



in...cammino

pedibus calcantibus et ... gambe in spalla !



Anno II - numero 10
Luglio-agosto 2014

Editoriale

di Daniele Crotti

Cambia il frutto e cambia la regione, ma il significato del proverbio resta il medesimo. Abbiamo aspettato, ci siamo confrontati, abbiamo chiarito il nostro intento e così sembra che il Consiglio Direttivo del Gruppo dei Seniores abbia l'intenzione, a determinate condizioni, di adottare questa rivista affinché possa essere un'espressione, un organo, un'emanazione dello stesso.

Il prezioso libriccino che annualmente Marcello Ragni, il nostro attivissimo e attento Presidente, "porta alla luce" (e quello relativo all'anno 2013 è da poco stato pubblicato ma ne parleremo sul prossimo numero: datemi e dateci il tempo di leggerlo tutto e attentamente) è esso stesso "voce" di questo nostro attivo gruppo, ma ha una diversa finalità, di cui diremo, appunto, nel prossimo numero.

Ora ci preme soffermarci su questa rivista che vorremmo davvero fosse da tutti partecipata e, perché no, vissuta, discussa, arricchita anche da parte degli altri gruppi che nella sezione CAI di Perugia trovano spazio e collocazione mirata.

Aprè il numero un articolo sul territorio della Spina, con la sua storia, la sua memoria e il suo patrimonio materiale ed immateriale che il passato ha regalato al presente e il presente vuole mantenere per le generazioni future. Una digressione sui "camelidi", cammelli, dromedari, alpaca o lama che siano, è conseguenza di quanto veduto durante una bella escursione sul

SOMMARIO

pagina 1

Editoriale

pagina 3

Spina e il suo territorio

pagina 5

I giganti del Tezio

pagina 8

In Umbria ... con le guide

pagina 9

Pensando, passo dopo passo

pagina 10

In cammino tra le stelle

Pagina 12

Io, la montagna e il resto ...

Pagina 15

Raccontare la montagna

Pagina 16

La vite maritata

Pagina 17

Cronaca di un confronto impossibile

Pagina 18

Sfogliando qua e là

Pagina 19

Premio Mario Rigoni Stern

Pagina 21

Lo zafferano

Pagina 25

La foto del bimestre

**Con il tempo e con la paglia
maturano le nespole
(Proverbio ugandese)**

nostro Tezio. Ci siamo poi permessi, anzi mi sono permesso, di riportare quanto ho letto su un opuscolo reperito per caso non ricordo dove, ove si accenna alle Guide “professioniste” (mi permetto anche il termine “professionali”) che in Umbria operano, e di cui alcune sezioni regionali del nostro Club credo e crediamo siano dotate.

Prima e dopo un cammino tra le stelle nel cuore della galassia, due racconti, uno breve ed uno ricco, in cui gli autori ci raccontano le loro emozioni vissute e di cui ci regalano spunti di riflessione assai delicati e stimolanti, per continuare a “Raccontare la montagna”, come il Festival del Giornalismo tenuto a Perugia all’inizio di maggio ha incoraggiato; ecco allora che “ritorna” ancora una volta il “nostro” Mario Rigoni Stern, con la sua dolcezza e con la sua sapienza, e il premio a lui dedicato, quest’anno vinto dall’ecclettico e pittoresco personaggio che è Mauro Corona (leggetelo il libro: è la storia fantasticata sul disastro del Vajont: utile, necessaria, a tratti coinvolgente ed a tratti sconvolgente, “preziosa”, da vari punti di vista: il letto-

re lo scoprirà) è quanto mi ha suggerito l’amico Gianni Rigoni. Una pagina sulla “vecchia” vite maritata viene proposta perché l’abbiamo riscoperta durante una bella camminata del giovedì: ecco che ancora ritorna “la memoria”, questa... “sconosciuta” o “conosciuta”? Seguono alcune note spiritose “d’oltreoceano” e “d’oltralpe” per quindi perderci nel profumo, nel sapore, nel colore dello zafferano, che da tempo è stato anch’esso “riscoperto”. Lo stimolo ci è stato dato dalle escursioni di fine inverno ove i crocus sui prati dei nostri monti ci hanno spinto a “riesumare” questa spezia del tutto peculiare. Mi perdonerà il lettore se affondo un po’ troppo nello “scientismo”, ma è anche frutto di una sorta di “deformazione” professionale (ormai passata anch’essa: ma resta... la memoria!). Una foto quasi enigmatica chiude il numero non senza rammentare l’invito a tutti di partecipare ai prossimi numeri che spero possano essere espressione (e “frutti” di “stagione”) di una proficua e sentita collaborazione da parte dei più.

Un grazie lo sento doveroso e speranzoso.



Il Monte Tezio visto dalle colline di Pilonico Paterno, con in primo piano la villa Florenzi, oggi proprietà dell’Università per Stranieri di Perugia e la monumentale chiesa di Santa Maria di Colombella

Spina e il suo territorio

Storia, ambiente e tradizioni popolari

A cura delle Redazione

Questo è il titolo del bel Volume (testi, foto e documenti d'epoca) edito a cura della Pro Loco di Spina di Campello (PG), pubblicato nel novembre 2013, che alcuni di noi, seniores del "Gatti" di Perugia, hanno acquistato in occasione del graditissimo rinfresco offertoci dalla Pro Loco di Spina medesima, in occasione della escursione che facemmo nell'aprile dell'anno in corso: in oltre 50 CAINI a risalire le tre vette dei Monti Torrone, Vergozze e Carpegna, sul

versante ovest della stretta ed affascinante Via della Spina, sopra l'omonimo passo dedicato ai SS. Pietro e Paolo, per poi scendere alla Spina Nuova, passando per le quattro case che oggi restano a testimoniare l'antico borgo di Spina Vecchia.

Santino Fortunati, presidente della Pro Loco, ci ha accolto a braccia aperte, in attesa dell'incontro comune che ci attende il 7 di agosto (eccoci ormai!), e lo stesso redasse questa prefazione

In vetta al Monte Vergozze



Scendendo dal Carpegna sopra il Passo della Spina



al volume in questione. Ci piace riportarla per stimolare altri a leggere questa pubblicazione.

“La Spina di Campello sul Clitunno, frazione montana, che nonostante le sue piccole dimensioni ha da sempre rivestito una grande importanza legata alla sua posizione geografica, trovandosi nel corso della via ‘Plestia’, importante via di collegamento con il centro di Colfiorito, ha riportato in sé e conservato le tradizioni sin dai tempi più antichi.

Nonostante il problema dello spopolamento delle zone montane, alla Spina ancora risiedono famiglie di giovani che rappresentano il futuro del paese e che risultano i depositari di questo prezioso tesoro.

La Pro Loco Spina di Campello, anche grazie alla insostituibile ed entusiasta collaborazione della comunità del paese, in questi anni ha cercato di valorizzare e ricordare quello che la Spina era, confrontata con la situazione attuale; ha permesso di mantenere il paese dinamico e ricco di risorse dove trovare contenuti, sapori e profumi ormai rari.

Alla Spina, inoltre, si può godere di una natura ancora intatta che in tutte le stagioni riesce a sorprendere per la sua particolare bellezza.

Il paesaggio montano presenta le sue tipiche asperità che sembrano avere forgiato anche il carattere della popolazione.

La via della Spina è un esempio di come in un mondo sempre più ‘globale’ si possa ancora mantenere viva, nel piccolo, un’antica e importante tradizione riuscendo così a preservare tutta una serie di valori che possono arricchire chiunque si trovi a poterne ‘godere’, siano essi valori di carattere storico, artistico, culturale, ambientale e gastronomico.”

Il Volume

(formato 20 x 30) consta di oltre 270 pagine, suddivise in 5 capitoli, ciascuno dei quali in alcuni paragrafi, riguardanti aspetti archeologici e storici, tradizioni e aspetti sociali, naturalistici e paesaggistici. Le firme sono di esperti del settore.

Il costo è di 20,00 Euro.

I Giganti del Tezio

di Daniele Crotti



Il gruppo a fianco del tiglio gigante

Hanno sbagliato Valter, Aldo e Gianfranco a non guidarci alla (ri)conoscenza dei tre Giganti del Tezio. Il castagno (circondato da altri due o tre gigantini altrettanto suggestivi), il tiglio, oggi non dispettoso come un tempo, il carpino (e noi lo abbiamo trovato!?), con unico posto a sedere al suo interno. Sono stati troppo frettolosi, precipitosi, come dirà il buon Marcello, il saggio presidente senior: «e se poi non piove?». E non pioverà. Ma ad altri la descrizione anche fotografica della escursione (un anello orario anziché antiorario come programmato: Ricci Ragni Crotti hanno preso in mano le redini del comando senza ammutinamento alcuno, e hanno guidato i 10 in maniera egregia e di certo non scontata).

Bello.

Una sola curiosità curiosa: all'altezza dell'antico Romitorio del Tezio un'azienda agricola con ecuadoregno ci sorprende non per le oche (saranno sacrificate a ferragosto?) ma per un paio di alpaca (*Lama pacos*); e allora la memoria ritorna indietro di qualche buon anno quando tante ne vidi in terra sudamericana. Perché non riportare per il curioso lettore (che voglia saperne di più, ma senza esagerare) le note che allora scrissi, perché informato mi fui, su questi buffi cammelli?

CAMELIDI

Inquadramento generale e curiosità, così, per simpatia...

