

EDITORIALE

Personaggi da non dimenticare

di Luciano Scali

Da sempre esistono personaggi che, con la loro sola presenza, hanno la capacità di caratterizzare il luogo dove trascorrono la vita. Per divenire tali non è necessario distinguersi come politici, acculturati o campioni in chissà quale disciplina, basta soltanto essere uomini veri. E' un pregio questi che non si nota a prima vista poiché non si veste "d'oro e di orpelli" ma di modestia e di saper fare che, ai giorni d'oggi sono divenute qualità sempre più difficili a trovarsi. Uomini di altri tempi che si sono fatti la strada da soli, senza appuntellarsi a destra o manca, e per sollevarsi non hanno seguito l'esempio dell'edera che s'attacca all'albero per salire in alto finendo per soffocarlo magari, e nemmeno ricorrendo a trasgressioni o furberie ormai divenuti consuetudine. Quanti nel circondario e nel sud della provincia di Siena non conoscono l'Osteria di Brunello alla Befà? E quanti transitando lungo l'antica via per la Maremma non si sono fermati almeno una volta a ristorarsi o a fare una merenda? Immaginare la Befà priva dell'Osteria di Brunello, della sua accoglienza e del servizio che da sempre ha rappresentato per la comunità è cosa alla quale è difficile rassegnarsi. Chi ha buona memoria lo ricorda come un punto di aggregazione caratteristico e di grande rilievo, un luogo dove sono avvenuti eventi importanti che hanno segnato la storia recente del nostro territorio, episodi di guerra terribili, ma anche incontri lieti. La nostra Associazione ricorda tra i tanti, gli indimenticabili: "Andiamo alla Befà": escursioni culturali finalizzate alla conoscenza del territorio ed effettuate ogni volta su percorsi diversi al termine dei quali si festeggiava il piacere di stare insieme con cene accompagnate da musiche e canti popolari fino a tarda ora. Atmosfere ormai irripetibili poiché, anche volendo, non sarebbe possibile conferire loro quel sapore paesano che la presenza discreta di Brunello sapeva creare e che culminava col consueto presentarsi a fine cena per informarsi, senza interposta persona, se tutto era stato di giusto gradimento. Un uomo d'altri tempi quindi, abituato a guardare i problemi in faccia, sempre pronto ad affrontare ogni difficoltà ma purtroppo indifeso di fronte ad una realtà sfuggente con la quale non riusciva a sentirsi più a suo agio perché priva di un volto reale col quale confrontarsi e depositaria di un linguaggio comprensibile solo ad una limitata cerchia di "illuminate persone". Oggi Brunello sta vivendo in una sorta di limbo, laddove sembra che il mondo si sia fermato, alle prese con un male impietoso che strano a dirsi lo pone al riparo dalle preoccupazioni che durante questi ultimi anni non hanno cessato di perseguitarlo. Adesso non possono più raggiungerlo e solo a Stella, sua compagna da più lustri è dato di sopportarne il peso e l'inspiegabile vuoto creatosi intorno. Non so quale conclusione il destino riserverà a questa vicenda che lascia la bocca amara, ma qualunque essa sia non sarà mai capace di far dimenticare quanto Brunello e quel suo dimesso locale così pieno di umanità, abbiano significato per l'intera comunità di Murlo.



NOVITA' DALLA BIBLIOTECA

La Biblioteca Comunale a domicilio a Casciano di Murlo e altre novità per il 2016

