

il TEZIO

... e dintorni

Notiziario dell'Associazione Culturale Monti del Tezio



BNOVNEATLAEFCELIEANUOVNONO

A causa della crisi economica gli auguri li abbiamo presi all'Ikea e ve li dovette montare quando avete tempo.

n. 21
dicembre 2009

Periodico
dell'Associazione Culturale
Monti del Tezio

n.21
dicembre 2009

Direttore Responsabile:
Lino Gambari

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

Segreteria
Laura Marconi
Gian Mario Tibidò

**Direzione, Redazione ed
Amministrazione:**
Via Osteria del Colle
(Ex Scuola Media)
Colle Umberto I
06133 Perugia
Tel.: 335.6726766

www.montideltezio.it
info@montideltezio.it
montetezio.ning.com

**Progetto grafico
ed impaginazione:**
Francesco Brozzetti

Stampa:
CESVOL

**Hanno collaborato a
questo numero:**
Leonardo Angelici
Mauro Bifani
Francesco Brozzetti
Maria Grazia Calzoni
Aldo Frittelli
Lino Gambari
Paolo Passerini
Anna Lia Sabelli Fioretti
Manlio Suvieri

In copertina:
1' - Escursione al Fersinone
4' - Le dita del diavolo
foto di Francesco Brozzetti

il TEZIO

... e dintorni

- 3 Editoriale
- 4 Un territorio da salvaguardare e valorizzare
- 5 Addio Tezia
- 6 Miti & Leggende
La buca del diavolo
- 8 I "Cavalieri" dei Monti del Tezio
- 10 La croce di Fontenova
- 11 Nostalgia del peggio
- 12 Oggi parliamo di reti sociali
- 13 Torta salame e ... fogne
- 14 Il "Nocino"
- 16 Da un buio all'altro
- 19 Un pizzico di ... tecnica
Background e screensaver
- 20 Grazie pioggia
- 22 Un po' di "relax"
- 23 Le gustose ricette di "Zia Grazia"

editoriale

di Lino Gambari

Siamo alle solite.

La fine dell'estate mi ha colto impreparato!

Cercando invano di elaborare il lutto dovuto alla dipartita della bella stagione, mi scopro affetto da progressiva abulia ed eccomi qua a consumare il rito delle scuse per l'editoriale scritto in ritardo.

Che volete farci?

Diciamo che ho preso un paio di mesi sabbatici per riordinare le idee. E recuperate le funzioni vitali, seppur parzialmente, riprendo a digitare nella tastiera del pc nel patetico tentativo di abbozzare qualcosa che somigli ad uno scritto.

Intanto un altro anno, accidenti a lui, un altro anno se n'è andato.

Mi è letteralmente scivolato tra le mani.

Se penso all'ultima volta che ho scritto un editoriale per il notiziario, ho l'impressione che siano passati pochi giorni, invece sono trascorsi mesi dall'ultimo pubblicato. Ed ora eccoci qui a farci gli auguri di Natale e per un Nuovo Anno che speriamo per tutti noi sia meglio di questo perché, francamente, non è stato un granchè.

Comunque ora vorrei parlare dell'Associazione Culturale Monti del Tezio e dell'operosità che la caratterizza, quindi una prima domanda da porsi sarebbe: Perché tutto questo lavoro a titolo di volontariato? Semplice, perché si ha a cuore il territorio in cui si vive, lo si vorrebbe sempre più ricco di punti d'interesse, presentabile e apprezzato da chi lo abita o da chi viene a visitarlo. Noi soci amiamo queste luoghi e cerchiamo di adoperarci al meglio per la sua promozione, la salvaguardia e la sua valorizzazione, mettendo in campo iniziative varie come stiamo facendo dal 1999 anno di nascita dell'Associazione e da allora consideriamo questa filosofia una guida nella nostra azione istituzionale, ritenendo altresì necessario che lo sviluppo sostenibile non rimanga solo un concetto astratto ma che diventi un filtro attraverso il quale, ogni giorno, si debbano compiere le necessarie scelte territoriali, che vanno misurate considerando gli elementi ambientali, territoriali, sociali ed economici messi in campo. Ritengo che sia di nostra competenza anche l'individuazione delle ri-



sorse territoriali, coglierne le potenzialità e portarle a conoscenza; questo significa pure valorizzare la vocazione turistica di un territorio, contribuendo a fornire una più attenta ed informata fruizione da parte del visitatore delle molteplici realtà che lo compongono.

Governare il territorio, tutelare e valorizzare l'ambiente

Le amministrazioni locali dovrebbero, a mio parere, sviluppare un piano ricco di opportunità, coordinato e con il continuo coinvolgimento dei Comuni, degli altri enti e dei portatori di interesse sociali, ambientali ed economici, con l'obiettivo di rendere chiaro e coerente il sistema delle regole d'uso del territorio e delle risorse non riproducibili (suolo, acqua, in primis), senza inibire per questo le possibilità di sviluppo delle comunità locali, anzi stimolandole e promuovendole. Lo definirei Piano Territoriale di Coordinamento, e dovrebbe servire a programmare e pianificare lo sviluppo urbanistico mettendo a valore le risorse territoriali ed ambientali. Dovrebbe prefigurare un grande ed organico disegno di sviluppo e di assetto del territorio, centrato sull'equilibrio e la coerenza delle azioni di tutti gli attori protagonisti, dovrebbe esaltare le potenzialità dei territori, la tutela dell'ambiente e dei paesaggi, la promozione delle capacità dei diversi attori locali di mettere in campo progetti di territorio in grado di innescare tutela, valorizzazione ma anche sviluppo e crescita. So bene quanto siano ambiziosi questi programmi e difficili da realizzare, ma non demordiamo e proseguiamo nella strada che abbiamo intrapreso da dieci anni, nel convincimento che, prima o poi, riusciremo ad avere un equilibrio tra sviluppo e rispetto dell'ambiente. Concludo rinnovando gli auguri per un Buon Natale ed un 2010 ricco di serenità per tutti i Soci e familiari.

“Un territorio da salvaguardare e valorizzare”

di Michele Ragni

Nell'anno 2009 c'è stato l'avvicendamento tra l'Amministrazione guidata dal Sindaco Locchi e quella del nuovo Sindaco Boccali e, già dai primi mesi della sua nuova avventura, si è potuto notare un'attenzione diversa, rispetto al passato, per quelle zone del Comune di Perugia che per le loro caratteristiche ambientali sono considerate zone da salvaguardare e da valorizzare.

Tutto ciò si è concretizzato anche all'interno del Programma di Mandato del Sindaco, votato dal Consiglio Comunale, in cui nell'ambito della Linea Programmatica n. 7, dal titolo: “Sviluppo Economico, Turismo e Ambiente”, vengono declinate tematiche strategiche come la promozione del paesaggio e del turismo nelle sue diverse forme - culturale, congressuale, sportivo, musicale, etc...come leve fondamentali per uno sviluppo economico del territorio comunale basato sulla valorizzazione e sulla tutela ambientale, storico ed artistica.

All'interno dei progetti, sempre del Programma di Mandato, al punto 7.6 viene indicata: l'adozione di un piano di tutela e valorizzazione del Parco del fiume Tevere, del Tezio e del Parco di S.Margherita. A mio parere, da un punto di vista programmatico, questa potrebbe, se ben interpretata, rappresentare un punto importante ed “irreversibile” per la ricerca di “standard” di sviluppo che il nuovo corso dell'Amministrazione comunale di Perugia si vuole dare trasformando l'economia tradizionale in un'economia innovativa tendente a coniugare le peculiarità del sistema territoriale locale favorendo iniziative di tipo esogeno che vadano ad integrarsi nel tessuto socio-economico esistente (Marketing territoriale).

Le varie iniziative di valorizzazione di quest'area vasta nel corso degli anni si sono susseguite, con alterne fortune, in quanto a fronte di iniziative e studi promossi da pubblico-privati (Consorzio TAM, Progetto Integrato Territoriale filiera TAC, Ecomuseo, etc...) che hanno portato in un recente passato, attraverso i fondi strutturali della Comunità europea, al finanziamento di progetti coerenti con le azioni relative al “Patto per l'innovazione e lo sviluppo dell'Umbria”, al PIAMP, etc...si è passati, attraverso la nuova programmazione co-

munitaria 2007-2013, a finanziare interventi finalizzati alla conservazione delle biodiversità e alla lotta contro un'antropizzazione degli habitat esasperata (siti Natura 2000).

Alla luce delle recenti determinazioni assunte dai principali Capi di Stato, in materia di salvaguardia ambientale e di riduzione dell'inquinamento, effetto serra e quant'altro appare irrinunciabile in un'ottica di tutela e valorizzazione di una parte importante del nostro territorio Regionale, Provinciale e Comunale la creazione di una sorta di “nuovo modello” di sviluppo che da “sostenibile” diventi “compatibile”.

Un modello basato su uno sviluppo compatibile di sostanza e, non di maniera, sulla valorizzazione delle bellezze storico-paesaggistiche-ambientali presenti in zona per cercare di mettere in rete, di sviluppare una sinergia tra tutti gli attori Istituzionali e privati e, finalmente, riuscire a dare una classificazione e una valorizzazione ad un'area che non ha uguali dal punto di vista della sua collocazione geografica e vale a dire: il territorio compreso tra il Monte Tezio (giù fino all'asta del Tevere), Monte Malbe e Monte Corona arrivando fino alla zona di Castel Rigone e Poggio per poi ricongiungersi con il Lago Trasimeno (attraversando vari comuni Perugia, Umbertide, Corciano Magione e Passignano sul Trasimeno, etc..).

Le caratteristiche necessarie affinché - potenzialmente - si passi ad uno sviluppo qualitativamente compatibile di questa parte del



Addio Tezia!

E' scomparso uno dei più amati simboli del Tezio

di Paolo Passerini

Il 27 ottobre 2009 è morta "Tezia", l'esemplare di lupo appenninico che da 18 anni, con la sua presenza, costituiva uno dei punti di riferimento e di attrazione più significativi all'interno del parco di monte Tezio. Era da tempo che i segni inesorabili della vecchiaia si erano resi evidenti sul corpo e sui movimenti di questo tranquillo animale, tanto da rendere quasi inevitabili le nostre visite giornaliere, ogni volta con il timore di dover constatare ciò che per legge naturale era ormai ineluttabile.

