



**Periodico d'informazione sulle attività culturali e ricreative  
redatto dai Volontari dell'A.V.A. del C.D.A. di Varese.**

**Centro Polivalente Via Maspero, 20 – Varese; sito: [www.avavarese.it](http://www.avavarese.it)  
Tel 0332/288147 – 0332/286390, fax: 0332 241299, e-mail [avavarese@libero.it](mailto:avavarese@libero.it)**

**Numero 312 ottobre 2018**

**Ciclostilato in proprio dal Servizio Sociale del Comune di Varese per uso interno.**

## **Sommario**

## **Sommario**

### **Copertina – Orta: Il Pittore – Statua bronzea.**

Sommario		pag	1
Redazione e Collaboratori		“	2
Editoriale .....	<i>Mauro Vallini</i>	“	2
14-15 novembre Crociera Francia e Spagna .....	<i>A.V.A. sez. turismo</i>	“	3
<b>La voce ai lettori:</b> Tatuaggi dell’anima .....	<i>Alba Rattaggi</i>	“	4
Passaggio .....	<i>Giovanna De Luca</i>	“	4
Nascere .....	<i>Patrizia De Filippo</i>	“	5
11 settembre 2001: ricordo .....	<i>Giuseppe Paganetti</i>	“	5
Dalla finestra .....	<i>Lidia Adelia Onorato</i>	“	5
Poesie di Angela .....	<i>Angela Menconi</i>	“	6
I segreti della nonna .....	<i>Lucia Covino</i>	“	8
<hr/>			
<b>Copertina “Storie di casa nostra”</b>	<i>Mauro Vallini</i>	“	9
Lago di Varese – Arte: e storia di Cazzago Brabbia ...	<i>Mauro Vallini</i>	“	10
Varese – memori ricordi e curiosità di un vivere non poi tanto lontano .....	<i>Franco Pedroletti</i>	“	14
Cenni sull’origine dell’igiene (saponi e profumi) .....	<i>Franco Pedroletti</i>	“	16
Le origini del pane .....	<i>Maria Grazia Zanzi</i>	“	18
Un varesino nella Cina di Mao nel 1972 .....	<i>Gabriele Angelini</i>	“	20
Il Mattello di Quistello .....	<i>Ivan Paraluppi</i>	“	23
Il borsaiolo .....	<i>Ivan Paraluppi</i>	“	25
Storia delle suore romite di clausura al Sacro Monte ...	<i>A cura di Mauro Vallini</i>	“	27
Mont Saint Michel – un’abbazia nell’oceano .....	<i>Maria Grazia Zanzi</i>	“	28
Simbolismo degli Stupa .....	<i>Maria Grazia Zanzi</i>	“	30
Vecchi mestieri .....	<i>Mauro Vallini</i>	“	32
Gli ospiti della fondazione Molina raccontano .....	<i>A cura di Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	34
<hr/>			
<b>Copertina “Saggi, pensieri e riflessioni”</b>	<i>Mauro Vallini</i>	“	35
Italiani famosi nel mondo .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	36
Il tesoro nascosto .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	37
La cultura del pane .....	<i>A cura di Maria Luisa Henry</i>	“	38
Quel bel nostro pianeta che sta andando in rovina .....	<i>Franco Pedroletti</i>	“	40
Quanta corruzione c’è in Italia? .....	<i>A cura di Mauro Vallini</i>	“	41
Aforismi della saggezza .....	<i>A cura di Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	42
<hr/>			
<b>Copertina “L’angolo della poesia”</b>	<i>Mauro Vallini</i>	“	43
Nonni .....	<i>Maria Luisa Henry</i>	“	44
La bruschetta .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	45
Poesie di Ivan .....	<i>Ivan Paraluppi</i>	“	46
Poesie di ottobre .....	<i>A cura di Mauro Vallini</i>	“	48
<hr/>			
<b>Copertina “Rubriche ed avvisi”</b>	<i>Mauro Vallini</i>	“	49
<hr/>			
<b>Attività svolte dall’A.V.A.</b>			
Gara Scopa d’assi a coppie .....	<i>Franco Sala – Mauro Vallini</i>	“	50
Gita al Forte di Bard .....	<i>Letizia Massara</i>	“	51
Piccoli flash sul Varesotto .....	<i>A cura di Maria Luisa Henry</i>	“	52
Bizzozero .....	<i>A cura di Mauro Vallini</i>	“	53
Chiesa dei Santi Ippolito e Cassiano a Velate .....	<i>Mauro Vallini</i>	“	54

Notizie dallo chef .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	56
Notizie interessanti .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	56
Notizie .....	<i>Giovanni Berengan</i>	“	57
Vocabolario .....	<i>G. Guidi Vallini – M. Vallini</i>	“	59

### Redazione:

Mauro VALLINI	CAPOREDATTORE
Giuseppina GUIDI VALLINI	SEGRETARIA
Giovanni BERENGAN	RAPPORTI CON IL COMUNE

### Articolisti presenti alle riunioni di redazione:

Gabriele ANGELINI	Miranda ANDREINA	Luigia CASSANI
Silvana COLA	Giuseppina GUIDI VALLINI	Maria Luisa HENRY
Ivan PARALUPPI	Franco PEDROLETTI	Michele RUSSO
Mauro VALLINI	Maria Grazia ZANZI	

### Hanno contribuito anche:

Silvio BOTTER	Lucia COVINO	Patrizia DE FILIPPO
Giovanna DE LUCA	Letizia MASSARA	Angela MENCONI
Alberto MEZZERA	Paola MOLINARI	Lidia Adelia ONORATO
Giuseppe PAGANETTI	Alba RATTAGGI	Virginio Franco SALA

La redazione ringrazia Cesare che, tramite Ivan, ci ha donato 20 € e un anonimo che ha dato 5 €. I 25 € sono a sostegno della nostra attività.

## Editoriale

*Mauro Vallini*

Con tutto quello che di terribile sta succedendo in Italia, in Europa e nel Mondo, non ho voglia di parlare. Che dire se non che questo mondo così non mi piace affatto! Si è persa la voglia di coltivare ideali, di nutrire la speranza in un mondo migliore. E questo purtroppo anche nelle giovani generazioni.

Basta, non vado oltre. Preferisco pubblicare una foto come segno di speranza.





# PERSONAL TOUR

viaggi - vacanze - turismo

21100 VARESE - Italia - via Ugo Foscolo, 12 - Tel. 0332 - 29.89.32 / Fax 28.93.80  
 www.personal-tour.it e-mail: vacanze1@personal-tour.it

## 11 – 15 Novembre 2018 COSTA MEDITERRANEA SPAGNA E FRANCIA PASTIS E PAELLA

GIORNI	ITINERARIO	ARRIVO	PARTENZA
11/11/18	SAVONA	-----	16.30
12/11/18	IN NAVIGAZIONE	-----	-----
13/11/18	BARCELONA	08.00	18.00
14/11/18	MARSIGLIA	09.00	17.00
15/11/18	SAVONA	09.00	-----

### QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

(minimo 35 partecipanti)

Cabina doppia interna Classic, categoria IC	Euro 295
Cabina singola interna Classic, categoria IC	Euro 360
Cabina doppia esterna vista mare Premium, categoria EP	Euro 365
Cabina singola esterna vista mare Premium, categoria EP	Euro 465
Cabina doppia esterna balcone Classic, categoria BC	Euro 380
Cabina singola esterna balcone Classic, categoria BC	Euro 500

Ragazzi fino a 18 anni non compiuti, in 3° e 4° letto quota crociera GRATIS\*

\*Pagano, trasferimenti, tasse portuali, assicurazione, per un forfait totale di Euro 210

### LA QUOTA COMPRENDE:

- Trasferimenti dalla località di partenza a Savona e viceversa
- Sistemazioni nella cabina prescelta per tutta la durata della crociera
- Pensione completa a bordo
- Utilizzo di tutte le attrezzature della nave: piscine, lettini, palestra, discoteca
- Partecipazione a tutte le attività di bordo: spettacoli musicali, cabaret, balli, feste in programma
- Corsi collettivi di fitness
- Assistenza di personale in lingua italiana, trasporto bagagli nei porti d'inizio e termine della crociera
- Tasse portuali ed iscrizioni € 100
- Assicurazione annullamento causa malattia € 25

### LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Bevande ai pasti, escursioni, extra in genere e tutto quanto non espressamente indicato
- Quote di servizio (obbligatorie): da pagare a bordo a fine crociera (euro 40 a persona adulti, euro 20 ragazzi 4/14 anni)

### DOCUMENTO NECESSARIO:

PASSAPORTO O CARTA D'IDENTITA'  
 SENZA TIMBRO DI RINNOVO E VALIDA PER L'ESPATRIO.

Considerata la tariffa super scontata e la disponibilità limitata di posti, consigliamo di prenotarsi il prima possibile per garantirsi la sistemazione prescelta.

## La Voce ai lettori

### Tatuaggi dell'anima

*Alba Rattaggi*

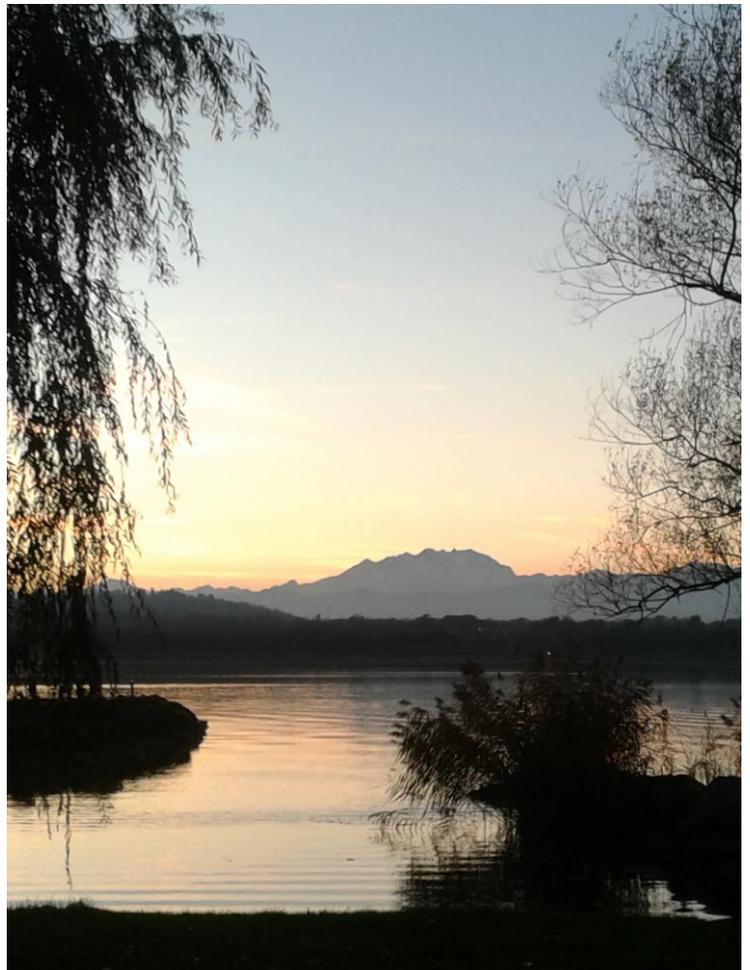
*R*isento sulla pelle  
bruciante come ustione  
sapore di atmosfere  
tatuato sopra il cuore.  
Le lunghe passeggiate  
fusi in un abbraccio  
immersi nel profumo  
dei grandi tigli in fiore.  
E l'occhieggiare azzurro  
del lago in fondo al viale  
e la gioia smemorata  
d'esuberanti ore ...



### Passaggio

*Giovanna De Luca*

*C*onducimi sul lago  
nell'ora del tramonto  
quando l'incendio esplose  
dietro i monti  
e lenta intorno  
la natura scende  
nel umido silenzio  
della sera  
Conducimi alla riva  
se le tenebre odorano  
di acqua  
e il cigno più non volge  
il collo suo sinuoso.  
Conducimi sul lago  
nell'ora oscura  
quando il giorno passato  
è soltanto  
un rimpianto di luce.



# Nascere

*Patrizia De Filippo*

*È sorprendente nascere  
 Edall'unione di un uomo e una donna,  
 crea grande emozione.  
 Oggi qui c'è un bambino,  
 che avrà bisogno di essere amato.  
 Dolce vedere, animo allegro, forza e coraggio.  
 Io chiedo a te Gesù,  
 di aiutarmi a crescer questo pargoletto,  
 con te al mio fianco ce la posso fare.  
 Caro, piccolo pulcino,  
 ora sarò per te il tuo nido,  
 quando avrai freddo e ti vorrai  
 rannicchiare come un gattino,  
 quando caldo ci sarà,  
 con un cappellino coprirò la tua testolina,  
 una manina ti prenderò,  
 e vicino ti sarò.*



## 11 Settembre 2001: Ricordo

*Giuseppe Paganetti*

*D*i Nuova York, le Torri Gemelle,  
 come quella in Babele ebber destino.  
 Nulla di nuovo sotto le stelle,  
 solo l'odio tra i figli di Abele e Caino

## Dalla finestra

*Lidia Adelia Onorato*

*L'*aria fresca  
 entra dalla finestra  
 con i suoi odori autunnali.  
 È stata una notte  
 resa umida dall'intensità  
 della pioggia e vento  
 con tutto il campionario  
 di lampi e tuoni.  
 S'intravede ancora  
 le tracce grigie  
 lasciate dal temporale  
 le pozzanghere luccicano  
 al tenue chiarore solare.



## Poesie di Angela

### Tu uomo

*Tu uomo  
 che cammini con me  
 lungo l'arco della vita mia,  
 tu uomo  
 che sai capire, appaghi  
 e consoli le mie lacrime.  
 Per mano mi prendevi  
 e mi portavi lontano  
 dandomi gioie,  
 colori e forza di vivere  
 Non lasciarti sopraffare  
 segui il tuo cammino.  
 Ringrazia Dio  
 che sei ancora a me vicino,  
 pensa a quanti anni  
 trascorreremo insieme noi due.  
 Sei come una gemma  
 che si aggrappa ad ogni piccola cosa,  
 io ho bisogno di te  
 come l'aria che respiro,  
 come l'acqua che scorre.  
 Con te vicino  
 affronterò tutte le barriere.  
 ricordo quando mi dicevi:  
 Con te al mio fianco,  
 mi sentirò sicuro.  
 Consci dei nostri sentimenti  
 ci prenderemo per mano  
 e attenderemo che giunga lontano,  
 più che mai, l'ultimo dì.  
 Il giorno che arriveremo lassù,  
 incontreremo i nostri figli  
 amati e non avuti.  
 Sicuri di aver dato il meglio,  
 di noi stessi.  
 Riposeremo in pace,  
 noi due soli  
 cercando un angolino tranquillo  
 che in tutti questi anni  
 non abbiamo avuto mai.*



## Stasera

*Stasera l'anima mia è serena  
la tristezza fugge via,  
perché ci son le stelle in cielo  
a farci compagnia*

*La faccia non è bagnata  
di piccole gocce  
che brucian ogni pensiero,  
perché proprio stasera...*

*Tu ancora una volta mi dai la forza,  
la speranza che la vita  
può vincere la morte  
Stasera la gioia e l'amore  
si sono ritrovati,  
due cuori, due corpi uniti  
dallo stesso ardore  
e la paura per un po' svanisce,  
non corrode*

*E davanti a Te Signore  
prostrarmi io vorrei,  
per dirti grazie di quello  
che ancora mi dai,  
perché l'amore mio  
è ancora qui con me  
stasera*



*Angela Menconi*



# I segreti della nonna

*Lucia Covino*

## **Per raffreddare in fretta lo spumante**

Vi siete dimenticati di mettere lo spumante in fresco? Bagnate un tovagliolo di carta con acqua, avvolgetelo intorno alla bottiglia e poi riponetelo in freezer. Dopo 10 minuti lo spumante sarà pronto per essere stappato.

## **Dopo la puntura di zanzara**

Se siete stati punti da una zanzara o da un insetto, appoggiate sulla parte colpita un batuffolo di cotone con acqua e ammoniacca.

## **Occhio alle macchie di sudore.**

Con il caldo, si sa, si suda. Non stirate mai le parti degli indumenti con tracce di sudore o aloni. Il calore del ferro, infatti, le fissa rendendole indelebili.

## **Piatti ben conservati.**

Per evitare di rovinare le decorazioni di un bel servizio di piatti, mettete fra un piatto e l'altro un tovagliolo, anche di carta. In questo modo attutirete tutti gli urti tra un piatto e l'altro.

## **Un utile consiglio per le piante grasse.**

Le piante grasse hanno bisogno di poca acqua e di poche cure, ma devono invece essere pulite spesso. Occorre eliminare la polvere dalle foglie, che non le fa respirare, utilizzando un pennellino inumidito in acqua tiepida ed è in questo modo che le piante resteranno belle a lungo.

## **Per fare andar via l'odore sgradevole dalla cucina.**

Per evitare che si diffonda in casa l'odore soprattutto dei cibi fritti, prima di iniziare a cucinare, mettere nell'olio caldo una piccola fetta di mela. Non appena sarà dorata, toglierla dalla padella e iniziate a cucinare.

## **Via le formiche da casa.**

Per tenere lontane le formiche da casa, mettere qualche goccia di olio essenziale di menta lungo il loro abituale percorso, oppure spargere del sale fino alla base dei muri e davanti alle fessure dei balconi. ed ancora spargere la cenere delle sigarette lungo i luoghi da loro frequentati.

## **Per salvare le gocce del lampadario.**

Nel pulire il lampadario di cristallo può capitare che qualche goccia si stacchi e, cadendo, si rompa. Per evitare questo inconveniente, è opportuno appendere sotto il lampadario, dalla parte del manico, un ombrello aperto.

