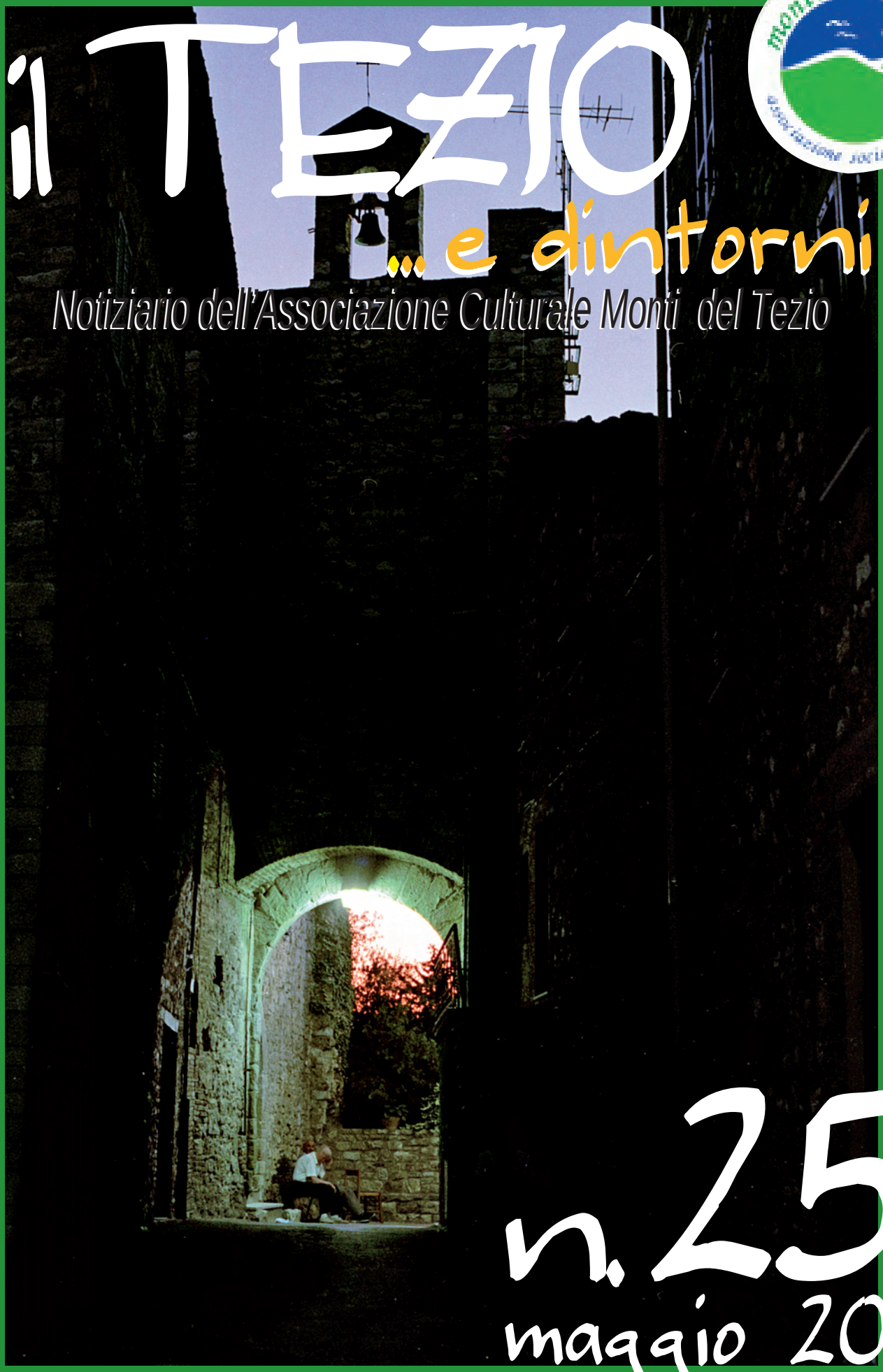
il TEZIO ...e dintorni

Notiziario dell'Associazione Culturale Monti del Tezio



n. 25
maggio 2011

Il TEZIO
... e dintorni

Periodico
dell'Associazione Culturale
Monti del Tezio

n.25
maggio 2011

Direttore Responsabile:
Lino Gambari

Comitato di Redazione:
Lino Gambari
Celso Alunni
Mauro Bifani
Francesco Brozzetti
Aldo Frittelli
Paolo Passerini

Segreteria
Laura Marconi
Gian Mario Tibidò

Direzione, Redazione ed Amministrazione:
Via Osteria del Colle
Colle Umberto I
06133 Perugia
Tel.: 335.6726766

www.montideltezio.it
info@montideltezio.it

www.montetezio.ning.com

Progetto grafico ed impaginazione:
Francesco Brozzetti

Stampa:
Tipografia Grifo - Perugia

Hanno collaborato a questo numero:
Roberto Benincasa
Mauro Bifani
Francesco Brozzetti
Maria Grazia Calzoni
Daniele Crotti
Aldo Frittelli
Lino Gambari
Paolo Passerini
Gianmario Tibidò

In copertina:

1' - I privilegi dell'età
foto di Stefano Ercolanelli
4' - Due passi di ... storia
foto di Carla Mandelli

il TEZIO ... e dintorni

3 Editoriale

4 1° maggio 2011

7 Sorge spontaneo

8 E Andrea ha fatto il bis

9 La sorpresa di Montelabate

10 Da un buio all'altro

13 Cronache antiche

16 La pagine dell'Arte
Foto di Roberto Benincasa

18 Le nostre escursioni?

19 Passata la prima euforia ...

20 Attenti alla rabbia

23 Una giovincella di cent'anni

24 Uno sguardo sulla vallata del Rio piccolo

25 Lo scarpone

26 Un po' di "relax"

27 Le gustose ricette di "Zia Grazia"

editoriale

di Lino Gambari

Facciamo il caso che domani ...

Facciamo il caso che domani vi trovate a discutere con uno che vuole sparare ai cosiddetti clandestini prima che arrivino alle nostre coste. Oppure che dica di fermarli con blocchi navali. O anche, molto più comprensibilmente, abbia un'umanissima paura di loro.
Insomma, uno che, diversamente da voi mi auguro, non abbia compreso che gli immigrati sono un problema logistico da risolvere (e neppure tanto grande a guardare le cifre) se ti chiami Italia e sei una porta dell'Europa per il continente africano, e insieme una grande risorsa per un paese vecchio e stanco come il nostro. Non sto qui a riportare cifre e dati ma tutti noi sappiamo quanto grande sia questa verità.: la popolazione italiana invecchia sempre più ed i giovani al di sotto dei trent'anni sono meno del 29 % e tra meno di dieci anni avremo superato il livello di guardia, ci fa sapere l'ISTAT.
Quelli che oggi molti vedono come persone disperate e povere che vengono a rubarci il lavoro, sono in realtà la grande scintilla in grado di riaccendere dinamiche di sviluppo, innovazione e sferzate di nuova energia. Loro ci possono apportare linfa vitale come lo furono indiani e cinesi, quando India e Cina erano ancora terzo mondo, per la Silicon Valley e giocarono un ruolo fondamentale per il boom tecnologico che conobbe l'America.
Questo perché chi si lascia tutto alle spalle e rischia la propria vita e dei suoi familiari per cercare fortuna, non ha solo fame di pane ma soprattutto di vita e quindi ha coraggio per intraprendere nuove strade. Sono affamati e sono pazzi di vivere.

Ecco, chi non ha il futuro negli occhi e nella mente, questo non può capirlo e non lo convincerete mai con discorsi sull'affetto, la solidarietà umana, la carità cristiana o con il ricordo dei nostri trenta milioni di emigranti, con tutto quello che di buono hanno fatto nel mondo ma anche per quanto hanno sofferto, emarginati e sfruttati.
Allora bisogna parlargli di soldi. Ditegli che gli immigrati già oggi contribuiscono a pagare le pensioni ai nostri genitori e ai nostri nonni. Ditegli che senza stranieri già oggi l'Italia resterebbe senza almeno la metà di pescatori, muratori, carpentieri, colf, badanti, conciatori, raccoglitori stagionali: sono tutti quei lavori che noi e i nostri figli non vogliamo fare più perché il guadagno è inversamente proporzionale alla fatica. Ditegli che fra dieci anni in Italia ci saranno 5 milioni di ultraottantenni e di questi moltissimi avranno bisogno di un'assistenza continua: chi pensano di mandarci, i

loro figli?
Ditegli, diciamogli allora, che se davvero sono così testardamente egoisti e vogliono solo fare l'interesse dell'Italia, allora gli converrà far finta di essere generosi ed accogliere chi arriva. Se saremo, saranno, capaci di accoglierli ed integrarli, i disperati di oggi saranno il futuro di domani e credo che molto presto saremo noi a doverli ringraziare.

1° maggio 2011

Festa della montagna

Testo di Francesco Brozzetti
Foto di Mauro Bifani, Cesare Cenci e Paolo Passerini

Il "Monte dei perugini", ancora una volta non ha deluso i suoi amici!
E' una frase fatta, ma veritiera!
Una giornata che si era messa piuttosto male, con dei nuvoloni minacciosi e forieri di tempesta, che si stavano ammassando sul monte ed a nulla valevano i sporadici tentativi di un sole non convinto sul da farsi, stava per guastare la nostra festa.
Poi, all'improvviso, come all'arrivo del "nostri" nei vecchi film western, un fortissimo vento ha incominciato a spingere i nuvoloni che, ben lungi dal volersene andare, premevano sul monte cercando invano di assestarsi e scaricare su di noi, tutto il loro carico d'acqua.
Noi dal nostro prato alzavamo gli occhi con timore e speranza, sempre più sicuri che il nostro amico non ci avrebbe lasciato.
E così è stato.
Verso le 17,30 il cielo terso ha inondato di azzurro tutta la nostra comitiva ed è così riuscito a farci godere almeno l'ultima parte del pomeriggio.
Certo, gli amici del monte hanno un po' disertato, ma possiamo fargliene un torto?
No di certo!
E comunque la manifestazione è andata avanti benissimo.

Già dal mattino nutriti gruppi di appassionati hanno parcheggiato le loro auto e si sono diretti verso i sentieri del monte oppure hanno steso le loro coperte sull'erba preparandosi a passare una giornata tranquilla tra bibite e panini, utilizzando, tra l'altro il nuovo barbecue appena montato e messo a loro disposizione; nel pomeriggio poi, come sempre il meglio della festa; i bambini hanno potuto giocare fino allo sfinimento con gli aquiloni e i giochi campestri organizzati e tenuti ben saldi dal nostro Emanuele; il Teatro TIEFFEU ha potuto effettuare la sua rappresentazione, anche se con qualche timore di troppo sulla tenuta del tempo; tutti i visitatori hanno potuto gustare i tradizionali panini con porchetta e panini con nutella accompagnati dal buon vino messi tutti a loro disposizione da una organizzazione che di anno in anno si fa più preparata e professionale e come l'anno passato abbiamo chiuso con la premiazione della seconda riuscitissima edizione del concorso fotografico, presieduta ancora una volta dalla disponibilissima signora Lorena Pesaresi, Assessore al Comune di Perugia per l'Ambiente e le Pari Opportunità.