Ora che ciò è accaduto non può non tornarci in mente un recentissimo episodio che appare come premonitore, se interpretato nel segno del legame affettivo che, nel corso degli anni, ha caratterizzato il nostro rapporto con Tezia: Domenica mattina 25 ottobre nel corso di una delle nostre frequenti escursioni, abbiamo effettuato l'immane sosta presso lo spazio a lei riservato e, non vedendola, siamo scesi lungo la recinzione fino a scorgere distesa a terra. La prima sensazione di timore per la sua immobilità era subito superata dal vederla alzarsi in piedi, seppure in modo lento e tremolante. Ma a questo punto si è verificato un fatto inconsueto: Tezia non si è allontanata come era solita fare in passato, si è invece lentamente avvicinata a noi e attraverso la rete ha annusato le mani che le porgevamo, lasciandosi accarezzare. Il suo sguardo era sereno, non palesava alcuna sofferenza e continuava a guardarci come tra amici si fa quando si è in procinto di lasciarsi. È stato un momento del tutto particolare e, non nascondo, molto commovente, quando Alberto, disteso a terra vicino alla recinzione, ha vi-

Alberto Vagnetti e Tezia



sto la lupa protendersi verso il suo viso con lo sguardo fisso nei suoi occhi, dando la netta sensazione che stesse cercando il contatto fisico.

Era il segnale dell'approssimarsi della fine? Noi riteniamo di sì e siamo convinti che con ciò Tezia abbia voluto comunicarci l'ultimo saluto, ripagandoci dell'affetto e dell'attenzione che le abbiamo dedicato in tutti questi anni.

Non ti dimenticheremo facilmente e non dimenticheremo le tante sensazioni di stupore, di sorpresa e di contentezza che hai sempre suscitato nei visitatori in genere, ma soprattutto nei tantissimi bambini che in questi anni abbiamo condotto a farti visita e ai quali non hai mai rifiutato di mostrarti, confermando loro che non sono i lupi ad essere cattivi.

Addio Tezia, tutti gli amici dell'associazione ti salutano con affetto

territorio ci sono tutte però questo comporta da parte dei soggetti Istituzionali coinvolti (Regione, Provincia e Comuni) una scelta chiara ed irreversibile relativamente alle linee d'indirizzo (classificazione), all'interno delle norme presenti in un quadro di pianificazione e programmazione regionale, non più procrastinabile anche in re-

lazione all'attivazione, a breve, di progetti di respiro Nazionale (progetto Antognolla).

Le condizioni per il cambiamento ci sono tutte, dobbiamo lavorare tutti per raggiungere lo stesso obiettivo che è quello di una vivibilità e un miglioramento della qualità ambientale che devono essere il fulcro della nostra progettualità futura.

Miti & leggende

La buca del diavolo

di Paolo Passerini

Se si percorrono i sentieri n. 2 “Miralago” o n. 3 “delle Nevie”, all’interno del parco di monte Tezio, in direzione della sommità, giunti a breve distanza dalla Croce della Pieve si può accedere ad una sorta di terrazzamento naturale, in parte ricoperto da folta vegetazione, comunemente conosciuto come “parete Bellucci”, dal nome del fondatore della sezione CAI di Perugia, Giuseppe Bellucci (1844 – 1921), in memoria del quale il 21 maggio 1922 la Società Escursionistica a lui intestata, pose una targa.

Questo interessantissimo luogo, che si affaccia ad

Parete Bellucci



ovest verso il lago Trasimeno e la Toscana, gode di un microclima particolarmente mite, grazie alla protezione offerta a nord e ad est da una estesa parete rocciosa, il cui tratto verticale è adibito a palestra per scuola di roc-

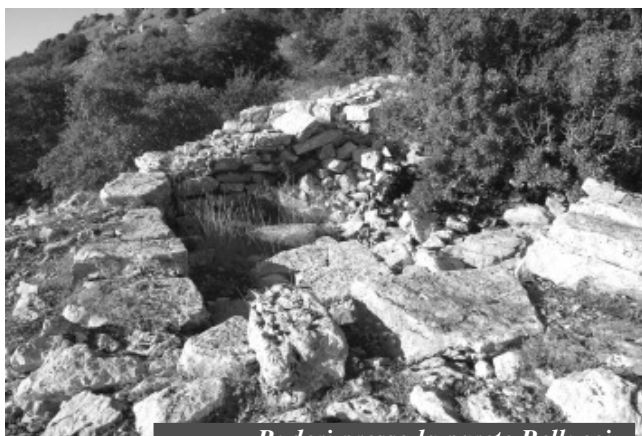


Buca del diavolo

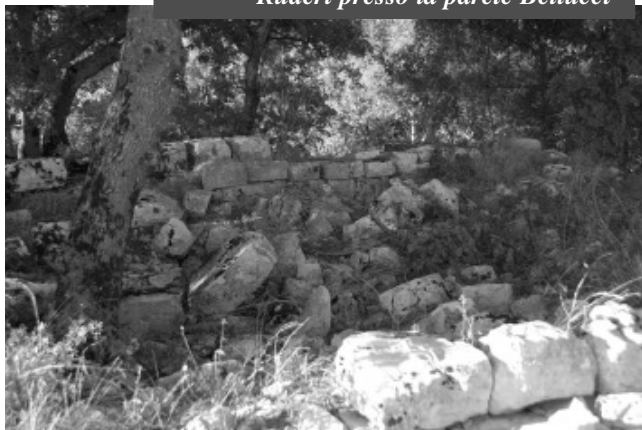
cia. Le favorevoli condizioni climatiche hanno facilitato fino da tempi assai remoti una frequentazione umana molto consistente, oggi testimoniata da numerosissimi resti di mura costruite con pietre accuratamente lavorate, la cui origine è del tutto misteriosa. Come afferma l’amico Prof. Frittelli è evidente che in questo luogo “in passato l’uomo ha razzolato parecchio”.

L’Associazione Monti del Tezio, ha da tempo iniziato una minuziosa rilevazione planoaltimetrica dei manufatti e fotografica dell’intera area, allo scopo di fornire agli esperti archeologi una base di partenza per ricerche scientificamente più approfondite circa le origini e gli scopi di tale sito.

Nella parte alta, alla sinistra della parete rocciosa, si trova una piccola grotta chiamata “buca del diavolo”, la cui parte accessibile si limita a circa due metri di profondità, per penetrare poi nelle viscere della montagna in forma di stretto cunicolo. La particolarità di questo luogo è rappresentata da una marcata “impronta” presente nella parte alta della grotta, che appare come il segno provocato da un



Ruderi presso la parete Bellucci



ghi testimoni della grande operosità e risolutezza dei nostri antenati.

Il demone con tanto di coda e corna non abita proprio lì.

Buca del diavolo- interno



Dita del diavolo



colpo violento inferto da una qualche misteriosa creatura. Intorno a questa grotta, in tempi assai remoti, è nata una leggenda secondo la quale gli uomini del tempo, dopo aver deciso di edificare una città nell'area circostante, di giorno eseguivano la lavorazione della pietra (di cui si può ancora vedere la grande quantità di frammenti residui) e la costruzione di massicce mura. Ma il diavolo che di ciò non era contento, di notte demoliva completamente tutto ciò che era stato realizzato. Si dice però che gli uomini del tempo fossero tipi alquanto cocciuti, che non si davano per vinti, al punto che il mattino successivo ricominciavano da capo il lavoro. La cosa andava avanti ormai da lungo tempo: Di giorno si costruiva e di notte si distruggeva.

(Si noti che tutto ciò si riferisce ad un passato molto remoto e non al "fare e disfare" dei tempi attuali, come potrebbe sembrare).

Vuole la leggenda che tra i due contendenti il primo a cedere, manco a dirlo, fu proprio il diavolo il quale al vedere vanificato il suo ennesimo intervento distruttivo, colto da un impeto di rabbia, sferrò una violenta zampata sulla parete della grotta, sua dimora, lasciandovi per sempre il segno delle sue unghie acuminata; da qui il nome "grotta del diavolo".

Chi ne avesse voglia, comunque, visiti pure in tutta tranquillità (e con il dovuto rispetto) questi luo-

I "cavalieri" dei Monti del Tezio

di Anna Lia Sabelli Fioretti

*dal quotidiano "Il Corriere dell'Umbria"
del giorno 6 luglio 2009*

La croce di legno l'aveva costruita un certo Disco che abitava al Castello di Procopio, moltissimi anni fa. L'aveva piazzata in cima al monte Tezzino per fare il paio con quella che svetta in cima a Monte Tezio, a diretto contatto con il cielo. Ma l'esposizione alle intemperie avevano macerato il simbolo della cristianità realizzato in maniera artigianale così l'Associazione Socio Culturale Monti del Tezio, nel 2000, ha deciso di sostituirla. "Abbiamo invitato anche i figli, i nipoti e la vedova di Disco" racconta il presidente Lino Gambari, ex impiegato amministrativo dell'Università di Perugia, fondatore nel 1999 dell'Associazione, insieme all'amico Luigi Gabriele "Pesava 240 chili, così con un camion l'abbiamo trasportata fino all'inizio del bosco, poi si è proseguito in processione, eravamo quasi trecento persone, e l'ultimo tratto, di 250 metri, è stata portata a spalla solo dalle donne. Confesso che avevamo paura di far brutta figura perché la croce doveva entrare in un supporto preciso al centimetro già installato e non sapevamo se l'operazione sarebbe andata in porto senza intoppi, anche perché c'era Rai Tre a riprendere l'evento. Invece è andato tutto liscio come l'olio, è stata una magnifica giornata". E' questa una delle tante iniziative messe in campo sino ad ora dalla meritoria associazione che si occupa di preservare e far conoscere alla gente un territorio, a nord ovest di Perugia, comprendente i Monti del Tezio ma anche il verdeggiante territorio limitrofo, come Cenerente,



