



PERIODICO DELLA CASA DELLO STUDENTE
 I.I.S.S. AGRARIO "M. DI SANGRO" - GEOMETRI "L. B. ALBERTI" - SAN SEVERO (FG)



ANNO X - NUMERO 1 - MAGGIO 2009

NELL'APRILE DEL 1999 IL 1° NUMERO:

"IL MOSAICO" COMPIE DIECI ANNI



10
3300

Notiziario	pag. 1
Il telefono cellulare	pag. 5
Terremoto in Abruzzo: è il momento della solidarietà	pag. 6
Alla riscoperta dei Parchi: Il Parco del Cilento	pag. 7
Premio David Giovani 2008-09	pag. 10
I mestieri di una volta: l'impagiatore	pag. 13
Natura Amica: Il peperoncino	pag. 14
Antica civiltà contadina: Il mulino	pag. 17
Per riflettere sorridendo	pag. 19

NOTIZIARIO

L'anno scolastico volge al termine ed eccomi pronto, come ogni anno, a fare un breve resoconto delle attività svolte nel corso dell'anno.

TORNEI

L'ist. Rispoli, responsabile dell'area ricreativa, ha concluso lo svolgimento dei tornei annuali in programma per quest'anno scolastico. Alla nostra redazione ha comunicato i risultati che riporto come riferito.

Al **Torneo di calcio balilla**, hanno partecipato 28 convittori suddivisi in 14 coppie: la vincitrice è risultata la coppia **Tavaglione T. - Triggiani A.**. Al secondo posto la coppia **Ciuffreda A. - Tirabasso N.**, al terzo **Ciavarella N. - Di Fiore F.** Per il **Torneo di Tennis-tavolo**, 16 i convittori partecipanti. Si riconferma, per il terzo anno consecutivo, al primo posto, **Di Santo Raffaele**. Seguono **Tavaglione T. e Triggiani A.**

Il **Torneo di biliardo**, che si è sviluppato attraverso una competizione per girone, ha visto la partecipazione di ben 31 i convittori. I vincitori di ciascuno dei cinque gironi, **Schillaci S. (A)**, **Belpedio G. (B)**, **Scarano L. (C)**, **Di Santo R. (D)** e **Zoppi F. (E)** si sono affrontati in un turno finale. Vincitore assoluto **Di Santo R.** che strappa il titolo a **Belpedio G.**, vincitore dello scorso anno.

I risultati confermano la tradizione che vuole i convittori **Di Santo, Triggiani e Tavaglione**, presenti sempre ai primi posti in questi tornei. A loro i complimenti da parte della nostra redazione.

Per quanto riguarda il **Torneo di calcetto** l'ist. Calabrese ha concluso il 5° Torneo di calcetto che si è svolto sul campo dell'ITAS. Hanno partecipato 24 convittori suddivisi in 4 squadre: le **Fiamme Rosse** (Facenna A., Facenna B., Ferrero, Zoppi, Cedola e Sacco), i **Biker Meister** (Di Santo, Triggiani, Schillaci, Tirabasso, Belpedio, Del Conte), i **Carpe Diem** (Giordano, Sterlacci, Tavaglione, De Palma, Di Fiore e D'Andrea), l'**A.S. Siffredi Club** (Ciuffreda, Ciavarella, Palmieri, Menonna, Mattei N., Valente). La squadra vincitrice è risultata quella delle **Fiamme Rosse**.

Capocannoniere, per il secondo anno consecutivo, **Ciuffreda Antonio**.

ATTIVITÀ VARIE DI CONVITTO

Quest'anno due grosse novità, introdotte dal team degli istitutori, hanno riscosso molto gradimento da parte di tutti: la 1ª Edizione dei Giochi sotto l'albero e il Free Day.

La "1ª Edizione dei Giochi sotto l'albero", di cui si è accennato nel numero di Dicembre de "Il Mosaico", si è svolta il 18 dicembre dopo il consueto "pranzo degli auguri". A questa competizione hanno partecipato tutti i convittori suddivisi in tre squadre: "**Gli Angeli**", "**I Pastorelli**" e i "**Re Magi**" guidate, rispettivamente da tre ottimi capitani, **Antonio Facenna, Antonio Ciuffreda e Luigi Giordano**. Dalle 16.30 alle 22.00 si sono susseguite, intervallate da diverse pause, prove di abilità, velocità, intuito, intelligenza, cultura e memoria. Ad ogni turno la squadra vincitrice pescava una serie di doni dall'albero. Al termine la squadra degli **Angeli**, che ha totalizzato il



maggior numero di vittorie, ha conquistato il premio finale, un grosso cesto natalizio.



Il **Free Day** nasce per premiare il convittore che, nella graduatoria di merito, compilata mensilmente dal Team degli Istitutori, si colloca al 1° posto.

Esso prevede alcuni benefici, usufruibili

nell'arco della giornata destinata, come il pranzo con menù a scelta, la possibilità di designare un secondo commensale tra i convittori classificatosi nei primi 18 posti, la gestione della giornata fuori dagli schemi che regolano la vita convittuale ma comunque nel rispetto delle regole del vivere sociale.

Si sono aggiudicati il Free Day Sterlacci Michele (gennaio), Settanni Ernesto (febbraio), Triggiani Antonio (marzo), Totaro A., Totaro L. e Manfredi Luciano (aprile) per meriti sportivi (ved. articolo basket), Scirpoli Francesco (maggio).

CAMPIONATO DI BASKET B3



Il 28 aprile 2009, a Manfredonia, si è svolta la fase provinciale del B3, un torneo di basket a 3 che ha visto la partecipazione della squadra di basket del Convitto in rappresentanza del nostro Istituto.

Otto le squadre partecipanti, rappresentative degli Istituti della provincia di Foggia: I.T.I. "L. Di Maggio" di San Giovanni Rotondo, Liceo Scientifico "G. Marconi" di Foggia, I.I.S.S. "A. Moro" di Manfredonia, I.I.S.S. "G. T. Giordani" di Monte Sant'Angelo, I.I.S.S. "P. Giannone" di San Marco in Lamis, Liceo Ginnasio "V. Lanza" di Foggia, I.T.C. "A. Fraccacreta" e ITAS "M. di Sangro" di San Severo.

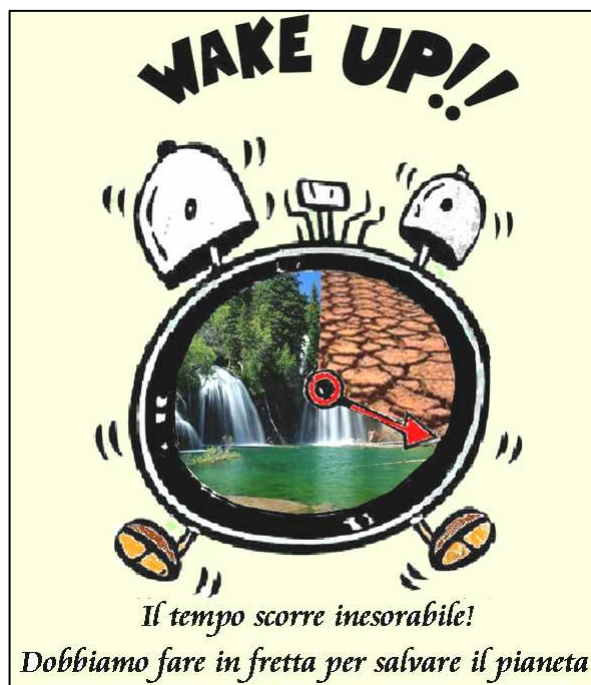
La nostra squadra era costituita dai fratelli Totaro Antonio e Luigi e da Manfredi Luciano.

Le squadre si sono affrontate in due gironi eliminatori. Con 4 vittorie (6-3, 21-9, 22-9, 21-12) si è aggiudicata la fase provinciale la squadra dei nostri convittori. Questa vittoria ha comportato l'accesso alla fase regionale che si disputerà il 22 maggio a Brindisi.

ATTIVITÀ EXTRACONVITTUALI

Il 23 gennaio l'Istituto ha promosso, nell'ambito delle iniziative rivolte alla sensibilizzazione sulle problematiche ambientali, una giornata-studio sul tema della "Desertificazione" con la partecipazione di docenti dell'Enea, Coordinatore il dott. Alessandro Basso. In una fase successiva, gruppi di alunni dell'Istituto, delle due sezioni Agraria e Geometri, hanno presentato degli elaborati sul tema; quelli migliori sono stati inviati all'Enea. Anche il Convitto è stato selezionato grazie ad una *presentazione*, realizzata in PowerPoint, contenente immagini elaborate al computer e corredate da semplici e sintetici commenti, opera dei convittori Facenna A. e Palmieri G. del V anno, Triggiani A. e Giordano L. del IV, sotto la guida del Coordinatore Marolla. Graditissimi i complimenti ricevuti da Dirigente Scolastico, dott. E. Basso, per l'impegno profuso e il lavoro eseguito. Sotto si riporta una delle sei tavole ideate e presentate.

A maggio avverranno le premiazioni a Roma. Al momento di andare in stampa non si conosce la data precisa ma sicuramente sarà il convittore Facenna Antonio che rappresenterà il Convitto



nell'ambito della suddetta manifestazione. Venti alunni dell'Istituto, tra cui i convittori De Brita, Ciuffreda, Facenna A., Ferrero, Palmieri, Valente e Zoppi hanno partecipato allo **stage di "agricoltura biologica, biodinamica e trasformazione di prodotti"**, organizzato dal

nostro Istituto nell'ambito dei progetti P.O.N. Tale attività si è svolta presso l'Azienda Agricola Augusto Desiderio, nei pressi di Termoli, dal 12-2-2009 al 12-3-2009.

