

# Murlo Cultura

Anno 13- n°3(59/61 Sc)  
Reg. Tribunale di Siena n°665-21/4/98  
Direttore responsabile: Sandro Scali  
Redazione: Piazza delle Carceri 10  
53016- Murlo  
APRILE-MAGGIO-GIUGNO 2010

QUADERNO TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE DI MURLO

[www.murlocultura.com](http://www.murlocultura.com)

*La conoscenza come mezzo sicuro per recuperare valori dimenticati*

## “Estate 2010 all'insegna della cultura”

*Riflessioni di Luciano Scali*

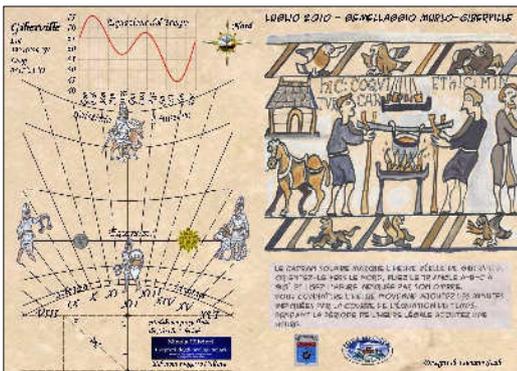
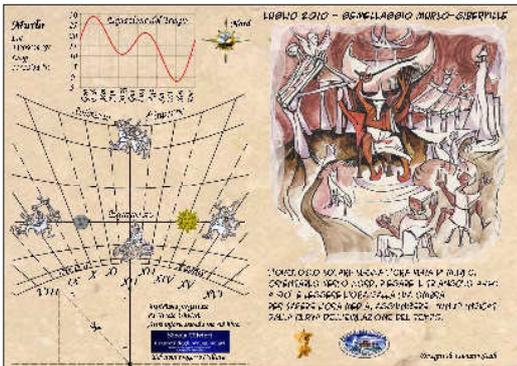
Una estate all'insegna della cultura. Di solito durante il periodo delle vacanze si fa di tutto per distrarre il pensiero dal lavoro di sempre e pertanto si tenta di farlo rifugiandosi nell'effimero, in quelle cose che riescono a divertire senza scervellarsi troppo. Si assiste, pertanto ad un'affannosa ricerca della novità, di qualcosa che faccia effetto capace d'incuriosire la gente venuta da lontano tanto da indurla a verificare di persona se quanto pubblicizzato sia effettivamente vero. Il tutto per soddisfare la voglia di distrazione e soprattutto per tenere lontani i problemi di ogni giorno. C'è però un altro aspetto che vale la pena di considerare ed è quello che interessa molte persone le quali, approfittando di un periodo di relax cercano di ampliare la propria conoscenza andando alla ricerca di luoghi ove sia possibile trovarla. Le vediamo allora sostare dinanzi agli spazi dedicati alle affissioni, attente a quanto i manifesti accattivanti offrono, per valutare quali fra questi siano veramente degni di considerazione. Ricordo che qualche anno fa la maggior parte dei manifesti pubblicizzava le sagre, tutte antiche a loro detta e generalmente caratterizzate da un particolare piatto da gustarsi, naturalmente in loco. All'inizio la cosa funzionò piuttosto bene e siccome nessuno è fesso, le sagre iniziarono a proliferare da ogni parte cercando di differenziarsi tra loro e offrendo prelibatezze derivate da piatti caratteristici della zona ormai dimenticati. Alcuni paesi ben organizzati riuscirono a farlo meglio degli altri riempiendo di contenuti culturali e folkloristici i propri servizi culinari. Con questo sistema riuscirono a dare all'idea originale una solida identità tale da farla divenire col tempo un vero e proprio evento capace di caratterizzare l'intero periodo scelto per manifestarlo. Facile a dirsi, un po' meno a mantenere viva la costanza per portare avanti l'impegno assunto in un momento di “congiuntura favorevole” come direbbero i nostri economisti, ma suscettibile di ridimensionamenti drastici trattandosi, di solito di volontariato. Anche la gente di Murlo è stata toccata da tale fenomeno e se in particolari campi ha mantenuto attenzione ed interesse verso quelle scelte capace di gratificarla, per quanto concerne la cultura sta facendo fatica a seguirne il gravoso incedere. A dire il vero determinati argomenti riescono a polarizzare l'attenzione di persone non più giovani che vedono negli sforzi fatti dalla nostra Associazione il recupero di realtà lontane ma ancora vive nella tradizione e nella loro memoria. Il fascino di un passato recente che il progresso galoppante ha relegato nel dimenticatoio, torna a rivivere e a divenire argomento di conversazione capace di rispolverare ricordi, avvenimenti e persone rendendoli di nuovo attuali, da toccarsi con mano. Crevole e la sua madonna, il conventaccio, le vicende della miniera e le scoperte della sua evoluzione, i mestieri dimenticati, le chiese, le fornaci, i mulini, le feste, le tradizioni e la guerra. Quante e quante cose che a elencarle tutte occorrerebbe una vita. E gli antichi percorsi da riscoprire e le risorse? La cultura che assieme alla memoria si è assopita da tempo ma che sta dando segni visibili di volersi svegliare, lo fa con gli scambi di informazioni e notizie con paesi lontani, pubblicando studi, recensioni, mostre e con l'estro di giovani nel campo della poesia, giornalismo e grafica. Credo proprio che sia questa la vera strada da percorrere con determinazione per recuperare quei valori fondamentali attraverso le iniziative che questa estate di fuoco, da più parti sta proponendo.

## Misurazione "gemellata" del tempo con la Meridiana di Nicola

di Luciano Scali

**A** dire il vero l'esperto del tempo in genere, e delle meridiane in particolare è Nicola Ulivieri e, credo che nell'ambito del nostro territorio nessuno possa dubitarne. Il suo libro, infatti va a

rubare e da ogni parte si attivano in molti con l'intento di imitarlo e, magari cercare di superarlo. Penso però che se qualche illuso coltiva nella sua mente tale pensiero, dovrà ricredersi e prendere atto che Nicola sta, a sua volta cercando di superare se stesso. Per un certo verso mi sembra che ci stia riuscendo poiché basta guardare i disegnetti qui accanto per rendersene conto. Si tratta infatti di una meridiana tascabile (in A4, e quindi per tasche grosse anche se l'originale aveva dimensioni dimezzate compatibili con tasche normali) con la quale misurare l'ora solare di Murlo seguendo una semplice procedura. Ma lo stupore per questa pratica invenzione non finisce qui poiché basta "girare la carta" per poterla usare in siffatta maniera allorquando, trovandosi sotto il cielo di Giberville, venisse voglia di sapere che ore sono. Sole permettendolo, naturalmente. Comunque una brillante e simpatica idea del nostro "cervellone locale", inteso in senso positivo non alla toscana, che contribuirà a rafforzare i già solidi legami fra le comunità gemellate di Murlo e Giberville. Nella prima decade di luglio è in programma la visita di un gruppo di giovani normanni a Murlo per contraccambiare un'analogha visita effettuata a Giberville dai nostri ragazzi; ebbene in quell'occasione Nicola si prodigherà per spiegare il funzionamento della sua meridiana con tutti i ragguagli che i fruitori intenderanno richiedere. Ma a quanto sentito dire le sorprese non si fermeranno qui poiché la fertile mente di Nicola ne ha in serbo un'altra che, malgrado le nostre ripetute richieste, non ha ancora inteso rivelare. Sembra si tratti di un esperimento di grande effetto, sia per la sua semplicità che per i risultati davvero inattesi; e sembra ancora che possa fornire utili ragguagli in caso di situazioni di particolare difficoltà. Una riscoperta allora di soluzioni semplici ma di grande efficacia dimenticate coll'avanzare del progresso? Forse nella mente eclettica di Nicola si aggira proprio quest'idea! Se così fosse: quale migliore occasione di questa per manifestarla e condividerla con i "giovani virgulti delle due comunità gemellate"? In attesa facciamo voti che in quel periodo il sole non manchi.



