'acqua venne bandita<sup>25</sup>.

Fare il bagno è pericoloso, si comincia a pensare. A contatto con il vapore o con l'acqua, soprattutto nell'acqua calda, i pori si dilatano. E così diviene più facile la penetrazione nel corpo degli agenti patogeni e la fuoriuscita di umori, che provoca una pericolosa debilitazione. In tale contesto quasi solo le mani e la bocca continuano a venir lavate con acqua, spesso allungata con aceto, alcol o vino. Il bagno ormai è una pratica che si ritiene possa essere svolta soltanto come cura per alcune patologie, circondandola di mille precauzioni<sup>26</sup>. Sembra che Luigi XIV nel corso dei sessantaquattro anni che separano il 1647 dal 1711 abbia fatto il bagno solo una volta, e proprio a scopo terapeutico<sup>27</sup>. È a scopo in senso lato terapeutico, in effetti, che il bagno viene consigliato per i bambini appena nati. Ma poi per i bebè l'acqua viene bandita. Il loro corpo, almeno fino al Settecento, viene stretto

in fasce cambiate al massimo due o tre volte al giorno. I medici consigliano di ungerle con olio di rosa o di mirtillo e di cospargere il bambino con polveri di vario genere (cenere di molluschi, cenere di piombo tritata finemente ecc.), olii o cera al fine di ostruire i pori della pelle: così, si pensa, il corpo sarà meno permeabile e dunque più resistente alle malattie<sup>28</sup>.

Si sviluppa allora una concezione «asciutta» dell'igiene e della pulizia destinata a perdurare almeno fino agli anni Sessanta del Settecento, quando l'élite illuminista inizia a venir presa dalla mania del bagno, e in particolare del bagno freddo, che dovrebbe tonificare e rinforzare il corpo (prima e più che pulire). Sarà in quel contesto che cominceranno a diffondersi stanze e vasche da bagno. La diffusione tuttavia sarà lenta: se verso il 1750 solo il 6% dei palazzi privati parigini è dotato di un bagno, in quelli costruiti tra il 1770 e il 1800 esso è più comune, ma pur sempre piuttosto raro: due terzi ancora ne sono sprovvisti<sup>29</sup>. Certo le vasche e tinozze sono più diffuse, ma difficoltà pratiche affiancano le concezioni tradizionali nel rendere la situazione vischiosa.

La biancheria che assorbe. La concezione tradizionale rimanda, -infatti, ad una sorta di lavaggio a secco. La scomparsa del bagno nel Cinque-Seicento non implica infatti un venir meno della preoccupazione per la pulizia. Semmai anzi rispetto ai secoli precedenti tale preoccupazione si accresce. Solo che la pulizia non è più associata all'immersione del corpo nell'acqua e alle abluzioni, quanto piuttosto all'asciugatura del sudore, al frizionamento -della pelle con panni puliti e profumati, alla sua aspersione con ciprie odorose.

#### #083-04 - Il manicomio di Mombello a Limbiate

Conosciuto come "il manicomio di Mombello", l'ex Istituto di Cura Antonini è un reperto archeologico moderno a cielo aperto. Giungere dinanzi all'entrata e trovarsi di fronte a una guardiola abbandonata in evidente stato di degrado e vandalismo è un chiaro biglietto da visita rispetto a ciò che troveremo all'interno di questa struttura. Eppure, quel che fino a una trentina d'anni fa era uno dei poli ospedalieri più conosciuti e rinomati d'Italia, in parte sopravvive. Alcuni dei vecchi padiglioni sono stati, infatti, riqualificati: ne è un esempio lampante la villa Arconati-Crivelli in cui, ora, ha sede l'Istituto Agrario. Anche il giardino e l'oratorio di San Francesco (ove si sposarono Elisa e Paolina, celebri sorelle di Napoleone Bonaparte) sono stati recentemente riavviati verso gli illustri splendori.

Non è difficile immaginare il motivo per cui la collina di Mombello sia stata così soprannominata (il toponimo è un'abbreviazione di Monte Bello): dal retro di Villa Arconati-Crivelli si ha una splendida panoramica del paesaggio circostante.

Ma quel che attira è la parte più "oscura" di Mombello. Quella rinchiusa all'interno di edifici le cui porte sono state lasciate aperte e che, nonostante i vari segnali di pericolo di crollo e fasciature edili, in un modo o nell'altro continua a respirare. Morbosamente. Di giorno, per lo più, grazie ad appassionati di urbex, semplici curiosi o writers alla ricerca di un nuovo muro su cui esprimere la propria arte. Di notte diviene, invece, il regno di senzate, tossicodipendenti e prostitute.

L'ospedale psichiatrico prese il nome da Giuseppe Antonini, direttore dal 1911 al 1931, un vero e proprio innovatore nella cura delle malattie mentali. Fu infatti lui a sperimentare percorsi riabilitativi comprendenti l'ausilio della musica, dell'arte e dell'attività fisica, volti principalmente alla reintegrazione societaria e a uno stile di vita più consoni per coloro che soggiornavano all'interno di queste mura. La storia dell'istituto però risale all'agosto del 1865 quando, a causa del sovraffol-

lamento della Senavra (il manicomio di Milano) e di uno scoppio epidemico di colera, una sessantina di malati venne trasferita all'interno di Villa Pusterla-Crivelli. Vennero, quindi, iniziati lavori di adeguazione e ristrutturazione, compiutisi del tutto solo un paio di anni più tardi, nell'ottobre del 1867. A tale data gli ospiti erano 300: 150 uomini e 150 donne debitamente divisi. Pian piano quello racchiuso all'interno del parco divenne un vero e proprio villaggio grazie alla costruzione di nuovi padiglioni, ognuno con una differente funzione. Non solo meri ospedali, quindi, ma anche laboratori scientifici, cucine, una sartoria, una tipografia e molto altro ancora. Tutto ciò rese Mombello unico nel suo genere.

All'epoca i degenti non erano suddivisi in base al tipo di patologia, bensì per comportamento: "tranquilli", "agitati", "sudici", "lavoratori" erano solo alcune di queste categorie, ognuna delle quali aveva un padiglione o un reparto dedicato. Gli "agitati", però, erano internati al "Campo della Palma": di questo non rimangono altro che un campo ed un cancello laddove si trovava una struttura ormai non più esistente.

I degenti più "tranquilli" potevano godere di una specie di libertà "vigiliata" e, a volte, venivano portati a passeggio fuori dalle mura delle strutture. Allora gli abitanti del paese, per impaurire i bambini, additavano quelle file di uomini e donne vestiti con tristi casacche grigie, intimando loro: "Se non ti comporti bene ti mando dai matti di Mombello!".

Nel 1978, a seguito della Legge Basaglia, a poco a poco tutti i manicomi italiani iniziarono a chiudere. Quello di Mombello venne prima riconvertito e, infine, chiuso del tutto nel 1999.

Purtroppo ciò che rimane ora delle strutture "visitabili" di Mombello è stato quasi del tutto distrutto a causa di un vandalismo massiccio e controproducente: se, da una parte, il fascino di una natura che si sta riappropriando dei suoi spazi da luogo a scene mozzafiato, dall'altra diventa quasi impossibile muoversi con sicurezza tra un corridoio e l'altro a causa dello strato di vetri infranti che ricopre i pavimenti.

Impossibile dire se questo sia un luogo di "fantasmi". Sicuramente è stato un luogo di profonda sofferenza, tutt'ora percepibile con una lieve sensazione di angoscia o tristezza. Tante sono le leggende legate a questo posto, seppur non abbiano ritrovato riscontro storico. C'è chi dice che di notte vi siano presenze inquietanti, chi dice di essersi sentito "gli occhi puntati addosso" durante la visita di alcune ali degli edifici, ma considerato che - come detto poc'anzi - questa è divenuta dimora di nomadi e senzate, il tutto può essere facilmente interpretabile con coerenza.