# *Storie di Casa nostra*



**Cazzago Brabbia - una ghiacciaia**

# Saggi, pensieri e riflessioni

Rimane  
allievo  
è il segreto di ogni  
maestro

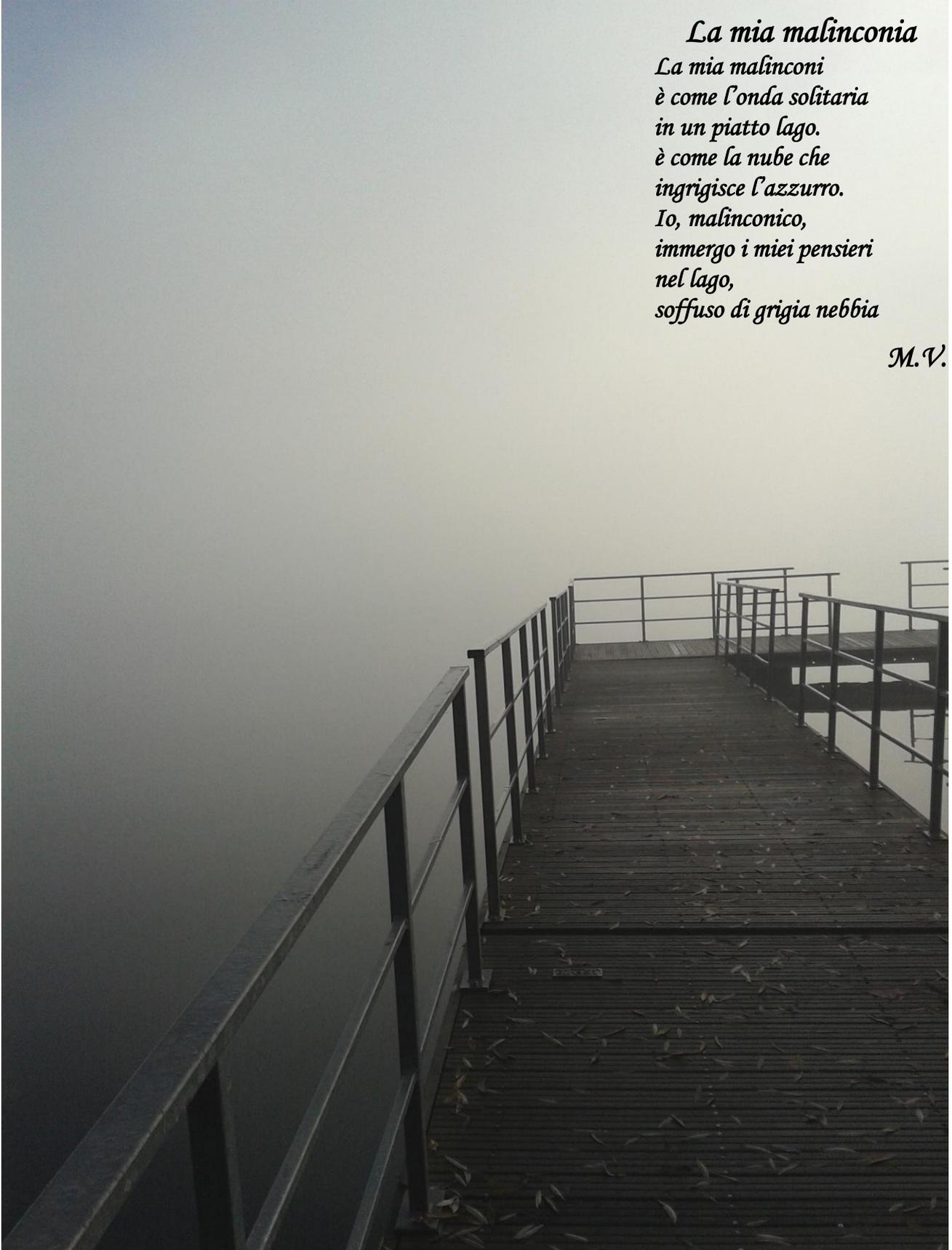


# L'angolo della Poesia

## *La mia malinconia*

*La mia malinconia  
è come l'onda solitaria  
in un piatto lago.  
è come la nube che  
ingrigisce l'azzurro.  
Io, malinconico,  
immergo i miei pensieri  
nel lago,  
soffuso di grigia nebbia*

*M.V.*



# Rubriche e avvisi



**Relazioni su attività svolte, Risate, Spigolature  
ed ... anche altro**

## Sezione "Storie di casa nostra"

### Cazzago Brabbia

**I**l territorio del comune risulta compreso tra i 238 e i 265 metri sul livello del mare, con un'escursione altimetrica pari a 27 metri.

Centro di turismo lacuale e stazione balneare, è situato nelle colline del Verbano orientale, tra la sponda sud del Lago di Varese e la Palude Brabbia, di fronte a Calcinate del Pesce, con il quale ha condiviso un'intensa e

redditizia attività di pesca.

È noto che in passato questa era l'attività prevalente e, a confermarcelo, rimangono ancora oggi i resti di alcune ghiacciaie ("giazer" in dialetto), fino ai primi anni del dopoguerra una ricchezza insostituibile per poter conservare il pesce fino al momento del consumo.

Dal porticciolo di Cazzago Brabbia si ammirano i più bei panorami sul lago, con l'imponente immagine del Campo dei Fiori di fronte e, più lontano, le Alpi e il Monte Rosa.



### Storia

Non esistono dati precisi sulle origini di Cazzago Brabbia. Il Brambilla afferma che «nell'807, fu ceduta a certo VERCHERI, alemanno, per il tributo di lire 4 in argento»; Amerigo Giorgetti aggiunge un potenziale riferimento al simbolo della quercia, «stemma della municipalità cazzaghese, che rimanda all'insediamento celtico»

Si sa con certezza che il lago-palude è l'ambiente geografico delle origini. Afferma Giorgetti che «alla luce dei reperti preistorici questa è la zona che ha conosciuto la prima intensa presenza umana sul territorio e ha dato un'impronta inconfondibile alla cultura locale».

Gli insediamenti palafitticoli sorgevano nella Volta d'Amore, nei pressi del cosiddetto "Isolotto" e nella zona vicina alla palude. Abitanti delle palafitte furono gli Insubri, popolazione strettamente legata ai Liguri con cui i Celti, subentrati ad essi nel VI secolo, si fusero.

Le prime scoperte portarono alla luce vari oggetti in bronzo; tali reperti di epoca tarda fanno presumere una presenza duratura delle palafitte, ma effettivamente «le palafitte del lago di Varese appartengono all'età della pietra»

Scrivono Giorgetti: «*dai Liguri e dai Celti provengono i caratteri originali della cultura del lago: sono popolazioni che sanno sopravvivere in ambienti anche ostili, grazie alla loro proverbiale tenacia e rozzezza, restando ad un livello di organizzazione politica di tipo tribale*».

Successivamente l'ondata etrusca ed indoeuropea respinse i Liguri in zone marginali ed improduttive.

Con la colonizzazione da parte dei Romani (II secolo a.C.), il territorio di Cazzago venne praticamente ignorato.

Nel periodo carolingio (IX secolo), quando il Varesotto fu diviso in contadi, il territorio apparteneva al contado del Seprio e, in particolare, al Conte Apicario, parente di Pipino il Breve. Nella pieve di Brebbia era situato in una posizione del tutto periferica. Nella zona ferveva la libera attività dei pescatori affiancati dai nuovi signori.

Del XII secolo il Brambilla attesta la presenza della famiglia Cazzaga «vassalla del monastero di S. Simpliciano di Milano, che nel 1147 qui fioriva».

Nel 1423 i Bossi, i Besozzi e i Daverio «nobili feudali che si erano impadroniti dei diritti sul lago», lasciarono ampia libertà alle comunità di pescatori assicurandosi, in cambio, l'appoggio contro la potenza accentratrice del ducato di Milano.

Nella metà del '500, con l'arrivo degli Spagnoli, si affermò la tendenza alla demanializzazione dei laghi. La vicenda si concluse nel 1621, quando il governo spagnolo emanò un editto, in base al quale gli antichi proprietari furono costretti a mostrare i documenti della loro proprietà.

Nel 1650 la Regia Camera prese pieno possesso dei laghi, ma già l'anno successivo si attuarono le prime procedure di vendita; nel 1652 il conte Francesco BIGLIA, arcivescovo di Pavia fu il primo acquirente. Per pescare nel lago era necessaria la licenza del proprietario: la pesca privata subentrò all'attività comune e la specializzazione in campo ittico cominciò a fruttare notevoli guadagni.

Afferma ancora Giorgetti che «una parte di questa ragguardevole accumulazione è destinata alla costruzione del paese a partire dal Seicento».

Nonostante il notevole incremento dei pescatori di professione, la pesca abusiva rimase un fenomeno presente; nel 1784 fu richiesto l'intervento del Senato per diffidare i pescatori abusivi.

### **Etimologia del nome**

Il termine "Cazzago" pare derivi da Gazzo o Gaggio, termine che significa "bosco privato" o "bosco recintato". Tale toponimo si ritrova in molte località della provincia di Varese, del Comasco e del Canton Ticino: basti ricordare Gazzada, Gaggiolo, Gaggiano, Gaggianello. Per quanto concerne il termine "Brabbia", pare derivi dal celtico e significhi brughiera. Quest'ipotesi è confermata anche dall'Olivieri che afferma che Brabbia deriverebbe da "Barabula", a sua volta dal celtico *Barros* = cespuglio

Cazzago Brabbia significa dunque "bosco a brughiera in uso privato (o recintato)".

### **- Edifici, centri e luoghi di rilevanza storica, artistica e naturalistica**

#### Chiesa Parrocchiale di San Carlo e ghiacciaie



La chiesa parrocchiale di **S. Carlo** è di fondazione secentesca. La tradizione la vuole edificata nel luogo scelto dal Santo stesso. Restaurata recentemente (2004), è affiancato un imponente campanile spesso utilizzato come "faro" per ricondurre a riva i pescatori nelle giornate di nebbia. All'interno è conservato un organo monumentale con il quale sono spesso organizzati concerti.

Nei pressi della chiesa sono collocate tre Ghiacciaie, vecchie costruzioni, in pietra, risalenti al Settecento. Hanno tetto conico, simile a

quello dei trulli, e una parte scavata nel terreno. Servivano per mantenere il ghiaccio per la conservazione del pesce.

#### Palude Brabbia

L'area di riserva naturale "Palude Brabbia" è compresa nei territori dei Comuni di Cazzago Brabbia, Casale Litta, Inarzo, Ternate e Varano Borghi.

La palude si estende su una superficie di 4,59 km<sup>2</sup> ed è situata a 240 m s.l.m. La conca della Brabbia è percorsa dall'omonimo canale, lungo 4 km, che, uscendo dal lago di Comabbio, si collega con il Lago di Varese



È un luogo costituito da canneti, alternati a specchi d'acqua. Questi ultimi, a contatto diretto con il Lago di Varese, sono usati da molte specie ittiche come zona di riproduzione. Costituisce uno degli esempi meglio conservati di torbiera pedemontana di remota origine glaciale. Per estensione, varietà di ambienti e dal punto di vista floricolo – vegetazionale, la Palude Brabbia è un biotopo molto interessante nel contesto dell'alta pianura lombarda. È presente una vegeta-

zione spiccatamente idrofila negli specchi d'acqua e nei canali.

Di essa fanno parte la ninfea, il giglio di palude, il loto, le viole palustri, le tife, i fragmiti, i carici e alcune piante carnivore (drosera e utricularia).

Un'altra fascia di vegetazione si estende su prati umidi ed in boscaglie semi – allagate. È rappresentata da specie igrofile, cioè che amano gli ambienti umidi, quali l'ontano nero, il salice bianco, il salicone ed il pioppo nero.

Infine, dove il terreno è più asciutto, vivono alcune querce – come la farnia e la quercia di palude, il frassino e il carpino.

I primi documenti relativi alla Palude Brabbia risalgono al 1400, ma per i due secoli successivi si tratta semplicemente di atti notarili

Le prime notizie certe, anche se indirette, ci sono offerte da Giovanni Ranchet, uno zelante abate che, con le sue ricerche, avallò l'ipotesi del carattere nocivo delle esalazioni della Brabbia.

Dal 1778 fino al 1945, in nome delle condizioni igienico – sanitarie, si produsse una lunghissima serie di progetti di "bonifica", auspicati da solerti paladini della salute pubblica, ma sempre contrastati da ostacoli ed impedimenti di varia natura.

Il dibattito che ne seguì, durato quasi due secoli, ha ottenuto l'unico effetto di preservare miracolosamente integro il delicato ecosistema palustre che la cultura contemporanea c'impone ora di proteggere e valorizzare come un prezioso patrimonio.

Quella che segue è ormai storia dei nostri giorni: riconosciuto il suo inestimabile valore naturalistico, la Palude Brabbia, nel 1981, è compresa nel primo elenco dei biotopi e geotopi approvato dal Consiglio regionale; nel 1983 viene indicata tra le Riserve Naturali della Regione Lombardia e, nel 1984, viene dichiarata, con decreto del Ministero dell'Agricoltura, ai sensi della Convenzione di Ramsar del 1971, zona umida di importanza internazionale. In essa era definita "zona umida d'importanza europea per la presenza di avifauna acquatico – palustre molto diversificata sia per le specie nidificanti che per quelle migratrici".

Sono presenti 140 specie diverse di uccelli, trentadue delle quali d'importanza internazionale, 26 specie di mammiferi, 8 di rettili e 7 di anfibi.

L'area della Palude Brabbia è di origine post – glaciale. Secondo alcuni studi risalirebbe a 20000 anni fa e ha avuto origine da un antico ecosistema lacustre che comprendeva gli attuali laghi di Varese, di Comabbio e di Biandronno, con un livello dell'acqua più alto dell'attuale di almeno 20 metri. Emissario di quel sistema era, con ogni probabilità, il torrente Acquanegra, che sfociava direttamente nel Verbano. Con il tempo l'acqua si è aperta la strada verso Sud, erodendo la sponda verso l'attuale corso del Bardello, e tutto il grande ecosistema lacustre si è abbassato di circa 20 metri lasciando scoperta una zona paludosa compresa tra il lago di Varese ed il lago di Comabbio: l'attuale Palude Brabbia.



Le prime tracce dell'uomo risalgono all'epoca preistorica, come testimoniano i numerosi reperti archeologici rinvenuti, tra i quali, oltre ai resti di villaggi palafitticoli ricchi di reperti del Neolitico - quali selci lavorate, ceramiche, ami, frecce – spicca una meravigliosa piroga. Nel 1847 fu avviata l'estrazione della torba, attività che modificò profondamente la morfologia del territorio e che continuò, con fasi alterne, fino al 1950.

Se oggi la torbiera è diventata una zona protetta, anticamente rappresentava una notevole fonte di sostentamento. Il lavoro in palude comportava un gran sacrificio da parte di chi vi si dedicava: si cominciava con il togliere erba, canne e la terra di superficie; dopo un primo scavo di sondaggio si estraeva la torba vera e propria per mezzo del "lusche", una vanga quadrangolare con un lunghissimo manico. Il materiale estratto era infine suddiviso in mattonelle che erano lasciate essiccare dopo essere state ammucciate. Il lavoro era concentrato soprattutto nel periodo da maggio a luglio, il più favorevole all'essiccazione, ma anche il più caldo dell'anno.

### **Interventi di conservazione e ripristino**

In rapporto alle esigenze di conservazione e di mantenimento delle caratteristiche ambientali dell'ecosistema palustre, nello spirito istitutivo della riserva, il piano di gestione predisposto dalla Provincia di Varese prevede la possibilità di attuare interventi di modificazione del territorio, ne suo assetto idraulico o vegetale. Tali interventi si sono concretizzati nel corso della gestione provinciale in:

- creazione di bacini stagnali interni (chiari) con caratteristiche idonee allo stanziamento della tipica flora palustre e alla nidificazione e sosta dell'avifauna
- creazione di acquitrini adatti a favorire la nidificazione e la sosta dell'avifauna acquatica
- creazione di canali tagliafuoco, allo scopo di limitare la dannosità degli incendi ed aumentare la diversità vegetazionale all'interno della palude
- manutenzione della rete idraulica esistente e creazione di canali per la migliore circolazione delle acque
- creazione e collocazione d'isole galleggianti per la sosta e la nidificazione dell'avifauna
- opere di schermatura vegetale quali fasce o filari alberati
- sfalcio in chiave sperimentale delle idrofite in superfici predeterminate e controllate
- Opere di bonifica ambientale e risanamento necessarie per l'inquinamento pregresso e/o occasionale.

### **Fruizione didattico – scientifica**

A tale proposito la Provincia ha attuato una collaborazione con l'associazione naturalistica L.I.P.U. che organizza delle visite guidate all'interno dell'area protetta. I visitatori devono prenotare la visita presso il "Centro Visite della Riserva" ad Inarzo (**Tel. 0332 964028**). Le visite sono effettuate lungo percorsi schermati e punti d'osservazione attrezzati in compagnia di personale specializzato che fornisce assistenza scientifica nel corso dell'itinerario.

Fonte: "Il lago di Varese - ricercando tra le sue gocce" di M. Vallini ed. Macchione.

## Varese - memori ricordi e curiosità di un vivere non poi tanto lontano.

*Franco Pedroletti*

**T**ra le cose che dovrebbero primeggiare, ma in via d'estinzione, son le piacevoli sensazioni di ricordare piccoli fatti quotidiani che, una volta, in un comune vivere, pur erano motivo di curiosità.

Quella fredda, invadente modernità che tutto ha irrigidito, provocando isolamento, ha fatto perdere il dono dell'osservare, del pensare e il valore del capire e, nel capire, l'apprezzare anche le piccole cose.

Si è diventati dei "robot" e tutto ciò che non fa parte del concetto "fretta" vien ritenuto inutile, superfluo: anima, cuore, motivi di osservazione, di riflessione; sono scomparsi e, in tal aridità, accantonata, ne è pur risultata la personalità di ciascuno. Sol valgono "connessioni tecniche" anche se ciò (è provato) comportano danni alla salute e inquinamenti mentali: insomma, più non si sa come e dove poter trovare un angolo per riflettere e assaporare qualcosa di più limpido, di più semplice, di più puro. In pratica non siamo più noi stessi.-

Quando per le strade circolavano sol carrette e carrozze trainate da asini, buoi e cavalli, già pareva di aver perso la tranquillità non solo per il... traffico, ma anche per l'uso di quell'arnese che i conducenti usavano per sollecitare l'andatura delle bestie, cioè la frusta e, con essa, quel vizio di farla "schioppettare" troppo rumorosamente.

Era l'inizio della nevrosi. Al giungere poi, dei tram, a qualcuno disturbava più quello scampanellio per chie-

der strada libera che non lo sferragliare sulle rotaie. Orecchie delicate già fin dall'ora.

Che direbbero oggi per quel via vai di moto, auto e inquinanti bus pubblici? Insofferenze e lamentele che van di pari passo con un pretenzioso progresso.-

Ma nei ricordi del passato non tutto volgeva al peggio, anzi.

Gli animali, si sa, non hanno "regole corporali", pertanto capitava che, transitando per vie e piazze, gli stessi, nello sforzo di trainare carri e carrozze, lasciassero cadere i loro escrementi. Ma ciò non costituiva un problema in quanto (accadeva spesso) vi era chi, individuato "il lascito", subito si faceva premura d'andare a raccogliarlo per "gratuitamente" concimare vasi di fiori, piantine e arbusti vari posti su davanzali e balconi di casa.

Una dimostrazione di quell'allora pulizia, ordine ( e utilità) che, oggi, con assai scarso senso di educazione e civiltà, i proprietari di cani non si degnano attuare.

In quel vivere di ordine e cura, si incontravano anche casi che destavano non solo meraviglia ma anche curiosità.

Negli anni "venti e trenta" i "taxi" erano pressoché inesistenti e, a tal servizio, sopperivano le carrozze trainate da cavalli. Di ciò in ordine d'impiego, la memoria ne ricorda alcuni:



due i mezzi, due le persone, ma unica l'ambizione nella cura come nella manutenzione e quindi del servizio. Il primo possedeva una carrozza (in gergo dialettale chiamata "brum"), il conducente ne era quindi il "brumista". Stazionava all'arrivo dei treni pronto ad ogni richiesto servizio di trasporto. Sua caratteristica era il modo in cui accudiva carrozza e cavallo; scrupoloso nella pulizia e nell'igiene, era da tutti ammirato.

Il cavallo, in particolare, rappresentava una vera meraviglia tanto lucido e smagliante sempre ne era il suo manto, in fronte, fra le orecchie portava un simpatico campanellino. Circolare allora su quel mezzo era una sciccheria non priva di un certo romanticismo. Poi, col passar degli anni, le carrozze vennero soppiantate dai veicoli a motore.

