

# Murlo Cultura

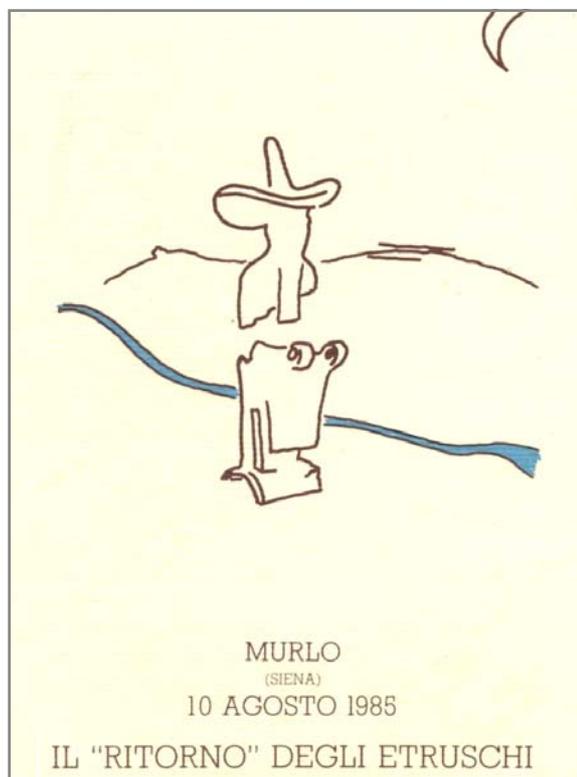
Anno 14 - n° 5 (67/69-Sc)  
Reg. Tribunale di Siena n°665-21/4/98  
Direttore responsabile: Sandro Scali  
Redazione: Piazza delle Carceri 10  
53016 – Murlo  
Ottobre-Novembre-Dicembre 2011

QUADERNO TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE DI MURLO

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

## ANTIQUARIUM DI MURLO: EVOLUZIONE O INVOLUZIONE DI UN MUSEO LOCALE?

di Luciano Scali



Sabato 10 agosto 1985, alle ore 19 nella piazza del Castello di Murlo verranno inaugurati i locali del nuovo Museo Archeologico ricavati dal restauro del Palazzone vescovile. Così recitava il testo dell'invito alla popolazione a partecipare ad un evento epocale destinato a segnare la storia del piccolo abitato di Murlo. In serata fece seguito una cena con proiezione di un documentario RAI sugli itinerari degli etruschi in Toscana al termine del quale gli allievi dell'Accademia Chigiana tennero un concerto. L'Amministrazione dell'epoca, guidata dal sindaco Romualdo Fracassi, dette ampia risonanza all'avvenimento inserito nel più ampio "Progetto Etruschi", culminato con la mostra "Case e Palazzi di Siena". Tre anni più tardi, il 9 luglio 1988, venne inaugurato l'Antiquarium di Poggio Civitate con i reperti provenienti dagli scavi e con una mostra di pittura presentata da alcuni artisti locali. Significativa è quella data del 10 agosto, non scelta a caso per sottolineare l'importanza dell'avvenuto restauro, ma piuttosto per farla coincidere con la pioggia di stelle della notte di San Lorenzo che avrebbe dato avvio alla settimana magica di mezza estate per concludersi poi con i grandi fuochi accesi nelle aie dai contadini in onore della Madonna. Un'usanza forse pagana dalle origini antiche intesa a riproporre, coi fuochi nella notte, il fenomeno naturale che si ripeteva in cielo in quel periodo. La nascita del museo avvenne quindi sotto favorevoli auspici astrali col sostegno dell'intera comunità che aveva collaborato attivamente alla campagna di scavi a Poggio Civitate.

Più di un quarto di secolo è trascorso da quei giorni e il museo non si riconosce più. Ampliato e posto in sicurezza, grazie a sofisticati impianti elettronici, si trova oggi in buona compagnia nel Sistema dei Musei Senesi. A fronte però di questa più appariscente efficienza si fa strada la percezione di un progressivo distacco da quella realtà locale che ne aveva resa possibile la nascita. Non esiste più quella specie di simbiosi che dava l'illusione al cittadino di significare qualcosa per il suo museo e, in un certo senso, di esserne parte viva. Fino ad oggi il cordone ombelicale tangibile tra l'entità museale e la comunità di Murlo si è identificato nei personaggi locali impiegati nella direzione del museo, nelle opere di restauro e nell'accoglienza dei visitatori: tutto ciò potrebbe venire meno col possibile cambio di gestione a seguito della prossima gara di appalto. Un altro "qualcosa" che per varie ragioni e seppur in maniera virtuale, può ulteriormente allontanare il museo dal nostro comune sentire, ma così va il mondo.

Anche nel privato il concetto di famiglia intesa come insieme, sta divenendo un ricordo lontano... i figli crescono e si allontanano per vivere la propria esistenza facendomi tornare alla mente una frase che mia madre ripeteva con frequenza: "Io vi vorrò sempre bene anche quando ve ne sarete andati; ma dentro al mio cuore vorrei che rimaneste piccoli come adesso per avervi sempre con me." Un desiderio che anche la comunità di Murlo forse sente, mentre il museo si allontana ogni giorno di più.

## Associazione Culturale di Murlo: assemblea generale 2011

*Il 16 dicembre 2011 si è tenuta l'Assemblea dei soci dell'Associazione Culturale di Murlo, appuntamento annuale che quest'anno ha avuto luogo nella sala polivalente del Comune di Murlo. Riteniamo utile riportare di seguito il discorso letto ai presenti dal Presidente Luciano Scali.*

**A**nzitutto un ringraziamento agli intervenuti a questa storica Assemblea tenuta in occasione del 20° anniversario della nascita della nostra Associazione.

Purtroppo non sarà presente uno dei soci fondatori: Giuseppe Surfaro scomparso un mese fa dopo anni di sofferenze. Con lui se n'è andato un vero amico ed un compagno d'infanzia. Tutti coloro che lo conobbero e ne apprezzarono le qualità ne sentiranno la mancanza. Ciò premesso non vorrei cadere nella facile polemica e nella retorica insistendo, per la prima: sulla questione della mancanza di una sede sociale, cercando d'intravedere in questa ormai atavica precarietà, la caratteristica peculiare che accomuna di questi tempi le associazioni simili alla nostra che si sostengono col volontariato; e per la seconda: sull'operato della nostra associazione in questi venti anni. Partita con lo scopo di valorizzare le realtà storico culturali e naturalistiche del territorio, non ha disdegnato di svolgere anche altri incarichi, senza fine di lucro, che perseguissero gli interessi della comunità senza contravvenire ai dettami del proprio statuto.

Faccio riferimento al quinquennale periodo di gestione del Museo Archeologico col conseguente risparmio di oltre cento milioni di lire per la comunità rispetto a quella precedente, ed alla gestione "in proprio" dal 1992 al 1996 del Banchetto Etrusco nato da un'idea di Giovanni Parenti che ne curò la prima edizione. L'intento della manifestazione, prettamente culturale, si prefiggeva lo scopo di preparare un banchetto con cibi realizzati esclusivamente con i soli ingredienti reperibili in epoca etrusca. Personaggi prestigiosi collaborarono a quelle edizioni; tra questi Leo Codacci, gastronomo, scrittore e vice presidente dei ristoratori italiani e Cesare Calandrini, maestro ceramista che nel 1992 espose alcune sue opere tra le quali la copia del famoso cratere di Eufronio destinato a sostituire l'originale presso il Metropolitan Museum di New York, rientrato in patria poiché acquisito attraverso il mercato clandestino. Successivamente la nostra Associazione ha prodotto più pubblicazioni sia in proprio che in collaborazione con l'Amministrazione Comunale oltre che a collaborare con altri enti per raggiungere lo stesso scopo.

Mi riferisco:

- ai quattro quaderni culturali con studi sulla Fornace per ceramica di Tinoni, sull'Eremo di Montespecchio e sulla Cappella di Piantasala;
- al "Bosco dalle 1000 facce" presentato presso il Castello di Spannocchia per far conoscere il bosco sotto il suo aspetto culturale anziché come luogo misterioso foriero solo di cupi terrori;
- al quaderno sulle realtà della Comunità Montana sotto l'aspetto, oltre che culturale anche su quello delle risorse e del folklore locale, in collaborazione con la casa editrice ASKA;
- uno dei fiori all'occhiello della nostra Associazione: il quaderno trimestrale di storia patria e d'informazioni collegate al territorio, assieme alla sua raccolta in un volume dei primi quindici anni di pubblicazioni.
- sempre finalizzata alla conoscenza del territorio, la nostra Associazione si assunse l'impegno di fornire la didattica lungo il primo tratto del tracciato della ferrovia carbonifera fornendo poi le informazioni necessarie a coloro che curarono in seguito la cartellonistica del secondo tratto.
- un'altra realizzazione alla quale l'Associazione prese parte fattivamente fu lo studio e il restauro della Cappella di Santa Maria Assunta alla Befà in seguito trasformata in un discutibile museo all'arte sulla Resistenza che non ha avuto troppa fortuna.

Sempre nell'ambito della conoscenza del territorio occorre ricordare i quattro percorsi annuali guidati, effettuati su differenti tratti per arrivare alla frazione della Befà in occasione delle feste in agosto; e quelli da Montepescini a Vallerano sempre per il medesimo scopo. Infine: gli ormai noti ed ancor oggi partecipati "Viaggi intorno casa" e oltre, realizzati durante gli ultimi sei anni per un totale di circa settanta percorsi in parte inediti, con brochures esplicative e mappe a "volo d'uccello" per riscoprire antiche viabilità messe oggi in serio pericolo da una dissennata politica di taglio del bosco. Non vorrei dilungarmi troppo nell'elencare quanto realizzato che ho cercato di fissare per sommi capi e per quanto la memoria mi consente, ma non vorrei trascurare altre iniziative che in qualche modo hanno lasciato il loro segno:

- L'immagine del Madonnino di Tinoni voluta da don Mauro, al quale qualche "buontempono" ha portato via le mani;
- La localizzazione delle abitazioni del Castello di Murlo con l'apposizione di oltre venti formelle personalizzate;
- Le planches in terracotta come premio per la prima e quarta corsa etrusca e i due paliotti dipinti per lo stesso scopo per la seconda e la terza;
- La scultura il acciaio e ferro, ora scomparsa, posta in Comune in occasione del 50° anniversario della liberazione di Murlo;
- I supporti culturali per le prime edizioni delle feste medievali;
- Le cotture in terracotta tenute in piazza con Gino Civitelli;
- Gli stemmi scolpiti e dipinti per il Comune di Murlo e per Giberville;
- La novennale collaborazione con la scuola per lezioni finalizzate alla conoscenza del territorio ed alle antiche professioni.