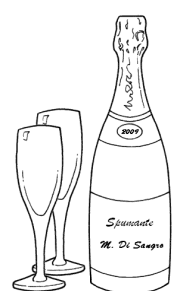
Preponderante è stata, inoltre, la partecipazione dei convittori alle altre attività progettuali realizzate in ambito scolastico. Tra queste, particolarmente gradita, "L'influenza dei Casali sulla genesi di San Severo" a cura dei prof. Carlo Cupaiolo e Alessandra Muti, cui hanno partecipato Triggiani, Giordano, Zoppi,



Scirpoli, Di Santo e Facenna. Mentre i convittori Facenna B., Menonna, Schillaci, Settanni, Sterlacci, Belpedio, Cedola, Ciavarella, D'Andrea, Di Fiore e Napolitano hanno frequentato con interesse il progetto "Ancora un pò di Matematica" curato dalla professoressa Giuliana Iafelice.

Scirpoli, Di Santo e Facenna.

Mentre i convittori Facenna B., Menonna, Schillaci, Settanni, Sterlacci, Belpedio, Cedola, Ciavarella, D'Andrea, Di Fiore e Napolitano hanno frequentato con interesse il progetto "Ancora un pò di Matematica" curato dalla professoressa Giuliana Iafelice.



Un approfondimento sulle tecniche di produzione dei vini spumanti è stato l'oggetto del corso tecnico-pratico di "spumantizzazione" tenuto dai docenti Giuseppe Iuso e Antonio D'Aries. Ben 7 i convittori partecipanti: De Brita, Sacco, Scarano, Scirpoli, Triggiani,

Caruso F e De Pasquale.

Il mese scorso si è concluso il Progetto **Premio David Giovani 2008-09**. Da ottobre ad aprile i convittori partecipanti Facenna A. - Zoppi F. - Palmieri G. - Ciuffreda A. - Ferrero A. - Valente M. hanno assistito, gratuitamente, alla proiezione di oltre 20 film di prima visione presso il Cinema Cicoella di San Severo. Come membri della giuria ufficiale del Premio hanno compilato le schede di valutazione sui film visti; successivamente, Facenna A. e Zoppi F. hanno consegnato due elaborati di cui si riporta un estratto in una successiva sezione del giornale.

Il 22 aprile le classi V del nostro Istituto, tra cui i convittori Facenna, De Brita e Zoppi, si sono recate a Campobasso, presso l'Hotel Palace, per un **Seminario** avente per oggetto "l'Imprenditoria Giovanile in Agricoltura".

Le attività annuali dell'Istituto si concluderanno con la **giornata della creatività** che si terrà

mercoledì 20 maggio nell'ambito della quale si svolgerà un torneo di calcetto tra squadre di alunni della sezione Agraria e Geometri.

MANIFESTAZIONE DI FINE ANNO

Giovedì 28 maggio si terrà la consueta Manifestazione di fine anno con la partecipazione delle famiglie dei convittori.

Si procederà alla premiazione dei vincitori dei tornei ricreativi e sportivi di cui sopra, alla consegna degli attestati di frequenza ai corsi formativi svoltosi nell'ambito convittoriale durante l'anno scolastico, e alla proclamazione del Convittore dell'anno 2008-09.

Nel corso della Manifestazione si svolgerà una parentesi musicale, espressione del tradizionale Pomeriggio Musicale, arrivato alla 6ª Edizione. Seguirà un ricco buffet allestito dal personale di cucina del Convitto.

IL MOSAICO COMPIE 10 ANNI

La copertina di questo numero l'abbiamo dedicata alla celebrazione del nostro giornale: nel mese di aprile 1999 usciva il primo numero, dopo qualche anno di inattività è ripreso regolarmente con le due uscite annuali, grazie alla collaborazione e all'impegno di molti convittori e soprattutto alla decisa azione di sostegno che il nostro Coordinatore Gerardo Marolla ha sempre profuso perché tale iniziativa potesse continuare di anno in anno, rinnovandosi nelle rubriche e arricchendosi di nuovi collaboratori.

Luigi Giordano e Antonio Facenna

SALUTO AI CONVITTORI MATURANDI

Come l'anno scorso salutavo dalle pagine di questo giornale gli amici Antonio Basile, Generoso Rignanese e Piero Casasanta, diplomatisi a luglio scorso, così, ora, mi sembra doveroso rivolgere un saluto ai futuri maturandi: Antonio Ciuffreda, Giuseppe De Brita, Antonio Facenna, Alessandro Ferrero, Giovanni Palmieri, Mario Valente e Fabio Zoppi.

Per gli esami di maturità i convittori suddetti hanno redatto un elaborato su un argomento specifico del proprio percorso di studi e precisamente:

Ciuffreda e Valente (vite e vinificazione), Ferrero, Facenna e Palmieri (olivo e oleificazione), Zoppi (barbabietola da zucchero

e produzione dello zucchero), De Brita (frumento e la molitura con produzione di pane e pasta).

Sono tanti quest'anno ad abbandonare il Convitto per aver ultimato il loro corso di studi. Innanzi tutto un augurale "in bocca al lupo" a tutti per uno svolgimento sereno e fruttuoso dei prossimi esami che risultino il giusto coronamento agli sforzi e ai sacrifici fatti negli anni di frequenza scolastica, caratterizzata, a volte da alti e bassi, ma sempre con la consapevolezza di non dover assolvere solo ad un puro dovere scolastico.



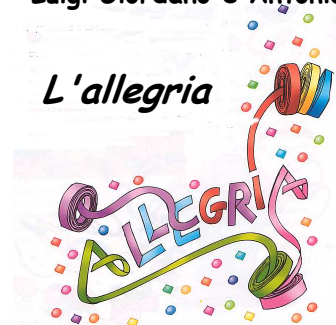
Anche per voi, amici, sapere di essere giunti in dirittura di arrivo vi riempirà il cuore di gioia: in questi momenti si vede solo la fine di presunte incomprensioni con qualche professore o con qualche compagno di scuola a cui si attribuiscono chissà quali colpe o responsabilità; si avverte la piacevole sensazione che, di colpo, spariranno tutti quei vincoli o quei limiti che caratterizzano, necessariamente, la vita scolastica e convittuale. Ma questi, credo, non saranno gli unici pensieri dominanti: un minimo di nostalgia pervaderà i vostri animi al pensiero di dover lasciare più di un amico con cui si è condiviso tutto in questi anni di permanenza a Scuola e in Convitto. Questo Convitto che vi ha visto formarvi, è stato la vostra casa, con i suoi momenti di allegria e di spensieratezza, ma anche momenti, forse, meno positivi legati a qualche difficoltà nello studio, a qualche disaccordo con un compagno, a un po' di nostalgia della famiglia o del proprio paese.

Sono anni della vostra vita che avete speso e che, sicuramente, resterà nei vostri ricordi con le esperienze fatte di cui farete tesoro nel prosieguo della vostra vita.

E allora sia la commozione a dominare i nostri saluti, al momento del commiato, solo questo sentimento può essere espressione degna di un valore molto grande come l'amicizia nata e consolidata nel corso di questi anni. E se qualcuno non l'avvertirà non mi resta che compiangerlo: ha perso l'occasione per arricchirsi interiormente!

Saluto tutti proponendo un componimento che penso possa essere in qualche modo pertinente.

Luigi Giordano e Antonio Facenna



L'allegria è la gioia dell'anima.

L'allegria nasce spontanea dal cuore.

L'allegria è un mezzo per fare amicizia e per sostenere un amico depresso.

L'allegria fa sembrare la vita più leggera e le fatiche meno opprimenti.

L'allegria mantiene il morale agli altri: è un bel modo di stare con gli altri.

L'allegria più grande nasce quando si aiuta e si dona al prossimo.

Senza l'allegria ci si sente immersi in un mare di nebbia e di solitudine.

L'allegria è essenziale alla vita come l'amore e l'amicizia

L'allegria si condivide in compagnia.

Vorremmo che una tale allegria regnasse stasera, un'allegria da condividere insieme a tutti voi!

Una delle nuove tecnologie che ha trasformato la nostra vita: il telefono cellulare

Il telefonino deve la sua nascita soprattutto a esigenze militari: l'importanza di mantenere un contatto tra i vari reparti degli apparati militari è sempre stata fondamentale per le varie strategie militari. Agli inizi degli anni '40 furono introdotti piccoli sistemi di telefonia mobile. Si trattava di sistemi che coprivano appena il territorio della città e che consentivano a pochissimi utenti di effettuare chiamate.

Nel 1947 D.H. Ring, dei Bell Laboratories, sostenne per la prima volta il concetto di "cellulare" e cioè che piccole celle a largo spettro di riutilizzo avrebbero potuto sostanzialmente aumentare la capacità di traffico, principale impedimento alla diffusione del sistema. Queste ricerche non vennero nemmeno pubblicate.

Soltanto nel lontano 1979 iniziò la vera sperimentazione e l'applicazione di questo sistema.

Vennero introdotte vere e proprie reti di telefonia mobile aperte ad un più vasto numero di utenti.