di Martina Anselmi, Giulia Boscagli e Barbara Anselmi

E' iniziata giovedì 24 marzo scorso una collaborazione tra la Biblioteca Comunale di Murlo e l'Associazione A.L.I.-Artisti Liberi Indipendenti Val di Merse. In quella data infatti si è tenuta a Casciano l'ultima tappa dell'iniziativa promossa dal Comune di Murlo "Di 8 in 8" per celebrare il mese dedicato alla donna. In questa occasione la Biblioteca si è spostata all'*Orto delle idee*, lo spazio curato da A.L.I. nei locali dell'ex-asilo a Casciano, in via del Lagaccio, proponendo ai partecipanti, tramite il servizio della **Biblioteca a domicilio**, una raccolta di libri con al centro la figura femminile: dai grandi classici della letteratura italiana e straniera, ai libri per bambini e ragazzi. Dopo questa serata però i libri non sono tornati in Biblioteca, ma sono rimasti all'*Orto delle idee* per un mese, così che i cittadini di Casciano e dintorni hanno avuto la possibilità di prenderli in prestito direttamente "sotto casa"! A fine aprile questi libri sono rientrati nella sede di Vescovado per essere rimpiazzati da altri che saranno a disposizione presso *L'orto delle idee* per un altro mese, tutti i lunedì e i martedì dalle ore 17,30 alle 19,30. Vi invitiamo quindi a non perdere questa occasione"! Sarà anche possibile, nei limiti del patrimonio librario disponibile, ordinare alla Biblioteca un libro specifico (telefonando o mandando una mail) e farselo recapitare presso la sede di A.L.I. se si è impossibilitati a venire a Vescovado.

Fra le novità del 2016, la Biblioteca offre inoltre ai propri utenti la possibilità di usufruire del servizio **Media Library On Line (MLOL)**, il primo network di biblioteche digitali pubbliche, finanziato dalla Regione Toscana, che mette a disposizione molteplici contenuti tra cui: quotidiani da tutto il mondo (anche in lingue straniere), quotidiani nazionali, riviste, audiolibri, musica ed e-book. La procedura è semplicissima: basta venire in Biblioteca e richiedere un account, dopo di che potrete accedere gratuitamente ai contenuti di MLOL da qualsiasi supporto (computer, tablet, e-reader e smartphone) in streaming o in download. Infine un'ultima novità che riguarda le nuove acquisizioni. E' nato **l'Angolo della campagna**, una raccolta appena iniziata di nuovi libri dedicati al cibo sano, alle coltivazioni agricole di qualità e alla gestione del proprio orto. Le pubblicazioni appena arrivate, donate dall'Associazione Culturale di Murlo e messe a disposizione degli utenti della biblioteca sono editate da Slow Food e comprendono i seguenti titoli: l'imperdibile libro di Carlo Petrini *"Buono, pulito e giusto"*,



La Biblioteca a domicilio a Casciano di Murlo, nella sede dell'*Orto delle Idee* in via del Lagaccio (ex-asilo).

l'interessante *Atlante Slow Food dei prodotti regionali italiani*, gli utili manuali e guide *Il piacere dell'orto*, *Il piacere del vino*, la *Guida ai vitigni d'Italia* e *Vino al naturale*.

Fanno parte della collezione anche una serie di libri per i più piccoli della Collana "Per mangiarli meglio", dedicati all'esperienza del produrre e del gustare il cibo; ecco i titoli che potrete trovare in Biblioteca: *"L'orto. Un giardino da gustare"*, *"Il miele. Tutti i segreti delle api"*, *"Il formaggio. Una storia vera anzi due"*, *"Il cioccolato. Diario di un lungo viaggio"*, *"Fame di pane"*.

Vi aspettiamo numerosi ricordandovi che siamo aperti con l'orario invernale fino alla fine dell'anno scolastico (lunedì 10-12 e 16-19; martedì e giovedì 16-19) e poi con l'orario estivo (lunedì e mercoledì 15.30-19.30; giovedì 10-12). Per scriverci biblioteca@comune.murlo.siena.it e per telefonarci 0577 049217.

... buona lettura a tutti!!



NOVITA' DAL MUSEO

Il dono dell'ospitalità

di Diego Vichi

Ospitalità, una parola, un dono e un modo di vedere "l'altro". Un concetto che affonda le sue radici nel mondo greco antico, che con il termine *Xenia*, riassume i rapporti tra ospite ed ospitante.

Questo tema, che non può essere che caro anche ai giorni nostri, è stato proposto venerdì 25 Marzo durante i Campus Pasquali, sponsorizzati dalla Regione Toscana, presso l'Antiquarium di Poggio Civitate di Murlo, con la preziosa collaborazione della Biblioteca Comunale di Murlo. I bambini, di età compresa tra i 9 e gli 11 anni, hanno iniziato la mattinata con una visita guidata al Museo Etrusco, dimostrando grande interesse verso tutti i reperti; testimoni della grandissima importanza che le genti di Poggio Civitate rivestivano durante il VI e VII secolo a.C.