L'associazione si è resa in varie occasioni disponibile per realizzare progetti culturali come lo studio teso alla scoperta dell'antica via di Siena con relativa documentazione e CD sul tratto Murlo-Malamerenda e altre iniziative tra le quali citiamo:

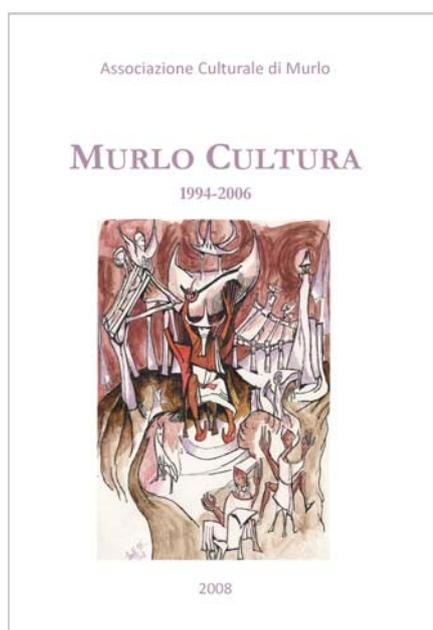
- il convegno sulle acque presso l'Accademia dei Fisiocritici a Siena;
- l'approntamento di un ulteriore CD sulla mostra della scuola media relativa allo studio sugli etruschi;
- la realizzazione di sei calendari (2001-2006) editi dal Comune di Murlo;
- il CD a supporto della partecipazione alla Fiera di Rimini;
- l'organizzazione delle varie gite sociali effettuate presso località dell'Antica Etruria e presso musei di rilevante importanza storica supportate da competenti guide;
- realizzazioni a corredo di manifestazioni come i pannelli del banchetto etrusco, e altre scenografie per recite e mostre d'ogni tipo.

L'elenco si allungerebbe ancora se le nostre risorse e quelle della comunità lo avessero consentito e se, soprattutto, la mente non facesse difetto. Molte informazioni giacciono tuttora in attesa di poter essere condivise ma se l'attuale congiuntura negativa dovesse perdurare resteranno purtroppo nell'oblio.

L'incontro di questa sera suggerisce da parte mia una confidenza che prende atto purtroppo, della persistenza di malesseri fisici fino ad oggi sconosciuti che vanno ad aggravarsi rapidamente, limitandomi sensibilmente in quelle azioni che invece la volontà m'indurrebbe a compiere. Colgo quindi l'occasione di rivolgermi ai giovani affinché si prendano cura delle sorti dell'Associazione, se ritengono che ne valga la pena, sia per approntare, che per mettere in atto programmi capaci di farla vivere ancora per lunghi anni senza dimenticare che i problemi sul tappeto sono essenzialmente due: il primo riguarda la salvaguardia e la conoscenza dell'esistente, mentre il secondo l'impegno che quanto resta non cada nell'oblio e venga cancellato.

Tutto il resto è niente.

Luciano Scali



Alcune pubblicazioni dell'Associazione Culturale: da sinistra, la raccolta dei primi 12 anni di edizione del periodico Murlocultura, uno dei quaderni della collana "Quaderni Culturali", e infine la pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto di educazione ambientale "Un bosco dalle mille facce".

STORIA DI MURLO

# L'OSPEDALE DI SAN LEONARDO NEL VESCOVADO DI MURLO

Un piccolo istituto benefico a Murlo nelle carte dei secoli XVII e XVIII

di Giorgio Botarelli

Seconda parte

## Arredi e dotazioni dell'ospedale

Alle sole due stanze destinate all'accoglienza dei poveri, dei pellegrini o degli ammalati, facevano riscontro arredi e dotazioni ancor più essenziali, spesso e volentieri nemmeno tanto in buono stato, come si rileva da tre magri inventari compilati dai *santesi* nella seconda metà del Seicento, in occasione del passaggio delle consegne ai nuovi eletti. Pur essendo esiguo il numero di tali annotazioni, registrate alla fine del *Libro B* di contabilità, dai succinti elenchi possiamo farci un'idea sulla realtà della struttura ospitaliera locale: nel febbraio 1660 sono in dotazione alle due stanze solamente *due cuccio senza coltrone, due pagliaricci, due para di lenzuola, due coperte di pelo* (1). Una trentina d'anni più tardi, nel marzo 1689, la situazione è leggermente migliorata e si contano: *una cuperta nuova di pelo, numero cinque lenzuola usate, una cuccia a banche con alcune tavole, un saccone usato e cattivo bene, un matarazzo cattivo bene di pelo, due chiavi delli usci di detto Spedale, un altro letto a banche cattivo bene, un matarazzo di pelo uso bene, un saccone, una cuperta di pelo cattiva bene* (2). Nel marzo di due anni dopo vengono inventariate e consegnate ai nuovi *spedaliere* le medesime masserizie (3). A parte quindi la presenza di due letti (*cucce*) con gli accessori usuali, nelle due stanze sembra non esservi traccia di altri arredi ed è da sottolineare la totale assenza di utensili da destinare ad esempio all'igiene della persona (catini o brocche per l'acqua), al consumo di cibi (piatti o bicchieri) o al riscaldamento dell'ambiente o solo del letto (legna, carbone, scaldino), forse forniti al momento, anche se nelle note contabili non si fa mai cenno diretto a spese per tale genere di materiali. Inoltre, non deve stupire l'assoluta mancanza di un benchè minimo armamentario medico, per quello che i tempi e il luogo potevano magari concedere, considerando il fatto che la minuscola struttura non aveva tra le sue funzioni quella di sottoporre a cure mediche gli ammalati accolti. Le due modeste stanze dell'ospedale dovevano almeno essere separate, essendo fornite di una chiave per ogni porta, come riscontrato nell'inventario del 1689.

D'altra parte, nota positiva, bisogna ricordare che dal 1644 la Comunità di Murlo si avvaleva dell'opera di un *cerusico matricolato* al quale corrispondeva per il suo servizio un salario annuale e che aveva l'obbligo di risiedere sul posto e di prestare le sue cure a chiunque in caso di

bisogno (4). Si può immaginare che il *cerusico* sia talora intervenuto nei confronti di qualche ricoverato nell'ospedale anche se nel *Libro B* non è documentato.

Nel periodo contemplato dal *Libro B*, 1637-1692, sono relativamente sporadiche le uscite per il mantenimento o la manutenzione delle masserizie, l'acquisto o la riparazione di lenzuola, di sacconi, materassi e coperte, e attestano in ogni caso, durante quegli anni, una pur minima attività ricettiva che, naturalmente, a parte l'azione del tempo e dell'incuria, procurava il progressivo logorio dei materiali: nel 1637 vengono spese 13 lire per un materasso e federa; fra il 1642 e il 1645, 7 lire per una coperta e 18 lire per quattro lenzuola; nel 1655 si spendono 8 lire in 12 braccia di panno per fare un saccone e 2 lire per cucire il saccone e un pagliericcio e per del legname per la *cuccia*; nel 1659 ci vogliono 26 lire per tre lenzuola ed un pagliericcio, 7 lire per un saccone, 6 lire per fare un lenzuolo, 3 lire per refe e cucitura di quattro lenzuola e due sacconi, più 13 lire per due coperte. Dopo ben un decennio, a fine anni '60, escono 28 lire per due materassi, 12 lire per due coperte di pelo, 4 lire per fattura di una *cuccia*; fra il 1674 e il 1676 si spendono poco più di 6 soldi in chiodi per *conficcare una cuccia*, 5 soldi per *imbiancatura* di 3 lenzuola, 10 soldi per ribattere un materasso, 31 lire e passa in 36 braccia di panno per due paia di lenzuola e per cucitura di esse, 16 soldi e 8 denari per *imbiancatura* di cinque paia di lenzuola. Dal 1677 al 1692 sono annotate solo spese per *imbiancatura* e cucitura di lenzuola, salvo gli anni 87/88 quando vengono rifatti i materassi (spesa per *panno, refe e fattura*) e comprata una coperta (5).

## Spedaliere e santesi

Come visto in precedenza, è documentato che già dal 1603 l'amministrazione dell'ospedale era tenuta da due *santesi* (6), i quali avevano l'incarico di gestire le risorse economiche dell'istituto e, probabilmente, curare di persona la conservazione delle masserizie di sua proprietà e il loro eventuale utilizzo in caso di bisogno. Poco più di un decennio dopo, il 7 dicembre 1615, viene convocato il consiglio di Murlo per decidere sulla nomina di uno *spedaliere* e sulla destinazione dell'ospedale che, secondo la volontà di chi aveva lasciato i fondi a disposizione per la sua creazione, doveva essere dedicato all'accoglienza dei poveri (7). Pare dunque che all'epoca, pur esistendo

l'ospedale come istituzione, non adempiesse alla sua funzione più pratica, cioè quella di ricevere i bisognosi, forse per mancanza di un responsabile addetto e forse anche, viene da pensare, per una certa negligenza dei *santesi* amministratori, che non si erano preoccupati di farlo funzionare come avrebbe dovuto. Il consiglio propone allora di eleggere uno *spedaliere di buona vita e coscienza* al quale affidare i beni dell'ospedale, *per dovergli custodire e governare come i sui propri*, con l'obbligo di ricevere i poveri e *di aver cura delle stantie e massaritie di detto ospedale che a questo effetto si faranno, come matarazzo, sacconi, coperte, lenzuola e cucina*. Da ciò sembrerebbe che l'ospedale, come struttura di ricovero, non fosse ancora entrato in funzione e che necessitasse così degli arredi di base per svolgere il suo compito: letti, materassi, sacconi, coperte e lenzuola. In questo caso, sarebbe abbastanza verosimile datare la nascita dell'istituto poco tempo prima, ossia intorno alla fine del Cinquecento. Viene anche proposto di eleggere

a vita lo *spedaliere* e di assoggettarlo a capitoli formulati dai priori della comunità, i quali avrebbero dovuto anche visitare l'ospedale una volta al mese. Sempre ai priori sarebbe spettata la decisione di deporlo nel caso che *non mantenesse le capitolarzioni, non facesse l'ospitalità conveniente e non custodisse li beni con diligentia*. Il consiglio approva tutte le proposte quasi all'unanimità (*Andò il partito in uno stante vento, per lupini bianchi 26, neri 1*). Di *santesi*, nello stesso consiglio, non se parla, per cui sembra che in quel periodo solamente uno *spedaliere* dovesse amministrare e gestire materialmente l'ospedale, naturalmente sotto il controllo dei priori della comunità.