Oggi la telefonia è entrata a far parte della nostra vita. L'evoluzione della tecnologia in questo settore è stata sbalorditiva, tanto che ci è spesso impossibile stare al passo con le innovazioni. Siamo passati dal TACS al GSM e sempre nuove prospettive si aprono davanti a noi. Stiamo assistendo ad una metamorfosi improvvisa della nostra vita, del nostro lavoro, ma i dubbi rimangono. Il suo ruolo può apparire contraddittorio: in alcuni casi cambia la nostra maniera di vivere, in altri è un prezioso strumento che ci aiuta nella vita di tutti i giorni. Sono specialmente i giovanissimi che lo adorano e io sono tra questi: i miei genitori me l'hanno regalato perché, vivendo tutta la settimana in Convitto, per poter frequentare le lezioni scolastiche, ho la possibilità di comunicare con loro in ogni circostanza.



C'è chi parla di un mondo prima del cellulare e di un mondo dopo il cellulare, con il telefonino sarebbe, quindi, nata una nuova civiltà. Ciò potrebbe sembrare un'esagerazione, ma pensandoci bene forse non lo è. Il cellulare, è vero, assicura una diversa maniera, più facile di telefonare, ma è anche un modo nuovo, diverso, di relazionarsi con gli altri; può essere, fra l'altro, un mezzo per ingannare il prossimo, di tradire, raccontando, per esempio, di essere in un luogo mentre si è

altrove. Pensiamo inoltre al linguaggio scritto, il famoso SMS: un linguaggio nuovo che cambia la nostra maniera di esprimerci, di scrivere; si usa una lingua in gergo, di poche centinaia di parole, dove si vede anche l'integrazione, specialmente nei cellulari di nuova generazione, di immagini e suoni. Si pensi, inoltre, ad una delle tante indagini statistiche su questo tema: il 92% degli studenti italiani delle scuole superiori il cellulare è un oggetto indispensabile, ma soltanto il 10% di essi legge un giornale o un libro.

Si deve riconoscere che l'avvento dei telefonini e dei sistemi elettronici ha cambiato la nostra vita anche dal punto di vista economico e culturale. Forse è questa la vera rivoluzione del mondo di oggi. Telefonini, SMS e gli altri strumenti elettronici fanno parte integrante di una società che tende sempre più ad essere governata da sistemi elettronici capaci di condizionare la maggioranza dei nostri desideri e gran parte della nostra vita; con il suo linguaggio ha invaso la nostra esistenza, insieme con le biotecnologie con l'ingegneria genetica, con la fusione fra mondo del cellulare e internet. La realtà in cui viviamo si trasforma, tanto che la civiltà cambia volto. Il cellulare, entrato nella nostra vita con passo leggero, in seguito ha contribuito a sconvolgerla e a renderci cittadini di un altro mondo. Ed io sono convinto e soddisfatto di farne parte.

Antonio Facenna

Terremoto in Abruzzo: è il momento della solidarietà



Il 6 aprile, alle 3.32, un terremoto di magnitudo 5,8 della scala Richter, ha devastato l'Abruzzo e in particolare l'Aquila, Paganica, Onna ed altri paesini circostanti. La maggior parte degli abitanti di questi luoghi, dopo lo scampato pericolo, vive in tende. Molti sono rimasti intrappolati fra le macerie: i soccorritori sono riusciti a trovarne molti vivi, ma altri, sfortunatamente, senza vita.

Quanto accaduto è stato sconvolgente! Si va a dormire dopo aver sgridato il proprio figlio o dopo aver avuto uno scontro con l'amico, pensando al compito o all'interrogazione del giorno dopo, alla tassa da pagare..., preoccupazioni di una vita quotidiana, poi in 20 secondi si cancella tutto e chi ha la fortuna di vedere la luce del sole non ha più nulla in mano. Dopo tanti sacrifici, in un solo istante tutto è andato distrutto. Chi ha potuto, ha cercato di recuperare qualcosa dalle macerie, ma sempre con la paura di un'altra scossa. Ognuno di loro ha scavato a mani nude cercando i propri cari sotto le macerie.

Tutto ciò ha scosso il cuore di tutti!

C'è bisogno di solidarietà da parte nostra, sia per le vittime del terremoto, che per la città, che per la cultura ed i beni artistici dell'Abruzzo. Tutti possiamo fare qualcosa.

Bravissimi i volontari arrivati da tutta Italia per aiutare la gente che non ha più una casa e che ora si trova nelle tendopoli. Il loro cuore è immenso.

E' in questi momenti che la *solidarietà* diventa l'arma vincente. Non è la semplice compassione, uno stato emotivo che non necessariamente partorisce gesti concreti, ma è una qualità che porta uno o più individui a operare per il bene di chi è in difficoltà. C'è chi interviene per dare conforto, chi materialmente per assistere e lavorare in soccorso del bisognoso, c'è chi dona somme in danaro, c'è chi organizza, c'è chi sensibilizza l'opinione pubblica. Tutto questo e altro si realizza sulla base della singola disponibilità e soprattutto della personale sensibilità.

Purtroppo non sempre è facile essere solidali: ci si creano degli alibi, ci si trincerava nel proprio egocentrismo, si aspetta che sia sempre l'altro ad intervenire. A tal proposito una considerazione va fatta: se di fronte a queste grandi calamità, che hanno grande risonanza nazionale ed internazionale, la mobilitazione di tanti riesce a compensare la insensibilità di molti altri, il comportamento solidale diventa

invece determinante in ambiti più ristretti: se a trovarsi in difficoltà è il compagno di scuola, l'amico con cui si condividono i momenti di vita quotidiana, il familiare, il vicino di casa, allora è in questi casi che non ci sono altri soccorritori disponibili se non noi stessi. In questi

momenti non intervenire può essere fatale per colui che si trova in questo stato di bisogno. Ecco che sta a noi spogliarci di ogni egoismo ed egocentrismo, mostrare sensibilità e lanciarci in un gesto di generosità come fanno in tanti, *angeli invisibili*, che ogni giorno operano nel buio dei piccoli drammi di donne e di uomini del nostro tempo, da soli o in piccole associazioni, senza clamore e pubblicità, dando grande testimonianza di amore verso il prossimo.



Luigi Giordano

Alla riscoperta dei Parchi



Continuando la rubrica che si pone l'intento di valorizzare e promuovere la conoscenza

del patrimonio boschivo nazionale si è scelto, questa volta di parlare di uno dei parchi più grandi di Italia: il Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Esso è stato istituito nel 1991, con 36.000 ettari interamente compresi nella provincia di Salerno. Successivi ampliamenti ne hanno



portato la superficie a circa 180.000 ha. Corrisponde oggi alla parte meridionale della provincia, compresa tra la piana del Sele a Nord, la Basilicata a

Est e a Sud, e il mar Tirreno ad Ovest. Comprende, in tutto o in parte, i territori di 8 Comunità Montane e 80 Comuni. Sua spiccata peculiarità l'estrema ampiezza ed eterogeneità del territorio da esso coperto, con la presenza di ambienti praticamente inalterati che si alternano alle aree fortemente modificate di centri urbani e di valli densamente popolate. Dal



1997 è stato inserito nella rete delle Riserve della biosfera ad opera del Comitato Consultivo sulle Riserve della Biosfera del Programma MAB (Man and Biosphere) dell'UNESCO.

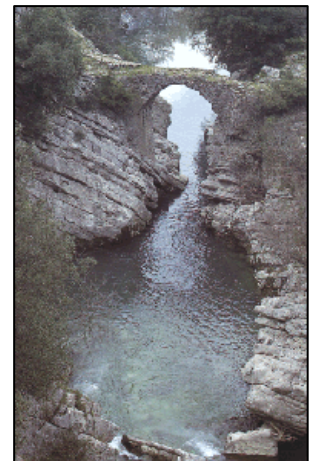
Il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano preserva un patrimonio di inestimabile valore. Città greche e antichi centri storici, antiche abbazie, castelli e casali sono incastonati in ambienti ancora incontaminati, ricchi di piante

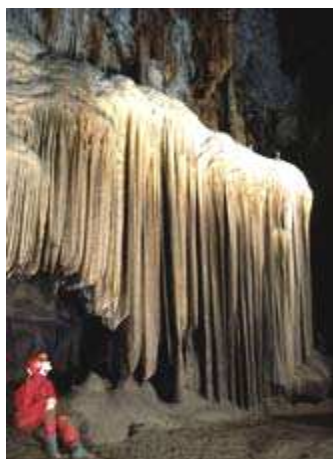
ed animali rari, maestosi uliveti terrazzati, grotte, spelonche e boschi maestosi. Il tutto in un delicato equilibrio dinamico, unico e fragile. Esso rappresenta l'angolo verde della Campania, vanta almeno 1.800 specie di piante, alberi d'ulivo millenari ombreggiano le piccole piane costiere ed i lievi declivi delle colline, fitte foreste ricoprono i monti imponenti quali l'Alburno e il Cervati, che con i suoi 1.898 m. è il più alto della Campania. Particolare è la geologia del Parco, caratterizzata dalla



compresenza di due tipi di roccia predominanti: il *Flysch del Cilento* (complessi rocciosi formati da alternanze più o meno fitte di strati di rocce detritiche a granulometria e colori diversi) in corrispondenza del bacino del fiume Alento e sulla costa nord, e il

calcareao dei complessi montuosi interni e della parte meridionale, con un marcato carsismo. Le forme che ne derivano sono di tipo superficiale, come le doline e gli inghiottitoi, o profonde, quali le grotte, le gallerie e cavità. Il fenomeno carsico è spinto nei Monti Alburni con la presenza di numerose grotte. Quelle di maggiore interesse paleontologico e naturalistico sono presenti nel tratto della Costa degli Infreschi, a sud di Capo Palinuro e nella zona dei Monti Alburni come la Grotta di Castelcivita, lunga quasi 5 km., al cui interno si





aprono enormi saloni ed ampie gallerie in cui la perenne opera dell'acqua ha creato concrezioni dalle fogge più strane, provvista anche di un lago sotterraneo ed abitata da interessanti specie di pipistrelli, e la Grotta dell'Angelo,

a Pertosa, accessibile per un tratto con zatteroni.

