

Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

29/04/2024 nr. 84

Slogan aziendale

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—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

- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO608-Francia-Spagna.mp3 - Milano 1535 - Francia o Spagna? Purche' si magna
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO609-piazza-Vetra.mp3 -Milano e piazza Vetra
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO610-Milano-spagnola.mp3 Milano sotto la dominazione spagnola -
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO611-lucciole-linterno-01.mp3 - Le lucciole di cascina Linterno - http:// - Le lucciole di cascina Linterno
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO592-dialoghi-milanesi-01.mp3 - Dialogo fra due milanesi su argomenti dal 1945 al 1960 - in dialetto -
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO593-dialoghi-milanesi-02.mp3 - Dialogo fra due milanesi su argomenti dal 1945 al 1960 - in dialetto -
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO588-balliam-tango-01.mp3 - Prego. il tango qui balliam - fra de hors e sciantose, negli anni trenta -
- ◆
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO589-balliam-tango-02.mp3 - Prego. il tango qui balliam

INFORMATIVA
Redigio.it



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

=====

Volantino 084

#083-00 -

Perché star bene quando si può soffrire?

#083-01 -

- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO608-Francia-Spagna.mp3 - Milano 1535 - Francia o Spagna? Purche' si magna
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO609-piazza-Vetra.mp3 - Milano e piazza Vetra
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO610-Milano-spagnola.mp3 Milano sotto la dominazione spagnola -
- ◆ redigio.it/dati2607/QGLO611-luccioni-linterno-01.mp3 - Le luccioni di cascina Linterno - <http://> - Le luccioni di cascina Linterno
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO592-dialoghi-milanesi-01.mp3 - Dialogo fra due milanesi su argomenti dal 1945 al 1960 - in dialetto -
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO593-dialoghi-milanesi-02.mp3 - Dialogo fra due milanesi su argomenti dal 1945 al 1960 - in dialetto -
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO588-balliam-tango-01.mp3 - Prego. il tango qui balliam - fra de hors e sciantose, negli anni trenta -
- ◆ redigio.it/dati2606/QGLO589-balliam-tango-02.mp3 - Prego. il tango qui balliam

#083-02 - Le buone maniere a tavola (2/4)

Nonostante dietro l'uso della tovaglia si celassero queste antiche credenze, il suo impiego in Età moderna non era universale. Nel capitolo precedente, d'altronde, abbiamo visto che anche avere tavoli, sedie, vasellame e utensili da cucina non era sempre ovvio. Soffermiamoci dunque ora sul significato culturale e sociale di tale diffusione non uniforme. Esso emerge in modo particolarmente chiaro nella descrizione di Cirelli, nella quale la povertà della mensa, la scarsità di vasellame e posate appaiono come qualcosa di più che non un mero segno di miseria materiale: nella misura in cui esse si intrecciano in modo inestricabile con la mancanza di educazione dei contadini, appaiono infatti una manifestazione di quella che agli occhi di Cirelli e di buona parte dei cittadini e delle classi sociali medie e alte appare come l'animalità, la belluinità dei villani. La loro ignoranza delle buone maniere testimonia a contrario il profondo valore di distinzione sociale del saper stare a tavola «come si deve». L'esser «villano» si tinge di connotazioni negative in contrapposizione all'«urbanità» delle borghesie cittadine e alla «cortesia» dei ceti aristocratici⁵. «A tavola e tavulinu / si canusci u' cittadinu», recita un proverbio rilevato in Calabria, dove peraltro ancora nel nostro secolo molti interni domestici contadini risultavano improntati ad un'estrema povertà. «Allora non avevamo tavola, mettevamo tutto su un treppiede, tutti intorno a ruota; eravamo noi otto persone, mettevamo il treppiede in mezzo, aggiustavamo il focolare e là dovevamo mangiare», testimonia un'anziana donna intervistata nei primi anni Settanta, le cui parole sono peraltro in buona parte confermate da quelle di altri intervistati.

Certo il vocabolario delle buone maniere non è lo stesso dappertutto, né esprime sempre gli stessi contenuti dal punto di vista sociale. Le buone maniere, e tra queste quelle relative al comportamento a tavola, giocano tuttavia un ruolo importante nel definirsi del processo di civilizzazione, cioè nella creazione di un insieme coerente di caratteristiche e comportamenti ritenuti positivi, la civiltà appunto. Tale processo accomuna tutta l'Europa, seppur con diverse declinazioni nei diffe-

renti contesti.

Verso la metà del Cinquecento, secondo il francese Calviac, «i tedeschi mangiano con la bocca chiusa e trovano disgustoso fare diversamente. I francesi, al contrario, aprono a mezzo la bocca e trovano poco elegante la maniera usata dai tedeschi. Gli italiani masticano con minor vigore, i francesi più robustamente, e quindi trovano troppo delicata e artificiosa la maniera degli italiani». Inoltre, «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 tavolata di persone si servono di due o tre coltelli senza che il chiederli o prenderli rappresenti un problema, e così il porgerli, quando siano richiesti». L'autore si sofferma anche sul diverso uso di cucchiaio e forchetta nelle tre nazioni: i tedeschi a suo avviso tendono a privilegiare il cucchiaio, gli italiani la forchetta, i francesi li usano entrambi a seconda di come risulta loro più comodo

Soffermiamoci brevemente anche noi sulla storia delle posate, elemento importante nella trasformazione del rapporto degli occidentali con il cibo e dunque anche rispetto ai mutamenti delle capacità di controllo degli istinti, delle pulsioni, del corpo e della gestualità⁹. «La fame è fame, ma la fame placata con carne cotta mangiata con forchette e coltelli è una fame diversa da quella placata trangugiando carne cruda con l'aiuto di mani, unghie e denti»¹⁰, anche se poi non è detto, naturalmente, che chi mangia con le mani sia per forza privo di capacità di autocontrollo, tanto in generale, quanto più specificamente in rapporto al mangiare. Chiunque mangi con le posate tuttavia, non può avventarsi sul cibo come un animale. Deve imparare a maneggiare degli strumenti, a coordinare le mani e la bocca, ad aspettare di aver predisposto un boccone prima di ingollarlo... Almeno nel campo dell'alimentazione deve insomma acquisire quel minimo di autocontrollo che chi assume il cibo con le mani può avere ma può anche non - avere.

Posate, tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri. Il cucchiaio, che deriva il suo nome da cochlea, cioè conchiglia, è in uso già presso gli antichi Egizi. Roma ne conosce di due tipi, realizzati in osso, bronzo o argento: uno, definito appunto cochlear o cochleare, viene usato soprattutto per mangiare molluschi, uova o per somministrare medicinali; l'altro, detto ligula, piatto, a forma di foglia d'alloro, è forse impiegato soprattutto per infilzare i cibi, tanto che di recente è stato considerato antenato della forchetta più che del cucchiaio. Durante il Medioevo pare che il cucchiaio, in genere in legno, più raramente in oro e argento, sia tutto sommato di impiego abbastanza raro. Verso la fine del periodo ha tuttavia larga diffusione e se ne producono in materiali ricchi e preziosi (avorio, cristallo, oro e argento). La tipologia si diversifica, soprattutto in Inghilterra, dove spesso il cucchiaio nelle grandi famiglie ha inciso lo stemma del casato¹¹.

#083-03 - Birra e vino

«Mo' a dirli [= dirle] il vero noi eravamo tanto poverette». Non creda invece che «adesso beva acqua», dice nel 1578 Margarita De Magni della nipote Francesca De Caranti, di cui è responsabile, per spiegare durante un interrogatorio come mai abbia tollerato che la ragazza avesse una relazione illecita con un uomo dal quale trae qualche vantaggio materiale. «Volevatte [= volevate] voi che andasse a rubare?» Dal suo punto di vista lo scopo di evitare una miseria tanto nera da costringere a bere acqua giustifica il comportamento della nipote, e dunque anche la sua condiscendenza²⁰². Anche agli occhi di Sebastian Münster o di Jouvin de Rochefort il fatto che i contadini bevessero solo latte o acqua appariva come un

segno di profonda indigenza²⁰³. Bere «acqua ed fos» era presentato dai contadini di Galeata, lo si è visto, come un segno della loro povertà e analogo era stato, un paio di secoli prima, l'intento dell'autore del già citato Itinerario laddove diceva che nel Frignano «il vino è di fontana chiara», è cioè acqua pura²⁰⁴. Ancora una volta le gerarchie sociali si rispecchiavano negli alimenti. Alle gerarchie delle fortune entro certi limiti corrispondevano gerarchie delle bevande.