## Ultime notizie sul gemellaggio

Mentre stavamo dando alle stampe il nuovo numero di "Murlocultura", un gruppo di nove giovani del Comune di Murlo si accingevano a partire, con un accompagnatore, alla volta di Giberville, nell'ambito dello scambio di giovani fra i due comuni. Abbiamo già dato di conto del progetto tra Murlo e Giberville nel numero scorso, per cui qui riassumeremo solo sinteticamente le attività e gli obiettivi di questo scambio. I nostri giovani staranno una settimana in Francia e torneranno con un gruppo di dieci giovani di Giberville con i quali passeranno insieme un'altra settimana al campeggio Le Soline. In Francia saranno ospitati in un campeggio sul mare, sulla Manica, dove svolgeranno diverse attività legate all'acqua, in tutti i suoi aspetti, in quanto l'acqua è il tema del progetto. Il titolo francese è "L'acqua da noi e da loro: differenze culturali", mentre il nostro è "L'acqua, una risorsa inestimabile: possono esserci situazioni diverse, ma l'obiettivo è lo stesso". Dai titoli risulta chiaro come questo scambio culturale mira a fornire una maggiore consapevolezza ai giovani sui problemi dell'acqua, della loro criticità a livello planetario e sulla necessità di preservarla dall'inquinamento e di non sprecarla. Gli aspetti culturali, oltre all'acqua, toccheranno numerosi aspetti e saranno vissuti in Francia -com'è giusto- anche attraverso esperienze piacevoli e ludiche, insieme alla storia antica e moderna, gli usi e i modi di vivere e di mangiare, la lingua. Saranno e dovranno essere due settimane di vacanza-apprendimento, che costituiranno un'importante esperienza per i nostri giovani. Purtroppo il nostro progetto non ha passato il vaglio del finanziamento dell'Europa, dove si è preferito privilegiare progetti trilaterali e multilaterali, per cui verrà attuato solo con l'apporto economico delle famiglie e del Comune di Murlo, che ha garantito comunque che l'iniziativa potesse realizzarsi. Buon viaggio Adele, Gaia, Laura, Silvia, Amedeo, Bernardo, Francesco, Loris, Joseph Vi aspettiamo di ritorno con i vostri amici gibervillesi, per conoscere le vostre esperienze nel grande incontro che si terrà a Murlo venerdì 16 luglio.

C.Z.

Una iniziativa naturalistica di grande interesse

## “Torna pipistrello”

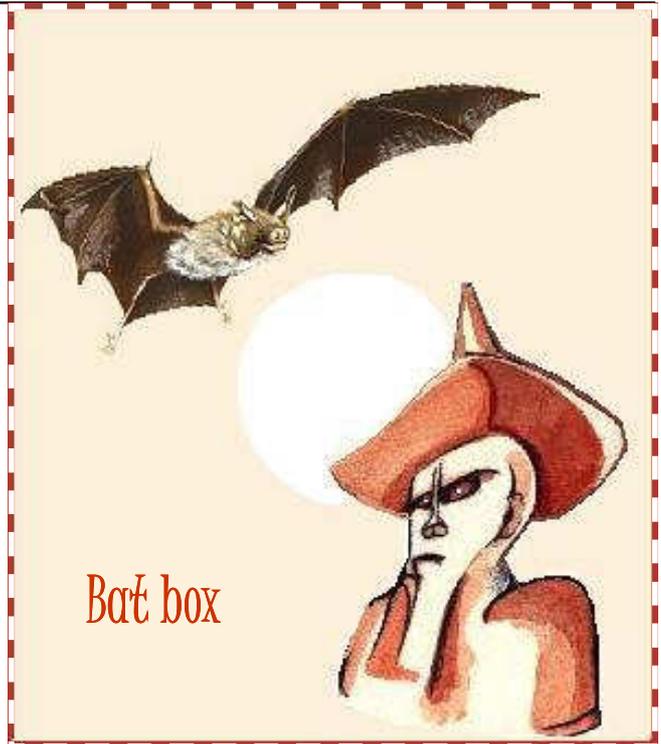
di Barbara Anselmi e Nicola Ulivieri

L'Associazione Culturale di Murlo, con il patrocinio del Comune di Murlo, ha il piacere di annunciare in anteprima ai cittadini l'iniziativa **Un pipistrello per inquilino**, che ha l'obiettivo di distribuire rifugi per pipistrelli (le cosiddette *bat-box*) da collocare nelle abitazioni del nostro comune. Perché dare una casa ai pipistrelli e incoraggiarli a vivere vicino alle nostre case? La motivazione principale è quella di usufruire dell'aiuto naturale che possono darci per la lotta alle zanzare, oltre che per semplice volontà di dare una mano a questo gruppo animale in diminuzione da tempo per una serie di cause, quali la perdita



di rifugi adatti alla riproduzione (come le cavità dei sottotetti e nelle pareti, poche nelle nuove abitazioni e nelle case ristrutturate), la

drastica diminuzione degli insetti dovuta al largo uso di pesticidi e la semplificazione degli habitat agricoli e forestali. L'iniziativa si avvarrà della collaborazione della Dott. Gianna Dondini, ricercatrice specializzata nello studio dei pipistrelli e membro del GIRC (Gruppo Italiano Ricerca Chiroterteri), referente scientifico del WWF Toscana su questo tema e collaboratrice del Museo La Specola di Firenze. I cittadini che vorranno potranno usufruire dell'esperienza di un gruppo di artigiani che insieme alla Dott. Dondini hanno messo a punto un progetto di *bat-box* perfezionato nel tempo e ormai collaudato, in vendita al prezzo competitivo di 23 euro in occasione di questa iniziativa. I cittadini interessati all'acquisto delle *bat-box* potranno rivolgersi al Comune:



Bat box

al Comune di Murlo URP ( Fax 0577 814205 Tel. 0577 814213, email: [g.boscagli@comune.murlo.siena.it](mailto:g.boscagli@comune.murlo.siena.it)) per avere maggiori informazioni e per prenotare la propria *bat-box*. E' importante prenotarsi entro agosto per dare il tempo agli artigiani di costruire i rifugi.

Le **bat-box** prenotate, saranno consegnate durante una piccola presentazione dell'iniziativa che



si terrà a fine settembre, in cui la Dott. Dondini ci illustrerà l'utilizzo e le modalità di installazione dei rifugi per pipistrelli e ci parlerà delle abitudini di vita di questi simpatici mammiferi.

.....  
**PS: la bat-box non include il pipistrello però !!!**



Realtà minerarie nel territorio di Murlo

## “La miniera di Poggio Abbù”

di Luciano Scali

Il fosso degli Alteti che scorre nei pressi dell'Eremo di Montespecchio, marca lungo il suo tracciato il contatto fra due complessi rocciosi diversi uno dei quali fu oggetto, a più riprese, di ricerca di minerali di rame da parte di compagnie specializzate nel settore. Ecco come una di queste, la Compagnia Cuprifera Toscana S.p.A., si esprime in una relazione al Corpo Reale delle Miniere di Firenze del 28 giugno 1941 in relazione al luogo ove verranno effettuate le ricerche:

*“Di tutta l'area in permissione, la parte interessante dal punto di vista minerario è quella che si trova lungo il fosso del Convento, affluente di destra del torrente Grevole. La sponda destra del detto fosso Convento, è formata da una massa di diabase molto compatta, che si osserva lungo il fosso stesso, per una lunghezza di oltre 200 metri, mentre sulla sinistra del fosso suddetto, vi è serpentina alterata in una argilla verde cupo, entro la quale si notano piccole formazioni di amianto. Il fosso trovando la serpentina disfatta, ha compiuto una profonda incisione solo in questa roccia, effettuando così una divisione netta tra la serpentina e la diabase la quale è rimasta pressoché a picco lungo la sponda destra del torrente.”*

Sulla parete a strapiombo di destra furono aperte tre gallerie di esplorazione per determinare la consistenza del giacimento e procedere in seguito alla sua coltivazione. Anche ad una quota superiore venne aperta una galleria di saggio e di coltivazione in prossimità dell'antica strada di monte Moro. Ancora oggi, in ciò che rimane del piazzale

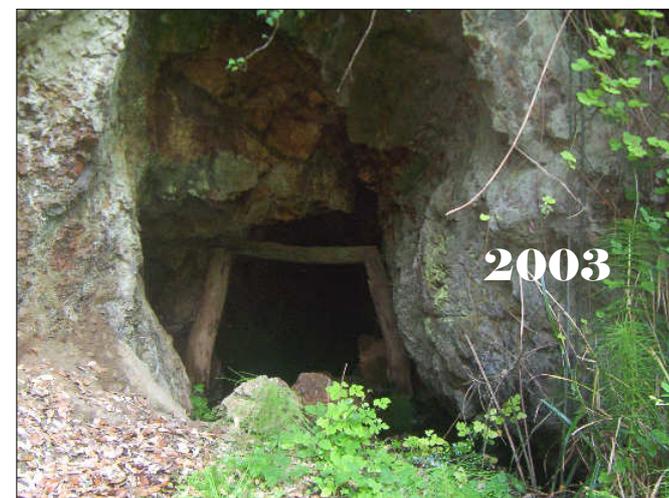


Piazzale superiore 2009

antistante la galleria scomparsa, si possono scorgere cumuli di minerale alterato dalla esposizione prolungata all'azione degli agenti atmosferici.

Delle tre gallerie aperte lungo il fosso rimaneva ancora una accessibile fino a meno di tre anni fa quella più in basso, la n°1, anche se dal suo interno continuava a fuoriuscire acqua che andava poi a gettarsi nel corso d'acqua attraversando un fitto tappeto di equiseti e tussilago. Una frana annunciata da ampie fessure nella parete ne occluse in parte l'ingresso lasciando però intravedere il quadro di pino ancora in opera all'inizio della galleria. La relazione così prosegue.