Ecco quindi il secondo personaggio il quale possedeva un'auto pubblica dall'allora caratte-

ristico (ed anche obbligatorio) colore verde chiaro: una "Lancia". Ebbene, quel "taxista" come persona e quell'auto tenuta in maniera del tutto particolare, per lustri dominò l'attenzione sia dei varesini che dei viaggiatori: ne era il preferito. Tutti lo conoscevano e lo ammiravano per quel suo esemplare modo che aveva, nell'attesa dei clienti, di sempre spolverare quel suo gioiello a quattro ruote. Lui sorrideva e, orgoglioso, a volte, alzava il cofano del motore, come se fosse il coperchio di un prezioso scrigno per farne ammirare il lucente motore senza traccia alcuna



di macchie.

Quel "taxi" durò a lungo, anche quando, con il lievitare della popolazione, altre più numerose e più moderne auto pubbliche, presero servizio in città, e quel "Taxista", divenuto una celebrità, raggiunti i limiti d'età, se ne andò in pensione soddisfatto del suo lavoro e delle attenzioni ricevute durante tanti anni di servizio.

Quell'auto, invece, finì in un museo.

Di lui e di quel suo mezzo ne parlarono i giornali, "La Prealpina", in particolare, ne pubblicò la biografia e, per



entrambi, ne immortalò l'immagine.

Episodi di un tempo che fu, che per quella caratteristica, pochi saranno in grado di ricordare, per altri, riguardo a quel che è il distratto vivere di oggi, forse potrà destare meraviglia se non addirittura fantasia.-

# Cenni storici sull'origine dell'igiene umana (saponi e profumi)

a cura di Franco Pedroletti

**D**a quanto si è scoperto e dedotto, agli albori del genere umano, il problema dell'igiene personale non venne considerato prioritario. Le prime tecniche di pulizia furono sviluppate per detergere tessuti e indumenti, generalmente con l'utilizzo di argille, cenere e piante saponarie.

La prima testimonianza dell'esistenza del sapone risale al terzo millennio a.C. e proviene da scavi nella zona dell'antica Babilonia. In quell'area è stato rinvenuto un materiale simile al sapone tenuto in cilindri d'argilla che recano incise delle indicazioni per la preparazione.

Dal papiro di Ebers (circa 1550 a.C.) si apprende che gli antichi egizi si lavavano regolarmente grazie a un sapone preparato mescolando grasso animale e oli vegetali con un minerale raccolto nella valle del Nilo, chiamato "trona", il quale è considerato un'importante sorgente di soda.

Pure i riferimenti biblici a sostanze usate per la pulizia non indicano nulla di simile al nostro sapone, che sembra fosse sconosciuto agli Ebrei dell'epoca.

I Romani (ed anche i Greci), per i quali il bagno alle terme era un'importante attività sociale oltre che una pratica igienica, non usavano il sapone come detergente, ma la pietra pomice o la creta finissima oppure soda o, ancora, farina di fave e, dopo il bagno, massaggiavano il corpo con olio di oliva.

Eppure il sapone non era estraneo al mondo latino: nel II secolo d.C., GALENO ne sottolinea l'importanza sia per la prevenzione di alcune malattie, sia per la pulizia.

Gli arabi creavano saponi pregiati (il manoscritto del X secolo d.C. al Al-Razi ne riporta ricette) impiegando grassi vegetali come, ad esempio, l'olio di oliva ed essenze aromatiche tipo l'olio di alloro. Per primi utilizzarono la soda caustica al fine di saponificare, metodo che è rimasto so-



sostanzialmente invariato fino ai nostri giorni.

Dopo il IX secolo, profumati e colorati, solidi o liquidi, proprio i saponi arabi raggiunsero prima la Spagna e la Sicilia, per poi diffondersi nel resto d'Europa dopo la fine delle Crociate. La produzione del sapone, grazie all'incontro-scontro con la civiltà araba, si andò affermando soprattutto in Spagna, Italia (dove per altro l'arte dei saponari fu presente anche nell'Alto Medioevo), e in Francia, nelle aree in cui erano disponibili le piante mediterranee dalle ceneri delle quali si ottiene la soda ed è abbondante l'olio d'oliva: materie prime necessarie per produrre un sapone di qualità molto superiore a quello confezionato con grasso animale.

## Dai saponi ai profumi.

La culla nell'arte dei profumi fu certamente l'Oriente. Nel bacino del Mediterraneo i reperti più antichi sono attribuibili agli egiziani. I cosmetici profumati come KYPHI erano già conosciuti ed utilizzati da questo popolo circa 5000 anni fa a Luxor e un'iscrizione faraonica del IV millennio a.C. dà la più antica formula per la realizzazione di profumi. Numerosi ed ampi sono i riferimenti della Bibbia agli aromi e presso gli ebrei i profumieri costituivano una corporazione.

In Grecia e nella Magna Grecia, l'industria profumiera prosperava, in quanto l'uso di sostanze odorose e cosmetiche era molto diffuso. In Italia le prime notizie si hanno dagli etruschi, eccellenti intenditori nell'arte delle profumazioni, che trasferirono poi ai romani che ne fecero largo uso già in epoca repubblicana per poi abusarne in età imperiale.

Con l'avvento del cristianesimo si ebbe una vera avversione alle profumazioni personali, ma si impiegarono essenze e buoni odori ai fini liturgici nei riti della Chiesa.

Il profumo tornò come strumento di piacere e di eleganza dopo le crociate, importato dal mondo arabo detentore delle antiche tradizioni orientali. Nuova vastissima diffusione delle varie fragranze naturali si ebbe quando fu introdotta la distillazione alcolica dagli alchimisti.

Con l'epoca rinascimentale i profumieri italiani divennero universalmente conosciuti e addirittura Leonardo da Vinci suggerì la moderna tecnica dell'assorbimento e delle infusioni. Non sono del tutto chiare le vicende che legano Giovanni Paolo FEMINIS e Giovanni Maria FARINA riguardo all'invenzione dell'acqua di Colonia profumo tuttora molto apprezzato.

Il primo era un mercante piemontese che alla fine del '600 conduceva la sua attività nella valle del Reno, presso la città di Colonia, il quale, si dice, vendesse tra le sue mercanzie "un'acqua mirabilis" (acqua delle meraviglie) fatta con vino distillato, oli essenziali di bergamotto, lavanda e rosmarino. FEMINIS affermava di aver acquisito la ricetta segreta della sua colonia da un monaco. La vendeva in particolare come panacea per il mal di stomaco e le gengive sanguinanti. Di certo "l'acqua mirabilis" gli diede fama, ma fu un suo parente, Giovanni Maria FARINA (la madre del Feminis sarebbe stata cugina di una nonna del Farina), che, intorno alla prima metà del '700, gestì la commercializzazione dell'acqua di Colonia e la sua diffusione.



Si rammenta che in Francia, dove peraltro i profumi si erano ampiamente affermati sin dai tempi di Caterina de' Medici (secolo XVI), sbocciò sotto l'egida di Napoleone I (sembra grande utilizzatore dell'acqua di Colonia), soprattutto nella città di Grasse, una rinnovata attività profumiera di levatura europea.

Oggi, tra le essenze più utilizzate troviamo i fiori: geranio africano (detto anche becco di cicogna), giacinto, gelsomino (utilizzato solo in processi lunghi e complessi dato che da una tonnellata di fiori di gelsomino si ottiene un chilo di olio), lavanda (l'essenza più utilizzata nel campo profumiero), mugugno, mimosa, nerolo (ricavato dai fiori delle arance amare), rosa; i frutti: bergamotto, pompelmo, limetta, arancia e arancia amara, limone, pesca, mela verde, fragola, lampone, mora, prugna, cocco; le spezie: anice, zenzero, cardamomo, noce moscata, papavero, pimento

(pepe di papavero), vaniglia, olio di corteccia di cannella, ecc...



# Le origini del pane

*Maria Grazia Zanzi*

Un cibo che non manca mai sulle nostre tavole, ma sapete le sue origini? Eccole:

**I**resti carbonizzati nel focolare di un sito archeologico in Giordania forniscono le prime prove che si facesse il pane, con farine di cereali selvatici, ancora prima dell'inizio dell'agricoltura.

Quattordicimila anni fa, e quattro millenni prima dell'inizio dell'agricoltura, si faceva già il pane.

Un gruppo di archeologi ha fatto questa scoperta sorprendente durante gli scavi

in un sito nel nord della Giordania, dove vivevano cacciatori-raccoglitori di epoca Paleolitica.



Le origini del pane, uno dei prodotti alimentari più consumati nel mondo, sono avvolte nel mistero. La teoria più accreditata vuole che l'attività sia andata di pari passo con l'inizio dell'agricoltura, quando alcune comunità di uomini, divenuti stanziali, hanno iniziato la coltivazione dei cereali. Era stata fatta l'ipotesi che anche i cacciatori-raccoglitori del Paleolitico abbiano utilizzato i cereali selvatici, poi domesticati per l'uso agricolo, per ricavare farine e produrre prodotti simili al pane. Non si erano però mai trovate prove a sostegno di questa ipotesi.

Una delle strutture in pietra nel sito di Shubayqa 1, nel nord-est della Giordania. Il foro circolare al centro è il focolare in cui sono stati trovati i resti del pane.

## Antiche briciole.

Nel sito di Shubayqa 1, nella regione nord-orientale della Giordania, alcuni resti carbonizzati trovati in un focolare si sono rivelati, alle analisi, proprio briciole di impasto di pane. Questi antichissimi frammenti hanno consentito a un gruppo di ricercatori dell'Università di Copenaghen, di Cambridge e dello University College di Londra, di ricostruire la complessa catena produttiva apparentemente messa in piedi da questi fornai preistorici.

Il sito giordano ha riportato alla luce tracce tra le più antiche della cultura natufiana: queste comunità costruivano piccoli villaggi, utilizzati come campi-base dove gli abitanti, che si dedicano alla caccia e alla raccolta muovendosi sul territorio, tornavano periodicamente. Nel sito, il cui scavo è iniziato negli anni Novanta, sono presenti due edifici sovrapposti, di età diverse, datati da circa 14.000 a circa 11.000 anni fa. In quello inferiore, il più antico, oltre a numerosi strumenti di pietra per macinare, è venuto alla luce un focolare il cui contenuto, sepolto, è rimasto intatto dopo l'ultimo utilizzo.

## Cibo comune o rara prelibatezza?

I ricercatori hanno identificato resti di piante erbacee, di piccoli legumi come fieno greco e astragalo, e di cereali selvatici, grano (*Triticum boeoticum*), orzo e avena, e oltre 600 resti macroscopici di cibo carbonizzato. Tra questi, 24 frammenti di 4-5 millimetri, spessi circa 2, con la tipica struttura "a bolle" che si ottiene mischiando, impastando e cuocendo farina e acqua. In pratica, briciole. Le analisi suggeriscono che queste pagnotte preistoriche, probabilmente piatte come focacce non lievitate (dato lo scarso sviluppo in altezza), e simili a quelle identificate in altri siti di età neolitica o romana, erano fatte di farina di cereali

selvatici, un grano che è l'antenato del grano monococco domesticato, segale, miglio, avena, setaria (graminacee). È probabile che l'impasto venisse cotto nelle ceneri del camino o su pietre calde.

### Passato e futuro: mangeremo insetti?



Che ruolo aveva questo pane nella dieta di queste comunità preistoriche? Era un cibo abituale sulla tavola o una rara concessione? Molto difficile dirlo. Il fatto che i resti di pane siano stati trovati nei due focolari appena prima che il sito fosse abbandonato, suggerisce che gli antichi abitanti potrebbero averlo preparato come scorta di cibo in vista della partenza.

Ma è anche possibile che il pane di quei tempi fosse un prodotto per le occasioni speciali, data la lunga e complessa procedura per realizzarlo, dallo sgranare i cereali al macinarli, fino all'impastarlo e cuocerlo. Potrebbe anche essere, ipotizzano i ricercatori, che proprio la volontà di fabbricare più facilmente questa nutriente "delizia" sia stata una delle molle che ha spinto alla domesticazione e alla coltivazione dei cereali. Se fosse così, allora l'agricoltura sarebbe nata per avere sempre a disposizione il pane.



## Un varesino nella Cina di Mao nel 1972.

*Gabriele Angelini*

**L**a Cina è ormai d'attualità nel nostro Paese, specialmente in queste ultime settimane. Le conseguenze provocate dall'espansione e dall'aggressività della sua produzione industriale mettono in serie difficoltà tante produzioni di casa nostra. È quotidiana la pubblicazione di libri, articoli di giornali o dibattiti su questo tema.

Quasi cinquant'anni or sono, nel 1972, ho avuto occasione di passare a Pechino circa un mese per affari.

Credo che qualcuno potrà trovare di un certo interesse il racconto di quell'esperienza. Cerco di raccogliere i pochi documenti che mi sono rimasti al riguardo, oltre al rivangare nella memoria.

Poche righe per ricordare la situazione e l'antefatto.

Fin dai primi anni trenta, era in atto una rivoluzione interna tra il comunismo (Mao Tse-tung) e forze legaliste (Chiang Kai-shek).

Nel 1937 avviene l'attacco giapponese, è stipulata una tregua tra i locali per far fronte alla minaccia esterna.

1945, sconfitta e ritirata dei giapponesi. Immediata ripresa della lotta tra i precedenti contendenti.

1949, successo delle forze di Mao, i nazionalisti di Chiang Kai-shek si ritirano sull'isola di Formosa (ora Taiwan) e creano la Repubblica della Cina Nazionale. I Paesi del blocco occidentale riconoscono e hanno relazioni con Taiwan, quelli del blocco Comunista con la Cina continentale, capitale Pechino.

Attorno agli anni '50

avviene una clamorosa rottura tra Cina continentale ed Unione Sovietica.

Ancor più clamore, anni più tardi, attorno al 1968 è l'avvicinamento della Francia di De

Gaulle con la Cina rossa, questo disappunto dell'occidente dura fino al 1972.

Agli inizi di quell'anno, presidente americano Richard Nixon, vi è un incontro di Ping-pong (lo sport più popolare in Cina) tra la nazionale cinese e quella degli Stati Uniti. Relazioni tra le due grandi potenze, fino ad allora, nemiche.

Ha inizio un effetto a cascata d'emulazione, tutte le nazioni occi-

dentali vanno a gara per iniziare relazioni diplomatiche con Pechino. Naturalmente anche il nostro Paese. Non so dire quale artificio diplomatico sia stato e sia tuttora in essere, per avere relazioni con le due Cine, ad ogni modo funziona e non ha molta importanza, per la realtà che a noi interessa.



Quasi tutte le nazioni europee organizzano un'esposizione dei loro prodotti in Cina, a Pechino. Anche l'ICE, Istituto Commercio Estero, organizza una fiera a Pechino.

Periodo previsto: Ottobre 1972 Il responsabile per l'estero, in Camera di Commercio, a Varese è il Rag. Bossi, ora purtroppo scomparso.

Di questo funzionario ricordo la grande onestà, capacità, senso pratico oltre a tante doti che mai potrò dimenticare. Non avevo ancora il piacere di conoscerlo, ricevo una telefonata poi ho un incontro, mi convince a firmare una domanda oltre a quanto altro occorre. Sono ufficialmente invitato a partecipare alla manifestazione a Pechino per l'Ottobre del '72.

Macchinari inviati via mare, altre ditte partecipano, nessuna però, che io sappia, della provincia di Varese. Giornalisti, attori cinematografici, scrittori vari, anche molto noti, non ottengono il visto per l'ingresso in Cina.

Partenza da Roma con aereo dell'Air-France, unica compagnia occidentale con l'autorizzazione per quella destinazione. Dal decollo da Fiumicino all'atterraggio a Shangai trentasei ore, tappe Karachi, Rangoon, percorso a sud di Europa ed Asia perché l'Unione Sovietica non autorizzava il sorvolo del suo territorio.

Da Shangai a Pechino, volo interno, con aereo cinese (di fabbricazione russa).

Inizia la Fiera Industriale Italiana in Cina. Fin dal primo giorno affluenza impressionante di visitatori. Sono tutti vestiti nello stesso modo, tute grigie, tute blu, tute verdi. Non esistono biglietti da visita, è quindi impossibile avere una minima idea circa la posizione della persona con cui si sta parlando, abbiamo una ragazza interprete Francese/Cinese, quando chiediamo di conoscere il nome dell'interlocutore le risposte sono, sempre gentilissime ma negative: "*Lavoratore della Repubblica Popolare Cinese*" o simili.

Dopo qualche giorno veniamo a sapere che le tute verdi sono militari, le tute grigie sono funzionari del partito, le tute blu tutti gli altri.

Prima della partenza mi sono consultato con altri partecipanti alla stessa manifestazione, abbiamo concordato di portare alcuni oggettini pubblicitari, da parte mia ho procurato delle penne a sfera con il nome della ditta.

Queste erano su un tavolino nello stand, i visitatori prendevano queste penne, provavano come scrivevano, le paragonavano con quelle in loro possesso, era notato che la nostra aveva una scrittura continua senza interruzioni, mostravano ammirazione, non accettavano assolutamente di riceverne una in omaggio. Solo in qualche caso, presente una tuta grigia che faceva cenno di assenso, l'omaggio era accettato. Una cosa che faceva perdere loro il controllo di comportamento, che sempre li distingueva, era la carta stampata. Ogni volta in cui erano esposti cataloghi, si subiva un vero e proprio assalto. Lo stand dove mi trovavo esponeva macchine utensili, i cataloghi non riportavano quindi fotografie o testi che potevano avere un'attrazione sulla massa. Niente, la carta stampata aveva un fascino cui non resistevano.

Il secondo giorno della fiera abbiamo ricevuto una comunicazione ufficiale:

"per la sicurezza fisica di espositori e visitatori è fatto divieto di presentare cataloghi non custoditi".

L'esposizione aveva termine alle 16 del pomeriggio, a quell'ora degli autobus riportavano noi espositori all'albergo. Su questi mezzi pubblici accadeva una cosa abbastanza imbarazzante, se uno di noi, straniero, era in piedi, tutti i cinesi presenti si alzavano per cedere il posto, non era possibile farli sedere e rimanere in piedi. Ordini superiori o gentilezza? Non sono riuscito a scoprirlo.

All'entrata dell'albergo – un complesso enorme, una decina di edifici con circa tremila camere – vi erano delle sentinelle armate che al primo momento hanno fatto una certa impressione, poi si è visto che noi potevamo entrare e uscire senza alcuna formalità, anzi veniva a noi fatto il saluto militare.

Erano i cinesi che non potevano entrare senza presentare un documento.

Dalle sedici del pomeriggio a sera potevamo andare in ristoranti, negozi riservati a stranieri, o dovunque desiderassimo.

In pratica non era proprio così, per uscire era necessario trovare un taxi, nell'albergo vi era un ufficio dedicato, qui, in inglese, era possibile dire dove si desiderava andare, era chiamato il tassista, a lui consegnato un biglietto in cui, in cinese, era scritto dove doveva portarci.

Il tassista ci aspettava, anche diverse ore, poi ci riportava in albergo.

I costi erano irrisori. Impossibile far accettare una mancia, in mancanza di spiccioli il tassista ci faceva attendere, anche mezz'ora, per riuscire a trovare il giusto cambio.

Era anche possibile salire su qualunque autobus del servizio pubblico, il problema era che le vie erano scritte in cinese, rarissime le persone che parlavano lingue straniere. Fatta l'esperienza per pochi minuti, si scendeva subito per non perdersi.