I Camelidi appartengono alla CLASSE Mam-



I lama presso il Romitorio

malia (i mammiferi), che rientra nel PHYLUM (REGNO) *Animalia*. In natura esistono anche questi altri “regni viventi”: *Protoctista* (i protozoi), *Fungi* (i funghi: sia quelli macroscopici, alcuni dei quali commestibili, sia le muffe, sia quelli microscopici, i lieviti), *Monera* (i batteri), *Planta* (i vegetali).

L’ ORDINE di appartenenza è *Artiodactyla* (Artiodattili). Gli Artiodattili costituiscono di gran lunga l’ ordine più importante e più evoluto del SUPERORDINE dei *Parassoni* (gli Ungulati: l’ asse degli arti passa tra il III e il IV dito). Negli Artiodattili la struttura parassone delle estremità comporta uno sviluppo uguale o subeguale del III e del IV dito, che sono in ogni caso più lunghi del II e del V, che più spesso sono ridotti se non atrofici (il I non esiste).

I Camelidi appartengono alla FAMIGLIA *Camelidae*, unica famiglia superstite (le altre sono fossili) del SOTTORDINE *Tylopoda* (i Tilopodi), ovvero col “piede calloso”. All’ interno degli Artiodattili vi sono altri 2 sottordini: i Suiformi e i Ruminanti.

I Camelidi del Vecchio Mondo includono 2 membri: quelli viventi in Asia medio-orientale e in Africa, ovvero i Camelidi arabi o Dromedari, ad 1 gobba, e quelli battriani o Cammelli veri e propri, a 2 gobbe, tutti ad habitat asiatico (essenzialmente Deserto del Gobi e zone limitrofe [Cina e Mongolia]). Sia cammelli che dromedari sono ormai tutti “domestici”, sebbene sia ve-

rosimile che alcuni cammelli (circa 500 individui) possano considerarsi ancora selvatici (*Camelus bactrianus* vero e proprio, secondo l’ originaria classificazione di Linneo).

I Camelidi del Nuovo Mondo sono invece rappresentati da 4 membri: Lama, Alpaca, Vigogna, Guanaco. Questi sono peraltro riuniti in un unico genere (*Lama*), con 2 specie selvatiche (Vigogna, in via di estinzione, e Guanaco) e 2 specie domestiche (Lama e Alpaca).

L’ origine ancestrale dei Camelidi è asiatica. Da qui, via Alaska, sono entrati nel Nord-America (dove si sono estinti; ma ne è stato importato in tempi recenti il dromedario), e da qui, via stretto di Panama, sono discesi in Sud-America, ove si sono adattati e poi evoluti negli odierni *Lama* (ed è probabile che tutti derivino dal selvatico Guanaco).

I dromedari dalla Penisola Arabica (ove nacquero, sebbene secondo alcuni studiosi ritengano che anche i dromedari derivino dai cammelli, che, qui arrivati, perdendo una gobba nel processo di addomesticamento, si siano trasformati negli attuali dromedari, e questo verrebbe datato a circa 3.000 a.C.) si sono poi diffusi nel Nord-Africa (per scendere sino alle parti più nordiche della Tanzania), nell’ est europeo e in altri Paesi orientali.

Per quanto riguarda i Camelidi del Vecchio Mondo, ed in particolare i dromedari (di cui ve ne sono più razze, per es. il Dromedario vero e proprio, il Mehari del Sahara, il Mahri del Pakistan), va detto che la loro importanza e il loro interesse, oltrechè la loro utilità, sono indubbi. Animali da trasporto, da soma, da compagnia, e quant’ altro, possono essere altresì molto socievoli (l’ affetto che lega o può legare cammelliere e dromedario è noto a molti), oltre ad essere fondamentali per la sopravvivenza e la vita stessa a molte popolazioni nomadi, e non solo nomadi. Anche per questi motivi i dromedari sono stati esportati (o introdotti) in varie parti del mondo, soprattutto zone desertiche

degli USA e dell'Australia).

Hanno peculiari caratteristiche; le principali, per i non esperti, sono:

- estremità didattili, a 2 dita (II e V dito sono scomparsi);
- estremità digitigrade: le dita poggiano al suolo tramite cuscinetti elastici; camminano così su cuscinetti senza zoccoli, con andatura ad ambio (come le giraffe);



I lama presso il Romitorio



Il gruppo davanti al castagno secolare

FAMIGLIA

Camelidae

GENERE

Camelus
Lama

Camelidi del Vecchio Mondo

SPECIE

Camelus bactrianus
(*Camelus ferus*)
(*Camelus camelus*)
Camelus dromedarius

Camelidi del Nuovo Mondo

SPECIE

Lama guanacoe
Lama vicugna
Lama glama
Lama pacos

- hanno anche altre callosità: gomito, polso, ginocchio, petto, sterno;
- hanno un periodo di gestazione di 12 – 14 mesi circa;
- la gobba è riserva di adipe; hanno poi delle celle acquifere nelle pareti del rumine (sono ruminanti particolari), le quali rappresentano importantissime riserve d'acqua;
- non hanno né corna né palchi, ed hanno un numero elevatissimo di globuli rossi (anche questi essenziali per la resistenza a condizioni impervie e di siccità).

**Il tempo passato non è
passato se ha lasciato
traccia e memoria**
(anonimo)

In UMBRIA (*e non solo*) con le Guide

Lo abbiamo letto su uno dei tanti opuscoli gratuiti che si possono reperire qua e là... Riportiamo quanto scritto al riguardo nel N° 1 (numero di marzo – aprile) di “Campagna nostra”, che rimanda al sito:

<http://inumbriaconleguide.wordpress.com>

Escursionismo per tutti con i professionisti della natura

Ami camminare nel verde della nostra splendida regione, ma sei stanco di arrancare in un bagno di sudore dietro al super eroe di turno, senza che ti sia concesso il tempo di scattare una foto e senza ricevere una spiegazione sulle meraviglie della Natura che stai attraversando?

L'escursionismo è una pratica per tutti, dai 3 ai 90 anni, dalla passeggiata nella campagna circostante le nostre case, al trekking di più giorni in alta quota: basta trovare il proprio ritmo. Per chi ama muoversi lentamente all'aria aperta, senza pensieri, senza fare eccessiva fatica e godendo di tutto ciò che la Natura offre, c'è un professionista cui affidarsi: la Guida Ambientale Escursionistica. E' questa la figura che conduce, in sicurezza, gruppi o singole persone alla scoperta dei segreti degli ambienti naturali e delle tradizio-

ni culturali, senza battere record sportivi ma insegnando loro a guardarsi intorno e a capire ciò che li circonda. “In Umbria con le Guide” è il programma di escursionismo e viaggi della Cooperativa Monte Meru. Per la sua realizzazione si avvale solamente di Guide Ambientali Escursionistiche professionali, abilitate a seguito di concorso ai sensi della LR 18/2006, regolarmente iscritte agli elenchi della Regione, assicurate e iscritte all'AIGAE, Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche, sinonimo di professionalità e competenza.

I viaggi sono realizzati a norma di legge sotto la direzione tecnica di agenzie di viaggi autorizzate. Le Guide di Monte Meru propongono escursioni di un giorno, solitamente di domenica in tutta l'Umbria (ma non solo), privilegiando le montagne del nostro Appennino, come il Monte



Subasio, il Monte Cucco, i Monti di Gualdo, i Sibillini. Le Guide sono specializzate anche in cammini di lunga percorrenza come gli Itinerari Francescani, la Via Francigena e il Cammino degli Angeli da Roma ad Assisi, di cui sono stati i creatori e promotori. L'amore per la natura e per il movimento all'aria aperta, e il desiderio di spostare il maggior numero di persone, nel proprio tempo libero, "dai centri commerciali ai boschi", ha fatto sì che nascessero "Corsi di base di escursionismo" rivolti a chiunque voglia intraprendere la pratica escursionistica con maggiori cognizioni, consapevolezza e in sicurezza. Inoltre con i "Corsi di Nordic Walking", la particolare pratica della camminata nordica con speciali bastoncini, si propone una fruizione della Natura ancora più salutare e incentrata sul benessere fisico.

Pensando passo dopo passo

di *Francesco Brozzetti*

E' un attimo terribile quello che si deve superare quando ci si alza presto, la mattina, in montagna per fare una escursione.

Sarà la pigrizia, il sonno o solamente un pizzico di freddo, ma il letto è così accattivante, così amico, così complice, che non si riesce ad abbandonarlo.

E' uno sforzo sovrumano, che solo più tardi, riusciamo a dimenticare, quando una sferzata di aria fresca, di quell'aria frizzante, asciutta e tonificante, ci colpisce non appena ci si inoltra lungo il sentiero che sia esposto sul versante della montagna o che sia sprofondata nel verde di un bosco. Lo zaino pesa, il viottolo è in ripida salita, la mente corre alle lunghe ore di escursione che ci aspettano, ma non un lamento

esce dalla nostra bocca, velocemente ogni brutto pensiero scompare, ogni muscolo si scioglie e l'incedere si fa più naturale, la fatica scompare, la mente non si lascia più tormentare dai pensieri quotidiani, ma solo la natura ci abbraccia e ci consola.

L'unico pensiero è quello di arrivare in vetta, alla meta stabilita, che sia un panorama mozzafiato o una forra umida e rumorosa per l'acqua che scroscia lungo le pareti di roccia.

Poter condividere con un amico queste sensazioni ripaga di ogni fatica e le sofferenze della partenza sono ormai cancellate dalla consapevolezza di aver raggiunto l'obiettivo, di aver vinto la stanchezza, la paura e l'incertezza.