Storicamente provato, invece, che tra queste mura sia stato ospite anche Benito Albino Dalser, il figlio nato da una relazione tra Benito Mussolini ed Ida Irene Dalser. Secondo la versione ufficiale, questi morì di consunzione nel 1942; ciò non toglie che la prematura scomparsa abbia fatto circolar voci secondo le quali si sia, piuttosto, trattato di un vero e proprio "delitto di regime". Tuttavia, la storia di Benito Albino merita un capitolo a parte che verrà sicuramente ripreso prossimamente.

Rispetto a qualche anno fa non rimane molto, eppure è ancora possibile trovare, nelle stanze più o meno in penombra dei singoli padiglioni, mobili, sanitari, qualche letto, strumenti ospedalieri, materassi, sedie, mentre sulle pareti troneggiano graffiti (alcuni di ottima fattura), scarabocchi, frasi ad effetto e bestemmie. Numerosi documenti clinici sono sparpagliati per tutto l'edificio: con un po' di pazienza è possibile trovarne qualcuno ben dettagliato in cui la storia del paziente può essere

debitamente ricostruita.

Quando, poi, entrando in una delle stanze del piano di sopra di uno di questi edifici, troviamo adesivi con i nomi dei pazienti appiccicati sulle ante degli armadi, ci rendiamo conto che i "matti di Mombello" non se ne sono mai andati del tutto, sono ancora lì, custodi di una memoria che non vuole essere dimenticata.

#### #083-05 - **Degli erbaggi mangiativi.**

Più volte meco medesimo pensando e sottilmente quante cose al vivere umano giovevoli questa nobile nazione da un cinquant'anni in qua s'abbia apparato a seminare e a mangiare dal concorso di molti popoli rifuggiti in questo sicuro asilo per ischermirsi e per salvarsi da' rabbiosi morsi della crudele et empia Inquisizione romanesca, le quali erano prima da quella come cattive a mangiare sprezzate e come nocive alla salute de' corpi loro aborrite, mi son grandemente maravigliato di vedere che oggidì molti ancora, o per trascuraggine o per ignoranza, assai altre di seminare si rimangano, le quali pure non son men buone a mangiare né meno salutifere a' corpi nostri che quelle si sieno; il veder poi alcuni pure alcune di queste seminare, ma non già per voglia di cibarsene, ma sì più tosto spinti da vaghezza di riempire i colti loro di varie qualità d'erbe ciò farsi. Queste considerazioni adunque han mosso me a cercar di porre per iscritto (al meglio mi saprò ricordare) non solo il nome di tutte quelle radici, di tutte quelle erbe e di tutti que' frutti, che nella civile Italia si mangino, ma ancora di mostrare come, per trovare le predette cose buone, si vogliono cuocere, e in compagnia di che, crude, s'usino a mangiare, acciò che, per falta di questo, non s'astengan più da seminarle né da mangiarle. Sì che, per dar principio a questa mia per avventura non afatto disutile fatica, comincerò, col nome di Dio e con un ardente desio di giovare al prossimo mio, da quelle erbe che nella verdeggiante e vaga primavera prima fuori della terra appaiono.

**De' lupuli.** - Pertanto dico la prima erba, che in così fatta stagione si vegga, il lupulo è, che non mangiam noi mai cruda; ma, dopo averne in più acque lavata quella quantità ne piace, a cuocere in acqua con un poco di sale mettiamo; e, cotta, di là la traemo, e ben bene sgocciolata in un piatto netto posta, con sale, con assai olio, con poco aceto, od in suo luogo succo di limone, e un poco di pepe franto e non polverizzato l'acconciamo, e inanzi pasto per insalata l'usiamo. Altri poi, bolliti che hanno i lupuli, gl'infarinano e in olio gli friggono, e sopra vi sparono un poco di sale, di pepe e succo di melaranzi, e così con gusto se gli mangiano. E perché questo semplice è sovrano a rinfrescare e a purificare il sangue, gli uomini che non vogliono per ogni leggier cagione molestare il medico, né saziar gli 'ngordi speciali, e pur è loro a cuore la salute de' corpi loro, pigliano un piccicotto di questo semplice e altrettanto fumoterra, cicorea, indivia e boraggine, e tutte insieme, ben lavate, in acqua senza sale fan cuocere. E qui si vuol notare che l'acqua non sarà men di due quarte, e si faran tanto in quella bollire che scemi la metà, e poi l'erbe si trarranno, che pure per insalata la sera si mangiano; e la mattina, anzi levarsi del letto, si beono un buon bicchiere di quella decozione tepida, e ciò continuano di fare lo spazio di sette o di nove mattine, e dopo prendono una presa di cascia o di manna o d'altro leggiero purgativo, e a questa guisa freschi e sani tutta la veggente estate con poco costo si conservano. Questa medicina usano specialmente quelli che dalla rincreasevole e ischivevole rognna son molestati, e in un subito restan mondi e sani.

#### #083-06 - **Storia mortadella e panino**

Testo di Marco Sadori. Laureato in lettere presso l'Università di Bologna, si occupa

dell'influenza straniera sulla cucina italiana tradizionale. Collabora con siti web e blog dedicati alla cultura gastronomica e sta ultimando un testo sulla Storia dell'alimentazione italiana.

La mortadella è un salume italiano le cui origini oltre che in Emilia Romagna si possono rintracciare su buona parte del territorio nazionale. In passato infatti si producevano varie tipologie di mortadelle dai diversi formati e caratterizzate da svariati ingredienti: mortadelle grandi, piccole, molto speziate o semplicemente aromatizzate col pepe.

Ancora oggi per esempio si produce una mortadella nel comune di Campotosto in provincia dell'Aquila caratterizzata da una forma ovoidale, preparata con una barretta di lardo all'interno del prodotto ed aromatizzata con sale, pepe e vino bianco. A Ragusa invece si produce una mortadella con carne di asina o di bufala mentre attorno al lago d'Orta e nella bassa Valsesia in Piemonte vengono preparate mortadelle di fegato sia crudo che cotto.

Se nel "libro per cuoco" di origine veneziana la mortadella veniva preparata con fegato di maiale bollito, uova e formaggio, invece Platina ci parla delle sue dimensioni e, riportando una ricetta di Maestro Martino, racconta che le mortadelle venivano preparate della grandezza di un uovo. Ma è con la mortadella di Bologna che questo salume raggiunge una certa notorietà al di fuori dell'Italia fino a raggiungere una vasta fama. Nel 1661 il cardinale Giacomo Farnese a Bologna emetteva un bando in cui condannava chi cercava in qualche modo di preparare mortadelle con ingredienti di bassa qualità, rovinando in questo modo la buona reputazione della città di Bologna che era già famosa per la sua produzione di salumi. Nel 1664 nell'opera: "L'economia del cittadino in villa" del marchese Vincenzo Tanara, compariva invece la prima ricetta scritta per preparare la mortadella. In essa vi erano contenute le quantità esatte di spezie e di carne di maiale da utilizzare. In effetti in quegli anni la mortadella di Bologna aveva già ottenuto una certa successo: Ovidio Montalbani, per esempio, noto medico nonché buongustaio, la elogiava definendola il salume più adatto per i piaceri della gola; François Deseine, nella descrizione dei cibi più buoni d'Italia annoverava il celebre salume di Bologna tra i migliori alimenti incontrati. Nella città felsinea i produttori di mortadella, d'altro canto, per mantenere un primato nella produzione, erano molto attenti a non diffondere la loro ricetta e a tenerla segreta. A proposito il padre domenicano Giovanni Battista Labat, che visse a Bologna per alcuni anni, nel resoconto dei suoi viaggi, riportava le difficoltà incontrate per trovare la vera ricetta della mortadella di Bologna. Ma il successo di questo salume crebbe nel tempo fino ad estendersi oltre l'Europa.

