



## **ECCOCI QUA**

*di Giorgio Rinaldi*

Ce n'era bisogno?

*Quien sabe.*

E' un altro granello, minuscolo, di informazione che si va ad aggiungere a quella grande montagna della libertà di parola, di espressione, di comunicazione, potente baluardo a difesa di tutte le derive eversive.



A più conoscenza corrisponde più libertà, più consapevolezza e, quindi, più democrazia.

E allora, anche di Faronotizie.it può esserci bisogno.

La rivista nasce con l'aspirazione di essere un piccolo laboratorio dove si ricercano e si offrono quelle notizie che, in un modo o nell'altro, possono tornare utili al lettore, anche solo sotto forma di un momento di puro relax.

Per il futuro Faronotizie.it si propone, anche, di diventare uno degli strumenti di collegamento, un trait d'union, tra le comunità dei tanti italiani sparsi nel mondo, quelli oramai di terza e quarta generazione.

Quelli che non hanno mai visto i luoghi da dove i propri avi sono partiti, e che dell'Italia conoscono spesso, e purtroppo, solo buffoni che con megadelegazioni vanno a sperperare allegramente i soldi dei contribuenti con inutili manifestazioni all'estero.

Poiché gli italiani all'estero sono quasi in numero uguale a quelli residenti in Italia, il progetto di Faronotizie.it sarebbe stato immane quanto utopistico, ragione per la quale si è preferito concentrare l'attenzione solo su un piccolo paese che potesse essere un campione ideale per seguire i flussi migratori e, perché tanta ricchezza umana non vada sprecata, gettare un ponte virtuale (certo meglio della follia che si minaccia tra Scilla e Cariddi) tra quelli di qua e quelli di là.

E' un piccolo paese della Calabria, Mormanno, la cui popolazione - appunto- è metà di qua e metà (o forse più) di là.

Faronotizie.it, fatto in "casa" con alcuni amici, è aperto al contributo di tutti coloro che hanno qualcosa di interessante da dire.

In questo primo numero Faronotizie.it ospita articoli di tanti che hanno voluto onorare con la loro firma la nascita di questo mensile.

Un ringraziamento particolare va al prof. Camillo Tarozzi, restauratore bolognese di fama internazionale, al prof. Nedo Biancani, esperto europeo di inquinamento ambientale, alla dott.ssa Paola Saraceno, nota giornalista lucana, al prof. Luigi Paternostro, che ha dedicato tutta la sua vita a Mormanno, al dott. Antonio Penzo, commercialista bolognese e scrittore del buon vivere, all'avv. Giuliano Berti Arnoaldo Veli, vero e raro principe, per cultura e per modi, del foro bolognese, al dott. Claudio Melloni, docente universitario e architetto a Montevideo (Uruguay).

Menzione speciale e corale a tutti gli altri amici che troverete scorrendo le pagine di Faronotizie.it .

Buona lettura.



## L' ARTE DELLA FALCONERIA IERI ED OGGI

di Paola Saraceno

Falco Pellegrino, Girifalco, Sacro, Lanario, Alfanetta, Lodaiolo, Smeriglio, Gheppio, Astore, Sparviero, Falco di Harris, Poiana, Aquila reale, Aquila Rapax. Uccelli rapaci, simboli universali di fierezza, forza, indomito coraggio. Già nella Cina del VII secolo a.C. preziosi strumenti per l'attività venatoria. Oggi non solo spettacolare attrattiva turistica nelle manifestazioni storiche e rievocazioni medioevali.

La falconeria, l'arte di addestrare i rapaci a cacciare assieme all'uomo animali selvatici nel loro ambiente naturale, diventa in Europa di grande onore nel Medioevo e materia di studio dei regnanti. I falchi stessi, a seconda della specie, hanno rappresentato un segno di distinzione sociale. Per possedere un girifalco bisognava essere re, per un pellegrino almeno conte, per un falco sacro cavaliere e per un falco lanario signore. Donne, giovani, preti e servi non potevano andare oltre lo smeriglio, il lodolaio, lo sparviero e il gheppio.



In Italia, la storia della falconeria è legata alla figura dell'imperatore Federico II di Svevia (1194-1250), autore di uno dei migliori trattati sui temi etologici e naturalistici riguardanti i volatili in genere ed i falconi in particolare: il "De Arti Venandi cum Avibus", intramontabile "bibbia" dei falconieri.

Da antica arte, la falconeria è diventata oggi occasione di sbocco professionale dai molti *appleal*. L'impiego di rapaci addestrati si è dimostrato l'unico mezzo efficace per tenere lontani altri uccelli. Dai gabbiani nelle discariche, ai piccioni nei centri storici delle città d'arte, per finire con i volatili che creano negli aeroporti il problema del *bird-strike*, la collisione degli uccelli con i motori degli aerei in fase di decollo e di atterraggio. Altro che ultrasuoni!

Ed a Marostica nel vicentino dal 2004, grazie all'impegno del direttore del locale Museo Ornitologico, Salvatore Foglio, sono stati attivati i primi corsi europei di qualificazione professionale per falconieri. Si risponde così al bisogno di enti pubblici e privati di una figura professionale e di

rapaci allevati in cattività ed addestrati per intervenire in aree a rischio come aeroporti, discariche, colture agricole e città d'arte.

A dispetto di luoghi comuni la falconeria è da sempre un'arte votata all'incruenza. Se ai tempi delle Crociate era proprio il regalo di un falcone a sancire l'armistizio tra cristiani e saraceni e lo stesso Federico II° amava sostenere che non si addestrassero i falconi per il carniere, oggi la sola presenza dei rapaci nelle aree a rischio fa allontanare gli ospiti indesiderati. E dai luoghi comuni va bandita anche l'idea che quello del falconiere sia un mestiere prettamente maschile.

Intanto l'uccello utilizzato è la femmina che vive per almeno 20 anni ed è grande quasi il doppio del maschio, definito 'terzuolo' perché di un terzo più piccolo.

Poi perché la falconeria parla sempre più al femminile: le donne hanno una maggiore predisposizione ad ammansire e quindi a sfruttare le doti dell'animale.



## ENERGIA EOLICA: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE (prima parte)

di Nedo Biancani

L'eolico costituisce attualmente la fonte di energia con il più elevato trend di crescita, con un aumento della potenza installata pari al 20% nel 2004, per una capacità totale di 43.317 MW; a livello mondiale, sono oltre 60.000 le turbine installate; l'industria eolica conta oltre 120.000 addetti.

Potenze installate nel mondo (2001 – Primo semestre 2003)				
Paese	Potenza espressa in MW alla fine del 2001	Nuova potenza introdotta nel 2002	Potenza in MW alla fine del 2002	Potenza in MW al 30 Giugno 2003
Australia	73	30	103	196
Canada	214	18	232	317
Danimarca	2.556	333	2.889	2.927
Finlandia	39	2	41	41
Germania	8.754	3.247	12.001	13.184
Irlanda	125,7	12,6	138,3	145
Italia	682	106	788	808
Giappone	250	84	334	401
Messico	2,2	-0,55	1,7	5
Olanda	483	202	685	829
Nuova Zelanda	35,4	0	35,4	37
Norvegia	17	80	97	100
Spagna	3.360	1.275	4.635	5.198
Svezia	267,5	40,5	308	364
Svizzera	4,5	0,85	5,4	5
Regno Unito	464	88	552	588
Stati Uniti	4.260	425	4.685	5.072
Portogallo	127	44	171	217
Francia	85	62	147	219
Austria	95	20	115	267
Turchia	19	0	19	19
Egitto	69	0	69	69
Marocco	54	0	54	54
India	1.507	195	1.702	1.869
Cina	401	67	468	468
Costarica	71	0	71	71
Grecia	298	56	354	354
Resto del mondo	229	28	n.d.	108
<b>TOTALE</b>	<b>24.598</b>	<b>6.466</b>	<b>31.064</b>	<b>34.174</b>

Fonte: "Wind Power Monthly"

L'Europa sta svolgendo un ruolo da capofila in questo processo, in cui l'eolico rappresenta la tecnologia di punta per conseguire gli obiettivi fissati dall'Unione Europea nel Libro Bianco del 1997 di sviluppo delle fonti energetiche rinnovabili: raggiungere un contributo al fabbisogno energetico dell'Unione entro il 2010 pari al 12%. I Paesi che con più forza hanno creduto e investito nelle nuove fonti energetiche pulite hanno visto negli ultimi anni la creazione di decine di migliaia di nuovi posti di lavoro all'interno di un sistema industriale all'avanguardia. Il binomio ricerca e sviluppo, la forte spinta industriale e la diffusione hanno consentito di realizzare progressi straordinari rendendo le tecnologie sempre più competitive e di aprire una vera e propria nuova fase nella produzione energetica mondiale che porti a sostituire le fonti fossili.

In MW installati	Potenza installata Dicembre 1998	Potenza installata Dicembre 2000	Potenza installata Dicembre 2002	Potenza installata Dicembre 2004
<i>Germania</i>	2.875	6.113	11.994	16.629
<i>Spagna</i>	834	2.235	4.825	8.263
<i>Danimarca</i>	1.443	2.417	2.889	3.117
<i>Italia</i>	180	427	788	1.125
<i>Olanda</i>	361	446	693	1.078
<b>Totale UE 15</b>	6.453	12.886	23.089	34.073

Font: elaborazioni su dati ENEA

E' interessante evidenziare la crescita del ruolo dell'energia eolica rispetto al fabbisogno nazionale e locale di energia elettrica. Nel 2004 l'eolico contribuisce per il 20% in Danimarca, per il 6,5% in Germania, per il 6% in Spagna. Nel Land dello Schleswig-Holstein, nel Nord della Germania, viene soddisfatto oltre il 30% della domanda di elettricit , mentre nella Regione della Navarra, in Spagna, l'eolico copre oltre il 50% della domanda. Lo scenario di crescita occupazionale legato alle fonti rinnovabili e all'eolico in particolare in questi anni   impressionante. In Germania gli occupati nel settore delle rinnovabili nel 2005 hanno superato quota 150mila, e di questi oltre 70mila nel settore eolico.