Qualche anno più tardi, il 28 aprile 1619, il consiglio è riunito perchè, essendo morto lo *spedaliere*, bisogna nominarne un altro e c'è da stabilire anche le modalità di gestione dell'ospedale (8). Bartolomeo Vantaggi, uno dei consiglieri, propone di mantenere la gestione diretta tramite un nuovo *spedaliere*, al quale consegnare tutte le

#### SANTESI DAL 1637 AL 1693 COME DOCUMENTATI NEL *LIBRO B*

Da gennaio 1637 a giugno 1642	Guasparre Pepi e Domenico Gismondi
Da luglio 1642 a marzo 1646	Pietro Ghidoli e Giovan Battista Carli
Da aprile 1646 a settembre 1649	Guasparre Machetti e Giovan Battista Bellacchi
Da luglio 1650 a dicembre 1652	Domenico Gismondi e Giovan Battista Paganelli
Da gennaio 1653 a marzo 1656	Domenico Longhi e Giovanni Tognazzi (poi Pietro Bellacchi al posto del Longhi defunto)
Da aprile 1656 a marzo 1658	Pavolo Angelini e Guasparre Machetti
Da aprile 1659 a dicembre 1660	Vincenzo Carli e Pietro Longhi
Da gennaio 1661 a settembre 1664	Domenico Morosi e Andrea Bellacchi
Da ottobre 1664 a maggio 1667	Vincenzo Carli e Pietro Bellacchi (poi Bernardino Niccoli al posto del Bellacchi defunto)
Date non riportate	Guasparre Roselli e Vincenzo Carli
Da gennaio 1671 a dicembre 1673	Mariano Neri e Francesco Machetti
Da gennaio 1674 a dicembre 1676	Stefano Ghidoli e Pasquino Neri
Da gennaio 1677 a dicembre 1678	Francesco Fanti e Vettorino Guanguari
Da gennaio 1679 a dicembre 1680	Luca Cioli e Pasquino Neri
Da gennaio 1681 a dicembre 1682	Giovanni Domenico Niccoli e Stefano Ghidoli
Da gennaio 1683 a dicembre 1684	Angelo Bellacchi e Antonio Urbani
Da gennaio 1685 a dicembre 1686	Pasquino Neri e Antonio Urbani
Da gennaio 1687 a dicembre 1688	Agostino Grazzi e Giuseppe Fanti
Da gennaio 1689 a dicembre 1690	Luca Gori e Giuseppe Valentini
Da gennaio 1691 a dicembre 1692	Francesco Neri e Giuseppe Gori
Da gennaio 1693	Marco Antonio Bindocci e Angelo Machetti

masserizie, inventariate, e di assegnargli la casa annessa alle stanze dell'ospedale senza corresponsione di alcuna pigione. Suggerisce inoltre, di eleggere anche due *santesi* con l'incarico di controllare l'operato dello *spedaliere* e di custodire le entrate dell'ospedale. A sua volta, sui *santesi*, avrebbero vigilato i priori e il vicario vescovile. Il consiglio approva *per lupini 21 bianchi e due neri*. Da quel momento, quindi, due *santesi* avrebbero amministrato l'economia dell'ospedale, mentre uno *spedaliere*, al quale viene concesso gratuitamente l'alloggio, si sarebbe occupato dell'opera di ricezione e della gestione pratica delle due stanze e delle masserizie di proprietà dell'ospedale. A metà Seicento, la situazione sembra leggermente cambiata, come testimonia un contratto di locazione registrato sul *Libro B* di contabilità dell'ospedale (9): nell'ottobre 1654, Giovanni Fabiani e sua moglie Rosada prendono in affitto dai *santesi* in carica, Pietro Bellacchi e Giovanni Tognazzi, *due stanze dello Spedale di Tinoni poste sopra alli fondi di detto Spedale e l'orto del medesimo, contiguo a dette stanze*. Il canone annuo ammonta a dodici lire e gli affittuari si obbligano nel contempo a *ricevere li poveri che*

*alla giornata verranno al detto Spedale e tenerne quel conto che si deve e conviene; e ogni volta che si darà il caso, devino andare a ricevere lenzuola e altre cose necessarie che si devono per ricevere li sopradetti poveri, dalli Spedalieri di detto Spedale e delle medesime robbe tenerne conto ed ogni volta restituirle alli detti Spedalieri*. In sostanza, l'abitazione per coloro che svolgevano l'attività di accoglienza non era più gratuita mentre la biancheria o le altre cose utili per l'opera di ricovero venivano detenute dai *santesi* che le fornivano all'occasione (oramai indifferentemente citati anche come *spedalieri*).

Nel corso del Seicento, i *santesi*, sempre nominati dal consiglio di comunità per estrazione da una rosa di candidati, vengono eletti per un periodo che varia dai cinque ai due anni; così sino alla fine del 1670, poi da tale data l'incarico si stabilizza sul biennio. Nella tabella a pagina precedente sono elencati i nomi dei *santesi* eletti come documentati nel *Libro B* di contabilità, mentre nella seguente compaiono, assieme alla data dell'elezione, quelli nominati per gli anni che vanno dal 1761 al 1778 (il primo estratto assumeva la carica di priore, il secondo quella di camarlingo) (10).

(continua)

**Da: Libro di memorie e consigli della Comunità di Murlo (dal 1760 al 1784)**

29/12/1760	Priore Pietro Martini	Camarlingo Giuseppe Carapelli
27/12/1762	Priore Cristofano Ercolani	Camarlingo Pietro Martini
27/12/1764	Priore Giuseppe Neri	Camarlingo Michele Rustici
13/12/1766	Priore Bernardino Ciuli	Camarlingo Baldassarre Bellacchi
23/12/1768	Priore Bernardino Ciuli	Camarlingo Baldassarre Bellacchi
27/12/1770	Priore Antonio Neri	Camarlingo Vincenzo Saccardi
27/12/1772	Priore Vincenzo Saccardi	Camarlingo Pietro Martini
18/12/1774	Priore Pietro Martini	Camarlingo Bartolommeo Angelini
19/12/1776	Priore Bernardino Ciuli	Camarlingo Venanzio Ghidoli

**Note**

(1) Archivio Storico del Comune di Murlo (ACM) n.123, *Entrate e uscite dello Spedale di San Leonardo, Libro B*, c.95v: *A di 21 febbraio 1659* (ab incarnatione, quindi in realtà 1660). *Inventario della robba che si ritrova essere per servizio dello Spedale fatta da Vincentio Carli uno delli spedalieri stato, da assegnarsi alli successori [...] spedalieri per il mantenimento di dette robbe*.

(2) ACM n.123, *Entrate e uscite dello Spedale di San Leonardo, Libro B*, c.96r: *Inventario delle robbe dello Spedale di Murlo restituite da Giuseppe Fanti e Agostino Grazzi spedalieri passati, e consegnate da essi a Luca Gori e Giuseppe Valentini nuovi spedalieri, questo di dodici marzo 1688 ab incarnatione*.

(3) ACM n.123, *Entrate e uscite dello Spedale di San Leonardo, Libro B*, c.95r: *Inventario delle robbe alli spedalieri restituite da Giuseppe Valentini e Luca Gori a Giuseppe Gori e Francesco Neri nuovi spedalieri, a di 21 marzo 1690* (ab incarnatione).

(4) Il *cerusico matricolato* esercitava la professione medica, piccoli interventi chirurgici e prescrizione di medicinali, in quanto iscritto alla relativa corporazione. Scelta o riconferma del *cerusico* erano stabilite

ogni anno dal consiglio di comunità. Sul *cerusico* a Murlo vedi: *Una Signoria nella Toscana moderna. Il Vescovado di Murlo (Siena) nelle carte del secolo XVIII*, di M.Filippone, Giovanni B.Guasconi e S.Pucci. Siena 1999, pp. 65 e 66.

(5) ACM n.123, *Entrate e uscite dello Spedale di San Leonardo, Libro B*, c.4v, 7r, 21v, 31r, 54r, 56r/v, 58r, 60v, 67r, 70r, 72v, 94v.

(6) Vedi: *Murlo Cultura* n.4/ 2011, pp.5-6.

(7) ACM n.1, *Libro de cose dal 1603 al 1630*, c.10v.

(8) ACM n.1, *Libro de cose dal 1603 al 1630*, c.11r.

(9) ACM n.123, *Libro B - Entrate e uscite dello Spedale di San Leonardo*, c.23r.

(10) ACM n.3, *Libro di memorie e consigli della Comunità di Murlo (dal 1760 al 1784)*.

## Due persone da ricordare

di Luciano Scali

Queste ultime settimane hanno visto la scomparsa di due nostri concittadini che in maniera diversa hanno preso parte alla vita della nostra Associazione.