E' seguita, da parte della Biblioteca Comunale di Murlo, una lettura del canto VII dell'Odissea in cui Ulisse viene accolto alla corte di re Alcinoò nell'isola dei Feaci.

A fine giornata è stato proposto un laboratorio didattico a cura del Museo, dove i bambini sono stati messi alla prova con la creazione delle "tessere dell'ospitalità", come quelle utilizzate nel mondo etrusco di Poggio Civitate. Sono stati ricreati, su lamine di rame, elementi chiave del museo, come la Gorgone o il famoso acroterio del "Cappellone" (un unicum in tutto il Mediterraneo) ed infine corredati con il nome dell'ospite e dell'ospitante incise in alfabeto Etrusco.

Concetti, simboli e valori trasmessi dalle parole di Omero ma anche dai reperti contenuti all'interno del Museo, perché anche gli oggetti "parlano" e ci raccontano indirettamente una storia, quella dell'ospitalità nel mondo etrusco, di cui questi bambini hanno fatto tesoro. Un evento che, a giudicare dalla risposta positiva dei partecipanti, ci si augura venga replicato nella prossima edizione, e che il Museo così come la Biblioteca sono pronti ad "ospitare".

EVENTI A MURLO

Cultura e natura in un bel fine settimana a Casciano

a cura della Redazione

Tre eventi con protagonisti Cultura e Natura, in realtà facce della stessa medaglia, organizzati dall'Associazione di artisti A.L.I. a Casciano di Murlo. Un fine settimana all'insegna della scoperta delle ricchezze locali, che hanno visto peraltro in entrambi i casi la presenza del Sindaco Fabiola Parenti. Per inaugurare la serie "Un libro al mese", il giorno 18 marzo si è svolta - con un tutto esaurito - la presentazione del libro di Annalisa Coppolaro e Ivan Nannini, RDNP-Racconti da non pubblicare, inaugurando la serie di eventi culturali del weekend, presso la sede dell'Associazione in via del Lagaccio. Grazie agli interventi di Luciano Scali dell'Associazione Culturale di Murlo, del Sindaco Fabiola Parenti, della presidente di A.L.I. Oriella Francini, di Irene Almi del Gruppo di Lettura di Monteroni "Letteralmente Appassionati", che ha intervistato gli autori di Murlo, la serata ha avuto uno svolgimento molto apprezzato dai convenuti per lo scambio diretto e spontaneo. Giunti alla dodicesima presentazione in varie parti d'Italia e in Gran Bretagna, Nannini e Coppolaro hanno raccontato l'origine del libro e dei personaggi spesso autobiografici contenuti nei cinque racconti lunghi realizzati insieme e singolarmente dagli autori e pubblicato dall'editore 0111 Varese. Il libro "RDNP" dei due autori di Murlo è

peraltro il primo libro donato a *L'Orto delle idee*, con un brevissimo e bel rito in cui le mani dei due autori insieme hanno posto la pubblicazione nel nuovo spazio dedicato alla lettura. Il ciclo di iniziative è poi proseguito il 7 aprile con la presentazione del libro di Massimo Granchi "Occhi di sale". Il fine settimana di marzo di cultura e natura è poi proseguito con un altro evento inedito, la raccolta delle erbe di campo, conoscenza tramandata di generazione in generazione e che rischia di perdersi inesorabilmente. Le erbe spontanee sono buone, ricche di preziosi componenti come vitamine e sali minerali, super economiche e sane, a patto che vengano raccolte in campi nei quali non vengono usati prodotti chimici di nessun tipo, ad esempio campi incolti lontani da strade trafficate e da zone frequentate. Le due "guide" Paola e Licia hanno guidato la raccolta spiegando cosa cercare e le doti di queste preziose erbe. Alla fine una merenda per tutti con ciambellone e prodotti locali a concludere una due giorni di momenti piacevoli in un territorio dove il termine "genuinità" ha ancora un senso.