In albergo si aveva la colazione del mattino e, volendo, anche la cena.

Un pranzo cinese comporta, necessariamente, un grande imbrattamento di tovaglia e tovaglioli (Bastoncini, salsine ecc.). Proviamo a lasciare delle monete sul tavolo, al mattino seguente si trovava la tovaglia pulita, tutto in ordine e le monetine, al centro del tavolo. Grande contrasto con la scrupolosa onestà dei cittadini si è trovato con il comportamento degli organi ufficiali.

Ogni sera nell'atrio dell'albergo arrivavano, in bicicletta con zaino e pallottolieri, tre funzionari della banca per il cambio.

Il tasso di cambio veniva da loro scritto, con il gesso, su una lavagna, e cominciavano le operazioni di cambio valuta.

Ad un certo punto, senza alcun preavviso, uno dei tre si alzava, puliva con un cancellino il tasso di cambio e lo variava, sempre a favore della valuta cinese.

Ogni cenno di rimostranza era totalmente ignorato.

Durante la manifestazione vi furono due cene ufficiali, autorità cinesi/italiane, discorsi e tutto quanto avviene in queste occasioni. Per la cena offerta dai cinesi, tavoli rotondi, otto persone in ognuno, quattro cinesi e quattro italiani. Loro erano, a ogni tavolo, una tuta grigia, due tute blu, una tuta verde.

Gli italiani, naturalmente, come meglio si confaceva. Loro avrebbero dovuto essere rigorosamente uguali, come censo, molto notata da tutti noi è stata la grande deferenza che esisteva, da parte delle altre tute, nei riguardi della tuta grigia.

Il penultimo giorno della fiera si riceve, in ogni stand, la lista delle ditte che sono state scelte dal ministero cinese, perché interessato ai prodotti esposti, giorno e ora per l'incontro. Ho la soddisfazione di essere fra questi. Ministero dell'industria, una decina di minuti di attesa, tre funzionari, una tuta grigia e due blu, non è comunicato alcun nome, solo funzionario numero ecc. Offerta di tè e sigarette, miei cataloghi sul loro tavolo.

Inizia il primo,

- *"i prodotti sono troppo costosi"*

- *"il materiale è già a Pechino possiamo trattare uno sconto"*
- *"preferisce la finestra aperta o chiusa?"*
- *"non importa, dicevamo dello sconto..."*
- *"vuole altro tè o sigaretta?"*
- *"grazie, ditemi quale sarebbe il prezzo per voi conveniente"*
- *"il prezzo è alto... forse preferisce il caffè o acqua minerale?"*
- *"domani avrò il volo di ritorno e mi scade il visto"*
- *"questo non è nostro problema, preferisce un'aranciata?"*

Avremmo potuto continuare per giorni. Sono ritornato, e la merce anche.

## Il Mattello di Quistello

Ivan Parafuppi

**N**el passato di ognuno albergano in forma quasi cronica, degli affreschi mentali che poco subiscono gli attacchi del tempo, il problema maggiore sta nel riesumarli rispettandone le fondamenta storiche.

Dal Medioevo e fino a tutto il Rinascimento il "Bertoldo" o buffone di corte era quasi un'istituzione, e tal era il "Mattello" di Quistello alla corte di Francesco II Duca di Mantova dal 1484 al 1519, detto: il leone di Fornovo perché al comando della lega Italica, lì, nel 1495, vi aveva sconfitto Carlo VIII Re di Francia.

Ma non serve occuparsi troppo di Francesco II Gonzaga perché sui campi di battaglia era qualcuno, mentre per tutto il resto era un pao-lotto.

Al contrario, sua moglie Isabella D'Este, era considerata da tutti quelli che la conobbero o ebbero a che farci, una delle più grandi dame del rinascimento per stile, grazia e acume politico.-

Appena giunta sposa a Mantova, aveva messo in azione un gruppo d'assalto di donnine allegre, capitanate dalla famosa "brognina", e con le arti particolari delle quali imboniva e faceva affari con Duchi, Principi e Arcivescovi.

Fu anche con tale sistema che rese sicuro e fece progredire il suo Stato; mentre la sua corte la rese in grado di rivaleggiare per importanza, grazia e politica, con le maggiori corti Europee.



Isabella d'Este Gonzaga

Una pletera di storici e di poeti hanno descritto e cantato la grande signora di Mantova per quattro e più secoli, arrivando fino al Montanelli che nella sua "storia" d'Italia scrisse: *"Isabella D'Este Gonzaga ingannò tutti senza essere infedele a nessuno"*.

Ma io, come detto all'inizio, mi sono prefisso di parlare d'una di quelle figure umane che celiando e ridendo riuscivano a metter alla berlina anche i soggetti più tronfi e imparruccati, tanto, come già si diceva a Mantova tanto tempo fa *"i schers dal buffon e ial ciacari dal cantastorii,*

*ietà com'al rut dal nimal, ian fa né ben né mal*", (gli scherzi del buffone e le chiacchiere dei cantastorie, sono come lo sterco del maiale, non fa né bene, né male).-

Il Mattello di Quistello non era bello: era basso, tozzo e con la testa grossa, gli occhietti piccoli, la bocca larga dai labbroni prominenti che si deformavano quando rideva, piangeva o diceva delle porcate, ma non era stupido; toccava si, con i suoi lazzi salaci i cortigiani corrotti, ma sapeva destreggiarsi da soggetto a soggetto, tenendone presente la pericolosità, li definiva "scorpioni" con i suoi amici fidati, e quando ironizzava sui difetti del Duca era un tantino audace, ma quando c'era di mezzo la Duchessa, ci andava alla leggera, perché sapeva quant'era pericolosa, mentre invece il Duca alle sue pasquinate si faceva grandi risate, specialmente quand'erano grassocce.-

Comunque alla corte di Mantova, si mangiava un gran bene, ma era anche molto facile lasciarci la pelle!

Esaminando i documenti storici dell'archivio di stato di Mantova riguardanti i personaggi Gonzagheschi, in modo molto laconico e data la morte del Mattello di Quistello a causa delle bastonate ricevute all'epoca del dominio del Duca Francesco II Gonzaga e della Duchessa Isabella D'Este Gonzaga.

C'è però qualcosa che incuriosisce nel carteggio personale di Isabella, c'è scritto che la Duchessa pianse molto quando morì il Martino, il suo gatto soriano, mentre non proibì che si ammazzasse un povero buffone a bastonate, e non risulta nemmeno che abbia punito i colpevoli del misfatto.

È perlomeno strano, ma forse neanche tanto se pensiamo che il fatto accadde nel 1509, mentre il Duca Francesco II era prigioniero dei Veneziani e la faccenda incuriosisce di più perché in quel periodo Isabella si faceva scar-



**Francesco II Gonzaga**



**Ludovico il Moro**

rozzare da Mantova a Milano presso Ludovico il Moro, in teoria, per chiedergli di farsi tramite onde ottenere da Venezia la liberazione di suo marito.

Ma era veramente così?

Secondo la maggior parte degli storici la gran dama era infatuata dal Moro, del resto, il Moro non fece mai mistero del suo grande amore per Isabella.

Vuoi vedere che il povero Mattello di Quistello toccò qualche corda stonata e di conseguenza ci lasciò la pelle?

Un giorno di tanti anni fa, il professor Enrico Agosta da Villa Pasquali, insegnante di storia e Italiano, che molto scrisse anche sul dominio Gonzaghesco nei periodi in cui fu direttore didattico della provincia di Mantova, a noi allievi disse: *"Può essere che il buffone di Quistello sia finito male semplicemente per aver pestato i calli alla Duchessa Isabella!"*

# Il borsaiolo

*Ivan Paroluppi*

Non è facile raccontare un fatto di cronaca riportatomi nel 1950 ma accaduto tra il 1924 e il 1925, (purtroppo la data esatta l'ho persa nel tempo)

**E**rano gli anni immediatamente successivi al primo conflitto mondiale, e dopo il flagello dell'epidemia "PANDEMIA", detta comunemente "SPAGNOLA", che alla sola Italia causò 650.000 decessi.

Anche la bassa Mantovana cercò di rialzare la testa puntando soprattutto sulla volontà dei suoi abitanti, sui suoi fertili terreni e rimettendo in piedi le sue manifestazioni fieristiche, ricche di spettacoli, convegni e mostre, fra le quali una delle più note è la fiera millenaria di Gonzaga; bella cittadina ricca di storia che diede i natali al capitano di ventura Vincenzo Corradi, passato alla storia col nome di Vincenzo I Gonzaga, in quanto da lì originario, il quale, passando a fil di spada Passerino Bonaccorsi, il legittimo signore di Mantova; lo sostituì nel comando della città e dello stato il mattino del 16 luglio del 1328, dando inizio con un assassinio alla stirpe che governò a Mantova per quattro secoli.

Dopo il preambolo, passo a parlare della fiera di Gonzaga definita "millenaria", che si svolge l'8 settembre di ogni anno, la quale, oltre ad un gran numero di visitatori, attira anche affaristi e proprietari terrieri, per i quali è anche un punto d'incontro informativo concernente lo sviluppo e le novità in campo agricolo; non mancano nemmeno ciarlatani, saltimbanchi e borsaioli; ed è della storia d'un abilissimo e sfortunatissimo borsaiolo che vado a raccontare.

Quell'anno, fra i visitatori della fiera c'era anche il Dario Camilloni, un proprietario terriero che aveva un bel fondo in via Sette Camini a Breda Cisoni.

Il Dario, quel mattino era partito da casa molto presto col suo biroccio, s'era portato un po' di soldi perché se alla fiera avesse trovato un cavallo giusto al prezzo giusto, l'avrebbe acquistato, attaccato dietro al biroccio e portato a casa. Giunto in periferia, depositò biroccio e cavallo in un sito protetto e si avviò a piedi verso la zona della fiera che più gli interessava.



Vide vicino ad uno steccato posticcio una bella bestia, una cavalla di mantello scuro che gli piaceva molto, gli si avvicinò senza parlare per non far capire al venditore quanto gli piaceva; ma dopo aver controllato testa, collo e zampe della bestia, disse al

proprietario il classico: "CUM'ASS CIAMLA?", ch'era come dire: "quanto costa?".

Ma alla richiesta del venditore il Dario ammutolì perché gli aveva chiesto il doppio di ciò che lui voleva spendere, quindi girò i tacchi facendo finta che la bestia non gli interessasse più.

Nel frattempo in giro ai due uomini s'era formato un capannello di curiosi ma anche di altri interessati all'acquisto della bella bestia, onde per cui il Dario provò a fare un'offerta che però fu subito rifiutata dal venditore che disse di non poter retrocedere nemmeno d'una lira dal prezzo richiesto.



Nessuno cedeva, nessuno aveva fretta, quando ad un tratto si sentì un trambusto nelle immediate vicinanze; due carabinieri veloci come i razzi, avevano bloccato a terra e poi ammanettato un abilissimo borsaiolo che con le sue imprese faceva impazzire la legge in zona da tempo.

Recuperato il portafoglio i due carabinieri, e in mezzo il furfante, entrarono nel gruppo dei curiosi e si diressero verso il venditore di cavalli e gli fecero vedere il suo portafoglio, il quale impallidì perché lì dentro c'era il frutto della vendita degli altri tre cavalli venduti poco prima e non si era accorto di essere stato derubato; nel mentre l'appuntato spingendogli davanti il borsaiolo, con un sorriso gli disse: *“le presento l'artista prima di espletare le formalità in caserma”*.

Il venditore che in quel momento era fuori di sé, guardò in faccia l'uomo che aveva tentato di rovinarlo economicamente e gli sferrò un pugno in volto che avrebbe steso un toro, uccidendolo.

L'appuntato comprese subito il madornale errore che aveva fatto mettendo a rischio la vita di un uomo in stato di fermo, cosa che poteva costargli la carriera, ma fu svelto, rese il portafoglio all'assassino, gli fece cenno di tagliare la corda col suo cavallo e disse al suo sottomesso: *“Vai al centro medico di servizio a riferire soltanto che c'è un uomo a terra nella zona dei cavalli, mi raccomando, non dire nient'altro!”*, poi lui tolse le manette al morto.-

Nel frattempo, in giro alla tragica scena s'era fatto il vuoto.

La gente comune non era avvezza, a fare e nemmeno a farsi troppe domande, del resto anche il Dario, che pure fu presente alla scena, tornò lesto al suo biroccio riprendendo subito la via di casa.

La sera del lunedì successivo al fatto descritto, come tutte le sere il Dario era nell'osteria dei Binaschi alla Breda per la solita briscola con l'amico Vangelista e gli capitò fra le mani la Gazzetta di Mantova del giorno, nella pagina interna, un articolo rendeva noto il successo di pubblico e d'affari della fiera millenaria di Gonzaga, e alla fine chiudeva rendendo noto che durante una rissa, un uomo era morto, ma non fu possibile catturare i responsabili del fatto tragico.

Al che il Dario disse all'amico: *“Io so la verità perché ero presente al fatto che fu un assassinio, non una rissa e ho voglia d'andarlo a dire alla Gazzetta!”*.

Ma poi, quando l'amico conobbe i particolari della tragedia gli disse: *“Lascia perdere, in fin dei conti è morto soltanto un ladro!”*.

Giusto o sbagliato che sia, riflettendo su ciò che succede oggigiorno nel campo del diritto legale, pensando a come si sono svolti i fatti al tempo del racconto, si ha l'impressione che allora da parte della legge si concedessero meno ciambelle salvagente di oggigiorno alla delinquenza.

Di questi tempi a volte è sufficiente chiedere giustizia per essere considerati “forcaioli”.

# Mont Saint-Michel: un'abbazia nell'oceano

*Maria Grazia Zanzi*

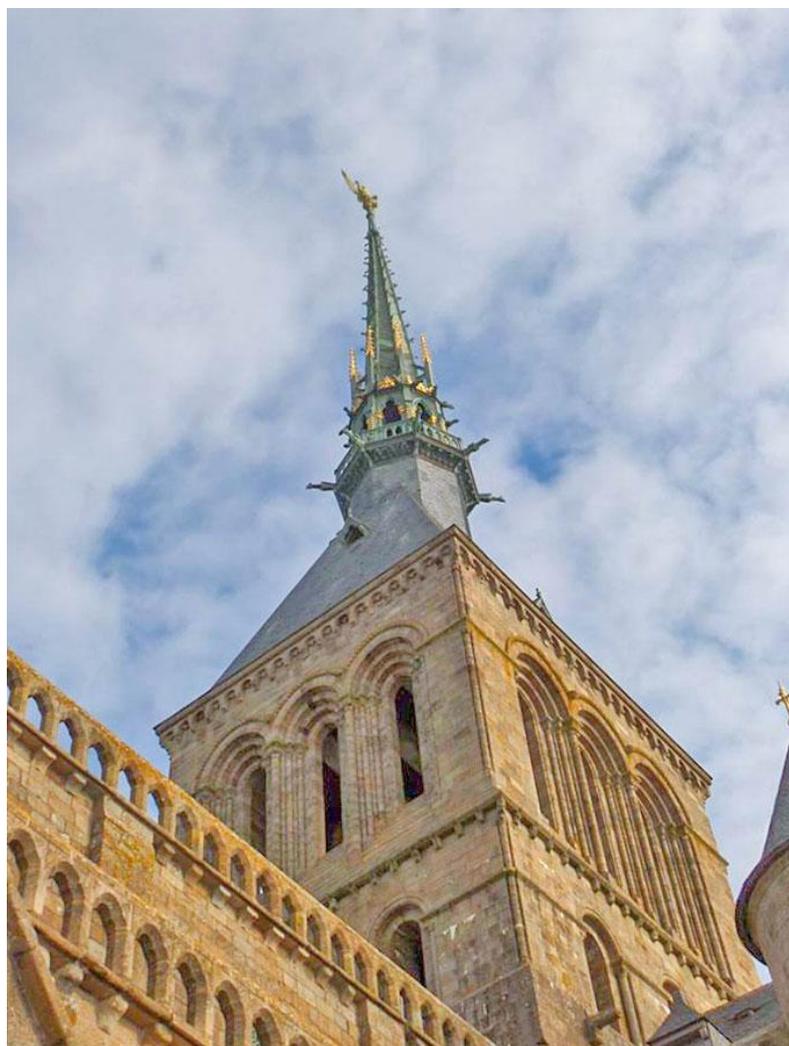
Un altro ricordo di viaggi Mont Saint-Michel, un'emozione, un momento c'era il mare e poi come " un cavallo al galoppo" il mare spariva per rilasciare la spiaggia. Un fenomeno indescrivibile.

**L'** Abbazia di Mont Saint-Michel sorge sull'isolotto omonimo posto di fronte la costa della Normandia, nel nord della Francia.

La bellezza del luogo, con la sua monumentale abbazia gotica, le alte mura perimetrali, gli edifici dall'aspetto ancora pressoché originale e la magia tutta naturale delle maree, lo rendono tra i siti più frequentati della Francia.

L'intera area dell'isolotto, circa 7 ettari, è considerato di importanza storica dal 1862, mentre dal 1979 è inserito nel Patrimonio dell'UNESCO

Il complesso fa parte del comune Le Mont-Saint-Michel, nel dipartimento della Manica.



Questo è collegato alla terraferma tramite una lingua di sabbia sulla quale è stata costruita una passerella, così da permettere l'ingresso sia a pedoni sia alle navette preposte al trasporto.

La storia di Mont Saint-Michel risale all'epoca dei Galli, dove, nella vicina foresta di Scissy, oggi scomparsa perché sepolta dalle acque, i druidi svolgevano rituali celtici.

Successivamente, nel periodo romano, vennero costruite diverse strade nell'antica Bretagna di cui una conduceva verso l'isola, che di volta in volta subiva diversi dissesti a causa delle maree.

Durante il periodo cristiano venne edificata una cappella dedicata a Santo Stefano, il primo martire cristiano e in seguito, secondo la leggenda, nel 709 l'Arcangelo Michele apparve al Vescovo di Avranches, chiedendo che gli venisse dedicato un luogo di culto su quel terreno.

Dopo un primo oratorio costruito in grotta, dedicato a "Saint-

*Michel au péril de la mer* (San Michele al pericolo del mare), nel 966 il duca Riccardo I diede ordine di fondare un'abbazia benedettina.

Da quel giorno aumentarono i pellegrinaggi e l'abbazia crebbe di importanza, divenendo una delle più ricche, tanto da realizzare alle pendici del monte un villaggio per dare accoglienza ai numerosi pellegrini. Di pari passo con l'aumento delle presenze, furono realizzate nuove costruzioni che inglobarono le precedenti, unendo le porzioni romaniche alle gotiche più recenti.

Nel 1080 erano presenti tre nuovi piani nella parte conventuale, venne completata la Sala dell'Aquilone per l'accoglienza dei pellegrini, il corridoio per il passeggio dei monaci, il dormitorio ed iniziarono i lavori dall'elemosiniere e la dispensa.

Nel 1212 si iniziò la costruzione del complesso detto "Merveille" (meraviglia) che comprende il chiostro, il refettorio e la sala dei Cavalieri.

Nel 1421 crollò il coro romanico e nel 1440 iniziarono i lavori per il nuovo, in stile tardo-gotico, con il deambulatorio e le cappelle radiali dai grandi finestroni.

Nel 1791, dopo la Rivoluzione Francese, alcuni degli ambienti vennero trasformati in prigione per detenere i monaci contrari alle nuove disposizioni civili del clero, fino al 1863.