La situazione in Italia, dopo gli apprezzabili risultati del periodo 1996-2001,   piuttosto incerta e controversa. Nel 2002, a fronte di circa 250 MW di centrali eoliche realizzate e messe in esercizio nell'anno precedente, se ne sono installate per poco pi  di 100 MW, portando la potenza eolica nel nostro Paese, alla fine dell'anno, a 788 MW. Anche nel 2003 la installazioni si sono susseguite ad un ritmo inferiore a quello auspicato e una certa ripresa si   cominciata ad avvertire solo a partire dal secondo semestre. Conseguentemente, le installazioni eoliche, a novembre 2005, ammontavano a circa 850 MW.

Distribuzione della potenza eolica nelle regioni d'Italia a Novembre 2003 (MW)			
<b>Trentino Alto Adige</b>	<b>1,2</b>	<b>Molise</b>	<b>38</b>
Liguria	3,1	Campania	243
Emilia-Romagna	305	Puglia	243
Umbria	1,5	Basilicata	76
Toscana	1,8	Sicilia	61
Lazio	4,8	Sardegna	98
Abruzzo	108	<b>Totale Italia</b>	<b>859</b>
Fonte: "ENEA"			

Le motivazioni di tale preoccupante inversione di tendenza in questo settore sono da ascrivere, oltre che alle note difficolt  di "bancabilit " di tutti quei progetti di impianti che utilizzano fonti rinnovabili che necessitano di investimenti cospicui, a difficolt  specifiche nell'accettare questa tecnologia in alcune aree del Paese ed in alcuni gruppi di opinione, che hanno influenzato negativamente in sede locale l'iter, gi  di per s 

lungo e accidentato, necessario per consentire la realizzazione di un intervento sul territorio.

A fronte di questa situazione permane una forte aspettativa legata alla produzione di energia elettrica da fonte eolica che, potenzialmente, potrebbe produrre una percentuale significativa del fabbisogno energetico di molte Regioni, soprattutto



dell'Italia centro-meridionale. Alcune Regioni, consapevoli di questa opportunità, hanno inserito nei loro piani energetici regionali obiettivi specifici di produzione di energia da tale fonte.

Alla definizione di programmi di diffusione di tale tecnologia potrà contribuire in modo significativo l'Atlante Eolico dell'Italia, messo punto dal CESI nell'ambito del Programma Ricerca di Sistema.

*(1-segue)*



## LA ROCCA DI BAZZANO: RINASCIMENTO E PROVINCIA

*L'umanesimo in provincia quando l'America non c'era ancora  
di Camillo Tarozzi*

I saloni dipinti della Rocca di Bazzano presentano ai visitatori, che amano tranquilli intervalli fra degustazioni e spuntini, l'occasione di riesaminare, con una ampiezza e una profondità fino a non molto tempo addietro impedita dalle sue condizioni di conservazione, il patrimonio culturale che essa costituisce e ospita.



L'edificio è uno dei pochi esempi superstiti della grande stagione della committenza bentivolesca, ed è particolarmente preziosa per la ricostruzione di un'intera stagione artistica e culturale a Bologna e nel bolognese, data la scomparsa, ed è storia nota, della domus cittadina dei "signori", un compromesso fra la fortificazione militare e la residenza di campagna, con preesistenze medievali ed aggiunte bentivolesche.

E' il cuore della rocca, quella che doveva essere la sala di rappresentanza dei signori, a riservare le più notevoli sorprese: da una lettura di tracce nascoste e confuse sono emersi spunti che rivelano l'ampiezza di interessi propria dei Bentivoglio e della bottega che chiamarono a lavorare a Bazzano.

I modelli sono da ricercare non tanto nella grande decorazione, ma nei repertori delle botteghe, nei pensieri dei decoratori-miniatori per l'illustrazione dei codici e soprattutto degli incunaboli, nella produzione di carte da gioco: un'area, quella dell'editoria e della grafica, che permette di allargare lo sguardo sugli innumerevoli contatti che Bologna intratteneva con Ferrara, con Padova e con Venezia, alimentati dagli umanisti che, come lettori o professori, gravitavano intorno allo Studio ed alle stanze di Messer Zoane o di Madonna Zinevra.

Poche oramai e disperse presenze dell'arte profana nel secondo quattrocento, del tutto inadeguate a rappresentare la qualità e vastità di una forma d'arte che fu diffusamente fiorente nelle dimore private e nelle rocche attrezzate alla difesa militare dei beni fuori città appartenenti alla comunità civili, religiose o alle famiglie più agiate.

Il comune di Bazzano e l'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia Romagna, hanno da una ventina di anni lavorato insieme al tentativo di

recupero e ricomposizione dei frammenti di un antico e quasi interamente perduto complesso di decorazioni murali nelle pareti della Rocca.

E' stata sempre viva la coscienza di trovarsi di fronte ai segni di un'epoca ricca di impulsi stravaganti, che in pittura hanno trovato una realizzazione strepitosa ai più alti livelli della cultura occidentale nella regione emiliano-romagnola, ma che qui si caratterizza con la testimonianza di un modo pittorico e tecnico senza gloria, nato con l'esigenza di manifestarsi in un lampo e durare una sola stagione, quasi che la crescita della grande famiglia portasse in sé l'ansia della fugacità del proprio successo e della propria crescita.

Benché la medesima analisi possa farsi per più di una area geografica e storica, pochi complessi decorativi portano per intero i segni di una altrettanto evidente formato decorativo, costituito principalmente da una tecnica il cui principale segno distintivo era la velocità di esecuzione.

L'enfasi con la quale si è sempre parlato della grande epoca dell'affresco ha finito per identificare quel genere di procedimento pittorico come l'unico, o quasi, utilizzato dai pittori del tre e quattrocento, in ossequio ad una malintesa impostazione filologica che valendosi di testi e fonti dell'epoca, dal Cennino Cennini di fine trecento al coltissimo pittore aretino Giorgio Vasari, ne leggeva soltanto alcune parti senza curarsi della completezza dei testi.

Come se di un libro si leggessero le pagine pari e non le dispari pretendendo poi di coprire con metodo scientifico le esigenze della conoscenza storica.

Eppure, proprio queste fonti danno per certa e per diffusa la pratica della pittura stesa con facilità sui fondi bianchi di calce, con colori di facile uso e collanti di immediato reperimento locale: dal latte di fico alle resine degli alberi di frutta, senza alcuna intenzione, quasi fosse dichiarata, di procurare eternità al prodotto.

Molto spesso i colori appaiono legati alla superficie bianca del fondo, sempre di calce, con una leggera carbonatazione che li tiene uniti ed appena resistenti.

Ciò nonostante, questo indurirsi appare quasi come un fatto avvenuto per caso, per forse a posteriori per l'accidentale ritardarsi dell'essiccamento del fondo.

Ecco quindi le superfici, liberate dagli innumerevoli strati di intonaci e scialbature posteriori, che trattengono a stento i colori il cui collante, impoverito o scomparso, è però fonte ancor oggi di quelle formazioni fungine e di muffe proprie di materiali organici in ambienti poveri di ossigeno.

Infatti nessuno di quei dipinti potrà essere ritenuto a fresco, ma neppure a calce: si veda ad esempio come il più caratteristico dei colori tradizionali, quel giallo di terra negli stemmi della Sala del camino, sia scomparso totalmente dalle fasce, mentre è più resistente nella pelliccia dei giaguari della omonima stanza, dove anche il segno di contorno con nero di fumo è fissato tenacemente “a calce “ al bianco del fondo.

Qui fra l'altro sono riconoscibili i segni delle giunte di giornata: si fa per dire, naturalmente, poiché soltanto si tratta della sovrapposizione degli intonaci delle parti basse su quelle più alte, un normale ordine di esecuzione del lavoro dall'alto verso il basso, “pontate” che si susseguono con ordine e rapidità.

La sconessione degli intonaci, la povertà della malta anche negli strati interni dei muri, e la discontinua successione di sassi di fiume alternati a mattoni spezzati disposti a riempimento danno alla parte interna delle murature una particolare tendenza alla disconnessione, responsabile della pessima conservazione degli intonaci e dell'assorbimento a chiazze e discontinuo della umidità che poi si è riversata in superficie.

I sassi del fiume Samoggia sono duri come il porfido, ma, come le spugne, una formidabile volano di attrazione della umidità di condensa, principale nemica di ogni pittura murale.



## IL MAIALE

*di Antonio Penzo*

Strana cosa, ma si dice maiale quando è vivo e porco quando è morto.

Tuttavia, nonostante che il nome evochi sporcizia o cose non corrette, la carne di maiale ed i prodotti da esso derivati sono squisiti ed attirano l'attenzione del vero gastronomo.



Ma vediamo chi è il maiale.

Maiale, o porco domestico, è un ungulato artiodattilo della famiglia dei suini (*Sus scrofa*).

Ha arti corti e robusti, coda breve e poco mobile, testa a cono allungato che finisce a punta tronca con una parte tondeggiante (disco, specchio, grifo, grugno), occhi piccoli, orecchi di media grandezza ed appuntiti, dentatura irregolarmente sviluppata - 44 denti dei quale 12 incisivi, 4 canini (zanne) 16 premolari e 12 retromolari (o molari) muniti di tubercoli isolati più o meno numerosi sulla superficie triturante.