Dei 25 habitat identificati nel parco, la maggior parte sono macchie, garighe e foreste, ma di estremo interesse risulta anche la vegetazione delle rupi costiere, dove si concentrano gli endemismi più rari.

Il popolamento floristico del Parco è costituito, come si è detto, da circa 1800 specie diverse di piante autoctone spontanee. La più nota di queste specie, e forse anche la più importante, è la Primula di Palinuro (*Primula palinuri*), simbolo del Parco, specie a diffusione estremamente localizzata.



Sulle spiagge è presente il sempre più raro Giglio marino mentre sulle scogliere, a diretto contatto con gli spruzzi del mare, vive la Statice salernitana; sulle frequenti falesie costiere i raggruppamenti rupicoli sono costellati di Primula di Palinuro, Garofano delle rupi, Centaurea, Campanula napoletana ed altre ancora, che caratterizzano, con le loro fioriture, un paesaggio costiero di rara bellezza.

La fascia mediterraneo-arida è regno della multiforme e policroma macchia mediterranea, arricchita, in due sole località costiere, dalla Ginestra del Cilento, specie individuata soltanto nel 1993, da Carrubo, Ginepro rosso o fenicio,

lembi di leccete, boschetti a Pino d'Aleppo. Nell'area costiera, in particolare, il tessuto dei boschi sempreverdi e della macchia mediterranea è permeato da uliveti. Alle quote superiori e nell'interno si trovano Querce, solitarie o in formazioni compatte insieme ad Aceri, Tigli, Olmi, Frassini e Castagni; più su maestosi Faggeti che coprono e proteggono i monti.

La fauna del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano è assai diversificata in virtù dell'ampia varietà di ambienti presenti sul territorio. Aree costiere e montane, fiumi impetuosi e ruscelli, rupi e foreste, determinano altrettante comunità faunistiche dove spesso emerge la presenza di specie di alto valore naturalistico. Sulle vette, sulle praterie di altitudine e sulle rupi montane sono frequenti l'Aquila reale e le sue prede d'elezione: la Coturnice e la Lepre appenninica. La presenza di queste due ultime specie è biologicamente importante in quanto rappresentano popolazioni autoctone appenniniche, oramai estinte in buona parte del territorio. L'Aquila divide questo ambiente con altri rapaci come il Falco pellegrino, il Lanario, il Corvo imperiale ed il Gracchio corallino (foto).



Tra i pascoli è facile osservare l'Arvicola del Savi, un piccolo roditore erbivoro predato dalla Volpe, dalla Martora o anche dal Lupo, specie quest'ultima la cui popolazione sembra essere in leggera crescita. Tra gli stessi prati, regno di numerose specie di farfalle, vivono la Lucertola muraiola e la Luscengola, peculiare per la sua somiglianza ad un piccolo serpente ma dal quale differisce per la presenza di piccoli arti.

Tra le foreste di faggio le specie più tipiche sono il Picchio nero, il Picchio muratore e il Ciuffolotto, mentre di grande interesse è la presenza dell'Astore, uccello rapace la cui distribuzione è in declino.

Sugli alti alberi vivono anche mammiferi come il Ghiro, mentre altri piccoli roditori frequentano tane scavate tra le radici, come nel caso

dell'Arvicola rossastra, o tra le piccole radure che si aprono nella foresta, il Topo selvatico e il Topo dal collo giallo. Questi piccoli roditori sono tra le prede preferite del Gatto selvatico, la cui presenza rappresenta un'altra emergenza naturalistica di grande interesse. Sulla corteccia degli alberi vive inoltre un raro insetto: il coleottero *Rosalia alpina*, specie di importanza europea.

Molto ricca è anche la fauna dei corsi d'acqua dove senza dubbio domina la popolazione di Lontre, forse più ricca d'Italia. Nelle aree più prossime alle sorgenti, dove l'acqua è più fredda e i boschi forniscono abbondante ombra, vivono la rara Salamandra dagli occhiali, di grande interesse naturalistico, e la più comune Salamandra.

Nei siti con acque più limpide e ricche di ossigeno abbondano la Trota ed il Merlo acquaiolo, lungo le sponde sono frequenti piccoli trampolieri come il Corriere piccolo mentre, nelle piccole pozze, la Rana italica, la Rana dalmatina, l'Ululone dal ventre giallo e il Rospo; tra le gole rocciose il raro Biancone, rapace di grandi dimensioni si nutre prevalentemente dei rettili che frequentano il Parco. Tra questi ultimi la Lucertola campestre, il Ramarro, il Cervone, la Vipera e la Natrice.

Per concludere mi sembra interessante elencare alcuni luoghi di interesse artistico, oltre che naturalistico, che caratterizzano il territorio del Parco. Primi fra tutti vanno certamente annoverati i tre principali attrattori culturali di importanza nazionale ed internazionale che hanno permesso al Parco di gloriarsi del prestigioso riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Umanità rilasciato dall'UNESCO:

-**Velia**, città greca fondata nel VI secolo a.C., con la stupenda Porta Rosa, alcune terme romane, le fondamenta di un tempio ionico e i resti di un'antica acropoli del IV secolo.



-il sito archeologico e monumentale di **Paestum**, una delle più importanti città della Magna Grecia;

-**Padula**, situata nel Vallo di Diano, famosa per la sua Certosa conosciuta anche come Certosa di San Lorenzo, con i suoi splendidi chiostri, alcuni dei quali in stile barocco, e la famosa



scala a spirale che porta alla biblioteca.

E poi ancora meritano una visita:

Camerota: gole del fiume Mingardo, costa della Marina con grotte e manufatti preistorici;

Grotta Azzurra: Arco naturale e stazioni di *Primula Palinuri*;

Capo Palinuro: Torri e Borgo Medioevale di S. Severino di Centola;

Laurino: centro storico e Palazzo Ducale, Costa e Grotta di S. Elena, Gole e valle del Calore, area archeologica di S. Giovanni;

Morigerati: Museo della civiltà contadina, Castello baronale, Grotte e risorgiva del Bussento;

Piaggine: Fontana dei Cacicavalli, Sorgenti del Calore, Cascata del Ponte;

Roccagloriosa: il Castello, Area archeologica e Tombe monumentali, Antiquarium;

Sant'Angelo a Fasanelle: scultura rupestre dell'Antece, guerriero dell'età del bronzo, ed altare sacrificale di Costa Palomba, cascata dell'Auso, Grotta di S. Michele Arcangelo;

Stio: Chiesa dei SS. Pietro e Paolo, Sorgenti dell'Alento, Boschi e ruderi di Mulini ad acqua; Valle dell'Angelo: Chiesa di S. Barbato, Grotta di S. Michele, Fiume Calore.



Michele Sterlacci

Premio David Giovani 2008-09

Come per gli altri anni, anche quest'anno si è concluso il Premio David Giovani. Ben 7 i convittori partecipanti che hanno visionato, settimanalmente e gratuitamente, da ottobre ad aprile, presso il Cinema Cicoella di San Severo, dei film di prima visione. Questi film sono stati sottoposti a giudizio critico da parte degli alunni partecipanti attraverso la compilazione di apposite schede di preferenza che, confluite al centro di coordinamento nazionale, contribuiranno alla proclamazione del film vincitore anno 2009. Inoltre ai partecipanti era stata data la possibilità di presentare un elaborato sul percorso effettuato: in tal modo si acquisiva credito formativo e la possibilità di partecipare al concorso che assegnerà, al vincitore del primo posto, il diritto di far parte della giuria del premio "Leoncino d'oro" nella prossima Mostra del Cinema di Venezia; il secondo premio darà la possibilità al giovane di partecipare al Campus Cinema Giovani che si svolgerà nel novembre del 2009.

Facenna Antonio e Zoppi Fabio hanno elaborato delle relazioni che hanno consegnato al referente il Progetto Cinema, il prof. Matteo Fiore. Ve le propongo in quanto risultano molto piacevoli ed interessanti.