IL TEMPO DI MURLO

ALBA E TRAMONTO

di Nicola Ulivieri - www.nicolaulivieri.com

parte quarta

Negli articoli precedenti [1-3] abbiamo ricavato gli istanti dell'alba e del tramonto nei vari giorni dell'anno per Murlo, la durata dei giorni e la velocità con la quale le giornate si allungano e si accorciano durante l'anno.

Altezza del Sole

Un altro parametro interessante, in questo *excursus* sul moto apparente del Sole, è il valore della sua altezza massima, al variare delle stagioni, che si ha nell'istante del Mezzogiorno Vero. Per conoscere l'altezza del Sole in vari momenti della giornata abbiamo a disposizione dalla letteratura una formula che mette in relazione altezza e angolo orario dell'astro in ogni momento del giorno [5-7]:

$$Alt = \arcsin[\sin(\delta) \cdot \sin(Lat) + \cos(\delta) \cdot \cos(Lat) \cdot \cos(AO)] \quad (eq.1)$$

nella quale Lat è la latitudine, AO è l'angolo orario e δ è la declinazione solare rispetto al piano equatoriale, una grandezza che varia ogni giorno, i cui valori sono scritti nel foglio di calcolo a cui questo articolo si riferisce [4]. Riporto comunque nella seguente tabella i valori di δ per i giorni degli equinozi e solstizi:

Giorno	δ [gradi]
21 marzo	0°
21 giugno	23.43°
23 settembre	0°
21 dicembre	-23.43°

Adesso, utilizzando l'equazione generale (eq. 1), possiamo valutare l'altezza del Sole al Mezzogiorno Vero, quando cioè $AO = AO_m = 0^\circ$ e quindi $\cos(AO_m) = 1$, da cui:

$$Alt = \arcsin[\sin(\delta) \cdot \sin(Lat) + \cos(\delta) \cdot \cos(Lat)]$$

Sapendo, dalla trigonometria, che:

$$\cos(\alpha - \beta) = \sin(\alpha) \cdot \sin(\beta) + \cos(\alpha) \cdot \cos(\beta)$$

Otteniamo:

$$Alt = \arcsin(\cos(Lat - \delta))$$

Sempre dalla trigonometria, sappiamo poi che:

$$\cos(\alpha) = \sin(90^\circ - \alpha)$$

E quindi, $Alt = \arcsin(\sin(90 - Lat + \delta))$, da cui si ricava l'eq.2 che ci fornisce l'altezza del Sole misurata sull'orizzonte al Mezzogiorno Vero:

$$Alt = 90^\circ - Lat + \delta \quad (eq. 2)$$

Facendo i conti, vediamo che a Murlo l'altezza del Sole va da un minimo di soli 23.40°, il 21 dicembre, ad un

massimo di 70.26° per il solstizio d'estate, 21 giugno, passando per i valori intermedi nei giorni degli equinozi ad un'altezza di circa 47°.

Nella seguente tabella, riporto i risultati ricavati per Murlo in questa serie di articoli, e cioè gli istanti di alba e tramonto, l'azimut e l'altezza del Sole nei giorni dei solstizi e degli equinozi:

Giorno	Alba a Murlo [h:m]	Tramonto a Murlo [h:m]	Ora T_m al Mezzogiorno Vero di Murlo [h:m]	Altezza Sole al Mezz. Vero [gradi]
21 marzo	06:21	18:21	12:21	46.83°
21 giugno	05:40	20:52	13:16	70.26°
23 settembre	07:06	19:07	13:07	47.00°
21 dicembre	07:48	16:36	12:12	23.40°

Per tutte le altre date vi rimando al foglio di calcolo dove potrete sbizzarrirvi nel variare le date e ricavare i risultati automaticamente [4]. Nella foto in Figura 1 potete osservare una splendida immagine realizzata dallo gnomonista Stefano Barbolini, composta da diversi scatti effettuati a Firenze dalla propria abitazione, sempre alla stessa ora. Come si può notare, il Sole descrive, durante l'anno, una forma a 8, detta lemniscata, e mostra come la sua altezza, alla stessa ora di ogni giorno, vari sensibilmente, così come il suo azimut. Per approfondimenti, potete scaricare gratuitamente l'intero articolo in formato pdf dalla rivista online Orologi Solari oppure acquistare la versione cartacea gli indirizzi indicati tra le fonti [8-9].