**Giuseppe Surfaro** fu uno dei Soci Fondatori e, fin dall'inizio, si prese cura della gestione di quella che può considerarsi la prima sede societaria, ricavata nel piccolo vano sotto casa mia e adibita, tra l'altro, a mostra permanente di pittura ove le percentuali sulle rare vendite andarono a costituire i primi fondi dell'Associazione.

La sua costante e discreta presenza, assieme all'incondizionata disponibilità, ne fecero uno dei punti di forza ogni qualvolta veniva messa in atto una iniziativa.

La nostra amicizia prese avvio nell'immediato dopoguerra presso la scuola Sarrocchi e non venne mai meno. Non passa giorno che non ritrovi Pino nei miei ricordi e nelle tante cose semplici vissute e realizzate assieme. Non dimenticherò mai il giorno in cui decidemmo senza indugio di evitare il collasso della tettoia a copertura della fossa di fusione approntata da Formigli nei pressi dell'attuale parcheggio. In un paio d'ore il problema fu risolto sollevando Edilberto dai cupi pensieri, infondendogli nuove energie e restituendogli la voglia di fare che lo sconforto aveva momentaneamente appannata.

Oggi per la stessa operazione occorrerebbe un po' di più ma Pino non si sarebbe certo tirato indietro. Mancherà molto a tutti noi assieme al suo fischiare col quale era solito accompagnarsi da sempre.

**Alighiero Tortoli** era una persona estremamente riservata che dava l'impressione di non voler apparire inopportuna e invadente. Stava molto "sulle sue" ma se accadeva di portare il discorso sulle professioni scomparse o sulle vicissitudini della miniera, il suo aspetto cambiava. Diveniva persino loquace e le informazioni che iniziava a trasmettere erano estremamente dettagliate e complete. Assieme al cugino Cesare e a Sandro Nocciolini, curò il restauro della fornace del Massari a poggio Giorgio fornendo poi al sottoscritto ogni ragguaglio occorrente per potere a mia volta spiegare il funzionamento delle fornaci per calce sulle pagine di Murlo Cultura. Attraverso le sue indicazioni fu possibile localizzare le fornaci di Arniano, di Niche, dei Sassi Bianchi e quelle ormai irricognoscibili sul poggio del Farneto e della Fornace. Un suo disegno inedito apparve su questo quaderno con l'intento di mostrare quale fosse il reale aspetto del Ponte Nero durante l'ultima guerra e sulle reali cause della caduta del pilone nord (Murlocultura 4/2009). Una straordinaria memoria storica che nei confronti di tante altre, si avvaleva non solo di ricordi ma anche di lucidi riscontri tecnici. Sono sicuro che la sua "non presenza" si farà ben presto sentire.



La fornace del Massari restaurata da Alighiero e Cesare Tortoli e da Alessandro Nocciolini.

Carrellata sui mestieri in mutazione

## Il Muratore

di Luciano Scali

venticinquesima puntata

Una regola non scritta ma universalmente accettata per la sua ovvia validità, consisteva nel disporre le travi occorrenti a sostenere l'orditura del solaio secondo il lato minore della superficie da coprire, in modo da risultare sottoposte a sollecitazioni inferiori di quelle delle travi in opera secondo il lato maggiore (fig. 1). Il muratore accorto si assicurava che le estremità delle travi poggiassero sopra una superficie piana e stabile predisponendo una o più file di mattoni per raggiungere lo scopo oppure una pietra perfettamente in piano. La trave veniva posta in opera su tale appoggio secondo un criterio suggerito dall'esperienza e convalidato poi dalle leggi della statica, vale a dire con il lato più corto della sua sezione come base e quello più lungo come altezza (fig. 2). L'altra regola pratica suggeriva di far poggiare la trave sul muro per un tratto di almeno una volta e mezzo la sua altezza. Si trattava di una pre-

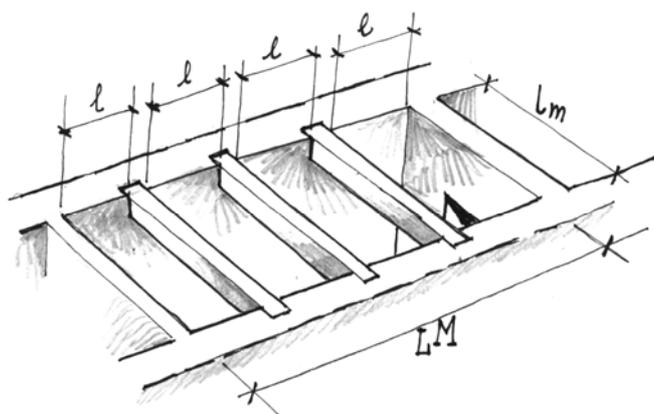


Fig. 1 Disposizione delle travi nell'orditura del solaio.

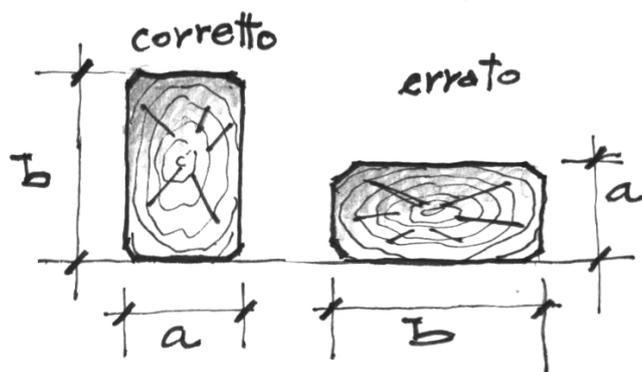


Fig. 2 L'appoggio delle travi sulla muratura.

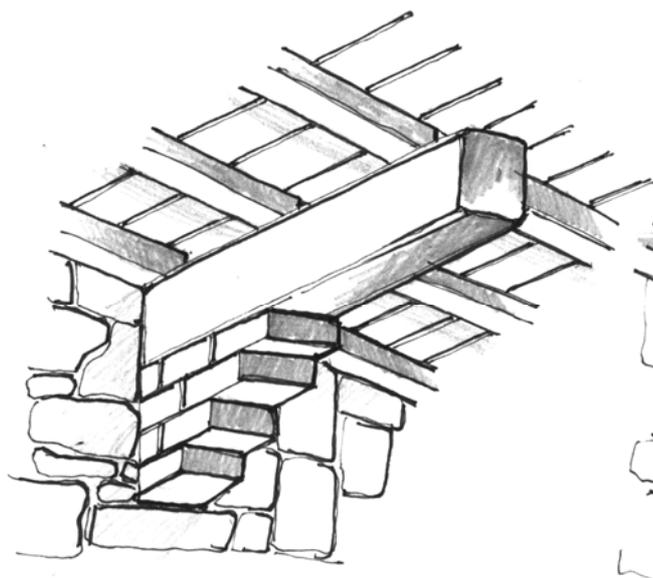


Fig. 3 Trave su mensola in mattoni.

cauzione consolidatasi nel tempo ed applicata a solai destinati a civile abitazione, non soggetti a sovraccarichi eccessivi, con l'intento di ripartire equamente il carico sull'appoggio compatibilmente alla sua stessa natura. Nell'osservare vecchie costruzioni, non è raro rilevare sotto l'appoggio delle travi, la formazione di mensole rudimentali ma non per questo meno efficaci, costituite dal progressivo aggettare di file sovrapposte di mattoni (fig. 3). Tale espediente consentiva di ridurre la luce di influenza della trave e di aumentarne la superficie di appoggio col vantaggio di ripartire sopra un'area più ampia il carico della trave stessa. Il ricorso alla "tecnica delle mensole" presentava il vantaggio d'impiegare travi con sezioni sottodimensionate rispetto alle luci da coprire, riducendone praticamente la portata.

Se l'ambiente sottostante il solaio veniva usato come cantina o stalla dove l'estetica non aveva un peso rilevante, veniva fatto ricorso ai cosiddetti "saettoni" in legno che in pratica esplicavano buona parte delle funzioni della mensola descritta risultando più economici ed anche di pronto effetto in caso di emergenze allorché la trave dava cenni di cedimento per sovraccarico o per vetustà (fig. 4).

L'orditura del solaio "a correnti", una volta posizionata la trave, si otteneva ponendo in opera i travicelli adattandoli in modo da costituire un piano sul quale posare le "mezzane". Era chiamato così quel mattone dallo spessore ridotto, centimetri tre circa, esattamente la metà di quello di un mattone terzino del quale manteneva inalterate le altre misure. I correnti, o travicelli preposti a coprire gli spazi esistenti tra una trave e il successivo, (abituamente 170 centimetri) erano posti tra loro alla distanza per poter supportare uno strato di mezzane accostate. Di solito i correnti squadrati avevano una sezione di sette centimetri per sette, che poteva variare a seconda del materiale disponibile, ma la loro mutua funzione non cambiava, perché predisposta, appunto, per accogliere lo strato di mezzane. Per riuscire nel fissaggio

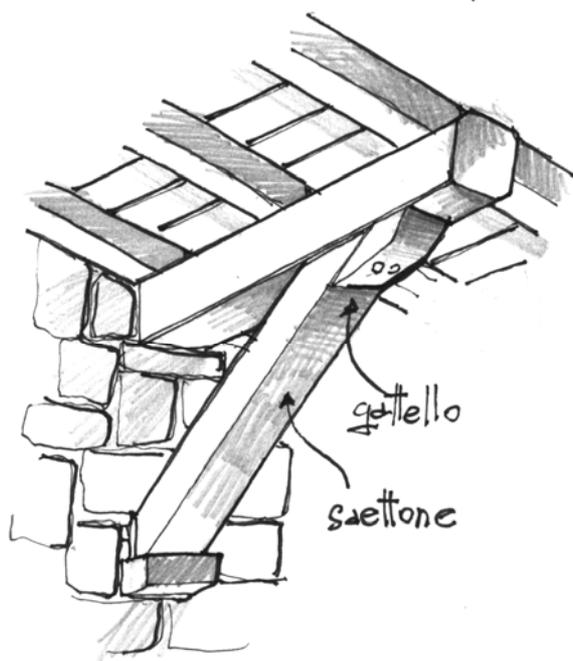


Fig. 4 Appoggio della trave su "saettone".