*“E' stato portato nella ricerca un motocompressore tipo Pescara, trasportabile, della Ditta Loro & Parigini che non viene ancora utilizzato. Vi sono 400 m. di binario da mettere in opera con relativi scambi e n. 8 vagoncini. Sono stati piantati tutti i pali per portare l'energia elettrica nella ricerca, dall'abitato di Casciano*



2003

*di Vescovado, per una distanza di Km.4. Verrà installato un trasformatore da 75 Kw, che è già arrivato a Siena, come trovasi pure a Siena un compressore tipo Ingersol con relativo motore elettrico che sarà installato nella ricerca in parola quando gli impianti elettrici saranno sistemati, in sostituzione del motocompressore Pescara il quale sarà successivamente trasferito nella vicina ricerca di rame Vallerano della stessa società permissionaria.*

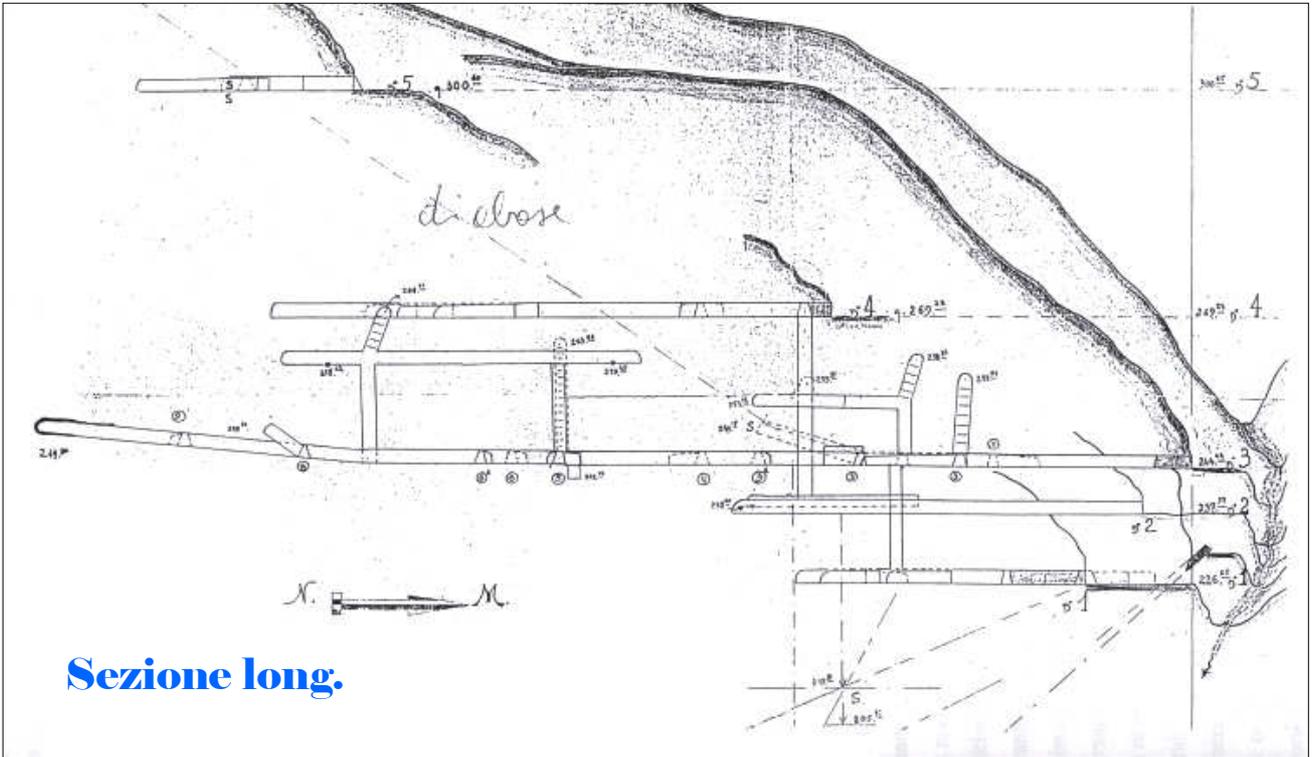
*E' stata costruita una polveriera per esplosivi della I° e 2° categoria, e un magazzino- ufficio in legname su un'area di 4x8 m. vicino ai ruderi di un vecchio convento sulla sinistra del fosso omonimo. La strada tra la località L'Orsa e il convento è stata sistemata e può essere percorsa per un buon tratto da automobili e autocarri.”*

Nella relazione del 4 dicembre dello stesso anno si legge:

*“E' stata ultimata la costruzione della linea elettrica ad alta tensione (10 KV) che partendo da Casciano porta l'energia al ns. cantiere situato al Convento sotto Poggio Abbù. La lunghezza di questa linea è risultata di mt. 4390. ...*

*Contemporaneamente sul piazzale del cantiere è stata costruita in muratura la cabina elettrica di trasformazione e installato un trasformatore della potenza di 75 KVA con rapporto di trasformazione 10.000/260 Volta.*

Sullo stesso piazzaleto è stato installato, su predisposto blocco di fondazione, un compressore d'aria... E' stata eseguita la posa di tubazioni Mannesmann per la presa d'acqua dal fosso Convento al compressore, nonché per portare l'aria compressa nelle gallerie. E' stato ultimato il locale predisposto per l'impianto del compressore con attiguo localino ad uso officina e costruita una baracca per ufficio dei sorveglianti. E' stato costruito un muretto di sostegno adiacente alla cabina di trasformazione, tra il piazzaleto della cabina stessa e la strada a monte"



**Sezione long.**

A leggere queste testimonianze di intensa operatività vissuta lungo il fosso del Convento sembra impossibile che quanto riportato sia accaduto davvero. Percorrendo il fosso ai giorni d'oggi non si riscontrano tracce delle lavorazioni protrattesi oltre l'ultimo conflitto mondiale e se non fosse per un muretto di sostegno rimasto e qualche traccia di una base in cemento armato, nulla farebbe immaginare che il luogo fosse stato interessato per anni dal lavoro di una trentina di operai. Dopo la rovinosa alluvione del 1966 che interessò buona parte della Toscana, le strutture ancora presenti lungo il fosso vennero spazzate via e ben presto la natura riprese il sopravvento sull'operato dell'uomo. Eppure percorrendo le sponde di questo breve corso d'acqua è impossibile non restare incantati dal suo aspetto e non ammirarne la selvaggia bellezza. L'acqua fresca che scorre formando cascatelle e pozze contornate da rigogliose piante acquatiche, invita a dissetarsi ed è possibile farlo inginocchiandosi sui sassi raccogliendo l'acqua "a giumelle" senza timore di buscarsi un malanno. Le pulci d'acqua che pattinano sulle superfici delle pozze possono garantire della sua purezza. Un vero piccolo Eden quel luogo, pieno di rumori naturali, canto di uccelli, ranocchi e frinire di cicale che contrasta col nome di *valle Orrida* con il quale era conosciuto un tempo. Questione di opinioni allora? Può darsi, ma il fosso degli Alteti resta sempre per me un posto magico ove, in particolari momenti è possibile ritrovare se stessi.



Carrellata sui mestieri in mutazione

**“Il Muratore”**

di Luciano Scali

Diciannovesima puntata

Se il tracciamento di una linea in piano sopra una parete verticale poteva realizzarsi anche in mancanza della livella, altrettanto possibile poteva divenire il tracciamento di una linea ortogonale passante per un determinato punto di quella in piano senza ricorrere all'aiuto del filo a piombo. Sul punto O, dove si decideva di far passare la linea verticale, si piantava un chiodo e da questi, con uno spezzone di spago di lunghezza a piacere si individuavano due punti sull'orizzontale ad esso equidistanti chiamandoli A e A1. Da questi due punti, usando il solito spago ma aumentandone la lunghezza ( $r > l$ ), si tracciavano due semiarchi destinati a intersecarsi nei punti V e V1. La retta passante per i punti trovati e per il punto O stabilito, risultava perfettamente normale alla linea orizzontale tracciata all'inizio (fig.1). Il muratore esperto non si limitava ad