L'allevamento del maiale ad uso familiare è stata una usanza che ha caratterizzato la vita rurale dall'antichità fin verso il 1960.

Successivamente, anche a causa delle varie disposizioni di carattere igienico-sanitario relative agli allevamenti degli animali domestici ed in particolare sullo smaltimento dei residui, tale pratica è andata diminuendo ed oggi è quasi scomparsa.

Sopravvive in alcuni casolari che dispongono di adeguati ricoveri e di impianti di smaltimento.

Anticamente il maiale era un animale selvatico, facile da addomesticare.

In epoca romana, grande era l'abbondanza dei suini nell'Italia settentrionale, specie in Emilia.

A Roma si prediligeva la coscia.

Le successive invasioni barbariche, unite ai lunghi periodi di carestie che caratterizzarono quell'epoca, riportarono l'allevamento del suino allo stato

brado, e in particolare all'utilizzo del bosco quale fonte di nutrimento del maiale.

Le razze erano locali: maiali rossi, neri o maculati, non di grossa dimensione, che necessitavano di un lungo periodo per raggiungere una consistenza atta alla produzione di carne (circa 50-70 chili).

Si ebbe una selezione per ottenere maiali più grossi: Mora di Romagna, Cinta, modenese, ecc.

Verso la fine del 1800 si iniziò ad importare razze inglesi più adatte alla produzione di carne ed al tipo di conduzione del podere agricolo del periodo.

Razze che venivano anche incrociate con le locali.

L'allevamento del maiale permise l'integrazione alimentare della famiglia contadina, che altrimenti era molto magra.

Il consumo del maiale assumeva sempre più importanza e di ciò si trova traccia nella gastronomia rinascimentale e nei banchetti dell'epoca. Nel mentre si affina sempre più la trasformazione in insaccati.

Per alcune persone sussiste ancora la volontà di produrre in proprio gli insaccati, utilizzando la carne acquistata presso gli allevamenti od i macelli ed usando ricette tramandatesi in famiglia.

Sono particolarmente frequentate le varie sagre e manifestazioni che vengono effettuate nel periodo invernale in onore del maiale e dei suoi prodotti.

La "maialata" è una di queste manifestazioni, dove vengono preparati desinari con prodotti freschi della lavorazione del maiale.

E' opportuno precisare che l'animale suino ha una terminologia ben distinta: si dice "maiale" quando è in vita, e "porco" quando è morto per l'utilizzo delle carni. Fabio Tombari ipotizza addirittura che la differenza fra il peso vivo ed il peso morto costituisce il peso dell'anima, manifestando una considerazione sacrale dell'animale da parte del contadino.

La presenza del maiale presso l'abitazione rurale era immediatamente percepita dall'olezzo che proveniva dal suo recinto o dal locale di allevamento.

Nelle abitazioni rurali, il porcile per l'allevamento del maiale era ricavato in una struttura separata dall'abitazione, dove oltre al locale per i maiali vi era quello per i polli.

In questa struttura, sovente era ricavato anche il forno, in quanto il locale per il maiale era di altezza limitata (circa m 1,50), con pavimento in mattoni, avente accesso da una porticina in legno e con una mangiatoia (o trogolo) ricavata nel muro esterno, onde permettere di versare il mangime dall'esterno.

Alcune finestrelle a feritoia, ricavate sul fronte sopra la mangiatoia, consentivano una maggiore ventilazione ed illuminazione del locale.

Un'area di terreno recintata, onde permettere al suino di stare all'esterno, collegata direttamente con il locale completava la struttura di allevamento.

Nelle abitazioni più antiche e spesso in quelle di montagna, il locale per il maiale, come la stalla, erano ricavati nell'unico edificio rurale, in cui vi era anche l'abitazione.

Se la struttura lo consentiva, i locali ad uso porcile erano più di uno, in quanto uno di essi era destinato alla riproduzione, mediante l'allevamento di una scrofa ed un altro o due all'allevamento dei maiali.

La scrofa figliava un certo numero di maialini.

Dopo lo svezzamento, si procedeva all'allevamento dei suinetti che occorrevano per le necessità della famiglia, mentre si vendevano quelli eccedenti.

A seconda del periodo di nascita, primavera, estate od autunno, il maiale raggiungeva pesi diversi al momento della macellazione.

Tendenzialmente quelli di nascita primaverile raggiungevano il peso ottimale a fine autunno, mentre quelli di nascita successiva, venendo uccisi l'anno successivo, raggiungevano pesi ragguardevoli.

Ciò si rendeva necessario, in quanto il lardo era una dei principali prodotti richiesti, derivando da esso lo strutto per la conservazione delle carni e per la cucina, sostituendo egregiamente il burro o l'olio.

La scrofa allattava i suinetti (lattonzoli) per circa due mesi, durante i quali questi raggiungevano il peso di circa 20-25 chili, atti alla vendita od al successivo ingrassamento.



Prima di essere svezziati, si procedeva alla castrazione, sia dei maschi che delle femmine, operazione che consentiva di ottenere una migliore succulenza delle carni e la formazione del grasso per lo strutto.

Solo pochi esemplari non venivano castrati, in quanto destinati alla riproduzione ("verro" era il maschio e "scrofa" la femmina).

L'operazione era eseguita dal veterinario o dal castrino.

Il maiale veniva alimentato due volte al giorno, di solito con un impasto di crusca, farina d'orzo e di granturco.

I resti del desco della famiglia contribuivano all'alimentazione del maiale.

Se si aveva la possibilità, si davano ai maiali erba medica, cime di granturco e patate. In campagna, i bambini portavano a pascolare i maiali nei campi d'erba, stando attenti a che non arrecassero danni alle coltivazioni.

L'ingrassamento forzato iniziava dal mese di settembre, incrementando l'impasto e aggiungendo patate, mele, ghiande, ecc.ra.

Di queste ultime si diceva che rendessero più saporita e fine la carne.

Il maiale raggiungeva il peso adatto alla macellazione nel mese di dicembre, quando l'aria era più fredda, dopo la prima neve e solitamente si uccideva passata la festa di S. Andrea (30 novembre).

Quando si avevano più maiali, se ne uccideva almeno uno in dicembre e gli altri in gennaio, normalmente rispettando il giorno di S. Antonio abate, protettore dei maiali e degli animali.

Stabilito il giorno e presi gli accordi con il macellaio o il norcino, si predisponeva tutta l'attrezzatura necessaria, affilando i coltelli, lavando il tavolone su cui si sarebbe lavorata la carne. La mattina presto, si accendeva il fuoco sotto i paioli di rame per avere acqua bollente per la pulizia dell'animale.

Il contadino entrava nel porcile e faceva uscire il maiale prescelto, che veniva afferrato, rovesciato e colpito con il coltello alla gola, in modo da recidere la iugulare.

Alti erano i grugniti non solo della vittima, ma anche degli altri suini del porcile.

Con delle padelle, si raccoglieva il sangue che sgorgava dalla ferita. Messolo su di un tovagliaccio, si iniziava la pulizia del maiale, sul quale si versava l'acqua bollente e si iniziava a raschiarlo per eliminare le setole.

Si strappavano le unghie, si incidevano le zampe posteriori al fine di potere inserire un bastone di circa un metro sotto i tendini, indi lo si issava con un argano su un treppiede e infine lo si sventrava, raccogliendo le interiora in una tela pulita.

Si toglievano il fegato, il cuore, i reni, lo stomaco, la vescica ed i polmoni, mentre le budella venivano svuotate, rovesciate e lavate più volte con acqua calda.

Infine con l'accetta, si divideva in due mezzene e si recuperava il midollo e la cervella e si lasciava riposare per almeno un giorno.

In giornata, si aveva la visita del veterinario per il controllo delle carni e si provvedeva a pagare l'imposta per l'uccisione del maiale al daziere del comune.

Le parti più deperibili, come il fegato, la cervella, il midollo ed il sangue, venivano destinate ad un consumo immediato: fritto in padella, con cipolla o mescolato a farina, allo spiedo.

La lavorazione iniziava dopo un giorno di riposo e si trasportava una mezzena alla volta sul tavolo di cucina, tagliando i vari pezzi: i prosciutti, a volte le spalle, la pancetta, la gola, le costole e il lardo.

Gli aiutanti dividevano la carne dal grasso.

I ritagli di lardo venivano privati della cotenna e tagliati a piccoli cubetti, che venivano messi nel paiolo di rame e cotti sul fuoco, con pochissima acqua per impedire di attaccarsi al fondo.

La cottura si prolunga per circa tre ore, durante la quale si rimescolava con un bastone di legno.

Quando la cottura era avvenuta e ciò accadeva quando i cubetti cominciavano ad affiorare nel lardo sciolto, si scolava dentro una robusta tela, raccogliendo il grasso o strutto, in terrine o pentole.

Si arrotolavano i due capi del contenitore in senso inverso, in modo da stringere il più possibile, facendo uscire lo strutto, indi si dava una ulteriore stretta aiutandosi con due bastoni o con due assi legate o con la macchina per i ciccioli.

Si apriva il telo, si rimettevano i ciccioli nel paiolo e si aggiungevano sale, pepe e noce moscata, si rimescolava bene, si riponeva nella tela, che veniva pressata nella macchina per i ciccioli e si stringeva forte facendo uscire ulteriore strutto, questa volta salato.

Si lasciava raffreddare, si toglieva e si apriva e così compariva la ruota di ciccioli, che dovevano essere non troppo morbidi né troppo secchi.