Croce di Fontenova

Canneto, Capocavallo, Mantignana, Colle Umberto, Migiana "una straordinaria risorsa paesaggistico-ambientale a nostro avviso troppo ignorata in passato". Nata dalle ceneri del comitato contro la discarica di Borgo Giglione, che aveva coagulato intorno a sé un bel gruppetto di cittadini scandalizzati dalla decisione di installare l'inceneritore in un sito di pregio come la zona della Villa del Cardinale, l'associazione, partita con il piede giusto ("il primo anno ci ha ospitato nella sua canonica di Maestrello il parroco don Anchise e non gli saremo mai abbastanza grati") si è poi sviluppata ampliando la sua sfera di interessi, dalla tutela dell'ambiente (è impegnata attualmente nella lotta contro l'insediamento alle spalle del Castello di Pieve del Vescovo dell'insediamento industriale della Fassa Bortolo) e dei siti di interesse storico culturale alla promozione di iniziative e

L'associazione è formata da un bel gruppo di cittadini che si autofinanziano

Tutela dell'ambiente e delle sue bellezze con tante iniziative.

alla valorizzazione di un territorio di elevato pregio naturalistico, con i suoi castelli, i romitori, i rustici, le chiesine, le ville, gli edifici rurali e i sentieri storici. Adempie al suo compito con iniziative, convegni, mostre, manifestazioni, pubblicazioni. Ovviamente tutto avviene attraverso l'autofinanziamento (15 euro l'anno di quota associativa) e con l'appoggio di qualche ente con il quale collabora. Come

Le Neviere



nel caso della Comunità Montana. “Abbiamo fatto un piccolo accordo per l'avvistamento degli incendi nel periodo estivo, ovviamente nella nostra zona. Nei week end due persone a turno, la mattina e il pomeriggio, quindi quattro squadre, perlustrano il territorio con l'auto. Un modo anche per tenere lontano i malintenzionati. Adesso ci è stato chiesto di estendere questa vigilanza anche ai giorni feriali, così ci siamo rivolti ai cinghialari. Sembra un paradosso ma abbiamo trovato delle persone pronte a collaborare. Hanno persino voluto il calendario delle nostre iniziative escursionistiche per tenersi lontani in quei giorni e farci passeggiare in pace”. Attualmente i soci iscritti all'Associazione sono 154 e si ritrovano ogni giovedì sera nella nuova sede, acquisita a maggio, nell'ex scuola media di Colle Umberto messa a disposizione, con un fitto simbolico, dal Comune di Perugia. E' lì che si parla dei problemi comuni ma soprattutto delle iniziative da mettere in campo. La più originale è certamente il ripristino celebrativo della diligenza che da Perugia portava ad Umbertide attraverso il percorso dell'attuale provinciale 170. “Portava 34 persone” ricorda Gambari “era una sorta di piccolo pullman.

Partiamo con una pubblicazione, l'ottavo della collana “I quaderni del Monte” (iniziati con Le neviere di Monte Tezio) che verrà presentata in occasione di una mostra fotografica sulle carrozze e del restauro della lapide della “stazione di posta” ad Umbertide. La ripuliamo, la rimettiamo a posto e poi lanciamo la rievocazione della tratta Perugia-Umbertide attiva fino al 1940, forse coinvolgendo anche Città di Castello perché per un periodo c'era anche quel collegamento. Ci siamo già attivati per cercare la diligenza, in Italia se ne trovano ancora in alcune collezioni private”. Le idee, come si può ben vedere, non mancano. La più “popolare”, anche se ereditata, è senza ombra di dubbio la gita del 1° maggio a Monte Tezio, ideata dal senatore

Alfio Caponi quando era presidente della Comunità Montana, organizzata dalla Uisp. Quando è bel tempo vi partecipano dalle 2000 alle 2500 persone. Porchetta, vino, acqua, gare sportive e navetta per gli anziani e gli sfaticati, tutto gratuito. Le famiglie, i giovani e gli sportivi in cima ci arrivano a piedi con una bella arrampicata di gruppo. E si passa tutta la giornata a giocare, gareggiare, riposarsi, ridere e scherzare sdraiati sul grande pratone. La Comunità Montana l'ha acquistata da un sardo e l'ha attrezzata ad area verde, con parcheggio, tavolini e panche e presto ci sarà anche un barbecue. “Il nostro

prossimo obiettivo” conclude il Presidente “è riuscire a mettere un quadro sinottico in cima a Monte Tezio dove c'è un panorama mozzafiato a 360 gradi. Il progetto ci è stato bocciato una prima volta dal Comune di Perugia senza una buona motivazione. Dice che è impattante. Invece è alto al massimo 80 centimetri con due pannelli semicircolari. Sulle Dolomiti ce ne sono a centinaia. Chi arriverà lassù potrà riconoscere dal profilo degli orizzonti, nelle giornate più terse, persino il Corno Grande della catena del Gran Sasso”. In cima al Monte è prevista anche una iniziativa a breve. Doveva svolgersi il 27 giugno ma a causa del maltempo è stata spostata al 18 luglio. Piacerà a molti perché si tratta di salire sulla cima per passare la notte ad ammirare le stelle, con l'aiuto di potenti telescopi. Un modo nuovo e diverso per divertirsi il sabato sera lontani dalle pizzerie e dalle discoteche. Sempre a breve riprenderanno le iniziative nei vari abitati del territorio per presentare l'attività dell'Associazione (www.montideltezio.it) “ma lo faremo sportivamente come siamo soliti fare, con qualche spettacolo teatrale o incontri musicali o di poesia”

LA CROCE DI FONTENOVA

di Paolo Passerini

“... Poi la protagonista (la Croce), accarezzata da leggera brezza, si immerge solitaria nelle ombre della sera”.

Con queste parole, che esprimono la sua ben nota sensibilità, l'amico Frittelli concludeva la descrizione di una giornata indimenticabile, densa di emozioni, che nessuno di coloro che l'hanno vissuta potrà mai dimenticare.

Era il 21 maggio 2001, quando accompagnati da oltre 250 persone, percorrendo la pista che dalla cima del Tezio conduce al Tezino, portammo a spalla la ricostruita croce in legno detta “di Fontenova” per posizionarla nel punto esatto dove per decenni era stata presente la precedente, lì posta nei primi anni del '900 da un colono del luogo di nome Disco.

Da tempo ormai i resti della vecchia croce giacevano sparsi malinconicamente a terra, irrimediabilmente deteriorati dai lunghi anni di esposizione alle non facili condizioni climatiche del luogo; sembravano implorare che qualcuno li aiutasse a ricomporsi per tornare ad irradiare in ogni direzione la propria presenza, da sempre prezioso pun-

Lino ed Alberto al lavoro



Paolo ed Alberto al lavoro

to di riferimento oltre che insostituibile simbolo di fede. Questo richiamo non poteva certo passare inosservato a chi, come noi dell'Associazione, ha un rapporto molto intenso ed una sensibilità particolare nei confronti di questa montagna e del suo territorio.

Così, grazie all'impegno generoso di tanti amici, la Croce di Fontenova tornava ad ergersi sulla vetta del Tezino, con i suoi imponenti 4,5 metri di altezza e 2,5 di larghezza.

Gli oltre otto anni trascorsi da quel 21 maggio 2001 avevano iniziato ormai a lasciare il segno e di nuovo la Croce ci ha comunicato la sua richiesta di aiuto che noi, anche questa volta non ci siamo lasciati sfuggire; con la nostra proverbiale determinazione, che qualcuno chiama cocciutaggine, ci siamo rimboccati le maniche e, la mattina del 20 settembre 2009, armati di scale, spatole, pennelli e vernici impregnanti, siamo intervenuti rigenerando in poche ore quella che, non solo per noi, costituisce uno dei punti di riferimento più importanti del Monte Tezio.

Rimane il rammarico nei confronti di coloro (e sono molti, purtroppo) che non sentono o fanno orecchi da mercante rispetto alle tante, ripetute richieste d'aiuto che provengono da questo territorio; bisognerebbe costringerli ad un esame audiometrico.....

Nostalgia del peggio

di Leonardo Angelici

C'era una volta Compresso.

Un trapezio ondulato che da Colle Umberto saliva alle pendici del Tezio. Due fossi limitavano i coltivi e le macchie della tenuta; ad est il campanile di Canneto, in basso quello del Prugneto e la Pieve a tramontana disciplinavano le anime. All'incirca trecento persone ravvivavano il piccolo mondo autosufficiente e chiuso e fiabesco. Questo naturalmente agli occhi miei, adolescente in vacanza dal nonno Giovanni, il magazziniere. Altrove il tempo invecchiava in fretta, qui si perpetuavano abitudini e gesti. Si raccontava che per imporre la seminatrice meccanica, il nonno avesse dovuto chiamare i carabinieri, e poi dopo trenta anni la successiva innovazione era venuta con la II° guerra: chi aveva un paracadute lo usava per raccogliere le olive.

Sempre dal mio osservatorio estivo, questo microcosmo ordinato di filari, uliveti e strade alberate era rassicurante; le case enormi per famiglie e bestie, i magazzini stracolmi e le cantine confermavano l'idea che tutti stessero bene. Nemmeno la grandine faceva paura, bastava suonare le campane o sparare qualche fucilata.

Naturalmente le cose non stavano così, l'inverno portava fame, disagi e anche ribellione. Contro chi? I bersagli erano molti, a scendere: Dio, il Conte, il prete, il fattore... insomma i responsabili, questa volta dal punto di vista dei contadini, della loro fatica e miseria.

Il Conte, a dire il vero, non era dei peggiori, faceva del suo meglio per dare da mangiare a una trentina di famiglie, più la sua. Il Conte, primo di undici figli, aveva ricevuto il titolo dalla Chiesa che era stata ricompensata con la vestizione di otto tra fratelli e sorelle, e con continue donazioni al momento del raccolto. Inoltre aveva sulle spalle anche due sorelle che non si erano né monacate né sposate per non intaccare, con la dote, il valore della terra.

Le contessine, religiosissime, si sentivano custodi della morale di tutti: volevano che i contadini fossero osservanti, prendessero i sacramenti, ed erano pronte a cacciare una famiglia dalla colonia per una gravidanza sospetta o multarla per un ballo di carnevale. Il risentimento nei loro confronti alimentava

lo sberleffo, reso facile anche perché la maggiore camminava di spicchio e l'altra saltellava; inoltre, per la loro origine belga, intercalavano sempre un "u la la".