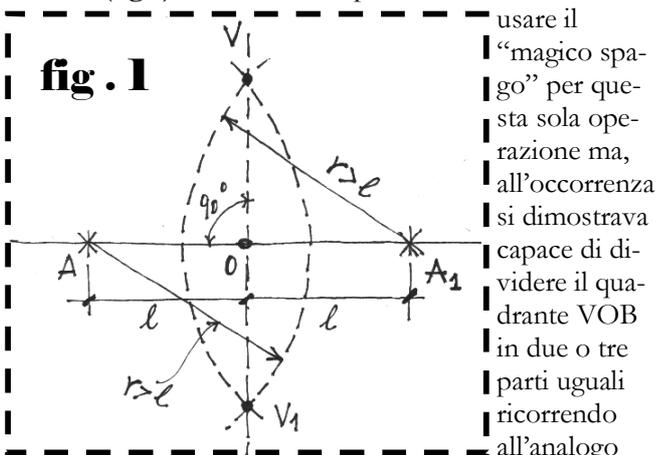


fig. 1

usare il “magico spago” per questa sola operazione ma, all'occorrenza si dimostrava capace di dividere il quadrante VOB in due o tre parti uguali ricorrendo all'analogo

sistema praticato dai disegnatori tecnici venutisi a trovare di fronte a problemi similari. Il ricorso a furberie del genere messe in atto in casi di estrema necessità da parte di personaggi che appena riuscivano a leggere e digiuni dei più semplici concetti di geometria descrittiva, la dice lunga sul loro senso pratico basato in prevalenza sulla sperimentazione quotidiana. Durante la costruzione di un immobile, allorché gli operai del cantiere erano chiamati a lavorare in sintonia affinché il lavoro procedesse “di pari passo” in ogni suo punto, occorreva effettuare il periodico controllo dello stato di avanzamento dei lavori per verificare che la crescita dei muri avvenisse in piano e che non si creassero dislivelli di sorta. Il capo cantiere affidava all'operaio più esperto e preciso il compito di “tirare su le cantonate e le spallette dei passaggi interni” per consentire agli altri di effettuare “i tamponamenti di muratura” in sintonia con il progetto, avvalendosi della posizione di tali punti fissi. Il procedimento richiedeva periodici “controlli di quota” per accertarsi che la mura-

tura procedesse in piano e consisteva nello stabilire sulla muratura opportuni segnali ai quali il muratore potesse riferirsi. La prima operazione consisteva nel “battere i piani” ovvero a partire da una quota base facente capo al piano d'arrivo della scala, tracciare sulle pareti da costruire un segno, di solito a 100 centimetri sopra la quota base, dal quale considerare poi le misure successive di accrescimento. Per effettuare il tracciamento dei punti si ricorreva al principio dei “vasi comunicanti” usando un lungo tubo di gomma con alle estremità due tubetti trasparenti di plastica rigida, o di vetro, capaci di far intravedere il livello dell'acqua con la quale era stato riempito.

L'operazione richiedeva la presenza di due persone di cui una addetta a tenere un tubetto fisso sul segno di riferimento e l'altra a spostarsi lungo i muri della fabbrica pronta a tracciare un segno sulla parete allorché il livello sul suo tubetto si stabilizzava. Una operazione piuttosto semplice e nel contempo efficace a patto che entro il tubo non restasse imprigionata la più piccola bolla d'aria che avrebbe impedita la continuità del fluido e di conseguenza falsato il valore delle quote. La scelta di tracciare il piano di riferimento a quota 100 centimetri non era occasionale ma avveniva allorché la prima porzione di muro raggiungeva all'incirca il metro e mezzo di altezza e ci si accingeva a sostituire “il sottopiede” sul quale il muratore lavorava, con un ponteggio vero e proprio di cui servirsi per continuare ad alzare i muri fino alla quota stabilita dal progetto. Di solito su questo piano d'appoggio si andavano a posare i travetti prefabbricati da bloccare poi con l'apposito cordolo in cemento armato, oppure i travicelli in legno sui quali poggiare i mattoni sottili o le mezzane di sottofondo al pavimento. L'uso della canna piena d'acqua per battere i piani è ormai caduto in disuso ma poiché non è possibile fare a meno di far correre la fabbrica in piano si preferisce avvalersi di strumenti ottici di grande precisione specie nelle co-

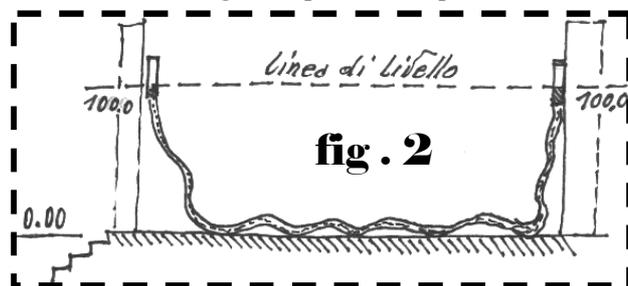


fig. 2

struzioni con strutture portanti in cemento armato o in acciaio. (fig.2) Un'altra prova dell'inventiva del mastro muratore era quella di riuscire a fabbricarsi uno strumento semplice col quale risolvere problemi pratici di grande interesse: “la diottra”. Ricordo anche di averne costruita una presso la scuola media di Vesco- vado durante l'anno scolastico 1998/99. Si tratta di un antico strumento molto semplice ed efficace precursore dello “squadro agrimensorio” con il quale era possi-

bile effettuare allineamenti per determinare una porzione di terreno, stabilirne i confini o tracciare il perimetro di un fabbricato da costruire. Si trattava di un'asticella piatta della larghezza di cinque o sei centimetri e della lunghezza di circa sessanta alle cui estremità erano poste ortogonalmente due porzioni di asticella della stessa larghezza ma di circa dieci centimetri di altezza. Su ognuno di questi terminali veniva praticata una fessura ed una finestrella con reticolo. La fessura collimava con la finestrella del terminale opposto consentendo l'allineamento di più paline. Veniva montata sopra un treppiede munito di filo a piombo mentre sul lato in piano poteva porsi la livella. Una versione più completa presentava un analogo strumento posto ortogonalmente e la possibilità di ruotare sopra il proprio supporto corredato di un piatto graduato (fig.3).

Il rudimentale strumento aveva, oltre alle applicazioni ricordate, anche quella di poter determinare la distanza tra due punti inaccessibili come la larghezza di un torrente. E' singolare come fosse possibile riuscire a tanto ma l'uso appropriato dello strumento lo consentiva. Si immagini di dover misurare la larghezza di un torrente abbastanza largo sul quale si debba costruire una passerella. Individuato il

luogo dove il futuro manufatto dovrà essere costruito si identificheranno i punti A e B sulle due sponde tra i quali dover misurare la distanza. Su detti punti si planteranno due paline quindi si piazzerà la diottra sul loro allineamento ad una distanza misurabile a piacere dal punto accessibile vicino: per esempio B determinando così il punto C. Stabilito l'allineamento ABC, se ne traccerà un secondo ortogonale ad esso sul quale, sempre con