Non possiamo dimenticare poi l'ormai ineguagliabile Enzo che quest'anno ha attirato l'attenzione di bambini ed adulti con i suoi giochi ad incastro di legno, sapientemente studiati e realizzati insieme ad Ubaldo, altra colonna portante del nostro gruppo, che poi ha passato tutta la giornata al rifugio di mezza costa ormai ufficialmente ribattezzato "Info point", dove ha elargito consigli, informazioni, carte dei sentieri ed ha sopportato anche le lamentele di chi, più o meno giustamente, fa della lamentela il suo passatempo preferito.

Che dire dell'inossidabile Sergio da noi ribattezzato affettuosamente "il porchettaro" che come sempre, con maestria ha tagliato le porchette servite a preparare i richiestissimi ed irrinunciabili panini.

Ah, non potevo tralasciare di dire che tutti i visitatori, esperti o meno di fotografia, sono rimasti incantati dai pannelli fotografici esposti nel gazebo, scattati e stampati da Mauro, foto panoramiche, anzi strisce di panorami altamente suggestive e decisamente tecnicamente ineccepibili. Cosa di più si poteva offrire?

Non so proprio.
Quante migliaia di persone sono arrivate sul prato?
Quest'anno, indubbiamente, come già spiegato, non possiamo fare il confronto con l'anno passato, ma anche se non abbiamo uguagliato

o superato il record, pazienza, tutto è andato benissimo e ci stimola a fare sempre di più e sempre meglio per il nostro monte, il nostro amico Monte Tezio.

Sorge spontaneo

di Francesco Brozzetti

Sorge spontaneo scrivere due righe su questa nostra iniziativa cresciuta di nome e di immagine.
Siamo certamente solo alla seconda edizione, ma possiamo dire con orgoglio che i risultati fin qui raggiunti sono stati notevoli.
La qualità delle foto inviate è stata molto alta e, mentre da un lato ciò ci ha reso la vita difficile per scegliere quelle che ritenevamo più meritevoli, dall'altro è stato un vero piacere poter scorrere immagini così suggestive dei nostri amati paesaggi.
Avremmo voluto premiare tutti!
Lo meritavano, ma alla fine solo pochi hanno potuto ottenere l'"ambito" premio.
Le competizioni sono fatte anche di questo, ed è proprio per questo che ci siamo sentiti in dovere di scrivere queste righe.
Il lavoro costante che noi svolgiamo per far conoscere ai più il "nostro" Monte, ha trovato in questi bravissimi artisti della fotografia un valido collaboratore e di questo ancora una volta li ringraziamo.
Abbiamo solo avuto un piccolo rammarico e cioè, mentre i monumenti più conosciuti, come l'abbazia di Montelabbate, l'abbazia Celestina, castel Procoio ed altri sono stati "bombardati" di scatti fotografici, tanti piccoli tesori nascosti, sono rimasti tali.
Nella nostra immaginazione avevamo sperato di fare quasi una caccia al tesoro, in cui il premio era la scoperta o la riscoperta di quegli angoli suggestivi che rendono affascinante la nostra terra, ma non siamo riusciti a pieno nel nostro intento.
Colpa nostra.
Comunque l'iniziativa non viene minimamente offuscata da questa piccola incomprensione, per cui ringraziamo ancora tutti, con l'augurio sincero che potremo ancora incontrarci il prossimo anno per una sempre più avvincente iniziativa.

Ed ecco il comunicato ufficiale con i risultati

Tutte le immagini in concorso sono state esaminate da una Giuria, riunitasi nella Sede dell'Associazione il 20 aprile 2011, che, come pubblicato anche sul nostro sito, www.montideltezio.it ha assegnato i seguenti premi:

Sezione Colore
1° premio:Andrea Baldoni per l'opera:
Prime luci
2° premio: Marco Capocchia per l'opera:
Santa Giuliana
3° premio: Fabrizio Filippini per l'opera:
L'ora del vespro a Castiglione Ugolino
Segnalazione: Augusto Costantini per l'opera:
Lungo il piano del Nese
Segnalazione: Andrea Polverini per l'opera:
…neve…

Sezione Bianco/Nero
1° premio:Alessio Alberico per l'opera:
San Giovanni del Prugneto
2° premio: Fabrizio Filippini per l'opera:
Montelabate: come antichi monaci
3° premio: Valentina Lucaroni per l'opera:
colonne chiostro abbazia di Montela bate
Segnalazione:Carla Mandelli per l'opera:
due passi di storia
Segnalazione:Augusto Costantini per l'opera:
Monte Corona da Monte Acuto

e Andrea ha fatto il "bis"

Bel colpo, Andrea!
Zitto zitto hai compiuto l'opera!
Hai saputo rimanere in testa anche nella seconda edizione del nostro Concorso.
Quando, dopo aver scelto le immagini abbiamo letto i nomi dei concorrenti, siamo rimasti a bocca aperta, piacevolmente sorpresi.
La poesia dei tuoi colori ancora una volta ha fatto centro ed ha saputo conquistare i favori della giuria.
Complimenti!
Ma complimenti anche al nostro amico Augusto Costantini che ha raccolto sia nel colore che nel bianco e nero una segnalazione. Non è certo come l'anno passato che ha saputo cogliere il primo premio nel Bianco e nero, ma ha comunque avuto la sua soddisfazione.
Infine un "Bravo" al Gruppo fotografico ACAR che ha piazzato quattro partecipanti tra i premiati con ben cinque premi aggiudicati.
E adesso tocca ancora a noi, organizzatori, rimboccarci le maniche e cominciare subito il lavoro di impostazione della terza edizione del nostro concorso.
Che lavoro, ragazzi!

Ah, piuttosto, sicuramente l'anno prossimo come tema avremo:

"FLORA e FAUNA del monte"

Forza ragazzi al lavoro!

Gruppo Fotografico ACAR
da sinistra:
Marco Capocchia, Valentina Lucaroni,
Fabrizio Filippini

La sorpresa di Montelabate

di Mauro Bifani

Mercoledi 15 settembre scorso insieme a Celso abbiamo fatto la consueta ricognizione che precede ogni nostra escursione. Era la volta dell'anello di Montelabate come descritto nella pubblicazione Sentieri castelli e pievi del perugino.
Lasciata la macchina ai piedi della strada alberata che sale verso l'abbazia ci siamo incamminati lungo questo sentiero in leggera pendenza che si inerpica verso il Col di Marzo. Man mano che salivamo si apriva sempre di più il panorama alle nostre spalle. In primo piano l'imponente vista sull'abbazia, nel fondovalle le mura del castello e sullo sfondo il profilo di Perugia. Dopo aver superato l'omonimo casale abbiamo iniziato a ridiscendere per tornare al punto di partenza. Quasi alla fine abbiamo saltato un bivio malsegnalato e così siamo stati costretti a ripetere il tratto di sentiero che costeggia i ruderi del castello di Montelabate. Ma non era ancora finita, a casa l'amara sorpresa; caricando nel computer la traccia GPS del percorso fatto mi sono accorto che avevamo anche sbagliato una parte dell'itinerario. Avevamo percorso, per errore, una parte del sentiero di ritorno molto scivoloso e completamente eroso dall'acqua e dai numerosi passaggi degli amici crossisti. Così due giorni dopo abbiamo deciso di ripetere la ricognizione seguendo il sentiero giusto, questa volta molto più agevole.
Il giorno programmato eravamo solo in sette a sfidare le intemperie affrontando l'escursione con il rischio di una bella doccia fredda. Invece, a parte il fango, abbiamo avuto un tempo bellissimo, sole e temperatura ideale. Inoltre per me c'è stata anche una simpatica sorpresa; poco prima del castello, nel tratto in discesa, ho notato uno strano dischetto in terra, sicuramente portato in superficie dall'acquazzone della notte precedente. Qualcosa di metallico, forse bronzo, molto ossidato e sporco. L'ho raccolto, ho iniziato a pulirlo alla meglio strofinandolo tra le dita e ho scoperto che era una moneta.
Ma che moneta! Si trattava infatti di un esemplare di 30 mm. di diametro, da 10 centesimi coniata nel 1866 dalla zecca di Napoli, con l'effige di Vittorio Emanuele II, il primo Re d'Italia. E così la mia mente ha immediatamente iniziato a fantasticare... Mi è sembrato di tornare indietro fino a quel periodo. Questa moneta fu coniata solo cinque anni dopo l'unità d'Italia ed ebbe corso legale fino al 1878, anno della morte del Re. A quei tempi sicuramente 10 centesimi rappresentavano un bel valore e poi lungo quel sentiero non passavano sicuramente dei signori in carrozza, chi l'avrà persi poteva essere anche un povero diavolo che l'aveva guadagnati con il sudore della fronte, magari si sarà anche arrabbiato per la perdita, forse stava andando verso Montelabate e aveva già in mente come spenderli... o magari stava tornando a casa con il compenso per il lavoro svolto quel giorno.
Osservate le foto della moneta, immaginate di tenerla tra le mani e date spazio alla vostra immaginazione.
Quando avremo modo di incontrarci mi racconterete la vostra storia.

"Da un buio all'altro"

Uno sguardo al nostro recente passato con l'aiuto di Aldo Frittelli

settima parte

** Per le voci indicate con asterisco, vedi glossario.*

Opere agricole collinari praticate fino agli anni '50 del Novecento nei dintorni di Perugia.

(Per una opportuna e necessaria indicazione, va precisato che gran parte delle opere agricole, di seguito esposte, trovano tuttora la loro valida attuazione, anche se agevolate da attrezzature, tecnologie e macchine non disponibili negli anni indicati).