Nel 1896 venne realizzata l'altissima guglia con la statua dorata di San Michele, la cui altezza totale arriva a 170 m.s.l.m

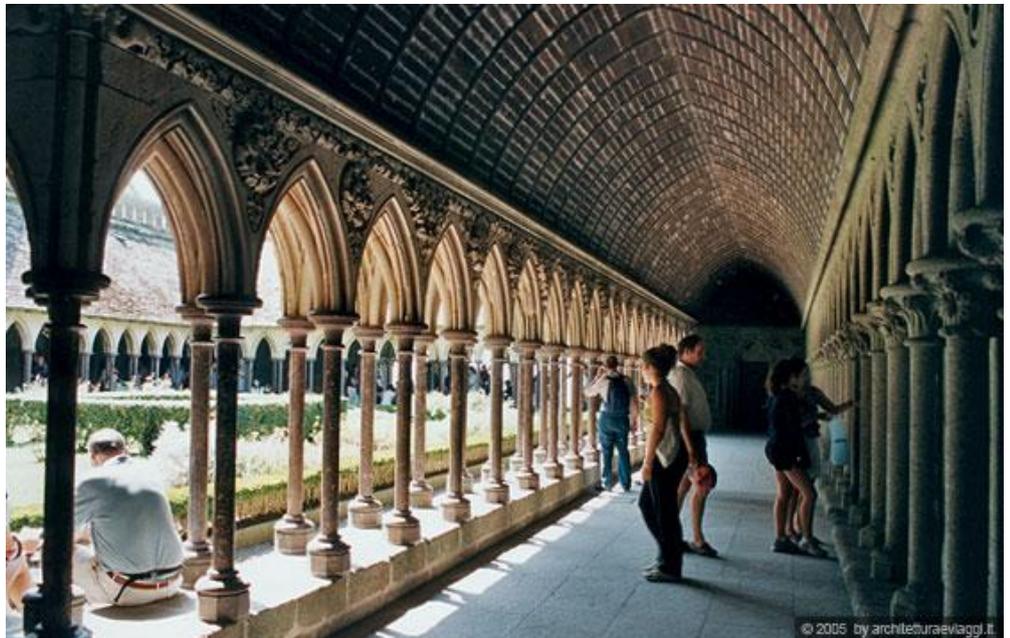
Finalmente nel 1966, durante i festeggiamenti del primo millenario dalla fondazione, un gruppo di monaci benedettini tornò ad abitare questi ambienti.

Dal 2001 l'abbazia è gestita dalle fraternità monastiche di Gerusalemme.

Mont Saint-Michel è uno dei tre maggiori luoghi di culto dell'Arcangelo Michele, assieme alla Sacra di San Michele in Val di Susa e al Santuario di San Michele Arcangelo nel comune di Monte Sant'Angelo nel Gargano.

L'inespugnabilità di questa abbazia e del suo villaggio la si deve alle continue maree che interessano la baia circostante. Le acque arrivano all'altezza massima di 14 m, nei casi più gravi ed

eclatanti, ricoprendo del tutto la passerella di collegamento e riportando Mont Saint-Michel alla sua natura di isola nell'oceano.



# Simbolismo degli Stupa

*Maria Grazia Zanzi*

Ho avuto il grande piacere di vedere lo stupa di Kathmandu, indimenticabile e ora vi propongo il suo significato.

**G**li Stupa sono monumenti caratteristici della tradizione buddhista. Vengono utilizzati fin dai primordi del Buddhismo per conservare le reliquie attribuite al Buddha o a importanti maestri del passato. Probabilmente la loro origine è persino pre-buddhista; si ipotizza, infatti, che gli Stupa si siano originati dai tumuli in cui alcuni asceti (sramana) dell'India vedica venivano seppelliti.

Gli Stupa sono particolarmente caratteristici del Buddhismo Tibetano, in quanto la cultura tibetana ha attribuito ad essi una grande importanza. Sono considerati simbolo di pace e illuminazione. Più precisamente, lo Stupa rappresenta la Mente Illuminata del Buddha. Per questa ragione anche negli altari tibetani si trova sempre una piccola rappresentazione di uno Stupa insieme ad un testo sacro (un Sutra) e ad una statua del Buddha: la statua rappresenta il Corpo, il testo sacro la Parola mentre lo Stupa la Mente del Buddha, o meglio di tutti i Buddha del passato, del presente e del futuro.

Utilizzando la dottrina buddhista dei tre corpi (kaya), molto importante nella dottrina Mahayana, potremmo dire che la statua rappresenta il Nirmanakaya (corpo di Emanazione), il testo rappresenta il Sambhogakaya (corpo di Godimento) mentre lo Stupa rappresenta il Dharmakaya (corpo di Verità). In altri termini, il Corpo di Verità, quello di Godimento e quello di Emanazione rappresentano i tre livelli di manifestazione dei Buddha, dall'Assoluto (Corpo di Verità, Dharmakaya) al mondo fisico (Corpo di Emanazione, Nirmanakaya), passando attraverso il mondo Divino del Sambhogakaya. In questo contesto, lo Stupa rappresenta proprio la natura assoluta della Realtà.

E dato che l'Assoluto, la Natura della Mente del Buddha, non può essere veramente rappresentato, lo Stupa non può che avere un aspetto principalmente simbolico. La sua forma, infatti, rappresenta la purezza primordiale e illuminata dei cinque elementi (si legga il nostro articolo sui cinque elementi nella tradizione tibetana): la base quadrata rappresenta la purezza dell'elemento terra; la parte emisferica (in pratica un vaso) rappresenta la purezza dell'elemento acqua; la parte conica rappresenta la purezza dell'elemento fuoco; il parasole e la luna crescente rappresentano l'elemento aria; il sole ed il punto rappresentano l'elemento spazio.

La costruzione di uno Stupa non è lasciata al caso; soprattutto nella tradizione tibetana è importante un rigoroso processo rituale che comincia dagli scavi delle fondamenta (in cui bisogna prima pacificare ritualmente gli spiriti che abitano nella terra), e che finisce con la consacrazione finale quando lo Stupa viene completato.

Non sempre vengono messi all'interno i resti dei maestri del passato, nonostante queste siano le reliquie più importanti. Non sempre, infatti, questi sono disponibili.

Piuttosto, gli Stupa vengono riempiti con altri oggetti benedetti: statue, testi sacri, immagini, rotoli di mantra, e tsatsa. Queste ultime sono offerte votive in argilla con l'immagine in bassorilievo di una Divinità. Gli tsatsa sono ciò che i tibetani usano di più per riempire gli Stupa. Fanno uno strato di tsatsa, coperto da uno strato di sabbia, sopra il quale mettono un altro strato di tsatsa. Più gli oggetti che vengono messi nello



Stupa sono ritenuti sacri e maggiore si pensa che diventi il potere dello Stupa. Costruire uno Stupa è ritenuto essere un atto estremamente positivo. Il suo potere si pensa che porti beneficio a tutto l'ambiente circostante. Inoltre, dello Stupa beneficerebbe anche la stessa Terra.

Jamgon Kongtrul Lodro Thaye, un importante maestro buddhista del diciannovesimo secolo, disse che gli Stupa hanno sulla Terra lo stesso effetto che gli aghi dell'agopuntura hanno nel corpo umano; in pratica ne riequilibrano l'energia.

Gli Stupa non sono tutti uguali. Ci sono piccole differenze che li distinguono tra di loro; in particolare sono otto gli Stupa principali e ciascuno rappresenta un diverso evento della vita del Buddha. Questi otto Stupa vengono citati da Nagarjuna nel suo testo Astamahashtanacaitya-stotra:

- Lo Stupa del Loto: rappresenta la nascita del Buddha. I gradini tra la base ed il vaso sono circolari e decorati con dei lotti.
- Lo Stupa dell'Illuminazione: rappresenta l'Illuminazione del Buddha. I gradini sono rettangolari e non decorati.
- Lo Stupa del Girare la Ruota del Dharma: rappresenta il momento in cui il Buddha ha dato il primo insegnamento a Sarnath. I gradini sono decorati con delle porte che rappresentano l'apertura delle porte del Dharma.
- Lo Stupa del Grande Miracolo: rappresenta l'esibizione di miracoli da parte del Buddha a Shravasti. I gradini possiedono delle estensioni centrali nelle quattro direzioni.
- Lo Stupa della Discesa dal Paradiso di Tushita: rappresenta il momento in cui il Buddha tornò dal paradiso di Tushita dopo aver passato lì un periodo in compagnia della madre defunta. I gradini hanno una scala centrale in ciascuno dei quattro lati (scala da cui il Buddha discende simbolicamente dal paradiso)
- Lo Stupa della Riconciliazione: rappresenta la pacificazione della comunità monastica dopo che questa ebbe una divisione a causa del cugino del Buddha, Devadatta. I gradini sono ottagonali, con otto lati e otto angoli. Ancora oggi questi Stupa vengono costruiti quando viene risolta qualche controversia o qualche conflitto nella comunità buddhista.
- Lo Stupa della Completa Vittoria: rappresenta il successo del Buddha nel prolungare la durata della sua vita di tre mesi. Ha solo tre gradini, circolari e senza decorazioni.
- Lo Stupa del Nirvana: rappresenta la morte del Buddha e la sua entrata nel pari - nirvana. Non ci sono gradini in questo Stupa: il vaso poggia direttamente nella base quadrangolare.

A questi Stupa, nella tradizione tibetana va aggiunto lo Stupa di Kalachakra, che viene appunto consacrato secondo la tradizione del Tantra di Kalachakra. La sua funzione è particolarmente diretta al controllo delle energie negative, dato che il Tantra di Kalachakra è molto focalizzato sulla guerra tra forze del bene e forze del male. E' un tipo di Stupa molto raro e, curiosamente, sembra che ce ne siano più in Occidente che in Tibet (in Occidente sono stati costruiti – dal 1994 ad oggi – in Spagna, Austria, America e Australia).

In breve, gli Stupa sono un simbolo della pace del mondo. Sono estremamente amati dai praticanti buddhisti, che mostrano verso di essi la loro devozione tramite la ripetuta circoambulazione

## Vecchi mestieri

### La Pesca nel Lago di Varese e le Ghiacciaie.

*Mauro Vallini*

#### Cenni storici

Il lago di Varese, poco profondo e ricco di sostanze nutritive, è sempre stato fonte di cibo e di ricchezza per le notevoli quantità e la buona qualità di pesce. Si può affermare che nel periodo neolitico gli insediamenti di palafitte siano stati favoriti proprio dalla pescosità del lago.

Già in epoca romana e poi nel Medioevo divenne un'importante risorsa economica per la **pesca** che vi veniva proficuamente esercitata e i cui proventi spettavano alle famiglie feudatarie alle quali appartenevano le rive.

Nel 1393, Gian Galeazzo Visconti Signore di Milano, fece pubblicare una Grida per "l'incanto della pescagione" nelle acque del Lago Maggiore e nei Fiumi Ticino, Po, ed Adda. Devesi ritenere che il Lago di Varese, allora detto di Gavirate o di Bodio non fosse compreso nell'incanto di cui alla predetta Grida perché la pesca nel medesimo per la maggior parte già era posseduta ed esercitata da privati proprietari.



Nel 1423 la Ducale Camera di Milano emise un decreto con il quale si riservava i diritti patrimoniali sul lago (pesca, uccellagione, raccolta delle canne). Il Lago e sue ragioni di pesca, però, con una sentenza passata in giudicato, furono riconosciuti in possesso delle nobili famiglie **Bossi, Besozzi e Daverio**, nonché delle Comunità di **Galliate, Bodio e Cazzago** che asserivano e provavano di essere, da oltre 50 anni, proprietari del Lago e delle sue peschiere, "... *da tempo poi immemorabile già posseduto dai rispettivi loro predecessori...*".

Nel 1470 troviamo che il Lago di Gavirate è sempre posseduto dai privati suddetti – o loro legittimi successori – e dalle menzionate Comunità, in occasione dell'emanazione di un'altra Sentenza del Magistrato Straordinario dei Redditi e Beni Patrimoniali della Ducale Camera dello Stato di Milano.

Nel 1498 si riaffermano i diritti dei Besozzi sulla pesca nel Lago di Gavirate.

Nel 1621 il governo spagnolo ritentò di appropriarsi dei diritti sui laghi varesini sostenendo che i laghi fossero da considerarsi pubblici.

Di fatto, nel 1650, i laghi furono messi in vendita e acquistati due anni più tardi dal vescovo **Francesco Biglia**, esponente di una ricca famiglia milanese che nel Varesotto possedeva il castello di Caidate.

Nel 1779 il conte Vitaliano Biglia vendette per 185 mila lire i laghi e i relativi diritti al marchese **Giulio Pompeo Litta** e a sua moglie Elisabetta Visconti Borromeo Arese, che avevano un palazzo a Gavirate, nell'attuale piazza del municipio. L'atto di vendita fu perfezionato nel 1783.

Nel 1865 il lago e i diritti di pesca furono ceduti alla famiglia Ponti che ne mantenne il possesso fino al 1922. In quell'anno i diritti di pesca passarono alla Cooperativa di Calciniate che li aveva ricevuti in affitto già dal 1912.

#### La Pesca – dall'intervista al sig. Natale Giorgetti del 14.10.2005

**D.** Qual è oggi l'attività della pesca sul lago e quanti sono i pescatori professionisti?

**R.** Oggi, sul Lago di Varese, sono rimasti solo otto pescatori professionisti che usano ancora le reti tradizionali, costituite da una "gabbia" preceduta da un "invito". Un tempo le reti erano intessute con canapa e in seguito con cotone. Solo dagli anni '50 del '900 furono sostituite con il nylon che determinò una maggior durata e una migliore qualità delle reti: con canapa e cotone, infatti, le reti andavano asciugate al sole subito dopo il loro uso e tinte con pece per evitare che esse marcissero. Prima dell'arrivo del nylon, i pescatori portavano periodicamente le reti in un locale apposito, dove, in un enorme pentolone, venivano fatti bollire i gusci delle castagne che cedevano con la

bollitura i tannini all'acqua. Le reti venivano immerse in questo liquido per 2 o 3 minuti e, una volta tirate fuori, le si lasciavano asciugare. Quest'operazione ne garantiva una maggiore resistenza.

**D. Che tipi di pesci erano pescati nel lago e quali erano quelli più richiesti?**

**R.** Le specie ittiche che si pescavano nel lago e che avevano maggiore richiesta erano l'alborella – ormai scomparsa – ed il pesce persico. Successivamente vi furono introdotti il boccalone ed il persico – trota.

Certamente il pesce più richiesto era ed è il Pesce persico di cui, negli anni '50 del secolo scorso, si pescavano anche notevoli quantità; ai nostri giorni, invece, se ne cattura meno del 10%.

**D. A cosa è dovuta questa minore resa?**

**R.** Essenzialmente a due fattori: innanzi tutto l'inquinamento del lago e la diminuzione dell'ossigeno in esso disciolto, secondariamente alla presenza di colonie di uccelli – gabbiani e cormorani – che si cibano dei pesci presenti nelle acque. Di gabbiani, in particolare, sono presenti alcune colonie mediamente costituite da 200 – 300 esemplari. In caso di abbondanza di cibo richiamano altre migliaia di esemplari provenienti da altri laghi e dalle discariche.

**D. In quali parti del lago si effettua la pesca?**

**R.** In primavera ed in estate, a causa della mancanza di ossigeno nelle acque profonde, si pesca prevalentemente nelle acque meno profonde e prossime alla riva. Un tempo, nei mesi di ottobre e novembre si riusciva a pescare fino ad una profondità di 10 metri, in dicembre fino a 15 e in gennaio e febbraio fino alle acque più profonde (25 m). L'ossigeno disciolto dagli anni '60 ha subito un brusco calo a causa delle fioriture algali e dell'inquinamento. Negli ultimi anni, però, il lago di Varese si è mantenuto limpido e ricco di ossigeno fino alla profondità di 5 m nei vari mesi dell'anno: pare, quindi, che lo stato di salute del bacino lacustre sia migliorato.

**D. Come era possibile conservare il pescato?**

**R.** Si utilizzavano costruzioni apposite, le ghiacciaie, che in dialetto erano chiamate "*giazère*".

Sulle sponde del Lago di Varese, a Cazzago, Bodio, Bardello e Calcinate del Pesce, erano o sono ancora situate le ghiacciaie.

In particolare, ben conservate in quanto oggetto di un recente restauro, quelle situate a Cazzago Brabbia.

**D. Quando furono costruite le ghiacciaie e qual era la loro funzione?**

**R.** Il problema della datazione delle ghiacciaie è ancora aperto, anche se documenti d'archivio permettono di datarle agli ultimi anni del XVIII secolo.

È del 1796 il passaggio di proprietà del terreno, su cui si trovano, dal Signor Francesco Giuseppe Maria Orrigoni a Cesare Quaglia, che era uno dei più importanti conduttori della pesca residenti a Cazzago.

Risale al 1832 il primo atto notarile in cui si parla espressamente di ghiacciaie.

Le ghiacciaie erano indispensabili per la conservazione del pescato nel lago di Varese e nei bacini limitrofi. Quando le acque del lago gelavano, i pescatori, servendosi di una scura (*sugù*), tagliavano il ghiaccio fino ad ottenere grosse lastre, che erano successivamente trascinate a riva, grazie ad arpioni con grossi uncini, caricate su carri e portati alle ghiacciaie.

Il ghiaccio era frantumato con mazzuoli di legno duro ammassato e compresso nel pozzo di ogni ghiacciaia, fino ad ottenere un blocco compatto. Una volta sistemato, sul ghiaccio si spargeva la *pùla*. Questa era introdotta negli interstizi che si formavano lungo le pareti; alla fine si ricopriva il tutto con stuoie di giunco lacustre.

Le ghiacciaie di Cazzago occupano una posizione strategica: si affacciano su una strada che anticamente era di primaria importanza per le comunicazioni con Gavirate e Varese e, inoltre, si trovano vicino al porticciolo. Ciò garantiva un trasporto rapido, o per strada o per lago, a destinazione.

Le ghiacciaie sono inoltre rivolte a nord, nella zona meno esposta ai raggi solari e quindi più fresca.

Dal 1848 le ghiacciaie furono acquistate dai Duchi Litta Visconti Arese, proprietari del Lago già dalla seconda metà del Settecento, che affidarono, nel 1855, la conduzione della pesca ai Giorgetti di Bernardo.

Nel secolo successivo le ghiacciaie furono vendute, insieme al Lago, ai Borghi ed ai Ponti che, infine, le cedettero nel 1922 alla Cooperativa Pescatori del Lago di Varese insieme ai diritti di pesca. Quarant'anni dopo le ghiacciaie persero ogni valore d'uso perché si diffuse ovunque il frigorifero.

# Gli ospiti della Fondazione Molina raccontano.

## *Gioventù* di *Gilberta Mascheroni*

*a cura di G. Guidi Vallini*

**S**ono nata a Gorla Maggiore e lì ho sempre vissuto con la mia famiglia composta da mio padre, mia madre e da tre figli.

Ero una ragazza felice, mi piaceva tanto passare il tempo libero all'oratorio dove c'erano le suore. Lì facevo tante cose, giocavo con le amiche, ricamavo, pregavo e spesso sentivo parlare di Gesù e del Vangelo.

Ero brava a saltare a corda, andavo in altalena, sullo scivolo e chiacchieravo con tutti.