La montagna è natura, fiori, alberi, cielo, acqua e soprattutto vento che porta quei profumi che inebriano ed incantano, come i colori di quella tavolozza naturale che solo dinanzi ad un panorama mozzafiato si riesce a scoprire e gustare.

Vogliamo poi dimenticare la sensazione indescrivibile che si prova anche solo alla vista di una farfalla incredibilmente variopinta che svola davanti agli occhi, quasi a voler mostrare tutta la sua eleganza e bellezza anche a chi è lì, vicino a lei in quel luogo meraviglioso.

E i colori dell'alba, e quelli del tramonto?

E l'incontro, sempre più difficile e sempre più sognato, con qualche animale, una volpe, un gatto selvatico, un'istrice, un daino, e perché no, magari più in lontananza, anche con un cinghiale o un lupo.

Tutto questo è natura, tutto questo è bellezza, tutto questo è vita.

E a sera, quando si rientra nel nostro piccolo mondo, scopriamo che affannarsi, lottare, cercare di sopraffare gli altri non ha senso, e ancora una volta ci si rende conto quanto la natura, vissuta così, possa essere maestra di vita e medicina di ogni umano malanno.





di Ugo Manfredini

In cammino... tra le stelle

Nel cuore della galassia

Tra le numerose scorribande tra le stelle estive ce n'è una particolarmente suggestiva ed è quella che ci porta verso il centro della Via Lattea, la grande galassia formata da 100 miliardi di stelle tra la quali il Sole con il suo sistema planetario. E' una galassia relativamente grande che iniziò a formarsi circa 13,5 miliardi di anni fa dalla caratteristica forma a spirale (vista dall'alto richiama l'aspetto di una girandola) i cui bracci si estendono dal centro per un diametro di circa 100.000 anni luce ed uno spessore di circa 2000. Il nucleo galattico è circondato da una massa di stelle che diventa sempre più densa via via che ci si avvicina al centro il quale tuttavia non è visibile a causa della sua struttura di "buco nero", un vortice cosmico di grande massa dove agiscono forze gravitazionali talmente intense da attirare al suo interno gas, polveri, stelle e radiazioni compresa la luce; la materia che viene attratta da un buco nero emette, nella sua folle corsa di caduta, un'intensa radiazione

X che grazie all'osservazione e le misurazioni di sofisticati radiotelescopi permette di accertarne la presenza e determinarne la posizione.

I bracci a spirale prendono il nome dalla costellazione più importante che ne fa parte, come ad esempio il braccio di Orione, il braccio di Perseo, il braccio del Centauro e il braccio del Sagittario del quale ci occuperemo in dettaglio in questo articolo in quanto il cuore della nostra galassia si trova proprio nella direzione di questa costellazione.

Secondo la mitologia greca il Sagittario vuole ricordare Crotus, il centauro metà uomo metà cavallo figlio del dio Pan. Il giovane, inventore dell'arco e della freccia, fu posto in cielo da Zeus che lo volle raffigurare nell'atto di scagliare un dardo a sottolineare la sua abilità di arciere. E' una costellazione estiva che nel mese di luglio culmina piuttosto bassa sull'orizzonte per cui risulta visibile in assenza di inquinamento luminoso e con atmosfera limpida. Per indivi-

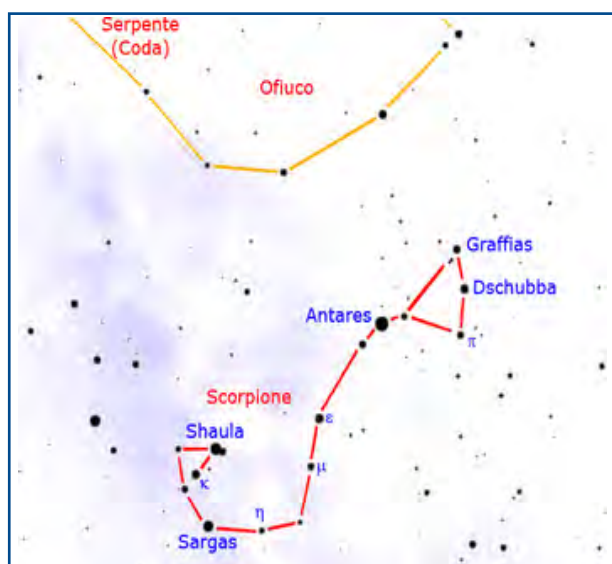
duarla è sufficiente rivolgere lo sguardo verso Sud tra le 22 e la mezzanotte e, dopo aver abituato la vista all'oscurità notturna possibilmente in assenza della luce lunare, potremo scorgere un gruppo di stelle che raffigurano l'arco, la freccia, il braccio e la testa del sagittario.



Sagittario

Se le condizioni di visibilità sono particolarmente favorevoli è possibile risalire alla posizione della costellazione seguendo il percorso della Via Lattea da nord verso sud: questa esile striscia dotata di una leggera luminosità lattiginosa altro non è che il braccio della galassia di cui fa parte il nostro sistema solare, un fiume di miliardi di stelle con il loro corredo di pianeti, gas cosmico, nebulose, il tutto in perenne moto attorno al centro galattico. A causa della sua scarsa luminosità l'avvistamento della Via Lattea si presenta alquanto problematico, tuttavia possiamo avvalerci di alcuni "indicatori" che possono facilitare la nostra ricerca; si tratta di vecchie conoscenze che in questa stagione si mostrano in tutto il loro splendore e che abbiamo già incontrato sul più classico dei percorsi estivi: il triangolo estivo formato, come ricorderete, da Deneb, Vega e Altair. Gettiamo quindi la testa all'indietro e, sfidando i rischi connessi con l'artrosi cervicale, puntiamo lo sguardo verso lo zenit, il punto del cielo che si trova esattamente sulla verticale dell'osservatore. In questa zona riconosceremo Deneb nella costellazione del Cigno e, "dentro" quest'ultima, il leggero chiarore della Via Lattea simile ad una nube quasi trasparente che si sviluppa verticalmente da nord a sud; abbandonata la costellazione del Cigno si fa spazio quasi a metà strada tra Vega, nella Lira, e Altair, nell'Aquila per incontrare proprio in direzione sud le stelle principali del Sagittario a circa 20° di altezza sull'orizzonte; le tre stelle poste quasi in verticale rappresentano l'arco e la più meridionale, Kaus Australis, è la stella più luminosa del gruppo. In questa direzione, ad una

distanza di oltre 25.000 anni luce dalla Terra si trova il centro della nostra galassia, una regione dello spazio interessata da fenomeni estremamente violenti sotto il profilo energetico: ammassi formati da migliaia di giovani stelle, esplosione di supernove, formazione di nuove gigantesche nebulose dalle quali si formeranno altre stelle, il tutto, quasi in una danza macabra, viene inesorabilmente attratto dal nero vortice galattico. Poche decine di gradi a destra del Sagittario, ancor più bassa sull'orizzonte, si distende la costellazione dello Scorpione con Antares, la sua stella più luminosa facilmente riconoscibile per il colore rosso-arancio a condizione che la sua luce riesca a superare il filtro degli strati bassi dell'atmosfera. La sua principale caratteristica è insita nel nome: anti-Ares, cioè rivale di Marte con il quale gareggia per colore e per luminosità. Si tratta di una super-gigante rossa della stessa classe di Betelgeuse (nella costellazione di Orione) distante circa 500 a.l. dalla Terra con un diametro di circa 980 mil. di km (cioè settecento volte il diametro del Sole). Se Antares si trovasse al centro del nostro sistema planetario, la sua fotosfera arriverebbe ad inglobare la fascia degli asteroidi. Infine un'ultima curiosità: Antares è con Aldebaran (nel Toro), Regulus (Leone) e Fomalhaut (Pesce Australe) una delle quattro "stelle reali" così definite per distinguerle dalle "stelle erranti" ovvero i "planetes" degli antichi greci.



Scorpione

Bibliografia:

Itinerari celesti, di Piero Bianucci, ediz. Sirio s.r.l Milano

Costellazioni e mito, di Walter Ferreri ediz. Sirio Milano
Universe, Dorling Kindersley Limited, London

Io, la montagna e il resto.....

di Tiziano Scarponi

L'amico di alcune camminate, il dottor Tiziano Scarponi, direttore del Bollettino dell'Ordine dei Medici della Provincia di Perugia, ci ha inviato queste sue... esperienze!

Le partecipiamo ai nostri lettori.

A ben pensarci sino a quel momento la mia vita scorreva come scorrono le immagini di un film visualizzate in modalità “avanti veloce” di un VHS o di un CD. Tutto scorreva senza possibilità di soste, di ripensamenti e riflessioni. Era giusto e normale: il lavoro, la carriera, il dover provvedere alla famiglia, i bisogni dei pazienti, preparare un futuro... poi... fermo!

Tutta quella corsa, tutto quel turbinio... in un attimo. Un dolore violento al petto. Una sudorazione fredda. Una sirena che suona ed il mio corpo che va ancora veloce, ma non sono più io che vado e conduco. Ora sono trasportato e condotto, chissà per quale direzione e viaggio,

ma che importa oramai.