La distinzione non correva, tuttavia, solo tra bevande alcoliche e non, ma poteva seguire il grado alcolico. O meglio, forse, la loro acquosità, visto che all'epoca la gradazione non si misurava. I mezzadri della Toscana, che di vino era ed è importante produttrice, ne bevevano solo nei giorni di festa e in occasione dei grandi lavori agricoli. Per il resto si accontentavano dell'«acquerello» o «acquato»: bevanda dal nome rivelatore, fatta mettendo le vinacce derivate dalla spremitura dell'uva in un contenitore con dell'acqua e facendole poi fermentare. E l'operazione veniva compiuta non una, ma anche due, addirittura tre volte, fino a quando non se ne traeva davvero che acqua solo vagamente colorata²⁰⁵. Passando dalla campagna in città si può ricordare che i ricchi riservavano ai servi, come s'è visto, il «vino da famiglia», di qualità inferiore a quello che bevevano loro²⁰⁶.

Rispetto ai criteri attuali, tuttavia, nella valutazione della qualità dei vini accanto all'«acquosità» entravano in gioco anche altre variabili, come l'acidità e il colore, che in alcuni casi rendevano inapplicabile l'associazione tra vini acquosi e classi sociali inferiori appena proposta. I gusti delle classi superiori non furono sempre e ovunque gli stessi e anzi fino al Seicento il vino nero era considerato un alimento rozzo, adatto ai ceti inferiori²⁰⁷. «La carne di vacca, di manzo, di porco, il pane di grano rosso, le fave, il cascio, le olive, il vino negro e altri cibi grossi fanno il seme grosso e di cattivo temperamento: il figliuolo che si genererà [dopo averli mangiati e bevuti] averà forza grande. Ma sarà furioso e d'ingegno bestiale», notava un autore esprimendo quella circolarità, da noi già notata, tra cibo e qualità delle persone²⁰⁸.

Se i più miseri tra i cittadini bevevano solo acqua e i montanari optavano tra il ruscello e il latte, le bevande alcoliche erano comunque le bevande principali di larga parte della popolazione, fosse la loro gradazione più o meno forte.

Le bevande alcoliche più diffuse erano il vino e la birra. Il vino era diffuso soprattutto nell'Europa mediterranea ma era apprezzato dai ceti elevati di tutto il continente. La birra era prevalente nell'Europa settentrionale e orientale ma era consumata anche nella Penisola iberica. In Francia era considerata una bevanda «da poveri»: non a caso il suo consumo cresceva nei momenti di crisi. La geografia appena tracciata non era comunque statica: nel corso del tempo probabilmente si realizzò una riduzione della coltivazione della vite e del consumo di vino nei paesi dell'Europa settentrionale, mentre la birra conobbe un crescente successo, anche grazie al diffondersi dell'impiego del luppolo, che ne allungava i tempi di conservazione, rendendola più commerciabile. Nel Settecento tuttavia a Parigi, nei Paesi Bassi e in Inghilterra (non però in Germania) si registrò un calo dei consumi dovuto alla crescente concorrenza dei superalcolici²⁰⁹.

Per quanto riguarda i consumi, sebbene i dati disponibili non siano sempre univoci, molti studiosi concordano nel ritenere che fossero mediamente molto alti: quelli di vino raramente inferiori al litro al giorno; quelli di birra anche superiori. Nel Seicento nelle famiglie inglesi pare che tutti, adulti e bambini, ne bevessero

quotidianamente circa tre litri a testa. Non stupisce allora che le ricette di pappe per lo svezzamento dei bambini potessero prevederne l'impiego²¹⁰.

Tale largo consumo era giustificato dalla necessità di integrare l'apporto calorico della dieta: tra i braccianti siciliani a fine Seicento il vino forniva più di un terzo delle calorie giornaliere²¹¹. Ma era legato anche alla difficoltà di procurarsi acqua potabile, alla diffusione della credenza che l'acqua facesse comunque male alla salute²¹², al bisogno di facilitare la masticazione e la deglutizione del pane raffermo e al consumo di cibi particolarmente salati: «la carne salata di maiale aveva sortito il suo effetto, bisognava inaffiarla e questo fu fatto in abbondanza», ricorda Ménéttra²¹³.

Il sale era usato tanto per conservare la carne o il pesce, -quanto per insaporire cereali o legumi di per sé piuttosto scialbi: si stima che se ne consumassero tra 3,4 e 8,8 kg all'anno a testa, a seconda delle zone, laddove oggi la media è di 2,2 kg²¹⁴. (Non mancavano però neppure le zone, soprattutto nelle Alpi, nei Carpazi e nei Pirenei, in cui le difficoltà di approvvigionamento portavano a carenze che favorivano l'insorgere di malattie come il gozzo²¹⁵).

Ma non si beveva birra o vino solo per la sete indotta dalla carne salata o perché l'acqua del pozzo faceva venire la diarrea. Lo si faceva anche per procurarsi uno stato di euforia e di eccitazione necessario – come lo spreco dei giorni di festa – a combattere le insicurezze, le paure e le fatiche della vita quotidiana, ad allontanare lo spettro o i crampi della fame e a fantasticare sul mondo di cuccagna. A questo scopo, anzi, la popolazione d'Età moderna pare facesse ampio uso anche dei semi oppiacei del papavero e di piante allucinogene, assunte peraltro anche involontariamente in mezzo ai cereali macinati o tra le verdure della minestra²¹⁶.

#083-04 - Biancheria e igiene (2/4)

La biancheria gioca su questo scenario un ruolo -fondamentale. Si crede infatti che assorba il sudiciume e le impurità dell'epidermide. Per asportare dal corpo la sporcizia è bene allora cambiarsi spesso, si pensa. In tal modo si potrà evitare o quantomeno limitare il fatto che essa, degenerando, dia origine a pulci e pidocchi. È infatti radicata la credenza che i parassiti nascano dalla decomposizione delle secrezioni corporee, tanto che si ritiene di poterli ridurre anche modificando attraverso una corretta alimentazione la composizione delle traspirazioni

Si può così sostenere che se le celle dei certosini non pullulano di cimici, mentre quelle dei loro servitori ne sono invase, è perché i primi sanno astenersi dalla carne

Dai parassiti l'umanità nei secoli qui -analizzati è però di fatto afflitta, come ricorda, tra mille altri, il caso dei bambini di Bristol che, verso la fine del Seicento, «si spidocchiavano come sciami di locuste in ogni angolo della strada»

Ecco allora che tra i compiti della buona madre c'è comunque anche quello di spulciare e spidocchiare i suoi bambini

In un'epoca in cui salassi e applicazioni di sanguisughe sono terapie assai diffuse non manca neppure, d'altronde, chi ritiene i parassiti utili alla salute

Ma torniamo alla funzione igienica attribuita alla biancheria. Quale ne fosse l'importanza emerge chiaramente dalle parole scritte nel 1626 da un autore, Savot, nel suo trattato sulla costruzione di castelli e palazzi a proposito dei bagni. «L'uso della biancheria [...] oggi ci permette di tenere pulito il nostro corpo più comodamente di quanto potessero fare gli antichi con i bagni», sostiene. Allora l'uso della biancheria era sconosciuto e per stare puliti bisognava lavarsi. Ma oggi, senten-

zia, grazie ad essa dei bagni si può fare «più comodamente a meno»

. In un contesto in cui alla biancheria viene affidato il compito di tenere pulito il corpo essa non può che moltiplicarsi.

Ma quando nasce? Già nel mondo romano si parla di tunica interior (di tunica cioè da portare sotto altri abiti) ed è probabile che anche i Longobardi ne facessero uso

. È tuttavia soprattutto dal Duecento che si delinea chiaramente la diversificazione tra indumenti più fini che stanno a contatto con la pelle e indumenti più pesanti che li ricoprono

. Originariamente la biancheria è infatti nascosta sotto altri vestiti. Dal Quattro-Cinquecento inizia però a sbucare all'esterno: fa capolino intorno al collo e ai polsi grazie a strisce di stoffa dette in Italia lattughe; sbuffa dall'allacciatura alle spalle delle maniche (all'epoca spesso staccabili); biancheggia nei tagli praticati nelle vesti per lasciar intravedere gli strati sottostanti. Il suo candore diviene così un indicatore visibile della pulizia della persona che la indossa. Non a caso allora nel corso del XVI-XVII secolo colletti e polsini si arricchiscono a dismisura trasformandosi in una sorta di vetrina: vetrina di pulizia ma anche inevitabilmente di lusso e raffinatezza grazie a pizzi, trine e merletti. «Vogliono poi che si sappia che hanno la camicia di lino finissimo», dice con arguzia la monaca forzata Arcangela Tarabotti di chi la lascia fuoriuscire.