Con lo strutto si riempiva la vescica e dei vasi di terracotta o di vetro.

In alcuni di essi si mettevano pezzi di salsiccia, che nel mentre era stata preparata, per conservarli più a lungo.

I vasi, ricoperti con carta oleata, stretta con uno spago, venivano posti al fresco in cantina, nell'attesa dell'utilizzo in cucina.

Contemporaneamente, il macellaio staccava la testa e altre parti cartilaginose e le poneva a cuocere in altro paiolo.

Dopo circa quattro ore, si versava il tutto sul tagliere e con l'aiuto delle mani e di forchette, si separava la carne dalle ossa, si salava, si aggiungevano pepe e noce moscata e si versava o nella vescica o in un

sacco di tela, si stringeva per fare uscire l'acqua di cottura, e si chiudeva con un pezzo di spago.

Si otteneva così la coppa d'inverno, che andava mangiata in breve tempo, fredda. Il brodo di cottura veniva utilizzato per cuocere il riso.

Le ossa ed i denti venivano conservati, assieme alle setole, per essere venduti, in quanto riutilizzabili.

Si procedeva, intanto, alla suddivisione della carne a seconda se destinata al consumo fresco (lombo, spalla, costine, filetto) o destinato alla trasformazione o alla salagione.

La carne più muscolosa e un po' delle cotenne venivano utilizzati per ottenere i cotechini e lo zampone.

I lombi ed a volte, le spalle, per ottenere i salami.

Il resto per la salsiccia.

Si fissava il tritacarne al tavolo di cucina e si macinavano le carni a seconda della destinazione.

Prima quella per la salsiccia, poi quella per i salami ed i cotechini.

La carne macinata veniva pesata e si aggiungeva il sale ed altri prodotti.

Per la salsiccia 25% di sale; per il salame 30%-32% e 28% per i cotechini e zampone. Alla carne si aggiungeva poi pepe, sia in grani o macinato e, nella carne per salami, si prendevano tre o quattro spicchi d'aglio, si mettevano in una pezzuola, si battevano con il manico del coltello, e si faceva passare del vino, strizzando il sacchetto. Indi si iniziava l'amalgama delle carni con il sale, mescolando a lungo con le mani, finché la carne non raggiungeva la consistenza necessaria.

La macinatura delle cotenne era particolarmente dura e serviva per fare i cotechini e lo zampone.

Una parte della carne per la salsiccia veniva unita a polmoni, milza e ritagli di carne sanguinolente, per la formazione della salsiccia matta.

Questa era la prima a farsi e veniva posta immediatamente ad asciugare. Il consumo della stessa doveva avvenire in pochi giorni, stante la deperibilità del prodotto.

Terminata la macinazione, il tritacarne veniva trasformato in macchina da insaccare, togliendo la lame interna e il pezzo esterno e mettendo un imbuto, più o meno grosso. L'imbuto piccolo era per le salsicce.

Prese le budella più sottili, si infilavano nell'imbuto e si iniziava il riempimento, girando lentamente la manovella e mantenendo sempre piena di carne la macchina, evitando così di formare delle sacche d'aria.

Si pungeva con una forchetta e si appendeva ad una bastone in alto nella cucina.

Per il salame ed i cotechini si procedeva nella stessa maniera, usando un imbuto più grosso e legando la budella con dello spago, previo un nodo alle estremità.

Lo spago veniva lasciato lungo, in modo da permettere di appendere il salame al bastone.

Lo zampone era oggetto di particolare cura, in quanto doveva essere ben riempito, eliminando qualsiasi sacca d'aria, specie nella zona dell'unghia e al termine i lembi venivano cuciti strettamente.

Il tutto era posto appeso, in alto nella cucina, da uno a tre giorni.

Poi si portavano gli insaccati al fresco nella cantina.

La salsiccia si mangiava subito, poi i cotechini, mentre il salame si mangiava quando si era maturato.

Un salame particolare era il "gentile", in quanto si utilizzava l'ultima parte della budella, che era grossa.

Il salame era particolarmente grosso e lento ad asciugarsi e veniva consumato in particolari occasioni.

Particolari protezioni venivano poste per evitare che i topi approfittassero della situazione.

Colli di bottiglia nei fili in cui erano appesi i bastoni e fasci di pungitopo, erano i più usati: non sempre erano sufficienti.

Terminata la produzione degli insaccati, si passava alla salatura dei pezzi che si volevano conservare interi: il prosciutto, il lardo e la pancetta.

In una stanza del granaio era collocato un gocciolatoio fatto da assi in legno con tre piedi e pendente verso un piede, onde permettere la raccolta del sale sciolto.

Il prosciutto, il lardo e la pancetta venivano salati con sale grosso e in particolare la parte del prosciutto non coperta dalla cotenna veniva massaggiata lungamente, per permettere la penetrazione del sale.

Dopo alcuni giorni, il sale grosso veniva tolto, la parte veniva lavata ed asciugata.

Nel prosciutto si proteggeva la carne con una miscola del grasso perineale o sugna con sale e pepe; il tutto veniva poi portato in luogo fresco e ventilato.

La pancetta veniva arrotolata strettamente, eliminando qualsiasi sacca d'aria e posta prima appesa in cucina e poi in cantina.

Il lardo veniva posto nel luogo fresco e ventilato e utilizzato per la cucina.

La soddisfazione della macellazione e della lavorazione della carne era trasparente nelle persone, quando si aveva a che fare con dei suini ben ingrassati.

Erano giorni di festa per tutti quelli che svolgevano l'attività nella casa rurale durante l'annata agraria e per alcuni poveri degni di attenzione.

Non mancava quasi mai la visita del parroco, accompagnato dal fido campanaro.

Durante la lavorazione, si mangiavano vari pezzi del maiale (fegato, ciccioli, costine, braciole e salsiccia) cucinati in vario modo.

Anche la carne di salame era oggetto di un assaggio.

Se ne faceva una palla stretta, la si avvolgeva in carta gialla bagnata e la si poneva sotto la cenere ben calda, mettendo al di sopra delle brace.

Quando era cotta, si toglieva la carta e si mangiava prendendo con le mani.



## LONDRA 1971

*di Giuliano Berti Arnoaldi Veli*

Londra nel 1971 era una città meravigliosa. Già il colore dei mattoni era diverso: un bordò sporco, così diverso dal rossone bolognese, come se li avessero tirati fuori ad uno ad uno da un secchio di nerofumo e nebbia.



Erano di un colore visto, più che altro, sulle copertine dei dischi e nei giornali: ma le fotografie a colori non erano realistiche come oggi, e ne davano solo una idea.

Era in quei quartieri, nei locali notturni e nei pub che era nata pochi anni prima l'era del beat. Londra era – più che la patria dei Beatles, che in effetti erano di Liverpool - il luogo delle loro canzoni, che noi adolescenti degli anni '60 avevamo immaginato con occhi trasognati, seduti accanto al mangiadischi.

A Londra c'è Abbey Road, per dire. It's wonderful to be here, diceva il Sergeant Pepper: come dargli torto?

Anche i Rolling Stones erano di Londra. Anzi, Mick e Keith erano di Durham, che è un quartiere periferico a sud; e si sapeva che poi avevano preso un appartamento a Chelsea, il quartiere degli artisti dove ognuno vorrebbe vivere.

Si erano fatte varie ipotesi su chi fosse Lady Jane, pare fosse la proprietaria di una boutique.

I giornalotti beat più in voga avevano fatto a gara per scoprirlo. Era un momento in cui ci si contrapponeva su tutto; si sceglieva fra i Beatles e gli Stones così come fra Ciao amici e Giovani, i due giornali con allegato manifesto centrale da attaccare in camera.

O di qua o di là, si sceglieva da che parte stare; perché non è vero che è poi tutto uguale.

C'era in più, per noi che avevamo fatto il liceo classico, un'aria di maggiore mistero, dovuta alla scarsa pratica della lingua.

In quegli anni, la cultura francese era più diffusa di quella inglese. La lingua straniera si studiava solo al ginnasio, è vero, e non era neppure una materia di punta; in ogni caso, quasi tutti studiavano francese, e sognavano Parigi (che per di più era stata la culla del '68).

Nel mio liceo, ricordo che solo una sezione su otto faceva inglese: le altre sette sezioni facevano tutte francese (anzi, le altre sei sezioni e mezzo: perché in B facevano tedesco, ma solo metà della classe, dato che non ce n'era abbastanza per una classe intera).

I miti di Carnaby Street e di Portobello Road stavano nascendo allora. Carnaby Street, la strada della moda colorata e allegrissima; Portobello Road, centro dei mercatini dell'usato, del commercio e delle attività alternative.

Magari penserete che usare in questo caso la parola mito è un eccesso verbale tipicamente bolognese. Solo qui da noi un rozzo giocatore di calcio di nome Villa, bassino, con due polpacci spaventosi e con piede ruvidissimo, avrebbe potuto diventare "il mitico Villa".

E invece questi due luoghi distanti mille chilometri furono veramente mitizzati a Bologna negli anni successivi, dove si vide persino la nascita di una pizzeria Carnaby Street (era in fondo a via Andrea Costa, quasi sul viale) e poi di una Pizzeria Portobello Road (era alla funivia).

Tutto questo sarebbe successo quattro o cinque anni dopo, quando Londra già aveva iniziato a cambiare.

Ma non fu la musica, o il teatro, o la moda, o la cultura inglese a portarmi a Londra nel 1971.

Fu invece la voglia di rivedere il vecchio Ferdi, che proprio quell'anno era scappato di casa, e dopo un passaggio per Heidelberg (dove aveva una zia) era approdato a Londra, dove viveva una vita da figlio dei fiori.