Per volontà del Buon Dio o della sorte, non lo so, sono di nuovo a casa mia. Tutto però è diverso. Mi è stato detto di stare a riposo, mia moglie mi ha sequestrato le chiavi dell'automobile, i miei colleghi mi hanno trovato un sostituto. Tutto è passato e andato per il meglio, però... però! Va bene, va bene: via le sigarette, mettiamoci pure a dieta, restiamo per un periodo lontano dallo stress e vediamo di fare anche un po' di movimento e attività fisica, sarà proprio il caso di cominciare.

Il “percorso verde” del Pian di Massiano di Perugia sta lì oramai da diverso tempo. E' senza dubbio l'ideale: pianeggiante, ombroso, pieno di gente... tanta gente, anzi: troppa gente. Ogni dieci passi sono costretto ad una sosta per salutare questo o quell'altro: conoscenti, vecchie compagnie che non vedevo da anni, miei pazienti cardiopatici che mi danno il benvenuto fra loro. Non è possibile! Tutto questo mi infastidisce, starò per diventare misantropo, ma è meglio allontanarsi un po'. Proviamo a prendere la



strada che sale su per Monte Pulito, è in salita, è vero, ma che sarà mai! Non senza timore arrivo sul pianoro di Città della Domenica e davanti a me si stende il panorama della mia Perugia che sembra non si sia minimamente accorta di quello che mi è capitato... Alla mia destra scorgo San Sisto e Madonna Alta; il familiare profilo ondulato della città è interrotto dai campanili di San Pietro, San Domenico. Sulla sinistra il quartiere di monte Grillo e ancora più a sinistra l'arrotondata cresta del Monte Tezio... quante volte avevo detto a me stesso di andarci e non ho mai trovato il tempo. Quasi, quasi! Appena fatto l'elettrocardiogramma sotto sforzo, se i cardiologi mi danno il via, mi organizzo.

Sono con Ettore, in montagna è bene non andare da soli. Parcheggiamo l'auto nei pressi del cancello dove inizia il Parco del Monte Tezio: scarponi che fasciano le caviglie, abbigliamento a "cipolla", zaino con dentro di tutto e di più, bastoncini telescopici e l'avventura può iniziare. La salita è sempre la salita, anche se non eccessivamente ripida, lo stradone che arriva sino a quel casotto di pietra, da dove poi si dipartono tre percorsi, sale su "diritto per diritto" e senza un minimo di riscaldamento le gambe sembrano troncarsi, anche il respiro si fa pesante e senti il cuore battere nelle tempie... speriamo bene! Con la scusa di bere mi fermo e cerco di riprendere fiato e tranquillizzare me stesso... va tutto bene e possiamo seguitare a salire su per la carrabile che si inerpica a serpentine per il fianco del monte. Man mano che si susseguono i tornanti il fiato migliora, non si sente più il martellare del cuore e l'ansia sparisce lasciando il posto ad una sensazione di piacere. Il piacere dato dalla vista degli alberi e degli arbusti, dal profumo di bosco che sa di muschio umido della guazza del primo mattino, dal cinguettio degli uccelli e dall'abbaiare lontano dei cani, il fruscio del vento... poi tutto sparisce, tutto seguita ad esistere, ma tu sei da un'altra parte: il cervello ritorna a quella sera, all'ospedale, mia moglie, il mio lavoro... ma non c'è più quell'angoscia di prima, sembra tutto calmarsi, anche le immagini di quella notte sembrano come se sia calata una specie di nebbia, i ricordi sembrano anestetizzati e anaffettivi... Ma guarda! Siamo arrivati ai prati sommitali. Qualche mucca qua e là, l'erba profuma di verde e quel po' di brezza che in cresta non manca mai rende fredde le tue guance e le tue mani che contrastano con il calore del resto del corpo

bagnato dal sudore. Gli ultimi passi e siamo in cima. Che spettacolo! Davanti a me il profilo dell'Appennino: il Monte Nerone, il Catria con il suo Corno, il Cucco ed il Serra Santa, e, dietro il Subasio, si profilano, sfumati dalla foschia, i Sibillini. Mi giro ed alle mie spalle ecco Monte Malbe e poi di seguito l'inconfondibile orizzonte del Trasimeno con l'isola Polvese e, dietro, la sagoma dell'Amiata e del Cetona. E' stata una fatica, ma la visione del mio territorio da questo particolare tetto mi ripaga. Il vento muove l'erba come a formare delle piccole onde del mare, il cielo è un celeste timido ed il sole non è ancora alto, i rumori naturali della montagna fanno da sottofondo piacevole e posso rilassarmi... sono soddisfatto. Soddisfatto di essere in cima e soprattutto di avercela fatta. Posso chiedere ancora qualcosa al mio cuore e anzi, mentre inizio a discendere, mi giro ancora a guardare i monti all'orizzonte con sfida: aspettatemi che adesso tocca a voi.

La sfida è continuata e continua ancora. Il Tezio è stata la mia partenza, il Subasio la mia presa di coscienza e poi sono arrivate in processione tutte le cime dell'Umbria. Ho affrontato anche percorsi impegnativi come le vie ferrate delle Dolomiti del Brenta e persino il ghiacciaio del Cevedale ed ogni volta si ripete la stessa storia: sfida, ansia, piacere, preoccupazione... insomma è un'ambivalenza continua fra il fare e il non fare, volere e non volere. Quante volte mentre senti mancare il fiato e le gambe spezzarsi ti chiedi perché? Quale motivazione nel "tribolare" e spesso rischiare? Mio padre quando parlo delle mie escursioni, dei miei pernottamenti nei rifugi fra russamenti e cattivi odori, delle "cappellate" d'acqua durante gli acquazzoni che non ti danno possibilità di scampo e della paura dei fulmini durante un temporale che ti sorprende in quota, mi ripete sempre: "Chi te lo fa fare?" Non rispondo. Non rispondo perché non ho risposte razionali, sapendo che probabilmente mi può capire solo chi condivide certe esperienze e certe passioni. Provo a rispondere narrando un'escursione, una delle prime fra quelle un po' impegnative, che senza dubbio è più eloquente di tante affermazioni astratte e quasi banali, di circostanza.

E' oramai estate inoltrata, ma è una di quelle estati piovose con un caldo vero che non arriva mai. Una di quelle estati tipicamente umbre dove la notte ed il mattino presto fa sempre "fre-

sco” e un maglioncino a portata di mano fa sempre comodo. Insieme a quattro o cinque colleghi parcheggio l’auto a Forca di Presta con l’obiettivo di arrivare daccapo al Vettore. E’ la mia prima salita alla cima più alta dell’Umbria, anche se dovrei dire delle Marche, e la cosa sotto sotto come al solito da una parte mi affascina e dall’altra mi preoccupa. L’aria dei Sibillini a quest’ora



di primo mattino è piuttosto frizzante e un po’ di nebbiolina rende l’atmosfera delicatamente misteriosa. Mentre saliamo con passo lento e deciso, il silenzio viene ogni tanto “sfessurato” da un non lontano rintocco di campanaccio di mandria o da qualche colpo di tosse. Ben presto il corpo si riscalda e arriva la mia familiare sudorazione da sforzo, il fiato comincia a stabilizzarsi e tutto il resto del corpo si mette in sintonia con quello che c’è intorno e con quello che devo fare. Ogni tanto uno sguardo indietro per capire quanta strada hai fatto ed uno sguardo in avanti in alto per capire quanta ne devi fare ancora... ecco, comincia a far capolino il profilo del rifugio Zilioli, ma accidenti! Quanto è lontano... forse stavolta non ce la faccio! Me lo avevano detto che era tutta una “pettata” diritto per diritto, ma non pensavo proprio così! Come al solito io e Sandro che siamo i più pesanti chiudiamo il gruppo, ma vedo che questa volta anche i più bravi non ci hanno staccato più di tanto. Siamo oramai abbastanza vicini alla sella dove si impianta lo Zilioli e la mulattiera si è fatta ripidissima e con il fondo tutto scoglio, spolverato da un brecciolino, che ti fa scivolare che è una bellezza. Con passo cauto arriviamo finalmente

al rifugio, dove posso riprendere fiato e bere dalla borraccia. Alla mia sinistra la Cima del Lago, davanti in lontananza la Sibilla con la sua fiancata sfregiata dalla carrareccia che forma la zeta di Zorro, alla mia destra la cima del Vettore vero e proprio. Mentre iniziamo a riprendere il cammino, sento che il gruppo discute sulla possibilità di scendere al lago di Pilato e passare per Forca Viola per tornare, ma non si rende conto che diventerebbe un giro immenso. Durante la breve salita dalla Sella delle Ciaule alla vetta si alza un vento abbastanza forte da costringerti ad indossare il giacchetto. Quando sei sul pianoro di cima, il sentiero si perde in mezzo alle rocce basse. Tutto il gruppo che marciava quasi in fila indiana si apre a ventaglio ed il vento diventando più forte crea quell’incantesimo strano di isolamento, non senti più infatti i rumori degli altri, resti solo con i tuoi pensieri, con il vento che fischia negli

orecchi, con le gambe che rinvigoriscono vedendo l’approssimarsi della meta. Arrivo al cospetto di una bassa croce issata su uno scoglio di roccia. Alla base qualche fiore appassito, quello che resta di qualche statuetta sacra logorata dalla pioggia e dal gelo... una targa di lamiera su cui è scritto: “Tante strade portano a Dio, una passa per qui”. Sento il respiro tornare affannoso, la muscolatura del viso e delle spalle irrigidirsi... che succede? Mi accorgo che sto piangendo, sto singhiozzando e lacrimando come un bambino! Spero che gli altri non se ne accorgano... ma poi che mi frega! Il vento ha reso il cielo terso e limpido di un azzurro incredibile, davanti a me si erge maestosa e imponente la parete della Cima del Redentore, alla mia destra comincia a scendere la Cresta del Torrione ed io sento il mio cuore battere forte per l’emozione... E’ questa emozione, è questa sensazione di pace e di conquista dopo la tempesta che ti spinge sempre ad andare su, a salire, ad arrivare sulla cima. Ti senti sul tetto, all’apice.....più vicino a Dio.