Una volta stabilito il nesso tra pulizia della persona e candore della biancheria che si vede all'esterno, diventa possibile giocare sulle apparenze. Colli e polsini si trasformano spesso in elementi staccabili. Li si può dunque lavare separatamente dalla biancheria che resta nascosta sotto gli abiti: dicono insomma ben poco, in realtà, della pulizia «interna» di chi li indossa

Sebbene nella mente dei nostri antenati le concezioni igieniche sottostanti all'uso della biancheria siano strettamente collegate a preoccupazioni di tipo sanitario, la pulizia è d'altronde per molto tempo una questione soprattutto sociale, un fatto di buona educazione e di decenza.

In questo senso essa è preclusa ai ceti inferiori. Nella misura in cui s'impone l'equazione tra pulizia e biancheria candida, essere puliti diviene un privilegio di chi può permettersi di avere un certo numero di pezzi di ricambio o, quantomeno, di lavare spesso il poco che ha. Ma si tratta di possibilità che non sono alla portata di tutti. Anzitutto acquistare la biancheria costa. In particolare quella più bianca, di lino, di ottima qualità, ha prezzi proibitivi. In Francia nel 1610 le camicie di Isabeau de Tournon valgono 8 franchi ciascuna. Un manovale, per guadagnare una cifra del genere, deve lavorare circa quindici giorni. Non può dunque che accontentarsi, se riesce a risparmiare un po', di una camicia di canapa, spesso gialliccia: verso la metà del secolo costa circa 2 franchi, l'equivalente di tre o quattro giornate lavorative

. A giudicare dagli inventari post-mortem ancora all'inizio del Settecento anche in una città come Parigi non tutti però ne possiedono una

. Per molti, poi, assicurare un minimo di candore alla propria biancheria più o meno giallognola non è cosa semplice: lavarla la consuma e la rovina. E chi infine ha una sola camicia quando fa freddo difficilmente può permettersi di farne senza mentre viene lavata e asciugata.

Far il bucato. In una società in cui la pulizia consiste principalmente nel cambiarsi la biancheria, il bucato è in effetti un momento importante delle pratiche igieniche. Lavare i panni, come già si accennava, può essere un compito delle donne di

casa o di lavandaie e lavandai specializzati. È in ogni caso un lavoro duro e faticoso, che richiede tempo ed energie. Spesso è svolto fuori casa, alle fontane o vicino ai corsi d'acqua. Le tecniche per lavare e smacchiare sono varie. Per quanto riguarda le macchie si cerca di asportarle con l'ammoniaca, con oli vari, con la crusca; per le macchie di inchiostro si usa il succo di limone, oppure l'allume o la pietra di Troyes. Le macchie sulle divise militari bianche più che tolte sono invece fatte sparire coprendole con la biacca (!).

#083-05 - Degli sparagi.

- Appresso, anzi per poco nel medesimo tempo, vengono gli sparagi, frutto, o vogliamo chiamare semplice, vie migliore del lupulo. Questi vengono d'alcuni mangiati crudi col sale e col pepe, ma, cotti e acconci come de' lupuli vengo di dire, a me piacciono molto più. Altri di loro pigliano i più grossi, e prima d'olio gli ungono bene, e poi, avendovi sparto alquanto sale e pepe, sopra un tagliero gli rivolgono per quel sale impeperato, e così acconci sopra la graticola ad arrostitir gli mettono, et è un delicato mangiare, massime spargendovi sopra sugo di naranzi. È lo sparago sanissimo, non facendo male a parte veruna del corpo umano, e sopra il tutto è ottimo per coloro che con pena orinano, perch'è aperitivo molto.

#083-06 - De' broccoli

. - Dietro a questi i broccoli delle verze o de' cavoli lumbardi vengono, che sono le tenere foglie che i torsi de' cavoli restati negli orti tutto lo 'nverno gittano in questa stagione fuori, e van cotti e apprestati come ho di già detto ne' predetti due semplici, se bene alcuni metton a bollire con questi uno o due capi d'aglio, che gli dà un gusto mirabile.

#083-07 - De' carciofi

. - Seguitano i carciofi, dico in Italia, ove non durano tutto l'anno, come sovente fanno in questo fertilissimo reame. Si mangiano i carciofi crudi e cotti, ma con alcun ragionevole riguardo, perché, come son grossi quanto è una commune noce, son buoni da mangiar crudi, né altro con essi si mangia che sale, pepe e cacio vecchio. Se ben molti senza il cacio li mangino, gli uni ciò fanno per aborire tal cibo, gli altri per generar lor catarro e alcuni per ignoranza, non sapendo qual sapore accresca loro; né più grossi d'un pomo commune crudi son buoni. A più foggie poi noi gli cuociamo, oltre alla non biasimevole maniera inglese, perché i piccioli, che non vogliam mangiare crudi, tagliate alquanto le cime delle loro pungenti foglie, diam loro prima un bollo in acqua pura, la qual gittiam via per essere amarissima, e poi gli facciam finire di cuocere in buon brodo di carne grassa di manzo o di capponi; e cotti che sono, li nettiamo in un piatto alquanto cupo con un poco di quel brodo, e sopra vi spargiamo formaggio vecchio grattugiato e pepe, che accresce lor bontà, e così vengono da noi trovati un ghiotto mangiare, che a scriverlo mi fa venir l'acqua in bocca. Di similianti ancora ne facciam pasticci accompagnati da monne ostriche e dalla midolla de' manzi, non gli privando del suo sale né del suo pepe, e per farne tai pasticci convien dar lor prima il bollo testé detto. I più grossi cuociamo su la graticola, tagliando lor la metà delle foglie, e sopra vi gittiam olio, pepe e sale; e chi dopo gl'inaffierà di sugo di naranzi mi rendo certo che non farà lor danno veruno; e piacciono oltre a modo, a questa maniera cotti, a chiunque ne mangia. I soverchi grossi, quali in questa isola nascono, cuociamo un poco prima in acqua e poi tra le loro gran foglie, che dalla metà in su tagliamo, mettiamo delle ostriche con dell'acqua lor natia e bocconcini di midolla di manzo con pepe, sale e olio o butiro fresco, e poi ne facciam pasticci che riescono fuor d'ogni credere ottimi.

#083-08 - Nibiru e Anunnaki

onte: isolachenonce-online.it Antichissime tavolette Su mere rivelerebbero l'esistenza nel nostro sistema solare di un misterioso pianeta il cui popolo - gli Anunnaki - avrebbe creato l'essere umano ed edificato le prime civiltà sulla Terra.

Nella storia dell'archeologia le presunte origini della civiltà hanno subito diversi spostamenti. Dapprima si credeva che furono i Greci a dare i natali alla nostra cultura, poi, con i rinvenimenti di età neolitica, il ruolo d'iniziatrice passò alla magnificenza egiziana.

Ma tra gli studiosi aleggiava un dubbio: gli imperi di Babilonia e di Assiria, di cui si narra nell'Antico Testamento, erano precedenti all'epoca egizia?

Successive scoperte indussero gli esperti a portare l'inizio della civiltà più indietro nel tempo, fino alla fondazione dell'impero Sumero: il 3.000 a.C.

Ulteriori scavi riportarono alla luce migliaia di tavolette che riferiscono la storia degli "Dei" di Sumer.

Gli Anunnaki (letteralmente: "Coloro che dal Cielo sono venuti sulla Terra") sarebbero giunti sul nostro pianeta circa 450.000 anni fa in cerca di risorse minerarie ed in particolare di oro perché questo metallo, necessario per risolvere problemi concernenti l'atmosfera di Nibiru (il pianeta "dell'attraversamento") scarseggiava.

A Eridu, nel sud della Mesopotamia, gli Dei attrezzarono il primo avamposto sul pianeta Terra; l'entità denominata "Enki" era il comandante di questa spedizione.