Quando Leopoldina, la figlia del "sor Giovanni", fece dieci anni, ricevette la Prima Comunione alla Pieve, e insieme a lei altri undici bambini. La Perpetua ci mise tutta se stessa per preparare il rinfresco, coratella di agnello al sugo. Quando i dodici – dodici come gli apostoli aveva detto il sacerdote – erano a tavola, arrivarono anche le custodi della fede e della purezza. I ragazzini un po' erano intimoriti e un po' trattenevano ammiccamenti e risatine.

Leopoldina fu colta da un brutto presentimento; era l'unica a non avere il piatto sul tavolo perché aveva cercato di disfarsi della coratella dandola al gatto. Leopoldina fu la prima a essere avvicinata dalle contessine, teneva gli occhi bassi, e mentre una carezza stava per posarsi sulla sua testa vide una scarpa di raso bianco andare sotto la tovaglia e uscirne rossa e unta. << U la la ! >> : e fu il finimondo. La contessina che aveva la camminata obliqua pestava i piedi, l'altra zompettando interrogava: << sei stata tu Leopoldina ? >> << no signorina contessa ! >>. Inevitabile inutile pericolosa bugia. Ora le voci delle due zitelle si sovrapponevano nel trovare colpe e peccati alla bambina che aveva mentito in un "giorno come quello".

Gli altri undici intanto si mordevano la lingua e pensavano alle cose più tristi per non ridere. Poi qualcuno non ce la fece più e fu uno scoppio liberatorio, uno schiamazzo sguaiato. Le contessine, inorridite da tanta irriverenza, si rifugiaron in sagrestia, il prete provò a nascondersi nella preghiera, la serva nelle faccende, ma fu inutile: la risata era contagiosa, veniva da lontano, da anni di soprusi e patimenti. Le contessine si rivolsero direttamente a Dio, poi diedero le spalle indignate: con una scarpa in mano la loro andatura era ancora più ridicola.

Al racconto del fatterello si rise anche nelle veglie, nelle osterie e nelle aie.

I più vecchi, quando ricordano quella risata corale, rivedono Compresso come era e si sentono bene.

Oggi parliamo di Reti Sociali

di Mauro Bifani

Una **rete sociale** (in inglese **social network**) consiste di un qualsiasi gruppo di persone unite tra loro da diversi legami sociali, che vanno dalla conoscenza casuale, ai rapporti di lavoro, ai vincoli familiari. Oggi molto spesso nel parlare comune, e in particolare nell'uso del termine *social network* si sorvola sul fatto che una rete sociale nasce storicamente come una rete fisica. Rete sociale è una comunità di lavoratori, che si incontra nei propri circoli ricreativi aziendali e costituisce quindi una associazione di promozione sociale. Una comunità di sportivi, attivi o sostenitori di eventi, che si incontrano per praticare sport o per seguire la squadra del cuore. Una comunità unita da problematiche strettamente lavorative e di tutela sindacale del diritto nel lavoro. (Wikipedia)

Possiamo quindi concludere affermando che anche l'Associazione culturale Monti del Tezio è una **rete sociale**. I principi fondanti della nostra associazione sono il collante che ci accomuna in tutte le cose che con grande passione realizziamo.

La versione Internet delle reti sociali è una delle forme più evolute di comunicazione in rete, la rete non è più fisica ma virtuale, le persone con le quali condividiamo qualcosa non le incontriamo nel luogo di lavoro, piuttosto che al circolo ricreativo sotto casa ma virtualmente, in Internet. Quindi teoricamente possiamo avere relazioni sociali e condividere i nostri interessi con persone in ogni luogo del pianeta.

Per entrare a far parte di un **social network** online occorre registrarsi e costruire il proprio profilo personale, partendo dal proprio indirizzo e-mail fino ad arrivare agli interessi e alle passioni, alle esperienze di lavoro passate e relative referenze.

A questo punto il gioco ha inizio: si possono invitare gli amici a far parte della propria rete, i quali a loro volta possono fare lo stesso, così facendo si allarga la cerchia di contatti con gli amici degli amici e così via, idealmente fino a comprendere tutta la popolazione del globo. Diventa quindi possibile e oltremodo semplice, costituire delle comunità tematiche in base alle proprie passioni o aree di business, aggregando ad esse altri utenti e stringendo contatti di amicizia o di affari.

Ormai tutti conosciamo il più grande social network della rete "Facebook", nato dall'idea di due ragazzi con l'intenzione di ritrovare i vecchi compa-

gni di scuola, ne è nata una rete con milioni di utenti, che si relazionano da un capo all'altro del mondo condividendo interessi, passioni, affari ed altro. Ed ora finalmente veniamo a noi. Mike Honeywell genero di Francesco qualche tempo fa, aveva costituito un social network per gli amici del Missouri (lo stato USA dove risiede) e questo ha fatto scattare una molla nella mente di Francesco... in men che non si dica con alcune indicazioni e suggerimenti Mike ne ha creato uno per noi con il nome "Monte Tezio... e dintorni". Per capire la singolarità di tutto ciò dovete prima di tutto vedere la foto in costume da barbaro celtico, con la quale come Mike si è presentato nella rete, poi dovete sapere che questo social network è ospitato sui server Ning negli USA e per ultimo ma, non da poco, che qui ci troviamo amici di Monte Tezio, con i quali valgono tutte le teorie spiegate prima.

Ormai a quasi due mesi dalla costituzione siamo arrivati a trentasette membri, alcuni particolarmente attivi, altri un po' meno; gli argomenti di discussione sono i più disparati, dalla ricetta per il nocino di Manlio, ad un problema non ancora risolto con un tubo di una fogna, la presenza delle pecore sul monte, ecc... Il Blog del **social network** è una lavagna dove tutti possono dire la propria opinione, in modo corretto e rispettando le idee degli altri anche quando non condivise.

Gli amici astrofili della nuova "Associazione Astrofili Paolo Maffei Perugia", non avendo ancora un proprio spazio web, hanno costituito un gruppo all'interno del network, dedicato all'astronomia.

Da non sottovalutare la sezione Eventi: quando un membro viene a conoscenza di un evento interessante lo pubblica ed invita tutti gli amici. Comodo vero ?

Ma ora basta... il resto scopritelo da soli. Mi resta solo di rimandarvi al link di Monte Tezio... e dintorni: <http://montetezio.ning.com/>, visitatelo, registratevi ed iniziate senza timore a caricare qualche foto, a partecipare a qualche discussione, lo troverete sicuramente divertente. Qualcuno di voi sicuramente ora dirà: << non è come scambiare due parole arrampicandosi sul monte... >> e sono d'accordo, ma nelle cupe serate invernali gradirete sicuramente ritrovare vecchi e nuovi amici e parlare magari dell'ultima passeggiata fatta alla parete Bellucci o alle Neviere.

Torta, salame e ... fogne

di Francesco Brozzetti

Ma cosa c'entrano la torta e il salame con le fogne?!

Tutto è cominciato la primavera passata quando, presidiando il nostro "Info-Point" del Tezio, ci siamo resi conto che nel simpatico e piacevole piazzale antistante il rifugio, non si poteva più sostare tranquillamente a causa degli effluvi che fuoriuscivano dalla scarico della fogna del bagnetto. Avevamo cercato di minimizzare la cosa, ma con il passare del tempo il maleodorante effluvio aumentava di intensità al punto di dover assolutamente provvedere.

Pensate che sai facile?

E' stato come cercare di far correre un elefante addormentato.

Le riunioni si sono susseguite ai sopralluoghi; le consulenze si sono sprecate; la Comunità Montana infine ha dato il suo benestare unitamente a qualche buon metro di apposito tubo, ma noi, come al solito, ci siamo dovuti prendere l'impegno e l'onere "fisico" di provvedere.

E' passato qualche altro mese di studi e discussioni, ma alla fine abbiamo preso la decisione:

-sabato 17 ottobre si va a montare il tubo!!! –

A questo punto sarebbe doveroso dare qualche spiegazione tecnica, ma lo risparmiamo ai pur curiosi lettori.

Erano le 9,30 del mattino, quando, in sei volontari abbiamo cominciato a studiare il da farsi.

Chi voleva tagliare la rete, chi scavalcare il recinto e chi, come me, ha cominciato a girare intorno alla recinzione cercando un provvidenziale passaggio.

Ma il Presidente, dall'alto della sua carica, ha perentoriamente impartito i suoi ordini e siamo passati all'azione.



Il tempo ci aiutava, era freddo, ma non troppo e si lavorava bene, senza sudare e senza fatica eccessiva.

Mentre alcuni creavano un passaggio attraverso la rete, altri srotolavano il tubo di 25 metri lungo il ripido pendio e d'altri ancora, non dico chi per il ri-

spetto che mi lega a chi è più anziano di me, cercava di spremere il tubetto di quel poco di sigillante rimasto, misero e rinsecchito, obbligandolo ad uscire dal suo ormai annoso rifugio a cui si era indubbiamente affezionato e che a conti fatti si sarebbe vendicato di questa costrizione, non svolgendo il suo compito come dovuto.

A questo punto non rimaneva che unire il tubo al terminale dello scarico che sporgeva di poco dal muro, ed era finita, qualche sasso e qualche zolla per coprire in parte il serpente rosso e basta.

Stanchi, ma appagati ci siamo allora riuniti nel locale ormai piacevolmente riscaldato dalla stufa e tra una risata ed uno sberleffo ci siamo tuffati senza alcun complimento sulla torta e sul salame providamente preparati dal "vivandiere".

Un morso qua, un sorso di vino là, tutto ormai faceva presagire una felice chiusura di giornata.

Poi l'imprevisto.

Lentamente, ma inesorabilmente, già dal primo utilizzo del gabinetto, la tanto temuta puzza di fogna, ci assale, ci circonda, ci deprime!

Tanto lavoro per nulla..

Ma poi, da dove arriva?!

E qui cominciamo a disquisire sulla struttura del pozzo nero, sulla fogna, sugli scarichi, sul volume di liquame prodotto, il tutto mentre, tranquillamente gustiamo la nostra fetta di torta e salame.

Poi il Presidente, pur a bocca piena, sussurra: "buon appetito a tutti ... ehh!".

Una risata liberatoria inonda il piccolo locale.

Ma poi, alla fine, che ce ne importa?

Ci siamo divertiti, abbiamo respirato una buona dose di aria pura del monte, abbiamo gustato una appetitosa merenda, abbiamo fatto quattro risate di gusto e ... la puzza?

Alla prossima puntata!