dei correnti il muratore s'improvvisava carpentiere intervenendo sulla sezione degli stessi ed anche sulla trave, conciandoli per giungere allo scopo (fig. 5). Dopo avere steso un filo tra le travi estreme aggiungendo opportuni spessori per simulare quello superiore del travicello, cominciava a porre in opera quest'ultimi travedandoli con i fili di riferimento (fig. 6). A stesura completata e dopo inchiodati i travicelli alla trave, si veniva a creare un piano ideale sul quale andare a posare lo strato di mezzane, accostandole tra loro dopo avervi interposto un sottile strato di malta grassa. Al di sopra di tale strato ne veniva steso uno di "caldana" formato da materiale coibente leggero costituito di "calcinaccio colato", oppure da cenere e residui di carbonella provenienti dal cami-

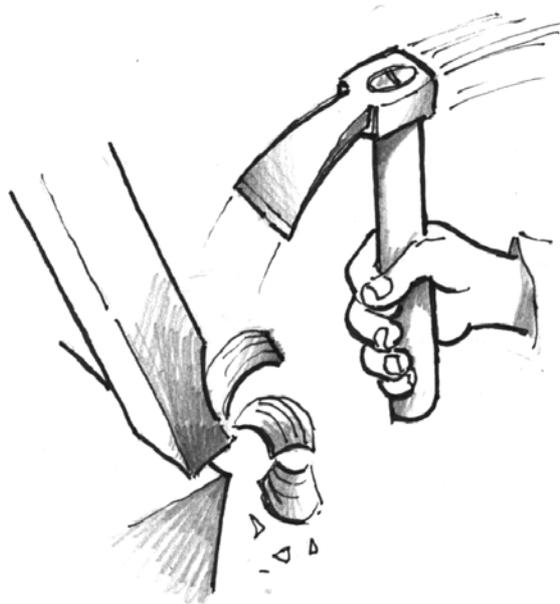


Fig. 5 L'adattamento del trave con ascia.

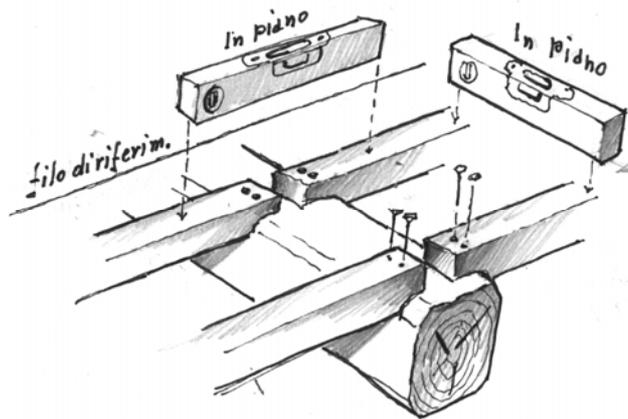


Fig. 6 La posa in opera dei travicelli.

no o dai focolari e, in alcuni casi, specie nei poderi, anche con aggiunta di paglia e "lolla". Tale strato attutiva i rumori e le vibrazioni ripartendo equamente i carichi e apprestandosi, nel contempo, ad accogliere il pavimento costituito di solito da mezzane o mattoni sottili posti per piano (fig. 7). Il pavimento in cotto del quale è tornata di recente la moda, non differiva da quello usato nella costruzione anche perché in alcuni casi serviva per stendervi le patate o le olive, oppure a stagionare le castagne. Nei vani opportunamente rinforzati da adibirsi a granajo, il frumento e i legumi vi venivano di solito ammucchiati prima di essere insaccati ed avviati ai mercati o al mulino. I pavimenti dei vani adibiti ad altro uso come ad esempio le camere o i corridoi, potevano presentare disposizioni diverse dei mattoni che li costituivano, in modo da formare disegni geometrici di gradevole aspetto che in alcuni casi venivano addirittura impermeabilizzati con vernici che ne facilitavano la pulizia o rinvivati con terre rosse di solito provenienti da cave di cinabro e successivamente fissate con cera.

(continua)

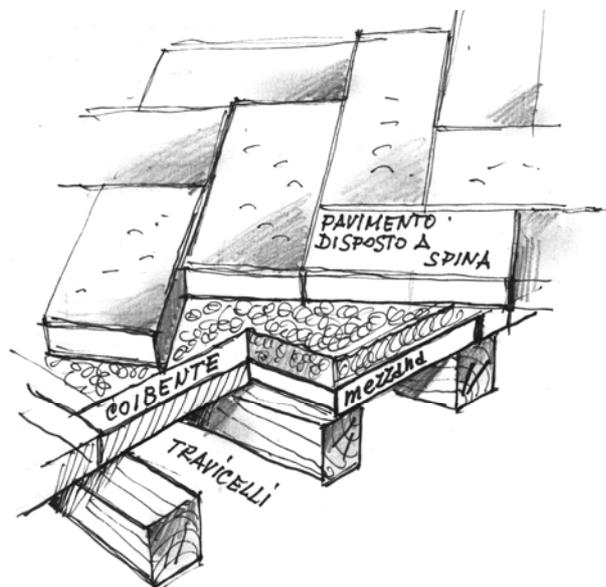


Fig. 7 Disposizione del pavimento sopra uno strato coibente o "caldana".

STORIA DI MURLO

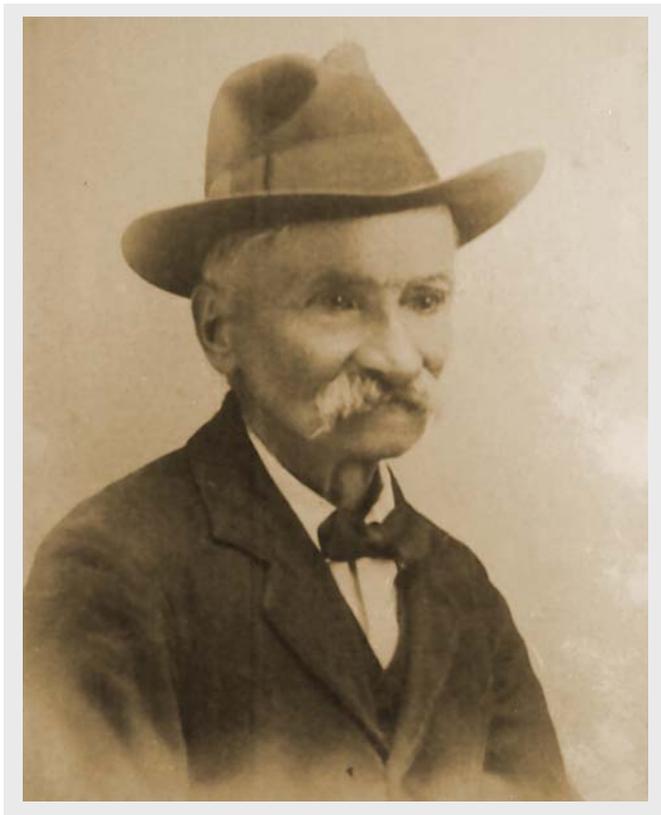
## LA FAGIOLA DI VENANZIO

Un viaggio tra prodotti autoctoni e biodiversità per capire l'importanza della salvaguardia delle tradizioni anche attraverso i semi.

di Nicola Ulivieri - [www.nicolaulivieri.com](http://www.nicolaulivieri.com)

*In un periodo in cui si sente parlare continuamente di Spread, Btp, Bund, Pil e default economico, viene da chiedersi per quale motivo la sorte di alcune nazioni e della nostra vita debba essere decisa da queste incomprensibili e "intangibili" parole. La sicurezza non dovrebbe essere sempre data dai terreni coltivabili e dai loro prodotti? Forse è bene che la nostra civiltà riveda i propri criteri economici e per dare il buon esempio, in questo articolo, torniamo con i piedi per "terra" andando alla scoperta di notizie che ci arricchiranno, se non nel portafoglio, almeno, spero, nell'animo. In particolare, cerchiamo di scoprire il valore di alcuni semi del nostro territorio a cui non abbiamo mai dato la giusta importanza, partendo da alcune utili notizie.*

Pochi mesi fa, partecipando ad una iniziativa che prevedeva dialoghi dal vivo tra il premio Nobel Dario Fo e Carlo Petrini (fondatore di Slowfood) ed incontri con produttori e pescatori locali umbri, ho conosciuto la storia della *roveja* [1] raccontata dalle loro "scopritrici" che mi ha permesso di comprendere alcuni dei tanti aspetti che danno importanza ai semi e alle piante autoctone. La roveja, o pisello dei campi (*Pisum arvense*), è un legume che, nei secoli passati, veniva coltivato su tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana, ed in particolare sui monti Sibillini, dove i campi si trovavano anche a quote elevate. E' un tipo di pisello che cresce tuttora in modo spontaneo nei prati e lungo le scarpate. Il declino della sua produzione inizia nella seconda metà del XX secolo, con la maggiore redditività di altre colture e l'introduzione dei mezzi meccanici in agricoltura. La sua riscoperta si deve a due donne di Civita di Cascia (Umbria) che nel '98 ne ritrovarono un barattolo nella cantina di una loro casa danneggiata e abbandonata dopo il terremoto del '79. Dopo aver piantato i semi ed iniziata una piccola produzione per autoconsumo, le due donne riescono a suscitare l'interesse di Slowfood che riconosce l'importanza caratteristica della pianta e ne fa uno dei suoi *presidi* [2]. Negli ultimi anni la roveja ha raggiunto una certa fama e, da pianta sconosciuta, è divenuta un legume ricercato che riesce anche a dare impulso all'economia locale. Questa storia ci dà una chiara idea di quanto sia importante conservare ogni aspetto delle proprie tradizioni, anche attraverso semplici semi e in ogni loro varietà tipica del luogo di origine, non solo per un fatto culturale ma anche economico e di protezione della specie. Si pensi anche ad altre varietà di ortaggi, legumi ecc. che sono divenuti prodotti tipici e hanno raggiunto una certa fama: la lenticchia di Castelluccio, la cipolla di Certaldo, la fagiolina del Lago Trasimeno, per non parlare dei vitigni che sono l'orgoglio della Toscana, dai quali si ricavano vini pregevoli.