La battaglia di tutte le battaglie è scrivere

Herman Melville

Raccontare la montagna

di Daniele Crotti

Al Festival Internazionale del Giornalismo che si è tenuto nella nostra città di Perugia dal 30 aprile al 4 maggio vi sono state tre sessioni dedicate alla montagna, con il seguente comune titolo: RACCONTARE LA MONTAGNA TRA GIORNALISMO E LETTERATURA.

La prima era un incontro con Gian Antonio Stella intervistato da Andrea Ferrazzi. Una seconda verteva sul tema RACCONTARE LA MONTAGNA ATTRAVERSO IL GIORNALISMO SPORTIVO, sempre con A. Ferrazzi che intervistava un paio di giornalisti *de La Gazzetta dello Sport*. Al terzo incontro erano di scena Toni Capuozzo e Mauro Corona e sempre sul tema del RACCONTARE LA MONTAGNA TRA GIORNALISMO E LETTERATURA, con i due ospiti, giornalista l'uno e scrittore (oltreché peculiare uomo) di montagna il secondo.

Io ho avuto la possibilità di partecipare soltanto al primo di questi incontri. Nulla di che, a dire che il Ferrazzi, direttore dell'agenzia giornalistica AIT Dolomiti, ha posto una serie di domande un po' generali sul tema della montagna, da vari punti di vista, al brillante e coinvolgente Stella. La partecipazione del pubblico è stata sottotono, seppur numeroso, ma in verità debbo dire che difficile era porre qualsivoglia domanda in quanto di tutto si poteva parlare e la cosa mi è parsa un po' forse forzata. In ogni caso volevo sottolineare con queste brevi note l'importanza che ha la montagna anche nel saperla raccontare, oltreché viverla, camminarla, conoscerla. Ecco questo mi

ha fatto piacere perché è quello che anche noi vorremmo fare, nel nostro piccolo piccolo, con questa rivista informatica (quanto sarebbe bello avere i fondi per poterla rendere cartacea; ma sappiamo che non è possibile: e allora ci accontentiamo!).

Tra le cose che ha detto il giornalista e scrittore G. A. Stella, che "asiaghese sino in fondo" ha detto di sentirsi, la più emozionante, per me, è stata questa: «Punto di riferimento per chi ama la montagna e la sua letteratura altri non può essere che Mario Rigoni Stern». I perché sono tanti, ma quello che più allo Stella stava (e sta) a cuore, Stella che aveva un profondo affetto per "il sergente nella neve", è quello relativo al fatto che Mario Rigoni Stern scrisse e raccontò la montagna in maniera dolce, con dolcezza... Alla domanda: «Ma perché è di riferimento?», la risposta più pregnante è stata, appunto: «Perché scrive dolcemente».

E allora anch'io non mi stancherò mai di parlare di lui, anche su questa nostra rivista.



Mario Rigoni Stern a casa del figlio Gianni ad Asiago

La VITE MARITATA

di Vincenzo Ricci

In una recente escursione CAI del Gruppo Senior della Sezione di Perugia, precisamente quella di Morro - Monte S. Stefano, ci è capitato di osservare, ancora funzionante, un tipo di coltivazione della vite (*Vitis vinifera*) che fino ad una sessantina di anni fa era usuale nelle nostre campagne, cioè campi con alberi distribuiti con una certa regolarità che servivano da tutori sui quali far crescere la vite. Vicino al Castello di Morro ce n'è un bell'esempio ancora tenuto in produzione dal proprietario.

Si tratta di un campo di viti "maritate" nel quale l'albero è il maschio (appunto il marito) e la vite la femmina.

In Toscana si diceva che la vite ha bisogno "dell'omo", e appunto *l'omo*, per la vite, era un albero. Sembra che la vite si leghi all'albero, lo abbracci, vi si appoggi per salire verso il sole, cercando il calore per far maturare l'uva, allontanandola dall'umidità del terreno, però non come fanno la soffocante edera, né come l'ingombrante, inutile vitalba.

La vite perciò si sposa all'albero.

E' un amore: un tacito consenso.



In Italia la coltivazione della vite iniziò nel primo millennio a. C. con i Greci e si perfezionò grazie agli Etruschi che selezionarono e diffusero varietà domestiche.

I vini etruschi divennero oggetto di esportazione verso la Gallia meridionale e la Catalogna. I Romani definirono infatti l'insieme vite-albero *arbustum gallicum* perché nella Gallia Cisalpina i Galli seguirono la coltivazione messa a punto dagli Etruschi.

I "mariti", cioè i tutori, erano scelti non a caso ma come una specie di consociazione produttiva; infatti un tale albero doveva fornire foglie per il foraggio, legna da ardere dalle potature e anche materiale per legare viti, per costruire canestri, ecc.

I principali alberi usati a tale scopo sono stati soprattutto l'oppio (ovvero l'acero: *Acer campestre*) e il gelso (nero o bianco: *Morus nigra* e *Morus alba*), ma pure l'olmo (*Ulmus campestris*), il pioppo (*Populus* spp.), il salice (*Salix alba*), il frassino (*Fraxinus excelsior*), l'orniello (*Fraxinus ornus*), ed altre specie di minore im-



portanza (compresi alberi da frutto).

Nelle nostre campagne, soprattutto lungo il corso dei fiumi, in particolare il Tevere, l'acero era tra i più utilizzati e, per chi si ricorda, era chiamato "stucchio" ed è lo stesso che abbiamo notato nel campo alla fine dell'escursione.

Al gentile lettore rivolgiamo ora due domande: perché veniva usato l'acero, lo "stucchio", e/o perché veniva usata la pianta del gelso?

Lo ringraziamo sin da ora.

“Il camminare presuppone che ad ogni passo il mondo cambi in qualche suo aspetto e pure che qualcosa cambi in noi”

(Italo Calvino)

Cronaca di un confronto impossibile

di Francesco Brozzetti

Nei giorni che ho passato facendo solo piccole scorrerie intorno a Jefferson City, mi sono sempre più reso conto di quanto profonda sia la differenza tra la nostra mentalità e quella del popolo americano, almeno per quanto riguarda l'amore per la natura.

Sto visionando proprio ora alcune foto di un National Park il cui nome è Rock Bridge.

Dal cartello all'ingresso del parco mi ero illuso di fare una lunga ed affascinante escursione in un luogo in cui la natura aveva il sopravvento sull'uomo, ed invece mi sono trovato in un posto bello sì, ma breve, pieno di camminamenti in legno e tutto per che cosa?

Solo per un ... buco in una roccia che loro chiamano Rock Bridge!

Non sono irriverente, ma mi viene in mente la nostra bella escursione alle cascatelle del Sambro e dell'Innigati.

Cosa avrebbero fatto "loro" in un posto simile?

Un bel *parco nazionale*, con tanto di sala conferenze, gabinetti e cestoni per i rifiuti! E con un cartello più o meno così: "Parco Nazionale delle Cascate del Sambro e dell'Innigati".

Sarebbe bello!

Ed in inglese poi reciterebbe all'incirca:

"Sambro and Innigati Falls – National Park"

Suonerebbe molto meglio ed avrebbe anche una risonanza maggiore.

Invece noi rischiamo addirittura di perdere questi luoghi utilizzando il terreno per una bella cava di conglomerati o affini, o addirittura, cosa ancora più triste, per una discarica!

Speriamo bene.

Intanto ho trovato un passatempo nuovo:

"cerco rifiuti gettati lungo le strade" e li fotografo, credete che scherzo?

Macché, non è proprio facile trovarli.

Non siamo al Pian di Massiano dopo il mercato del sabato!

Basta, altrimenti verrò accusato di disfattismo, ma non è vero, basta solo che parli delle porcherie che mangiano qui e rimetto tutto in paro.

A presto amici escursionisti perugini.

A presto anche a te, mio amato panino con la porchetta ... **quanto mi sei mancato!!!**



Sfogliando qua e là

di Francesco Brozzetti

Ero nella sala di aspetto dell'ambulatoria veterinario in cui porto la mia gatta quando ha problemi di salute, e stavo sfogliando una rivista del settore, quando mi è caduto l'occhio su un articolo riguardante il "Dogtrekking".

E' questa una delle tante invenzioni che oggi siamo costretti a sorbirci, ma, leggendo il testo, tra l'altro abbastanza interessante su una zona appenninica molto bella e vicina a noi, ho notato una citazione che mi ha attratto:

“La gocciolina, caduta dalla roccia nell'antro più recondito della meno nota montagna, fa il giro del pianeta”.

Sono rimasto incantato.

L'ho riletta tre volte di seguito e sempre con maggior ammirazione per il suo autore.

Poco sotto infatti in carattere grassetto si leggeva:

- Elisée Reclus - Storia di un ruscello . 1876.

Veramente bello!

Nella mia fantasia quella gocciolina indovinate dove andava a cadere?