Nella prossima puntata vedremo come calcolare i punti sull'orizzonte dove sorge e tramonta il Sole e cioè la determinazione dell'azimut.

Fonti citate o consultate

[1] *Alba e Tramonto – prima parte*, di Nicola Ulivieri, MurloCultura n.6/2010, www.murlocultura.com/site/old_site/MurloCultura_6_2010/MurloCultura_6_2010_pag6.html

[2] *Alba e Tramonto – seconda parte*, di Nicola Ulivieri, MurloCultura n.5/2015, www.murlocultura.com/site/murlocultura/75-anno-2018/murlocultura-2015-nr-5/286-alba-e-tramonto

[3] *Alba e Tramonto – terza parte*, di Nicola Ulivieri, MurloCultura n.6/2015, www.murlocultura.com/site/murlocultura/76-anno-2018/murlocultura-2015-nr-6/303-alba-e-tramonto

[4] Foglio di calcolo sul sito www.nicolaulivieri.com/mioLibro.htm, scaricarlo cliccando su calcolo *semplificato dell'alba e tramonto* nella sezione Software.

[5] *I segreti degli orologi solari*, Nicola Ulivieri (Seconda Edizione 2016). Ed. Youcanprint, ISBN 9788891148520.

[6] *Astronomia, Formule e Tabelle*, Rodolfo Baggio. Milano, ottobre 2000.

[7] *Strumenti e calcoli per l'archeoastronomia*, Henry De Santis - www.archaeoastronomy.it/

[8] *Un tracciato dell'equazione del tempo nel cielo di Firenze*, Stefano Barbolini, Orologi Solari n. 9, dicembre 2015, www.orologisolari.eu/index.php?dl=9

[9] *Orologi Solari n. 9*, di Redazione Orologi Solari, <http://ilmiolibro.kataweb.it/libro/scienza-e-tecnica/230991/orologi-solari-n-9>

Approfondimenti sulle formule

In un precedente articolo avevo introdotto la definizione di semiarco diurno [2] - che altro non è che il valore dell'angolo orario AO quando il Sole è al tramonto (e la sua altezza è 0) - che si poteva calcolare con la seguente formula:

$$\text{semiarco diurno} = \arccos[-\tan(Lat) \cdot \tan(\delta)]$$

Chiamiamo AOt l'angolo orario al tramonto e il suo opposto AOa , l'angolo orario all'alba: $AOa = -AOt$. Possiamo verificare la formula del semiarco diurno partendo dalla eq.1 introdotta in questo articolo, ponendo $Alt = 0$ e quindi $\sin(Alt) = 0$:

$$0 = \sin(\delta) \cdot \sin(Lat) + \cos(\delta) \cdot \cos(Lat) \cdot \cos(AO)$$

da cui:
$$\frac{-\sin(\delta) \cdot \sin(Lat)}{\cos(\delta) \cdot \cos(Lat)} = \cos(AO)$$

E quindi:

$$AOt = -AOa = \arccos[-\tan(Lat) \cdot \tan(\delta)] \quad (\text{eq.3})$$

Che conferma di nuovo, ma per un'altra strada, il risultato ricavato nella seconda parte di questo trattato [2].