Dopo 28.000 anni giunse il fratello, Enlil e furono fondate altre città. Il comando della spedizione passò a quest'ultimo, dopo che Enki si trasferì in Africa nei pressi dell'attuale Zimbabwe, per estrarre oro dai vasti giacimenti presenti nel sottosuolo.

#083-09 - L'Homo Sapiens e la camera delle creazioni

Dopo un lunghissimo tempo gli Anunnaki, stanchi di continuare il pesante e gravoso incarico, decisero di elaborare una soluzione alternativa e grazie alle loro avanzate conoscenze scientifiche, 300.000 anni fa effettuarono un esperimento.

Al fine di creare una razza di lavoratori, decisero di manipolare geneticamente, innestandovi il proprio DNA, una specie di ominidi allora presenti in quell'area.

Tale progetto fu realizzato in collaborazione con la sposa di Enki: Ninhursag (chiamata significativamente la "Dea Madre" o la "Sapiente Mami" o anche "Signora che dà la vita") che ritirandosi nella camera delle creazioni dopo vari tentativi mostrò tra le sue mani la nuova creatura; era stato generato l'Homo Sapiens.

Al principio questo "novello schiavo" venne utilizzato nella "terra delle miniere" (in Africa), ma ben presto si richiese la sua presenza anche a Sumer.

L'uomo, creato in serie dagli Anunnaki, come tutti gli ibridi, non era in grado di procreare fino a quando, ad un certo punto della storia, Enki decise di dargli questa opportunità senza l'approvazione dei suoi superiori, suscitando notevole scalpore.

Trascorsero gli anni e avvenne, come recita la Bibbia: "Che i figli degli Dei videro le figlie dei terrestri e presero per mogli quelle che piacquero loro più di tutte". Enlil non apprezzò tale iniziativa e decise di sfruttare un evento di sua conoscenza per eliminare l'umanità.

#083-10 - Il Diluvio e la rinascita della civiltà

Gli Anunnaki sapevano che, entro un breve periodo, sulla Terra si sarebbe verificata un'immane ed inevitabile catastrofe (avvenuta all'incirca 13.000 anni fa). Tale cataclisma sarebbe stato provocato dalla notevole forza gravitazionale esercitata dalla vicinanza di Nibiru alla Terra.

Senza avvertire l'uomo, gli Dei partirono sulle loro navicelle e tornarono solo quando la furia degli elementi si placò.

Ma Enki, da sempre simpatizzante dell'umanità, contravvenne alla decisione progettando di salvarla attraverso una "famiglia prescelta" ed informando del pericolo un uomo, ricordato nella Bibbia con il nome di Noé.

La divinità decise di fornire le informazioni necessarie alla costruzione di "un'arca" dove venissero preservate le specie terrestri dall'imminente disastro. In seguito, quando le navicelle si posarono sul monte Ararat, grande fu la sorpresa di Enlil nel constatare che alcuni uomini erano sopravvissuti all'immane evento.

A quel punto, per intercessione di Enki, l'umanità fu finalmente accettata in pieno e gli Dei aprirono la Terra all'uomo.

Poiché il diluvio aveva spazzato via le città, fu deciso di dare la possibilità ai terrestri di ricostruire una civiltà stabilendosi in tre zone: nella Valle del Nilo, nella bassa Mesopotamia e nella Valle dell'Indo.

Una quarta area, definita sacra (termine che originariamente significava "dedicata, riservata") e alla quale l'uomo non poteva avvicinarsi senza autorizzazione, fu lasciata agli dei.

Questa regione si chiamava Tilmun ("il luogo dei missili") e, come la traduzione letterale indica chiaramente, costituiva la nuova base spaziale, dopo che la precedente era stata cancellata dal diluvio.

Numerose leggende narrano gli sforzi incessanti di alcuni valorosi per giungervi e trovare "l'albero della vita", capace di renderli immortali. Simili testimonianze costituiscono la nutrita documentazione tramandata dai Sumeri.

#083-11 - Il pianeta X

Perché in seguito gli Anunnaki abbandonarono la Terra, perché non vissero più con l'uomo? E, soprattutto - come ha sottolineato Sitchin nei suoi libri - perché stanno ritornando?

Se al primo quesito è arduo rispondere, il secondo trova conferma in dati astronomici tangibili e quindi non assimilabili al campo delle ipotesi.

Nibiru, il pianeta degli Anunnaki, starebbe ritornando verso la Terra, come ha sempre fatto nel passato. In questo sigillo viene rappresentata l'epica della creazione dell'uomo secondo la mitologia sumera.

Sino a poco tempo fa gli astronomi erano convinti che Plutone fosse il pianeta che segnava il limite estremo del nostro sistema solare. Ricordiamo, per inciso, che Plutone è così piccolo che, ultimamente, gli è stato negato lo status di pianeta, declassandolo ad asteroide.

Negli ultimi decenni si è ipotizzata, attraverso un modello matematico, l'esistenza di un corpo celeste oltre il Sole che con la sua enorme mole gravitazionale influirebbe sull'orbita delle comete passanti per l'estrema periferia del sistema solare.

Denominato pianeta X (nel duplice significato di decimo pianeta e di incognita), presenta una massa tre volte superiore a quella di Giove ed un'orbita contraria a quella degli altri pianeti.

Ma perché crediamo che questo misterioso astro corrisponda a Nibiru? Proprio per il dato appena riferito: le tavolette sumere parlano del pianeta degli Dei come di un enorme corpo celeste con orbita contraria rispetto ai nostri.

#083-12 - Nibiru torna ogni 3.600 anni

Gli studiosi ipotizzano che, se anche non fosse un pianeta, Nibiru comunque potrebbe essere una nana bruna: una stella più piccola del Sole, incapace di emettere luce e collassata su se stessa dopo aver esaurito l'energia contenuta nel proprio nucleo.

Ma, a parte quel poco che gli astronomi possono dirci su Nibiru, possiamo ancora una volta ricavare delle preziose notizie a riguardo dalle suddette tavole sumere, sforzandoci però di interpretarne i dati obiettivamente e non considerarle semplici miti. Nibiru, ci svelano i Sumeri, avrebbe una perfetta orbita ellittica che lo fa entrare ed uscire dal nostro sistema solare ogni 3.600 anni.

Può quindi venire considerato, a buon diritto, appartenente al nostro sistema solare, sebbene risulti invisibile per lungo tempo. Orbiterebbe tra due soli (il nostro ed uno esterno) che ne costituirebbero i perigei. Quando Nibiru passa vicino al nostro pianeta, porterebbe degli scompensi tellurici, vista la sua alta potenza gravitazionale.

Tale affermazione non vuole essere allarmistica, tanto più che bisogna considerare la posizione della Terra durante questi passaggi: più si è vicini e più la possibilità di sommovimenti naturali si accentua.

I Sumeri ci insegnano che il famoso Diluvio sarebbe stato provocato dall'approssimarsi di Nibiru alla Terra e che la nascita di tutte le grandi civiltà è sempre stata scandita dal metronomico lasso di tempo dei fatidici 3.600 anni.

Questa osservazione risulta particolarmente interessante se notiamo che tutti i popoli antichi avrebbero appreso i fondamenti della loro cultura da "divinità celesti".

Andrea Carusi, ricercatore dell'Istituto di Astrofisica Spaziale del CNR, sostiene che l'orbita retrograda del pianeta X ci invita a comprendere che esso non può essere stato generato con il Sole.

Quindi, Nibiru dev'essere stato "catturato" nel nostro sistema solare in un secondo tempo. E, guarda caso, questo è proprio quanto sostengono i "miti" sumeri!

Ma, chi fornì alla fiorente civiltà sumera dei dati astronomici così minuziosi da risultare ancora oggi esatti? La risposta, secondo Sitchin, è stata e sarà sempre la stessa: gli Dei o meglio, gli Anunnaki.

#083-13 - "COME SI AMMALAVANO E CURAVANO I VALDOSTANI"

Per studiare le malattie che colpiscono una popolazione la fonte di dati più comunemente utilizzata sono i certificati medici, scritti per finalità cliniche di diagnosi e cura o per esigenze amministrative della struttura che le prende in carico. Nei capitoli precedenti si sono studiate le malattie che colpiscono oggi la popolazione anziana valdostana utilizzando quanto riportato nella scheda di dimissione ospedaliera o in quella di morte. Oggi però, a differenza di un tempo, c'è consapevolezza dell'utilizzo di queste fonti preziose di dati e tutta la documentazione medica ha adottato dei sistemi di codifica delle diagnosi tali da potere essere riconosciute e studiate anche da chi, utilizzando quelle diagnosi per programmare degli interventi di sanità pubblica, medico non lo è. I medici di un tempo non avrebbero mai immaginato un utilizzo dei loro certificati medici come fonte di dati utili a generalizzare conoscenze epidemiologiche. La medicina in alcuni casi era ancora molto vicina alla stregoneria e i progressi di oggi, il rigore delle diagnosi e cure apparteneva al mondo della fantascienza.