Alla fine dell'Ottocento i fratelli Medardo ed Ugo Bassi ottenevano un certo riscontro nell'area bolognese come produttori di mortadella e venivano perciò inviati all'Esposizione universale di Filadelfia. Dal 1873 la mortadella, che prima veniva esportata intera, iniziava ad essere inviata fuori dall'Italia anche tagliata a fette: dopo essere stata affettata veniva infatti chiusa in una scatola di latta. L'invenzione dell'affettatrice viene attribuita a Luigi Giusti e si ritiene che l'abbia inventata per supplire alla quantità di tempo necessaria per il taglio a mano.

#### #083-07 - **il libro perduto di enki**

il libro perduto del dio enki - il passato diventerà il nostro futuro?

al genere umano accadranno le stesse cose già successe su un pianeta lontano dalla terra?

Circa 445.000 anni fa, astronauti provenienti da un altro pianeta giunsero sulla Terra

in cerca di oro. Qui assunsero il ruolo di divinità, trasmettendo la civiltà al genere umano e insegnando agli uomini a venerarli.

La storia completa dell'impatto degli Annunaki sulla civilizzazione umana è stata magistralmente narrata da Zecharia Sitchin nelle sue opere precedenti e in particolare ne Le Cronache Terrestri.

Fino a oggi però, è sempre mancato il punto di vista fondamentale, quello degli stessi Annunaki, "coloro che dal Cielo scesero sulla Terra". Com'era la vita sul loro pianeta?

Quali ragioni li hanno spinti a stabilirsi sulla Terra e che cosa li ha poi allontanati dalla loro nuova patria? Per trovare risposta a queste domande serviva la testimonianza diretta di chi aveva vissuto da protagonista quelle antiche vicende.

Convinto dell'esistenza di questa testimonianza, Sitchin ha cominciato a cercarne le prove. Grazie ad uno studio approfondito delle fonti primarie, ha ricreato le memorie di Enki, il comandante degli Annunaki.

Nasce così Il Libro perduto di Enki, una storia che ha letteralmente inizio in un altro mondo.

Un racconto epico di dei e uomini che si svolge parallelamente alla Bibbia e che mette in discussione molte delle nostre certezze sul passato e sul futuro.

Zecharia Sitchin scrisse differenti testi traducendo tavolette relative all'epoca dei sumeri e scoprì che la mitologia sumera faceva riferimento alla creazione dell'uomo da parte di Enki (abbiamo visto che En = Signore e Ki = Terra).

Enki viene chiamato anche Ea (E = casa A = acqua).

Ea viene rappresentato nell'atto di rovesciare l'acqua e pertanto possiamo paragonarlo alla figura dell'Acquario. L'acqua da sempre è simbolo di energia vitale. [...]

Secondo Sitchin Enki venne dal Cielo (Anu) con i suoi uomini (Anunnaki = Venuti dal Cielo sulla Terra) inizialmente per estrarre l'oro da portare sul pianeta di origine chiamato Nibiru (Pianeta dell'Attraversamento).

Per questo venne creato l'uomo. Per essere un buon operaio, addetto alla fatica nelle miniere terrestri. Attraverso una manipolazione genetica venne innestato DNA dei Nibiruani in quello degli ominidi terrestri.

Ci furono poi vari scontri tra i Nibiruani circa il destino dell'uomo e pare che Enki ne abbia preso le difese, mentre l'altra fazione era interessata solo allo sfruttamento ed al dominio del genere umano.

La Bibbia ebraica ha preso vari spunti dai testi più antichi, tra cui quelli sumeri ed egizi.

1. Dio crea l'uomo a sua immagine e somiglianza. - I Nibiruani migliorano la genetica degli ominidi terrestri tramite l'innesto di loro DNA permettendo un balzo evolutivo notevole. Si tratterebbe quindi di una vera e propria creazione, più che di evoluzione naturale.

2. Dio manda il diluvio per distruggere l'uomo. - I Nibiruani meditano l'annientamento degli uomini quando questi non sono più utili, oppure sono diventati pericolosi. La Bibbia narra il racconto di Noè salvato dalle acque. I sumeri raccontano di Enki che salvò il genere umano.

Ma se la storia dei Nibiruani fosse vera. Potrebbero ancora essere tra di noi? L'uomo è realmente responsabile di ciò che accade sul pianeta, o è piuttosto manipolato e guidato verso scelte lontane dalla sua vera natura?

3. L'Avversario e la Divinità

Perché Dio onnipotente, onnipresente e onnisciente ha permesso a Satana (= Av-

versario) di dire all'uomo che mangiando delle mele sarebbe diventato anch'esso Dio?

Come ha fatto il Serpente ad entrare nel Giardino dell'Eden? Chi ce l'ha messo?

Perché l'avversario ha risvegliato l'uomo alla conoscenza?

Perché Dio voleva mantenerlo ignorante? (non dandogli da mangiare dell'albero della conoscenza)

Perché Dio ha messo dei cherubini a difesa dell'albero della vita, poiché l'uomo essendo divenuto come lui non diventi anche immortale?

Perché Dio vuole impedire all'uomo di vivere per sempre adesso che possiede la conoscenza? Perché Dio ha paura? Di cosa?

Chi o cosa è il "Dio della Genesi"?

4. Il Dio Padre Buono è lo stesso che nell'Antico Testamento faceva massacrare tutti i popoli nemici degli Ebrei?

Lo stesso che richiedeva sacrifici umani e permetteva la schiavitù? Lo stesso che fece uccidere tutti i figli primogeniti d'Egitto che non avevano alcuna colpa?

Cosa vuol dire quando dice "Io sono un Dio geloso"... geloso di chi? Altri Dei?

Il fanatismo delle religioni... le guerre sante, lo sterminio di interi popoli, l'inquisizione... fanno parte dei frutti da cui si riconosce un "buon albero"?

5. E chi sono tutte le divinità di un tempo? Gli antichi Dei? Era tutta superstizione?

Le persone dotate di poteri psichici erano forse come dei? Per questo i sovrani erano taumaturghi? Avevano una conoscenza particolare?

E in tutto questo gli alieni centrano qualcosa? Esistono?

Davvero gli extraterrestri ci hanno creati?

Sono immortali questi extraterrestri e possiamo diventarli pure noi, come dice il racconto della Genesi? Esiste una Guerra nei Cieli? Angeli e Demoni o differenti fazioni?

Miti e leggende hanno un fondo di verità? Chi erano i Giganti? Golia era uno di questi Giganti?

Gli angeli caduti... sono quelli che si sono stabiliti sulla Terra?

#083-08 - **"PER GUARIRE FACEVANO COSI'..."**

Tutti sanno che una volta ci si curava in casa, con l'aiuto dei parenti o dei vicini di casa e, sovente, solo ricorrendo a quanto la natura e la casa offrivano. Se il male persisteva o peggiorava si ricorreva a chi conosceva le proprietà delle erbe (parroco e maestro, anziani o persone con doti particolari). In caso di lussazione o fratture si andava dai "Rabeilleur" e, in presenza di alcune malattie, da chi si sapeva aveva ricevuto "lou Secrét".

A giustificare gli esiti non desiderati delle lacune umane c'era sempre la rassegnazione delle culture semplici e la Fede che portava ad accettare con più coraggio e forza i dolori, le invalidità gravi e, in casi estremi, anche la morte..