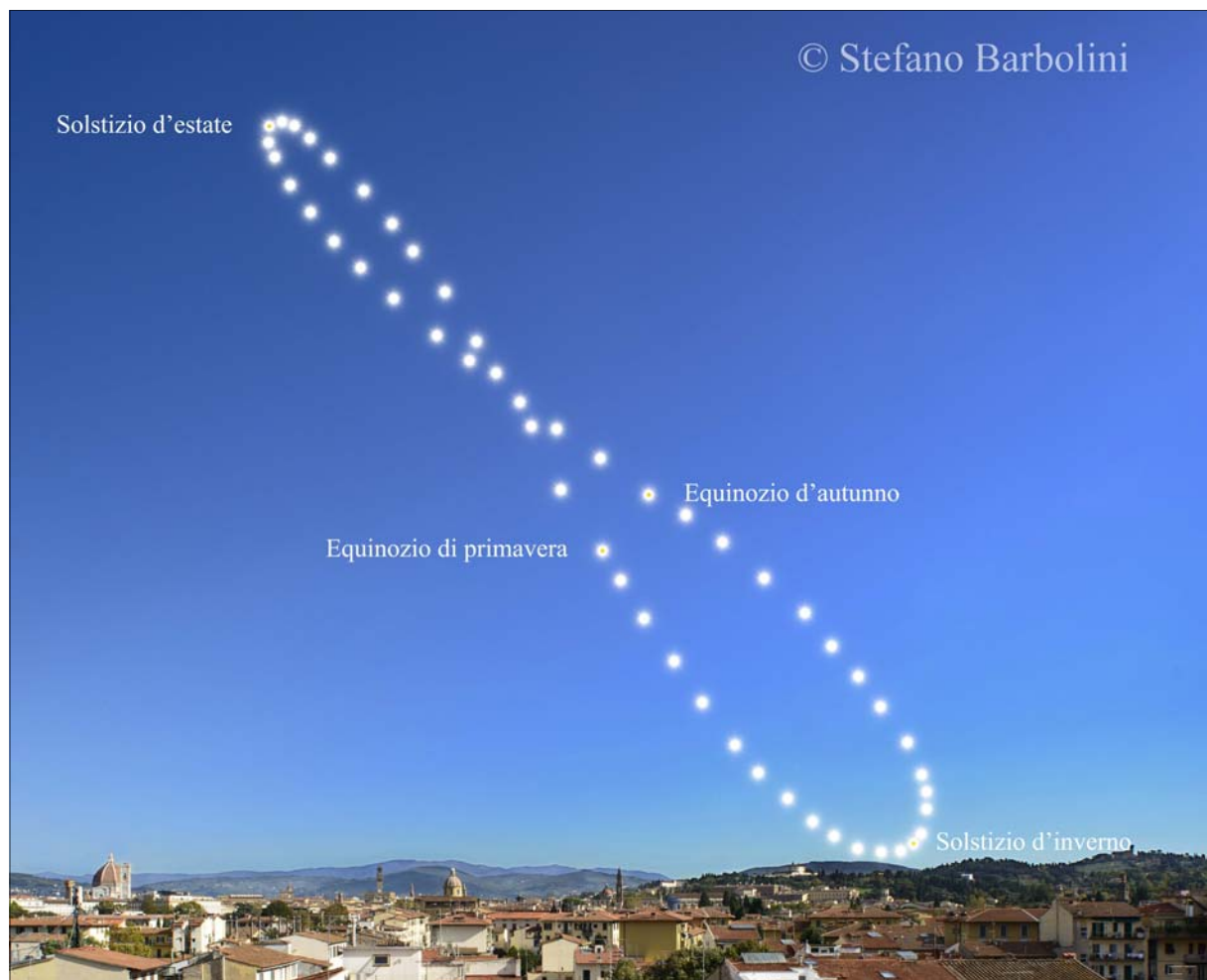


Fig. 1. Analemma solare ottenuto dallo gnomonista Stefano Barbolini sulla città di Firenze tramite sovrapposizione di scatti effettuati settimanalmente alla stessa ora (08:15 con orario solare, 09:15 con ora legale). L'ora è stata scelta tenendo conto della posizione del sole intorno al solstizio invernale in modo che questo risultasse staccato dall'orizzonte e che l'intera lemniscata potesse rientrare nell'inquadratura dell'obiettivo usato. Ringrazio Stefano Barbolini per la concessione di pubblicazione di questa immagine.