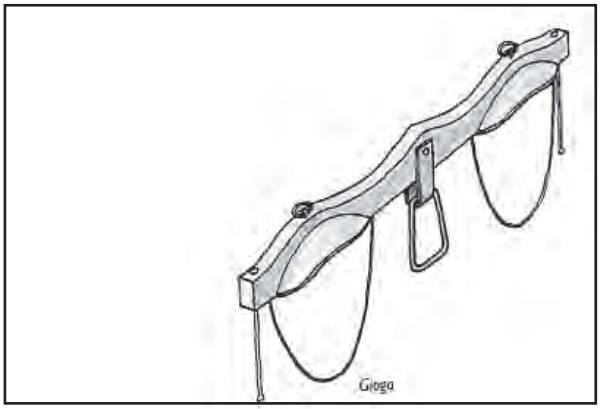
Carratura

Nel mese di luglio, a una o due settimane dal termine della mietitura, tutti i covoni venivano trasportati sull'aia per la imminente trebbiatura; questo lavoro, denominato "carratura," era svolto da 8 - 10 uomini. Il trasporto si attuava in maniera simile a quella già descritta per il fieno, possibilmente impiegando due carri (più raramente uno solo) privi della cassa, sostituita da un telaio e tre persone per ogni carro. Il carico veniva sistemato a mano, ponendo i covoni trasversalmente rispetto al veicolo, con le spighe orientate all'interno, mentre il trasferimento dai barchetti al carro si effettuava con la forca. Dopo le necessarie legature con il così detto "funicchio"* aveva inizio il trasporto. Prima di raggiungere le strade carrarecce, nell'attraversamento dei campi più accliviati, i carri, in alcuni casi, seguivano qua e là le curve di livello; in tali passaggi, il carico, strapiombando verso valle, correva qualche rischio di ribaltamento. Intervenivano allora i due accompagnatori che, camminando accanto al veicolo, puntellavano la carrata con le proprie forche. Durante il trasporto il bifolco precedeva di circa due metri gli animali da traino, tenendo le corde-briglie raccolte in una mano, mentre gli altri due seguivano il veicolo con le rispettive forche in spalla (uno di loro, se necessario, azionava la martinicca). Se il trasporto si effettuava per lunghi tratti di salita, a seconda della lunghezza, il percorso veniva interrotto una o due volte per circa un minuto, in modo da far riprendere fiato agli animali (si tenga conto che la fatica era aggravata non poco dal grande caldo). In questa fase il conducente, fermati i buoi, li faceva arretrare di alcuni centimetri, al fine di attenuare la pressione esercitata loro sul collo dal giogo.* Dopo l'ordine di fermata, quello successivo di arretramento era preceduto dalla messa in sicurezza del trasporto, attuata tempestivamente dai due accompagnatori, che provvedevano a rincalzare con due pietre le ruote del veicolo. Gli uomini che intanto operavano sull'aia, liberata dalle erbacce nei giorni precedenti, davano forma a un grosso cumulo di covoni, denominato méta* o barcone;* la sua pianta ovale o rettangolare con angoli smussati assumeva in altezza la sagoma di un pagliaio. Il carro carico di covoni, giunto a destinazione, veniva fermato presso la méta; i buoi aggiogati venivano staccati dal veicolo e subito riattaccati a un altro carro vuoto, pronti a ripartire. Disciolto il carico, un operatore saliva sulla carrata per trasferirla con la forca sul cumulo in formazione (nei casi più rari in cui si utilizzava un solo carro, il carico veniva ribaltato a terra e subito spostato sulla méta). Il barcone veniva impostato dal suo nucleo centrale, disponendo i covoni verticalmente, a contrasto tra di loro, con le spighe in alto; a questo primo gruppo se ne addossavano altri sempre più adagiati, avendo cura di non far toccare le spighe a terra. Come per il pagliaio, un uomo faceva "il giro", percorreva cioè il perimetro del barcone disponendo i covoni ben addossati gli uni agli

Carratura (Foto Centro Documentazione delle tradizioni popolari di Città di Castello - a cura del Prof. L. Dalla Ragione)

altri, con le spighe rivolte all'interno del manufatto. Egli li afferrava con una mano sulla legatura e con l'altra su un ciuffo di steli a metà strada tra la legatura stessa e le spighe. Sistemato il covone, l'operatore avanzava su di esso in ginocchio, ripetendo ritmicamente l'operazione. Altre persone (una o due), all'occorrenza anche adolescenti, "accostavano", cioè porgevano a portata di mano i fasci di cereale a colui che faceva il giro. Gli accostatori avevano inoltre l'incarico, non meno importante, di attuare, (in piedi) un secondo filare di covoni più interno, parzialmente sovrapposto a quello perimetrale e di colmare l'area centrale del barcone. Quando il cumulo superava i m. 2,50 di altezza, si rendeva necessaria un'altra manovra: appoggiata una scala a pioli al barcone, un uomo vi saliva a mezza altezza, ponendosi di spalle al manufatto e, impugnando a sua volta la forca, attuava con gli altri una manovra di passamano. Incrementandosi ulteriormente l'altezza della méta che, a lavori ultimati poteva raggiungere l'altezza di 5–6 metri, sulla stessa scala, ma ad una quota più alta, si poneva un altro uomo per effettuare con gli altri identica manovra; in tal modo, con due o tre passaggi, i covoni giungevano a destinazione. Quando la larghezza del manufatto, ormai rastremato alla sommità, era di circa un metro, si realizzava una sorta di cresta di coronamento, disponendo gli ultimi covoni trasversalmente su due o tre strati sovrapposti e orientati tutti per lo stesso verso; su di essi infine venivano infisse le croci di canna, già piantate tra le mèssi nel mese di maggio. Dopo la carratura era consuetudine dare a chiunque la possibilità di effettuare la "spigolatura;" ovvero ricercare e raccogliere tra le stoppie le poche spighe disperse.

11) Assai interessante questa sorta di accortezza, quasi simbiosi tra il bifolco e i suoi animali che indugiavano a fare mezzo passo indietro; egli allora li rassicurava più volte con voce sommessa, perché arretrassero tranquillamente.
12) Un encomio particolare, anche se ormai tardivo, meritano questi realizzatori di pagliai e di barconi, manufatti in un certo senso paragonabili ad effimere opere d'arte architettoniche. Tutto è facile quando è risolto, anche se ci si doveva chiedere come facessero costoro a determinare le dimensioni planimetriche di tali cumuli e soprattutto come riuscissero al momento giusto a rastremarli. La rastremazione era indispensabile affinché eventuali piogge non danneggiassero il prodotto, perché, se iniziata troppo presto, il manufatto sarebbe rimasto senza punta (cioè scoperto), mentre, se iniziata tardivamente, una parte del prodotto sarebbe rimasta a terra fuori della sua sede.



GLOSSARIO

Assolcatore
Aratro il cui vomere fisso era configurato a triangolo isoscele ed era raccordato con un versoio ligneo a due falde simmetriche. L'assolcatore si utilizzava sui terreni già arati e sminuzzati, per realizzare canalette di scolo o i solchi per la semina del mais

Balzo
Manufatto nastriformedi antichissima ed ingegnosa invenzione, realizzato e utilizzato dai mietitori di cereali per legare i covoni.

Barchetto o cavalletto
Piccolo cumolo di covoni che si realizza sui campi dopo la mietitura. La sua sistemazione planimetrica a croce consentiva una migliore essiccazione del prodotto, destinato a rimanere sul posto 10/15 giorni.

Bifolco
Uomo addetto alla cura e all'impiego dei buoi nei lavori agricoli.
Boccaletta
Museruola metallica che si poneva sul muso dei buoi durante l'aratura o la semina negli oliveti, per evitare agli animali
di mangiare i rametti più bassi.
Brolle
Rami di olivo, derivati della potatura, le cui fronde venivano recuperate e usate come mangime per i bovini.
Canestro
Cesto di vimini di forma ovalizzata, munito di manico trasversale.
Capitagna
Ciascuna delle due strisce di terreno che rimangono da arare alle estremità del campo, dove cioè l'aratro inverte la marcia.
Carrareccia
Strada campestre sterrata, adibita al transito di carri e macchine agricole; con tale termine vengono definite anche le tracce delle ruote dei carri lasciate sul terreno bagnato.
Coroia (Cercine)
Grande fazzoletto arrotolato e avvolto in forma di piccola ciambella che un tempo le donne si ponevano sul capo per agevolare il trasporto di oggetti, quali brocche, cesti, ecc..
Cota
utensile fusiforme per affilare falci e coltelli, c ostituito da una pietra abrasiva lunga circa 20 centimetri.
Erpice
Congegno agricolo trainato dai buoi o dal trattore, fatto strisciare sul terreno per frantumare piccole zolle, interrare semi, rompere la crosta del suolo, fino a una profondità di 6-8 centimetro.
L'erpice è costituito da una serie di elementi di ferro dentati e snodati tra loro, collegati a graticcio.
Falce
Antico utensile usato per mietere i cereali (falce messoria) ed anche per tagliare l'erba.
Un altro tipo di falce (Falce fienaia) è costituita da una lama leggermente ricurva e lunga 60-70 centimetri, vincolata ad un manico di circa metri 1,50.
Fiescolo
Sottile contenitore realizzato con fibre vegetali usato per agevolare l'estrazione dell'olio dalle olive frante. Il fiescolo è costituito da due pareti parallele in forma di corona circolare unite lungo la circonferenza maggiore (esse formano una sorta di tasca entro cui si pone la pasta di olive da sottoporre a spremitura)
Forca
Utensile agricolo utilizzato per spostare fieno, paglia, erba.
E' formata da un manico in legno lungo circa metri 1,50 recante a una estramità due rebbi metallici lievemente curvi e paralleli lunghi circa 25 centimetri.
Forcone
Forca munita di quattro rebbi
Forma
Canaletta fissa, solitamente a sezione trapezoidale, scavata nel terreno ai margini dei campi (nelle forme vanno a defluire le acque piovane, per essere convogliate nei fossi).
Giogo
Strumento ligneo col quale si univano due bovini da traino. Il giogo era opportunamente intagliato alle estramità per adattarlo al collo degli animali, mentre al centro era fissato un robusto anello (campanella) per l'attacco del timone del carro o dell'aratro.
Gregna (Covone)
Fascio di spighe di grano, orzo o avena legato con nun mazzetto di steli dello stesso cereale.
Greppo
Scarpata erbosa, quasi sempre artificiale. I greppi, sono stati realizzati su terreni agricoli in forte pendio allo scopo di renderli più agevoli; tale sistemazione viene definita "a ciglioni".
"Opera"
Scambio reciproco di manodopera non retribuita attuato nei lavori agricoli mezzadrili più impegnativi.
Pagliaio
grande cumulo di fieno o di paglia che, fino agli anni cinquanta si realizzava sulle aie delle case coloniche. Soppiantato oggi dalle così dette "balle" pressate meccanicamente esso ha costituito un metodo primitivo ma efficace per la conservazione all'aperto di tali prodotti.
Di forma tronco-conica capovolta nella parte inferiore e conica in quella superiore, era imperniato intorno a uno stollo ligneo verticale infisso nel terreno (Con espressione dialettale denominato "metulo").
Sbrecciatura
Prima fase di potatura delle viti.
Seccia
La superficie dei campi dopo la mietitura dei cereali, irta di steli di paglia mozzati dalla falce
Tramoggia
Contenitore di forma tronco-piramidale o tronco-conica capovolta applicato a diversi tipi di macchine. All'interno della tramoggia si pongono materiali solidi incoerenti da sottoporre a macinazione o classificazione.
Treggia
Particolare tipo di veicolo agricolo basso e privo di ruote, trainato dai buoi e utilizzato un tempo sui pendii più scoscesi (slitta).
Troscia
Modesto stagno di acqua piovana, utilizzato per abbeverare il bestiame o per annaffiare.
Vanga
Utensile agricolo costituito da una lama trapezioidale o triangolare, fissata ad un manico ligneo lungo circa metri 1.20 e utilizzata per dissodare piccole superfici di terreno.
Venco
Rametto flessibile e ripiegabile di alcuni tipi di salice, utilizzato per legare i tralci delle viti durante la potatura.
Zappa
Attrezzo agricolo costituito da una lama generalmente quadrata di circa 15 centimetri di lato, fissata perpendicolarmente ad un manico ligneo di circa 1,50 metri. Si usa per sminuzzare piccole zolle, fare solchi o piccole fosse.
Zappitello (Zappone)
Zappa a due lame contrapposte, larghe rispettivamente circa 8 e 4 centimetri

Cronache antiche

La "storica" alluvione del 1932

Il torrente Caina, che oggi scorre bonaccione tra i sassi del suo letto, e solo raramente da sfoggio della sua irruenza, nelle epoche passate ha creato non pochi problemi agli abitanti dei borghi lungo i quali scorreva.
Questa è una piccola cronaca degli avvenimenti succedutisi nella famosa inondazione del 17 luglio 1932, raccontata da chi l'ha vissuta sulla sua pelle e da quanto letto nei quotidiani dell'epoca.