"Come si ammalavano e curavano i valdostani" è tratto da: M. Ansaldo "Storie dimenticate" Testimonianze di vita sociale nell'antica Valle d'Aosta. Tipografia

Valdostana, Aosta, 2002 pag.125.

"Ho sottomano qualche centinaio di ricette originali (sono un vecchio farmacista) che vanno dal 1702 via via sino al 1818. E' uno spettacolo desolante! Sono come i grani della corona del rosario che scorrono sempre uguali fra le dita.

Cento e più anni di ricette dicono che la scienza medica è rimasta allora ferma a come era duecento, cinquecento e anche più anni prima: impotente a risolvere la malattia, guardata con riverente sospetto, immersa nella "aria corrotta", insidiata da fermenti putridi e corpi maligni.

Il medico si trovava come un tale davanti a una cassaforte della quale non sa o solo intuisce la combinazione. Il medico d'oggi ha la quasi certezza d'aver visto e curato giusto, con le chiavi che la scienza mette a sua disposizione.

Per sapere quali erano le più comuni e frequenti malattie e come le curavano gli antichi Valdostani, basta scorrere le ricette che l'Ospizio di Aosta custodisce nel suo Archivio.

La Casa era la sola Istituzione pubblica esistente nel Ducato d'Aosta, almeno sino alla fondazione dell'Ospedale della Sacra Religione o Ospedale Mauriziano nel 1772, in grado di ospitare ammalati. Aveva un farmacista e un medico convenzionati cui si appoggiava godendo degli sconti favolosi che andavano sino al 70% perché si trattava di preparazioni galeniche. I medici più noti erano il dott. Chapellain e il dott. Forré. I farmacisti, come le farmacie, erano quattro a partire dal 1702 quando iniziò una regolare contabilità. I farmacisti erano, cronologicamente, i dottori Tasca, Piazza, Chapellain, subito dopo la Restaurazione, il Monterialdi presso l'Ospedale Mauriziano.

Lascio perdere medici e farmacisti attivi dalla seconda metà del milleottocento, perché incominciava allora l'industria farmaceutica con scatolette e bugiardini.

I farmacisti, beati loro, godevano salute di ferro e vita lunghissima con papalina in testa, fra l'odore delle droghe orientali e la penombra dell'officina farmaceutica.

Se si scorre un elenco delle patologie di quei tempi, si vede che occupa un relativo spazio, mentre l'elenco dei rimedi non finisce più di cantare le virtù di qualsiasi sostanza vegetale. Si tratta di canti di speranza senza l'ausilio della sperimentazione di laboratorio: si studiava in superficie senza affondare lo sguardo.

Per più di duecento anni si seguirono i dettami del famoso medico Mattioli; nelle case dove si sapeva leggere, si consultava "Certains remèdes du Grand Mattioli"... Si trattava di preparazioni artigianali costituite in gran parte da erbe, cortecce e qualche minerale tipo mercurio, piombo, argento ecc. Graveolenti unguenti, pozioni, sciroppi, elettuari, depurativi, teriache, clisteri, panacee, mercuriali, vescicatori, mitridate con confetti di giacinto, conserve e precipitati, sangue di stambecco ecc. e chi più ne ha più ne metta. Ma devo ricordare che nel 1703 il medico convenzionato dell'Ospizio Verneti prescriveva come ricostituente, e il farmacista Tasca confezionava, la celeberrima mumia, cioè un pezzo di carne mummificato di un uomo non ucciso! A compensare questa aberrazione in quel tempo era già utilizzato il chin-chin, cioè la polvere di chinino solo o in associazione con la teriaca, indescrivibile miscela di erbe.

Malattie e cure di un tempo Le malattie più usuali erano quelle che riguardavano l'apparato respiratorio e la pelle... malattie facili da diagnosticare ma difficile da guarire. Ecco una ricetta scritta il 31 gennaio 1659 per curare la pleurite.

Era una specie di cerotto-pozione tratto dal primo brogliaccio di amministrazione dell'Ospizio, nel quale, secondo le abitudini di quei tempi, si scriveva di tutto.

“Pour la pleurisie in principio morbi lors quil y a pointe. Il faut prendre une poignée de la poudre de hortie; etant bien nettes les mettre boullir parmy un verre de vin et huit onces de huile d’olive et faire cuire le tout jusqu’à le vin soit tout consumé; puis appliquer les horties a la pointe et boire le jus coulé a quel heure que ce soit y melant un peu de sucre”.

Seguivano le fratture e i chirurghi o “barbieri” aggiusta-ossa rabberciavano lasciando il più delle volte i famosi “esiti” postoperatori, evidenti nelle numerose persone claudicanti o storpie.

Ma, ripetiamo, le malattie più diffuse erano quelle che interessavano la pelle. Si può dire che il 90% delle persone era affetto da scabbia, rogna, pustole e porcherie del genere. La sporizia conviveva come un vestito di tutti i giorni. Sotto le vesti preziose di una gran dama del 1700 era facile trovare le pulci...

Dopo le malattie della pelle, comuni come l’acqua di un ruscello, venivano le malattie dell’apparato digerente se si vogliono chiamare malattie le indigestioni o meglio i travagli di stomaco causati da certi cibi indigesti che si consumavano. Meraviglia che il pane nero di segala, largamente consumato, non favorisse l’intestino come denotano le numerosissime ricette. Il sale inglese o sal canale e i clisteri erano il punto di forza dei medici. Tenevano buona compagnia il tartaro emetico, il rabarbaro, tamarindo, olio canforato, chinino in polvere, santonina, teriaca, pomata a base di piombo, unguento antiscabbioso, clistere lenitivo, elisir di lunga vita, empiastri per tutti i gusti, unguento mercuriale... e così via sempre per quelle quattro o cinque malattie, meglio disturbi, che lasciavano vivere.

Insomma i Valdostani d’una volta avevano i malanni dei Piemontesi e dei Savoiar-di, campavano poco, mediamente 45-50 anni. Oggi la scienza attribuisce al corpo umano centinaia di malattie, fornisce medicine per tutte, la guarigione è più sicura, si campa di più ma non per questo siamo più felici.”

#083-14 - Come nacque il Primo Maggio (2/2)

Chi aveva lanciato la bomba tra la polizia? Albert Parson, il dirigente sindacale più popolare nell’America del tempo, non ebbe dubbi: agenti provocatori agli ordini delle autorità americane.

Rapidamente fu allestito un processo che doveva arrivare a condanne esemplari. Quale l’accusa? Aver provocato incidenti e “cospirazione” (!).

È inutile dire che il processo aveva già una sentenza scritta. Infatti si concluse con otto condanne a morte.

In seguito il governatore dell’Illinois commutò tre condanne a morte in due ergastoli e una condanna a 15 anni.

Poco prima dell’esecuzione un condannato a morte si suicidò.

L’11 novembre del 1887 sono impiccati quattro sindacalisti operai molto conosciuti e amati dalle masse.

Sono August Spies, nato in Assia (Germania), 31 anni; Adolf Fischer, nato in Germania, 30 anni; George Engel, nato in Germania, 50 anni e Albert Parson, nato nell’Alabama, 39 anni. Divennero i “Martiri di Chicago”.

Parson era uno dei due americani del gruppo degli otto condannati a morte.

Prima della sentenza gli imputati presero la parola. Ciò che dissero ai giudici merita di essere ricordato ancora oggi.