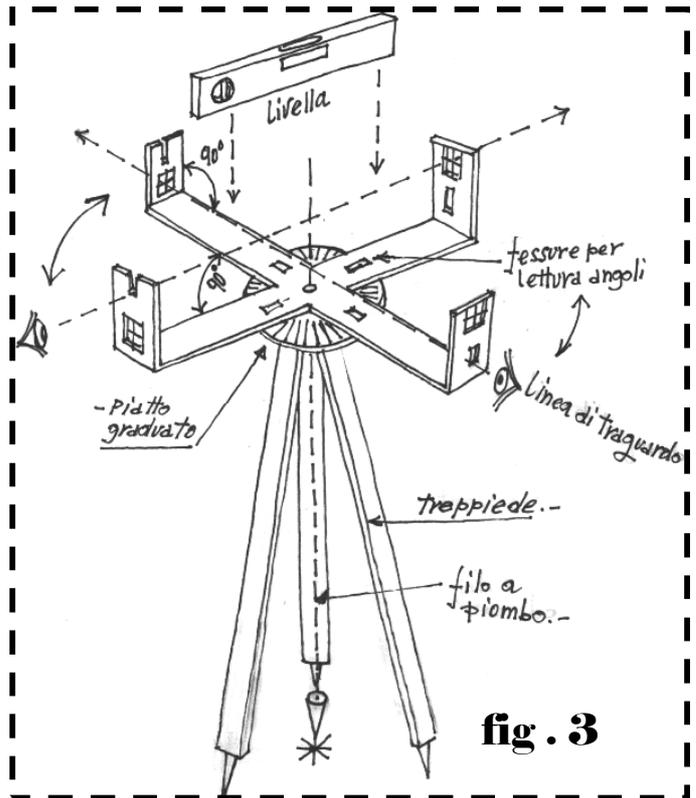


fig. 3

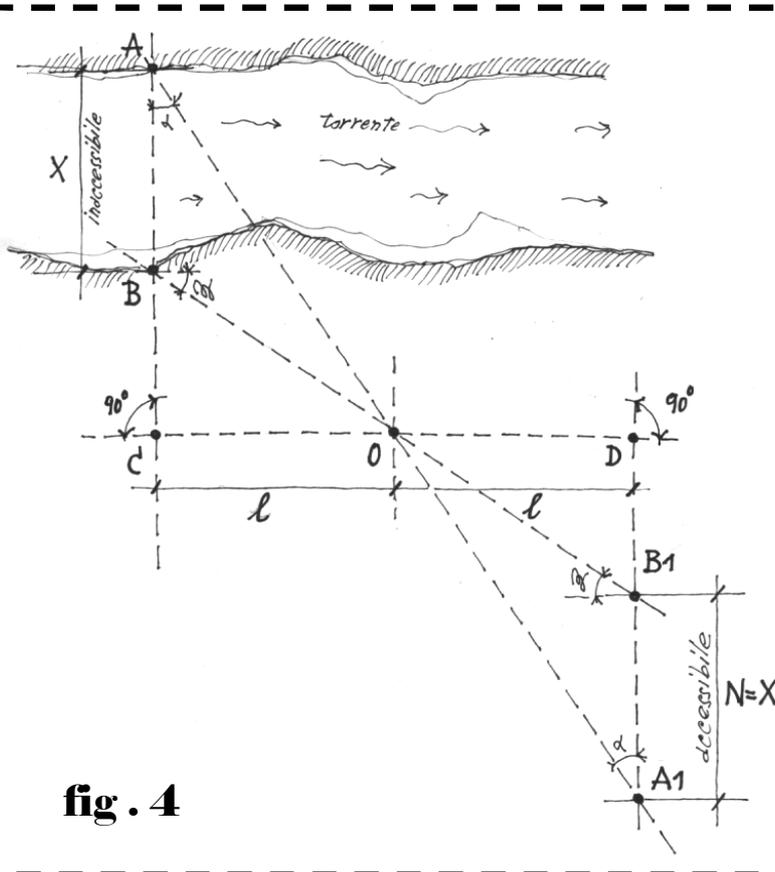


fig. 4

una misura a piacere, si identificherà un punto O, riportando poi la stessa distanza sul medesimo allineamento in D. Si piazzerà lo strumento in D e, traguardando l'allineamento COD se ne traccerà un altro parallelo ad ABC. Facendo scorrere lo strumento in quest'ultima direzione si intersecherà l'allineamento virtuale passante per i punti BO che indicheremo con B1 e proseguendo nella stessa direzione, si intersecherà l'altro allineamento virtuale passante per i punti AO che indicheremo con A1. La distanza accessibile e quindi misurabile tra i punti A1 e B1, sarà la medesima esistente tra A e B. (fig.4)

Semplice vero? E senza l'ausilio di strumenti ottici sconosciuti nei nostri piccoli cantieri fino a pochi decenni fa. Le cose potevano complicarsi quando occorreva effettuare misurazioni di altezze o pendenze, ma anche in questi casi l'ingegno e, soprattutto il bisogno, riuscivano quasi sempre a spuntarla.

(continua)

*Un noto capolavoro di Duccio di Buoninsegna del quale non tutti conoscono la storia*

## “La Madonna di Crevole”

*di Maria Paola Angelini*

La Madonna col Bambino, opera di Duccio di Buoninsegna comunemente chiamata “Madonna di Crevole”, deve il suo nome alla lunga permanenza trascorsa in quel luogo, precisamente nella pieve di santa Cecilia. In realtà questa fu solo l’ultima tappa di un percorso o “viaggio”, durato secoli, che il dipinto del celeberrimo pittore senese affrontò, prima di giungere all’attuale collocazione, il museo dell’Opera del Duomo di Siena.

Monsignor Vittorio Lusini nel 1913 pose l’attenzione su un documento d’archivio, un testamento dettato nel 1250 da tale Ramo di Paganello di Guido, il quale metteva a disposizione 50 soldi per far dipingere una tavola in onore della Madonna, da destinare alla chiesa dei santi Pietro e Paolo a Montepescini. Poiché tale cifra non era sufficiente per un dipinto del genere, Lusini pensa che questa fosse solo una prima parte del pagamento della tavola, dipinta perciò molti anni dopo, circa trenta come vedremo più avanti. Se la Madonna di Duccio corrisponde a quella voluta da Ramo di Paganello, dunque, essa dovette subire un primo spostamento da Montepescini all’eremo di Montespescchio. Questo si evince, infatti, da un’annotazione sul tergo del testamento, compilata nel Quattrocento da un monaco di Lecce. Proprio lì si conservavano tutti i documenti relativi a Montepescini e non dobbiamo neanche trascurare il fatto che la congregazione di Lecce aveva preso sotto di sé il convento di Montespescchio nel 1433; questo accredita ancora di più ai nostri occhi la testimonianza lasciata dall’anonimo archivista leccetano. Ma la nostra tavola, ancora una volta, dovette patire le alterne vicende della chiesa che la accoglieva. Quando nel 1686 l’arcivescovo di Siena decise a favore di uno spostamento dei monaci di Montespescchio presso Santa Cecilia a Crevole, la Madonna di Duccio li seguì, così come una campana appartenuta all’eremo e che fu collocata nel campanile della pieve. Le condizioni del convento di Montespescchio, ormai caduto in rovina dopo molti anni di splendore, richiedevano una più degna e sicura sistemazione per i suoi abitanti e anche per la veneratissima Madonna. A Crevole il dipinto veniva festeggiato il Lunedì di Pasqua da moltissime persone e dalla compagnia laicale della Natività di Maria, così come ci attestano alcuni documenti d’archivio. Tra questi, quelli ricordati dall’erudito Spinelli che ci dice proprio come la Madonna conservata a Santa Cecilia avesse trovato ospitalità per molto tempo presso Montespescchio. Quando nel 2003 fu inaugurata a Siena la grande mostra dedicata a Duccio di Buoninsegna, la Madonna di Crevole veniva esposta accanto a quella detta “di Castelfiorentino”, opera di Cimabue con la partecipazione dello stesso Duccio. Tale scelta non fu casuale; entrambi i dipinti presentano notevoli affinità. Innanzi tutto tutti e due si ispirano ad una icona bizantina della Madonna “Odigitria”, cioè la Vergine raffigurata a mezzo busto che mostra allo spettatore il Bambino che tiene in braccio. Dalla tradizione orientale, poi, vengo-



**Duccio di Boninsegna: Madonna di Crevole**

no mutuati la decorazione a filamenti d'oro che sottolinea le pieghe del mantello di Maria e l'impiego dello stesso prezioso materiale per il fondo del dipinto. La posa del piccolo Gesù è la medesima nelle due pitture, dove con la mano egli sfiora il volto della madre. Poiché la forma a cuspidi del dipinto di Cimabue è ovviamente frutto di un intervento successivo, è molto probabile che questo presentasse agli angoli due piccoli angeli, così come la pittura di Crevole, viste anche le dimensioni simili della tavola. Ma allora cosa differenzia queste due opere dove si confrontano più che mai le qualità pittoriche



**Cimabue: Madonna di Castelfiorentino**

di due grandi artisti come Cimabue e Duccio? Quella del secondo offre allo spettatore e al fedele un ritratto di Maria colta in tutto lo strazio della rivelazione della necessaria morte del figlio, ma nonostante questo il suo volto è raffigurato con una grazia e una leggiadra eleganza di tratto che non hanno pari. La morbidezza della pelle del viso è la stessa che ritroviamo nelle guance di Gesù ed ancora la medesima che traspare dalla sua tunichetta. Da osservare con quale effetto il vestitino veli la gamba e il piccolo piede del Bambino, come se fossero lambiti da dei sottili, orizzontali filamenti serici. Per quello che riguarda il collocamento temporale di quest'opera nel percorso creativo di Duccio di Buoninsegna, Luciano Bellosi nella sua scheda del dipinto per il catalogo della mostra del 2003 propone, attraverso l'analisi dell'esecuzione pittorica e un confronto con la Madonna Rucellai del medesimo autore, una datazione poco anteriore al 1285. Di certo c'è che questa Madonna col Bambino ha rappresentato nei secoli passati una presenza fondamentale e carissima al territorio di Murlo, vista la devozione, la cura e l'attenzione che l'hanno interessata. Tali sentimenti ancora oggi la investono ed una volta di più ci piace mettere l'accento sull'importanza di mantenere viva la memoria della storia di opere come queste, intimamente legate ad un comune ricco di tradizione e di testimonianze così attuali, come è quello di Murlo.