SEGNI DELL'UOMO

La pietra misteriosa nella piazza della Cattedrale

di Luciano Scali

decima puntata

Accanto a quella che oggi appare come una finestra per illuminare la sala “omnicomprensiva” della Palazzina a Murlo, esiste una rudimentale scala per accedere al livello più alto della piazza della Cattedrale. Mi riferisco a quella specie di palcoscenico naturale, così come appare a chi per la prima volta entra nel castello, realizzato chissà quando e da chissà chi e utilizzato da chiunque voglia mettersi in mostra o esibirsi durante qualche ricorrenza o manifestazione.

In tempi non lontani, quando nel castello di Murlo viveva una consistente comunità e prima che le vie e la piazza acquisissero l'aspetto attuale, nelle giornate di autunno il vento alzava nubi di polvere che gli abitanti si ritrovavano dappertutto in casa. Allora non c'era la finestra con le sbarre accennata prima ma un ampio portone tinto di grigio che dava accesso all'oliviera, un locale piuttosto spazioso lastricato con pietra serena uguale a quella che si vede passeggiando per le vie di Siena. In questo ambiente, convenientemente attrezzato, ogni proprietario portava il raccolto di olive per ricavarne olio. Poi, col mutare dei tempi non fu ritenuto più conveniente mantenere una struttura del genere poiché erano venute meno le condizioni che ne giustificavano l'esistenza e allora, dopo averlo liberato degli impianti, venne adibito ad altri usi.

Non so se tutti i lettori sappiano come funzionasse un frantoio prima dell'arrivo dell'energia elettrica e come questi potesse operare col solo apporto di quella umana o animale. Eppure, per secoli è stato così fino alla comparsa di energie alternative che soppiantassero con successo quelle ancestrali. Il principio era semplice: le olive raccolte e depurate da oggetti estranei venivano ridotte in poltiglia per mezzo di apposite macine verticali e successivamente spremute fino al totale recupero dell'olio. Semplice no? E allora andiamo a vedere più da vicino questa successione di operazioni e il nesso che avevano con il segno dell'uomo oggetto del nostro decimo incontro.

Fin da quando venne compresa l'utilità dell'olio, non solo per l'alimentazione ma anche per altri usi che spaziano in vari campi, dalla cosmetica, alla medicina e all'artigianato, il metodo per ottenerlo non si distaccò molto col trascorrere del tempo, semmai vennero affinate le tecniche con il ricorso a strumenti sempre più perfezionati ma lasciando inalterati i principi. Ma torniamo al segno dell'uomo di questa puntata.

Si tratta di un manufatto che è sotto gli occhi di chiunque si rechi a Murlo e si trovi a transitare per via delle Carceri. Ben pochi riescono ad identificarlo pur salendoci sopra senza porsi domande sulla singolarità della sua forma e dimensione, e senz'altro ben pochi hanno idea a cosa sia servito e come sia capitato lì. Di certo qualcuno se lo sarà domandato ma è altrettanto certo che nessuno gli possa aver detto a cosa servisse quel conglomerato di breccia



Fig. 1. La “misteriosa” pietra di Murlo.

dura e compatta posto all'inizio del muro di contenimento del piazzale ed anche su quell'incavo ricavato nella parete laterale in vista. Se fosse possibile poterlo smuovere dal suo posto e rovesciarlo mettendo in luce quella che adesso è la sua base per restituirle la posizione originale, comparirebbe sulla sua superficie una traccia circolare incavata nella roccia di circa due piedi e mezzo di diametro e profonda alcuni centimetri. Una di queste pietre è tuttora visibile, transitando dalla frazione dell'Olivello, accanto al pozzo proprio di fronte alla casa di Franco Petrucci.