Il nocino

Storia di una antica e controversa ricetta

di Manlio Suvieri

Ogni qualvolta sopraggiunge il solstizio d'estate e il conseguente 24 giugno, ossia le natività di S. Giovanni Battista, mi torna alla mente un vecchio articolo letto molti anni fa sulla rivista di Slow Food la firma era quella di Michele Serra l'argomento trattato il nocino. non ricordo molte cose altrettanto esilaranti e per questo mi permetto di copiarlo tale e quale ed incollarlo.

”Le noci devono essere raccolte il giorno di San Giovanni, il 24 giugno. Secondo altri, il giorno del solstizio d'estate, 21 di giugno. Secondo altri ancora, il giorno giusto è quando vedi qualcun altro che va a raccoglierte e temi di restare senza. La maggioranza delle persone le raccoglie comunque a metà luglio, quando si rende conto di avere trascurato la faticosa scadenza di San Giovanni. È allora che seguirà alla solenne esclamazione dei padri “Cazzo! Anche quest'anno ci siamo dimenticati” il rito della raccolta. Si dirà allora, aprendo una noce e constatando che oramai è torrefatta dal solleone ed interamente divorata dai vermi, che comunque “la stagione quest'anno è in ritardo”, ed un mese dopo non fa differenza. Allo stesso modo, terrorizzati dall'idea di dimenticare la scadenza di San Giovanni, alcuni pensionati fanno incetta di noci già ad aprile, sostenendo che “la stagione è in anticipo” ed un mese prima non fa differenza, e raccogliendo rudimentali germogli che stanno ad una noce come uno spermatozoo sta ad un bambino di sei mesi.

La raccolta si deve fare in due: uno si aggrappa con tutto il suo peso ai rami più bassi così da porgere la fronda al partner. Questo, si noti bene, avviene anche se il ramo è già a mezzo metro d'altezza, perché l'importante, in questi riti agresti, è significare in ogni modo la nobiltà della fatica fisica. Mentre il raccoglitore comincia la raccolta, il piegatore si rende conto che la torsione spasmodica che sta imprimendo ad un ramo generalmente di mezzo metro di diametro è soverchiante per le

sue forze. Così molla di colpo la presa, e il ramo colpisce il raccoglitore prima sulle mani, facendogli cadere così tra le ortiche le tre noci fin lì raccolte, e poi in pieno viso vivificandone l'umore. Allora il raccoglitore propone al piegatore di invertire i ruoli, in modo che tocchi a lui, questa volta, mollare il ramo sulla faccia dell'altro. Non a caso, secondo gli storici dell'alimentazione, nelle zone dove si raccolgono le noci le popolazioni sono sì denutrite, ma possono vantare una socialità a prova di bomba: due persone che tornano dalla raccolta delle noci senza avere tentato di sopprimersi a vicenda, sono pronte ad affrontare ogni genere di conflitto sociale con sperimentata saggezza. Ma torniamo al nostro nocino. Si constata, a questo punto, che in due ore di bestemmie e ferite lacerocontuse si è riusciti a riporre nel paniere solo una ventina di noci rachitiche e fittamente bacate. La loro scarsa altezza dal suolo le ha esposte, infatti, al morso e all'ingiuria di quasi tutte le bestie censite sul territorio nazionale, dal ghio al tasso al pensionato al ciclista, nonché all'urina di cani, volpi e gatti che segnano il territorio, di preferenza, pisciando sui rami più bassi. Raccoglitore e piegatore si propongono, allora, di salire insieme sui rami superiori, dove le noci sono abbondanti e più riparate. L'odierna vicinanza delle astanterie, un tempo raggiungibili solo in molte ore di cammino, li rassicura molto. In particolare in Emilia, terra molto avanzata in fatto di servizi sociali, il periodo in cui i pensionati raccolgono le noci è segnalato da un continuo sorvolo d'eliambulanze. Ma facciamola breve.

Mettiamo che i nostri due raccoglitori siano riusciti, rimanendo illesi, a riporre nel paniere le sessanta noci necessarie per cinque litri di nocino ed a fare ritorno a casa senza ricorrere al pubblico soccorso. Si tratta, a questo punto, di tagliare questi durissimi frutti in due metà ciascuna, così da farle entrare nella damigiana. Il collo della damigiana deve essere stato studiato, secoli fa, in modo da far passare di tutto, dal quarto di tacchino all'ananas inte-

ro, tranne le mezze noci. Le mezze noci, infatti, non passano. Si procede allora a tagliare le noci in quarti, che finalmente passano e vanno, con un tonfo sinistro, ad immergersi nell'alcol, nell'acqua, nello zucchero, nella cannella e nella scorza di limone che abbiamo precedentemente preparato. Si alzano allora le mani al cielo in segno di ringraziamento, e ci si rende conto che sono completamente, paurosamente nere. Come le noci fresche, che sono verdi, riescano a tingere le mani di un nero definitivo e persistente, è uno dei più affascinanti misteri della natura.

Parentesi. I due preparatori di nocino non sono arrivati a questo momento se non dopo avere lungamente discusso sulla ricetta giusta. Si contano, nella sola Emilia, circa settecentomila confezionatori di nocino casalingo e dunque settecentomila differenti ricette giuste. Con o senza cannella, con o senza noce moscata, con tanta acqua o poca, con la mentuccia, con l'erba limoncina, senza nessuna di queste cose ed in qualche caso, che lo studioso dell'alimentazione Piero Camporesi fa risalire alla piaga del cretinismo tipica di certe valli, anche senza le noci. Si rivendica ognuno la conclamata superiorità della ricetta della propria nonna, si deride chi antepone all'esperienza popolare la fantomatica ricetta dell'Artusi, si aggiunge che l'Artusi l'aveva comunque imparata dalla propria nonna, si finisce, e non è bello, col litigare tirando in ballo anche le nonne altrui e la loro moralità. Alla fine, fortunatamente, vince un solidale spirito di compromesso: "E va bene, facciamo come diceva quella gran troia della tua nonna".

Immerse le noci, con una fatica superiore a quella impiegata per calare il Cristo degli abissi, dentro la damigiana insieme agli altri ingredienti della nonna, tutto parrebbe finito. Invece no. Una feroce faida divide da secoli i sostenitori della maturazione al buio ed i sostenitori della maturazione del nocino al sole. La damigiana viene così spostata per quaranta giorni, a seconda di chi si trova da solo in casa e possa operare di nascosto, al buio ed al sole, alternativamente. Al quarantesimo giorno, il nocino è pronto. In genere è una specie d'intruglio infiammabile dal sapore di sciroppo al tannino, nerastro come i liquami della pulitura di un cammìno. Di tutti gli ingredienti, spentisi

mestamente nella damigiana come pazienti dimenticati in una camera iperbarica, il solo che esce vittorioso è l'alcol. La gradazione di un nocino medio, per motivi che sfuggono agli studiosi di tutto il mondo, è superiore a quella dell'alcol puro. Spesso, infatti, si deve aggiungere alcol puro al nocino per diminuire la gradazione alcolica.

Lo si beve, comunque, con soddisfazione ed orgoglio pari alla fatica spesa per confezionarlo. È stato calcolato questo: tenendo conto del prezzo esorbitante dell'alcol da liquore, delle damigiane, dei tappi, degli imbuti, dello zucchero, delle scorze di limone ovviamente biodinamico, della cannella, della noce moscata, della pasta abrasiva da meccanico per pulire le mani, degli stracci per pulire per terra e del Baygon impiegato per tenere lontane le colonie di formiche che arrivano anche da altre province attratte dai miasmi dolciastri; e considerato che il valore medio di un'ora di lavoro non specializzato è di venticinquemila lire; ogni litro di nocino fatto in casa costa sulle duecentoquarantamila lire.

Un buon nocino artigianale, invecchiato cinque anni, costa nel più esoso dei negozi intorno alle quindicimila lire.

Ma non osate dirlo ad un nocinista fai-da-te: è come dirgli che sua nonna è una troia."



"Da un buio all'altro"

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

terza parte

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

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

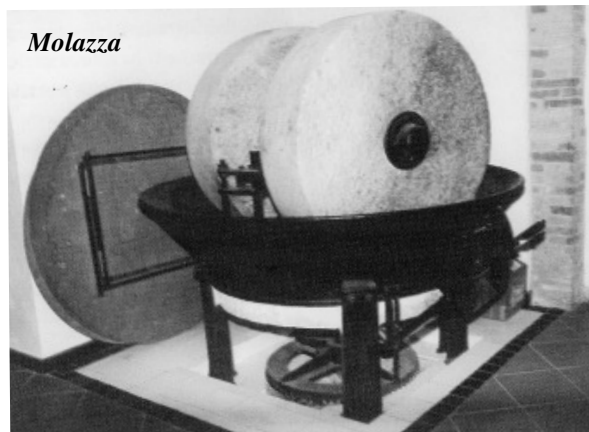
** Per le voci indicate con asterisco, vedi glossario.*

Raccolta delle olive

Fino agli anni '50 i proprietari dei poderi esigevano che la raccolta delle olive non iniziasse prima della loro perfetta maturazione; pertanto era consuetudine iniziare il lavoro il 25 novembre (festa di Santa Caterina d'Alessandria). A seconda delle annate più o meno abbondanti e delle condizioni atmosferiche, le operazioni potevano protrarsi anche per tutto il mese di dicembre.

I raccoglitori, incalzati dal rischio di una brutta stagione (compresa qualche precoce nevicata e le ridotte ore di luce), operavano con grande sollecitudine. Anche giornate di nebbia potevano ritardare il lavoro, sia perché lo scorrere della mano sulle fronde bagnate era (ed è) quasi impossibile e sia perché tale atto avrebbe arrecato danno agli olivi. In alcuni casi si operava in giornate asciutte, ma comunque proibitive per il vento gelido di tramontana; nella impossibilità di operare con i guanti, il

freddo tendeva a ridurre la mobilità delle mani (inconveniente che si cercava di attenuare riscaldandole



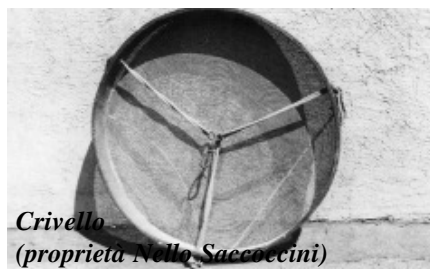
Molazza

di tanto in tanto su improvvisati falò o su un piccolo braciere).