## La Madonna di Crevole torna a Murlo?

**I**n un certo senso si, anche se non si tratta proprio della tavola originale di Duccio che è possibile ammirare presso il Museo dell'Opera del Duomo, ma di una riproduzione eseguita dalla pittrice Francesca Capitini per assecondare il desiderio espresso da Viola Panichi Zalaffi durante la presentazione del suo libro a Murlo. Un gesto gentile, di rara sensibilità e di alto valore simbolico per ricordare le esperienze vissute in qualità di docente nelle scuole del Vescovado, e per dare un senso di continuità alla sua opera riannodando le fila di un discorso interrotto tanto tempo fa con i bambini ormai cresciuti che furono i suoi alunni. La vita della sacra immagine è stata caratterizzata da lunghi soggiorni trascorsi in luoghi che ben poco conservano dell'originale aspetto facendo addirittura dubitare che quanto accaduto sia successo davvero. L'immagine stessa della Madonna, passata indenne tra gli avvenimenti tragici dei secoli più bui, sembrerebbe confermarlo visto il suo straordinario stato di conservazione come se Duccio l'avesse dipinta solo ieri e non sette secoli e mezzo fa. L'autentico miracolo sta nel suo aspetto che la caducità delle cose non sembra avere nemmeno sfiorato come se un diretto intervento divino avesse guidato la mano dell'artista durante la realizzazione dell'opera. Sarà stato proprio così? Chi può dirlo, ma la vista dell'immagine che la signora Zalaffi ha voluto donare alla nostra comunità, sarà sempre tra noi a farlo ritenere possibile.

Realtà nascoste nel nostro territorio

## “La fonte dei Canapai”

di Luciano Scali

Quante siano le fonti che si trovano nel territorio di Murlo non è dato di sapere con esattezza poiché con l'esodo dalle campagne avvenuto nel dopoguerra, molte di esse sono state dimenticate. La natura ha ben presto preso il sopravvento su zone coltivate inglobando colture un tempo rigogliose ricoprendole di macchia e avviluppando piante da frutto in un intrico di edera, vitalbe e strappaborse. Non è raro imbattersi in piante domestiche nel bosco più fitto richiamando il pensiero alla presenza dell'acqua sotto forma di piccole vene ormai interratesi per mancata manutenzione. Anche i ruderi sparsi di poderi abbandonati fanno pensare al prezioso liquido senza il quale era impossibile creare un insediamento permanente di uomini e animali. Ebbene: molte di queste fonti, in strutture piuttosto stabili si trovano oggi in luoghi abbastanza ritirati e selvaggi e, strano a dirsi, svolgendo un ruolo essenziale ancora oggi seppure di natura diversa da quello per il quale erano nate. Una tra queste è la fonte detta “dei Canapai” ubicata nei pressi del torrente Crevolone e del tracciato di un'antica strada ormai snaturata dall'abbandono e da una cessa tagliafuoco costruitavi sopra. Il catasto Leopoldino la identifica come la **strada di Canneta** proveniente da quella delle Macchie che, dopo aver aggirato il poggio Serpentaio e la frazione dell'Olivello scendeva il poggio Degano per dirigersi verso monte Moro e la strada di San Giusto. Il suo toponimo la dice lunga sull'uso delle sue acque e delle colture a suo tempo praticate nell'ampio piano alluvionale del Crevolone. La coltura della canapa forniva fino ad epoca recente preziose fibre per realizzare tessuti di grande robustezza e resistenza e la sua coltivazione rappresentava un apporto indispensabile all'economia delle famiglie dedite all'agricoltura ed alle attività boschive. Il piano naturale si adattava molto bene all'uso anche perché, oltre all'apporto delle acque sorgive della fonte poteva contare su quelle del torrente e del vicino fosso dell'Ebreo. Il poggio Degano, alla cui base si trova la fonte, è costituito da un possente deposito di diaspro dal quale filtra un'acqua perenne fresca e piuttosto abbondante. In tempi lontani sotto la sorgente venne ricavata una vasca di raccolta a sua volta circonscritta da una robusta muratura protettiva, quindi sulla parete frontale fu aperta una finestrella di aerazione e d'ispezione e nella parte sottostante praticato un foro sul quale fu inserito, dapprima un “doccio di terracotta” quindi un tubo più piccolo di “terra invetriata” per la fuoriuscita dell'acqua. In origine l'apertura doveva essere protetta da uno sportello di chiusura ma ora è possibile gettare uno sguardo all'interno e notare come la vasca di raccolta sia piena di sassi e ghiaia che assicurano un'ottima filtrazione dell'acqua sorgiva. Oggi quell'acqua, che si raccoglieva in una pila più ampia da usarsi per innaffiare, esce libera e va a raccogliersi in una grande pozza tra gli alberi andando a formare un **insoglio** naturale per la delizia dei cinghiali che se ne servono ampiamente durante i mesi di calura. La loro presenza è testimoniata dalle tracce lasciate sulle cortecce ruvide degli alberi ove gradiscono grattarsi, e dalle buche scavate col grifo alla ricerca di radici tenere. Una sorgente antichissima menzionata dal Mengozzi nella pubblicazione “Il Feudo del Vescovado di Siena” per definire i confini della Corte di Resi: “... **et diinde torna a la fonte al Campaio per lo Valloncello in fino alla Creule di Montespечchio...**” A chi attraversa il territorio con gli occhi aperti e col desiderio di apprendere, la fonte dei Canapai è una delle tante sorprese sulle quali imbattersi, e quando ciò accade non bisogna minimizzare l'incontro lasciandosi fuorviare dalla prima impressione dettata dal modesto aspetto della cosa, ma adoperarsi piuttosto per scoprire quanto nasconde. Difficilmente si resterà delusi.



*“Le gesta di un grande condottiero che non conobbe sconfitta” Questo il tema del prossimo fumetto storico di Filippo Cenni.*

## “Erasmus da Narni: il Gattamelata”

di Luciano Scali



**N**arnia me genuit **Gattamelata** fui. Così si legge a Narni sulla casa che dette i natali a Erasmo il futuro condottiero che i contemporanei chiamarono Gattamelata.

Di umile origine, il padre era fornaio, formò la sua professione al seguito di Fortebraccio da Montone acquisendo tutti i segreti dell'arte della guerra. Il nomignolo di Gattamelata gli derivò probabilmente dal suo fare gentile e dai modi garbati che mascheravano scaltrezza e determinazione di cui molto si giovò nelle sue imprese, oppure dal nome della madre Melania Gattelli.

Servì solo tre padroni durante la sua vita: Fortebraccio, il Papa e Venezia. Quest'ultima lo annoverò fra la nobiltà e quando, ormai malato e avanti con gli anni si ritirò a riposo, gli asse-

gnò una lanta pensione affinché li trascorresse in tutta serenità. Una statua equestre, opera del **Donatello** venne eretta in suo onore a Padova. Nel basamento campeggia quel blasone guadagnato sul campo che le sue umili origini, non gli avevano assegnato per nascita.

Ma non voglio aggiungere altro per non anticipare dettagliate notizie sulle gesta del Gattamelata visto che un nostro giovane artista può farlo molto meglio con la sua opera grafica. Infatti il mio breve discorso riferito a Erasmo da Narni conosciuto col nomignolo sopraccennato, non deriva da un improvviso colpo di sole di questo inizio d'estate, ma dal bisogno di trovare il modo adatto per annunciare l'imminente uscita di un altro interessante fumetto storico realizzato da **Filippo Cenni** quale risultato di due lunghi anni di ricerca e di dedizione per riuscirvi.

Un personaggio di tutto riguardo il Gattamelata, uno dei pochi a non subire sconfitte nella sua lunga carriera e che ebbe il privilegio di morire nel suo letto. Questa opera grafica fa seguito all'altra non meno interessante dedicata a *Ghino di Tacco*, e che vogliamo sperare abbia un ulteriore proficuo seguito. In attesa di poterne prendere ben presto visione anticipiamo a Filippo tutte le nostre felicitazioni nella certezza di saperle ben indirizzate.

*Stemma del Gattamelata sul basamento della sua statua equestre, opera del Donatello a Padova*



*Il pane: tutti lo consumano, ma ben pochi lo conoscono. Una storia affascinante e misteriosa che non cessa mai di stupire*

## “Pane, Amore e Celiachia”

*di Nicola Olivieri*

**A**lcuni giorni fa, pensando - chissà perché - al modo di dire “sei buono come il pane”, mi tornò in mente quando, fino a poco tempo fa, mia nonna lo faceva nel forno a legna. Era una bella soddisfazione aspettare il pane appena sfornato per poi affondare le dita per primo nella crosta ancora rovente per strapparne un pezzo, vedere la nuvoletta di umidità che si liberava dalla ferita inferta al pane, annusarne la fragranza e poi giù, un bel morso e ancora un altro.