Il ricordo di Pietro Piattellini

Nel pomeriggio del 17 luglio 1932 il cielo si oscurò improvvisamente ed iniziò a piovere a dirotto.
Per la grande quantità d'acqua che cadeva il terreno, in breve tempo, si trasformò in un unico torrente sommergendo fossi, canali e ruscelli confluenti nel Caina che a sua volta straripò, tutta la pianura a sud di Maestrello divenne un lago e l'acqua scorrendo fortemente portava via tronchi d'alberi addirittura grandi pietre, pollame, pecore, suini, attrezzi agricoli, barchetti di grano ancora nei campi e tante altre cose che riusciva a rimuovere.
A Maestrello le persone si salvarono salendo ai primi piani.
La mia famiglia abitava a quell'epoca a Compresso Vecchio ed io avevo l'età di cinque anni, ma è sempre rimasto vivo in me il ricordo che, dal piazzale del molino (frantoio dell' oliva) insieme ai miei genitori ed altre persone stavo guardando la pianura tra Maestrello e Colle Umberto I completamente allagata. Tanta preoccupazione e tristezza si notava sul volto delle persone che pensavano al rischio per la vita ed ai danni per coloro che vi erano coinvolti.
A Maestrello sulla facciata della casa Sabatini è stata posta una targhetta con l'indicazione della quota raggiunta dall'acqua che fu di m. 0,85 al disopra dell'attuale marciapiede.

Il ricordo di Giovanni Sabatini

Ciò che accadde quel pomeriggio di domenica, qui a Maestrello, è indimenticabile! Strade e case furono invase da un'inondazione di acque melmose alte una novantina di centimetri. Una pietra, posta su questa mia casa (civico 14), ricorda l'avvenimento.
Non ricordo i lampi e tuoni di quel pomeriggio, sono passati sessantatre anni!…, ma la piena del torrente Caina, quella del fosso e l'allagamento di Maestrello sì: è sempre presente nella mia memoria, anche se il tempo ha fatto il suo lavoro, ha "ammorbidito" e "sfocato" ricordi e immagini! La memoria è buona. La definisco il "mio personal computer"! Cerco senza digitare! E' sufficiente un richiamo qualsiasi, un puntone di quercia incatramato ancora lì dove lo fece piantare il nonno, ad esempio, basta per vedere scorrere "nel mio video" fotogrammi di scene appena percettibili, vissute in quelle ore pomeridiane del 17 luglio 1932.
Piovve tanto quel pomeriggio su Monticchio e su Maestrello!
Il Caina fu presto in piena una piena "grande" e rumorosa! "Passata la tempesta" uscimmo dalle case, ci trovammo al centro del paese e insieme andammo a vedere il corso d'acqua che stava già lambendo la passerella utilizzata dagli abitanti delle Capanne, di

Alluvione della Caina anni '50

Monticchio e di Solana per venire in paese a fare la spesa, per andare dal fabbro, dal "bigonsaro", dal calzolaio, dal falegname e a scuola! In autunno, inverno e primavera non si poteva passare il Caina a "guazzo." Prima che il Comune di Perugia facesse la passerella, c'era una scala a pioli!.. appoggiata sul greppo e così si passava sopra l'acqua senza bagnarsi. Mentre guardavamo scorrere l'acqua limacciosa, riprese a piovere. Facemmo appena in tempo a raggiungere la bottega, per ripararci dai primi goccioloni che già stavano trasformandosi in pioggia a dirotto! Il brutto tempo stava spostandosi su Monte Tezio. Piovve tanto! Tutto intorno era pioggia fitta e nebbiosa che nascondeva il paesaggio! Quanto durò?.. Tanto! Vedemmo l'acqua fangosa entrare in bottega dalla cantina, tanto che dovemmo salire sui tavoli e sulle panche. Si, il fosso in piena stava uscendo dagli argini invadendo orti, campi e strade. L'acqua veniva dall'orto di Covarelli, entrava dalla finestra della cantina e da questa, attraverso la porta di comunicazione entrava nella bottega. Dalla vetrina vedevamo passare veloci come la corrente della piena travi grosse e robuste (le sestacchine) tavole da muratore, morali (piccole travi) e altro materiale che il nonno aveva usato per la costruzione di un altro pezzo di casa e che aveva accatastato li vicino! Quando cessò la pioggia e l'acqua sulla strada lo permise, il fabbro Peppino Vignaroli detto Tolone mi caricò sulle spalle a "giorgetta" (a cavalluccio) e mi riportò a casa. Malgrado la mia età, avevo per l'esattezza dieci anni, sette mesi e diciassette giorni, ero presente e quindi mi spostavo insieme agli adulti: non partecipavo ai loro commenti, è vero, li seguivo, magari trotterellando dietro ai loro passi.

Cosa era successo? Cosa avevano "combinato" i due corsi d'acqua in piena?

Quando la pioggia torrenziale si spostò da Monticchio su Monte Tezio le acque torbide dei fossi di S. Gratignano e di Pieve Petroia, che a monte di Maestrello si uniscono, arrivate alla confluenza del Caina, non potendo entrare in quanto la sua piena faceva da diga, allagarono campi, orti, strade, scantinati e ambienti a piano terra facendo molti danni alle cose. Anche il Caina aveva allagato i campi portando via i barchetti del grano che galleggiando seguivano in disordine la corrente delle acque andando verso i paesi di Colle Umberto I° e Capocavallo. Se ne parlò molto della perdita di una parte di raccolto dei contadini che avevano ancora il grano sui campi. I "barchetti" erano piccoli mucchi di gregne (covoni) di grano, ben ordinati in fila di quattro o cinque per una migliore essiccazione del cereale.

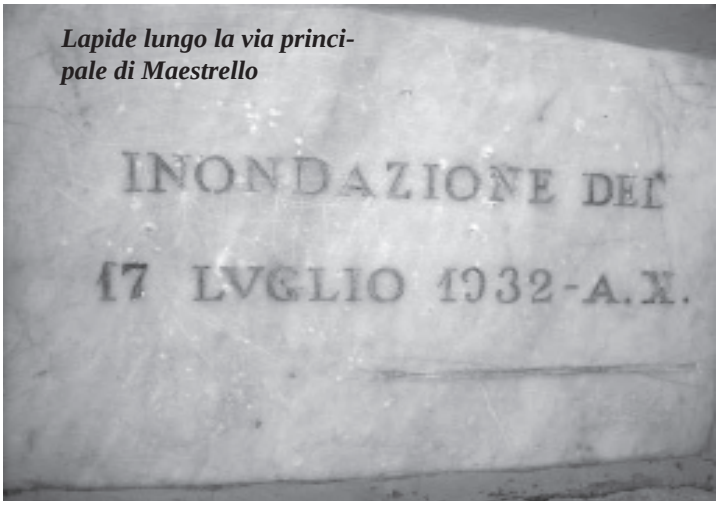
La passerella sul Caina non c'era più. Venne strappata dai muri che la sorreggevano e portata lontano, nonostante fosse ben ancorata tra le pietre. Le due travi di ferro a doppio T vennero ritrovate piegate ad arco. Su di esse era fissato un tavolato praticabile e ai lati una ringhiera di ferro che sorreggeva una rete metallica a protezione dei pedoni adulti e bambini. Ora è rimasto ben poco della passerella e anche il sentiero non si legge più, coperto da tempo da acace e sterpi. Queste poche tracce di vita paesana che non c'è più, suscitano una forte malinconia, anche se in quegli anni le nostre condizioni di vita erano assai modeste.

Anche noi Sabatini subimmo danni alle cose.

1) Disperso il legname da muratore che il nonno, il papà e lo zio usavano per il loro lavoro;
2) danni in cantina.

A proposito di quest'ultima, merita ricordare un fatto assai curioso: il nonno, recatosi nel locale, trovò tutte le damigiane capovolte. Tornò in cucina contrariato dicendo: "non c'è più vino! Tutte le damigiane sono a terra rovesciate." Lo zio Peppe, che quel giorno era da noi con zia Giulia (figlia del nonno) si recò in cantina e cominciò a raddrizzare le damigiane. Le trovò tutte piene! Un miracolo? No! L'acqua aveva fatto da "tappo."

L'inondazione recò danni anche alla nostra vigna. Il nonno, nei giorni successivi, corse ai ripari conficcando puntoni di quercia appuntiti e incatramati alla confluenza dei due fossi per difenderla dalla erosione delle piene; costruì un muro a ridosso del ponte della strada che va a Pieve e sistemò altri puntoni che conficcò dall'altra parte per proteggere la vigna stessa



Lapide lungo la via principale di Maestrello

dalla frana del greppo allineato con il pozzo. Ricordo che il nonno per infiggere questi puntoni aveva fatto preparare una grande mazza di legno (un ceppo con due manici) per essere manovrata da due operai. Aveva anche predisposto un piccolo palco di tavole perché i due operai lavorassero agevolmente. Ci fu anche una frana del greppo di fronte alla nostra proprietà che deviò il corso d'acqua subito dopo la confluenza dei fossi Pieve e S. Gratignano.
Il lato opposto alla mia proprietà era formato da greppo, muro e campo. La frana, prima ricordata, cambiò la configurazione del luogo spostando i punti di riferimento catastali. Mi chiedo, quando negli anni Quaranta il catasto passò dal vecchio al nuovo, quali rilievi vennero fatti da chi era preposto a tale servizio? E' vero, ci sono state altre piene forti, ma mai come quella del 1932 che fu veramente disastrosa. Allora la stampa era "poca", non so nemmeno se ne parlò! La televisione non c'era, le macchine fotografiche per riprendere qualche immagine ce ne erano poche. Eravamo allora tutti poveri. Io so soltanto che il nonno Adamo, poi il mio papà Guglielmo ereditarono la stessa quantità di terreno nella forma e nelle dimensioni che io, mia moglie Marina e mia figlia Guglielma abbiamo sempre saputo di possedere, che abbiamo coltivato e continuiamo a coltivare! Ora, più che coltivare, possiamo dire di tenere in ordine, fino a quando sarà possibile.