Fu così che nel luglio del 1971 io, la Pelona e mio fratello Ugo prendemmo il treno per Londra.

La Pelona in realtà si chiamava e si chiama Lucio, ed era mio compagno di scuola dalla prima media.

Aveva guadagnato questo soprannome al ginnasio, in palestra, perchè essendo moro aveva gambe pelosissime. In un primo tempo il soprannome era Pelone: ma si sa che a Bologna i soprannomi volgono al femminile, e dunque era subito diventato Pelona.

Non è vero che si viaggiasse con difficoltà, prima dell'era dell'aereo alla portata di tutti. Si viaggiava benissimo, con il biglietto ferroviario ridotto per studenti, il Transalpino Bige.

Non costava gran che ma il viaggio era davvero spartano negli scompartimenti di seconda a otto posti.

Ricordo ancora come un incubo il momento in cui – in otto in quello scompartimento da otto – al calar del buio una corpulenta signora belga si tolse le scarpe e appoggiò il suo piedone grasso sul sedile di fronte, dove sonnacchiavo io.

Questa è una delle ragioni per le quali, arrivato alla età adulta, apprezzo con gioia infantile i viaggi in prima classe.

Arrivammo dunque, dopo questa traversata, alla Victoria Station, la porta di accesso allo sconosciuto universo britannico.

Non è per caso che nella (interminabile) saga di Harry Potter sia proprio la Victoria Station il punto di passaggio tra il mondo della gente normale e quello dei maghi.

Non c'era neanche bisogno di inventarsi il binario 9 e tre quarti. Tutto sembrava così diverso: dalle carrozze ferroviarie senza predellino, ai grandi taxi con la guida alla rovescio, agli autobus a due piani senza la porta, ai bobby con quei ridicoli cappelli.

Soggiornammo con Ferdi al Gayfere Hotel, in Gayfere Street, che era una stradina nel West End, alle spalle del Parlamento.

L'ostello era in realtà una vecchia casa londinese, con uso comune della cucina e stanze da letto approssimative.

Fino a che vivemmo lì, noi tre ultimi arrivati dormivamo in una stanza al seminterrato, di giorno adibita a soggiorno, con due divani verdi.

La sera, si buttavano a terra i cuscini dei divani, e due dormivano sui cuscini, due sui divani.

Con noi dormiva un ragazzone americano, che rideva sempre, e che portava dei boxer con disegni di elefantini.

Questo ci faceva molto ridere, perché noi non avevamo mai visto prima delle mutande colorate.

Da questo pur modesto punto di osservazione, Londra era a portata di mano. La sensazione era che tutti al mondo fossero giovani, e che una grande festa stesse per incominciare.

Girare per la strada, e soprattutto nei parchi, camminare sull'erba (mentre ai Giardini Margherita era sempre stato vietato), andare la sera nei pub a giocare a freccette e bere pinte di birra.

A pensarci, non era niente di speciale; eppure ci sembrava di essere padroni del mondo.

I soldi erano pochi; Ferdi poi non ne aveva per niente, e aveva sempre fame. Per vivere, collaborava nell'ostello come uomo di (poca) fatica; per dirla con Nanni Moretti, faceva cose e vedeva gente; insomma, viveva alla giornata.

Faceva qualche altro lavoretto saltuario o alternativo: lo strillone, per esempio, per un giornale molto alternativo che si chiamava Frenzz.

La redazione aveva sede in Portobello Road, dove si andava a prendere questi giornali, che poi si vendevano nei parchi, prezzo a discrezione.

Non chiedevano cauzione: come si potrebbe dubitare l'uno dell'altro, fra figli dei fiori?

Viveva anche di piccoli espedienti.

Per esempio, quando aveva fame, entrava in un supermercato, e mangiava sul posto fra gli scaffali, con rapida masticazione.

Vedete, mi possono anche perquisire, non sto portando fuori niente, diceva ridendo.

Salvo che era molto alto, e che la sua testa spuntava tra uno scaffale e l'altro.

Ho sempre pensato che era talmente simpatico che lo lasciavano fare.

Dato che eravamo diventati londinesi, avevamo anche assunto l'abitudine del tè, alla quale ci aveva introdotto il vecchio Ferdi.

Il tè si faceva nella cucina comune dell'ostello in una vecchia teiera di alluminio a disposizione di tutti. E' lì che ho imparato in concreto cosa vuol dire "prima scelta".

Infatti, il primo tè si faceva con una bustina nuova.

Ognuno la sua.

Seguiva il secondo tè: due bustine già usate una volta, che venivano ritenute equivalenti a una nuova.

Terzo tè: quattro bustine usate due volte.

Tutte le bustine così usate venivano poi buttate in un recipiente e, periodicamente, si faceva una sessione collettiva di spremitura definitiva, il brodone.

Che non era neppure infame.

Avevamo veramente pochi soldi.

Sarà vero che non è educativo che i ragazzi abbiano troppi soldi in tasca, perchè il valore dei soldi si impara solo con il lavoro e la fatica.

Ma allora si eccedeva. In più, i soldi erano programmati per un periodo di tempo più breve, mentre noi volevamo stare là il più possibile.

Infine, eravamo alle prime armi della vita adulta, e non eravamo ancora abituati a doverci occupare di tutto di tasca nostra.

Fatto sta che io feci per qualche giorno lo strillone.

Giravo a piedi per strada e soprattutto nei parchi, dove la gente se ne sta rilassata sull'erba, ed è più disponibile a dare un soldino per un giornale.

L'impegno era molto, ma il risultato scarso, forse anche perchè il giornale non era gran che.

Comunque, più che per i soldi, la molla era stata l'idea di provare a cavarsela da soli. Insomma, una sorta di uscita in avanscoperta nel mondo del lavoro.

Un giorno andammo ad Highgate.

Non ricordo nulla del quartiere, che visitai invece anni dopo trovandolo molto bello, con case vittoriane e con bei negozi, in uno dei quali vidi un servizio di piatti ottocento che ho sempre rimpianto di non avere comperato (mai lasciarsi sfuggire le occasioni per avarizia, ci si pente sempre).



La nostra meta, quasi un pellegrinaggio, era invece il cimitero, dove c'è la tomba di Marx, sovrastata da un grande capoccione di bronzo.

Dovrei avere una foto di quel giorno, da qualche parte.

In quel tempo, la tomba di Marx era uno dei luoghi di pellegrinaggio giovanile.

Si tratta di una usanza che tuttora perdura, salvo che adesso che i tempi della politica son passati, si va per cantanti morti giovani (i più gettonati: Jim Morrison al Père Lachaise, Serge Gainsbourg a Montparnasse, Augusto Daolio – il cantante dei Nomadi - a Novellara).

Per la verità, quasi nessuno aveva davvero letto il Capitale, del quale molti si riempivano la bocca a orecchio.

Al più, nelle serate in osteria a disfare e rifare il mondo si conveniva sulla necessità di leggerlo, ma niente di più. Di fatto, l'unica lettura marxiana era stata quella del Manifesto del partito comunista, condotta da me e da Ferdi, assieme alla Camoni e alla Bunny una domenica pomeriggio a casa mia.

Leggevamo sdraiati per terra sulla pancia, distesi a croce con le quattro teste vicine; ci eravamo divertiti molto, ricavando la sensazione di avere fatto qualcosa che bisognava fare assolutamente.

Poi, eravamo andati al Rialto a vedere Vamos a matar companeros, che probabilmente non era un capolavoro, ma che inspiegabilmente rimane il film nel quale ho riso di più in tutta la vita.

I soldi declinavano, per noi e di riflesso per Ferdi, oramai nostro ospite fisso.

Persino il sordido ostello stava diventando troppo caro, pur costando poco.

La Pelona, che aveva meno tempo a disposizione, se ne tornò a casa a questo punto.

Ci trasferimmo allora in una specie di grande accampamento per giovani, a East Acton, un sobborgo a ovest.

Era un International Youth Camp, cioè un centro per l'accoglienza dei giovani squattrinati, costituito da grandi tendoni militari montati al centro di un enorme pratone periferico, al limitare del quale c'erano le docce comuni, i bagni e uno spaccio.

Nei tendoni c'erano file di letti a castello in cui si dormiva con una coperta militare che si prendeva da un mucchio entrando in tenda.



Era un posto allegrissimo.

Il musical Hair aveva già fatto il giro del mondo, passando anche dal Teatro Manzoni di Bologna.

Il clima era un po' quello di Hair: capelli lunghi, ragazzi "wearing smells from laboratories", corse nei prati dietro ai primi frisbee, birra a volontà. Girava anche droga, cannabis prevalentemente e acidi della cui pericolosità non c'era consapevolezza adeguata.

In fin dei conti, persino i Beatles avevano lanciato un inno all'LSD (Lucy in the Sky with Diamonds).

Ma per la verità la maggioranza se ne asteneva.

Ho visto ricordare con tenerezza quel tendone in un libro di Stefano Pistolini uscito qualche anno fa, dedicato al cantautore Nick Drake, vissuto in quegli anni londinesi (Le provenienze dell'amore - Vita, morte e postmortem di Nick Drake, Roma 1998).

Il primo album di canzoni di Nick Drake si chiamava Five leaves left.

Un bel titolo, che solo chi ha attraversato quel periodo può capire al volo.

Allora, tutti quelli che fumavano tabacco (non necessariamente altro) lo arrotolavano nelle cartine RIZLA che si comperavano in pacchetti simili a quelli delle chewing gum.