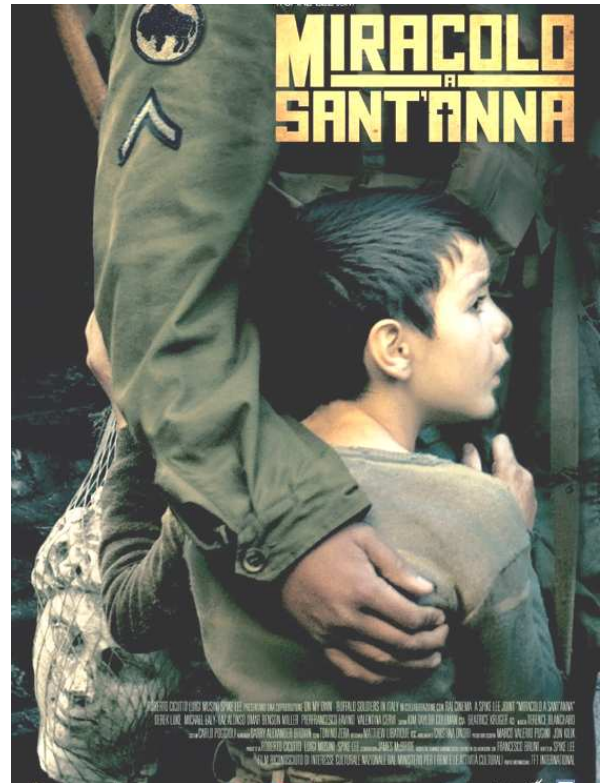
Luigi Giordano

"Miracolo a Sant'Anna"

Quando ho deciso di relazionare su uno dei film proiettati durante questo lungo e ricco percorso che ha caratterizzato il progetto Cinema Giovani 2008-09 non ho avuto dubbi sulla scelta: "Miracolo a Sant'Anna" del regista Spike Lee, film tratto dal romanzo omonimo di James McBride, è quello che ha suscitato in me una forte attrattiva soprattutto per quel misto di emozioni e interesse storico che lo caratterizza.

Il film ha un inizio ricco di tensione e mistero. Epoca contemporanea: Hector, impiegato in un ufficio postale di Manhattan, estrae improvvisamente la Luger che porta sempre con sé per autodifesa e uccide un cliente che gli aveva chiesto un francobollo. Per scoprire il

perché di questo gesto apparentemente inspiegabile e perché a casa nasconde una testa marmorea del Quattrocento fiorentino, una serie di flashback ci porta alla Seconda Guerra Mondiale, a quel durissimo inverno del 1944, con i soldati afroamericani, appartenenti alla 92ª divisione Buffalo, impegnati a combattere i nazisti tra gli altipiani selvaggi e le floride valli della Toscana. Quattro di loro, Aubrey, Bishop, Hector e il gigantesco Sam restano isolati in



territorio nemico.

Il soldato Sam Train, che ha raccolto una misteriosa testa marmorea a [Firenze](#), salva un bambino, Angelo Torancelli, che non parla e che nasconde un segreto orribile: il bambino è sopravvissuto al massacro dei suoi compaesani nella chiesa del piccolo centro della Lucchesia, Sant'Anna di Stazzema, grazie a un gesto di umanità di un nazista poi disertore, e conosce la verità sul traditore che l'ha provocato.

Separati dal resto dell'esercito, asserragliati sulle montagne toscane con i tedeschi da un lato e i superiori americani incapaci di gestire gli eventi dall'altro, i soldati passano alcuni giorni con gli abitanti del paese e un gruppo di partigiani capeggiati da "Farfalla". Le storie della gente comune s'intrecciano con quelle dei partigiani, dei soldati americani e tedeschi. Il responsabile del massacro del 1944 si scopre essere Rodolfo, partigiano in balia di sensi di

colpa e desiderio di vendetta dopo che il suo compagno Peppi (il Farfalla) gli ha ucciso il fratello in uno scontro con i fascisti. Quando il disertore nazista viene catturato per Rodolfo è questione di tempo essere scoperto. Decide così di intervenire e lo uccide. La sua fuga è coperta dai tedeschi che intanto arrivano al paese: dopo un aspro combattimento i quattro della Buffalo purtroppo soccombono davanti alla superiorità numerica del nemico. Unico sopravvissuto il radiotelegrafista, Hector, l'impiegato che, riconosciuto in Rodolfo l'uomo che chiedeva di acquistare francobolli, aveva sparato sul traditore. Arrestato e processato, viene rilasciato grazie al pagamento della cauzione (milionaria) da parte di un redivivo Angelo, sopravvissuto anch'egli e divenuto ricco.

Questo film, secondo me, appassiona proprio per questo *mixer* di storia e finzione, di ilarità e tragicità, di tematiche importanti. A tal proposito mi preme riconoscere al film il merito aver acceso i riflettori su una tragedia che il mondo, ma anche l'Italia al di fuori della Toscana, non conosceva: il 12 agosto 1944, a Sant'Anna di Stazzema, la 16^a Divisione delle SS compie una strage uccidendo cinquecentosessanta civili italiani, tra cui uomini, donne, anziani e bambini. Dell'accaduto il film ne fa una commovente rievocazione con una rapida, ma toccante sequenza di grande impatto visivo ambientata sul sagrato della chiesa che non può non far nascere nello spettatore lo sdegno per un crimine atroce il cui ricordo brucia ancora ferocemente. A questo proposito vorrei fare una considerazione circa le polemiche che hanno accompagnato l'uscita di questo film, fondate, a quanto sembra, sulla tesi sostenuta di ritenere che l'eccidio sia stata la conseguenza di una rappresaglia, e che tutto è successo per il tradimento di un partigiano. E' vero anche che le licenze artistiche rischiano di trasformarsi in verità per gli spettatori, ma non può indignare l'invenzione della figura del partigiano traditore; non sono un critico e nemmeno uno storico però mi sento di affermare, dal mio modesto punto di vista, che l'intenzione di McBride, autore del romanzo da cui è tratto il film, sia stata quella di raccontare *una storia* non *la storia*. Penso sia lecito per un romanziere

far riferimento a fatti realmente accaduti condendo il tutto anche con una buona dose di fantasia: quindi, per me, nessun intento di offendere qualcuno o di falsare verità storiche. Resta il contributo di questo film alla memoria, al ricordo della guerra e delle atrocità subite dalla popolazione civile. Inoltre Spike Lee ha voluto e saputo mostrare il bianco e il nero, l'ambiguità che spesso pervade ogni ambiente e contesto umano, compresi quelli (eticamente o ideologicamente) a noi più vicini. Molti altri i temi messi in evidenza: il razzismo presente all'epoca nell'esercito americano che trattava i neri come carne da macello, i dubbi dell'esperienza partigiana, l'amore e la speranza che possono nascere anche in situazioni estreme. Ne escono fuori scene intense e dense di significato: la sequenza dell'eccidio, l'uccisione dell'amichetto di Angelo, Ludovico che alza il braccio urlando "*sono fascista*" prima di venir ucciso assieme alla figlia, i soldati impietriti che guardano fisso nell'obiettivo della cinepresa e lentamente uno alla volta se ne vanno e subito dopo viene inquadrato ciò che loro stavano guardando e cioè un muro con su affissi dei cartelloni nazisti/razziali, il partigiano Farfalla che dice di aver ucciso il suo migliore amico perché stava nelle file fasciste. Tutto contribuisce ad illustrarci gli stati d'animo e quello che realmente successe in quegli anni maledetti, quel senso di stanchezza e il ripudio della guerra che accomuna tutti i personaggi. Certo, si può capire il dovere di prendere le armi per difendere quello in cui uno crede, ma che strazio, che distruzioni, che carneficine. No, la guerra è un'esperienza da non ripetere, da non augurare, da non vivere mai più. Questo è il più grande messaggio che voglio vedere espresso da questo intenso ed emozionante film.

Antonio Facenna

Pa-ra-da

Nel percorrere mentalmente i film visionati presso il Cinema Cicolella di San Severo, nei mesi in cui si è sviluppato il progetto Cinema noto come "Premio David Giovani", non è stato facile individuare il film che potesse facilmente

prevalere sugli altri. Infatti i film proposti sono stati per lo più interessanti e coinvolgenti; comunque dopo accurata riflessione ho deciso di soffermarmi su uno in particolare che mi ha particolarmente emozionato: *Pa-ra-da* del



regista Marco Pontecorvo.

In esso si narra la storia vera di Miloud, clown di strada franco-algerino, arrivato a Bucarest nel 1992, poco dopo la caduta della dittatura di Ceausescu. Miloud, durante il suo breve soggiorno nella capitale romena, scopre una realtà molto triste, quella dei *bambini dei tombini*, i cosiddetti "*boskettari*". Sono bambini che vivono da straccioni, come randagi, dormono nel sottosuolo di Bucarest, nelle grandi condotte dove passano i tubi per il riscaldamento e sopravvivono con furtarelli, accattonaggio e prostituzione.

Sono bambini fuggiti dagli orfanotrofi o dalla povertà di famiglie indifferenti o disperate, bambini che vivono ammassati nel sottosuolo, nella rete dei canali, su cartoni e materassi putridi, in ambienti sporchi e soffocanti.

Miloud cerca di entrare in qualche modo in contatto con loro, provando a conquistarne la fiducia e l'amicizia e provando a strapparli a quel tipo di esistenza priva di un qualsiasi futuro.

Miloud è un idealista, non riesce ad avere il distacco dei più smaliziati assistenti sociali che frequenta, viene visto con sospetto dai bambini, con diffidenza dalla polizia e con odio acceso dai criminali che sfruttano il giro dei "*boskettari*".