Purtroppo l'impegno di accendere un forno per cucinare per poche persone è molto gravoso e comporta un discreto spreco di legna, tempo, energie e pane che dovrebbe essere fatto in quantità per sfruttare il forno e che, quindi, avanzerebbe inevitabilmente. Una comoda alternativa, meno affascinante, ma comunque pratica e funzionale è l'utilizzo del forno elettrico, che permette di farsi comodamente due pagnotte in casa senza tanti sforzi. Era da tanto che non mettevo le "mani in pasta" e chiesi a mia nonna Valeria di ripassarmi la **ricetta** per farmi un pane da me; in fondo non ci vuole molto:

*«Prendi una ciotola, ci metti circa 1 chilo di farina e ci versi mezzo litro di acqua tiepida in cui hai fatto sciogliere prima un lievito di birra. Aggiungi anche un pizzico di sale e, se vuoi, 1 o 2 cucchiaini di olio. L'acqua va aggiunta piano piano mentre si impasta con le mani finché non ottieni una palla di una consistenza né troppo dura né troppo morbida. Per la farina non c'è una quantità precisa, dipende da quanta ne prende. L'impasto va messo poi in una ciotola, coperto da un panno e tenuto un'oretta in un posto non freddo; poi una volta lievitato, si divide in panetti (attenzione a non strappare troppo l'impasto per non fermare la lievitazione) che si mettono a lievitare per un'altra ora. A questo punto si possono infornare a circa 200-230°C per 1 ora e il pane è fatto. Dopo la prima mezz'ora in forno è però consigliabile girarlo, per far cuocere bene anche la parte inferiore».*

Ma ricordo che, da piccolo, trovavo un pezzetto di pane indurito dentro la madia, nascosto dentro la farina: “Cosa era?”

“Cosa era?”

*«Quella era la “madre” - mi ricorda mia nonna - «che mettevo da parte tutte le volte che facevo il pane, prendendo un pezzo dell'impasto che poi tenevo lì nella madia sotto la farina, dove stava fresco. Poi lo usavo come lievito la volta dopo per fare il pane. Lo mettevo la mattina nell'acqua per farlo tornare morbido, la sera lo impastavo con la farina, durante la notte riliievitava e la mattina ne rimettevo un pezzetto da parte, e con quell'altro ci facevo il pane».*



Seguendo le indicazioni faccio le mie due pagnotte aggiungendo in una anche i semi di sesamo e mi vengono una meraviglia.

Poi, come spesso succede, mi prende la voglia di saperne di più, sul pane e sulla produzione delle farine, grazie anche allo stimolo di una giornata sulla panificazione organizzata da *Erbando*, un'associazione di persone della Val di Merse, con sede alle Cetine (Chiusdino - SI). Scopro così una gran quantità di cose che dovrebbero essere patrimonio culturale di ognuno, ma che stiamo dimenticando, oppure

semplicemente ignorando nella vita di tutti i giorni (almeno io): i molti tipi di farina, di lievitazione, i tipi di cereali, le proprietà nutrizionali, i problemi legati ad alcune varietà e varie forme di patologie e allergie in aumento negli ultimi anni. Insomma, una quantità di informazioni che mi hanno stimolato ad approfondire l'argomento ma mi hanno anche stupito (come mi era successo per la canapa indiana/marijuana - vedi [1]) e che...ma andiamo per ordine.

Nella giornata organizzata da *Erbando* ci spiegano prima di tutto come fare il *lievito madre* partendo soltanto da acqua e farina, con una serie di semplici operazioni da ripetere per circa una settimana. “Ah sì? Non si usa il lievito di birra?”

Il **lievito naturale** (chiamato anche lievito acido, pasta acida, lievito madre, pasta madre, crescente) è un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. A differenza del cosiddetto lievito di birra, il lievito naturale comprende, tra i lieviti, diverse specie di batteri lattici del genere *Lactobacillus*. La fermentazione lattica produce acidi organici e consente inoltre una maggiore digeribilità e conservabilità del prodotto che può arrivare anche a una settimana. Il **lievito di birra** (*Saccharomyces*





*cerevisiae*) opera, invece, solo una fermentazione alcolica molto veloce che gonfia l'impasto ma che consente solo una parziale trasformazione della pasta in nutrienti più digeribili.

La giornata prosegue con l'impasto del pane, ma non con la classica farina bianca bensì con una un po' marroncina: è una farina di tipo 2, semi-integrale, senza crusca. Neanche sapevo che esistesse...quindi, approfondiamo.

La **farina** si divide principalmente in due categorie: quella di **grano duro** e quella di **grano tenero**.

Le farine di grano duro sono più granulose al tatto, hanno un colore giallognolo, servono a preparare paste alimentari e raramente vengono usate per fare il pane. Le farine di grano tenero, invece, presentano un colore bianco latte, sono meno ruvide al tatto, sono quelle più usate ed hanno molteplici usi in panificazione; nella pasta vengono usate in genere per quella all'uovo. In Italia, la legge vigente prevede che le farine di grano

tenero siano classificate, in base alle ceneri o sali minerali contenuti e così distinte:

Denominazione	Ceneri min	Ceneri max	Proteine min
Farina di grano tenero tipo 00	-	0,55%	9,00%
Farina di grano tenero tipo 0	-	0,65%	11,00%
Farina di grano tenero tipo 1	-	0,80%	12,00%
Farina di grano tenero tipo 2	-	0,95%	12,00%
Farina integrale di grano tenero	1,30%	1,70%	12,00%

Tabella contenuta nel DPR 9 febbraio 2001, n. 187. Valori delle ceneri e proteine calcolati sul secco. Umidità consentita fino al 15,50% se indicato in etichetta. Proteine: azoto Kjeldahl \* 5

La **farina di tipo 2** può essere preferibile alle altre perché meno raffinata e quindi più ricca di vitamine, sali minerali, fibra, proteine, e anche gusto e sapore. Nella farina bianca, i moderni processi industriali tolgono molti di questi nutrienti e la degerminazione (eliminazione del germe del grano) la priva anche della parte più ricca, contenente **vitamina E**, che renderebbe però la farina più deperibile. Si ha quindi un prodotto più conservabile ma meno ricco, a tutto svantaggio del consumatore che dovrà integrare nella sua dieta le sostanze mancanti con altri prodotti. E' interessante sapere che la vitamina E (o *tocopherolo*) è un nutriente vitaminico essenziale e vitale per l'uomo, un potente antiossidante presente in molti vegetali, nella frutta, nell'olio di canapa, nell'olio d'oliva e soprattutto nell'olio di...germe di grano.

La farina integrale non è invece sempre consigliabile perché gran parte di quella venduta è ottenuta con farine rima degerminate e poi arricchite di crusca. Il motivo di questo procedimento (non molto regolare) è che gli impianti di molitura sono ormai quasi tutti predisposti per ottenere farine raffinate ed è quindi più semplice e conveniente aggiungere la crusca successivamente. Alcuni recenti studi francesi, sembrano mostrare che questa "aggiunta" non faccia neanche molto bene all'organismo. Bisogna inoltre stare attenti al fatto che la farina sia biologica perché la crusca, ricca di principi nutritivi, è anche luogo di accumulo per residui di pesticidi. Anche per quanto riguarda le farine estremamente raffinate - dove abbiamo assenza di fibre - altri studi indicano che esse possano dar luogo a una serie di problemi all'apparato digerente e disturbi al colon.

Una buona soluzione per eliminare o limitare i suddetti problemi è l'utilizzo di farine di tipo 2 ottenute da una **macinazione a pietra**. Nelle nostre vicinanze esiste un mulino a Bettolle e, probabilmente, sarà rimesso in funzione uno alle Ville di Corsano.

Ma ecco che, finalmente, l'impasto è pronto e possiamo metterlo a riposare mentre attendiamo qualche ora affinché sia ben lievitato. Una persona suggerisce un metodo simpatico per sapere quando la pasta è pronta: basta prenderne una piccola pallina, come una noce, e metterla in un recipiente con acqua; la pallina va a fondo ma, dopo

qualche ora, con la lievitazione, viene a galla e ci dice che l'impasto è pronto per essere diviso in pagnotte ed iniziare la seconda lievitazione. Nell'attesa, parliamo della storia del grano, della sua produzione e selezione delle varietà per avere maggiore resa ma anche per ottenere un fusto della pianta più basso.

A questo punto la curiosità è troppa e, senza aspettare l'infornata del pane, torno a casa per chiedere a mia nonna di raccontarmi come lo producevano ai suoi tempi, iniziando dalla cosa che mi ha colpito di più:

“Ma è vero che prima il grano era più alto?”

«*Si sì, prima era più alto. Si seminava la specie...mi ricordo il Frassineto, poi c'era un altro... forse il Gentilrosso, ma non sono sicura. Il grano più basso venne, se non sbaglio, intorno agli anni '60.*»

“E la raccolta la facevi a mano?”

«*La raccolta a mano ci sarà stata, mi sembra fino ai primi del 1900, poi venne la falciatrice; la tiravano i bovi, c'aveva una lama lunga che, quando passava tagliava il grano e faceva la "manna", il monte del grano insomma.*

*I contadini, dietro, prendevano le manne e ci facevano la "mucchia", una specie di pagliaio con tutte le manne in cerchio con i chicchi del grano rivolti verso il centro. Poi, finito di tagliare, si caricava tutto nel carro e si "carrava", cioè si portava tutto nell'aia e si faceva la "mucchia grossa", impilando tutte le manne in due file belle alte. A questo punto veniva la trebbiatrice e dalla cima della mucchia grossa si iniziava a buttarci il grano dentro e la trebbiatrice separava la lolla, il grano e la paglia.*

*Mi ricordo una volta che passavo dalla mucchia alla trebbiatrice, trovai il vuoto...feci un volo di 2 metri; se mi prendevano le cighe un'ero qui a raccontarlo.*»

“E quindi la raccolta del grano tagliato e la mucchia le facevate sempre a mano?”