Nel pacchetto, verso la fine, quando erano rimaste cinque cartine, appariva un piccolo foglietto estraibile che avvertiva che ne erano rimaste appunto solo cinque: five leaves left. Non le vedo più da anni, ma la lettura di questo libro mi ha fatto ricordare che quelle cartine si trovavano per terra un po' dappertutto, mescolate alle linguette delle lattine di birra, nella Londra del 1971.

Sono tornato a Londra due anni fa, e ho voluto fare un giro per East Acton, sotto l'occhio tollerante e divertito dei miei figli.

Ho sbagliato strada, e non ho ritrovato il pratone. East Acton è cambiata totalmente, adesso c'è un grande centro islamico, e i negozianti sono in prevalenza indiani o pachistani.

Il campo non c'è naturalmente più: ma dalla piantina che ho consultato sembra che il pratone ci sia ancora, tale e quale, sulla Old Oak Common Lane. Sarà per un'altra volta.

Passammo dunque non so più quanti giorni a East Acton, girando di giorno qua e là con la metropolitana.

Ho ricordi confusi.

Ricordo la bottiglia di latte che comperavo alla mattina e mi bevevo tutta d'un fiato.

Ricordo il cheddar cheese che si comperava nei negozi, di cui ero ghiottissimo.

Ricordo una maglietta a righe orizzontali bianche e blu della squadra londinese dei Queen's Park Rangers, che comperammo per il nostro terzo fratello allora di sette anni.

Ricordo che stavo fotografando Ugo davanti ad un negozio di frutta e verdura di East Acton, quando uscì la fruttivendola, una allegra e ammiccante cicciona, che volle farsi fotografare vicino a Ugo con un grosso cetriolo in mano.

Ricordo da ultimo che ci venne voglia di cose nuove, e con Ugo decidemmo di andarcene in autostop all'Isola di Wight, dove l'anno prima c'era stato un festival memorabile, con una performance di Bob Dylan tuttora ricordata dagli specialisti.

E fu così che, su uno svincolo periferico, ci congedammo un mattino (sul tardi) dal vecchio Ferdi e da Londra.

Adesso siamo nel futuro, cioè nel 2006. Londra è molto cambiata, la city ha dilagato con il suo vetrocemento; il merchandising si è impadronito dei colori e delle atmosfere dell'era beat, a beneficio dei gruppi di turisti organizzati.

Non c'è più nemmeno il vecchio Ferdi, che è morto tre anni e mezzo fa, improvvisamente. Ogni tanto lo sogno, sono sempre sogni complicati, che si svolgono in luoghi irreali, ma non sono angosciosi. L'ultima volta per esempio rideva, con la stessa faccia di quando mangiava i formaggini a sbafo nel supermercato di Londra.

Dimenticavo: in quel viaggio mi feci crescere i baffi, che ho tagliato solamente l'estate scorsa, senza una ragione particolare.



## **GEOBIOLOGIA E FENG SHUI IN ARCHITETTURA**

di *Claudio Melloni*



La Geobiologia (da Geo, Terra, e Biologia, scienza della vita), è una disciplina europea che si potrebbe definire perfettamente come una “controparte complementare” occidentale del Feng Shui, e che collabora, come la antica arte cinese, a migliorare la qualità della vita dell’uomo.

Potente alleata al momento di potenziare la salute, la Geobiologia consente, fra le altre cose, di conoscere su quali energie della Terra dormiamo o rimaniamo nella vita di ogni giorno.

E’ una scienza che raccoglie esperienze ancestrali dell’ uomo, che consiste nel conoscere i vincoli tra gli esseri viventi, le energie che emanano dalla Terra, quelle che provengono dalle radiazioni cosmiche (e che si vincolano con la Terra) e anche quelle generate dall’ attività umana.

La Geobiologia è molto importante, poiché generalmente le energie studiate sono ancora sconosciute da molti, anche da tecnici esperti in architettura e in arredamento, e sono molto potenti nella loro incidenza sulla salute, cosicché non possono non essere valutate nella diagnosi degli ambienti abitati.

Questa disciplina richiederebbe necessariamente una diffusione massiva , visto che molte malattie fisiche sono generalmente, e soprattutto potenzialmente, attivate nelle ore di riposo (dove le energie di difesa del corpo scendono fortemente) da vibrazioni potenti di onde a bassa frequenza, di carattere elettromagnetico nella maggioranza dei casi, che agiscono sul proprio campo elettromagnetico personale, sul corpo materiale e corpi sottili dell’essere umano.

Reti geomagnetiche, correnti cosmotelluriche e l’incidenza di faglie o microfaglie geologiche, insieme alla presenza di falde di acque sotterranee, sono elementi presenti in seno alla Terra che potrebbero essere potenziali generatori di malattie di diversi tipi. Tra tante altre conseguenze: insonnia, malesseri fisici minori (come emicrania, irrequietudini fisiche, ecc.). Secondo il ricercatore tedesco Hartmann , nell’ 80% dei casi cancro e nel 60% delle malattie dell’essere umano, hanno incidenza le energie geopatogene (della Terra).

Scoprire dove si trovano i posti negativi per rimanere, come incidono sui corpi dell' uomo e come risolvere queste problematiche, è una vera e indispensabile necessità.

Sommando a questa disciplina la collaborazione di tecniche di armonia e riequilibrio energetico come il Feng Shui, si raggiungono risultati eccellenti.

Il Feng Shui è l'arte di armonizzare e potenziare l'energia degli spazi per favorire la prosperità, la salute e l'armonia. Si tratta di una conoscenza che consente di lavorare con le energie dense e sottili degli spazi che abitiamo, allo scopo di raggiungere il massimo di benessere nelle attività giornaliere e nel riequilibrio bioenergetico del corpo nel riposo notturno.

L'ubicazione e i tipi di oggetti negli ambienti, la forma della casa o della abitazione, l'orientamento, l'illuminazione e i colori, tra altri elementi, incidono in modo importante nella nostra energia personale, e si vincolano permanentemente producendo un effetto determinato. Ma, se comprenderemo le leggi della natura ed impareremo a seguirle in modo favorevole, i risultati positivi non si faranno aspettare.

Conoscere dunque le strutture energetiche della Terra (possiamo chiamarle "energie verticali") e le sue incidenze sull'essere umano, insieme alle strutture potenziate positivamente dall'arte del Feng Shui in modo avanzato (possiamo chiamarle "energie orizzontali"), serve sicuramente come strumento validissimo per garantire uno stato psicofisico emozionale ottimo e solido, che raduna l'equilibrio della complessa rete di energia densa e sottile che dà sostegno alla vitalità, ai pensieri, alle emozioni e alla spiritualità dell'essere umano.

Conoscere come le energie telluriche (della Terra) e ambientali (Feng Shui) incidano incrociandosi tridimensionalmente sulla struttura energetica umana ed imparare a lavorare su questa, è una esperienza affascinante. E' un modo di capire più profondamente gli spazi abitati, e soprattutto, capire perché, se teniamo conto solo di una disciplina, dimenticandoci dell'altra, non sempre riusciamo ad ottenere risultati complessivamente ed integralmente positivi.

Aprirsi ai modelli integrativi, alle conoscenze di nuove esperienze tecniche e sensibili, che rendono più visibile un mondo sempre più olistico, è sicuramente il cammino universale che ci apre la porta a conoscere la molteplicità di vibrazioni e frequenze che incidono sulla vita dell'uomo, che formano parte dello stesso universo, e soprattutto, il cammino all'

apertura mentale che ci permetterebbe diminuire confronti inutili, banali ed egoistici....

La Scuola classica di Feng Shui, Xuan Kong Fei Xing Feng Shui (Scuola delle Stelle Volanti dello Spazio Tempo) ci consente, come metodo avanzato tecnico, di conoscere direttamente le qualità e l'effetto che provocano certe energie sottili vibranti (chiamate Stelle Volanti), su uno Spazio determinato (corpo di studio vincolato a determinanti magnetiche di orientamento, il "dove") in un Tempo determinato (il "quando", energie variabili del tempo), con assoluta precisione.

Questa tecnica, che appartiene a una Scuola di carattere avanzato, che tiene conto anche delle tecniche basi della Scuola della Forma, combinata al contempo strategicamente con un serio studio geobiologico, consente dunque di formulare un risultato conclusivo di grande importanza: l'ottimizzazione energetica degli ambienti di attività e/o di riposo dell'uomo, in modo da ottenere il massimo benessere psicofisico emozionale per accompagnare le attività produttive, sociali, i rapporti interpersonali, ecc.

Gli strumenti di base della Scuola Xuan Kong Fei Xing, sono due:

- Orientamento del fabbricato nello spazio (riferimenti magnetici, punti cardinali).
- Momento o tempo nel quale "nasce" il fabbricato e, pertanto, si chiude l'energia all'interno dello spazio (tetto) in un preciso e determinato Periodo cosmico (si prendono come moduli di valutazione, cicli di 20 anni, con inizio ogni 4 Febbraio circa).

Questi due elementi, consentono, pertanto, di creare una Mappa di Energie Sottili (Stelle Volanti) di qualsiasi costruzione che racchiuda Qi (case, uffici, ospedali, chiese, ecc.).-

Una volta creata la Mappa di Stelle Volanti della costruzione si può fare una diagnosi del Qi sottile incidente in ogni spazio preciso e, pertanto, capire come agisce sugli abitanti (energie che si traducono in combinazioni numeriche che indicano tendenze chiare e molto possibili della realtà che vive o vivrà un individuo nello spazio studiato).