Venanzio Burrelli (1838-1921)

Oltre all'aspetto culturale, di immagine del territorio ed economico, la conservazione delle diverse varietà e quindi della biodiversità, è necessaria anche per altre svariate ragioni che coprono molteplici aspetti e spaziano dalla tutela dell'indipendenza dei produttori dai venditori di sementi fino alla maggiore protezione dei raccolti da nuove malattie. Questi ultimi sono argomenti di enorme importanza e mai spiegati bene dai media tradizionali, a mio avviso. Per quanto mi sarà possibile, cercherò di fornire qualche chiave di lettura che ognuno potrà poi

approfondire nei riferimenti a fondo pagina o con ricerche personali. E' utile sapere che uno dei principali problemi delle zone in cui sono presenti monoculture, cioè coltivazioni estese di uno stesso prodotto, è il rischio di perdita di un'enorme quantità di produzione in caso di malattia della specie coltivata, in quanto tutti gli esemplari di quella specie sono identici e un qualsiasi patogeno che può colpire e uccidere un esemplare è in realtà in grado di sterminare l'intera specie. Un caso emblematico e recente è quello della Spagna, dove zone sterminate sono state coltivate con olivi di due sole cultivar, *arbequina* e *picual*, che hanno la caratteristica di essere molto produttive e adatte alla raccolta meccanizzata. In sostanza, è stata fatta una scelta commerciale di alta resa, a svantaggio della biodiversità e della qualità del prodotto. Recentemente, questi olivi sono stati attaccati dal *verticillium* [3], un fungo parassita, che ha causato un'enorme riduzione della produzione di olio, tanto che ora i produttori spagnoli hanno dovuto fare marcia indietro e andare alla ricerca di cultivar diverse dalle precedenti, con minore resa, ma più resistenti a questi parassiti. Un altro esempio è quello della banana *Gros Michel* [4], la prima banana destinata all'esportazione in massa che rimase la varietà più famosa fino alla fine degli anni cinquanta, quando le piantagioni subirono un collasso a causa di un'infezione fungina: la *malattia di Panama*. Anche in questo caso il problema fu amplificato dal fatto che la produzione era quasi esclusivamente monovarietale e il commercio internazionale di banane rischiò il disastro di una produzione azzerata che fu salvata in tempo dalla diffusione della banana *Cavendish* [5], attualmente utilizzata, che resisteva meglio alle muffe. In realtà, la *Cavendish* rischia adesso lo stesso destino della *Gros Michel*, sempre a causa della *malattia di Panama*, perpetrando un problema senza soluzione, fintanto che le multinazionali insisteranno con enormi produzioni di monoculture.

Dietro queste scelte, però, ci sono anche importanti motivi economici legati ai diritti sulle varietà commercializzate. L'importanza di questo aspetto ci viene ben spiegata in un articolo di Repubblica del 2008: "L' *"Enola bean"* è un fagiolo qualsiasi, coltivato estensivamente, nei secoli dei secoli, da generazioni di contadini nei campi messicani, dai quali un americano lo prelevò, lo trapiantò in Colorado, lo ribattezzò con il nome della moglie, la signora Enola, e lo **brevettò come se avesse inventato lui i fagioli**. Da allora, e fino alla sentenza dei tribunali americani di questa settimana che lo hanno spogliato del brevetto, per ogni chilo di fagioli gialli ovunque prodotti e venduti, lui incassava 12 centesimi in diritti, per milioni di dollari, oltre 200 milioni all'anno. Si chiama "biopirateria" e produce più ricchezze rubate di quante i pirati delle *Tortugas* avessero mai potuto sognare abbordando galeoni nei Caraibi." [6].

Questi enormi guadagni legati alla vendita delle sementi o ai diritti su di esse, sono quelli che stanno cercando ormai da anni le grandi multinazionali produttrici di



La fagiola di Venanzio.

OGM, il cui vero scopo è l'enorme profitto che deriva dal **brevetto di nuove varietà** e non certo la riduzione della fame del mondo che, da quando gli OGM hanno iniziato ad essere utilizzati in molte parti del pianeta, non è mai diminuita [7-11]. Ed il problema legato all'approvvigionamento ed al costo delle sementi non riguarda esclusivamente gli OGM (come abbiamo visto con il caso dei fagioli messicani, che erano semplicemente derivati da incroci), ma esiste anche un problema legato alle nuove normative. Ad esempio, in Italia, il *Decreto del Presidente della Repubblica n. 322 del 9 maggio 2001* [12], rende di fatto impossibile ogni cessione o movimento di sementi non registrate e, per opporsi a questa che sembra un'assurdità che costringe l'agricoltore all'acquisto dei semi [13], ci sono associazioni come *Civiltà Contadina* che, con petizioni, domandano (tra le varie richieste) di poter vendere le sementi autoriprodotte [14]. E' triste pensare che ciò che è stato sempre libero, oltre che "chiave" della nostra civiltà come può esserlo il grano ad esempio, non possa essere riseminato liberamente e tramandato di padre in figlio, come viene ben spiegato nel documentario "*La chiave rubata della città del grano*" (regia: Jean-Christophe Lamy e Paul-Jean Vranken, protagonista: Giuseppe Li Rosi, agricoltore siciliano [15]).

Concludo questa lunga carrellata sull'importanza della conservazione della biodiversità, facendo notare che esistono delle *banche dei semi* che hanno "come scopo la preservazione della varietà biologica e la sicurezza alimentare, tramite lo stoccaggio di un'adeguata quantità di specie alimentari, pronte alla semina nell'eventualità di una catastrofe biologica che comporti la distruzione delle scorte di semi alimentari" [16]. In Italia abbiamo la Banca del germoplasma del CNR di Bari che è seconda in Europa e una tra le prime dieci nel mondo per dimensioni e standard di conservazione, la quale naviga oggi in cattive acque e rischia la perdita dei semi per problemi di conservazione [17].

Ad Abu Ghraib, in Iraq, esisteva una Banca nazionale delle sementi che, a causa dei bombardamenti americani, è andata distrutta destinando all'oblio millenni di selezio-

ne genetica, e c'è chi sostiene che non sia stato un errore, un *side effect* della guerra, ma un obiettivo preciso per distruggere la storia "genetica" di quel paese in modo da mettere in mano a delle multinazionali amiche il compito di fornire le sementi per le future produzioni [18-21].

Dimentichiamo ora questi tragici scenari apocalittici e torniamo nel nostro territorio di Murlo cercando, nel nostro piccolo, di riuscire a scoprire se anche noi abbiamo qualche pianta autoctona dimenticata o alcune sementi uniche e importanti da conservare. A tal proposito, lo scorso 27 agosto, il prof. Ciacci, archeologo dell'Università di Siena, ha esposto un progetto di studio che potrebbe portare proprio alla scoperta di una **vite originaria** del nostro territorio, risalente al periodo etrusco [22], studio dal quale attendiamo speranzosi interessanti sviluppi. Ma la notizia per me più interessante, che mi ha fornito lo spunto per questo articolo, è quella di una varietà di fagiolo bianco (o fagiola) che viene coltivata da cinque generazioni nel nostro comune, a Lupompesi dalla famiglia Brogi-Burresi. Mi dice Alma Burresi, regalandomi un barattolo di questi loro semi, che suo padre ricordava che, fin da piccolo, suo nonno Venanzio coltivava questa varietà di fagiola bianca e la sua famiglia se l'è tramandata di padre in figlio. Almeno da allora, da quasi centocinquanta anni quindi, hanno riutilizzato il seme della raccolta precedente per la semina successiva, procedendo così ad una selezione di una semente che adesso può essere considerata a tutti gli effetti una varietà del luogo o, perlomeno, può costituire un elemento di interesse locale. La forma è originale in quanto simile ad un fagiolo cannellino ma con un'evidente schiacciatura ai lati, forse simile alla varietà DOP di Atina (FR) [23]. Al sapore è gustoso ed è anche l'unico fagiolo che la famiglia Brogi-Burresi riesce a coltivare bene nella sua terra; altri tipi di fagioli non attecchiscono.

Attualmente stiamo cercando di scoprire qualcosa di più sulle caratteristiche di questo "nostro" legume chiedendo informazioni a esperti ed associazioni specializzate. Non mi aspetto di scoprire qualcosa di importante come una roveja od un Enola Bean di Murlo, o di riuscire ad ottenere un presidio Slowfood sulla **fagiola di Venanzio** (anche se il nome suonerebbe davvero bene), ma ritengo che sia senz'altro un prodotto di grande interesse locale oltre che affettivo, che spero possa servire da stimolo per altre famiglie alla conservazione delle proprie sementi le quali, ricordiamolo, sono poi più resistenti di quelle che compriamo in commercio perché si sono adattate nei decenni ai nostri terreni ed al nostro clima (non me ne voglia mia madre, che i semi li vende). Spero, con questo mio scritto, di essere riuscito a comunicare qualcosa di questo argomento che ritengo di estremo interesse in quanto illustra bene l'importanza di restare legati al proprio territorio, alle proprie tradizioni e soprattutto, ai prodotti della terra.

Come Associazione Culturale, invitiamo chiunque abbia notizie di questo tipo a comunicarle all'indirizzo email [info@murlocultura.com](mailto:info@murlocultura.com).

## Ringraziamenti

- Alla famiglia Brogi-Burresi, per le informazioni e per aver conservato nei decenni questo "loro" prodotto.
- A Boby (Roberto Carapelli) per avermi segnalato la notizia e avermi stimolato ad informarmi sull'argomento delle sementi.
- Ai biologi Dott.ssa Laura Vannini e Dott. Carapelli Alessandro per supervisione e suggerimenti su argomenti specifici.
- A Sauro di Montepescini per avermi regalato i semi del pesco da lui seminato 17 anni fa; pianta che si è dimostrata resistente alle malattie per tutto questo tempo, producendo ottimi frutti a polpa bianca, di cui cerchiamo ora di conservare la varietà.