George Engel: “Voi mi accusate di assassinio. In che cosa consiste il mio crimine? Nel fatto che ho lavorato per l’edificazione di un sistema sociale nel quale

non si vedranno più gli uni accumulare dei milioni, e gli altri morire di fame e di miseria.... Come l’acqua e l’aria sono a disposizione di tutti, bisogna che la terra e le invenzioni scientifiche degli uomini siano utilizzate per il bene di tutti. Io disprezzo il potere di un governo iniquo, io disprezzo i suoi giudici, i suoi poliziotti e le sue spie”

August Spies: “Per farmi condannare con il pretesto che io conosco colui che ha lanciato la bomba, voi produceste le dichiarazioni contraddittorie di testimoni pagati. Si sono commessi molti crimini giuridici e, in questi casi, i giudici potevano agire in buona fede. Ma qui, voi non avete questa scusa. I rappresentanti dello Stato hanno essi stessi fabbricato i testimoni. L’accusa ha scelto una giuria corrotta già nella sua origine. Davanti a questo tribunale, davanti a questo pubblico, io accuso il procuratore di Stato e il Signor Bonfield di aver macchinato il nostro assassinio”

Luis Lingg (si suicidò prima dell’esecuzione): “Voi mi accusate di disprezzare la legge e l’ordine. Questa legge che cosa significa? I suoi rappresentanti sono i poliziotti ed è tra di loro che si reclutano i banditi... Io vi disprezzo, disprezzo la legge, la vostra forza e la vostra autorità. Impiccate mi!”

Adolf Fischer: “Io devo solamente protestare contro la pena di morte che voi mi applicate, in quanto non ho commesso alcun crimine... Ma se devo essere impiccato per avere professato delle idee anarchiche, per il mio amore per la libertà e l’umanità, allora non vi vedo alcun inconveniente e vi grido ad alta voce: dispedete della mia vita!”

Albert R. Parson : “... Secondo le ultime statistiche, ci sono negli Stati Uniti 16.200.000 operai. Sono questi che con il loro lavoro creano tutta la ricchezza del paese... L’operaio è colui che lavora per un salario e il cui unico mezzo di sussistenza è la vendita della propria forza lavoro quotidiana, ora per ora, settimana per settimana, anno per anno... Questa classe di persone – la classe operaia – che compie da sola tutto il lavoro utile e produttivo di questo paese è alla mercé e alla mercé della classe proprietaria. Come operaio ho condiviso quelle che mi appaiono le giuste rivendicazioni della classe operaia; ho difeso il suo diritto alla libertà, il suo diritto a disporre del proprio lavoro e dei suoi frutti... Questo è il mio delitto. Sono stato infedele e traditore verso le infamie dell’odierna società capitalistica. Se per voi questo è un delitto, confesso di essere colpevole”. (1° Maggio, Antologia, a cura di Lotta Comunista, 1986, pp.91-93)

Nonostante la dura repressione e i quattro operai impiccati la classe operaia americana non si fece irretire e nel 1890 conquistò le otto ore dopo grandi manifestazioni che si tennero il primo maggio nelle grandi città americane. Ma anche a Londra, Parigi, Amburgo, Vienna, Budapest, Varsavia, Barcellona, Roma, Milano, Genova... alcuni milioni di lavoratori scesero in piazza il primo maggio del 1890 a sostegno delle otto ore.

Ormai il Primo Maggio era entrato nel cuore degli operai di molte aree industriali del mondo.

Quali insegnamenti trarre da questi fatti? Ne individuo uno di sicura importanza.

In quell’epoca gli operai più colti e preparati sul piano sindacale erano tedeschi immigrati negli Usa. Non combatterono per sé ma per tutti.

Oggi in Italia abbiamo molti lavoratori stranieri provenienti da molte parti del mondo. Il valore della solidarietà e dell’internazionalismo deve radicarsi sempre meglio nel nostro Paese contro ogni razzismo e pregiudizio.

Il motto dei "Knights of Labor" (i "Cavalieri del Lavoro", associazione sindacale nata negli anni Settanta dell'Ottocento negli Usa) è: "L'offesa verso uno riguarda tutti". Facciamo nostro questo slogan ancora oggi!

"Non si tratta di un problema di numero. Grande o piccola questa manifestazione del 1° maggio è l'affermazione del principio di solidarietà e di unione degli operai di tutti i paesi ed è questo che farà del 1° maggio una giornata unica nella storia del mondo"

Dall'appello ai lavoratori della Gran Bretagna della Federazione nazionale delle organizzazioni operaie, 1° maggio 1890

#083-15 - Rugareto - PERCORSO ROSSO

Descrizione del percorso: il percorso comprende la visita del centro del paese dove si può osservare il Castello.

Interesse: naturalistico, storico e artistico. Bacheche: P.zza E. Toti, Cascina Visconta, Santuario S. Maria.

Il percorso rosso è tracciato nel territorio di Cislago ed ha uno sviluppo di ca. 9 Km. Cislago conta ca. 8000 abitanti, si estende su una superficie di 10.92 kmq ed ha un'altitudine media di 237m s.l.m.

L'itinerario può anche iniziare dalla Stazione delle Ferrovie Nord che, durante le giornate festive, effettua un servizio anche per i ciclo turisti.

L'attraversamento della Statale ci conduce nei pressi del Castello dei Conti di Castelbarco. L'origine della rocca risale ai primordi dell'età carolingia. Lo stato attuale risale a 11620 quando furono condotti importanti lavori di restauro per opera del Marchese Cesare Visconti il quale trasformò il castello da rocca militare in residenza di campagna.

L'edificio è una massiccia costruzione a pianta rettangolare con due imponenti torri sulla facciata chiusa e con merlatura ghibellina. Di fronte al lato principale vi è un esteso parco, una volta del castello, e poi diventato giardino pubblico. Nelle immediate vicinanze troviamo la chiesetta dedicata alla Vergine Maria Annunziata. Durante il Medioevo era questo un luogo di culto ad uso esclusivo dei Signori che stipendiavano un cappellano per celebrarvi il S. Sacrificio.

La chiesetta era posta su un rialzo del terreno, lambito dalle acque del torrente Bozzente, che passava proprio dietro la cappella maggiore, rendendo la planimetria ancor più collegata al castello. L'edificio appartiene alla fine del trecento; si presenta come un oratorio tardo gotico ad aula, terminante con una abside rettangolare, con finestre ogivali ed archetti trilobi. Proseguendo per il nostro itinerario incontriamo la Chiesa della Nostra Signora del Sacro Cuore.

La chiesetta fu costruita agli inizi di questo secolo per iniziativa degli abitanti della vicina Cascina Visconta.

Apporto determinate arrivò dai Conti Castelbarco che donarono il terreno su cui fu edificato l'Oratorio. La chiesa risulta lunga 18.60m, larga 8.25m ed alta 11.20m.

Subito dopo incontriamo la Cascina Visconta, esempio lombardo di dimora a corte pluriaziendale, caratterizzata da una produzione agricola svariata e destinata al fabbisogno delle poche famiglie che vi abitavano.

Attualmente l'edificio versa in condizioni preoccupanti e, nonostante la bellezza della posizione e del territorio, non intravediamo segnali di rilancio.

Da ultimo, ma non per importanza, abbiamo la possibilità di visitare la chiesa di S. Maria in Campagna, attualmente detta della "Madonna della Neve".

La sua posizione periferica sembra riconducibile all'usanza medioevale di non ac-

cogliere direttamente i forestieri per evitare contagi e malattie, soprattutto peste e colera; il carattere isolato espresso dalle mura che circondano l'edificio, la presenza di un pozzo per acqua, la prossimità del cimitero dei morti per contagio e i ripetuti affreschi delle figure di S. Sebastiano e S. Rocco sembrano avvalorare questa ipotesi. La chiesa nella sua struttura attuale risale al XV secolo e all'interno troviamo affreschi attribuiti a Gian Giacomo Lampugnani e ai Fiarimenghini (possibilità di visita guidata chiedendo alla ProLoco tel. 02.96382607).