Le soluzioni e correzioni dell'energia o materia sottile (e anche densa) come conseguenza della diagnosi di studio, che consente di conoscere il potenziale di certi influssi positivi o negativi sulla salute (molto importante). La produttività (aspetti Yang dell'energia), le relazioni

interpersonali e il riposo (aspetti Yinn dell' energia), sono aspetti che ci insegna a conoscere questa tecnica incredibilmente potente e precisa.

Con questa metodologia, si può lavorare con alta precisione sia per ottenere una diagnosi profonda, sia per conoscere azione di potenziamento, cure e soluzioni alle realtà energetiche, su 3 piani di intervento (complementari):

**1- STUDIO** con il Feng Shui classico del Piano denso Tridimensionale, dove si possono includere per esempio, la Scuola della Forma in modo completo e altri campi di energia conosciuti e misurabili, che studiano come circola l' energia, come si accomoda l' uomo nello spazio (" I cinque animali", posizioni di controllo, tartaruga / montagna, ecc), campi elettromagnetici, applicazione del Pakua classico con le coordinate magnetiche, strumenti di lavoro importanti come la Teoria dei 5 Elementi, i principi Yinn e Yang dell'energia, ionizzazione, ecc.

**2- STUDIO** del Piano di frequenze Geobiologiche ed altre di bassa ed alta frequenza, e come attuano queste sui 4 corpi inferiori dell' uomo (corpo fisico, corpo eterico, corpo astrale e corpo mentale), reti telluriche, acque sotterranee, cilindri cosmotellurici, ecc.

**3- STUDIO** del Piano Sottile dell'energia, vibrazioni speciali chiamate "Stelle" (tecniche delle Scuole Avanzate – 8 Mansioni o Pa-Chai e Metodo delle Stelle Volanti dello Spazio Tempo). Energie sottili che vibrano utilizzando come base di incidenza e azione i palazzi Pakua (quadranti magnetici della Terra, punti cardinali), verso il centro di Gravità (baricentro) di un corpo nello spazio (casa, corpo umano, ecc), con risultanze positive o negative conosciute attraverso il metodo, e che involucrano le persone che li occupano.

Ottenere ambienti pieni di Qi vibrante e positivo, circolando in armonia, percepire e vivere un luogo in modo pieno, essere sensibili alla bellezza e all' energia favorevole, sono sicuramente elementi che si godono pienamente quando l' uomo è in armonia con l' Universo.

Quando questo succede, gli si regala armonia interna, armonia intensa, e l' uomo si sente felice, al di là delle prove permanenti del mondo nel quale abita...

Quando l' uomo non abita in armonia, l' Universo gli restituisce segnali negativi e difficoltà che, in una visione positiva e causale, sarebbero

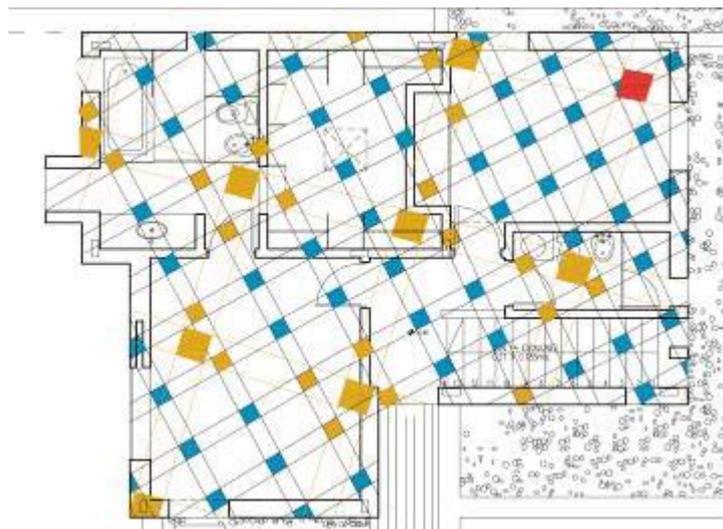
eventualmente utilizzabili per il superamento personale e di conseguenza, per crescere internamente.

Cercando i sentieri giusti, con queste discipline in testa, troveremo senza dubbio l' appoggio, le forze e l' animo più appropriato per riequilibrare e potenziare le nostre energie di vita.

La teoria è importante, però più importante ancora è l' esperienza, tenendo conto di queste utili conoscenze, in modo cosciente.

I risultati possono essere sorprendenti.

Avallano quasi 4.000 anni di storia.



*Pianta con segnalazione della Rete Globale Hartmann, Rete Diagonale Curry e punti geopatogeni (incroci delle reti).-*

Basic Feng Shui Flying Star

File About

Year of Construction: 2002 Calculate

Facing Degree: 69 Print Chart

View Annual Stars: 05/2005 Exit

SE	S				SW	
	8	4	4	9	6	2
	6		2		4	
E	7	3	9	5	2	7
	5		7		9	
NE	N				NW	
	3	8	5	1	1	6
	1		3		8	

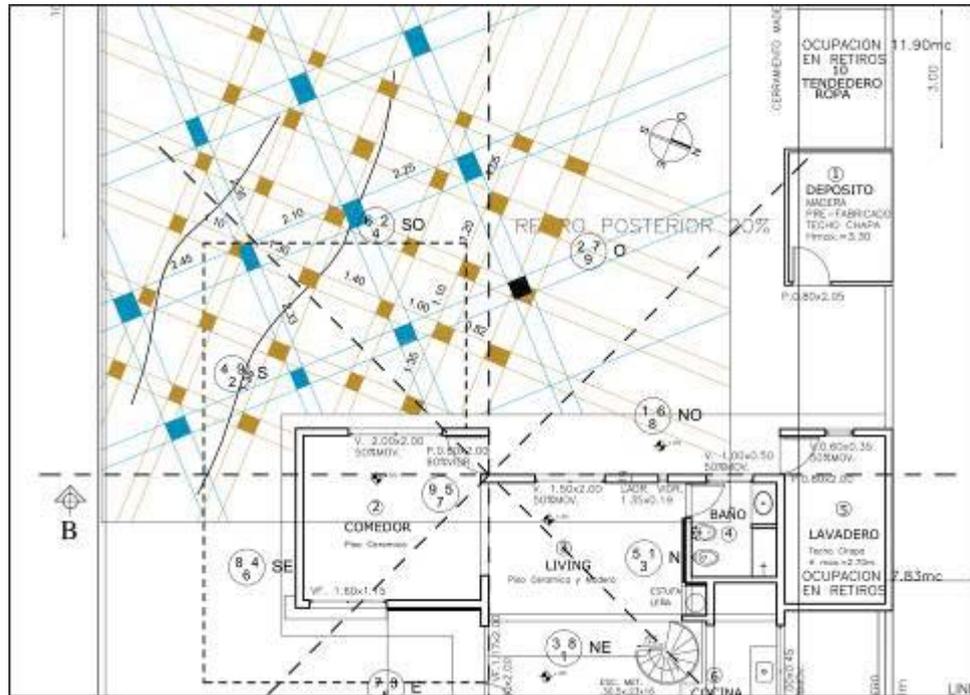
Construction years may only be in the range 65 to 9999.  
Degrees may only be in the range 0 to 359.9  
The grey square represents the Sitting Palace - the square directly opposite is the Facing Palace.

*La Mappa ausiliare di Stelle Volanti*

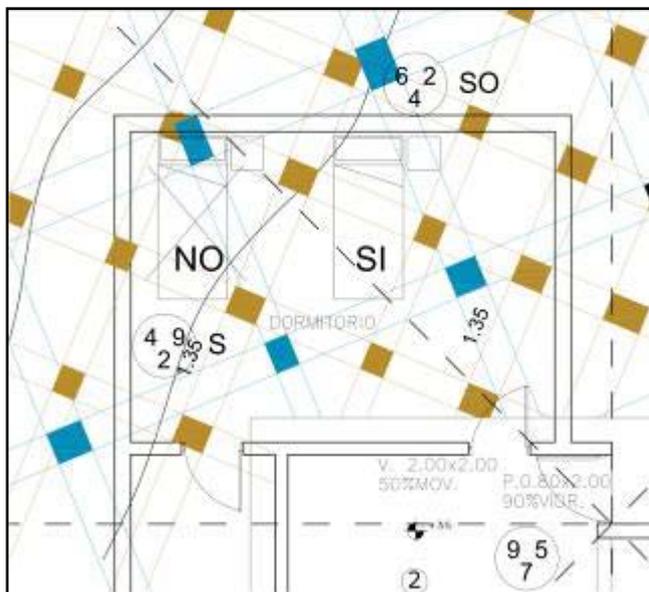
# APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DI DIAGNOSI E AZIONE COMBINATA

Ampliamento Casa Arch. Rocasi – Solymar – Uruguay

Pianta settore intervento - ampliamento



Pianta di valutazione e soluzione finale





## APPUNTI DI SOCIOLOGIA UNA LETTURA DELLA CRISI ATTUALE

di Nicola Perrelli



Nelle società occidentali l'uso del concetto di "realtà" e la sua stessa definizione, sono diventati particolarmente problematici, soprattutto per l'espandersi dei media, che per i loro effetti hanno convinto molti studiosi del postmoderno a ritenere che quella che abitualmente viene indicata come realtà sia, invece, soltanto una finzione.

La ricerca sugli effetti dei mass media ha quindi preso in considerazione da un lato l'emittente, cioè i sistemi sociali e l'industria culturale e, dall'altro, il ricevente, ovvero ciò che comunemente viene definita società civile.

Di questa ultima si è voluto capire in che modo la produzione quotidiana dell'emittente influenzi la comprensione degli eventi e temi pubblici importanti.