Da

"IL NONNO RACCONTA…"

di Alunni Gennaro *- pagg. 8 e 9*

……..……
Altro grande ricordo fu l'alluvione del 17 luglio 1932 che colpì i paesi di Maestrello e Colle Umberto. Era terminata da pochi giorni la mietitura e il grano si trovava ancora barchettato sui campi.
Alle ore 15 circa il cielo si oscurò e cominciò a scrosciare acqua; dopo circa un minuto già si vedevano grosse onde d'acqua affacciarsi dalla cima di monte Tezio e in prossimità di una roccia si allargavano a ventaglio ed effettuavano un salto di 50 metri. Dal balcone coperto guardavamo la grande massa d'acqua che scendeva a circa 200 metri da casa nostra (abitavamo al vocabolo Borghetto, ora ristorante "Il Rifugio"), travolgeva tutto ciò che trovava ed eravamo spaventatissimi; vedevamo Maestrello allagato e molte cose che galleggiavano tra cui interi covoni di grano.
……

I DANNI DEL MALTEMPO

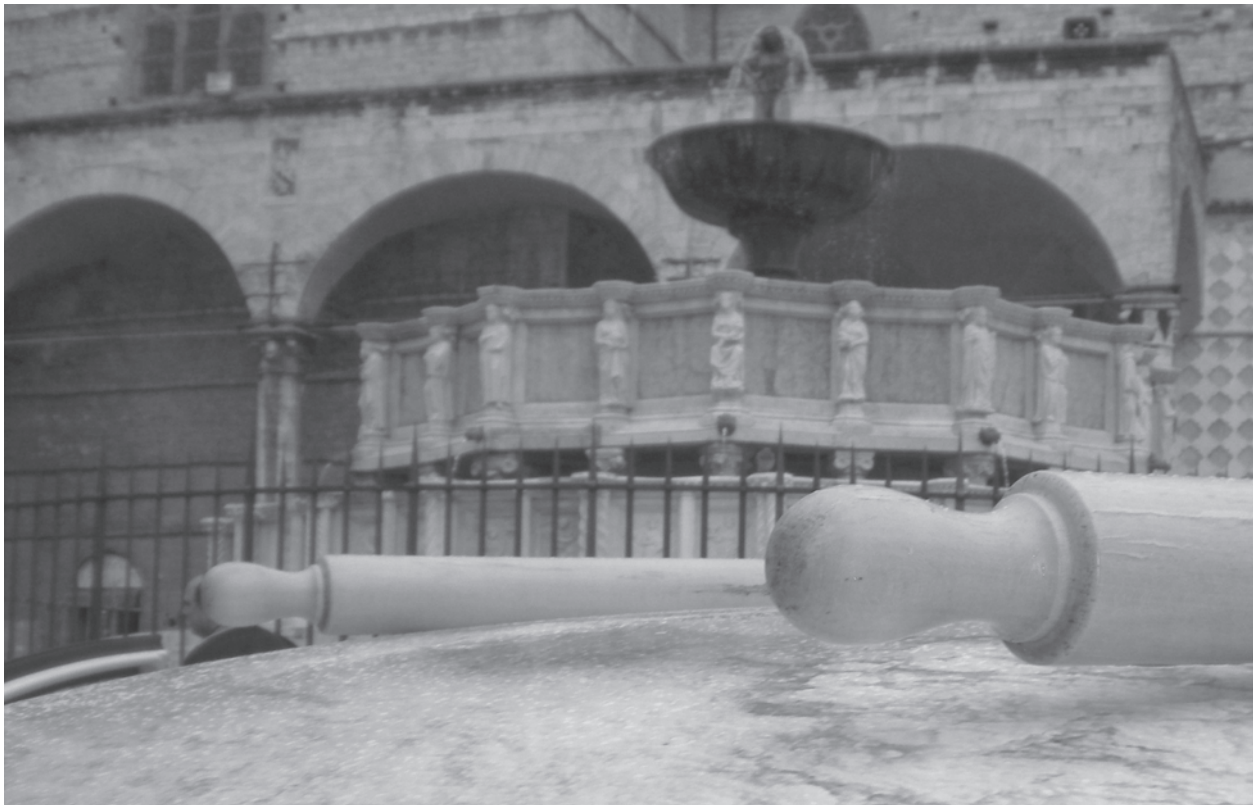
Estratto da* "LA NAZIONE" *del 19 luglio 1932

Sabato e domenica si è scatenata in tutta la provincia una violenta bufera accompagnata da raffiche impetuose di vento e da pioggia scrosciante che hanno prodotto non pochi danni alle campagne.
Il Tevere e il Chiascio, in piena, hanno straripato in alcuni punti, e così si dica di alcuni torrenti, specialmente la Caina, che nelle vicinanze di Colle Umberto I - ove hanno dovuto accorrere anche i nostri pompieri - ha allagato per lungo tratto i campi limitrofi e la strada.
L'autobus che fa servizio tra Perugia e Corciano, giunto in quelle località ha dovuto retrocedere non essendogli possibile proseguire più oltre.
Sono caduti parecchi fulmini, fortunatamente senza danni alle persone.
Due saette, a distanza di pochi minuti una dall'altra, sono cadute sulla casa di certa Giuseppa Monicchi al cosiddetto "toppo" a presso le Conce, e sulla casa dell'ortolano Alessandro Meschini alla Piaggia Colombata.
La prima ha sfondato il camino ed è penetrata in casa, con grande spavento della Monicchi che preparava il pranzo, ma senza alcun danno per essa; la seconda ha arrecato danni al motorino idraulico utile al Meschini per l'innaffiamento dell'orto.
La piena, in diversi punti, ha portato via covoni di grano ed anche qualche capo di bestiame, specialmente minuto.
Ove, però, si sono avuti danni assai rilevanti, è stato nella zona sottostante a Monte Tezio.
Dall'alto del monte stesso, sono precipitate in basso vere valanghe di massi che, per la lunghezza di oltre quattro chilometri hanno ostruito i sentieri, mettendo in pericolo gli abitati e rendendo impossibile il movimento delle persone rimaste bloccate nelle cerchia ristretta delle loro case.
Una frana ha prodotto danni presso Pantano lasciando libero, per un vero miracolo, un nucleo di abitazioni adiacenti al terreno franato in Vocabolo Borghetto.
Nella zona stessa, specialmente presso Antognolla, i raccolti sono andati completamente distrutti.
Il solerte Segretario Politico di Pantano, cav. Mimmo Fabbri, ha sollecitamente invocato l'intervento delle Autorità, a favore della zona così duramente colpita. Ed il suo appello, certamente, non sarà stato rivolto invano.

La pagina dell'Arte

Foto di Roberto Benincasa

Socio del Gruppo fotografico ACAR fin dalla sua fondazione, Roberto Benincasa, riesce con la sua Nikon 300 a catturare istanti irripetibili e costruire immagini che lo hanno portato ad essere apprezzato in maniera particolare anche dagli organizzatori di Eurochocalete.



CHOCOLATE
tschigulatta
czekolada
ciccolato
ciocolét
CHOKORA
csoki
ciculata

Le nostre escursioni?
Sempre una sorpresa, una piacevolissima sorpresa!

di Francesco Brozzetti

Era stata una settimana bellissima, piuttosto fredda, ma il sole non ci aveva mai abbandonato e la domenica, anche se cominciata un po' più fosca, si era lentamente aperta. Tempo ideale per una escursione, e noi fedeli al nostro motto, avevamo impostato una salita al "Santuario di Santa Cecilia".
Non che fossimo particolarmente fedeli alla santa, alcuni non ne avevano mai sentito parlare, ma oltre l'aspetto religioso c'era anche un interesse naturalistico.
Il sentiero che portava lassù era tutto tracciato più o meno lungo le sponde del torrente Mussino.
Anche questo nome, era poco tempo che ci era familiare, l'avevamo scoperto nel 2010 quando, ripercorrendo il tracciato di una escursione del CAI di Perugia, ci eravamo imbattuti in questo affascinante torrente, reso ancor più impetuoso dalle frequenti piogge.
Cascate, gorghi, fosse, qui soprannominate "tazze", rapide impetuose su tratti costretti tra pareti ripide decine di metri, c'erano insomma tutti gli ingredienti per rendere una escursioncella, una vera e propria piacevole avventura.
Oltre tutto ciò avevamo preparato una sorpresa ai nostri escursionisti, all'arrivo al Santuario, alcuni amici comuni, che si fregiano del titolo di "Amici di Santa Cecilia", avevano preparato una merenda per salutare il nostro arrivo.
Veramente piacevole, e veramente unico.
Mentre facevamo l'ultimo sforzo arrancando su per l'ultimo ripidissimo e sconnesso tratto di sentiero che ci separava dal Santuario, un suono di campana ci ha salutato ed accompagnato scandendo quasi i nostri ultimi passi.
Veramente unico e caratteristico, come unica è stata la visione di un tavolone lungo qualche buon metro ricoperto di ogni grazia di Dio!
C'era di tutto, dal dolce al salato spaziando da tortine al prosciutto e salame, alle uova sode farcite, dalle pizzette al pomodoro a quelle alla cipolla, senza poi allungare lo sguardo ai dolci. Strufoli, frappe, crostate, ed un torcolo che anche se a prima vista non aveva nulla di particolare, appena messo in bocca, faceva ricredere immediatamente, sulla sua "origine".
Tutti noi, indubbiamente affaticati dalla salita, cominciammo con moderazione, assaggiando qua e là, quasi con discrezione, poi lentamente, presa confidenza con il tavolone, cominciammo a far capire di che pasta eravamo.
Ad un certo punto, sussurrato sommessamente, quasi fosse un segreto da custodire gelosa-

mente, si sparse la voce, anzi, ci si domandava l'un l'altro "Ma tu l'hai sentito il torcolo?" il tutto dando sguardi di sottecchi quasi nessuno dovesse carpire la scoperta.
Poi, come sempre succede, da sommessa la domanda divenne un coro e tutti ci rendemmo conto, che dovevamo assaggiarne almeno una fetta e quindi ancora una volta furtivamente, tentando di far capire agli altri che cercavamo un qualche altro dolce, allungammo tutti una mano verso quell'oscuro oggetto del desiderio.
Ormai il segreto era caduto ed a gran voce chiedemmo chi era l'artefice di tanta bontà, tutti o quasi con in mano carta e penna per immortalare quel prezioso segreto.
Ma segreto non era ed avemmo la nostra ricetta, chi subito, chi via e-mail (benedetto progresso) e potemmo riprendere la strada di casa sereni ed appagati.
Personalmente ho già comperato tutti gli ingredienti ed appena potrò mi lancerò in questa divertente impresa: cercare di eguagliare la bontà del torcolo di Santa Cecilia, così ho intitolato la ricetta già copiata in una scheda ed inserita nel mio libro magico dei dolci.
Ahh, piuttosto, mi sembra di capire che vorreste conoscere anche voi la ricetta …

Non ve la do!