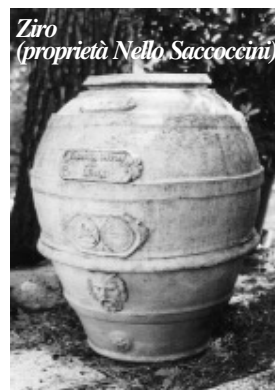
Addossate scale a pioli a tutti i rami dell'olivo (per gli alberi più antichi e più alti, specie se ubicati sul ciglio dei greppi, occorre scale lunghissime, costituite anche di 20 gradini), gli operatori "brucavano" con la mano socchiusa a pugno tutti i rametti carichi di drupe, ripiegandoli dolcemente sul piccolo canestro che portavano davanti a sé, appeso alle spalle.

Fino agli anni '50, non essendo in uso le grandi reti attuali, i frutti che sfuggivano di mano, o fatti cadere in precedenza dal vento, venivano raccolti manualmente a terra, uno ad uno. A sera, le olive mondate dalle foglie mediante un crivello, venivano poste in apposite casse dal fondo perforato da sottili asole di areazione.

Nei giorni successivi il prodotto veniva caricato sul carro¹ e trasportato al



Crivello
(proprietà Nello Saccoccini)



Ziro
(proprietà Nello Saccoccini)

frantoio per la spremitura; ritardi di macinazione potevano talvolta determinare fermentazioni dannose per la qualità dell'olio. Dopo qualche giorno, con lo stesso mezzo di trasporto si tornava al mulino per ritirare l'olio novello con cui si riempivano barili* lignei della capacità di 50 litri; altri contenitori dello stesso tipo, ma di minore capacità, erano detti "barlozze"* (25 litri) e barlozzini (15 litri). In quell'occasione, era possibile effettuare talvolta un "assaggio", mangiando una fetta di pane tostato, grondante dello squisito protagonista.²

Potatura

Ultimata la raccolta delle olive, la stagione invernale consentiva una relativa tregua nelle opere agricole, fatta ovviamente eccezione per il settore zootecnico. Tempo meteorologico permettendo e ad intervalli di circa dieci anni si attuava a rotazione, negli oliveti secolari, una particolare manutenzione dei tronchi, denominata "slupatura," cioè per mezzo di utensili di varie forme (sgorbie, scalpelli, ecc.) si asportava dalla parte cava dei fusti la "carie" o "lupa" (malattia dell'ulivo); tale bonifica, che si spingeva per alcuni decimetri sotto il livello del terreno, produceva anche profumate schegge di legno che venivano utilizzate come combustibile.

La potatura vera e propria degli olivi, delle viti e degli altri alberi da frutto si effettuava nella seconda metà di febbraio e nel mese di marzo; per gli olivi si faceva ogni due o tre anni, mentre per le vigne e per i frutteti si ripeteva tutti gli anni. I rami tagliati degli olivi, denominati "brolle,"* prima di essere impiegati come combustibile venivano spogliati di tutte le fronde per essere utilizzate come mangime per i bovini. Tale recupero si effettuava con le cesoie in ambiente riparato (solitamente la stalla) ed era effettuato dalle persone più anziane. Per gli alberi si aveva cura di asportare eventuali polloni cresciuti alla base o sui vecchi rami, di ridurre l'altezza di quelli più alti e di configurarne la chioma in forma di calice.

Per le vigne si operava in due fasi. La prima (detta "sbrecciatura"*) si limitava al taglio dei tralci inutili e a rimuovere le vecchie legature; dopo qualche settimana, sostituiti i pali lignei di sostegno, corrosi dalle intemperie, si procedeva alla legatura dei tralci ai fili di ferro mediante rametti di salice più o meno sottili, comunemente detti "venchi."* I tralci recisi venivano raccolti in piccoli fasci per essere utilizzati come combustibile per il camino o per il forno.³

1) Il carro agricolo in uso nel territorio perugino era dotato di due ruote il cui diametro non superava l'altezza del pianale di carico, tanto che il veicolo, a seconda delle necessità, poteva essere utilizzato con la cassa oppure con un robusto telaio, entrambi



Olivo dopo la slupatura (foto E.Mezzasoma)

smontabili. La cassa si utilizzava per trasportare il letame, i sassi residui dello spietramento, le pannocchie del mais e, durante la vendemmia, le bigonze. Il telaio, che si impiegava invece per il trasporto del fieno e dei covoni, era costituito da 4 stanghe del diametro di circa 12 cm., parzialmente incastrate e vincolate tra loro per mezzo di bulloni.

Le prime due, adagiate trasversalmente alle estremità del pianale, sporgevano di circa 30 cm. oltre il perimetro dello stesso; sopra di esse, in posizione longitudinale, erano situate le altre due. La stabilità del telaio era garantita da spinotti metallici verticali. 2) La lavorazione di molitura, ieri come oggi, era effettuata da manodopera specializzata. L'accesso al laboratorio, oggi precluso ai non addetti per ovvie ragioni igieniche, negli anni '50 in alcuni casi non era così rigoroso, tanto che, su richiesta, per qualche minuto era possibile effettuare una rapida visita non priva di emozioni, soprattutto per chi, adolescente, la effettuava per la prima volta.

Nei locali, mantenuti a una temperatura di circa 20° da una stufa, operavano 3 o 4 mugnai ciascuno con le proprie mansioni (entrando ci si immergeva gradevolmente nell'accentuato profumo dell'olio che si espandeva per l'intero edificio). Tra i macchinari allora in uso colpiva immediatamente, per accentuata espressione di forza, la molazza,* utilizzata per la prima fase operativa. Essa era costituita da due grandi macchine di granito del peso di circa 1000 kg ciascuna, che si rincorrevano rotolando in cerchio in fondo a una tramoggia.* Lo schiacciamento delle olive prodotto dalle due mole dava luogo a un blando sgusciamiento laterale dei frutti; l'inconveniente era risolto da due raschiatoi, trascinati dalla stessa macchina al seguito di ciascuna macchina, così che la poltiglia veniva riportata sulla linea di rotolamento dei due monoliti. Effettuata una serie di passaggi, con la pasta di olive frante si riempivano degli involucri di fibre vegetali, denominati "fiescoli,"* aventi la forma di una sottile doppia corona circolare, i quali, sovrapposti in forma di pila sui pianali di alcune presse idrauliche, venivano

sottoposti a spremitura. L'olio, ancora misto ad acqua di vegetazione, gocciolava copiosamente dagli involucri stessi, raccogliendosi in appositi contenitori, passando poi in una macchina detta "centrifuga" che provvedeva a separare i due liquidi: da un doccione usciva l'acqua e da un altro il biondo prodotto finito. In casa l'olio veniva conservato in orci di terracotta dalla superficie interna invetriata e dotati di robusto tappo di legno.

3) Le vigne potevano essere organizzate in vari modi. Nella sistemazione a spalliera le viti, allineate a filari, erano ancorate a due o più fili di ferro paralleli al terreno, sovrapposti e sostenuti alle estremità da pali di legno (più tardi sostituiti con quelli di cemento). Un'altra sistemazione abbastanza frequente era quella

detta "a vite maritata", costituita cioè da singole viti piantate a pochi centimetri da un albero avente funzione di sostegno (solitamente un acero campestre, comunemente detto "stucchio"). Una variante a questa sistemazione poteva essere quella detta "a telone." In questo caso sui rami di due aceri contigui venivano ancorati due pali trasversali destinati a sostenere quattro fili di ferro. Sui fili stessi, controventati da sottili traversi, venivano distese e legate le viti. In alcuni casi le viti potevano essere sistemate sopra un pergolato, impropriamente detto dai coloni "il voltabotte;" mentre autentici voltabotte (sostenuti da strutture trasversali in ferro sagomate a semicerchio) venivano realizzati per ombreggiare vialetti in prossimità di ville o case padronali e per sostenere viti di uva da tavola.

GLOSSARIO

Assolcatore

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

Bifolco

Uomo addetto alla cura e all'impiego dei buoi nei lavori agricoli.

Boccaletta

Museruola metallica che si poneva sul muso dei buoi durante l'aratura o la semina negli oliveti, per evitare agli animali di mangiare i rametti più bassi.

Brolle

Rami di olivo, derivati della potatura, le cui fronde venivano recuperate e usate come mangime per i bovini.

Canestri

Cesto di vimini di forma ovalizzata, munito di manico trasversale.

Capitagna

Ciascuna delle due strisce di terreno che rimangono da arare alle estremità del campo, dove cioè l'aratro inverte la marcia.

Carrareccia

Strada campestre sterrata, adibita al transito di carri e macchine agricole; con tale termine vengono definite anche le tracce delle ruote dei carri lasciate sul terreno bagnato.

Fiescolo

Sottile contenitore realizzato con fibre vegetali usato per agevolare l'estrazione dell'olio dalle olive frante. Il fiescolo è costituito da due pareti parallele in forma di corona circolare unite lungo la circonferenza maggiore (esse formano una sorta di tasca entro cui si pone la pasta di olive da sottoporre a spremitura)

Forcone

Forca munita di quattro rebbi

Forma

Canaletta fissa, solitamente a sezione trapezoidale, scavata nel terreno ai margini dei campi (nelle forme vanno a defluire le acque piovane, per essere convogliate nei fossi).

Greppo

Scarpata erbosa, quasi sempre artificiale. I greppi, sono stati realizzati su terreni agricoli in forte pendio allo scopo di renderli più agevoli; tale sistemazione viene definita "a ciglioni".

"Opera"

Scambio reciproco di manodopera non retribuita attuato nei lavori agricoli mezzadrili più impegnativi.

Sbrecciatura

Prima fase di potatura delle viti.

Tramoggia

Contenitore di forma tronco-piramidale o tronco-conica capovolta applicato a diversi tipi di macchine. All'interno della tramoggia si pongono materiali solidi incoerenti da sottoporre a macinazione o classificazione.

Treggia

Particolare tipo di veicolo agricolo basso e privo di ruote, trainato dai buoi e utilizzato un tempo sui pendii più scoscesi (slitta).

Troscia

Modesto stagno di acqua piovana, utilizzato per abbeverare il bestiame o per annaffiare.