#083-16 - Rugareto - CENNI DI BOTANICA SUL PERCORSO DEI FONTANILI (2/2)

E' dunque all'interno dei boschi che le specie arboree più pregiate riescono a vivere e crescere, anche se per le giovani piante esiste il problema di soffocamento precedentemente esposto; tra questi alberi ricoprono certamente un ruolo di primaria importanza botanica le genericamente chiamate Querce, vale a dire: la già citata Farnia (*Quercus robur*), il Rovere (*Quercus Petraea*) il Cerro (*Quercus Cerris*) e la Roverella (*Quercus Pubescens*), quest'ultima con la caratteristica, lo evidenzia il nome stesso, di avere dimensioni più ridotte rispetto alle altre Querce e di prediligere terreni calcarei ed asciutti, è quindi presente in numero non certo rilevante soprattutto in forma di albero arbusto; per quanto concerne le essenze di Querce alloctone vi è da notare certamente la Quercia Rossa (*Quercus rubra*) di provenienza nord americana, la cui concentrazione è particolarmente intensa e significativa nei boschi di Marnate e Gorla. Inoltre, per quanto riguarda l'identificazione ed il riconoscimento delle Querce c'è da far notare la non semplicità nell'effettuare tale operazione in quanto tra le Querce vi è la tendenza ad ibridarsi tra loro e formare così popolazioni cosiddette ibride, quindi per una corretta interpretazione dell'albero e del suo riconoscimento occorre osservare attentamente oltre al suo portamento e alla corteccia un ramo con le sue foglie e ghiande attaccate ed avvalersi di un buon manuale di botanica per 12 chiave di lettura. Altra presenza arborea significativa è costituita dalla famiglia delle Betulacee, anche se in numero non certo notevole si possono segnalare la presenza di Carpino bianco (*Carpinus betulus*), Betulla (*Betula pendula*) come specie pioniera nell'evoluzione del bosco e Ontano nero (*Alnus glutinosa*) quest'ultimo però solo in presenza di suoli alluvionali umidi e vicino a corsi d'acqua, è detta perciò essenza arborea tipicamente igrofila; per quanto concerne gli arbusti non possiamo dimenticare di segnalare oltre già noto Nocciolo (*Corylus avellana*) caratterizzato da una fitta massa di lunghi rami arcuati che partono dal suolo il Biancospino (*Crataegus monogyna*) facilmente riconoscibile anche nella stagione invernale grazie ai suoi caratteristici aculei, e poi il Corniolo (*Cornus mas*), il Sanguinello (*Cornus sanguinea*), il Ligustro (*Ligustrum vulgare*), il Sambuco (*Sambucus nigra*), l'Evonimo conosciuto anche come Fusaggine (*Euonymus europaeus*) e comunemente chiamata Berretta da prete e per finire il "nostro" ciliegio a grappoli: il Pado (*Prunus padus*) che a differenza di quello esotico è presente purtroppo in numero inferiore. L'elencazione delle essenze arboree ed arbustive, per non considerare le specie floreali, ed erbacee Fusaggine presenti nel territorio non è certo conclusa ed altro ancora ci sarebbe da dire, ma poi il tutto rischierrebbe di essere una sistematica nota con annesso elenco, quello che invece ci preme segnalare è il fatto che, anche nei nostri boschi della Valle Olona a volte a torto bistrattati esistono, seppur in forma ristretta e ridotta (nicchie ecologiche) degli aspetti e valori di biodi-

versità che occorre preservare e difendere per poter garantire a noi e alle generazioni future una qualità di vita migliore e più rispettosa di quello che c'è stato intorno: il nostro ecosistema.

#083-17 - Sposarsi (2/2)

Studi condotti su città inserite in regioni in cui le famiglie complesse erano piuttosto diffuse come Lione, Mâcon, Porto, vari centri dell'Italia centro-settentrionale mostrano che nel perimetro urbano c'erano più famiglie nucleari che nelle campagne circostanti. Molto probabilmente alcune caratteristiche della città, come spazi ristretti, scarsa diffusione della proprietà immobiliare, presenza di immigrati senza parenti, una mortalità più alta che nel mondo rurale, contribuivano a spiegare tale diffusione, insieme ad altri fattori economici e culturali. Non tutti si comportavano però allo stesso modo: vivevano in famiglie nucleari soprattutto i ceti artigiani e medio-bassi, mentre i nobili e i ricchi dimostravano una più marcata tendenza a vivere in famiglie complesse, tendenza, quest'ultima, che peraltro è stata talvolta riscontrata pure in centri situati in zone dove la famiglia nucleare era prevalente anche in campagna. È ad esempio il caso di Turi, una cittadina pugliese.

Le differenze tra gruppi sociali diversi si facevano comunque sentire anche in campagna. Nella Galizia rurale di metà Settecento, ad esempio, le famiglie di nobili e hidalgos erano complesse nel 30,5% dei casi, mentre negli altri gruppi la percentuale di aggregati domestici di questo tipo era molto più bassa (oscillava tra il 10 e il 25,5%). Ma era dato di riscontrare differenze, talvolta profonde, perfino tra coloro che vivevano del lavoro dei campi. I braccianti senza terra e più in generale i lavoratori agricoli che non avevano poderi da condurre in proprio, presenti in zone diverse e lontane come il Portogallo settentrionale, varie aree italiane, l'Ungheria, il villaggio tedesco di Belm o la comunità spagnola di Melina, presso Valencia, erano accomunati dal fatto di vivere in famiglie nucleari più spesso dei contadini che erano insediati in un podere, fosse esso di loro proprietà o di un proprietario terriero⁸. Non a caso, dunque, l'alto numero di braccianti nella popolazione agricola è stato considerato uno degli elementi che spiegano la prevalenza di famiglie nucleari in molte aree della Penisola iberica e dell'Italia meridionale⁹. I contadini appoderati abbastanza spesso vivevano invece in famiglie complesse. Ciò non deve stupire. Essi avevano bisogno di braccia per lavorare il fondo agricolo. E dunque per loro avere una famiglia numerosa poteva essere una buona soluzione, anche se non era necessariamente l'unica: se e quando le braccia scarseggiavano si potevano assumere – per l'appunto – dei braccianti, o dei servi agricoli, che rispetto ai parenti permettevano anzi una maggiore flessibilità (questa seconda soluzione nell'Europa nord-occidentale veniva ampiamente preferita a quella di condividere la gestione della terra con persone legate da vincoli di parentela). Ma, come vedremo nelle prossime pagine, c'erano anche altre ragioni che potevano favorire la presenza di famiglie complesse tra i contadini che lavoravano un podere.

Coppie che vanno ad abitare da sole, uomini che portano in casa le loro spose: e le donne? C'erano mariti che si trasferivano a casa delle mogli al momento del matrimonio? Ce n'erano, ma erano senza dubbio complessivamente casi più rari. E la loro presenza era legata a condizioni demografiche e sociali particolari, più che a usanze locali in tal senso, che pure esistevano. «Perdetti la più bella occasione del mondo», dice Ménétré a proposito di una «deliziosa»

vedova con una fiorente attività presso la quale egli lavorava e con la quale aveva una relazione. Inquieto tombeur de femmes, egli la lasciò per godersi, ancora per un po', la sua libertà senza una moglie tra i piedi. Ma per i giovani artigiani che avevano concluso l'apprendistato e che nel corso dell'Età moderna incontravano crescenti difficoltà ad aprire una bottega in proprio, sposare la vedova di un mastro artigiano installandosi in casa sua era una delle soluzioni migliori per sistemarsi

Lo stesso poteva dirsi, in campagna, per i giovani senza mezzi che riuscivano a sposare ragazze che, non avendo fratelli, erano eredi di una fattoria (un'eventualità, l'assenza di figli maschi, che pare toccasse circa il 20% delle famiglie, mentre il numero effettivo delle ereditiere si aggirava spesso attorno al 30%)¹². Ma se da un lato per lo sposo concludere un matrimonio del genere poteva essere un affare¹³, dall'altro in molte comunità lo esponeva, almeno nelle campagne francesi, a venir bollato con nomignoli denigratori e a subire scherzi più o meno crudeli in occasione delle nozze. Significativamente tali nomignoli pare fossero assenti in Bretagna e nel Bas-Léonnais, dove invece i matrimoni «uxorilocali», cioè per l'appunto quelli in cui il marito va ad abitare in casa della moglie, erano frequenti¹⁴. Pur circoscritte, non mancavano, infatti, le zone in cui tali matrimoni erano diffusi, come la Puglia, l'Alto Minho (Portogallo), le piccole isole del Mar Egeo.

In Francia, ma forse anche altrove, in questo tipo di matrimonio, detto mariage en gendre, era del marito il «corredo» che veniva trasportato nella casa della sposa, con un ribaltamento dei ruoli che rischiava di intaccare le tradizionali gerarchie tra maschi e femmine e che pare rendesse queste unioni, laddove non erano frequenti, particolarmente soggette a tensioni e conflitti.