All'oratorio c'era anche un bel bar, gestito dalla signora Egle, una persona brava e gentile. Lì si facevano squisiti cappuccini ed io, quando avevo i soldi, mi sedevo ad un tavolo e me ne gustavo una bella tazza.

Un giorno, seduta al bar, vidi la nostra barista che, dopo aver aperto una vecchia borsa, fece un salto indietro urlando: "Aiuto!". Tutti accorremmo: dentro la borsa c'era un topo morto! Scoppiammo a ridere.

Ricordando la faccia spaventata della Signora Egle, risi a crepapelle fino a casa e gli occhi mi si riempirono di lacrime.

Quando entrai in cucina la mamma disse: "*Cosa ti è successo, Gilberta, tu hai pianto?*" lo le raccontai tutto e feci ridere anche lei.

Cercavo sempre di aiutare la mamma; per questo andavo ogni sera a prendere il latte da alcuni contadini. Qui c'era un grosso cane solitamente ben legato. Purtroppo una sera si era liberato e si avventò contro di me. Immaginate quanta paura! Non mi morse per fortuna, ma io corsi a casa pallida, tremante e senza latte. La mamma, arrabbiatissima, andò a protestare dal sindaco che ordinò al padrone del cane di tenerlo chiuso o ben legato.

Mio padre che mi voleva tanto bene, un giorno mi disse: "Gilberta, non dir niente alla mamma, vieni con me che ci divertiremo".

C'era musica dal vivo e mio padre mi fece fare tantissimi balli: valzer, mazurche, tanghi.

Ci divertimmo moltissimo e non ci accorgemmo del passare delle ore. Tornammo a casa tardi. La mamma preoccupata, quando seppe dove eravamo stati, si arrabbiò, sgridò mio padre e ci mandò a letto senza mangiare.

Questo però non mi tolse la gioia per il bel pomeriggio passato.

Ricordo che mia madre voleva che studiassi musica. Per questo prese un pianoforte, ma io la delusi perché non era una brava studentessa e preferivo giocare e andare a spasso.

La musica mi è sempre piaciuta, ma preferivo e preferisco ascoltarla.

## Italiani famosi nel mondo - Gualtiero Marchesi

*Giovanni Berengan*

**C**hef di fama internazionale. Nasce a Milano nel 1930 in una famiglia di albergatori. Nel dopo-guerra si trasferisce in Svizzera dove perfeziona la propria conoscenza culinaria, frequentando dal 1948 al 1950 la scuola alberghiera di Lucerna.

Rientrato in Italia rimane a lavorare per alcuni anni presso l'albergo di famiglia, ma poi decide di proseguire il suo perfezionamento di chef a Parigi.

Nel 1977 fonda a Milano il suo primo ristorante, ottenendo nel 1978 il riconoscimento della stella dalla Guida Michelin.

Nel 1986 il suo è il primo Ristorante in Italia a ricevere il riconoscimento delle "tre stelle" dalla guida francese, passando però a due dal 1977 in avanti.

Fanno poi seguito il titolo di Commendatore Ordine al merito della Repubblica Italiana nel 1991 conferito dal Presidente Francesco Cossiga e l'Ambrogino d'oro della città di Milano. Alla fine del mese di giugno del 1991, l'Università "Sancti Cyrilli" di Roma gli conferisce la Laurea "Honoris Causa" in scienze dell'alimentazione.

Tra i cuochi allievi di Gualtiero Marchesi che hanno riscosso nel tempo molto successo, si possono ricordare Carlo Cracco, Pietro Leeman, Paolo Lopriore, Andrea Berton e tanti altri.

Nel giugno 2006 Marchesi fonda la "Italian Culinary Accademy" a New York. Due anni dopo Marchesi contesta la "Guida Michelin" e restituisce le proprie stelle, contestando il sistema di votazione. Come risultato, nell'edizione del 2009 della guida, il suo ristorante viene rimosso, rimanendo solamente citato il nome dell'albergo in cui ha sede e senza nessuno dei commenti che il grande chef italiano avrebbe voluto.

Il suo ultimo locale aperto è il "Marchesino" un caffè – bistrot - ristorante che si trova nel centro di Milano a ridosso del teatro della Scala.

Ciò che a me indigna è che noi italiani siamo ancora così ingenui da affidare i successi dei nostri ristoranti, nonostante i passi da gigante che il settore ha fatto, ad una guida francese che lo scorso anno, ha riconosciuto il massimo punteggio a soli 5 ristoranti italiani, a fronte di 26 francesi. Se non è scandalo questo...!



# Il tesoro nascosto

*A cura di Giovanni Berengan – fonte: Frate indovino.*

**U**n contadino aveva trascorso l'intera vita lavorando con impegno e dedizione i propri campi. Ormai però era molto vecchio, e sentendo approssimarsi il momento della fine, volle lasciare una speciale eredità ai suoi tre figli, che egli amava più di ogni altra cosa al mondo,

Essi erano in fondo dei bravi ragazzi, ma sembrava che non volessero assumere il modo di vivere del padre, preferendo sprecare le giornate a divertirsi piuttosto che affrontare la fatica ed il sudore necessari per coltivare la terra e trarne i frutti.

Li chiamò dunque al proprio capezzale e rivelò, con l'aria di chi custodisse da sempre un grande e misterioso segreto, che nei campi era sepolto un immenso tesoro, disse anche che era stato lui stesso a nascondere molti anni prima, ma non ricordava più il punto preciso in cui quelle ricchezze si trovavano.

La prospettiva di diventare ricchi e non avere più bisogno di lavorare indusse immediatamente i tre giovani a mettere mano agli attrezzi e scavare senza sosta per giorni e giorni.

Il lavoro si protrasse, infatti, per molte settimane, ma del tesoro non si trovò traccia in nessun angolo del podere paterno.

Cominciarono allora a farsi sentire la stanchezza e il disincanto, e dopo qualche tempo, assunsero i toni di una cocente delusione.

Quando stavano per abbandonare l'impresa, tuttavia, uno dei fratelli rilevò, che a furia di scavare, avevano finito di vangare l'intera proprietà, e che la stessa era pronta per essere seminata.

Tanto valeva, perciò, approfittarne e cercare di ottenere un buon raccolto.

Gli altri furono subito d'accordo, e si diedero da fare. All'arrivo della bella stagione, i campi si riempirono di tanti prodotti.

A quel punto non rimaneva che occuparsi del raccolto e, lavorando ancora insieme ed in piena condivisione d'intenti, i tre ammassarono nei magazzini una grande quantità di cereali, legumi, frutta, patate, verdura e quanto di più buono la terra offre ogni anno a chi la cura amorevolmente.

Fu a questo punto che essi compresero il significato delle parole che il vecchio padre aveva pronunciato sul letto di morte. Egli non aveva mentito, perché era un vero tesoro quello che si nascondeva nella terra lasciata loro in eredità.

Ora essi lo sapevano. Avevano sperimentato la gioia e la soddisfazione che si provano soltanto quando gli obiettivi sono raggiunti con impegno costante e passione sincera, e compresero anche i sacrifici che aveva compiuto il loro padre.

Una lezione che non dimenticarono più e che ebbero cura di tramandare ai propri figli.



# La cultura del pane

di Aldo CAPECE

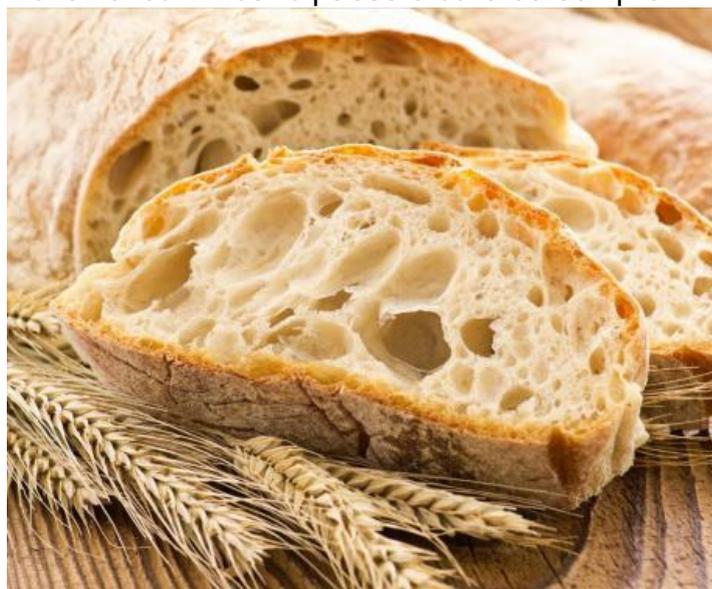
a cura di... Maria Luisa Henry

**S**i va riaffermando nel nostro paese il diritto a gustare ciò che si mangia e non semplicemente a ingurgitarlo come una pillola da astronauta.

Il fast food poteva essere una piacevole novità qualche anno fa, nell'illusione di una frenesia produttiva che spingeva al minimo i tempi morti, ma oggi la crescente globalizzazione e il rischio di appiattimento di ogni cosa inducono invece a valorizzare le diversità, il mangiar lento.

E soltanto con la consapevolezza delle nostre immense tradizioni alimentari che potremo migliorare la nostra vita, arricchirla culturalmente e preservarne la salute.

Non va difesa solo la diversità delle specie viventi, ma la varietà dei modi di vivere, le tradizioni nutrizionali di cui il nostro paese è culla da sempre.



Un alimento banale forse, ma insostituibile, cibo per antonomasia, il pane: quante varietà ne esistono solo nella nostra penisola?

L'anno scorso si è festeggiato il 150° anniversario dell'unità d'Italia.

Ebbene, per quanto riguarda il pane (ed è un patrimonio da preservare) l'unità da noi non si è ancora raggiunta. Da questo punto di vista, ben venga un pizzico di sano campanilismo, che impedisce il grigiore dell'appiattimento gastronomico.

Ora, nelle grandi differenze di nomi e di forme, il discrimine più evidente resta quello fra pane salato e pane scia-

po. Quest'ultimo è appannaggio delle regioni centrali, Toscana in testa e poi Umbria e Marche. Una minoranza, forse un quinto della popolazione totale, che però difende da sempre la prerogativa del pane "sciocco".

Non è un problema di geografia politica, perché le regioni nominate facevano parte di realtà diverse (Granducato di Toscana e Stato Pontificio), ma di un esclusivo fatto culturale. Un fatto culturale di primaria importanza, poiché tutti sanno che pane e sale hanno costituito l'alimento base fino al boom economico del secondo dopoguerra. Il companatico, quando c'era, era un integratore del pane e non viceversa. Anzi, spesso il sale era companatico, fin dai tempi dell'antica Roma.

Quando Orazio, in una sua satira, parla di come ammansire un "*latrans stomachus*", uno stomaco che guaisce come un cane per la fame, raccomanda pane con sale (cioè pane sciapo e sale a parte).

La dieta frugale dell'antichità era un pizzico di prezioso sale, vero e proprio oro bianco, per integrare l'apporto nutritivo del puro e semplice pane di frumento.

Il sale, è a tutti noto, da sempre è stato un ingrediente costoso, non tanto per la sua difficoltà di estrazione, quanto per le tasse che su di esso lo Stato poneva. Infatti, del sale non si può fare a meno.

Oggi non troverete nessun medico che affermi che usare più sale del necessario fa bene,



anzi si tende a mangiare nel modo meno saporito possibile per evitare problemi di pressione, ma del tanto vituperato cloruro di sodio non si può fare a meno completamente.

Costituisce anzi una componente essenziale dell'alimentazione, necessaria per il mantenimento dell'equilibrio dell'organismo. Se non si può vivere a lungo senz'acqua, non si può vivere anche senza sale. Non è un alimento vero e proprio, ma una sua carenza

grave e permanente porta rapidamente alla morte.

Il sale e il pane, variamente mischiati, sono il simbolo dell'orgogliosa diversità alimentare italiana (con l'eccezione di alcune aree del Veneto dove non si mangia neppure il pane, ma la polenta)

Ecco allora le famose parole che Dante fa dire a Cacciaguida nel XVII canto del Paradiso (*"Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui"*), si caricano di significati nuovi, alludendo sia all'amarezza dell'esilio, sia materialmente, all'abitudine a un nuovo regime alimentare, l'orrore del pane salato per un toscano come Dante.

Alla contrapposizione fra pane salato e liscio, se ne aggiunge poi un'altra, che è quella tra pane bianco e pane nero. Tale contrapposizione si presenta come chiaramente connotata in verticale, ovvero come un'opposizione tra classi più ricche e meno ricche della popolazione.

Di questo si aveva la consapevolezza già nel 1880, quando alla Camera un deputato affermò che il paese era diviso in due razze di uomini: quella dei benestanti e cittadini consumatori di pane bianco e quella dei contadini, consumatori di pane nero.

In ogni caso, sarebbe un peccato se la differenza tra sfilatini, michette e tutte le altre categorie di pane oggi ancora prodotte in Italia si appiattisse a favore di poche varietà standard. Questo costituirebbe una perdita, per il palato e la cultura.

Anche per la nostra salute, in verità: molto meglio una rosetta con il prosciutto che un hamburger. Ketchup e maionese non sono proprio l'ideale per il fegato o chi ha problemi di colesterolo.

Persino negli USA, dove l'hamburger è un'icona, stanno cominciando a capirlo.

Il panino mordi e fuggi rappresenta un modello di alimentazione non corretto e poco sostenibile. Inoltre incarna una filosofia sbagliata, quella di delocalizzazione del cibo, che interrompe il rapporto fra questo e il territorio d'origine.

Oggi, un numero sempre crescente di prodotti o piatti regionali o locali vengono esportati e si diffondono al di fuori del loro nucleo geografico originario. Si trova tutto ovunque e sempre e questo è deleterio perché uniforma gusti e consumi.



Il nostro pane, fortunatamente, si difende ancora bene.

## Quel nostro bel pianeta che sta andando in rovina.

*Franco Pedroletti*

**H**anno pensato le balene a farci riflettere su quel che succede disseminando il pianeta di sacchetti, bottiglie, imballaggi di plastica. Soprattutto scaraventandoli in mare. Uno di questi bestioni letterari deve aver ingurgitato una dose massiccia di contenitori, scambiandoli per pesci. Ha perso l'orientamento, ha puntato verso la costa, è spiaggiato. Inutili i tentativi di rianimarlo spingendolo in acqua.

Era già accaduto, accadrà ancora. Ma questa mossa di tassare le borse della spesa nei supermercati, seppur comunicata ai cittadini in maniera dilettantesca e improvvisata pare un segno di resipiscenza. Bisognava dire alla gente: finalmente ci stiamo preparando a una rivoluzione, si assiste a una svolta ecologica anche in Cina che ha deciso di limitare le importazioni di quantitativi di plastica da riciclare costringendo l'Europa ad adeguarsi.

Bene, signore e signori, torniamo alle sporte portate da casa, per insaccare prodotti in scatola, formaggi, caffè, the, latte, eccetera. E se per frutta e verdura ci sarà l'obbligo di infilarle in un sacchetto biodegradabile con un minimo di costo aggiuntivo, non muore nessuno.

Intanto ripassiamo la storia recente per capire come siamo arrivati a questo punto. La parola magica era: mopen.

La pronunciava Gino Bramieri nei "Caroselli" degli anni '60 al termine di una celebre filastrocca "Ma signora guardi ben che si tratti di mopen". Era il segno che l'Italia uscita dalla guerra con le pezze nel sedere aveva imboccato, virtuosamente, il viale radioso del consumismo di plastica. Si stagliavano all'orizzonte altri viali, per la verità: sul primo andava a cento all'ora il signor fiat con le "500" che si compravano a rate; sull'altro si staccava trionfalmente dal gruppo Mister Ignis che rivoluzionava tinelli delle famiglie facendovi troneggiare il frigorifero. Bello, lucente, tutto bianco, non più goffo ma longilineo secondo lo stile americano. Quanto costava? Il cumenda di Comerio un giorno disse ai suoi operai di mettere su una bilancia la piccola utilitaria fabbricata da Agnelli e ordinò di fare una proporzione con il peso della "500". Risultato: un frigorifero lo si poteva pagare 70mila lire di allora. Ok, il prezzo è giusto. Auto, elettrodomestici e suppellettili varie costruite grazie a sua maestà la chimica.

Li chiamarono gli anni del miracolo, del boom economico, del progresso che entrava di prepotenza nelle fabbriche e nei laboratori. E adesso? – Adesso facciamo i conti amari con suoli infarciti di veleni, con laghi uccisi dai metalli pesanti scaraventati spensieratamente nei loro fondali, con corsi d'acqua nati limpidi e ridotti a discariche maleodoranti, con bonifiche da effettuare con urgenza e con una enciclica di Papa Francesco intitolata: "Laudato si". Un richiamo forte alla tutela del Creato che ha subito insulti pazzeschi. I danni causati all'epoca in cui un personaggio finito male proclamava "la chimica sono io" perché aveva scalato la Montedison e l'Enimont, ammontano a 40 miliardi di euro. Questa è l'eredità degli anni in cui si devastavano coste e foreste per edificare, come si trattasse di un meccano infernale, intrecci di torri, di forni, di serbatoi.

Gli ex poli chimici sono carcasse arrugginite, il sogno è svanito, il miracolo si è trasformato in incubo epocale. E bisogna occuparsi delle bucce abbandonate, dei bidoni di veleni che i clan esportano illegalmente in Cina, in Africa, caricandole sulle navi dopo averle avute in consegna da imprenditori che producono e smaltiscono "in nero". Il business criminale è rigoglioso: dà spunti al cinema, alla televisione, al giornalismo d'inchiesta. E, naturalmente, ai pubblici ministeri.

Qui termina quel che è stato detto, predicato, pubblicato. Ma, nel segno di quel che vien chiamato "progresso" aggiungiamo la "inciviltà" corrente del genere umano che, oltre alla plastica, insozza muri, strade, boschi con ogni genere di carta, bottiglie, lattine ed escrementi vari; che tutto vandalicamente distrugge completando il "desolante quadro" di questo nostro ormai ridotto povero pianeta.

# Quanta corruzione c'è in Italia?

*A cura di Mauro Vallini*

**U**n Paese in balia della corruzione. Nel 2016 eravamo al sessantesimo posto su 176 paesi, con un voto di appena 47 su 100. Un risultato non certo lusinghiero tanto più se si considera che nel ranking europeo l'Italia si posiziona al terzultimo gradino, davanti solo a Grecia e Bulgaria. E poco cambia nel giudizio di uomini d'affari e investitori internazionali. Sono loro, attraverso le loro risposte a costruire l'indice della corruzione. E questa mattina a Roma Transparency International Italia ha presentato il nuovo Report Agenda 2017, da cui risulta che quanto è stato fatto è ancora "troppo poco". Come se nulla fosse mutato nonostante siano tante le leggi varate per stringere le maglie e riportare l'Italia a livelli compatibili con un'economia industriale qual è. Solo da febbraio, il tempo in cui è stato steso lo studio, sono state varate tre leggi, il decreto sulla corruzione tra privati, quello sull'antiriciclaggio e quello sugli appalti. Il problema è che il quadro della lotta alla corruzione è spaccato in due.

Se da una parte - emerge dal Report -, l'apparato normativo risulta sufficiente, dall'altra l'applicazione pratica e la capacità sanzionatoria e repressiva delle istituzioni raggiunge un punteggio di soli 45 punti. Insufficiente dunque.