Passata la prima euforia...

da il NY Times:

il rumore insopportabile delle pale eoliche

Il calvario di chi vive "all'ombra dell'energia eolica".
Un'inchiesta del celebre quotidiano americano sull'impatto "sonoro" delle pale eoliche: sempre più gigantesche, producono un rombo permanente che perturba tutti gli abitanti delle vicinanze. Nel Maine una delle prime mobilitazioni ambientaliste contro l'eolico: 38 famiglie si appellano alla magistratura perché faccia rimuovere 100 turbine.
All'interno del quotidiano, invece, c'è ha una storia positiva sulle fonti alternative: nel deserto della California la prima mega-centrale solare costruita su terreni che sono protetti come parco naturale. Userà una tecnologia d'avanguardia, nuovi tipi di pannelli che hanno la forma di radar e concentrano i raggi del sole. L'energia prodotta sarà sufficiente al fabbisogno di 566mila abitazioni

Attenti alla rabbia

Volpi, cani o altri animali selvatici possono essere un pericolo per gli escursionisti

ALTA SALUTE

A cura del Dott. Adriano Rinaldi
Commissione Centrale Medica del CAI

Estratto da La Rivista del CAI
novembre-dicembre 2010
Autorizzazione alla pubblicazione gentilmente concessaci dalla Redazione de "La Rivista del CAI"

La rabbia e una zoonosi, cioè una malattia trasmessa dagli animali. Tutti i mammiferi sono suscettibili alla rabbia, ma i serbatoi preferenziali sono i carnivori (selvatici e domestici) e i pipistrelli insettivori. Gli uccelli, i pesci e i rettili non si ammalano. I cani sono i principali responsabili dei casi di rabbia umana nei paesi a basso reddito però potenzialmente rischiosi anche i morsi di gatto e volpe. II cane e la volpe rossa, rispettivamente per la rabbia urbana e quella silvestre, sono attualmente gli animali chiamati in causa sotto il profilo epidemiologico. In misura minore possono essere colpiti anche procioni, tassi, faine ed erbivori selvatici (caprioli). La volpe non e in grado di cacciare i caprioli ma questi possono venire comunque infettati da un morso. Probabilmente la rabbia è la malattia più antica di cui si abbia notizia.

rola rabbia deriva dal sanscrito "rabbash" e significa "fare violenza". E' una malattia ubiquitaria con alcune eccezioni quali Giappone, Oceania, Australia e Nuova Zelanda.

Benché è radicata nell'Europa occidentale, la rabbia è ancora largamente diffusa in Asia, Africa e Americhe. L'Italia aveva ottenuto il riconoscimento di stato indenne da rabbia nel 1997 (ultimo caso diagnosticato a Trieste nel 1995) dopo la realizzazione delle campagne di vaccinazione orale delle volpi. Tuttavia, a distanza di quasi 13 anni nell'ottobre 2008, la rabbia silvestre e ricomparsa in provincia di Udine (a Resia, un uomo fu azzannato al polpaccio da una volpe probabilmente giunta nella valle attraverso Uccea). Ciò si correla con la situazione epidemiologica della rabbia silvestre nella vicina Slovenia. La maggior parte dei casi in Slovenia viene segnalata lungo il

confine sud-orientale con la Croazia. L'Austria risulta essere indenne da rabbia. In Italia dal 2008 a oggi sono stati diagnosticati 282 casi di rabbia in animali: 58 in Friuli Venezia Giulia, 212 in Veneto, 7 in provincia di Trento e 5 in provincia di Bolzano.
Nella maggior parte dei casi si tratta di volpi, ma l'infezione è stata riscontrata anche in un capriolo e in un paio di tassi (rilievi eseguiti in Friuli Venezia Giulia).
Per tali motivi nei comuni infetti e in quelli limitrofi è stata resa obbligatoria la vaccinazione dei cani e degli erbivori domestici a rischio (al pascolo) ed è stata intensificata la lotta al randagismo (cattura ed eventuale abbattimento degli animali sospetti o infetti).
E' stata inoltre potenziata la sorveglianza sugli animali selvatici, in particolare di quelli trovati morti e sono state realizzate alcune campagne di vaccinazione orale delle volpi in accordo con gli stati confinanti (Slovenia e Austria).
Infine, si è provveduto a realizzare delle campagne di informazione della popolazione rivolte soprattutto alle norme comportamentali (evitare il contatto con animali selvatici stranamente socievoli, non tenere animali selvatici come animali da compagnia) e alla segnalazione (veterinario delle Aziende Sanitarie, polizia municipale, guardia forestale) di comportamenti anomali o inusuali di animali domestici o selvatici.
Secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), ma probabilmente il numero è sottostimato, nel mondo sono segnalati più di 55.000 casi di decesso all'anno. La maggior parte dei casi umani si registra nei paesi in via di sviluppo (Asia e Africa). I bambini sono la categoria più a rischio con circa 100 decessi all'anno. La rabbia è un encefalomielite (infezione acuta dell'encefalo) acuta e progressiva, praticamente sempre mortale (sia per l'uomo che per l'animale), causata da virus della famiglia Rabdovirus (genere Lyssavirus). Può essere trasmessa all'uomo e ad altri animali attraverso l'inoculazione del virus con la saliva dell'animale malato.
II contagio avviene perciò attraverso il morso, la lambitura della cute non integra o delle mucose e il graffio.
II virus viene disattivato non appena entra in contatto con luce e ossigeno. Perciò non si corrono pericoli mangiando funghi, frutti di bosco o erbe dei campi che sono stati morsi da animali infetti. Viceversa il virus sopravvive nelle ghiandole salivari anche per giorni dopo la morte dell'animale. Per questo motivo occorre evitare di manipolare la testa e la bocca dell'animale e, soprattutto, va evitato che il proprio cane entri in contatto con l'animale morto. Infine, la carne degli animali non risulta infetta e, quindi, è commestibile. Questo perché la rabbia è un virus neurotropo che si annida nel cervello e, successivamente, nelle ghiandole salivari, ma non compare nel sangue.
L'incubazione può variare da un minimo di cinque giorni ad un massimo di dieci - quattordici mesi, ma di norma è compresa tra le due e le otto settimane. La morte interviene entro una settimana dalla comparsa della sintomatologia.
L'animale risulta infettante fino a cinque giorni prima che evidenzino segni di malattia. Inizialmente l'animale presenta variazioni caratteriali (il cane inavvicinabile e aggressivo diventa docile, mentre quello affettuoso e socievole diventa aggressivo).
L'animale selvatico perde la naturale diffidenza verso l'uomo, può mostrare difficoltà nella deambulazione, aggressività, paralisi e, infine, può essere trovato morto. In questo caso per confermare il sospetto della causa di morte vengono eseguiti test diagnostici (immunofluorescenza diretta, isolamento su culture cellulari, prova biologica nel topino o altro).
L'encefalite è preceduta da una prima fase in cui compaiono sintomi generici e aspecifici coinvolgenti il sistema respiratorio e gastrointestinale. Dopo 4 - 10 giorni la malattia può

PERSONA MAI VACCINATA
» lavare e sciacquare la ferita o il punto di contatto con acqua e sapone o altro detergente
» disinfezione con soluzione iodata
» immunoglobuline specifiche anti-rabbi che
» vaccino per via intramuscolare: 3 somministrazioni ai tempi 0-7-21/28 giorni

PERSONA PRECEDENTEMENTE VACCINATA
» categorie a rischio: test sierologico ogni 2 anni
» lavare e disinfettare come sopra
» morso potenzialmente infetto: due dosi di "richiamo" ai tempi 0 e 3 giorni (al più presto ed entro i primi 5 giorni dal morso)

evolvere in due forme a decorso acuto. Nel 75% dei casi si evidenziano disturbi psicomotori eccitativi con idrofobia (paura dell'acqua), delirio e agitazione ("forma furiosa"). II 25% dei pazienti è colpito dalla "forma paralitica" nella quale compare la paralisi progressiva della muscolatura. Le due forme evolvono progressivamente fino al coma e alla morte.

L'infezione è un problema di sanità pubblica poiché non esiste terapia dopo la comparsa dei sintomi. La prevenzione su base vaccinale riveste perciò un ruolo determinante. II vaccino si applica sia per la profilassi preesposizione sia per quella post esposizione oltre alla somministrazione di gammaglobuline.

La vaccinazione anti-rabbica non è mai considerata obbligatoria, ma può essere consigliata a seguito della valutazione del rischio.

Le categorie interessate sono i veterinari, le guardie forestali, i cinovigili, le guardie venatorie e i soggetti (missionari, ricercatori, zoologi, cooperanti) che si recano in regioni rurali remote senza possibilità di accesso a servizi medici idonei e affidabili.

In commercio esistono due vaccini per l'uomo. Entrambi vengono sommini strati per via intramuscolare secondo un calendario che prevede tre somministrazioni (giorni: 0-7-21/28). Nei soggetti a rischio sporadico non sono richieste dosi di richiamo una volta completato il ciclo base.

Solo se il rischio diventa elevato si raccomanda il monitoraggio del titolo anticorpale ogni due anni. Il richiamo va eseguito solo quando il titolo scende al di sotto di un certo valore (0,5 UI/ ml e il titolo minimo protettivo stabilito dall'OMS).

La vaccinazione non provoca importanti effetti collaterali ad eccezione di dolenzia e gonfiore in sede di inoculo, malessere, febbre, dolori muscolari. Vista la gravità della malattia, non esistono controindicazioni assolute alla vaccinazione. Nel caso di morso potenzialmente infetto, avendo eseguito una vaccinazione preesposizione, e sufficiente somministrare due sole dosi di richiamo al tempo 0 e a tre giorni di distanza o comunque entro 5 giorni dal morso. Inoltre non è necessario ricorrere alla somministrazione di immunoglobuline specifiche. Ciò è vantaggioso poiché permette di raggiungere con tranquillità il più vicino presidio sanitario o rimpatriare. In tempi recenti in Italia, non sono stati segnalati casi di rabbia autoctoni nell'uomo. Vanno ricordati due casi di importazione (India e Nepal) negli anni '70 e uno (Nepal) net 1996.

Purtroppo, non esistendo una cura specifica contro la rabbia, e importante adottare alcune norme igieniche per rimuovere la saliva e ridurre così l'assorbimento del virus. E' importante lavare e sciacquare la ferita o il punto di contatto con acqua e sapone per almeno 5-10 minuti e poi disinfettare con soluzione iodata (tintura di iodio, iodopovidone).