Così, non lasciandosi abbattere nemmeno a seguito dell'intervento della polizia che vorrebbe rimandarlo in Francia a seguito di false accuse di pedofilia, si dedica anima e corpo al recupero di questi bambini e ragazzi che hanno conosciuto su di sé, troppo presto, la

durezza del mondo. Usa il suo carisma e la sua testardaggine per penetrare il muro di sospetto con cui si difendono e per tirarli fuori dalla loro condizione e portarli a una vita dignitosa. E fa questo sfruttando la sua arte, quella circense e clownesca, e contando sull'aiuto di una bella assistente sociale italiana che si innamora di lui. Ecco che si compie il miracolo: dietro le facce da gioventù perduta, si intravedono lampi di gioia e curiosità. Alla fine Miloud fonda un circo itinerante e un'associazione, oggi famosi in tutto il mondo, che dalla fine degli anni '90 hanno salvato da una sicura vita di strada tantissimi ragazzini.

Questo film, a mio giudizio, rientra nel meritevole filone del cinema italiano che non ha mai smesso di gettare il proprio occhio sulla realtà, conservando un forte impegno civile e sociale.

Pontecorvo è da annoverare tra quei registi della nostra tradizione cinematografica che hanno sempre lottato per un cinema che avesse qualcosa da dire e potesse aiutare il pubblico a conoscere il mondo circostante, a vedere quello che accade *oltre il nostro giardino*.

Il regista, nel raccontare questa storia, penso sia riuscito a non scadere nel patetico: gli eventi più drammatici (la morte di alcuni dei ragazzi protagonisti) ci vengono raccontati in maniera delicata, attraverso dei semplici dettagli, una scarpa, un disegno; la sofferenza c'è ma non c'è stato bisogno di farla vedere esplicitamente.

Il pregio di questo film è, quindi, quello di averci condotto in un interessante viaggio attraverso una realtà di cui abbiamo sentito parlare, per la quale forse ci siamo anche indignati ma che poi abbiamo rimosso dalle nostre menti.

Un film che ci mette a parte di un mondo così lontano eppure così vicino e che, allo stesso tempo, ci dimostra che, volendolo, è possibile fare qualcosa e che c'è sempre una speranza di salvezza anche per chi sembra destinato dalla sorte a una vita di stenti e di sofferenza.

Basta solo che qualcuno sia più testardo della media e tutto è possibile.

Basta solo che qualcuno sia capace di aprire gli occhi e vedere quello che ci sta intorno.

Fabio Zoppi

I mestieri di una volta

L'impagliatore

U s'ggiar, u mpagliasegg, questi alcuni dei vari appellativi con cui era denominato un tempo l'impagliatore, l'artigiano che riparava le sedie, di solito quelle con la seduta in paglia.

Nelle case dei nostri antenati le sedie non erano sempre belle e moderne. Convivevano sedie acquistate al negozio e sedie di produzione locale, meno appariscenti. Quelle "moderne", quattro o sei, servivano solo per fare bella figura, erano una specie di ornamento. È vero che venivano offerte a sedere, ma solo a persone estranee alla famiglia, a gente di un certo riguardo: comare, compare, parenti importanti. Per i componenti della famiglia si usavano quelle costruite da questo artigiano o da pastori e contadini locali, i quali erano molto bravi nel lavorare il legno e costruire sedie di diversa grandezza: da quelle piccole per l'uso dei bambini a quelle più grandi. Tuttavia, nessuna era alta quanto quelle acquistate. Erano sedie di media grandezza, un pò più larghe e comode, proprio per donne di allora le quali, sedute, si trovavano a loro agio nel fare la calza, filare la lana, rattoppare indumenti consumati e via di seguito.

Le sedie venivano riparate quando gli intrecci di paglia erano così lacerati da non permettere alle persone di sedersi sopra.

Bisognava, in altre parole, portarla da questo artigiano il quale aveva a disposizione la paglia di *acoro*. Questa è una pianta molto alta che cresce nelle paludi o lungo i fianchi dei fiumi. La pianta, dopo essere stata sfogliata, scortecciata (per prevenire l'attacco da parte di insetti e parassiti), veniva messa in acqua per mantenerne l'elasticità. Poi veniva tagliata a lenze lunghe e sottili che si attorcigliavano per farne cordicelle e intessere il piano. Per realizzare i fondi delle sedie occorreva lavoro e tanta accortezza perché il piano, alla fine, non risultasse troppo duro o il contrario. Doveva essere comodo e rilassante. L'originalità di



questa arte è tutta nel semplice impiego della gestualità delle mani e nell'abilità dell'artigiano di scegliere i fili di paglia da utilizzare ed intrecciarli. Questo mestiere era esercitato anche da donne. Il lavoro si svolgeva soprattutto in casa durante l'inverno e quando pioveva o era particolarmente freddo; altrimenti, si svolgeva fuori la porta di casa e, in mezzo alla strada, tra gli scheletri delle sedie sia vecchie che nuove di zecca. Questi artigiani o artigiane, spesso, giravano per le strade a cercarsi il lavoro.

A volte, quando l'ossatura della sedia aveva bisogno di qualche rinforzo, per ripararle dove mancava qualche piolo di legno, per consolidare la stabilità della sedia ci si rivolgeva ad un altro personaggio, il *masterascio*, trasposizione dialettale di "Mastro d'ascia" o falegname. Il connubio tra la mpagliaseggia e il masterascio era così frequente che, spesso, i due personaggi, se di sesso opposto, convolavano a giuste nozze mettendo in essere una minuscola impresa a conduzione familiare.

Quando il lavoro era terminato, si consegnava la sedia o le sedie a chi aveva commissionato la riparazione, sperando, prima di ogni cosa, che

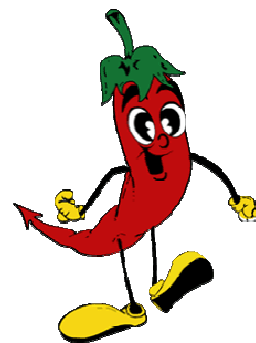


le venisse pagato alla consegna quanto era stato pattuito. E sì, perché allora nelle famiglie dei lavoratori di soldi a portata di mano ce n'erano pochi, anzi non ce n'erano e, il più delle volte, alla consegna del lavoro, si sentivano dire: "passa un'altra volta che ora non ne ho!"

Antonio Facenna

Natura amica

Il peperoncino: un piccante salutare



Il peperoncino piccante era usato come alimento fin dai tempi antichissimi. Reperti archeologici fanno desumere che era conosciuto in Messico 9.000 anni fa. Una precisa testimonianza la troviamo nella biografia di Montezuma, ultimo signore degli Aztechi, che mentre era prigioniero di Cortez, passava il tempo scherzando con le sue concubine mangiando pietanze con peperoncino rosso.

Il primo occidentale che conobbe sulla lingua il sapore piccante del peperoncino fu il medico della seconda spedizione di Cristoforo Colombo, Diego Alvaro Chanca, che lo usò come condimento nel 1494.

Il peperone, quindi, arrivò in Europa con le caravelle di Colombo. A Espelette, vicino Lourdes, viene tuttora coltivato un peperoncino, che ha ottenuto la denominazione d'origine controllata, giunto qui grazie ad un marinaio di Colombo.

In Europa si diffuse abbastanza velocemente nonostante il divieto di farne commercio sancito dal Portogallo, che temeva un danno per il proprio mercato del pepe, fino ad allora unica e costosissima spezia in grado di insaporire le pietanze favorendone la conservazione. Nicolò Monardes, autore di un famoso trattato del Cinquecento sulle *"cose che vengono portate dalle Indie Occidentali pertinenti all'uso della medicina"*, scrive che il peperoncino si usa esattamente come le spezie aromatiche *"che si portano dalle Molucche"*, e aggiunge che la differenza è che *"quelle costano molti ducati, e quest'altre non costa altro che seminarle"*.

Un destino popolare e democratico che in pochissimo tempo diffonde il peperoncino in tutto il mondo, soprattutto tra le popolazioni povere con regimi alimentari monotoni, carenti di proteine.

La piccantezza del peperoncino, di qualunque varietà sia, è legata alla presenza di capsaicina. Quando lo si mangia sembra che la bocca prenda fuoco, ma si tratta solo di una sensazione perché in realtà la temperatura rimane uguale a

prima; la capsaicina interagisce esclusivamente con alcuni termorecettori presenti nella bocca chiamati VR1 e VRL1, che segnalano al cervello l'innalzamento della temperatura, oltre i 43°, e li attiva come se avvenisse un reale aumento di temperatura nel corpo; a questo punto il cervello invia il segnale di bruciore.

Solitamente dopo aver ingerito qualcosa di particolarmente piccante, soprattutto se si è poco abituati, le persone istintivamente bevono acqua, senza avere però alcun effetto benefico, perché i capsocinoidi non sono solubili in questo liquido. È consigliabile quindi mettere in bocca un pezzo di pane, bere del latte, o assumere olio, grassi o super alcolici, nei quali la sostanza piccante si scioglie, e la sensazione di fuoco in bocca si allevia!

Probabilmente risiede in questa particolarità la convinzione che il peperoncino faccia male. Probabilmente è dovuto alla somiglianza dei nomi pepe e peperoncino che ha fatto supporre una stretta parentela e quindi ha trasferito al peperoncino gli aspetti negativi del pepe che notoriamente fa male alla salute. La verità è che nessun rapporto esiste fra pepe e peperoncino, nonostante la somiglianza linguistica. Il primo appartiene alla famiglia delle Piperacee che niente hanno a che fare con le Solanacee che comprendono il peperoncino.

Molti affermano di non poter mangiare peperoncino perché causa "bruciori allo stomaco".