Il risultato ha evidenziato che pur esistendo una costante interattività fra sistema e società civile, quindi il ricevente non è solo un soggetto passivo che subisce esclusivamente l'influenza dei media, gran parte della realtà sociale è mutuata dai mezzi di comunicazione.

I media, descrivendo e precisando la realtà esterna, presentano al pubblico una lista di ciò intorno a cui avere un'opinione e discutere. La gente tende quindi a includere o escludere dalle proprie conoscenze e dalla propria coscienza ciò che i media includono o escludono dal proprio contenuto, assegnando a ciò che viene incluso un'importanza pari all'enfasi data dai mass media all'evento. Si configura così una vera e propria dipendenza.

I media difatti non solo determinano l'"ordine del giorno" dei temi, argomenti e problemi, ma ne stabiliscono pure la gerarchia di importanza e di priorità.

E quando è poca l'esperienza diretta di una particolare area tematica, la gente dai media stessi si aspetta informazioni e quadri interpretativi. Un tema di grande attualità, sul quale possiamo indagare alla luce della teoria a grandi linee fin qui accennata, è quello del supposto "scontro di civiltà".

Per tanti e' in atto, per altri e' un'opinione.  
L'aspra tensione tra Occidente e Islam,  
protagonista di numerosi eventi luttuosi che  
hanno colpito in tante parti del Mondo, e' il  
problema del giorno.



Con il pesante e continuo intervento dei mezzi  
di informazione, la "guerra" è entrata nella  
casa di tutti.

Sono così riaffiorati nell'animo dei popoli occidentali spettri di guerre  
religiose e scontri razziali che ci riportano al passato: quando la parola  
"turco", oggi musulmano, evocava inevitabilmente idee di barbarie, di  
distruzione e di minaccia ai valori delle civiltà occidentali.

In realtà, non abbiamo le idee chiare.

Ma, come averle se le voci dei vari protagonisti della comunicazione a  
volte paentano e altre volte negano o invocano lo scontro sociale e  
religioso-culturale?

E poi, nei rapporti con i diversi da noi, ci aiutano a capire e a superare i  
mille equivoci quotidiani, le paure, le diffidenze, le incomprensioni e i tanti  
luoghi comuni ?



L'aspetto che preoccupa di più è la  
tendenza dei mezzi di informazione a farsi  
portavoce dell'inquietudine della gente.  
Su questa preoccupazione e apprensione  
del mondo occidentale si intreccia l'agire  
politico e la speculazione.

Casi di informazioni e atteggiamenti falsi e  
tendenziosi per giustificare o favorire ora la xenofobia, ora l'intolleranza,  
non sono rari.

La pubblicazione delle vignette satiriche su Maometto da parte della  
stampa nord europea, che tante critiche e reazioni ha suscitato, ne è un  
chiaro esempio.

O ancora, dare vita ad una guerra per esportare la "democrazia" e far  
credere che l'opinione pubblica approvi.

E così via.

Tutto questo non deve scoraggiare, il mondo dei fatti e' un altro.

Gli esempi di integrazione non mancano.

La condivisione di valori propri dell'Occidente è in aumento.

In molti paesi musulmani il gioco della democrazia comincia ad essere accettato: si arriva al potere attraverso le elezioni.

Certo, ancora nelle forme e nei termini di democrazie nascenti, e non deve stupire, con una forte caratterizzazione religiosa.

Modelli e stili di vita occidentali sono stati in parte accettati e vengono vissuti con coerenza rispetto all'identità musulmana.

Da noi, pur nel subbuglio di gente un po' angosciata, un po' inasprita e un po' solidale, è sempre maggiore il numero delle persone che considerano essenziale il valore della tolleranza e gli immigrati fonte di arricchimento culturale.

Adirittura, il mondo della finanza mostra un crescente interesse nei confronti di strumenti finanziari islamico-compatibili, ossia di prodotti che non prevedono il pagamento di interessi e di ciò che è esplicitamente proibito dal Corano.

D'altra parte, il pragmatismo del mercato e gli standard operativi occidentali non possono non tenere conto del mutamento che è in atto e dei vantaggi che ne possono derivare.

E' questa realtà sociale, includente un agire comunicativo volto all'intesa e alla creazione della reciprocità, non quella prodotta dalla TV e dalla carta stampata, che genera gli elementi e le condizioni che impediscono l'improbabile scontro di civiltà.



## LE RONDINI DI MORMANNO

di Luigi Paternostro



Ormai le primavere non sono più le stesse.

Ancora a maggio, tornano a Mormanno le rondini per nidificare sotto i tegoli vecchi delle antiche case.

Allietano l'aria con i loro voli e gli acuti cinguettii fino alla metà di luglio.

Tra il 20 e il 26 il cielo ritorna più muto e sarebbe più triste senza il cip dei pochi passerotti ormai cittadini.

Anch'io migratore e meteco fiorentino, da quarant'anni ritorno, a maggio, al mio vecchio nido.

E qui, nel paese, guardandomi intorno, mi sovengono i volti di tante altre rondini sparse per il mondo, compaesani da anni lontani.

Il loro ricordo, quello delle loro famiglie, delle persone mie amiche o dei miei genitori o di quelle che riempivano i racconti dei nonni, mi riporta alle partenze, agli occhi pieni di lacrime, ai sospiri che, se potessero, riempirebbero le *vaneddre* e la *chiazza*, a quegli sguardi atterriti dall'ignoto ove la speranza che fu molla alla fuga, riappare solo quando i passi più si allontanano da quelle pietre e quei muri intrise di tracce e impronte di vita.

Mormanno emigra. La diaspora è antica.

E' genetica. Le gambe riempiono dapprima terre e continenti.

A memoria poi Ebrei, Fenici, Greci, Romani, Barbari, girarono il mondo. Si va.

Ritorna pressante l'omerico mito di Ulisse, esploratore d'ignoti.

Anche oggi andiamo. Dopo la Luna ci aspetta Marte e poi...

E' genetica, la migrazione. E' forza prorompente, inarrestabile, incontrollabile. E' calamitata dall'ansia di una certezza. Spinge così l'umanità a girovagare nel mondo e nello spazio.

Ma torniamo a Mormanno.

Per partire da tempi noti, io credo che le prime migrazioni furono quelle legate alla transumanza. Da questi movimenti ebbe origine il paese. Non abbiamo documenti certi.

Una storia dell'espatrio potrebbe avere inizio nella seconda metà del 1800 e caratterizzarsi in almeno altri tre periodi compresi tra i primi del 1900 e la 1ª Guerra mondiale, tra questa e la 2ª, dal dopoguerra al 1960.

A tale emigrazione, che io chiamerei massiccia, ne è seguita poi nel tempo un'altra che definirei politica o necessaria (operai, professionisti, tecnici non assieparabili in un'area ristretta) che continua lenta e costante fino ai nostri giorni<sup>1</sup>.

*(1- continua)*

---

<sup>1</sup> E' mia intenzione ripercorrere le tracce dell'emigrazione mormannese ricorrendo anche all'aiuto di chiunque voglia raccontare la storia di famiglia.

Aspetto per e-mail ( [luigi@paternostro.org](mailto:luigi@paternostro.org) ) tante documentazioni da aggiungere a quelle in mio possesso per poter completare una pagina di vita mormannese tra il 1800 e il 2000.



## Prima di comprarle bisogna provarle QUANDO LA PANDA PASSÒ....

*di Stefano Ferriani*

Tre motorizzazioni: 1100,1200, 1300 MJT, quattro diversi allestimenti, una versione con cambio automatico e una 4x4.

Questa è la nuova Fiat Panda, punto di partenza del rilancio Fiat.

La linea è moderna, elegante e piacevole; gli interni sobri e funzionali, ben studiata la plancia comandi anche se la pulsantiera è decisamente migliorabile.

Seduti al posto di guida immediata è la sensazione di padronanza del mezzo, tutte le leve sono posizionate nel giusto modo, particolare di notevole pregio è la seduta alta che permette una completa visibilità esterna.

La nostra prova l'abbiamo effettuata con una 1200 cc versione Dynamic.

Il motore è un 60 cv 8 valvole pronto e silenzioso, il cambio preciso e morbido, particolarmente apprezzabile lo sterzo assistito elettricamente e, addirittura, dotato della modalità city inseribile tramite un pulsante posizionato sulla plancia: city, rende lo sforzo esercitato sul volante pressoché nullo (da utilizzare solo per i parcheggi, nella guida normale lo sconsigliamo perché troppo sensibile).

La sensazione è di essere alla guida di un'auto di categoria superiore, anche spingendo sull'acceleratore e cercando di portarla al limite, la meccanica risponde appieno, l'impianto frenante è giustamente dimensionato, le sospensioni sono morbide ma la tenuta di strada è ottima, impercettibile il sottosterzo in curva.

Pilotare questa Fiat è piacevole e divertente, sicuramente supera le aspettative.

La velocità di punta è elevata per la sua categoria: 155 km/h.

I consumi in percorso misto sono di circa 5,5 lt per 100 km.

A noi la Panda piace molto, la consigliamo ai nostri lettori perché è bella e va bene.

Inoltre, si tratta di un prodotto italiano di qualità per cui doppiamente apprezzabile.





Anche a Mormanno un caleidoscopio di etnie: in coda transuralici, nordafricani, balcanici. I tempi cambiano, i drammi restano. Mormanno per un'ora, per un giorno, forse per sempre impressa nella mente di questi disperati come Ellis Island o i porti sudamericani nella mente dei nostri nonni. Chissà se un giorno i nipoti di queste uomini e di queste donne cercheranno Mormanno ed una traccia sbiadita di questo passaggio che serva a riannodare i fili di lacerazioni a noi troppo familiari...

francesco aronne