Venco

Rametto flessibile e ripiegabile di alcuni tipi di salice, utilizzato per legare i tralci delle viti durante la potatura.

Zappa

Attrezzo agricolo costituito da una lama generalmente quadrata di circa 15 centimetri di lato, fissata perpendicolarmente ad un manico ligneo di circa 1,50 metri. Si usa per sminuzzare piccole zolle, fare solchi o piccole fosse.

Zappitello (Zappone)

Zappa a due lame contrapposte, larghe rispettivamente circa 8 e 4 centimetri

Un pizzico di ... tecnica

Background e screensaver

di Mauro Bifani

In italiano letteralmente “sfondo e salvaschermo”, ma in inglese è più di moda e a volte anche più immediato. Il nome salvaschermo viene dagli anni in cui gli schermi dei nostri computer erano dei tubi catodici, come i vecchi televisori, quindi se rimanevano per molte ore con una immagine fissa gli strati di fosfori presenti all'interno dello schermo si degradavano molto rapidamente. In alcuni casi rimanevano veri e propri segni scuri sul monitor con una conseguente perdita pesante della qualità delle immagini. Per ovviare a questo inconveniente si poteva attivare uno screensaver che entrava in funzione dopo alcuni minuti di inutilizzo della tastiera, impostato a piacimento dall'utente. Tutti ricorderanno quelli standard a disposizione di Windows, palle multicolori in movimento, labirinto di tubi, nomi o frasi che scorrevano, ecc. tutti avevano una caratteristica erano bruttini e alquanto monotoni. Tant'è che la rete abbondava e abbonda ancora di screensaver di tutti i tipi: panorami, animali esotici, monumenti famosi, belle ragazze più o meno vestite, ecc. Per un po' di tempo mi divertivo anch'io a cercarne in internet degli interessanti e soprattutto singolari, ne ricordo uno particolarmente simpatico: “Acquarius” che offriva massima libertà di personalizzazione, consentendo di scegliere le specie di pesci, il numero degli stessi, la vegetazione e la velocità del movimento natatorio. Ma che monotonia... alla fine era semplicemente proiettare sul proprio schermo foto di sconosciuti o usare idee di al-



tri. Lo stesso dicasi per gli sfondi o “background” del nostro “desktop” anche qui gli standard di Windows erano a dir poco ridicoli, quindi grande assortimento nella rete di sfondi di tutti i generi. L'abilità in questi casi consisteva semplicemente nello scovare qualcosa di originale ma comunque sempre una cosa fatta da altri.

Da quando, nel 2002 acquistai la mia prima macchina fotografica digitale, nel mio computer gli unici sfondi e salvaschermo sono le mie foto. Mi spiego meglio: lo sfondo è uno scatto che scelgo ogni 2-3 mesi tra i migliori del periodo, o meglio tra quelli che più mi piacciono. La scelta mi richiede un po' di tempo e anche qualche rinuncia in quanto una bella foto a volte non consente una buona visione delle icone presenti e necessarie sullo schermo. Come salvaschermo invece metto le foto dell'ultima escursione, dell'ultima gita, l'ultima serie di scatti fatta. Mi rilassa molto vedere queste foto

scorrere sullo schermo, è come rivivere il momento, le persone presenti, le sensazioni di quei momenti. Alcuni di voi come me ricorderanno che molti anni fa per avere tutto questo si doveva predisporre il proiettore di diapositive, il telo, sedersi al posto giusto e far scorrere le immagini... Ora è molto più semplice e comunque sempre molto bello. Sicuramente per molti di voi quello che ho detto è scontato, agli altri dico provate, sono sicuro che non tornerete indietro.



Grazie pioggia ...

di Mauro Bifani

Alcuni giorni fa l'amico Francesco Brozzetti mi ha fatto dono di una copia del suo ultimo libro "oggi... dove?! Vagando ancora insieme per gli stupendi sentieri dell'Umbria" che ho letto con grande piacere. Questo racconto potrebbe sembrare ai maligni un maldestro tentativo di imitazione, ma vi assicuro che l'idea di copiare Francesco non mi ha nemmeno sfiorato, la verità è che il giorno dopo l'escursione ho sentito un bisogno impellente di prendere carta e penna per fissare momenti, sensazioni, vedute, parole di quella mattinata. Un bisogno così forte da farmi pensare di essere stato contagiato da quella che definirei scherzosamente la "malattia di Brozzetti".

Da pochi giorni mi ero trasferito nella "residenza estiva" alle pendici del monte Tezio; dove non so bene se per l'orientamento del letto o la tranquillità del luogo, riesco a riposare molto meglio di quando abito in città. Quella domenica mattina avevo messo la sveglia alle sette ma in cuor mio speravo di non sentirla. Al risveglio, appena messo il naso fuori dal portellone della camera, un cielo plumbeo e un vento freddo non invitavano certo ad alzarsi per andare all'appuntamento con gli amici dell'associazione. La minaccia di pioggia era seria e correvamo il rischio di bagnarci fino alle ossa. Speravo proprio che anche gli altri, alla vista di quel cielo, si sarebbero rassegnati ad una mattinata casalinga; ma ahimé mi sbagliavo, verso le otto la telefonata di Celso mi richiama al dovere, ci sono degli amici pronti per andare alla gola del Fersinone, quindi non posso mancare. Mi vesto di corsa, prendo due kway, un cambio completo, passo a prendere l'amico Francesco che mi aspetta sotto casa e via di corsa in macchina, su e giù per i saliscendi

della provinciale che da Pila va in direzione di Marsciano. Siamo in ritardo, dobbiamo raggiungere gli altri. Il cielo si fa sempre più minaccioso ma nemmeno una goccia di pioggia che giustifichi una inversione di marcia per tornare a casa sotto le coperte a proseguire la lettura dell'intrigante romanzo iniziata due sere fa. Arriviamo al punto di partenza dell'escursione dove incontriamo gli altri amici, in pochi attimi mettiamo gli scarponi, zaino in spalla e partiamo per l'avventura. Dopo nemmeno cinque minuti di sentiero inizia a piovere, ci ripariamo a malapena sotto un cespuglio ed indossiamo i kway mentre la pioggia comincia a farsi molto fitta e ci rendiamo conto che l'unica cosa da fare è, purtroppo, quella di tornare indietro. Ritornati alle auto smette di piovere, quindi il desiderio di recuperare in qualche modo la mattina, inizia a far lavorare le nostre menti. La prima idea di andare a far merenda al negozio di alimentari di Migliano viene abbandonata. Scegliamo quella dell'amico Manlio che suggerisce di prendere le auto per raggiungere un ponte sul Fersinone, al confine tra le province di Perugia e Terni, da dove, con una breve passeggiata si possono raggiungere i "vasconi", laghetti lungo il corso del Fersinone, meta estiva dei ragazzi di decenni orsono per i bagni e anche qualche tuffo, ma soprattutto meta ambita dai pescatori. Queste acque incontaminate sono molto

scorcio del Fersinone



pescose. Ripartiamo e dopo pochi minuti di una strada tutta curve, arriviamo ad uno slargo dove lasciamo le automobili. Si parte di nuovo a piedi con la speranza che il tempo questa volta ci conceda almeno un'ora di tregua. Dopo circa quindici minuti di cammino, a poca distanza dal fiume, tra macchia mediterranea, campi coltivati, una distesa di alberi di noce alternati a dei ciliegi carichi di succosi frutti, arriviamo ad una radura a sinistra della quale, due scogli di roccia si protendono come trampolini su una vasca d'acqua che si presenta qualche metro sotto completamente circondata da rigogliosa vegetazione. L'acqua è limpidissima, si intravedono gli strati di



Uno dei guadi del Fersinone

roccia sommersi e qualche timido pesce nuotare indisturbato. Il tempo per ammirare questo piccolo gioiello della nostra terra, per qualche foto e via di nuovo lungo il fiume verso il primo guado. Ora oltre a scegliere bene la pietra su cui mettere il piede per attraversare senza bagnarci i piedi, dobbiamo anche trovare un minuto per indossare di nuovo i kway. Ebbene sì, ha iniziato di nuovo a piovere con buona intensità tanto che dopo qualche minuto cerco di far presente agli altri che, appena un'ora prima, per una pioggia simile, non avevamo avuto la minima esitazione nel decidere di fare marcia indietro. Ma ora tanta è la voglia di scoprire altri posti affascinanti come quello appena lasciato che nessuno mi risponde, probabilmente non mi hanno nemmeno sentito. Dopo aver guadato il fiume una seconda volta ci troviamo a fiancheggiarlo percorrendo una sorta di cengia che ci offre anche un riparo dalla pioggia. E' a questo punto che ci fermiamo, essendo impossibile proseguire a causa dell'acqua troppo alta. Seduti così sulla roccia ci gustiamo la programmata "merenda sul Fersinone". I nostri occhi sono completamente appagati da questo ambiente così naturale e selvaggio nel quale ci siamo ritrovati, quasi per caso. Come per incanto dopo alcuni minuti cessa di piovere, il cielo si apre ed esce un timido raggio di sole e ci accorgiamo di non essere soli... trote, alborelle e lasche nuotano tranquille a poca distanza da noi e addirittura si contendono piccoli pezzi di pane che qualcuno di noi ha gettato nell'acqua. A filo d'acqua volano delle splendide libellule e vicino alla riva decine di avannotti cercano cibo tra la vegetazione. In breve ci rendiamo conto di esserci già asciugati. A malincuore riprendiamo a ritroso il percorso, quando all'improvviso Francesco sparisce per seguire un piccolo sentiero che si perde tra gli alberi. Dopo un minuto appena ci chiama invitandoci a seguirlo, ha trovato il "lago", scendiamo anche

noi e di fronte ai nostri occhi si apre una vista ancora una volta affascinante ed allo stesso tempo inaspettata, il Fersinone si allarga a formare un piccolo lago tra gli alberi alti e la folta vegetazione del sottobosco, l'acqua fa da specchio al verde sovrastante e ci accompagna con il suo rumore caratteristico nei passaggi tra i piccoli scogli. Qui ci sono anche varietà di fiori che meritano di essere immortalati nelle nostre macchine fotografiche. Proseguendo ancora scopriamo una sorta di palude, dove il fiume si allarga, il livello dell'acqua è di pochi centimetri, ambiente ottimale per le piante acquatiche che escono rigogliose fuori dall'acqua con bellissime gradazioni di verde. Manlio ricorda che molti anni fa, quando si recava in questo posto a pesca di trote, dei pioppi secchi cadendo avevano costituito uno sbarramento e quella che ora è una zona quasi paludosa, era un altro piccolo ma suggestivo laghetto. Ancora qualche foto e poi verso la macchina senza tralasciare una sosta d'obbligo sotto quei ciliegi visti all'andata. Qualcuno di noi ci ha già preceduto e dopo aver assaggiato ciliegie da varie piante ci consiglia l'albero migliore. Ai nostri occhi non sfuggono nemmeno i numerosi mali di noci ancora verdi che si intravedono tra le foglie dei noci. Sicuramente torneremo tra qualche mese... lo leggo nell'espressione interessata di Francesco.