I nostri vecchi non amavano molto i medici, ma a differenza dei giovani avevano una grande confidenza con la morte ed una strana rassegnazione di fronte alla sofferenza e siamo ancora oggi d'accordo con loro quando, come un proverbio, ci ricordano che "i migliori medici sono la dieta, il riposo e l'allegria; e che i rimedi vanno presi a tempo e che i rimedi poveri, quelli della medicina popolare, a volte potrebbero ancora servire".

#083-09 - **del mangiare e del bere per i sani**

Non si mangi mai a sazietà, meno ancora a cena. Si mangiano cibi di buon nutrimento e di facile digestione, Si beva poco, si eviti l'eccessiva varietà di cibi: siano solo tre cioè uno come antipasto, un secondo e uno per finire. (Ma solo i ricchi si

potevano concedere simili menù. I più mangiavano un solo pasto a base di pane nero, volgari legumi e formaggi sviliti negli aromi e nelle sostanze nutrienti).

#### #082-10 - regole per alcuni cibi e bevande

Il pane è il cibo principale. Se si può, deve essere di buon frumento: i ricchi possono profumarlo con un poco di anice. Sia fresco di uno o due giorni.

Il vino, se si può, sia tirato almeno da sei, sette mesi, di gradevole sapore, non troppo alcolico, non troppo dolce o aspro: deve avere garbo.

Le carni devono essere di animali giovani tra il grasso e il magro. Chi può mangi galline, capponi, galli, pernici, fagiani, tortore, tordi, merli, quaglie... tutti insomma gli uccelli di montagna. (Quanti erano coloro che potevano scegliere fra tutto questo ben di Dio? E' un campionario gustosissimo della selvaggina che abbondava nelle campagne e nei boschi di quei tempi).

Non fanno bene alla salute gli animali come le oche, le anitre ed anche le pecore, gli agnelli e i porcellini. Fa bene invece la carne di porco fresca, poco salata e preparata in poca quantità come prosciutti e salsicce. Va molto bene la carne di lepre, i conigli, il capriolo, i daini novelli; ottima la carne di capretto arrostita! (Ci si può chiedere in base a quali criteri, a quali esperienze cliniche si credeva che questo andava bene quello invece era nocivo. Siccome si davano norme dietetiche per sfuggire il contagio, si consigliava di mettere in tutte le vivande i miracoloso aceto, oppure succo di limoni, profumandole con spezie tipo cannella, garofani e noce moscata).

Il latte deve fuggirsi perché putrescibile, salvo cagliato in quanto la sua acidità fa da antidoto a contagio.

Di formaggio se ne mangi poco alla fine del pasto, come sigillo allo stomaco. Le uova sono buone se di giornata, rotte in acqua o brodo, oppure messe intiere sopra la cenere calda.

Niente frutti di mare e pesci. Sono generi umidi e facili da putrefarsi. Volendone mangiare si facciano arrostiti o fritti. Dopo di loro si mangino noci e aglio come controveleno.

#### #082-12 - frutti della campagna

Non si mangino i primi a maturare. Se ne mangino pochi anche d'estate e sempre rinfrescati nella neve o nel pozzo senza far toccare loro l'acqua. (D'estate la neve si conservava ammassata nelle profonde cantine sotto case oppur in grotte. Questa regola limitativa non comprendeva i frutti con succo acido, quali i limoni, perché con la loro acidità resistevano alla putrefazione e malignità della febbre. Costante è il richiamo alle cose acide e il rigetto di quelle umide facilmente deperibili). Vanno bene i fichi specialmente quelli già secchi: bene anche le noci.

#### I LEGUMI

Sono da sconsigliare perché causano malinconia e ventosità, salvo che siano corretti con aglio e cipolla.

Ottime le lenticchie fredde o calde con aceto. Va bene il riso e così l'orzo. Le insalate vanno bene: la lattuga, la cicoria, l'indivia, le sommità delle zucche cotte in insalata. Le verze d'ogni tipo sono pessime. Pessimi anche i carciofi, i funghi, le trifole, le melanzane e tutte le minestre di qualsivoglia tipo. (Bisogna rilevare che era la cucina del popolo che aveva le maggiori controindicazioni secondo la dietetica ufficiale. Voglio dire che chi aveva soldi poteva mangiare quanto c'era di meglio sul mercato. Cosa doveva mangiare un contadino, un pastore, un artigiano cui non era possibile comprare il ben di Dio a disposizione

deiricchi e consigliato dai medici? Proibiti i cibi dei ricchi perché cari, controindicati i cibi dei poveri perché facevano male!) Il coito fiacca lo spirito, causa putrefazione e dispone il corpo a tutti i tipi di febbre maligna. (Neppure questa soddisfazione: poco cibo, niente amore... meglio la peste!)

#### IL MOTO E IL RIPOSO

Ben convinti di questa profilassi, si insiste a raccomandare il moto a piedi e, non potendolo fare a piedi, a cavallo! Cibi sani, nutrienti con le dovute restrizioni circa la qualità, in moderata quantità, riposo e veglia giusti nelle debite ore del giorno e della notte insomma un corpo in perfette condizioni fisiche terrà lontano il contagio. (Tutto questo non serviva a nulla se ai primi accenni di peste non si tagliava la corda, come si suol dire, lasciando i luoghi sospetti o infetti).

#### MEZZI DI PROFILASSI

Non conviene uscire di casa digiuni. Conviene prendere una fetta di pane inzuppata in buon vino e un poco di cedro confettato. Serve anche lo smeraldo tenuto in bocca in piccoli granuli, oppure appeso al collo come un anello che non tocchi la pelle. Fa bene il giacinto tenuto in bocca, lo zaffiro, il rubino, le perle e i coralli e il diamante legato al braccio sinistro sopra la pelle. (Queste sono le pietre preziose cui si attribuivano virtù medicamentose e divinatorie).

Quanto agli animali, serve il corno bruciato del cervo. Ma fra tutti i mezzi di profilassi composti il più efficace è la Teriaca e anche il Mitridate. (Sono due classiche preparazioni che risalgono alla più remota farmacia e tuttora usate dal popolo delle campagne. Alla Teriaca si attribuivano infinite virtù: era calmante, antispassmodica). Prima di uscire di casa è bene ungersi la parte del cuore e i polsi con olio di scorpione.

Più efficace dell'olio è un sacchetto da portare appeso al collo dalla parte del cuore e contenente un arsenico in cristalli, bolo armeno (terra argillosa rossastra), sandalo bianco, coralli, perle, zafferano, legno di aloe, ambra grigia, càmalo aromatico, polvere di rose, il tutto spruzzato con acqua di rose. (Così nutriti ed equipaggiati si doveva scampare alla peste! Purtroppo erano cose che non servivano a nulla: davano solo un poco di speranza, perché la peste con il suo invisibile bacillo toccava a chi toccava).

#### #082-13 - il mangiare degli appestati

Se si tratta di un organismo robusto si darà pane buono, fresco, bagnato nell'aceto, poi fichi secchi, noci, una cima di ruta, qualche pezzo di carne. Ma se l'organismo è delicato si darà una pagnottella cioè una panada fatta di pane lavato con latte di mandorle dolci, oppure una minestra di acetosa cotta in un buon brodo sgrassato, oppure una minestra di lenticchie cotte con acqua, aceto e zucchero, oppure ancora una minestra di cicoria o lattuga e orzo. Per tenere il ventre ben lubrificato si aggiungeranno zibibbo e prugne. Finirà il pasto con una pera cotta o con qualche conserva di cedro, amarena, bevendo acqua di cannella.

Sopravvenendo la febbre convengono cibi che si prendono a golate o a sorsi. Il più lodato è la tisana fatta con orzo mondato e cotto bene, pestato con aceto, spremuto e l'acqua di spremuta cotta con cannella e sorseggiata. Bisogna bere spesso acqua acidulata.