## Fonti citate o consultate

1. La Storia della Roveja, [www.lapelle.it/alimentazione/roveja.htm](http://www.lapelle.it/alimentazione/roveja.htm)
2. Presidi Slowfood, [www.presidislowlowfood.it/](http://www.presidislowlowfood.it/)
3. Verticillium, <http://it.wikipedia.org/wiki/Verticillium>
4. Banana Gros Michel, [http://it.wikipedia.org/wiki/Gros\\_Michel\\_\(banana\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Gros_Michel_(banana))
5. Banana Cavendish, [http://it.wikipedia.org/wiki/Cavendish\\_\(banana\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Cavendish_(banana))
6. V. Zucconi, "Il trionfo dei contadini messicani battuti gli Usa nella guerra dei fagioli?", *La Repubblica*, 03 maggio 2008
7. "Gli OGM servono contro la fame nel mondo?", [www.saicosamangi.info/sociale/ogm-fame-nel-mondo.html](http://www.saicosamangi.info/sociale/ogm-fame-nel-mondo.html)
8. [http://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM](http://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM)
9. "Gli ambasciatori di Ogm dimenticano la fame", [www.ilfattoquotidiano.it/2011/10/26/gli-ambasciatori-di-ogm-dimenticano-la-fame/166445/](http://www.ilfattoquotidiano.it/2011/10/26/gli-ambasciatori-di-ogm-dimenticano-la-fame/166445/)
10. "Ogm, 250mila suicidi tra gli agricoltori. Il mercato in mano alle multinazionali", [www.ilfattoquotidiano.it/2011/11/05/ogm-250mila-suicidi-tra-gli-agricoltori-il-mercato-in-mano-alle-multinazionali/168751/](http://www.ilfattoquotidiano.it/2011/11/05/ogm-250mila-suicidi-tra-gli-agricoltori-il-mercato-in-mano-alle-multinazionali/168751/)
11. "Gli OGM non fanno calare la fame nel mondo", [www.aamterranuova.it/article2091.htm](http://www.aamterranuova.it/article2091.htm)
12. Decreto del Presidente della Repubblica n. 322 del 9 maggio 2001, [www.sementi.it/normative/nazionali/norme\\_sementi/Dpr\\_322\\_01.pdf](http://www.sementi.it/normative/nazionali/norme_sementi/Dpr_322_01.pdf)
13. Salviamo i semi dei contadini, [www.mednat.org/agri/salvare\\_semi.htm](http://www.mednat.org/agri/salvare_semi.htm)
14. [www.civiltadina.it](http://www.civiltadina.it)
15. [www.lesliberterres.com/Les\\_Liberterres/Les\\_Liberterres\\_-\\_La\\_Chiave\\_rubata.html](http://www.lesliberterres.com/Les_Liberterres/Les_Liberterres_-_La_Chiave_rubata.html)
16. Banca dei semi, [http://it.wikipedia.org/wiki/Banca\\_dei\\_semi](http://it.wikipedia.org/wiki/Banca_dei_semi)
17. "I semi del cibo a rischio - Campagna per la salvaguardia dell'agro-biodiversità Italiana 2011", <http://youtu.be/uUxrQtEqcG8>
18. El control de los alimentos, [www.rebellion.org/noticia.php?id=83502](http://www.rebellion.org/noticia.php?id=83502)
19. L'Iraq e i semi della democrazia di Washington, <http://digilander.libero.it/gruppolaico/semi.htm>
20. OGM: il controllo degli alimenti dei popoli, [www.ilconsapevole.it/articoli/ogm-il-controllo-degli-alimenti-dei-popoli.php](http://www.ilconsapevole.it/articoli/ogm-il-controllo-degli-alimenti-dei-popoli.php)
21. Monsanto à Babylone, [www.mondialisation.ca/index.php?context=va&aid=8062](http://www.mondialisation.ca/index.php?context=va&aid=8062)
22. M.P. Angelini, "Convegno sul vitigno etrusco", *MurloCultura*, n.4 anno 2011
23. [www.lavinium.com/dop/fagiolo\\_cannellino\\_di\\_atina.shtml](http://www.lavinium.com/dop/fagiolo_cannellino_di_atina.shtml)

Murlo negli archivi

## I Bagni di Macereto nelle carte del passato

di Barbara Anselmi

**A**lcuni testi dei secoli scorsi dedicati alle sorgenti termominerali e al loro valore terapeutico, citano ampiamente i Bagni di Macereto, con tanto di analisi delle acque ed effetti sulle diverse patologie. Riteniamo interessante riportarne alcuni stralci, dopo aver scritto dei Bagni di Macereto nel numero scorso di Murlocultura.

I Bagni compaiono nelle *Ricerche statistiche* sul Granducato di Toscana, curate da Attilio Zuccagni Orlandini e pubblicate nel 1852, nella sezione intitolata *Prospetto geologico-statistico delle Acque Minerali del Granducato: Acqua di Macereto e di Petriolo. Allorquando la Repubblica di Siena non era venuta al possesso dei Bagni di S Casciano, erano tenute in gran pregio le sorgenti di Macereto o del Doccio e quelle di Petriolo, che si trovano ambedue nella Valle della Merse. Se per sostegno dell'antica rinomanza del Bagno di Macereto fu mal fondata illazione che vi si recasse l'imperatore Gordiano, sol perchè vi furono dissotterrate delle medaglie colla di lui impronta, certo è che nel 1313 l'Imp. Arrigo VII, prima di passare a Buonconvento ove perdé la vita, si recò a far uso di quelle acque: se nonchè presto furono abbandonate, poichè riferisce il Tondi che nel 1334 si frammischiarano con le acque dolci, per la poca cura che se ne aveva. Ciò nondimeno il Mainero, Ugolino da Monte Catini, Mengo Faentino, il Savonarola, Gentile da Foligno ed il Baccio, sono antichi scrittori che trattarono di questo Bagno: nel secolo decorso ne fu fatta menzione dal Gigli, e nel 1806 dal Prof. Santi. [...] Nel libro vengono riportate anche le analisi delle acque, dalle quali risulta una temperatura di 41,25° C.*

Un'altro testo, intitolato *Dizionario universale topografico storico fisico-chimico terapeutico delle acque minerali e delle precipue mofette [...]*, pubblicato nel 1870 da Antonio Perone, medico napoletano che fu anche ispettore del Consiglio Superiore della Sanità, censisce tutte le sorgenti di acque minerali di valore terapeutico conosciute in Italia. Riguardo a Macereto il libro riporta: *Nel tenimento di Filetta, in vicinanza del villaggio di Bagnaja, sul sinistro lato del torrente Merse, in mezzo a una contrada piana, detta Macereto, o Ponte a Macereto, che ebbe questo titolo da un ponte di pietra accavalcato al detto Merse, sulla regia strada Grossetana, da un terreno vegetale, con sottostanti strati di travertino, sorge l'Acqua minerale di Macereto, o del Bagno di Macereto. Sullo stesso lato del predetto fiume, quasi accosto al bagno, trovasi un albergo, presso al quale sta una fontana di abbondevole acqua tartarosa, che si versa dentro una vaschetta di pietra, per lo mezzo di un tubo di ferro, ivi denominato Doccio. Questo ha dato il nome all'Osteria del doccia; nome, il quale per la vicinanza viene dato or anche al bagno; che perciò si nomina indistintamente Bagno di Macereto, o Bagno del Doccio. L'Acqua minerale di Macereto è conosciuta fin da' tempi del Romano Impero. E, molto tempo dopo, i Bagni a Macereto, nel pian di Filetta, furono rammentati dallo storico Giovanni Villani (Cron. Lib.IX.cap.52); nella occasione che, in età del 1313, lo Imperatore Arrigo VII di Lussemburgo adoperonne: ma eran gli ultimi giorni della vita sua. Dalla Repubblica di Siena aversi in gran conto il Bagno di Macereto. Il Tondi nella sua relazione del 1334, sopra i bagni del Senese, nota che "cinque miglia lontano da Petriolo, venendo verso Siena, vi è il Bagno di Macereto; le acque del quale per poca cura si mischiano con le dolci: e quello, che anticamente era profittevolissimo, ora apporta poca utilità." Ne fecero menzione ancora il Mainero, Ugolino da Montecatini, Menco Faentino, Savonarola, Gentile da Foligno, il Sacci, il Gigli, Giorgio Santi, ed altri. Ora vi si trova uno stanzone, diviso in due parti, di cui uno contiene il bagno per gli uomini; l'altro quello per le donne. La Osteria del doccia può servire di ricovero a coloro, che si recano a fruire di quest'acqua. Dessa è trasparente; ha odor solfureo; sapore leggermente salato. La temperatura n'è di gradi 33 R. Incrosta i corpi, su pe quali passa; ed anche lascia vi della Glarina. Viene fuori dalle fessure del travertino, accompagnata da correnti di Gas; entro 50 volumi del quale si trovarono di gas acido carbonico volumi 16, di gas idrosolforico volumi 1, di azoto volumi 22, di ossigeno volumi 11. Quando l'acqua rimane stagnante, vi galleggia una pellicola di Carbonato di calce. Analizzatesi dal Giulii 25 once di Acqua minerale di Macereto, ossia del Doccio, diedero in risultamento [...]. È termale sulfurea: e si adopera da que conterranei per la cura de reumatismi, delle artritidi, delle ischiadi, delle paralisi, delle malattie cutanee, delle conseguenze croniche di malattie traumatiche Però, siccome tal sorgente è prossima a Siena, renderebbesi un gran servizio all'egra umanità, se mai vi si facessero le convenevoli riparazioni e un fabbricato comodo per gli accorrenti.*