Non c'è niente di più sbagliato: il peperoncino è stomachico, cioè favorisce la secrezione dei succhi gastrici e quindi la digestione. Molte regioni meridionali conservano nella tradizione popolare un infuso digestivo fatto di camomilla calda con l'aggiunta di un cucchiaino di polvere di peperoncino e un pò di miele come dolcificante. E si deve alla genialità di un maestro gastronomo come Vincenzo Buonassisi

la creazione di una "bomba" digestiva fatta di alcool, bucce di limone e peperoncino.

Ma il "capsicum" non è utile soltanto per la buona digestione. Le straordinarie qualità di questo ortaggio sono messe in evidenza dal successivo elenco delle principali malattie per le quali svolge azione benefica.

- **Alcolismo:** il celebre medico terapeuta Henri Leclerc dice di aver guarito molti alcolisti incalliti somministrando ogni tre ore un cucchiaino da cucina da lui preparato miscelando 4 gr. di tintura madre di capsicum annum con 180 gr. di acqua.

D'altra parte l'utilizzazione del peperoncino contro l'alcolismo ha riscontri puntuali presso varie culture popolari. Chi ha abusato di alcool starà subito meglio con una tisana amara (assenzio, gauriana) con l'aggiunta di 2 o 3 gocce di tintura madre di peperoncino.

- **Arteriosclerosi:** le proprietà vasodilatatrici e anticolesterolo sono riconosciute da tutti. Ad esse si aggiunge l'azione della vitamina PP che rende elastici i capillari e della vitamina E che aumenta l'ossigenazione nel sangue. Per questi motivi il peperoncino è utilissimo per la prevenzione e la cura dell'arteriosclerosi.

- **Artrite, reumatismi:** usato sul corpo, all'esterno, il peperoncino ha un effetto revulsivo, cioè dilata i capillari e riscalda. Un rimedio, in questo caso, consiste nel far macerare per 2 giorni 6 peperoncini rossi in 100 gr. di alcool a 60° e con questo poi fare impacchi sulle parti doloranti.

- **Artrosi, lombaggine:** già Castore Durante, un botanico vissuto nel XVII secolo, indicava il peperoncino come revulsivo nell'artrosi, nella lombaggine e nella sciatica.

In caso di necessità si potranno preparare dei cataplasmi di argilla e peperoncini da spennellare sul corpo. Ci vuole l'argilla verde e il peperoncino da unire sempre in ragione di 6 parti di argilla e una di peperoncino.

- **Caduta di capelli:** il potere stimolante del "capsicum" ha un'azione benefica sul cuoio capelluto.

La tradizione popolare calabrese attribuisce poteri miracolosi al peperoncino contro la

caduta dei capelli. La lozione si prepara così: far macerare al buio per otto giorni 3 peperoncini in un litro di alcool. Filtrarla e frizionare due volte al giorno.

- **Cancro:** il peperoncino anti-cancro è un'affascinante teoria, sostenuta da studiosi autorevoli.

Per il prof. Giulio Tarro, oncologo di fama internazionale, sono proprio le sostanze presenti nel capsicum ad assicurare un rafforzamento delle difese immunologiche contro le degenerazioni tumorali.

Il prof. Umberto Veronesi, presidente dell'Unione Internazionale contro il cancro, riconosce il contributo degli antiossidanti nella lotta al cancro dello stomaco. E il peperoncino è uno dei più potenti anti-ossidanti a nostra disposizione.

La dieta Moerman anti-cancro, sperimentata in Olanda, in pratica somministra ai pazienti cibi nei quali ci sia iodio, acido citrico, vitamine del gruppo B, ferro, zolfo, vitamina A, vitamina E, vitamina C. Secondo questa teoria questi elementi, ristabilendo una giusta ossigenazione e riequilibrando il metabolismo, sono in grado di prevenire i tumori. Molte di queste sostanze sono presenti in quantità ottimali nel peperoncino, soprattutto le vitamina A, E, C e il ferro.

- **Digestione difficile:** delle qualità stomatiche del peperoncino si è detto all'inizio. Come cura preventiva è bene cospargere di peperoncino in polvere le pietanze per le quali si prevede una difficile digestione.

- **Distorsioni:** la tradizione popolare, contro le "brutte storte", indica un rimedio rapido consistente nello sbollentare in acqua calda, per un attimo, alcuni peperoncini; spezzettarli e farne un cataplasma da applicare sulla parte dolorante.

- **Emorroidi:** molti rinunciano al piccante perché temono le ... conseguenze delle emorroidi. Tutto a causa di vecchi pregiudizi e disinformazione.

Già nel 1857 l'Accademia medica francese sanciva ufficialmente la validità del peperoncino contro ogni tipo di emorroidi. Una cosa è certa,



nel giro di poche settimane spariscono congestione e dolore.

L'azione terapeutica è dovuta alla vitamina K2 che è antiemorragica e alla capacità caratteristica del peperoncino che per "chiudere" le ferite "chiama in soccorso" le piastrine, la fibrina e tutti i materiali di riparazione. Si ottiene così un aumento di sangue nelle zone interessate fino alla cicatrizzazione.

Ettore Liuni consiglia di iniziare la cura con una dose massiccia di peperoncino in polvere sui cibi (più di un gr. ogni 10 kg. di peso corporeo al giorno). All'inizio potrà verificarsi una recrudescenza dei sintomi, poi nel giro di un mese i fenomeni della malattia scompaiono.

- **Ferite:** per le ferite in genere c'è un'azione simile a quella delle emorroidi.

Sempre la tradizione popolare prescrive impacchi con acqua sterilizzata nella quale è stato sciolto un pizzico di peperoncino. Il bruciore è forte... la cicatrizzazione assicurata.

- **Laringite:** il peperoncino funziona bene come decongestionante e antinfiammatorio contro laringiti, raucedini e tossi spasmodiche.

Una ricetta semplice per i gargarismi: fare macerare in alcool a 90° 2 gr. di polvere di peperoncino, per 12 ore. Filtrare e usare 10 gocce del liquido ottenuto in mezzo bicchiere di acqua calda.

- **Malattie cardiovascolari:** ottimi servizi il peperoncino offre come cura preventiva dell'infarto e delle malattie cardiocircolatorie. L'uso costante di peperoncino abbassa il livello di colesterolo nel sangue; aiuta il cuore; agisce come vasodilatatore con grossi benefici per i capillari e per le arterie coronarie.

Il seme del peperoncino contiene molti acidi polinsaturi che eliminano dalle arterie il colesterolo in eccesso e i trigliceridi.

L'attività fibrinolitica stimolata dal "capsicum" diminuisce l'insorgere di "trombi" che, oltre all'infarto, causano anche le "trombosi".

- **Prostatite:** la medicina popolare cinese prescrive brodo di pollo al peperoncino per

stimolare l'emissione dell'urina nelle persone sofferenti per l'ingrossamento della prostata.

Questa malattia si può prevenire e curare con un'alimentazione in cui sia quotidianamente presente il peperoncino.

- **Vene varicose:** molte testimonianze documentano la guarigione in soggetti sofferenti di varici.

Il miglioramento è senz'altro determinato dalla diminuzione del colesterolo nel sangue e da un maggiore equilibrio nella pressione che si ottengono con una dieta al peperoncino.



Negli ultimi anni, esperimenti e studi hanno sottolineato anche il ruolo positivo del peperoncino nei trattamenti di bellezza, e in modo particolare per

- **Acne:** una maschera facciale a base di peperoncino e argilla aiuta a mantenere la pelle giovane e fresca, impedendo alle impurità di depositarsi sul viso.

- **Capelli spenti e opachi:** mangiare peperoncino e usare lozioni a base di alcol e

peperoncino (frizionato poi sui capelli due volte al giorno), aiuta ai capelli a ritrovare splendore.

- **Cellulite:** fanghi a base di argilla e peperoncino in polvere sono ottimi per impacchi e cataplasmi nelle zone del corpo maggiormente adipose.

- **Cura del corpo e del viso:** i massaggi effettuati sul corpo con olio e peperoncino aiutano a regalare vitalità corporea e a coadiuvare gli allenamenti degli sportivi.

Infine sono state riconosciute al peperoncino **qualità afrodisiache**, essendo ricco di vitamina E, considerata la vitamina della fecondità e della potenza sessuale

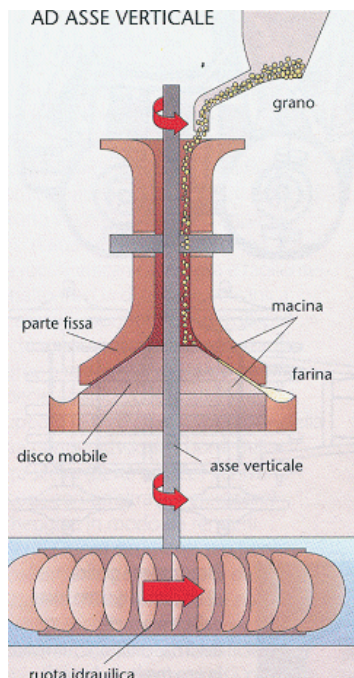
Concludendo si può affermare che il peperoncino, da sempre molto apprezzato in cucina, usato soprattutto per dare sapore ai cibi, può far parte, nelle giuste dosi, della nostra dieta in quanto, per ciò che è stato detto finora, sono evidenti e tante le sue proprietà curative e salutari.