Gioverà molto il brodo ristretto cioè consumato che nutre e leva la sete. Si prepara mettendo a cuocere nell'acqua un pollo sinché la carne sia disfatta e separata dagli ossi. Non si mette sale salvo pochissimo sul finire assieme ad un poco di prezzemolo, cannella, zafferano e succo di limone. Questo brodo sarà tanto più

sostanzioso se si farà con un cappone sgrassato. Così è per i poveri.

Per i ricchi che possono sostenere la spesa, si farà così. Si mette un cappone o una gallina tagliata a pezzi in un grande fiasco, si cosparge di acqua rosata, di succo di limone e, ben coperto con carta, si metterà in una caldaia a bagnomaria, cioè immerso nell'acqua nella quale cuocerà tanto che la carne si converta in sugo. Si potrà dare anche un poco di cappone, pollastra, pernici e tordi e altri uccelletti di montagna.

La febbre tormenta, dà sete e non fa dormire. Bisogna dare allora dei sonniferi tipo l'unzione di olio di papavero o bagnare le tempie con una preparazione di papavero bianco o dare da bere sciroppo di papavero.

#### #083-14 - **Legnano, l'ingegnere archeologo**

Quanto deve l'Italia dei musei alla passione antiquaria dei privati? Difficile fare dei conti precisi, certo moltissimo, e gli esempi importanti si chiamano, per restare in ambito lombardo: Poldi Pezzoli a Milano, Carrara a Bergamo, Palazzo d'Arco a Mantova, l'ala Ponzone a Cremona, Museo delle Armi a Brescia.

E per i Legnanesi, appena dietro l'angolo, la Fondazione Pagani di castellanza. Fatto questo rapido giro di orizzonte, si può tornare a casa per trovare un'altra dimostrazione di mecenatismo tutto particolare, non cioè di tipo sponsorio o ereditario ma interpretato in termini di iniziativa filantropica personale, diretta.

Accadeva infatti negli anni 20 di questo secolo che un severo ingegnere meccanico, Guido Sutermeister, arrivato a Legnano da Intra per lavorare alla Franco Tosi, dovesse spostarsi di frequente in Puglia e nelle zone dell'Antica Magna Grecia per collaudare le pompe costruite dallo stabilimento di piazza Monumento. L'anima tecnologica dell'ingegnere coabitava però con l'anima umanistica, nel senso che Sutermeister trovava la sua via di Damasco in direzione della ricerca archeologica alla quale finiva per dedicare molto del suo tempo libero.

Una snella pubblicazione comunale del maggio 1984 precisa che "le raccolte archeologiche del Museo Civico di Legnano sono il risultato di una assidua ricerca condotta dall'ingegner Guido Sutermeister negli anni 1925 - 1964, nel territorio della città e delle zone limitrofe. Grazie all'appassionato studioso, attorno al quale si unì ben presto un gruppo di sostenitori che diede vita alla società Arte e Storia, si rese possibile nel 1928 la costruzione, con l'utilizzo dei resti originali, di un edificio che riprendeva la pianta della dimora quattrocentesca della famiglia dei Lampugnani, che divenne la sede del Museo cittadino".

Sutermeister, dopo ogni viaggio nel Sud, portava a Legnano pezzi archeologici ed in seguito ispettore onorario della Soprintendenza alle antichità della Lombardia, si impegnava in intense campagne di scavo nel territorio, delle quali rimane testimonianza significativa nei materiali che hanno dato vita al museo legnanese.

L'edificio al numero 2 di via Mazzini, che ospita le raccolte di Sutermeister, è il frutto di un exploit di tipica intraprendenza e concretezza legnanese. L'antico maniero dei Lampugnani (risalente al XV° secolo) era entrato nell'area del cotonificio Cantoni, dovendo cedere alle esigenze di sviluppo dello stabilimento (si trattava comunque di mensa).

Era il 1928: non tutto andava perduto di quel che rimaneva e infatti si utilizzavano alcune parti murarie per costruire la sede museale, riproponendone le linee quattrocentesche, trasferendole da via Cantoni in via Mazzini.

Le "talpe" Legnanesi, guidate da Sutermeister, scavavano un po' dappertutto

nel circondario, approfittando anche delle occasioni offerte dagli scavi altri, come nel caso dei lavori per la provinciale che unisce Castellanza con Busto Arsizio con Saranno: tra il 1926 e il 1928, a La Montagnola, località Paradiso, Sutermeister trova il reliquato di una lunga scodella a forma di campana, riferibile alla cultura di Remedello, cioè all'eneolitico finale (2000 - 1800 a.c.).

Ancor prima però, nel 1925, l'ingegnere poteva esplorare un terreno ai margini di via Novara, tra le vie Giusti e Firenze, riportando alla luce un sepolcreto con 200 tombe ad incenerazione, databili I° secolo d.c. Tra il 1925 e il 1926, altri ritrovamenti di età augustea nel fondo Vignanti a San Giorgio su Legnano (1925), nel fondo Della Vedova a San Lorenzo di Parabiago (via Marco Polo 3, 1934), a Canegrate, nel 1946, fino ai sepolcri di età tardoromana (IV° d.c.), trovati alla costa di San Giorgio (1925 - 1926), in via Leoncavallo, a Legnano e poi a Bienate.

Mettendo in ordine quel che aveva trovato o portato a Legnano, l'ingegner Sutermeister aveva privilegiato nella collocazione le località di provenienza dei reperti. Diventato civico nel 1970, il museo veniva riordinato secondo criteri cronologici, indifferentemente dalla localizzazione del ritrovamento. Fra l'altro il patrimonio della raccolta legnanese si era arricchito, nello stesso 1970, delle scoperte dovute alle esplorazioni del gruppo subacqueo di Legnano, guidato da Luraschi e Pontiggia, nel lago di Monate (Varese).

Fin dal 1864 erano stati individuati a Cadrezzate insediamenti palafitticoli dell'età del bronzo con tre stazioni importanti: le ricerche, poco più di un secolo dopo, conducevano alla definizione di un abitato "molto rappresentativo e ricco di informazioni".

Al visitatore si presentano materiali selezionati e studiati. La collocazione è avvenuta nella sala della loggetta e i reperti esposti cronologicamente in base ai contesti tombali ed alla provenienza: nella sala della Torre per i reperti di età romana, proposti seguendo la tipologia e l'uso.

Il museo racconta insomma la prima storia di Legnano e delle civiltà contermini, della cultura di Remedello e quella di Canegrate, della Golasecca e La Tene' (celtica), del periodo romano agli stanziamenti longobardi.

Nel patrimonio museale c'è anche una raccolta numismatica, esposta in mostra permanente: Del tutto fuori epoca, però sempre interessante, la presenza di un pittore come Gaetano Previati (1852 - 1920), ferrarese di nascita, vissuto a Milano e ispirato da soggetti epici trovati nella storia, come la Battaglia di Legnano del 1176. Tre sue tele si possono ammirare in una sala. Il museo offre spazi anche per mostre tematiche

#### #083-15 - **Come nacque il Primo Maggio (1/2)**

Quel Primo Maggio 1886 a Chicago

"Otto ore per lavorare, otto ore per dormire, otto ore per educarsi".

Il primo maggio del 1886 fu scelto dai maggiori sindacati americani per organizzare in tutto il Paese un grande sciopero che avesse come obiettivo le otto ore di lavoro.

Lo slogan da tutti ripetuto è "Otto ore per lavorare, otto ore per dormire, otto ore per educarsi". Educarsi voleva dire avere il tempo di leggere, studiare, dedicarsi alla famiglia, partecipare con gli altri e accanto agli altri a movimenti, associazioni di carattere sociale e politico... insomma dare alla propria vita un po' di umanità limitando lo sfruttamento in fabbrica.