Non usare I'alcol il quale denaturando le proteine nella zona delta ferita, favorisce il passaggio del virus nell'organismo.

Se si e stati morsi da un cane o da un gatto è opportuno identificarlo per poterlo sorvegliare per 10 giorni. Infine, se reputato opportuno, verrà effettuata la somministrazione di immunoglubuline (siero) antirabbiche e del vaccino che, come precedentemente detto, rappresenta uno strumento di profilassi, ma è efficace anche in caso di somministrazione dopo un'esposizione al virus.

ENCEFALOMIELITE ACUTA DA RABDOVIRUS

» prima fase: sintomi generici e poco specifici che coinvolgono it sistema respiratorio e gastrointestinale
» evoluzione verso due forme a decor so acuto in 4 - 10 giorni:
- forma furiosa (75% dei casi): disturbi psicomotori eccitativi (idrofo bia, delirio, agitazione)
- forma paralitica (25% dei casi): paralisi progressiva della muscolatura
» coma e morte

Una giovincella ... di cent'anni!

Estratto di un articolo di AM Savelli apparso sul Corriere dell'Umbria del 10.5.2011 e da noi pubblicato per gentile concessione dello stesso quotidiano.

Gina Legumi, da pochi giorni centenaria (è nata it 6 febbraio del 1911), non ha mai lottato per i diritti delle donne, ha solo seguito le regole mai scritte ma consolidate nei secoli dalla civilta contadina: lavorare, lavorare e lavorare. Come un uomo e spesso più di un uomo. Sin da quando, conclusa la quarta elementare è andata a servizio nella tenuta del conte Lefevre presa in affitto da uno Scasselati. "A quei tempi" racconta seduta in poltrona nella sua stanza da letto al primo piano della casa di Colle Umberto dove vive con il figlio Giorgio "si chiedeva solo che imparassimo a leggere e scrivere. Il mezzadro doveva sempre chiedere il permesso al padrone per mandare i propri figli a scuola. Quando sono arrivata alla quarta elementare mio padre ha detto basta ma io ci andavo di nascosto. A casa c'era tanta confusione. I miei genitori avevano 10 figli, sei maschi e 4 femmine. Ogni tanto si chiedevano: "Ma la Gina dov'e?". Io dai campi ero scappata per andare in classe. Mio padre per punizione mi lasciava senza pranzo. Ma la maestra Covarelli del Pantano questo lo sapeva bene e a una certa ora mi mandava in cucina, le lezioni a quei tempi si facevano nelle case, dicendomi "lì c'e una bella zuppetta per te". Era buona e severa nello stesso tempo. Se non imparavo mi dava le bacchettate sulle mani. lo dicevo: "Due più uno fa treie". E lei: fa tre, tre non treie". E giù bacchettate. Comunque mi sarebbe molto piaciuto andare avanti con gli studi ma non fu possibile. Dovevo guardare i più piccoli, fare il bucato, stirare, cucinare, fare il pane".

Tra i lavori di casa e quelli nei campi seguendo il ritmo delle stagioni ben presto per Gina, giovanissima, spuntò un corteggiatore. "Gino Pimpinelli, era più un bambino che un ragazzo. Non mi sembrava normale che si interessasse a me. Mi compariva intorno sempre all'improvviso. Non si spiccicava di dosso. io gli dicevo che stava sbagliando, che suo zio cercava per lui qualcuno che gli portasse in dote un po' di terra. Mentre io non avevo niente. E infatti un giorno lo zio Alfredo l'e venuto a prendere con il bastone. Gli gridai dietro: "Adesso ci credi che ci dobbiamo lasciare?". Il primo novembre del 1933 Gina Legumi ha sposato Giuseppe Fagioli (un destino nel cognome?). Hanno avuto due figli: Giorgio, scapolo, ex bancario e Anna, casalinga, sposata con due figli e due

nipoti. “Mio nonno aveva fatto il segantino - racconta Gina - in pratica segava le traverse per la Ferrovia, mio padre ha fatto sempre il contadino e mio marito era impiegato alla Timo, società telefonica, addetto alla guardia dei fili”.
Alla preparazione dei suoi due pranzi di nozze, così era d’uso, ha lavorato anche lei per giorni e giorni. “A quei tempi non si scherzava quando si trattava di banchetti. Si facevano circa 30 portate, gli uomini mangiavano mezzo chilo di pasta fatta in casa ciascuno. La notte della vigilia della cerimonia 1’ho passata a friggere”. Il viaggio di nozze Gina l’ha fatto in casa di uno zio che faceva il cuoco a Roma.
“Non mi piaceva stare da Egisto. Dopo un po’ ho detto a mio marito: “lo torno a casa, se vuoi venire vieni altrimenti stai. Non mi ci trovavo a fare niente tutto il giorno, sono abituata con ago e filo e con la falce. In quei giorni, ricordo, sono andata ad Ostia a vedere il mare, ho anche messo i piedi nell’acqua. Mio marito invece non ne ha volute sapere perche, diceva, “mi piace sentire la terra sotto i piedi”. Quella è stata una delle poche gite della sua vita. “Cinque o sei volte siamo andati a Chieti in pullman per devozione nei con fronti di Santina Campana, una donna in odore di santità, per il resto siamo sempre stati in casa a faticare. A miei tempi si viveva tutti insieme, le case erano strapiene”. Cattolica osservante per Gina divagarsi voleva dire partire a piedi alle 5 del mattino pei andare alla Messa a San Giovanni del Prugneto. “Per le feste di Natale ricordo che c’erano le 40 ore. Vuol dire che non si lasciava mai l’ostensorio solo. Facevamo il turno di veglia”. Don Lucio Gatti, parroco delle chiese del comprensorio, dice sempre che in fatto di liturgia ne sappia più la Gina di lui stesso. Di messe non se n’e mai persa una. E nel recente giorno del comple¬anno, durante la funzione celebrata dentro la sua stanza da letto perche ormai non si può più muovere, don Lucio ogni tanto si interrompeva volutamente ben sapendo che la Gina sarebbe andata avanti da sola recitando i salmi a memoria ad alta voce.
Il segreto della sua longevità? “Ho sempre fatto una vita regolare, ho mangiato cibo genuino, non ho mai fatto una indigestione. Mio padre e mio marito sono morti pochi mesi prima di compiere 100 anni. Non ho paura della morte, a 60 anni ero già pronta”.

Uno sguardo sulla vallata del Rio Piccolo

di Daniele Crotti

Sono le otto; è mattina. La vallata è innevata, da ieri, dopo anni.
La vedo dalla finestra dello studio e del salone. E’ bella, come sempre, in ogni stagione. Pace e silenzio, creati dalla neve e dalla giornata domenicale. Sul campo oltre gli olivi una volpe sta cercando forse del cibo, sotto il lieve manto bianco. E’ circondata da sette od otto cornacchie, o forse gazze, o entrambe, chissà (sono lontane). Sembrano cercare il medesimo nutrimento, o magari stanno solo giocando, quasi rincorrendosi, a tratti, come quando da bambini si giocava a “guardia e ladri” (ladre le gaggie e guardia la volpe?).
Improvvisamente, con la sua superba coda, la volpe corre, scappa, si rifugia nella stretta roggia nascosta da rovi, alberi ed arbusti di macchia.
Mi accompagna la musica, da un vecchio LP in vinile 33 giri, della Sinfonia “Pastorale”.
Faccio colazione anch’io.

Il nostro fedelissimo amico
lo scarpone

di Francesco Brozzetti

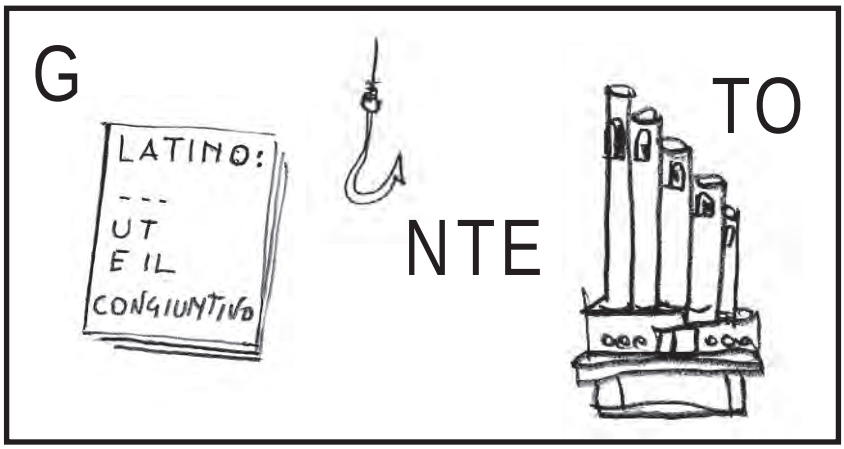
Non so voi ma io quando devo comperare un nuovo paio di scarponi vado in paranoia.
Lo vorrei leggero, ma robusto, impermeabile, ma traspirante, alto da coprire bene la gamba e salvarla da eventuali assalti di dispettosi serpentelli, ma non soffocante.
Lo vorrei altresì piacevole anche esteticamente, ma in cuoio robusto e trattabile, una marea insomma di cose che mi costringono sovente ad uscire dai negozi di calzature da montagna afflitto e sconsolato per la mancata riuscita dell'acquisto.
Ma quando poi riesco a trovare qualcosa che mi soddisfa tratto le mie calzature come fossero creature da coccolare e curare con amore.
Ed infatti è con amore che vanno trattati gli scarponi.
Sono loro che ci permettono di camminare, sull'asciutto e sul bagnato, sulla roccia e sulla sabbia, sul fango e tra i ghiaioni, sempre in massima sicurezza e con il massimo del comfort.
Allora ricordiamo alcune semplici regole che ci permetteranno di convivere con loro ed avere sempre da loro il massimo.
La prima importante regola la dobbiamo rispettare al momento dell'acquisto.
Infatti molti pensano che sia il fabbricante a provvedere alla cura preparatoria dello scarpone, ed è vero, ma qualsiasi materiale venga utilizzato, crema o impregnante che sia, ben presto si dissolve e spetterà a noi provvedere al suo rinnovo.
Sarà bene quindi all'acquisto prevedere anche di fornirci di un buon prodotto impregnante, non costano molto ma il risultato sarà notevole e ci permetterà di risparmiare tempo e denaro.
Ricordiamoci che se non ne avremo cura, dovremo a breve distanza affrontare di nuovo il problema dell'acquisto di un paio di calzature.
E al ritorno da ogni escursione poi, sarà bene prevedere anche un fastidioso "cerimoniale" che se ben eseguito ci permetterà comunque di evitare sgradite sorprese in un qualsiasi successivo momento.
Ecco quindi il decalogo del buon "montanaro":

- Togliere le solette e lasciarle asciugare all'aria.
- Lavare sotto l'acqua corrente gli scarponi pulendo accuratamente con una spazzola lo sporco più resistente.
- Se gli scarponi dovessero puzzare (può capitare a tutti), è possibile lavare il loro interno con una spazzola morbida ed acqua tiepida.
- Gli scarponi bagnati vanno messi ad asciugare all'aperto, ma non ai raggi diretti del sole. Sarebbe consigliabile imbottirne l'interno con fogli di giornale accartocciati, fino a completa asciugatura.
- Lo spray impregnante va messo quando le calzature sono ancora umide, in quanto i pori sono più aperti e quindi ricettivi.
- Per gli scarponi in cordura è bene usare gli spray, mentre per quelli in cuoio è preferibile la cera.
- L'applicazione della cera richiede una particolare attenzione e va passata regolarmente, anche sulle scarpe in Goretex. L'applicazione va fatta con uno straccio o una spugnetta e non bisogna assolutamente riscaldarla, anche se questo permetterebbe una più facile distribuzione.
- Anche i ganci ed i passanti devono essere trattati con la cera, questo eviterà qualche antipatico "punto" di ruggine

Queste sono solo otto regole e non dieci, mi farete osservare, ma le altre due, le lascio a voi ed al vostro buon senso.
Ricordatevi solo che sono gli scarponi che vi portano e vi proteggono durante le vostre belle escursioni in montagna e senza di loro … pensate un po' che piedi vi trovereste ad avere dopo qualche ora di "sana e piacevole camminata".