Questi sono alcuni dei dati che emergono dal nuovo Report in cui vengono analizzate leggi e pratiche anticorruzione nel settore pubblico, privato e nella società civile. L'obiettivo è valutare le effettive capacità del nostro Paese di far fronte a uno dei mali che lo affligge da decenni. Ma la corruzione dilaga anche a causa di due importanti lacune che contribuiscono ad abbassare di molto il giudizio sul quadro normativo: la mancanza di tutele per chi segnala casi di corruzione e l'assenza di una regolamentazione delle attività di lobbying, che raggiungono rispettivamente un punteggio di 25 su 100 e 29 su 100.

E il primo a chiedere una legge sulle lobby e sulle fondazioni che finanziano i partiti è il presidente dell'Autorità anticorruzione **Raffaele Cantone**. "C'è l'assenza di una legislazione seria sulla trasparenza dei finanziamenti ai partiti", ha detto Cantone, presente alla presentazione del Rapporto. E guardando alla prossima tornata elettorale, il presidente dell'Autorità ha chiesto uno sforzo "al di là delle norme" perché "le leggi servono ma in questa fase serve innanzitutto la buona volontà, a prescindere dalle norme". Tuttavia, se sulle tutele per chi segnala casi di corruzione qualcosa si sta muovendo, sul lobbying - è scritto nel Report - siamo ancora molto lontani da una qualsivoglia normazione.

In cima alla classifica dei settori in cui legge e pratica funzionano meglio nell'arginare i fenomeni criminali, troviamo il sistema antiriciclaggio (75 punti su 100) e gli obblighi di trasparenza a livello contabile (89/100), grazie soprattutto alla recente reintroduzione del reato di falso in bilancio, che è stato ripristinato. Insufficiente è anche il quadro del settore privato (51 su 100), dovuto al gap tra le grandi aziende, più all'avanguardia sui temi della trasparenza e dell'integrità, e le piccole e medie imprese, ancora lontane dall'affrontare il fenomeno con strumenti adeguati.

E purtroppo anche società civile e media, con un punteggio di 42 su 100, risultano avere un ruolo abbastanza marginale nel promuovere la lotta alla corruzione trasformandosi in veri e propri "cani da guardia" o monitorando i soggetti più a rischio di mettere in atto comportamenti corruttivi. Di corruzione infatti, se ne parla tanto, ma rari sono gli approfondimenti e le campagne mediatiche sul tema che, per sua natura, ha bisogno di essere affrontato da un punto di vista culturale. "Nonostante il quadro ancora insufficiente delineato dal nostro Report, siamo ottimisti per il futuro - è l'opinione di Virginio Carnevali, presidente di Transparency International Italia - perché iniziamo a riempire il vuoto legislativo sulla tutela di chi denuncia e sul lobbying e poi concentriamo sforzi e risorse per applicare più efficacemente le tante e buone leggi che abbiamo".

Qualcosa dunque potrebbe cambiare anche se per ora, nessun italiano sembra aver percepito il cambiamento. Secondo i dati dell'ultimo Barometro globale della corruzione pubblicato nel 2016, che raccoglie le risposte di un campione di 1.500 italiani, solamente il 4% di questi ha l'impressione che la corruzione si sia ridotta negli ultimi quattro anni. Il dato non stupisce più di tanto se si considera che un campione simile intervistato nel 2013 dalla Commissione europea per la stesura dell'Eurobarometro sulla corruzione, nel 97% dei casi affermava che in Italia la corruzione è molto diffusa. Una piaga che appare inestirpabile.

[www.repubblica.it/economia/.../corruzione\\_italia\\_ancora\\_fanalino\\_di\\_coda-177861235/](http://www.repubblica.it/economia/.../corruzione_italia_ancora_fanalino_di_coda-177861235/)

## Sezione Poesie

# Nonni

*Maria Luisa Henry*

***P**arola importante  
che riempie una vita intera.*

*Nonni  
Genitori  
Fanciulli  
Neonati.*

*La vita intera  
scritta a ritroso  
un percorso che vi ha portato  
a essere... Nonni.*

*Nonni  
Il tempo è passato  
forse troppo veloce  
chi più, chi meno  
si trova con gli acciacchi  
che l'età comporta.*

*Nonni  
Non scoraggiatevi  
c'è tempo ancora per dare  
un sorriso, ma soprattutto  
per riceverlo.*

*Un bacio a tutti Voi.*



# La bruschetta

Giovanni Berengan

*In teglia porre l'olio e ben scaldare  
con pane fragrante,.quattro fette  
d'ambo le parti lasciarle assai dorare  
finché appaiono ben rapprese e strette.*

*Quindi levarle e farle poi asciugare  
su una carta gialla ch'è assorbente  
la stessa operazione replicare  
con altre quattro: l'aroma è sprigionante.*

*Con mezzo spicchio d'aglio strofinare  
tutte le fette, da una sola parte:  
pezzi di pomodoro allineare  
con filetti di alici messi ad arte.*

*Col sale iodato poi aggiustare,  
prima di porle sul piatto di portata:  
con foglie di lattuga incorniciare,  
sì che per l'occhio sia un bel guardare*

*La pietanza è già pronta, i commensali  
se la possono gustare in allegria  
pranzando lietamente, e tutti i mali  
per una sera son cacciati via.*



## Poesie di Ivan

### Autunno

*L'acino ribolle nel tino,  
la spiga è nel mulino,  
il verde trifoglio  
odora nella stalla*

*Nell'alito lieve  
del tempo che muta  
muovendo discreto  
le fronde del bosco,*

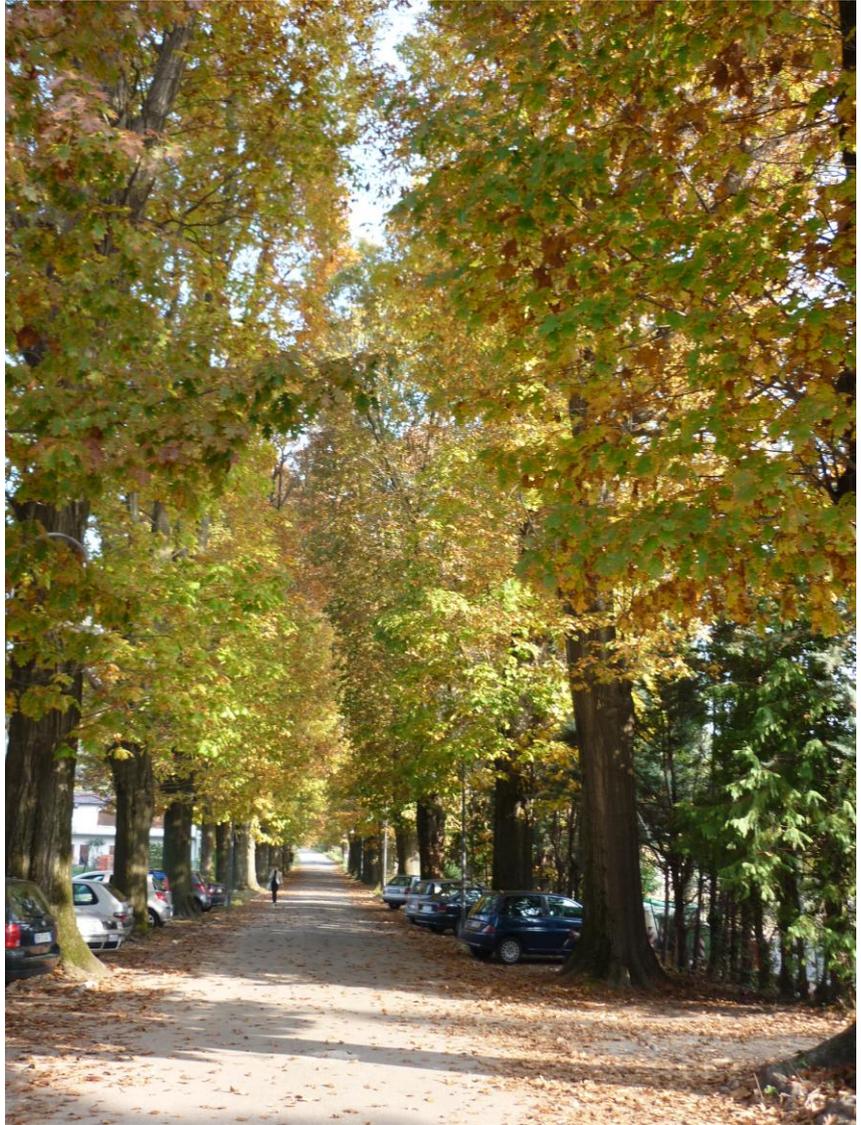
*diventano strame  
le foglie cadute.  
L'agile scoiattolo  
nasconde nocciole.*

*L'autunno che incombe,  
con grigi colori,  
non mena tristezza  
ma solo riposo.*

*Nel fresco mattino,  
pensando al passato,  
mi sento sospeso  
fra il nulla e l'eterno,*

*Ripete il suo verso  
il passero ciarlone,  
un carro di tolla  
s'accosta e m'inzacchera.*

*Nel giorno nascente  
ritorno al riparo,  
lasciando nel bosco  
pensieri e ricordi*



## Il cuoco

*Essendo maldestro cantore,  
non dico di fiori e donzelle  
ma dico, facendo un inchino,  
vogliam favellar di padelle?*

*Salsine, passati e stracotti,  
manteche, stufati e sformati  
non hanno ascosi segreti  
pel magico Re dei fornelli*

*Mi dona il più ampio sorriso,  
allegro l'omon rubicondo,  
alzando per l'aere con arte  
il frutto del suo cucinare*

*Mirando con sguardo saccente  
gli astanti golosi e conquistati  
da olezzi, profumi e sapori,  
dolcezze fugaci ma vere.*

*Ci possono talvolta cadere,  
su tali sublimi artifici,  
le critiche senza costrutto  
di voci maldestre e stonate*

*Ma sempre alla fine trionfa  
l'omone di bianco vestito,  
e chiari ne sono testimoni  
i piatti di nuovo puliti.*

*Magie se voglia da strapazzo,  
pensando alla fin che fa il cibo,  
ma in fondo che vuoi caro amico,  
sappiam che la pancia non sente ragioni!*



**D**edicare a lettrici e lettori, pubblico queste due belle poesie su ottobre e l'autunno, pensando di fare cosa gradita.

*Mauro Vallini*

## Ottobre

*(V. Cardarelli)*

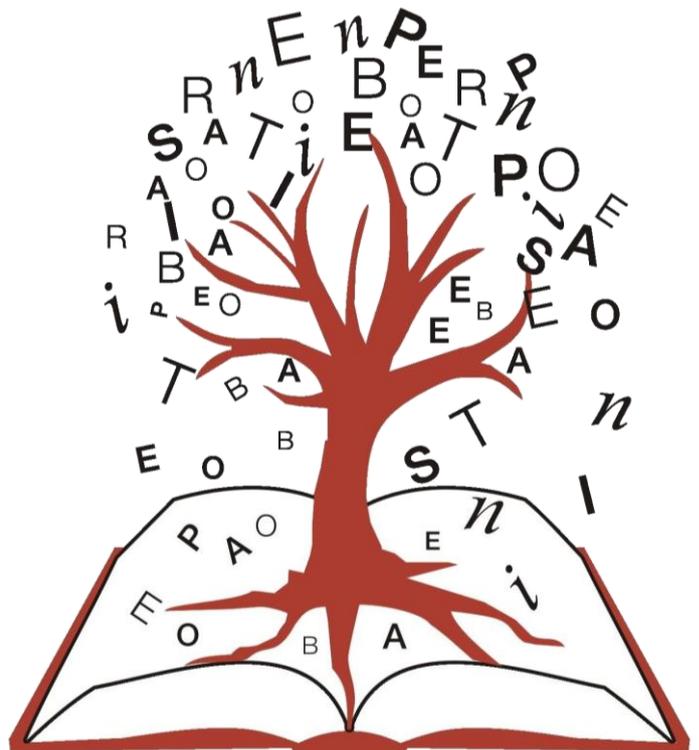
**U**n tempo, era d'estate,  
era a quel fuoco, a quegli ardori,  
che si destava la mia fantasia.  
Inclino adesso all'autunno  
dal colore che inebria;  
amo la stanca stagione  
che ha già vendemmiato.  
Niente più mi somiglia,  
nulla più mi consola,  
di quest'aria che odora  
di mosto e di vino  
di questo vecchio sole ottobrino  
che splende nelle vigne saccheggiate.



## Veder cadere le foglie

*(N. Hikmet)*

**V**eder cadere le foglie mi lacera dentro  
soprattutto le foglie dei viali  
Soprattutto se sono ippocastani  
soprattutto se passano dei bimbi  
soprattutto se il cielo è sereno  
soprattutto se ho avuto, quel giorno,  
una buona notizia  
soprattutto se il cuore, quel giorno,  
non mi fa male  
soprattutto se credo, quel giorno,  
che quella che amo mi ami  
soprattutto se quel giorno  
mi sento d'accordo  
con gli uomini e con me stesso.  
Veder cadere le foglie mi lacera dentro  
soprattutto le foglie dei viali  
dei viali d'ippocastani.



**Sezione Rubriche**

**Attività svolte dall'A.V.A.**

## Gara Scopa d'assi a coppie

7 settembre 2018

*Virginio Franco Sala – Mauro Vallini*

Presso il nostro Centro si è svolta la gara a coppie di scopa d'assi.

All'orario stabilito le coppie hanno occupato i tavoli e, con serietà e passione è partita la gara.

Dopo una serrata lotta, sono risultate vincitrici le seguenti coppie:

<b>CLASSIFICA</b>		
1^ Coppia Classificata	<i>Lorenzo Bistossi</i>	<i>Claudio Rossi</i>
2^ Coppia Classificata	<i>Claudio Bosoni</i>	<i>Lorenzo De Palma</i>
3^ Coppia Classificata	<i>Leo Ossola</i>	<i>Virginio Franco Sala</i>

Molti applausi e sorrisi per le foto ricordo e ritiro dei premi, e ... dulcis in fundo ... un rinfresco molto succulento.

Un ringraziamento alla Presidente Maria Luisa FRANZETTI e ... alla prossima gara.



# Gita al Forte di Bard (AO)

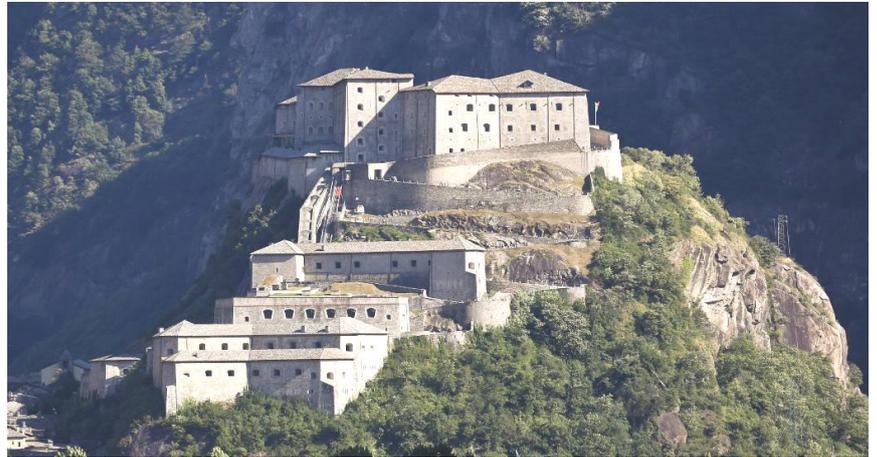
## Giovedì 6 settembre 2018

*A cura di Letizia Massara – Sez. Turismo – A.V.A.*

**U**na fantastica gita a Bard, il più piccolo borgo della Valle d'Aosta, la cosiddetta regione dei 100 castelli.

L'entusiasmo era presente sin dalla partenza ed è durato fino al rientro.

Arrivati a Bard, siamo saliti al Forte con gli ascensori panoramici. Durante la salita in ascensore abbiamo potuto ammirare e fotografare tutta la valle sottostante.



Siamo stati accompagnati per la visita dalle guide che, con competenza e professionalità, ci hanno illustrato e spiegato la storia di questa importante fortezza perfettamente ristrutturata, curata e pulita. Abbiamo visitato il Museo Ferdinando e le Prigioni; tutto il percorso è stato arricchito da immagini, suoni e filmati tesi a rievocare i principali eventi storici, le tecniche difensive e la vita del forte.

Terminata la visita della fortezza, ci siamo recati al ristorante situato proprio nel centro del borgo medioevale di Bard, dove abbiamo gustato ed apprezzato un menù valdostano.



La discesa dal borgo – con le sue case antiche dai portali, finestre e balconi in pietra lavorata – ci ha fatto respirare un'autentica atmosfera d'altri tempi, in un concentrato di testimonianze storiche, rese ancor più caratteristiche da fontanelle e fiori ovunque.



Per finire, una sosta ad Arnad dove naturalmente abbiamo acquistato lardo, pancetta ed altri prodotti del luogo con l'anticipazione di una visita ai reparti di lavorazione e accompagnati da un'esauriente spiegazione delle delizie gastronomiche e della storia del salumificio.

Un doveroso ringraziamento alla Presidente dell'A.V.A., signora Maria Luisa Frasnetti, per l'attenzione dimostrata – non solo per il contributo alle spese – ma anche per la sensibilità e l'interesse sempre teso al benessere e soddisfazione dei soci.

Per concludere possiamo dire ... "una gita ottimamente riuscita".

Ciao, alla prossima ...

## Piccoli flash sul Varesotto

*Tratto da: "le guide di itineranda" a cura di... Maria Luisa Henry*

### L'eremo a picco sul lago

**Q**uel pomeriggio il cielo era plumbeo, mai visto così minaccioso, carico di tempesta e confuso con gli alti flutti del lago.

In un piccolo guscio, ormai alla deriva delle onde gigantesche, un ricco mercante lombardo, Alberto Besozzi, impaurito ed in pericolo di vita, fa voto di lasciare gli affari e di ritirarsi in romitaggio se ha salva la vita.

E così è. Scampato per miracolo dal naufragio, va miseramente a vivere, (siamo nel 1170) in un anfratto di roccia a strapiombo sul lago; sopravvivendo di ciò che la pietà di qualche pescatore ripone in un cestino calato dall'alto.

Attorno a questa grotta fu eretto l'Eremo di Santa Caterina del Sasso (sec.XII°), il più bel gioiello del Lago Maggiore.

### Il presepe sommerso

**O**gni vigilia di Natale durante la messa di mezzanotte, ormai da molto tempo, l'ultima sposa dell'anno ha l'onore di portare in braccio il Bambin Gesù, una statua a grandezza naturale in "pietra di Vicenza" al presepe sommerso.

E' posto a qualche metro sott'acqua, ma ben visibile grazie ad una sapiente illuminazione, nel tratto di lago antistante la piazza principale di Laveno e qui resta fino all'epifania.

Il presepe attira numerosi visitatori e riserva una suggestione particolare, in modo speciale se neveca.

A qualche metro di distanza, per la gioia dei bambini, all'improvviso sorge dall'acqua un gigantesco albero di Natale illuminato, che si reimmerge qualche minuto dopo.