Quel giorno in tutti gli Stati Uniti ci furono grandi manifestazioni, particolarmente

importante era la buona riuscita dello sciopero a Chicago, importante centro industriale della regione dei Grandi Laghi.

In quell'epoca la città è un fondamentale nodo ferroviario e grande centro industriale, sede di industrie per scatolame, attrezzature agricole e macellazione.

A Chicago il primo maggio 80.000 operai non erano entrati in fabbrica e aspettavano l'inizio della manifestazione. "Il corteo si mosse e migliaia di persone incominciarono a sfilare, ognuno aveva dentro di sé mentre marciava un'ondata di emozioni dovuta allo spettacolo di eccitante e gaia solidarietà. I ragazzi lasciavano ogni tanto i loro genitori e correvano avanti. Le persone ridevano esultanti, guardando la marea in marcia, simbolo visibile della forza dei lavoratori uniti. In quella massa che sembrava non dovesse mai finire c'erano i "Cavalieri del Lavoro" e membri dell'American Federation of Labor, boemi, tedeschi, polacchi, russi, irlandesi, italiani, neri, cowboy che ora lavoravano in città. C'erano insieme cattolici, protestanti ed ebrei, anarchici e repubblicani, comunisti e democratici, socialisti, e persone semplici, tutti uniti e fermamente decisi per la giornata di 8 ore" (Richard O. Boyer e Herbert M. Morais, "Storia del movimento operaio americano", De Donato 1977).

Per capire l'entusiasmo di quel giorno e il forte desiderio di ottenere la riduzione della giornata lavorativa, dobbiamo sapere che dalla fine della guerra civile americana (1861-65) l'obiettivo delle otto ore viene posto con particolare forza tra le diverse sigle e associazioni di rappresentanza del movimento operaio americano.

A Ginevra il primo Congresso dell'Associazione Internazionale dei Lavoratori (1866) adotta la proposta della limitazione della giornata lavorativa come condizione preliminare per l'emancipazione dei lavoratori. Quindi con il 1866 le otto ore diventano l'obiettivo degli operai di tutto il mondo.

Negli Stati Uniti non fu facile ottenere subito la riduzione della giornata di lavoro per l'ovvia intransigenza dei padroni alleati con il proprio governo. Anche le frequenti crisi cicliche del capitalismo americano nella seconda metà dell'Ottocento riducevano la forza contrattuale dei lavoratori.

Ora invece nel 1886, in un momento di forte ripresa dell'economia americana, sembrava che fosse arrivato il tempo per il definitivo braccio di ferro con i rappresentanti del grande capitale.

La manifestazione di Chicago del primo maggio si svolse pacificamente nonostante i giornali borghesi temessero il peggio.

Gli incidenti scoppiarono invece il 3 maggio, giorno in cui riprendeva il lavoro dopo la domenica. All'esterno della McCormick Harvester Works gli operai furono caricati alle spalle dalla polizia che sparò provocando sei morti. I lavoratori della McCormick stavano aspettando l'uscita dei 300 crumiri che erano stati assoldati dall'azienda per lavorare al posto degli operai in sciopero.

Mettere i lavoratori gli uni contro gli altri, utilizzare i lavoratori immigrati (e quindi poco nulla sindacalizzati) per combattere il sindacato era ormai da tempo uno dei tanti strumenti nelle mani del capitalismo americano per far fronte alle lotte dei lavoratori.

Per protesta contro l'eccidio si decise di tenere il 4 maggio ad Haymarket Square una manifestazione di protesta contro quello che era accaduto.

Il comizio serale si svolse in modo pacifico finché arrivarono circa 200 poliziotti i quali ordinarono di sgombrare la piazza. Durante le trattative qualcuno lanciò

una bomba contro la polizia: "Ci fu una terribile confusione nell'oscurità, la polizia sparava selvaggiamente in tutte le direzioni, persone cadevano, molti erano feriti, altri correvano, imprecavano, gemevano, calpestati e picchiati selvaggiamente dalla polizia impazzita: uno di loro era morto sul colpo ed altri sette erano mortalmente feriti" (op. cit.).

È inutile dire che nei giorni successivi a Chicago e in tutto il Paese ci fu una vera caccia all'uomo che portò centinaia di attivisti e dirigenti sindacali in prigione. La bomba di Haymarket Square era l'occasione giusta per stroncare una buona volta per tutte il combattivo sindacalismo americano e affossare per sempre la richiesta delle otto ore.

#### #083-16 - **Rugareto - PERCORSO VERDE**

Descrizione del percorso: il sentiero si sviluppa su due anelli percorrendo carrarecce, sentieri ed un breve tratto di strada asfaltata.

Interesse: naturalistico.

Bacheche: nei pressi del campo sportivo e della Chiesa Parrocchiale di Nizzolina.

Il percorso verde si sviluppa nel territorio di Marnate. Il tracciato, completamente in bosco, ha una lunghezza di ca. 6 Km.

Marnate conta ca. 5750 abitanti su una superficie di 4.81 kmq.

L'altitudine media è di 227m s.l.m.

L'origine del toponimo Marnate ha diverse interpretazioni. La tesi più accreditata farebbe derivare il nome da "Marna", un calcare argilloso che veniva usato per correggere i terreni aridi per aumentarne la produttività. Probabilmente in questa zona sarà stato usato molto calcare, di conseguenza si arrivò al nome di Marnate cioè terreno corretto con marna.

Il percorso scelto interessa anche la frazione di Nizzolina (si pensa che dove sorse il vecchio nucleo di Nizzolina fossero diffusi gli alberi di nocciolo; nella forma dialettale nocciola è detta "Niscioa", perciò dal diminutivo nocciolina abbiamo "Nisciulina"), può essere percorso sia a piedi che in bicicletta ed è tanto breve quanto piacevole.

Una visita a parte merita la vecchia chiesa di Santa Maria in Piazza detta anche "Chiesa Madonna" situata nell'attuale Piazza IV Novembre. In origine probabilmente faceva parte delle opere difensive a protezione del porto fluviale dell'Olonna, allora navigabile. Successivamente trasformata in luogo di culto, si ritiene che essa sia stata la prima chiesa di Marnate. All'interno viene conservato un affresco del 1200 raffigurante la Madonna con Bambino. Sul campanile è installato un antico orologio a contrappesi con una sfera sola.

Segnaliamo, nelle immediate vicinanze, anche la chiesa del Lazzaretto, dedicata a San Rocco, che venne costruita a ricordo del luogo dove venivano isolati i malati di peste. Da non dimenticare, infine, la chiesa di Sant'Ilario, la cui attuale forma risale all'inizio del secolo, con il singolare campanile che svetta al centro della facciata, particolare raro nella costruzione delle chiese.

#### #083-17 - **Rugareto - CENNI DI BOTANICA SUL PERCORSO DEI FONTANILI (1/2)**

I sentieri tracciati nel Percorso dei Fontanili prendono in considerazione quell'estensione territoriale nota dal punto di vista geografico con il nome di Medio Olona ed in passato conosciuta come Cerrina, il cui nome trae origine da una specie di quercia autoctona un tempo facilmente riscontrabile nei nostri boschi: il Cerro (Quercus Cerris).