Un po' di relax

di Mauro Bifani



REBUS (frase 4-1-5-7)

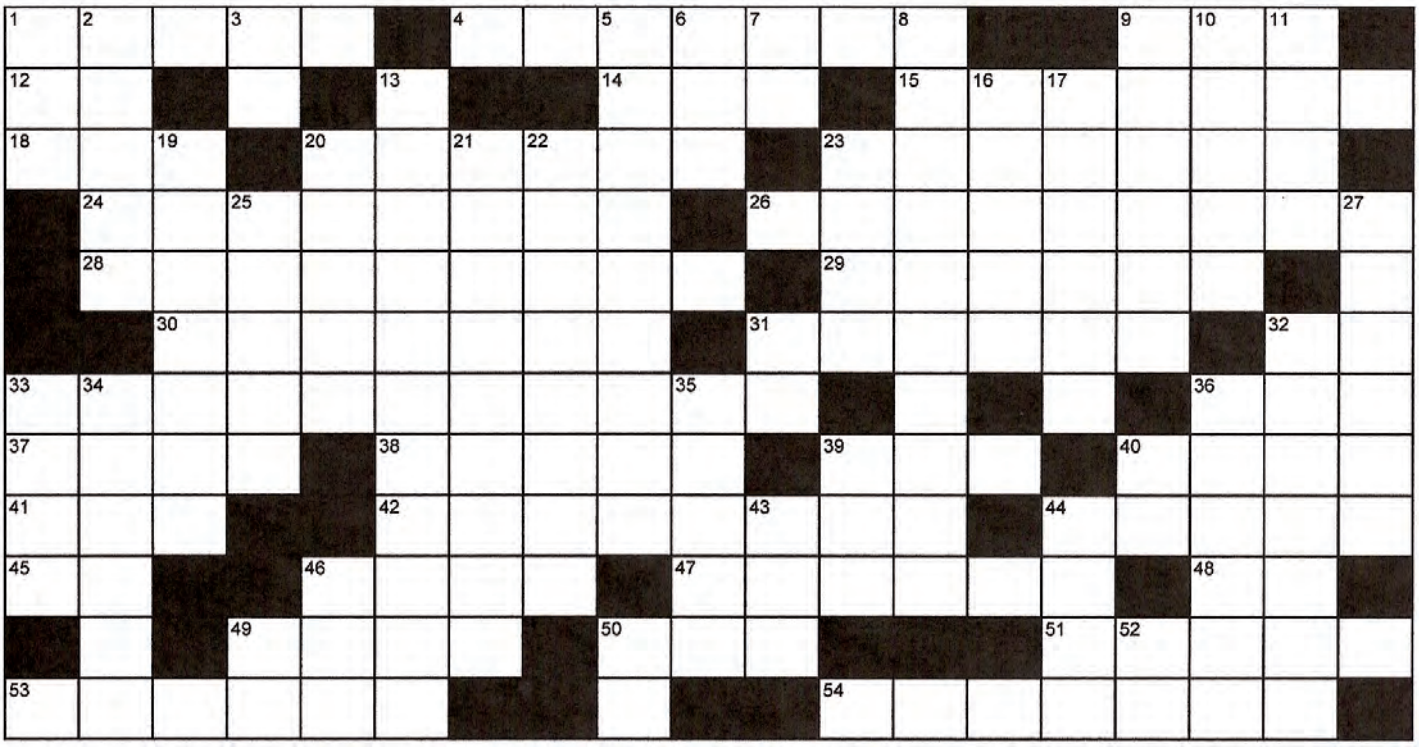
Soluzione:

.....

.....

.....

CRUCIVERBA



DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Scrittore inglese autore de "I Viaggi di Gulliver" - 4. Città dei Paesi Bassi - 9. Indica anteriorità o rafforzamento - 12. Iniziali di Olmi - 14. Nome dell'attore Pagliai - 15. Si contrappone al torto - 18. Abbreviazione di illustre - 20. Era un'importante carica a Venezia - 23. Segmenti delle dita di mani e piedi - 24. Preferiti nei pronostici - 26. Decorazione - 28. Che può accadere - 29. Amante del bello - 30. Il nome della Vanoni - 31. Detestata - 32. Io… in certi casi - 33. Uccello rapace notturno - 36. Telefono in breve - 37. Località… al Serio - 38. Insieme di persone adunate - 39. Si conta dalla nascita - 40. Gridi - 41. Il nome di Longanesi - 42. Giallo a causa di una malattia – 44. Sporca – 45. Coda senza dispari – 46. Giorno, mese, anno – 47. Debutti – 48. Sigla di Aosta – 49. La spia Hari – 50. Un segnale galleggiante – 51. Persona sciocca e ingenua – 53. Brucia nei fornelli – 54. Una delle Dore.

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Il numero delle facce di un cubo - 2. Nero… dei gialli - 3. Dario premio Nobel - 5. Rosso e splendente - 6. Io in latino - 7. Limiti di concorso - 8. Componente di vecchie radio portatili - 9. Bosco di conifere - 10. Briga molto fastidiosa - 11. Sigla di un ente turistico - 13. Il soggetto di una adulazione - 16. Adatta al volo - 17. Cellule sessuali - 19. Attività continua - 20. La cantante Summer - 21. Il nome della Masina - 22. La squadra di calcio di Bergamo - 23. Il nome di Astaire - 25. Ha modi e tempi - 27. L'amore di Amleto - 31. In fondo ai corridoi - 32. Comune in provincia di Forlì-Cesena - 33. Boccone alimentare – 34. Dare aria – 35. Il Rocco famoso allenatore di calcio – 36. Militi dell'ultima schiera della legione romana – 39. Umberto scrittore – 40. I confini dell'Uganda – 43. Il nome della Danieli – 44. Nome di un utensile e di una capitale – 46. Nome di un famoso allenatore di basket – 49. Sinonimo di però – 50. Brescia in auto – 52. Simbolo dell'Erbio.

Le gustose ricette di zia Grazia

Spaghetti allo zafferano

Per 4 persone.

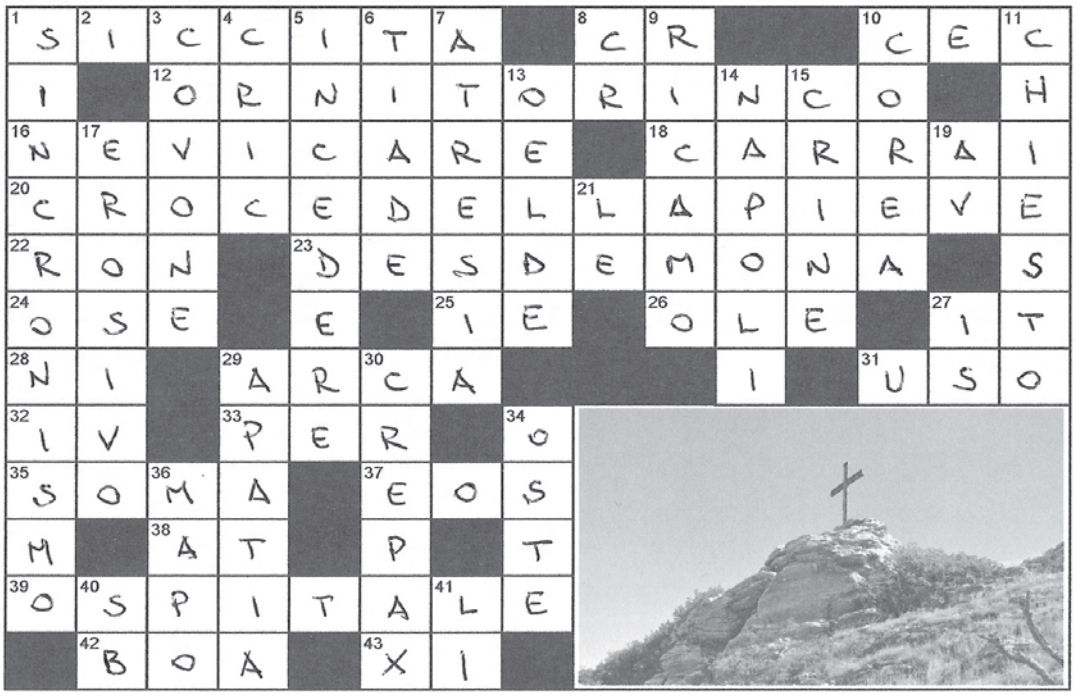
Ingredienti:
1 bicchiere di panna - 3 dita di burro - zafferano e parmigiano qb.
Sciogliere il burro lentamente, mettere lo zafferano sulla panna mescolare bene e aggiungere al burro fuso, mescolando accuratamente.
Versare gli spaghetti appena cotti sull'impasto, amalgamare, aggiungere il parmigiano e servire a tavola.

Maria Grazia vive a Terni insieme a suo marito Marcello da molti anni, ma era, è e resterà sempre perugina e per mantenere vivo questo suo legame con Perugia, ogni tanto mi manda qualche ricetta gustosa come gustosi sono i pranzetti che solo lei sa preparare quando riesco a fiondarmi laggiù.

Soluzione dei giochi del Notiziario n.24

- REBUS - PASSEGGIATA A L'OLIVELLO

- CRUCIVERBA



Associazione Culturale
MONTI DEL TEZIO
Via Osteria del Colle
Colle Umberto I - 06133 Perugia