#083-18 - Daghe & Coltelli (2/3)

La daga con elso a croce ebbe il suo periodo di massimo utilizzo nel tardo Cinquecento ed agli inizi del Seicento, quando accompagnava la spada da lato. Questo tipo di daga, detta “mancina” o “main-gauche” per l'ovvio motivo che veniva impugnata con la mano sinistra mentre la destra brandiva la spada, aveva spesso i bracci dell'elso arcuati per far incastrare la lama dell'avversario, e dopo la metà del Cinquecento fu spesso munita di un anello laterale. Lo “stiletto”, che aveva una lama rigida ed appuntita di sezione triangolare o quadrata, fu un'altro tipo di daga a crociera popolare nell'Italia del Seicento. Per quest'arma, che colpisce per la bellezza e l'eleganza del disegno, molte sono le leggende che oggi definiremmo “metropolitane”: alcuni la chiamarono “misericordia” per il fatto che fosse usata per portare il colpo fatale al ferito sofferente, un atto di “misericordia”, appunto, per un essere umano destinato al giudizio divino; altre versioni della stessa daga, riportavano tacche sulla lama (“stiletto centoventi”) e si disse fosse anche uno strumento in uso al bombardiere per la misura dei calibri delle bocche da fuoco; ma questa interpretazione, contestata da molti esperti (6) per la disparità delle misure e la disposizione delle stesse sulla lama, lasciò spazio anche ad un'altra leggenda: essendo un'arma facilmente occultabile e per questo molto spesso vietata, che la scusa dell'utilizzo professionale potesse costituire un valido motivo di possesso. Molto bello è pure un altro tipo di daga: la cinquedeo o lingua di bue (parente dell'anelace europeo), prezioso prodotto di lusso destinato ad un ristretto mercato di élite. Contrazione di “cinque dita” (dalla larghezza della lama) questo strano tipo di

arma resta di moda per circa un quarto di secolo e nasce da modelli anteriori più semplici, senza lame incise. Prodotto tipicamente italiano, forse unica vera invenzione italiana nelle armi bianche, nasce in Emilia e viene prodotta a Bologna ed a Venezia. (7) Queste daghe sono di grande importanza perché stanno alla base delle decorazioni delle altre armi ed armature delle prime decadi del Cinquecento; sembra che solo un paio di incisori abbiano anche disegnato le loro fantasie decorative : il Maestro dei cavallini ed Ercole de Fideli da Sesso, orafo alla corte di Lucrezia Borgia. All'incirca dopo il 1630, quando nella scherma non se ne fece più uso, la daga divenne un complemento dell'uniforme; la baionetta da innestare nella bocca del fucile rappresentò l'ultimo utilizzo militare di quest'arma.

Come detto, altri apparati completavano il desco rinascimentale; nell' opera di Bartolomeo Scappi "dell'Arte del cucinare" (8) della fine del XVI secolo, sono presenti parecchie illustrazioni : in alcune, particolarmente interessanti, possiamo notare oltre a parecchi tipi di coltelli, "pilotti per impilotar" e "forcine". Ora, anche se gli antichi Romani utilizzavano forchettoni e forse anche una sorta di forchetta, le forchette come le intendiamo oggi sono probabilmente un'invenzione bizantina il cui uso fu importato dalla repubblica di Venezia. La prima testimonianza dell'utilizzo della forchetta nell'Europa occidentale, riguarda il banchetto per le nozze della principessa greca Argilo con il figlio del Doge di Venezia celebrate nel 955. (9)

#083-198 - Pianeta Nove

È grande dieci volte la Terra, si trova a una distanza 600 volte di quella che ci separa dal Sole. Lo hanno chiamato Pianeta Nove, per ora

Pianeta Nove, il nuovo inquilino del Sistema solare: la simulazione al computer

C'E' che si nasconde ai confini del Sistema Solare. Un pianeta dieci volte la Terra, che si trova a una distanza 600 volte quella che ci separa dal Sole. Questo nuovo inquilino del Sistema Solare, battezzato per ora semplicemente Pianeta Nove, non è stato però osservato direttamente. Data la sua incredibile distanza, questo pianeta è stato scovato studiando le perturbazioni gravitazionali prodotte sui pianeti più vicini, come ad esempio Nettuno. A scoprirlo sono stati due astronomi del California Institute of Technology, Konstantin Batygin e Mike Brown, che in uno studio apparso su The Astronomical Journal sostengono di avere in mano dei dati decisamente solidi. La scoperta, se confermata, sarà il coronamento di un'impresa che gli astronomi inseguono da secoli, ovvero la scoperta del misterioso pianeta X, e potrebbe rivoluzionare la nostra visione del Sistema Solare.

Tutta colpa della gravità. "Sebbene fossimo inizialmente molto scettici che questo pianeta potesse esistere, man mano che abbiamo continuato a studiare la sua orbita e ciò che poteva significare per il Sistema Solare esterno, ci siamo convinti sempre di più che è là fuori", , "Per la prima volta in 150 anni abbiamo una evidenza solida che il censo planetario del Sistema Solare è incompleto". Per scoprire questo nono pianeta, la cui massa è circa 5 mila volte quella di Plutone, i due scienziati hanno studiato il moto di alcuni degli oggetti più lontani nel Sistema Solare, che si trovano nella lontana Fascia di Kuiper. Questi oggetti infatti mostravano delle orbite decisamente strane, come se il loro movimento fosse perturbato dal campo gravitazionale di un corpo esterno molto massiccio. Si tratta di un metodo già utilizzato nella storia dell'astronomia: in questo modo

infatti sono stati scoperti i pianeti Urano e Nettuno, rispettivamente nel XVIII e XIX secolo.

Dopo quasi due anni di osservazioni e simulazioni al computer, i ricercatori sono stati in grado di modellare quelle perturbazioni considerando la presenza di un nono pianeta estremamente distante. C'era grande scetticismo per i due, che nel loro studio hanno vagliato ogni possibilità, compreso il fatto che le perturbazioni fossero dovute a tanti oggetti più piccoli. Eppure anche questa opzione è stata scartata in favore di un unico, grande pianeta agli angoli più remoti del Sistema Solare. Così distante che per compiere un giro intorno al Sole, il Pianeta Nove potrebbe impiegare da 10 a 20 mila anni.

Origini misteriose. Da dove viene? Come è nato questo pianeta? Gli autori non lo sanno, ma suggeriscono che potrebbe essere un pianeta gigante come Giove, Saturno, Urano o Nettuno, che in passato è stato vittima di una "carambola gravitazionale" che lo ha scagliato ai confini del Sistema Solare. Una cosa è certa: se dovesse essere confermato, questo pianeta potrebbe rivoluzionare la nostra visione del Sistema Solare. Quanto al nome, potrebbe non essere così complicato. Forse è davvero arrivato il momento di conoscere il vero Pianeta X.

#083-20 - UNIVERSITÀ MILANESI

Fondato nel novembre del 1863, col nome di Regio Istituto Tecnico Superiore, presso il palazzo che originariamente fu del Collegio Elvetico (palazzo del Senato, sotto Napoleone), quello che oggi conosciamo come Politecnico accoglieva una trentina di studenti nell'unico corso di laurea in Ingegneria. Dopo tre anni la sede venne spostata nel palazzo della Canonica, dov'è ora il palazzo dell'Informazione (o dei Giornali), in piazza Cavour, e nel frattempo fu istituito anche il corso di Architettura. Nel 1913 si decise di decentrare e accorpate in un unico luogo gli istituti d'istruzione superiore della città e due anni più tardi fu posata la prima pietra di quella che si chiamerà "Città Studi". Soltanto nel 1927 l'ateneo sarà definitivamente trasferito nel nuovo grande complesso di piazza Leonardo da Vinci. - #40315-18

#083-21 - MILANO CITTÀ D'ACQUE

Giuseppe Omio (1881-1955) Darsena di Porta Ticinese

La Darsena fu edificata ai primi del Seicento, quando l'allora governatore spagnolo Pedro Enríquez d'Azevedo y Toledo conte di Fuentes lo fece costruire per ragioni strategico-militari, trasformando in vero e proprio "porto" il preesistente Laghetto di Sant'Eustorgio. In Darsena arrivarono per secoli chiatte trainate controcorrente dai cavalli (e poi motorizzate), cariche soprattutto di sabbia e ghiaia, ma anche di legname e persone, tanto che, fino alla metà del Novecento, rappresentò lo snodo più importante del traffico fluviale commerciale della Lombardia. Il conte di Fuentes inaugurò, in Darsena, anche la prima tratta del Naviglio Pavese e, per l'occasione, fece costruire il cosiddetto ponte del Trofeo. - #40315-19