A riscontro di analisi ed osservazioni pedologiche del terreno il suolo risulta prevalentemente composto da materiale grossolano quale sassi e ciottoli di varia pezzatura frutto del deposito di detriti trasportati durante lo scioglimento delle ultime glaciazioni (glaciazione di Wurm, avvenuta circa 20.000 anni fa) questa azione di deposito ha così contribuito a formare una zona di terrazzamento, nella quale prevale una certa acidità ed impermeabilità del suolo con conseguente scarsa fertilità del terreno, tali caratteristiche geomorfologiche insieme alle condizioni climatiche hanno fatto in modo che il nostro ambiente naturale e boschivo si evolvesse verso un ecosistema di brughiera alberata, anche se come vedremo successivamente la pressione antropica, vale a dire la presenza umana e i suoi insediamenti, ha notevolmente influenzato l'aspetto naturale del nostro territorio. L'associazione vegetale potenziale ed ottimale dovrebbe essere costituita dal Quercus Carpineto vale a dire dalla Farnia (*Quercus Robur*) e dal Carpino bianco (*Carpinus betulus*) insieme ad altre essenze arboree autoctone che un tempo costituivano il patrimonio forestale dell'antica foresta planiziale padana.

D'altro canto la costante opera umana di disboscamento e d'insediamento ha modificato in maniera rilevante il territorio del Medio Olona, ci troviamo quindi di fronte per la maggiore a boschi misti di latifoglie, nei quali oltre alla presenza di essenze arboree autoctone stanno sempre più affermandosi essenze arboree alloctone (cioè non originarie del luogo), che nulla hanno a che fare con la nostra flora e che creano seri e gravi problemi di degrado all'evoluzione naturale dei boschi, in quanto fortemente infestanti e senza competitori naturali che possano frenare la loro crescita. Prima di procedere ad ulteriori enunciazioni di carattere botanico riteniamo utile ricordare quali funzioni estremamente importanti ricoprono il bosco e i suoi alberi, che possiamo riassumere in un'azione biofisica intesa come protezione e costituzione del suolo, ossigenazione dell'aria e regolazione del clima, senza per nulla trascurare una funzione sociale, quest'ultima nel nostro contesto territoriale ricopre un ruolo che certamente non può essere dimenticato ed ignorato.

Per evitare una semplice sequela di nominativi riguardante essenze arboree e floreali si è ritenuto opportuno e utile considerare l'ottimale vegetativo con le sue presenze più significative ed utilizzare il supporto di disegni e foto illustrative. Nella parte esterna dei boschi, cioè quella che corre lungo i sentieri è purtroppo presente più che altrove il ciliegio tardivo (*Prunus serotina*) pericoloso infestante in quanto con la sua rapida crescita, oltre un metro all'anno, soffoca e sottrae luce alle altre specie vegetali del bosco, la cui crescita è certamente inferiore ed ostacolata dal *Prunus serotina*; sempre nelle zone più aperte ed esposte al sole è da prendere in considerazione la presenza di un'altra specie alloctona: la Robinia (*Robinia pseudoacacia*) che pare sia arrivata in Europa dal Nord America nel lontano 1600 e piantumata per rispondere alla forte e notevole esigenza di legname e legna da ardere dei secoli scorsi, quest'ultima a differenza del Ciliegio tardivo, presente per lo più come piccolo albero, arriva ad assumere la sembianza di un vero e proprio albero con un'altezza di decine di metri; dove non arrivano il Ciliegio tardivo e la Robinia vi è da rilevare anche se in numero decisamente inferiore la presenza dell'Ailanto (*Ailanthus altissima*) di origine asiatica anch'essa quindi specie arborea non autoctona.

#### #083-18 - Chi paga?

Nel 1563 Marina Locatelli, veneziana, fa testamento. Probabilmente è incinta e teme di morire durante il parto. Tra le sue disposizioni c'è anche l'istituzione di un legato di 200 ducati «in fondi per maritar» la figlia di uno dei confratelli della Scuola di San Giovanni Evangelista. I timori di Marina (posto che fossero davvero tali) risultano per fortuna infondati: eccola nel 1588, ormai vedova, che promette in sposa la figlia Lucrezia ad un avvocato, Antonio Rizzo. La dote di Lucrezia sarà composta di 600 ducati in contanti, «roba» per 200 ducati, e di uno stabile che Marina aveva avuto come pagamento della sua dote<sup>151</sup>. Marina dunque con i suoi beni finanzia la dotazione di una fanciulla bisognosa e trasmette parte della sua dote alla figlia. Nel suo muoversi sia in famiglia sia all'esterno per dotare delle ragazze compendia un po' in sé la vastità delle reti di relazioni che potevano essere coinvolte nel finanziamento di una nuova coppia.

Esso, infatti, come si è visto, poteva interessare l'intera comunità alla quale i futuri sposi appartenevano. E ciò era vero non solo nell'Europa mediterranea. In Inghilterra, per esempio, come in altre zone, al momento delle nozze tutti gli amici e parenti provvedevano ad aiutare i nubendi con regali e collette di denaro<sup>152</sup>. In molte comunità francesi nessuno trovava disdicevole che le ragazze «da marito» più povere mendicassero di porta in porta, nei villaggi, un po' di canapa e di lino per tessere i loro -corredi<sup>153</sup>.

Tirando le somme di questa rapida carrellata, possiamo dunque concludere che sia lo sposo sia la sposa contribuivano a finanziare la fondazione della nuova famiglia. Nel mondo contadino e ancor più in quello aristocratico la terra era soprattutto un apporto maschile, per quanto anche le donne potessero portare in dote qualche campo o prato, come si è visto. Non di rado, tuttavia, nella costituzione delle doti venivano preferiti beni mobili e denaro. Tra i ceti popolari il letto nuziale in molte zone d'Europa era tradizionalmente parte del contributo femminile.

I modi in cui uomini e donne si procuravano tali beni erano diversi a seconda dei contesti economici, sociali e culturali. Complessivamente, comunque, è emerso che – laddove ci si interroghi sul problema del finanziamento delle nuove coppie<sup>154</sup> – sarebbe riduttivo concentrare l'attenzione solo sugli sposi: famiglie, datori di lavoro, gruppi di mestiere, comunità di appartenenza, istituzioni assistenziali e via discorrendo davano il loro contributo affinché fosse possibile gettare le basi materiali di una nuova unione. Ad esclusione forse solo dei matrimoni clandestini e di quelli delle fasce più infime della società, le nozze attivavano insomma intensi flussi di beni. I modi in cui ci si procurava il necessario per sposarsi influenzavano o quanto meno interagivano sia con l'età al matrimonio degli sposi, sia con il fatto che mettessero su casa da soli o meno, anche se, come sempre capita quando si parla di uomini in grado di escogitare soluzioni diverse ad uno stesso problema, cercare dei nessi causali assolutamente necessari e inevitabili tra un elemento e l'altro è uno sforzo destinato al fallimento.

#### #083-19 - Sposarsi (1/2)

Urla e schiamazzi dalla strada. Una folla di persone attornia un carro: trasporta i beni della sposa, li stanno portando nella casa dove abiterà la nuova coppia. Ma dove siamo? E quando si svolge la scena? Siamo nella Firenze rinascimen-

tale? Nella valle della Soule ottocentesca? O in Sardegna? Più o meno pubblicizzato e ritualizzato, il trasporto dei beni della sposa nella dimora della nuova coppia rappresenta in buona parte d'Europa un momento importante delle cerimonie nuziali

E allora seguiamolo, questo carro: accodiamoci anche noi al gruppo festante. Dove si dirige? Verso una nuova casa indipendente? Non necessariamente. I matrimoni non implicano infatti per forza la formazione di una famiglia autonoma, di una nuova unità coesidente: non sempre insomma chi si sposa mette su casa per conto proprio. Nella Carinzia rurale ci sono addirittura servi agricoli che dopo le nozze non vanno ad abitare con il coniuge<sup>2</sup>. E in Svizzera si sa di uomini costretti a sposare donne con cui hanno avuto rapporti sessuali dietro promessa di matrimonio che, dopo le nozze, si rifiutano di coabitare con la moglie.