E' quasi mezzogiorno quando siamo di nuovo alle auto, nel salutarci Celso e Francesco, autori della ricognizione di dieci giorni fa, riconoscono che questo giro improvvisato causa pioggia, è forse più bello di quello programmato. E con questo pensiero che, guidando per tornare a casa, mi tornano alla mente anche tutti i timori e le incertezze sul brutto tempo che mi avevano bloccato nella prima parte della mattinata. Chi mai avrebbe immaginato una evoluzione così interessante:

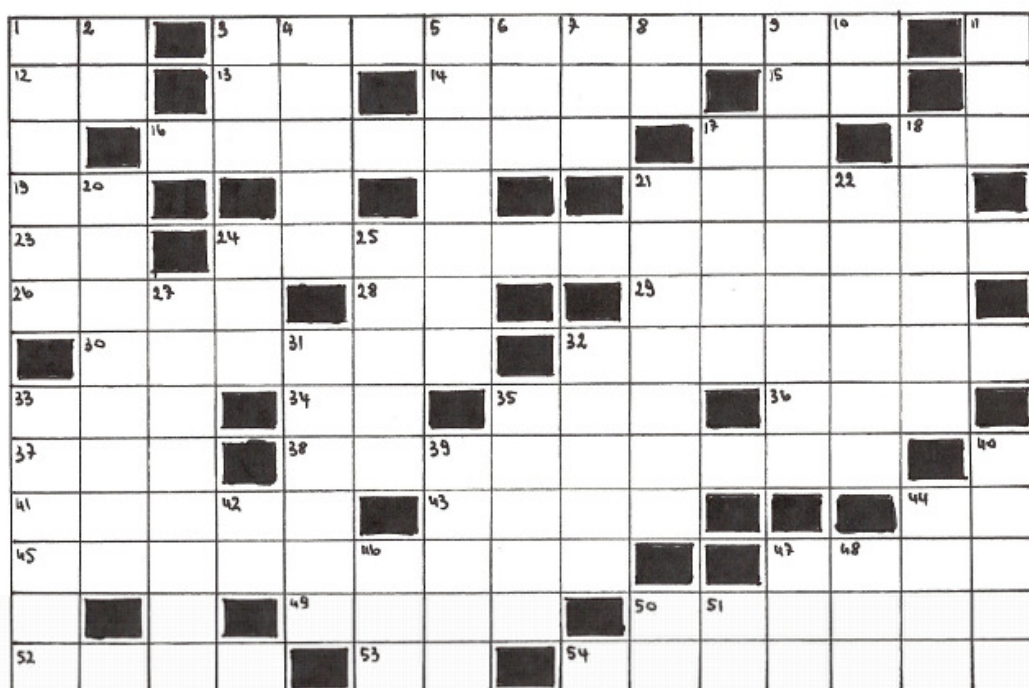
grazie pioggia!

Un po' di relax

di Mauro Bifani

PAROLE CROCIATE ... e "Monte Tezio"

Mi rilasso facendo parole incrociate da più di quarant'anni, non in modo regolare, ma devo dire sovente. La mia passione sono quelle senza schema; è da un foglio quadrettato vuoto che ho iniziato, per gioco, a creare uno schema. Per prima cosa ho scelto alcune parole che dovevano assolutamente esserci, poi via via ne ho aggiunte altre. Alla fine però, per limitare il numero delle caselle nere, nonostante l'aiuto prezioso di un dizionario, mi sono dovuto arrampicare sugli specchi. Qualche definizione potrà risultare poco ortodossa, ma a volte gli enigmisti si concedono qualche licenza, come i poeti. Anche la scelta delle definizioni si è rivelata un aspetto non secondario ma molto interessante. Alla fine devo riconoscere che è stato un bel gioco, spero lo sia anche per voi. Nel prossimo numero del Notiziario, come ogni rivista seria, troverete la soluzione dello schema.



BY MAURO BIFANI

DEFINIZIONI ORIZZONTALI

1. Terni - 3. Il monte che ci è tanto caro - 12. Ancona - 13. Un antico quattro - 14. Una mazza da golf - 15. Mantova - 16. L'oggetto di un restauro curato dalla nostra associazione - 17. Simbolo del piombo - 18. Bari - 19. Trapani - 21. Ciò che uomini e animali prendono con la forza - 23. Arezzo - 24. L'automezzo prediletto da Paolo Passerini - 26. L'opposto del bianco - 28. Onde Lunghe - 29. Luogo di ricovero per le pecore - 30. Il corso d'acqua sul quale si getta l'Innigati - 32. Ciascun elemento di una scala - 33. Abbreviazione di decina - 34. Articolo romanesco - 35. Antico precettore - 36. Low Noise Amplifier - 37. Abbreviazione inglese del termine associato - 38. Riparo artificiale o naturale posto in un punto dominante per il controllo del territorio - 41. Lunghe vesti indossate dalle matrone romane - 43. Ha sostituito la lira - 44. Sigla di una serie televisiva di successo - 45. Località alla periferia di Perugia - 47. Ogni mano ne ha cinque - 49. Liquore greco a base di anice - 50. L'ultimo satellite di Urano - 52. Uccello sacro per gli egizi - 53. Sigla della Romania - 54. Sui monti possiamo trovarlo bianco, rosso o nero.

DEFINIZIONI VERTICALI

1. Tessuto dei gonnellini scozzesi - 2. Rimini - 3. Ne tue, ne sue - 4. Scontato - 5. Famoso pittore e incisore veneto - 6. Abbreviazione di errore - 7. Un famoso gioco per PC: Tic Tac ... - 8. Enna - 9. Deboli di mente per difetto naturale, malattia o età - 10. L'opposto di Off - 11. Un gioco con i dadi - 17. Mancante - 18. Mammifero marino - 20. Dono, omaggio - 21. Il castello sopra Migiana - 22. Cavità superficiale delle regioni carsiche - 24. Gel antiparassitario - 25. La Gualterotta - 27. Componenti letterari - 31. Persona volgare - 32. Fiera internazionale di Sofia (Bulgaria) per il settore alberghiero e della ristorazione - 33. Molti anni fa erano di moda quelli di vinile - 35. E' un angolo e un monte - 39. L'amore di Lucia - 40. La più nota delle graminacee - 42. Lecce - 44. Famoso collegio inglese - 46. Noto quartiere di Roma - 47. Marca di scarichi per moto da cross - 48. Istituto per la Ricostruzione Industriale - 50. Office Automation - 51. Brindisi.

Le gustose ricette di zia Grazia

CONCHIGLIE RUSTICHE

Per 4 persone

Ingredienti: 350 gr. di conchiglie - una grossa cipolla - una carota - una costola di sedano - mezzo finocchio - uno spicchio di verza - uno spicchio d'aglio - 2 filetti d'acciuga sott'olio - 80 gr. di pancetta dolce a dadini - 50 gr. di provola affumicata - olio - sale - pepe.

Pulite e lavate tutte le verdure; tritate la cipolla, 1a carota e il sedano; affettate a vela il mezzo finocchio e tagliate a strisciole sottili lo spicchio di verza. Scaldate 3 cucchiai di olio in una larga padella, unite l'aglio sbucciato, fatelo dorare schiacciandolo con una forchetta, eliminatelo, unite i filetti d'acciuga, stemperateli con una forchetta, poi aggiungete la pancetta e, quando sarà rosolata, le verdure preparate. Cuocete il sugo, coperto, per 15-20 minuti, finché le verdure saranno tenere. Intanto, lessate al dente la pasta in acqua bollente salata, scolatela non completamente, trasferitela nella padella con le verdure, unite la provola a dadini, salate, pepate e lasciate la pasta sul fuoco per qualche minuto, mescolando, finché sarà condita e filante.
Servite subito.



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

C'E' VOLUTO TEMPO MA ...

di Francesco Brozzetti

Lasciando la proverbiale modestia chiusa nel cassetto, il mio primo libro "Oggi andiamo a ..." nato nel 2001, ha riscosso un buon successo e molte persone mi hanno contattato addirittura ringraziandomi per aver dato loro modo di passare un bel pomeriggio scoprendo luoghi inaspettati e pur tuttavia "sotto casa".

Oggi, dopo qualche anno, alcuni mi chiedono se ho qualche altro consiglio da dare loro. Perbacco!

Troppo ci sarebbe da dire ed io ho continuato nella mia opera di ricerca di luoghi vicini, sconosciuti ai più, ed abbastanza interessanti da giustificare una uscita ... specialmente in questi periodi in cui il carburante condiziona ogni nostra buona intenzione.

Ho raccolto così qualche altro itinerario, più o meno interessante, sempre e comunque "sotto casa" e sempre con qualche piccola interessante scoperta.

Niente di speciale, ma abbastanza da poter dire: - Oggi mi sono divertito! -

Devo ringraziare di cuore l'amico Erminio Cruciani che mi ha dato la possibilità di produrre quest'opera attivando i suoi canali con il CVS, Centro Volontari della Sofferenza e devo ricordare che tutto il ricavato ottenuto dalla pubblicazione di questo libro, sarà devoluto all'Associazione Silenziosi Operai della Croce per le attività di apostolato e per favorire la partecipazione dei sacerdoti ammalati e dei giovani ad un pellegrinaggio a Lourdes. Inoltre ancora un sentito ringraziamento agli amici del CAI di Perugia, che hanno curato la presentazione ufficiale del libro il giorno 30 settembre presso la Sala della Vaccara del Comune di Perugia.