«*Prima sì, poi, dopo il Fronte, mi sembra, sarà stato intorno al '50, venne la mietilega, che tagliava e legava anche il grano. Poi venne la mietitrebbia e quella faceva tutto: tagliava, separava il grano dalla lolla e dalla paglia e li lasciava nel campo.*»

“Come, non la usavate più la paglia?”

«*No, ormai gli animali non si tenevano più e la paglia non serviva più.*»

“E dove lo facevi macinare il grano?”

«*Noi si portava lì dietro il Circolo (di Vescovado di Murlo (SI), ndr), lì tra Beatrice e Nello, c'era il mulino prima.*»

“Ah sì? Lì dietro c'era un mulino? E come funzionava?”

«*Era del nonno di Nello...mi sembra sia stato a corrente.*»

“Ma facevi farina integrale?”

«*No, da che l'ho visti io i mulini facevano sempre farina bianca...macinava il grano e poi si doveva separare con la staccia la semola, cioè la crusca, e poi ancora, con la staccia più fina, si separava anche il semolino. Quella che rimaneva era la farina. E comunque un po' di crusca al grano si levava anche prima di portarlo a macinare.*»

“Ma il mulino era a pietra?”

«*Si sì, era a pietra; poi c'era anche questo quaggiù alla Crevole, sotto Lupompesi, ma quello non so di chi era e se era sempre in funzione quando si macinava noi. Noi non ci siamo mai andati. Bisognava chiederlo al tu' nonno Vittorio, lui lo sapeva di sicuro, ma ormai...».*»

Tutte queste cose mi hanno messo una discreta curiosità e la voglia di studiarci un po' di storia della produzione del grano e del pane; inoltre - visto che conosco sempre più persone affette da celiachia (intolleranza al glutine) - non posso non approfondire l'argomento legato alle problematiche per la salute, e che sembrano legate alle tecniche moderne di raffinazione delle farine, alla lievitazione troppo rapida, alle specie di grano, quelle modificate come il Creso o altre selezionate per avere grandi produzioni e alto contenuto di glutine, ecc. Ma di tutto questo ne parleremo nel prossimo numero. Per ora notiamo che dietro un semplice pane ci sono davvero tante cose da sapere e, più che altro, da riscoprire perchè stiamo davvero perdendo il contatto con la realtà, con quello che mangiamo, con la nostra storia e le conoscenze di base.

Ma oggi, questo panino fatto da me con farina tipo 2, macinata a pietra, oltre ad essere ottimo, ha davvero un significato particolare.



Nicola lo Spredicatore

## Fonti citate o consultate

-N.Ulivieri, “La Pianta Proibita”, MurloCultura, n.3 anno 2008

-Frumento, Lievito naturale, Triticum aestivum, Triticum durum, Saccharomyces cerevisiae:

<http://it.wikipedia.org/>

-[http://www.mednat.org/alimentazione/grano\\_storia.htm](http://www.mednat.org/alimentazione/grano_storia.htm)

*Nella riflessione la speranza e l'auspicio per un ritorno a quei valori dimenticati sempre attuali in ogni occasione e in ogni tempo*

## “IL NUOVO POSSIBILE”

*di Antonio Cozzitorto*



"Vecchie case di tante storie,  
figli prediletti di antiche madri  
storia di angoli di Maremma.  
Ricorda Antico Borgo  
la speranza che davi agli uomini  
il coraggio per un nuovo cammino  
la gioia per una nuova vita.  
Le campane più non suonano  
le persiane non aprono i loro vetri  
l'amore non trova la verità  
la morte si agira sulle tue strade.  
Strade tortuose che smarriscono  
non si ritrovano i valori antichi  
non si seguono padri e madri.  
Nel tuo silenzio immenso  
Antico Borgo  
contemplo me stesso  
e mi ritrovo uomo".

**N**on può avere solide basi una società, che mentre afferma valori quali la dignità della persona, la giustizia e la pace, si contraddice radicalmente accettando e tollerando le più diverse forme di disistima e violazione della vita umana, soprattutto se debole ed emarginata.

Questa riflessione espressa da Benedetto XVI nella Caritas in veritate al n.15, mi dà l'occasione di rian dare con la memoria al tempo in cui le relazioni tra gli uomini erano improntate su valori stabili e condivisi; espressioni vere delle relazioni segnate dalla fedeltà, dal rispetto reciproco, dall'aiuto vicendevole per costruire il presente nella prospettiva di un futuro sicuro per le nuove generazioni. Era il tempo dei padri e delle madri, capaci di "soffrire e gioire insieme", che hanno lasciato a noi un'eredità aperta all'accoglienza dei poveri e degli esclusi, a dare il bicchiere d'acqua a chi ha sete, e ad avere la "porta aperta" verso tutti i viandanti. Riprendo una delle mie poesie, "ANTICO BORGO", dove esprimevo tutta la speranza di una rinascita nella riscoperta di se:

Da qui emerge la necessità di non abbandonare oggi il tempo e non lasciarsi cadere le braccia pensando che non ci sia nulla più da fare; o peggio lasciarsi trasportare dalla fluidità di un fiume immenso che veloce corre trasportando il tutto, e anche noi, nella immensità di un oceano, che tutto divora e annulla. Occorre ritornare ad educare e formare, a trasmettere e se stessi, il proprio sapere, le proprie esperienze; a narrare i valori di un'autenticità di vita che è veramente e personalmente vissuta, lontana dal "marasma mediatico", attraente ed accattivante.

Il nuovo è possibile se riscopriamo il nostro essere in relazione e ne curiamo personalmente la significatività.

Montalcino 7 maggio 2010.



Notizie brevi Notizie brevi Notizie brevi Notizie brevi!

Benvenuti giovani Gibervillesi!!!

**I PENSIERI DI ANTONELLA**

*Sul muro...*

Sul muro  
accanto alla fontana  
i sensi intuiscono l'autunno.  
Il sole  
del tardo pomeriggio  
sublima la piazzetta  
le case, gli alberi, saturi di colore.  
La luce  
sbatte sul maglione amaranto  
di una bambina  
che con occhi sognanti inconsapevole  
guarda  
i colori di quel meriggio  
che le indugeranno nel cuore.  
Un sussulto  
scuoterà l'anima nel ricordo  
di un attimo  
che non sarà mai più lo stesso.



*Come una sirena...*

Come una sirena  
dalle chiome blu  
il vento canta la sua melodia  
sulla distesa  
del dorato mare  
Nella notte di Giugno  
luciole  
vi brillano dentro  
la luce della luna.  
Come il sole  
fa brillare  
le increspature del mare  
in piccole schegge di specchio.

*In un ricordo*

In un ricordo  
si nasconde l'amore  
un gesto  
emozionante ricordo  
la vita, trepidazione  
dove il mondo si è fermato.  
L'anima  
dove la vita è in stallo  
lì, rimasta immutata.  
Luoghi dove l'esistenza  
dettata  
dal silenzioso e profumato  
cadere delle foglie  
scandito dal lampeggiare  
intermittente delle luciole  
a ritmo dei grilli.  
Qui dove l'anima  
è cullata da una lama di luna argentea  
dal freddo vento invernale.



**E'** difficile trovare il modo giusto per commentare le partenze di un amico che se n'è andato anzi-tempo. Le frasi che si dicono al riguardo possono sconfinare nella retorica banalizzando l'accaduto e creando dubbi sull'autenticità di quanto si prova dentro. Il saggio di solito tace, ma qui è diverso poiché si tratta di una persona che in più occasioni si mostrò oltremodo vicina. Fu **Mario Coppola** ad introdurre nella sua ristretta cerchia di amici, io, unico toscano separato, tra coppie affiatate e felici e sempre considerato ospite gradito. Sono certo che mancherà molto e non solo a noi ma anche al paese che fino all'ultimo momento ha voluto tributargli affetto e stima. Dal canto mio, che in varie occasioni ho condiviso ricerche e iniziative, non dimenticherò mai con quanta dignità abbia affrontato il suo destino e di averlo fatto con discrezione nel timore di arrecare disturbo a chi gli stava



**In questo numero:**

Estate 2010	p. 1	La Meridiana di Nicola	p.2
Torna Pipistrello	pp. 3	La miniera di Poggio Abbù	pp. 4/5
Il Muratore	pp. 6/7	Il ritorno della Madonna di Crevole	pp.8/ 9
La fonte dei Canapai	p 10	Erasmus da Narni- Gattamelata	p.11
Pane, amore e celiachia	pp.12/14	Il nuovo possibile	p. 15
Notizie brevi	p. 16		