A livello locale, Girolamo Gigli nel suo *Diario Senese* del 1723, consultabile nella ristampa del 1854, cita i Bagni di Macereto negli eventi del mese di giugno, al capitolo intitolato *Dei bagni salubri dello Stato Senese che in tale stagione si usano*. Già allora i Bagni di Macereto risultano poco sfruttati per la inadeguata raccolta delle acque termominerali, che andavano a perdersi nel Merse: *Tornando verso Siena cinque miglia da Petriolo trovasi il Bagno di Macereto poco a di nostri praticato per la dispersione delle sue acque, che per poca cura si mescolano colle dolci. L'acque di questo Bagno benchè sulfuree, non arrivano però al grado di quelle di Petriolo, e una volta ebbero credito di sciogliere il dolore dei nervi, e liberare le altre membra dalle rogne secche, ed altre simili infermità. Credette il Bemvoglienti nella sua origine della Città di Siena, che i Bagni di Macereto fossero quelli, che Cicerone chiamò Balnea Senia; ed il sopraccitato Baccio deduce l'antichità, e dignità di questo dalle Medaglie di Gordiano Augusto ritrovate a suo tempo nel medesimo.*

### Fonti

- *Ricerche statistiche sul Granducato di Toscana raccolte e ordinate da Attilio Zuccagni Orlandini segretario capo della sezione ministeriale dello stato civile e della statistica generale*. Tomo terzo. Firenze, Tipografia Tofani, 1852.
- *Dizionario universale topografico storico fisico-chimico terapeutico delle acque minerali e delle precipue mofette e fumane di terreni evaporanti, ed emettenti fango, fino ad ora conosciute in tutte le province italiane*, Antonio Perone Napoli, Tipografia di Angelo Trani, 1870.
- *Diario Senese, opera di Girolamo Gigli nel quale si veggono alla giornata tutti gli avvenimenti più ragguardevoli spettanti sia allo spirituale sia al temporale della città e stato di Siena*. Seconda edizione, Siena, Tipografia dell'Ancora di G. Landi e N. Alessandri, 1854.

## Recupero L'angolo di Dosolina

di Martina Anselmi

**I**l Natale è da poco passato e avete ricevuto in regalo una cornice decisamente brutta che in casa vostra proprio non mettereste mai? Aspettate a progettare l'idea di usarla come regalo riciclato il prossimo Natale o peggio ancora di destinarla al cassonetto dell'immondizia; con alcune mosse potrete trasformarla per adattarla ai vostri gusti e renderla perfetta per casa vostra. Come? Usando un tubetto di dentifricio!

In questo modo diamo anche una notevole mano all'ambiente, soprattutto se consideriamo che i tubetti di dentifricio (così come, ad esempio, i tubetti della maionese, delle creme e dei medicinali) non sono riciclabili e possono impiegare dai 100 ai 1000 anni a decomporsi.

Ecco quindi come possiamo decorare delle cornici con i tubetti di dentifricio.

Occorrente:

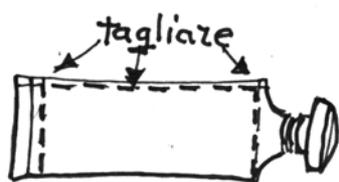
- Cornice
- Tubetto di dentifricio
- Forbici e/o taglierino
- Colla a caldo
- Fondo di gesso
- Colori acrilici
- Vernice trasparente all'acqua
- Pennelli

1. Tagliare il tubetto del dentifricio alle sue estremità (volendo si può usare anche un taglierino), in modo che rimanga solo il corpo principale e aprirlo tagliandolo nuovamente, questa volta in verticale e pulirlo all'interno lavandolo con acqua.

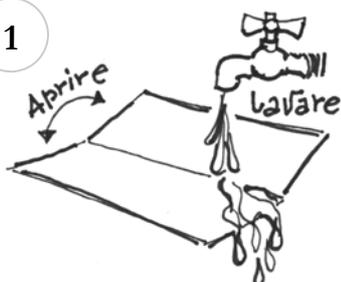
2. Una volta aperto e pulito il tubetto va tagliato in modo da avere dei quadretti di diverse misure, come fossero tessere di un mosaico.

3. Le tessere a questo punto vanno incollate in maniera casuale (anche sovrapponendole) sulla cornice, questa operazione risulta più efficace se effettuata con colla a caldo che, oltre ad essere economica, ha il vantaggio di non creare altri rifiuti, visto che se si acquistano le stecche di colla a caldo sfuse non abbiamo involucri da gettare. Occorre specificare che potrebbe essere necessario anche più di un tubetto, dipende da quanto si vuole riempire la cornice.

4. Dopo che si sono incollate le tessere sulla cornice occorre passare una mano di fondo di gesso, per permettere che il colore possa aderire meglio alle tessere. Una volta asciutto il fondo di gesso possiamo passare a colorare la cornice. Infine, una volta asciutto il colore è necessario passare una mano di vernice trasparente all'acqua per lucidare e proteggere la cornice. Si può migliorare l'aspetto della cornice creando un effetto sfumato che si ottiene sporcando di colore un pezzo di stoffa e passandolo sopra alla cornice.



1



2



3



4



## L'ANGOLO DELLA POESIA

### Ricordo Antico

Dalla terra umida  
la nebbia sale nell'aria  
i raggi dorati dell'alba  
creano eventi  
magici, surreali.  
Luoghi sempre conosciuti  
trasformati in ricordi  
di un passato antico.  
Un contadino che porta i buoi  
i boscaioli con i muli...  
un passato che ci appartiene.

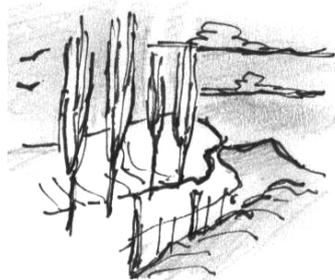


Antonella Guidi



### Una Pietra raccolta

Il vecchio Frantoio  
la sua pietra raccolta  
ricorda nel tempo nuovo  
il duro lavoro dei contadini  
della terra di Calabria  
e le belle figure  
delle solitarie Mamme  
che nelle campagne  
da terra raccolgono  
ciò che oggi spesso  
per le morte strade  
si fa perdere e marcire.



Antonio Cozzitorto



### Vallerano

Lo scorrere del vecchio fosso  
fa gorgogliare l'acqua fra i sassi.  
Il vento mormora all'orecchio  
la storia, un rumore  
il vecchio molino  
quali generose acque  
un tempo  
gli hanno donato vita.  
Odore di farina  
e una madia che si chiude.  
Poi il crepitare di scopi  
che avvampano  
nel forno del paese.  
E la mente evoca  
nell'innocente intelletto  
ricordi mai vissuti  
e raccontati dall'amore  
per le cose semplici.  
Semplice e immutato nel tempo  
come è rimasto  
questo magico borgo.



Antonella Guidi

### E' Sera

E' sera  
Nel buio riconosco le tenebre  
e le mie paure,  
ma in lontananza  
fievoli luci mi ricordano la speranza  
che non deve mai abbandonare il mio cuore.



Antonio Cozzitorto

### Tutto in un attimo

Tanti si affrettano  
altri combattono  
grandi parlano e decidono  
i poveri muiono  
come le farfalle  
nei giorni del sole caldo.



Antonio Cozzitorto

## NOTIZIE BREVI

### L'Associazione Culturale festeggia il ventennale alla pizzeria di Murlo appena riaperta

Il 26 dicembre 1991 un esiguo gruppo di amici ufficializzò la nascita della nostra Associazione finalizzata alla conoscenza del patrimonio storico, naturalistico e culturale del territorio di Murlo. Quattro lustri sono passati e la nostra Associazione esiste ancora, mutata nell'aspetto e nel numero dei soci ma con inalterata voglia di fare. Se allora era possibile saltare materialmente gli ostacoli, oggi proviamo a farlo in altro modo gettando il nostro cuore oltre le difficoltà accumulate nel frattempo. Non siamo sicuri di riuscirci davvero ma ci proviamo lo stesso. Ad ogni buon conto abbiamo voluto ricordare quella data lontana ritrovandoci a cena a Murlo dopo l'annuale assemblea, presso il "Libridinoso", rinnovato locale rimasto inattivo per lungo tempo. Abbiamo così colta l'occasione per festeggiare anche il ritorno alla ristorazione delle titolari dell'indimenticabile trattoria Mafalda che hanno inteso approfondire nel nuovo esercizio il loro stile fatto di innovazione e originalità. Nella cornice un po' surreale dell'ambiente ove la realtà sognata e la cultura vengono percepite in maniera tangibile, si sono smorzati quei timori che di solito accompagnano il cammino delle associazioni di volontariato come la nostra, quasi che il trenino rappresentato sulle pareti se le fosse portate via con se. Anche gli aforismi profusi un po' ovunque sono stati di buon augurio ed al momento di andarcene ci hanno accompagnato assieme alla voglia di ritornare ancora. Per festeggiare altri vent'anni della nostra Associazione? E perché no... ma anche, nell'attesa, per "assaggiare" qualche altra "Libridinosa" ricetta di Donatella e di Marisa!



### In questo numero:

Antiquarium di Murlo: evoluzione o involuzione di un museo locale? .....	p. 1
Associazione Culturale di Murlo: assemblea generale 2011.....	p. 2
L'Ospedale di San Leonardo nel Vescovado di Murlo .....	p. 4
Due persone da ricordare.....	p. 7
Il Muratore.....	p. 8
La Fagiola di Venanzio.....	p. 10
I Bagni di Macereto nelle carte del passato .....	p. 13
L'angolo di Dosolina.....	p. 14
L'angolo della poesia.....	p. 15
Notizie brevi.....	p. 16

Il periodico Murlocultura è stampato in proprio dall'Associazione Culturale che si avvale del contributo volontario dei soci per l'impaginazione e le spese di stampa e distribuzione. Invitiamo tutti a collaborare inviando articoli e comunicazioni relativi ai temi del territorio alla redazione del giornale [redazione@murlocultura.com](mailto:redazione@murlocultura.com).



Per informazioni, contributi e iscrizioni, scrivete a [info@murlocultura.com](mailto:info@murlocultura.com) oppure consultate: [www.murlocultura.com/iscrizioni.html](http://www.murlocultura.com/iscrizioni.html).