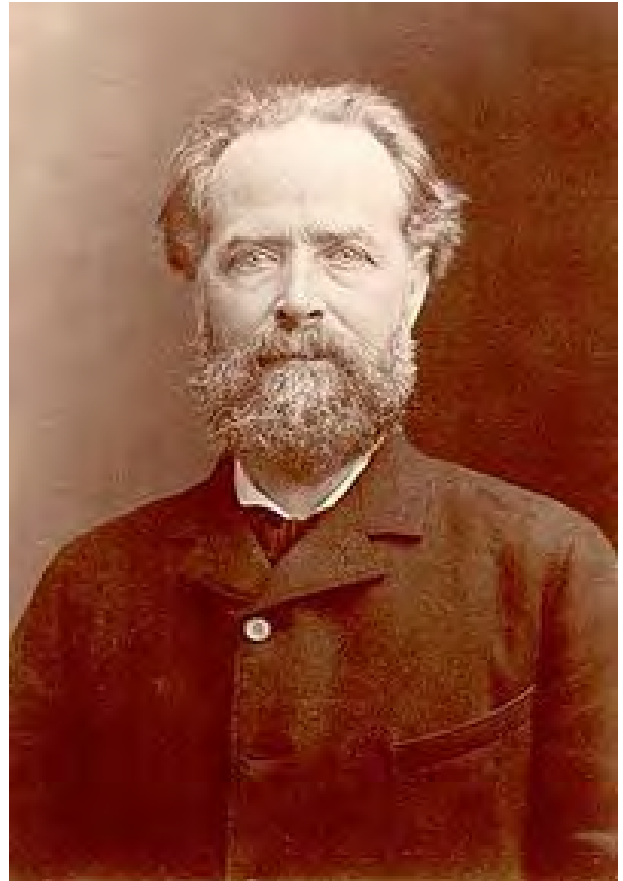
Ma proprio nella "Buca del diavolo" a Monte Tezio, e quindi mi sentivo intensamente coinvolto, tanto che ho immediatamente ricopiato citazione ed autore su un foglietto di carta e me lo sono messo in tasca, con l'intenzione di dedicargli qualche riga nel nostro Notiziario.

Tornato a casa ho immediatamente interrogato Internet e ... ho scoperto che l'autore di quel verso era un indomito anarchico di fine "ottocento". Incredibile!

Ma non importa, la citazione mi è piaciuta lo stesso e ve la regalo, insieme a qualche riga di storia sul suo autore.

Penso che ne valga comunque la pena.

La suddetta citazione è stata da noi già pubblicata nel n.5-6 del notiziario, ma con queste righe abbiamo voluto dare maggior risalto alla stessa ed al suo autore.



Jacques Élisée Reclus ([Sainte-Foy-la-Grande, 15 marzo 1830](#) – [Torhout, 4 luglio 1905](#)) è stato un [geografo](#) e [anarchico francese](#).

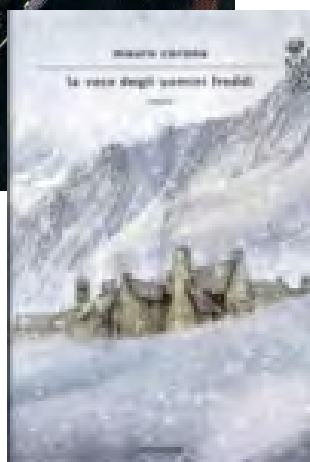
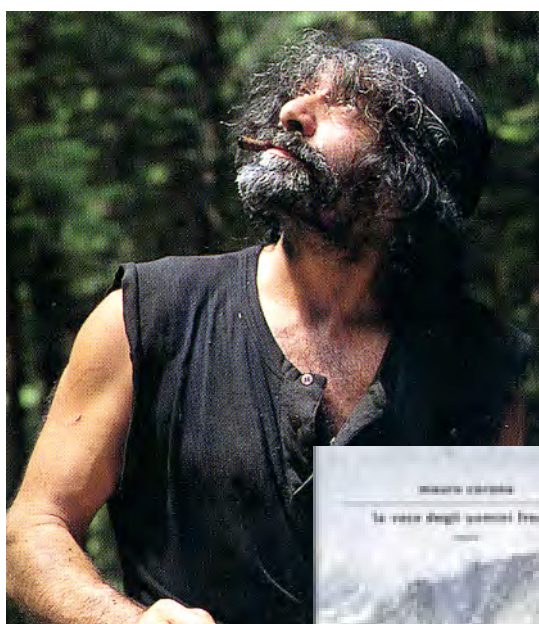
Figura complessa e inquieta, fratello di [Elia Reclus](#), fu esiliato dalla Francia, per motivi politici e per le sue idee anarchiche, la prima volta nel 1851.

Grazie all'intervento di altri colleghi scienziati, fra i quali presumibilmente [Charles Darwin](#), la pena gli venne commutata in 10 anni di esilio, durante i quali cominciò a scrivere le sue opere geografiche in giro per il mondo.

Dall'Algeria agli Stati Uniti, dal Canada al Brasile, Uruguay, Argentina e Cile, maturò una grande esperienza nella descrizione dei luoghi e popoli che incontrava e le sue opere divennero punto di riferimento in patria per molti decenni. Come amava dire, era un *legumista* convinto, un vegetariano e nelle occasioni in cui venne catturato, si autodefiniva *Geografo, ma anarchico*.

Premio Mario Rigoni Stern, sezione Narrativa 2014

*Ci piace comunicarlo a tutti:
Mauro Corona si
aggiudica il
riconoscimento con
«La voce degli uomini
freddi»*



Contenuto dell'opera.

C'è un popolo che vive di stenti in una terra ostile. Una terra in cui nevica sempre, anche d'estate, le valanghe incombono dalle gioiaie dei monti e le api sono bianche. E gli uomini hanno la carnagione pallida, il carattere chiuso, le parole congelate in bocca.

Però è gente capace di riconoscenza, di solidarietà silenziosa, uomini e donne con un istinto operoso che li fa resistere senza lamentarsi, anzi, addirittura lavorare con creativa alacrità, con una fierezza gioiosa, talvolta, pronti a godere dei rari momenti di requie, della bellezza severa del paesaggio, della voce allegra del loro *campo liquido*, il torrente che, scorrendo sul fondo della valle, dà impulso a segherie e mulini. Il torrente è una delle voci di questi uomini freddi solo all'apparenza, ed è l'acqua - neve allo stato liquido, si potrebbe dire, che, se da un lato mette in moto tutte le attività, dall'altro innesca il dramma che sta sospeso su quelle vite grame eppure, in qualche modo, felici. Corona ci ha abituato alle narrazioni corali, alle epopee umili di gente che avanza compatta con le proprie storie senza storia solo perché nessuno ha voluto abbassare l'orecchio al livello del suolo per ascoltarne la voce flebile eppure emozionante. Vite che, come scriveva Ungaretti dei morti: *Non fanno più rumore del crescere dell'erba, lieta dove non passa l'uomo*. All'armonia di una vita aspra ma equilibrata si contrappone il ritmo disumano delle «città fumanti»...

La giuria del Premio Mario Rigoni Stern, costituita da Eraldo Affinati, Marie Hélène Angelini, Margherita Detomas, Paola Maria Filippi, Paolo Rumiz e Graziano Riccadonna (coordinatore) assegna l'edizione 2014 del «Premio Mario Rigoni Stern per la letteratura multilingue delle Alpi» - sezione narrativa, a Mauro Corona per la sua opera «La voce degli uomini freddi».

Questa la motivazione:

La voce degli uomini freddi di Mauro Corona rappresenta l'epopea delle genti di montagna, avvezze al pericolo e al sacrificio. Il cantore di

queste genti non deve inventare nulla, ma riferirsi liberamente alla propria gente, quella di Erto e Casso, insomma della valle del Vajont. Emblema della catastrofe di origine umana, la frana del Vajont è ancora oggi oggetto di dibattito e riflessione scientifica, a cinquanta anni da quella sera del 9 ottobre 1963. Ma anche di racconto e di immaginario collettivo: dentro questa catastrofe è possibile ripercorrere gli infiniti percorsi del moderno piegato agli interessi consumistici e all'ansia di progresso a costo dei sacrifici umani. Uomini freddi come aggettivo di loco, non come aggettivo qualificativo. Un'umanità costretta a vivere nel luogo freddo, ma che da questa caratteristica non solo non è schiacciata, ma la trasforma in elemento positivo: «Gente che aveva fatto della sfortuna la gioia di stare al mondo. L'unica gioia era quella. Gente che s'accontentava. Tutto qui. La neve poi è una metafora dell'esistenza e soprattutto della valanga che ha coperto la valle. Resistenza, fatica, tenacia, sofferenza sono la cifra di una vita che si perpetua nelle avversità, traendone forza e nutrimento. L'autore con la sua opera rappresenta, nel contesto culturale che fa riferimento all'arco alpino, un'espressione particolarmente significativa del territorio e delle sue genti, bene cogliendo il messaggio del Premio intitolato a Mario Rigoni Stern, inteso a perpetuarne i valori di fratellanza, di rispetto per l'ambiente, di umanità alpina.»

NDR

Ho letto la recensione e, appassionato come sono della letteratura di montagna, sono subito andato a comperare il libro di Corona.

Ora è qui, sul mio tavolo da lavoro, accanto alla tastiera del computer, ed ogni tanto lo guardo e penso, appena finito questo lavoro lo comincio a leggere.

Ancora non ci sono riuscito, ma appena l'avrò letto Vi dirò le mie impressioni.

Per il momento già la sola copertina mi affascina!