### Il lago Delio

**U**na leggenda che si racconta ai bambini della Val Veddasca narra che, su in alto dove adesso c'è il Lago Delio, un tempo vi fosse un paesino tanto ricco quanto egoista e che Gesù, travestito da poverello, vi capitasse a domandare elemosina e fosse scacciato in male modo. Il villaggio, avaro e sordido, per punizione venne sommerso dalle acque sorte da diverse fonti dei dintorni a formare il lago.

La verità è un'altra fors'anche più bella: il lago, che è un bacino artificiale, retto da dighe alle estremità, raccoglie le acque di displuvio del monte circostante e serve da riserva idrica della centrale elettrica che è posta a bordo del Lago Maggiore, circa settecento metri più in basso, in località Ronco Valgrande nel comune di Maccagno.

L'enorme salto in condotte forzate alimenta diverse enormi turbine per la produzione di elettricità, interrate in una ciclopica caverna che al visitatore occasionale fa perdere le dimensioni.

Fin qui sembrerebbe tutto normale; l'eccezionalità sta nel fatto che le turbine, quando l'elettricità (che non si può conservare) è in eccesso di produzione ed ha pertanto costi irrisori, vengono trasformate in pompe e dal Lago Maggiore portano l'acqua, settecento metri più in alto, al Lago Delio per ricostruire la riserva, da sfruttare al momento in cui si verifica maggiore richiesta di energia.

L'Enel, cui va il merito di aver realizzato l'impianto, permette a richiesta la visita alla grandiosa caverna.

# Bizzozero.

*A cura di Mauro Vallini*

**I**n origine Bizzozero era un villaggio celtico, come prova il ritrovamento di due sepolture con corredo gentilizio, lungo l'antica strada per Mediolanum. I romani, colonizzata l'Insubria, allestirono nello stesso luogo una necropoli che ha lasciato il posto al cimitero cristiano.

Un cippo con dedica al dio Silvano fa supporre l'esistenza di un tempio della divinità delle selve proprio dove fu eretto il primo nucleo della chiesa dedicata a Santo Stefano, completata in età romanica e abbandonata dopo che i bizzozeresi, presumibilmente per ragioni di sicurezza, avevano trasferito l'abitato attorno allo sperone che s'affaccia sulla valle dell'Olona.

La chiesa di Santo Stefano è stata riportata all'antico splendore romanico da lavori di restauro compiuti negli Anni Settanta del Novecento.

Da almeno mezzo millennio il cuore religioso e laico di Bizzozero è la piazza Sant'Evasio, d'impianto tardo medievale, su cui dominano la chiesa dedicata ai Santi Evasio e Stefano e la torretta del palazzo dei Bizzozero.

La parrocchiale, sviluppo di una cappella romanica, fu edificata verso la fine del Seicento ma deve il suo aspetto attuale all'ampliamento promosso nel 1911 dal parroco don Antonio Canziani, che fece arretrare l'abside verso la valle dell'Olona assicurandone la stabilità con maestosi contrafforti e che, come ricorda la lapide commemorativa nella chiesa, si fece promotore di varie altre opere tra cui la casa parrocchiale e la grotta di Lourdes. Citata già nel Duecento tra le famiglie nobili del territorio milanese, la casata dei Bizzozero ebbe stretti rapporti con i Visconti.

In piazza Sant'Evasio abitavano il palazzo turrito ma fino al 1858 possedevano anche il Castello, eretto in posizione dominante sulla valle dell'Olona nel XIV secolo, probabilmente sulla base di un fortilizio longobardo.

Bizzozero può vantare anche una delle prime società di mutuo soccorso, fondata nel 1877 e dal 1993 Circolo Bizzozero. Oltre alla "cooperativa rossa" esisteva anche la Cooperativa popolare di consumo, con sede in quello che è considerato il palazzo più antico del rione (XIV secolo), all'angolo tra piazza Sant'Evasio e via Ferrari.

Del territorio di Bizzozero, comune autonomo fino al 1927, faceva parte la frazione rurale delle Cascine della Maddalena, dove sorgono il palazzo degli Ambrosini, oggi sede della Casa d'accoglienza San Carlo, e la chiesa settecentesca di Santa Maria Maddalena, che le tre sorelle Ambrosini, tra cui suor Giuseppina, donarono alla parrocchia di San Carlo.

In via Ottorino Rossi, sorge il complesso dell'ex Ospedale neuropsichiatrico provinciale, oggi sede dell'Agenzia di tutela della salute (già Asl). Costruito verso la fine degli Anni Trenta secondo criteri architettonici d'avanguardia, il vecchio "manicomio di Bizzozero", punto di riferimento delle scienze neuropsichiatriche a livello mondiale, ha legato il suo nome a quello del rione.

Istituita nel 1998 come ateneo bipolare (Como-Varese), l'Università degli studi dell'Insubria ha puntato sull'area verde di Bizzozero per costruire una "cittadella del sapere".

Bizzozero ha avuto in passato anche la sua stazione ferroviaria. Lo scalo di Bizzozero – Gurone era posto lungo la linea Castellanza – Mendrisio, la cosiddetta Valmorea, dismessa nel 1977. Il fabbricato destinato ai viaggiatori, ormai fatiscente, fu demolito nel 1992. Ha avuto miglior sorte invece il vicino casello ferroviario, recuperato da Legambiente.

# Chiesa dei Santi Ippolito e Cassiano a Velate di Varese.

*Mauro Vallini*

**C**on la premessa che Velate era, prima della formazione della provincia di Varese nel 1927, comune autonomo e che fu accorpato a Varese di cui divenne una frazione.

La chiesa, dedicata ai Santi Ippolito e Cassiano, è posta alle pendici dell'altura su cui sorge Velate. La dedicazione ai Santi Ippolito e Cassiano può essere indice di un'origine molto antica: il culto di San Cassiano è presente nel milanese dal sec. X, il campanile, databile al X sec., è uno dei più antichi della zona.

La chiesa, citata per la prima volta in un documento del 1115, in origine era una semplice aula, terminante con un'abside semicircolare.

Fu per secoli l'edificio religioso più importante del paese. Nella più antica descrizione della chiesa, redatta dopo la visita di San Carlo nel 1578, si dice che l'edificio era circondato da un cimitero con sepolture "che si ritengono antichissime".

Tra il 1574 ed il 1634, la chiesa fu oggetto di numerosi interventi di cui i più importanti furono:

- 1- la notevole sopraelevazione dell'aula,
- 2- la collocazione dell'altare ligneo,
- 3- l'abbattimento dell'abside semicircolare (1630)
- 4- la costruzione della sacrestia
- 5- la chiusura delle monofore romaniche.

Epigrafisti seicenteschi segnalano che, durante i lavori, fu scoperta una lapide tombale della cristiana Onorata, risalente al 465. Un'ulteriore trasformazione fu compiuta nel 1944 con la costruzione di due aule ai lati del presbiterio che modificò completamente la pianta originaria.

## **Esterno**

Sulla facciata, a sinistra si scorge appena qualche traccia del grande affresco di San Cristoforo. Il portale porta la data del 1614. A destra è posta una finestrella ovale ed una piccola urna per le elemosine.

## **Fianchi**

Il fianco meridionale è decorato con un affresco del XV secolo, rappresentante la Vergine in trono e Sant'Antonio Abate,

Sul fianco settentrionale, recentemente (1990) sono stati rimessi in luce archetti binati collegati a lesene che scendevano fino a terra. Questi sono elementi architettonici preromani che testimoniano, insieme alle monofore, l'antichità della chiesa.



## Interno



L'interno della chiesa evidenzia vari interventi. L'aula ha conservato in pianta le dimensioni originarie, l'antica copertura a travi è stata sostituita nel '600 da una volta a botte in mattoni che ha comportato una notevole sopraelevazione della chiesa. Sulle pareti della fiancata di mezzogiorno, nel 1987 sono state riscoperte le monofore romaniche citate nel documento del 1578, La parete della fiancata settentrionale conserva tracce dell'affresco di Santo Stefano, strappato nel 1945 ed ora collocato nella Parrocchiale. Verso l'altare emergono resti, scoperti nel 1986, di un affresco del '400 di notevole qualità e si scorgono tracce di due personaggi e di un crocifisso, mentre risulta ben conservata



la figura di Sant'Antonio abate. Il presbiterio rettangolare, costruito al posto dell'abside originaria, è arricchito da un notevole altare in noce intagliato e lumeggiato d'oro che presenta quattro colonne scanalate con capitelli corinzi. Nelle basi delle colonne sono intagliati i simboli degli Evangelisti; in un angolo si legge la data del 1585. Sopra il timpano Dio Padre Benedicente. Nella nicchia centrale è posta una statua lignea policroma della Vergine con il bambino, anch'essa del tardo '500- l'altare era arricchito dalle statue policrome dei Santi Ippolito e Cassiano e da due dipinti su rame trafugati nel 1946. La parte inferiore è stata realizzata nel 1985 in occasione del restauro dell'altare.

Ma, a proposito di santi:

Ippolito era un soldato romano. convertito al cattolicesimo e martirizzato.

Cassiano era un docente di scuola e fu martirizzato.

**Ippolito di Roma** (Asia, 170 circa – Sardegna, 235) è stato un teologo e scrittore romano, primo antipapa della storia della Chiesa; prima della morte si riconciliò con il papa legittimo, Ponziano, insieme al quale subì il martirio; è venerato come santo dalla Chiesa cattolica e da quella ortodossa, pertanto è il primo e finora l'unico antipapa della storia a essere stato canonizzato.

In seguito, i capi delle due Chiese vennero esiliati da Massimino il Trace in Sardegna. Secondo la tradizione cattolica lo scisma rientrò nel momento in cui Ippolito incontrò Ponziano (secondo successore di Callisto) sull'isola. Essi, riconciliatisi, invitarono i rispettivi seguaci a fare altrettanto. Intorno al 235, la morte li colse entrambi nell'isola e nel 236 o 237 le salme dei due martiri raggiunsero Roma.

San **Cassiano di Imola** (240 circa – 303/305) è stato un martire cristiano, venerato come santo dalla Chiesa cattolica. È patrono principale della diocesi di Imola, e compatrono dell'arcidiocesi di Ferrara – Comacchio e della diocesi di Bolzano – Bressanone.

Il martirio di San Cassiano si colloca probabilmente al tempo della persecuzione dei cristiani ordinata dall'imperatore Diocleziano (febbraio 303 - marzo 305). Per lunghi secoli si è pensato che il racconto del martirio fosse una tradizione popolare. Tuttavia, recenti studi, promossi nell'ambito dell'Anno Cassiano, compiuti da diverse *équipe* statunitensi ed europee, hanno dimostrato che i fori che si trovano nel cranio del martire sono compatibili con le dimensioni degli stilette con cui all'epoca gli studenti incidevano le tavole di cera e con cui sarebbe stato compiuto il martirio.

# Notizie dallo chef

*Giovanni Berengan*

## Le uova

**S**ono uno degli alimenti più nutrienti in assoluto, grazie al loro elevato contenuto di proteine.

Dal modo in cui viene nutrita dipendono lo spessore del guscio, il colore ed il gusto del tuorlo.

Se nel mangime c'è poco calcio, l'uovo potrebbe anche non avere il guscio.

Non tutti sanno che le uova durano più a lungo se sono conservate con la parte più appuntita rivolta verso il basso.

I dialetti contano molti detti sulle uova. Il più famoso è "cercare il pelo nell'uovo" che significa essere eccessivamente pignoli.

Nel 2016 le uova prodotte in Italia sono state ben 12 miliardi e 900 milioni.

L'uovo più grande del mondo, deposto da un uccello vivente, è opera di uno struzzo in un allevamento svedese. Pesava ben 2,5 Kg.

Per quanto riguarda i valori nutritivi dell'uovo, si può dire che con i loro 17 grammi di protidi hanno il valore nutritivo di una bistecca di manzo di 100 grammi.

I modi di cottura sono tantissimi: Vanno dalle uova sode, alla coque uova strapazzate alle frittate, alle omelette, ecc. ecc.

## Il miele

Può essere considerato un super alimento. È molto calorico ed in più contiene glucosio e fruttosio, zuccheri semplici che vengono assorbiti immediatamente.

In Italia si contano oltre 50 varietà floreali di miele: un record difficilmente eguagliabile da altri paesi.

Si stima che, per produrre un chilo di miele, una singola ape debba volare per 150 mila Km.

A seconda della varietà floreale, il miele ha diverse proprietà curative: Il miele di castagno, ad esempio è ottimo per la circolazione del sangue.

Uno dei mieli più cari al mondo è il "Wadi Doan" dello Yemen. Costa 100 dollari al Kg.

# Notizie interessanti

*Giovanni Berengan*

**U**n'approfondita indagine effettuata negli Stati Uniti ha dimostrato che l'80% delle madri cullano il proprio bambino con il braccio sinistro indipendentemente che siano destre o mancine.

Questa circostanza ha fatto sorgere l'ipotesi che il bambino pianga meno se si trova sul fianco sinistro del corpo della madre, in quanto viene tranquillizzato dal suo battito cardiaco, il rumore che gli è stato più familiare durante i nove mesi di gestazione.

Tale teoria sarebbe confermata da un esperimento condotto nel reparto maternità di un ospedale.: ad un gruppo di neonati è stata fatta ascoltare la registrazione d'un battito cardiaco alla frequenza di 72 pulsazioni al minuto. Quando il suono cessava i bambini piangevano per l'80% del tempo, mentre tale cifra scendeva al 38% nel periodo di ascolto.

**S**andro Botticelli, il sommo pittore fiorentino del Rinascimento, era figlio di un conciatore di cuoio, ed in realtà si chiamava Sandro Filipepi.

L'origine del nome con cui è noto, rimane controversa perché ne sono date le versioni più contrastanti. Secondo una di esse lo ebbe perché era molto legato al fratello maggiore Giovanni, tanto ciccione da essere chiamato "botticella".

**A**lle Olimpiadi di Melbourne del 1956 il pesista statunitense Charles Vinci scoprì di essere ingrassato di qualche etto, pochi ma sufficienti per farlo escludere dalla sua categoria di peso.

Per far tornare al posto giusto l'ago della bilancia, a nulla servì correre fino allo sfinimento ed affannarsi in esercizi generici...

Per fortuna, prima dell'inizio della prova, venne l'idea risolutiva: un drastico taglio di capelli. Rientrato così nei limiti di peso richiesti, gareggiò e conquistò la medaglia d'oro.

**U**na donna s'è rivolta alla Polizia raccontando di un rapporto fugace avuto con uno sconosciuto. Gli Agenti pensarono di essere di fronte all'ennesima vittima di violenza, invece la giovane ha spiegato di essersi innamorata di quell'uomo di cui non sapeva nulla, ed era lì per chiedere aiuto a rintracciarlo, perché al suo risveglio l'uomo non c'era più...

**T**itanic: Una nuova ipotesi riaccende la discussione.

Il giornalista irlandese Senan Molony ha raccolto immagini e documenti che testimoniarebbero gli effetti di un incendio che sarebbe divampato quando la nave era all'ancora nel porto di Belfast. Le fiamme sarebbero state confinate, ma non spente. Ciò avrebbe compromesso la tenuta dello scafo.

**L'**ultra centenario ex pompiere Robert Marchand, nonnino francese appassionato di bicicletta da quando aveva 67 anni, a 105 compiuti ha segnato un formidabile primato mondiale su pista, percorrendo i 22,547 chilometri in un'ora presso un velodromo di Parigi.

## Notizie

*Giovanni Berengan*

### La prima autostrada: la Milano Varese

Nel 1923, alla presenza del Re Vittorio Emanuele III°, fu inaugurato in Italia il primo tratto autostradale, noto come "Autostrada dei Laghi" che, collegando Milano con Varese, fu concepita come "carreggiata ad unico senso di marcia".

L'ideatore di questo innovativo progetto fu l'Ing. Piero Puricelli aristocratico originario di Lomlago in Provincia di Varese.

A lui si deve peraltro la fondazione della "Società Anonima Autostrade", sostenuta all'inizio dai compensi versati dai conducenti delle auto ai casellanti: 20 lire dell'epoca per coprire l'intero tratto autostradale Milano - Varese.

Era prevista una particolare riduzione per chi avesse percorso andata- ritorno in giornata.

Altra curiosità: la riscossione avveniva versando il compenso dovuto ad un addetto che stazionava nelle "aree di sosta", rese obbligatorie dalla Società. Un pedaggio proporzionato, se si pensa che la costruzione dell'Autostrada ebbe un costo di 90 milioni di lire.

Per l'occasione fu impiegato materiale edile di copertura proveniente dalle cave di Bisuschio, con sensibili costi di trasporto

Ma il ricavato risultò ben presto più che soddisfacente poiché nei primi anni il tratto autostradale fu utilizzato mediamente da 1.100 veicoli al giorno.

Quello dell'Autostrada, però, è un primato conteso.

C'è chi ritiene che la realizzazione della prima Autostrada non sia avvenuta nel nostro paese, ma in Germania con la progettazione nel 1.909 e l'apertura nel 1921 dell' "Automobil Verkehrs" di Berlino, meglio nota come "Avus".. Si trattava in realtà di un "Circuito" di 8.300 metri nato anche come "Pista di prova".

Traducendo "Avus" dal tedesco avremo, infatti, la seguente denominazione: "Strada per le prove delle automobili".

Senza tirare in ballo l'orgoglio nazionale, questo depone a favore del primato italiano.

## Modi di dire: Sano come un pesce

"Lei è sano come un pesce". Dirà il medico al paziente visibilmente preoccupato, dopo averlo visitato con cura ed aver controllato i suoi esami più recenti.

È uno dei modi di dire considerati "sbagliati" cioè non plausibili né per origine né per argomentazione, nella lingua italiana.

Pure "sbagliato" il detto secondo cui "sono sempre le donne che scelgono gli uomini", o l'altro per cui "chi trova un amico trova un tesoro", solo per citarne alcuni.

Nell'antichità era diffusa la convinzione che i pesci fossero immuni da malattie. Il che potrebbe giustificare la comparazione fra una persona in buona salute e un pesce.

Resta però da chiedersi perché i pesci non si ammalassero in epoche antecedenti la nostra.

Scontata la risposta: la natura era meno contaminata e l'acqua era l'ambiente ideale dove le specie ittiche erano maggiormente preservate.

Oggi dobbiamo purtroppo rilevare che i pesci sono colpiti dalle malattie come ogni altra specie animale. E che essere sano non significa esserlo nel debole raffronto con un pesce. Specie con quelli che galleggiano privi di vita nei corsi d'acqua vicini alle fabbriche.

## I semi di anguria

Sono ricchi di proprietà salutari e si possono mangiare e riutilizzare in tanti modi. Eccone alcuni.

- **Possano fungere da lassativo**, perché, se ingeriti, favoriscono i movimenti intestinali ed aiutano a risolvere i problemi di stitichezza.
- **Possano essere tostati** in forno e mangiati come un integratore alimentare ricco di fibre di ossidanti.
- **Si possono far bollire** ed inserire nelle tisane che così diventeranno più rigeneranti ed energetiche. L'anguria infatti, frutto squisitamente estivo, oltre ad idratare, rigenera le forze.
- **Si prestano per realizzare cuscini** che danno sollievo ai dolori causati dalla cervicale. Basta prendere un pezzo di tela di lino, cucirlo da tra lati, inserire i semi e rinchiuderlo a sacchetto. Poi si scalda il cuscino nel forno a microonde con accanto un bicchiere d'acqua per creare umidità ed evitare che si bruci, e si applica nella parte dolorante.