Antica Civiltà Contadina



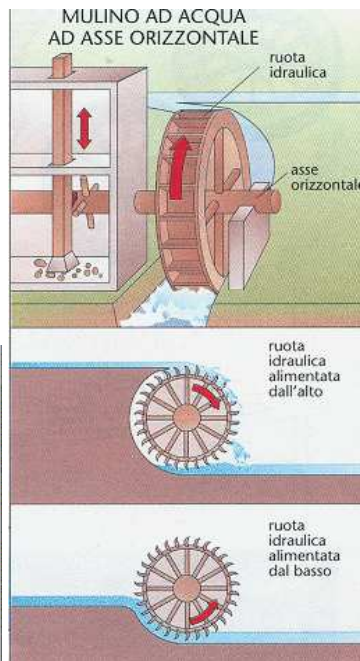
Il mulino ad acqua, insieme al mulino a vento, può essere considerato uno dei primi "motori" alimentati da una fonte di energia naturale che, sostituendo la forza muscolare fornita dagli animali e dagli uomini (soprattutto schiavi), veniva utilizzato per muovere diverse macchine operatrici.

La ruota idraulica che trasforma l'energia cinetica di un corso d'acqua in energia meccanica era già usata in Cina, Medio Oriente ed Europa settentrionale nel I secolo avanti Cristo. Tuttavia, non si diffuse largamente nel nostro continente sino agli ultimi secoli del primo millennio d. C.. Qui nei primi anni servì a macinare cereali (grano, avena, orzo e poi malto per la birra). Nello stesso tempo, nelle aree dove la scarsa pendenza del terreno limitava la potenza idraulica, si introdussero novità come il mulino ad onde di mare (nella laguna veneziana) e soprattutto quello a vento, inventato forse in Persia qualche secolo prima, ma diffusosi a partire dall'Inghilterra nel XII secolo nella caratteristica forma a vele ed asse orizzontale. All'inizio del nuovo millennio i mulini in ogni parte d'Europa divennero numerosissimi, testimoniando tra l'altro il forte aumento del



consumo di cereali, specialmente pane, grazie a forti progressi dell'agricoltura. Naturalmente i mugnai furono inizialmente dei lavoratori rurali come gli altri, sottoposti al potere signorile, laico o ecclesiastico, che deteneva la proprietà della terra e dei corsi d'acqua ove sorgevano gli impianti; ciò non impedì ai "tecnici" di perfezionare nuovi meccanismi mossi dai mulini ad acqua, come quelli per la produzione della carta presenti a Fabriano, a Troyes, a Norimberga tra il XIII e il XIV secolo. Come si è detto i mulini sorgono sulle rive dei fiumi, nei punti in cui esiste un certo dislivello d'acqua.

Uno stretto canale artificiale, detto *gora*, convoglia l'acqua sulla ruota idraulica. Per



regolare la velocità si agisce sulla saracinesca della chiusa, che aumenta o riduce il flusso d'acqua. Il moto viene trasmesso direttamente, o attraverso una serie di ingranaggi, a macine, seghe o altre macchine. Nei mulini ad acqua più antichi (come quelli greci) l'asse è verticale rispetto alla direzione della corrente e l'intera

ruota è immersa nell'acqua. Direttamente fissato all'albero in rotazione, il disco superiore della macina ruota alla stessa velocità delle pale e, strofinando su un disco fisso, macina il grano. Il mulino greco era di piccole dimensioni e piuttosto lento. Per questo lo si usava soprattutto nelle zone di collina dove le correnti d'acqua erano più forti e imprimevano una rotazione più rapida alle pale.

Sfruttando tecniche costruttive più perfezionate le ruote idrauliche furono fissate ad un *asse orizzontale*. Le più antiche erano alimentate dal basso e sfruttavano il moto della corrente. Un sistema di ruote dentate

trasferiva il movimento della ruota e del suo asse a una macina.

In epoca romana, un mulino con una ruota del diametro di 2m poteva macinare circa 180kg di grano all'ora, mentre un mulino azionato da due schiavi ne macinava solo 4kg.

Successivamente si sono costruite ruote idrauliche alimentate dall'alto.

Il sistema di rifornimento dell'acqua è più complesso ma più efficiente. La ruota, infatti, non viene azionata solo dalla corrente ma anche dal peso dell'acqua in caduta. La potenza di un mulino può essere accresciuta aumentando il diametro della ruota. Mulini dotati di più ruote idrauliche, con diametri fino a 3m, potevano macinare anche 3t. di grano l'ora, una quantità sufficiente per le esigenze di 80.000 persone.

La sede del mulino doveva essere ampia perché, oltre che per macchinari e attrezzature varie, occorreva spazio per il deposito dei sacchi di grano e di farina. Su una grossa piattaforma orizzontale era posta la parte operatrice vera e propria del mulino, due macine in pietra. La loro distanza era regolata dal mugnaio attraverso un dispositivo in legno, detto *temperatoia ad argano a vite*. Quella superiore, girando sopra quella inferiore, fissa, frantuma il cereale. Altri due strumenti in legno, detti coppo e cantarella, dirigono il grano verso l'occhio della macina superiore e ne regolano la caduta dal sovrastante recipiente di legno, a imbuto, definito *tramoggia*.

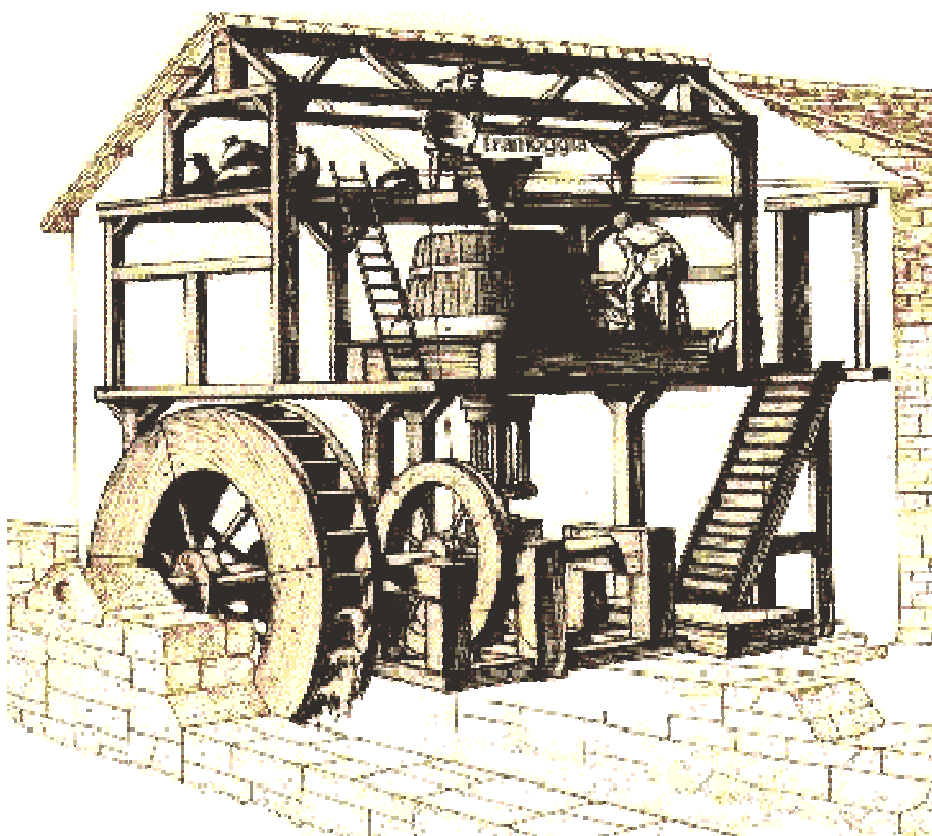
La farina, poi, finiva nei frullatori, specie di mestoli triangolari che la ricevevano e nel giro che facevano la raffreddavano, poiché la farina usciva calda a seguito dell'azione della ruota sulla piattaforma. Tra la piattaforma e la macina inferiore c'era una paletta, che aveva la funzione di raccogliere la farina che usciva dai loro lati forniti di una serie di scanalature.

Dalla macina usciva farina e crusca: dal grano duro, in media, si ricavava l'ottanta per cento di farina e il venti di crusca; da quello tenero, di solito, il settantacinque per cento contro il venticinque.

Per mantenere tutto in perfette condizioni di lavoro, sia la ruota che la base della piattaforma, almeno due volte al mese, andavano "martellate" con un arnese il quale aveva il compito di "ripassare" le due facce per far sì che non si consumassero e perdessero la presa sul grano.

Ogni mulino aveva il suo carretto e cavallo con il relativo carrettiere, che girava per le strade del paese a caricare il grano dei clienti e portarlo "al proprio mulino" e, dopo, riportare indietro la farina e la crusca e ricevere il conto da pagare.

Non era raro vedere contadini con il proprio



bestiame carico di sacchi di grano diretti al mulino per procurarsi la farina bianca, ma anche quella gialla del granoturco per la polenta durante l'inverno. Gli agricoltori della pianura si servivano dei loro carretti perché portavano farina in gran quantità, avendo da panificare, oltre che per la propria famiglia, anche per il personale alle loro dipendenze.

Antonio Facenna



Capo redattore: Luigi Giordano

Redazione: Antonio Facenna - Ernesto Settanni - Michele Sterlacci - Fabio Zoppi

Stampa e fascicolatura: Antonio Facenna

Coordinamento: Gerardo Marolla