L'acero

Sola nel vento,
solo il suono
delle mie campanelle
mi fa compagnia.
Ora suonano impazzite,
spaventate dall'agonia
del vecchio maestoso acero.
Il vento crudele
lo stà torturando
spogliandolo delle sue foglie,
piegando i suoi rami
fino a fargli toccare la terra.
Rami come braccia tese
a chiedermi aiuto.

Nadia Mazzocco



LO ZAFFERANO

di Vincenzo Ricci e Daniele Crotti

Una divertente canzonetta degli anni
che furono recitava:

*Nelle sere fredde e scure
presso il fuoco di un camino
quante storie, quante fiabe
raccontava il mio nonnino
la più bella che ricordi
è la nostra di un amore
di un amore appassionato*

.....
*Aveva un bavero color zafferano
e la marsina color ciclamino*
.....

*Qualcuno di noi rammenta il giallo, il giallo
oro, del risotto allo zafferano e con sorpresa
si accorse che la polverina iniziale acquistata
negli spacci alimentari di un tempo era rossa,
rosso intenso. La domanda sorse spontanea:
ma il color zafferano è giallo o rosso?*

La risposta potrebbe trovarsi nel libriccino a firma M. Luciana Buseghin (per le edizioni Futura di Perugia, anno 2004) dal titolo *Zafferano – Oro dell’Umbria*. Tanto è vero che nell’opuscolo del CEDRAV “Guida ai temi dell’Ecomuseo della Dorsale Appenninica Umbra” si può leggere: «Lo zafferano di Cascia, zafferano purissimo dell’Umbria, è una spezia inserita nell’elenco dei prodotti tradizionali della regione. La coltivazione di questa spe-

zia viene svolta interamente a mano su terreni particolarmente drenati. Nel mese di ottobre si raccolgono i fiori dai quali mediante la sfioritura si ricavano gli stigmi [o stimmi] che, essiccati alla brace, costituiscono la spezia. Da sempre lo zafferano è stato equiparato, per la preziosità ed il valore economico, all’oro.

In Umbria abbiamo due linee di produzione e conservazione di questa pregiata spezia: lo “Zafferano – Oro dell’Umbria” della Valnerina e dorsale preappenninica, appunto, che trova in Cascia il suo cuore più vitale, e il “Croco di Pietro perugino”, lo Zafferano di Città della Pieve. Quest’ultimo Consorzio reclamizza l’utilizzo dello zafferano in cucina, per la tintura delle stoffe, nella pittura: la produzione è qui documentata sin dal XIII secolo.

L’istruttivo manualetto della Buseghin ci introduce nel mondo di questa speciale spezia partendo dai miti e la simbologia legata ad essa sin dai tempi più remoti, passando al suo utilizzo in medicina vegetale – medicamento *sui generis* – sino alla sua rinascita soprattutto in cucina e a tavola con prelibate ricette per antipasti e primi, pietanze e contorni, pizze, dolci, marmellate.



Una enciclopedia cartacea tradizionale (una di quelle che ormai sembrano essere state dimenticate) dice che alla Famiglia *Iridaceae* appartengono tre sottofamiglie (o tribù?), tra cui quella delle *Crocoideae*, che a noi interessa in quanto il *Crocus*, di cui diremo, in essa ne è il genere più noto. Tra le circa 60 specie descritte, *Crocus sativus* è quello da cui si ricava lo zafferano vero. Secondo la mitologia greca la pianta avrebbe una origine divina: un giovane di nome *Crocus* s'innamorò della ninfa *Smilax*, ma tale amore era però disapprovato dagli Dei, i quali trasformarono *Crocus* in zafferano e *Smilax* in tasso. Lo zafferano viene citato per la sua bellezza anche nel Cantico dei Cantici, compare nelle pitture parietali del palazzo di Cnosso a Creta (1600 a.C.), nel museo archeologico di Heraklion è conservata una pittura raffigurante il raccogliitore dei fiori. Viene indicato come pianta medicamentosa anche nei papiri egiziani (1550 a.C.), e famosi medici dell'antichità (Ippocrate, Teofrasto, Galeno, ecc.) gli attribuiscono notevoli e varie proprietà medicinali.

In tutte le epoche lo zafferano è stato utilizzato su larga scala e per vari scopi. E' noto che le famose torri di S. Gimignano (SI) sono state



costruite con i proventi del commercio di tale spezia ed altre città come L'Aquila (da qui Milano lo importava) ebbero notevoli benefici economici dalla coltivazione e dallo smercio dello zafferano.

Esistono diverse e contrastanti versioni per quanto concerne modalità e periodo in cui la cultura è stata introdotta in Italia. In Abruzzo lo zafferano si coltiva da quando un frate domenicano, padre Santucci da Navelli, intorno al '300 importò dalla Spagna i primi bulbi ed iniziò le prime coltivazioni. Pier Francesco Giustolo, un umanista spoletino vissuto fra il XV e il XVI secolo, nella sua opera "De Croci cultu" trattò la coltura dello zafferano con ricchezza di dettagli; ciò dimostra che alla fine del Medioevo la pianta veniva coltivata in Umbria e costituiva una importante fonte di guadagno per il Ducato di Spoleto. Numerosissime testimonianze, reperibili negli archivi storici di varie città umbre, documentano la straordinaria importanza economica assunta dall'iridacea a quei tempi.

La parola zafferano (d'origine araba: *Zà faran*) indica gli elementi d'origine vegetale utilizzati a fini tintoriali o culinari. E' così un condimento, da cui gli elementi costitutivi possono essere ritrovati nelle feci (cosa mai penserà il lettore?). Lo zafferano, utilizzato frequentemente nell'arte culinaria, con tre origini differenti, ha la comune caratteristica di dare un colore giallo agli alimenti. Questo colore è dovuto a sostanze differenti a seconda della natura della pianta.

Crocus sativus, o **vero zafferano** è originario del bacino del Mediterraneo, probabilmente della Grecia (anche dell'Asia?). E' una pianta autunnale a fiori violetti, alta 10 cm.

Come in tutte le specie del genere, dal bulbo sorgono le foglie, esili e lineari, avvolte alla base assieme al tubo del perigonio da un involucro tubuliforme membranaceo. Il perigonio è formato da sei segmenti riuniti alla base da un lunghissimo tubo mentre in alto si allargano ripiegandosi leggermente a scodellata. Il loro colore, generalmente violetto, può essere anche giallo, bianco o variegato. Alla fauce del tubo si inseriscono i tre stami, che rimangono racchiusi all'interno; l'ovario, infero, è trilobulare e contiene numerosi ovuli; lo sormontano uno stilo filiforme e tre stigmi grandi, vivacemente colorati



embriofori di *Taenia* spp., le uova di *Hymenolepis diminuta* [NB: sono ‘vermi’ parassiti responsabili di patologie intestinali nell’uomo, al pari del sottocitato *A. lumbricoides*], ma la taglia dei granuli dei pollini è maggiore (90 – 105 μm) rispetto alle ultime (60 – 80 μm), oltre ad altre peculiarità ben note ai parassitologi (allorché al microscopio ottico debbono formulare precise diagnosi differenziali).

Crocus albiflorus (quello dei giardini) o *Crocus versus*, è molto vicino al

e allargati a formare un tubo la cui parte apicale è spesso crenulata o denticolata. In *C. sativus* il pistillo termina con uno stigma trifido color rosso porpora di 2.5 – 3.5 cm di lunghezza con i tre pezzi vivamente colorati: sono gli stigmi che sono usati come colorante e in cucina, per l’appunto. Riassumendo, il fiore, di color rosa-violaceo, prima di aprirsi è chiuso a tubulo, poi si schiude presentando la forma di campanula. Esso è costituito da sei tepali (sepal e petali sono identici), da tre stami con antere gialle e da tre stimmi filamentososi di colore rosso vivo con apice ingrossato a forma di trombetta (la sola parte utile del fiore)!

E’ questo lo zafferano, di sapore amarognolo e aromatico, che è il più apprezzato in gastronomia: è tipico, per esempio, della “bouillabaisse marseillaise”, della “paella spagnola”, del “risotto alla milanese”, e via dicendo.

Negli stimmi dello zafferano sono presenti tre importanti principi attivi: la crocina (pigmento carotenoidale che conferisce il colore rosso vivo), la picocrocina (dà il sapore amaro e parte dell’aroma) e il safranale (conferisce il caratteristico aroma alla spezia).

Il vero zafferano è coltivato in differenti paesi: Europa (Inghilterra, Francia, Spagna, Italia, Svizzera), in Asia (Cachemire, Cina, Iran), in Africa (Marocco, Egitto, Libia); recentemente è stato introdotto anche negli USA.

I pollini di *Crocus sativus* possono simulare gli

nostro. I granuli dei pollini sono assai simili ai precedenti; inalati si possono poi ritrovare, anch’essi, nei campioni fecali.

La pianta di *Carthamus tinctorius* (o cartamo o zafferano bastardo) raggiunge il metro di altezza. Sono i fiori con i rispettivi pollini che vengono utilizzati in cucina e come piante tintoriali. La resa di questa coltura è assai più importante di quella del *C. sativus* ed i prezzi sono vie più elevati. E’ molto commercializzato in Tunisia. I granuli dei suoi pollini ricordano le uova corticate fertili di *Ascaris lumbricoides*, con taglia pressoché simile (55 – 60 μm).