Inversamente, la formazione di un nuovo aggregato domestico non necessita sempre di un matrimonio. Ci sono infatti zone e/o gruppi sociali in cui tutti i maschi che si sposano portano le loro mogli in casa dei genitori, dando vita, così, a famiglie formate da varie coppie con i loro bambini («famiglie multiple», nel linguaggio degli studiosi delle strutture familiari). È il caso delle famiglie mezzadrili dell'Italia centrale; di quelle dei servi della gleba russi; delle comunità dell'Alvernia, dei Bauges, del Borbone, del Nivernese, del Morvan che arrivano a includere una cinquantina di persone; delle grandi famiglie dei Balcani dette zadruge, che ne possono includere addirittura un'ottantina<sup>4</sup> (Figg. 10-11). Ma l'aggregato domestico non può crescere all'infinito. Ad un certo punto può dunque rendersi necessaria la sua scissione: ecco allora che alcuni dei membri se ne vanno, si trasferiscono in un'altra casa dando origine ad una nuova famiglia senza che essa sia direttamente scaturita da un matrimonio.

Dobbiamo allora concludere che in Età moderna le nuove coppie non andavano mai ad abitare da sole? E che il titolo dato a questo capitolo è in sostanza fuorviante? Assolutamente no. In Inghilterra, in Islanda, in Danimarca, in Norvegia, nella Francia settentrionale, in Olanda, in alcune zone della Germania, nella Penisola iberica meridionale e sud-orientale, nell'Italia del Sud e in Sardegna gran parte delle coppie dopo il matrimonio mettevano su casa per conto loro, creando famiglie formate da genitori, figli ed eventuali domestici. In gergo tecnico si dice che seguivano la regola di residenza «neolocale» e formavano aggregati domestici «nucleari». Nella Spagna e nel Portogallo settentrionali, nei Pirenei, nella Francia meridionale, nell'Italia centrale e, in parte, in quella settentrionale, nelle Alpi, in Austria, in buona parte della Germania, in Svezia, in Finlandia, nell'Europa orientale e balcanica era invece frequente che gli sposi andassero ad abitare con la famiglia del marito («patrilocalità»). Pur con notevoli differenze tra un'area e l'altra e tra un periodo e l'altro ciò rendeva più diffuse, in queste zone, le famiglie «complesse», vale a dire quelle in cui c'erano più coppie con i loro bambini («famiglie multiple») e quelle in cui uno o più parenti abitavano insieme ad una coppia con i figli («famiglie estese»)<sup>6</sup>.

Paese che vai usanze che trovi, si potrebbe dire. E infatti in buona parte è così.

Le differenze non derivavano però solo da tradizioni locali: il tipo di insediamento della popolazione, gli andamenti demografici, il tipo di organizzazione socio-economica prevalente nelle singole aree, le leggi e, in campagna, le direttive dei proprietari terrieri, e poi ancora il ramo di attività delle famiglie e il loro livello di

reddito spesso giocavano un ruolo importante nel differenziare una zona dall'altra e, anche all'interno di una stessa zona, un periodo dall'altro, un gruppo sociale dall'altro. Così se invece di guardare l'Europa da lontano avviciniamo lo sguardo come cosmonauti che rientrano sulla terra a bordo di una navicella spaziale, ecco che vaste aree apparentemente uniformi cominciano a brulicare di mille differenze.

### #083- 20 - Daghe & Coltelli (1/3)

apparati per la tavola e la guerra nel Rinascimento europeo

Dagli utensili in selce dei nostri antenati alle preziose cinquedee del Rinascimento italiano, le lame corte hanno sempre caratterizzato la vita sociale dell'uomo. Il coltello, oggi comune utensile d'uso quotidiano, ha una lunga storia ma l'uso "domestico" dello stesso pare si debba ai barbari invasori. (1) E' poi nel Rinascimento, con l'affinarsi delle buone maniere, che compare il coltello da tavola a punta arrotondata. Esso si diffonde parallelamente all'uso di tagliare le carni nel piatto, abbandonando la consuetudine di infilzare i cibi con la punta della lama per prenderli e portarli alla bocca. Al tempo stesso si consolida l'abitudine di utilizzare puntaruoli o "pilotti" e, ancora limitatamente e con eccezioni ben localizzate geograficamente, "forchine" (forchette) per prendere le carni dal piatto di portata.

Sono anche documentate abitudini "geografiche", riguardo all'utilizzo del coltello a tavola, : verso la metà del 'cinquecento il francese Calviac (2) riportava che "gli italiani in generale preferiscono avere un coltello per ciascuno. I tedeschi, poi, lo considerano tanto importante che è per loro motivo di grande fastidio che il loro coltello venga preso o richiesto da altri. I francesi, al contrario, in un'intera tavola di persone si servono di due o tre coltelli senza che il chiederli o prenderli rappresenti una problema, e così il porgerli, quando siano richiesti". Il coltello è quindi componente fondamentale delle "posate" (nella lingua italiana il termine viene da "posare" facendo riferimento al fatto che si tratta di oggetti posti sulla tavola (3) ) tanto che nella lingua tedesca alle posate ci si riferisce con "Besteck" che in origine indicava il fodero del coltello che ognuno portava in cintura. In quello stesso fodero, sovente, era posta la daga : lama più lunga di ben altro utilizzo. Di etimo incerto ma sicuramente nord-europeo ( "Dagen" in tedesco significa spada) la daga, arma da mano assimilabile al pugnale ma con lama più lunga, rappresenta uno degli strumenti di difesa/offesa a maggior diffusione nel Rinascimento.

"Magistro primo son de daga..." scriveva nel Flos Duellatorum Fiore de' Liberi nel XV secolo (4) : nella trattatistica medioevale e rinascimentale grande attenzione viene posta dai maestri d'arme al maneggio della daga, segno dell'importanza che quest'arma rappresentava, anche nella vita di tutti i giorni, per i nobiluomini a cui le opere erano generalmente destinate. Anche se pare che il portare daga e spada con l'armatura sia entrato nell'uso comune solo agli inizi del 1300, dal Medioevo fino ai primi del XVII secolo, daghe e pugnali venivano portati spesso anche da chi indossava abiti civili. In questo periodo ne erano utilizzati principalmente quattro tipi (5) : la daga, o pugnale, a "rondelle" od a "dischi" che aveva la guardia ed il pomo realizzati con due dischi posti orizzontalmente; quella con l'elso a croce, fatto come quello di una spada di formato ridotto; la "basilarda" o "baselardo", un'arma di origine svizzera molto usata dai civili, con il manico fatto

come una lettera "I"; la daga a "rognoni", la cui guardia era costituita fig.3 1555 - Daga svizzera da due sporgenze a forma di sfera. Un altro tipo di daga fu quello "ad orecchie", in uso principalmente in Spagna (ereditato dei Mori) ma che si diffuse anche in altri paesi d'Europa; il suo nome deriva dal fatto che il pomo era costituito da due dischi accostati con un angolo di 45°. La daga a rondelle ed il baselardo, sembra siano caduti in disuso all'inizio del 1500, ma un modello perfezionato del secondo si diffuse largamente in Germania sino a circa il 1560 ed in Svizzera, suo luogo d'origine, sino al 1600. In quest'ultima variante è chiamato "Holbein", per il fatto che Hans Holbein il Giovane aveva fatto disegni per il decoro del fodero di questa daga; questa aveva un elso simile a quello del baselardo ma il fodero era, di solito, di bronzo dorato o di argento, decorato con scene in parte traforate od in rilievo. In tempi recenti l'"Holbein" è diventato tristemente famoso per essere stato adottato dalle SSA naziste. La daga a "rognoni" restò in uso sino agli inizi del 1600 e, in una forma perfezionata chiamata "dirk", ha continuato a far parte del costume nazionale degli Highlanders scozzesi sino ai giorni nostri.