Inizialmente quindi lo zafferano è stato utilizzato come pianta medicinale (un tempo a questa pianticella - di fatto i suoi preziosi stigmi - venivano attribuite proprietà antispastiche, antidolorifiche, sedative), in tintoria e in cosmetica, ma oggi viene impiegato quasi esclusivamente in cucina come spezia, e in liquoreria. Oggidì, in altre parole, lo zafferano, quello vero in particolare, viene essenzialmente utilizzato dall’industria alimentare ed in gastronomia, o perlomeno così noi tutti lo conosciamo [Ma attenti: l’uso di 20 g al dì di zafferano può dare effetti collaterali anche gravi; può essere mortale].

Fin dai tempi antichi la spezia, sia in fili che in polvere, era molto richiesta ed era così costosa che i sofisticatori hanno sempre cercato di commercializzarla mescolata variamente ad al-



tre sostanze vegetali capaci di tingere di giallo, pertanto cartamo (il falso zafferano), curcuma, fiori di ranuncolo, di calendula e persino la segatura sono stati spacciati per zafferano. In epoca medioevale in molte città europee sono stati emanati editti contro i sofisticatori. E' ovvio che è molto più facile sofisticare lo zafferano in polvere, mentre è sicuramente più difficile farlo con quello in fili, soprattutto se l'acquirente ha già avuto l'opportunità di conoscere il "vero" prodotto. Talvolta i turisti, che hanno visitato i mercati delle spezie dei paesi orientali o mediterranei, tornando a casa si accorgono di non aver fatto un buon acquisto in zafferano. Al proposito, per il suo utilizzo, ecco le indicazioni, successivamente alla conservazione in vasi di vetro ben chiusi o in sacchetti di tela posti in luoghi asciutti e protetti dalla luce. Gli stimmi possono essere utilizzati "tal quali" immergendoli per 2-3 ore in un bicchiere con due dita di acqua tiepida oppure triturati e trasformati in polvere da usare direttamente. In commercio trovate entrambe le soluzioni: quale preferire? Tra le attenzioni nella sua coltivazione (e la nostra Umbria è ai primi posti, con Abruzzo e

Toscana), per la quale rimandiamo ai testi specifici, è quella rivolta al pericolo rappresentato dagli animali selvatici (quanto piace il bulbo a topi ratti istrici e cinghiali!) e soprattutto ad alcuni parassiti: il bulbo dello zafferano è infatti molto sensibile all'azione di alcuni funghi, in primis *Fusarium oxysporum*, che se lo infesta non fa generare i fiori e lo fa appassire in breve tempo (e allora tocca ricorrere, ahinoi, ai famigerati fungicidi...).

Dimenticavamo il *Crocus biflorus* (o *C. vernus?*), il croco selvatico (impropriamente detto zafferano selvatico ma che con lo zafferano nulla ha a che fare), che è il fiore che da febbraio ad aprile ricopre i prati dei nostri monti e da cui è nata l'idea di parlarvi dello zafferano vero, quello che si coltiva.

"in ogni epoca si incontrano nuovi errori da correggere e nuovi pregiudizi da sconfiggere.

Samuel johnson

La foto del bimestre

In fondo ad un fosso, una sorgentella fa scaturire le sue acque ... ben custodite da “robusti” pannelli, che non sfuggono al vigile e satirico obiettivo di Francesco !!!



Ma dove le andrà mai
a trovare queste
stranezze

Ma dai ...è proprio
sotto La Pievuccia!

**A tutti voi lettori
ai vostri cari, amici, familiari, conoscenti
comunque interessati a questo periodico**



in...cammino
pedibus calcantibus inter fluctuantia folia

Anno I, numero 0
gennaio - febbraio 2013
A cura dei soci del Gruppo Seniores "M. Gatti" della Sezione di Perugia del Club Alpino Italiano

Perché
di Daniele Crotti

Giusto chiedersi innanzitutto il perché di questa iniziativa. Fondamentalmente per un mio personale "narcisismo" che mi stimola a scrivere come se ne fossi capace eccetera eccetera. Ma questo potrebbe valere, in bene, anche per qualcun altro, per esempio lo stesso Francesco Brozzetti, che ha immediatamente colto la palla lanciata e rimbalzata e mi ha egregiamente supportato, soprattutto, ma non soltanto, nella veste grafica. E bravo, allora! Graham Green scrisse, ma non rammento, dove e quando: «Scrivere è una forma di terapia: a volte mi domando in qual modo tutti coloro che non scrivono, non compongono musica o non dipingono riescano a sottrarsi alla pazzia, alla malinconia, al timor panico che sono impliciti nella situazione umana». Lette queste parole, immagino che molti di voi mi comprendano, mi perdonino, ma al contempo si sentano in qualche modo coinvolti, soprattutto chi ha subito risposto, leggi Franco Calistri, Maria Rita Zappelli, Giuseppe Bambini, Vincenzo Ricci e altri ancora cui debbo dar tempo di leggere la propria posta elettronica e altresì di riflettere sulla cosa. Come inizio mi par buono. Poi si vedrà.
Segue a pag. 2

SOMMARIO

pagina 1
Perché

pagina 2
Una Cameron

pagina 3
Bastoncini da trekking: Sì o No?

pagina 4
Trekking in Cornovaglia

pagina 5
CAI Seniores Perugia
la 1ª camminata o escursione
Il castigo del carabinieri

pagina 7
La tomba del Faggeto - poesia
Amici di Manlio

pagina 8
Verbale dell'Assemblea Ordinaria
del Gruppo Seniores

pagina 10
Il quaderno dell'escursionista Senior
Pubblicazioni Gruppo Seniores
Cuore d'inverno - poesia
Programma gennaio/marzo

**Club Alpino Italiano - Sezione di Perugia
Gruppo Seniores "M. Gatti"**
Responsabile: Carla Grassellini
Vice responsabile: Emilio Bucciarelli
Segretario: Marisa Maurelli




Dal gennaio 2013 ad oggi, sono usciti 10 numeri di *in...cammino*, rivista bimestrale condotta da un gruppo di amici camminatori, soci della sezione di Perugia del Club Alpino Italiano, giornale cui tutti i membri, appartenenti ai vari gruppi in cui la sezione perugina è articolata, possono collaborare, inviando i propri racconti, note, idee.

I numeri arretrati (dal n.1 al n.9) sono reperibili alla home-page del seguente indirizzo di posta elettronica: www.montideltezio.it dove potrete visionarli e/o anche stamparli in proprio.

Oltre all'impegno, da parte nostra, di farvi pervenire le copie richieste, è altresì nostra volontà quella di invitarvi a redigere per la rivista un vostro articolo che si riferisca alle montagne (con tutto quanto ad esse è legato e collegato) e alla vostra attività in seno al CAI, Sezione di Perugia, in modo che ogni specifico Gruppo si possa sentire rappresentato ed esprimere le proprie opinioni.

Grazie a tutti.

in...cammino

pedibus calcantibus et ... gambe in spalla !

**Anno II - numero 10
Luglio-agosto 2014**

Comitato di Redazione

Daniele Crotti (Direttore)
Francesco Brozzetti
Ugo Manfredini
Vincenzo Ricci

Impostazione grafica ed impaginazione
Francesco Brozzetti

Hanno partecipato a questo numero:

Mauro Bifani
Francesco Brozzetti
Daniele Crotti
Giovanna Fonzo
Ugo Manfredini
Vincenzo Ricci
Tiziano Scarponi

Per la corrispondenza:
daniele.nene@email.it

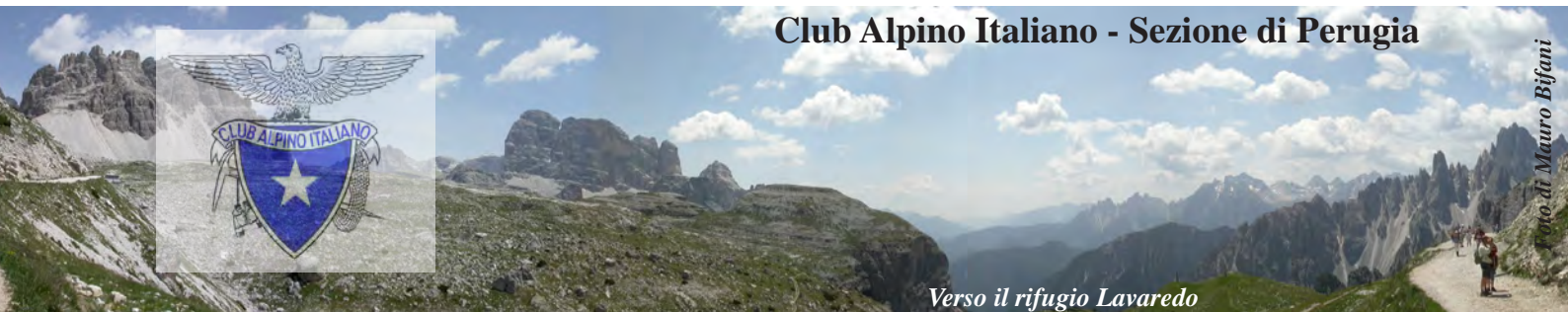
**Per informazioni sulle escursioni
del Gruppo Seniores consulta il
sito:**

www.caiperugia.it

oppure vienci a trovare in Sede

Via della Gabbia, 9 - Perugia
martedì e venerdì 18,30-20,00
tel. +39.075.5730334

Club Alpino Italiano - Sezione di Perugia



Verso il rifugio Lavaredo

Foto di Mauro Bifani