E allora? Allora niente: tutto qui, ma un segno abbastanza tangibile di un'attività antica, abbandonata di recente e

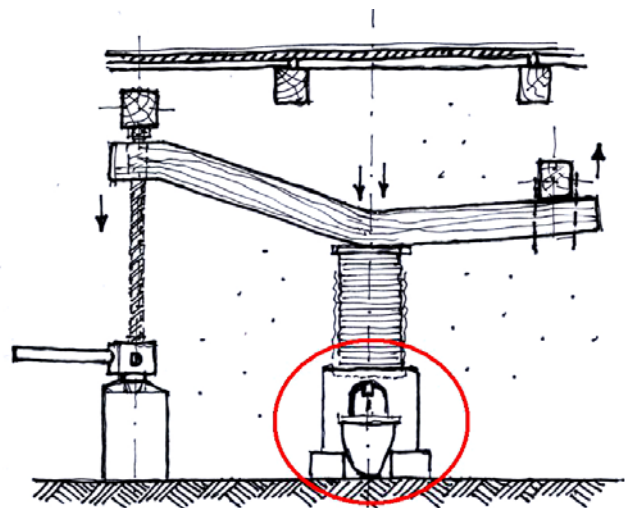


Fig. 2. Schema di una pressa artigianale per olio (disegno di Luciano Scali).



Fig. 3. Il pozzo dell'Olivello con accanto la pietra simile e quella di Murlo, proveniente dal frantoio a pochi metri di distanza, oggi trasformato in abitazione.

che qualcuno, me compreso, ricorda. Se molti viaggiatori di oggi prestassero maggiore attenzione ai dettagli dei luoghi che stanno visitando invece di concentrarla in prevalenza sugli ultimi diabolici ritrovati della comunicazione, si renderebbero conto di avere sotto gli occhi interessanti resti di modi di vivere che stanno irrimediabilmente scomparendo dopo aver perduta gran parte della loro identità. La prima volta che mi trovai di fronte ad un simile “marchingegno” ancora nel pieno della sua funzione, ero assieme a mio padre ed ai suoi cugini che si recavano presso la fattoria di San Gemignanella a frangere le olive, un po’ fuori mano dalla strada lauretana. Ricordo quel magazzino e la struttura mastodontica che sovrastava una pietra come quella di Murlo, ma messa *per il suo giusto verso* e ubicata sopra un basamento per tenerla più alta del pavimento in pietra serena. Una pila di *fiscole* alta oltre un metro e mezzo era ammucchiata sul basamento proprio all’interno del segno circolare inciso sulla roccia, il quale presentava sul davanti un foro con dentro inserito un manicotto di ferro sporgente nel sottostante vano. Al di sotto di questo collettore era posizionato un grosso conchino di coccio smaltato predisposto per raccogliere l’olio.

Sopra alla pila era posta una piastra metallica con la possibilità di scorrere tra due guide costituite da due grossi pali di leccio *levigati a puntino* e infissi ai lati della pietra.

Al di sopra di tutto, una grossa trave di quercia, dal curioso profilo a ginocchio, poggiava sulla piastra descritta, proprio in corrispondenza della sua convessità. Mentre una delle sue estremità si trovava sotto un’altra trave posta ortogonalmente al suo asse, l’altra s’inseriva in un palo, di non so quale essenza, dove era stata ricavata

una vite senza fine. Questo palo perfettamente verticale, poteva girare su se stesso con le parti terminali *conciate a puntone* e ruotanti su altrettante ralle simili a quelle riscontrate nei *ritrecine* dei mulini. Un terzo trave posto di traverso supportava la ralla superiore mentre quella inferiore era ricavata sopra un supporto di pietra posto nel pavimento. Alla base del palo, allargato di quanto necessario, se ne trovava un altro orizzontale alle cui estremità opposte potevano disporsi due manovali che spingendo facevano avvitare il palo sulla trave superiore abbassandola. Così facendo il ginocchio della trave, agiva sulla piastra appoggiata sul mucchio delle *fiscole* costringendola a premervi sopra. In precedenza tra i dischi di schiancia era stata posta la poltiglia di olive proveniente dalla loro frangitura cosicché, per effetto della pressione l’olio contenuto tra i supporti cominciava a trasudare scorrendo sulla superficie esterna di tutto l’insieme, andando a raccogliersi nella scanalatura circolare ricavata sopra la pietra e, attraverso il foro e il manicotto, finire nel recipiente posto alla sua base. L’olio di “prima spremitura” così ottenuto non si può certo dire che avesse l’aspetto invitante come quelli che oggi siamo abituati a vedere nel negozio di Stefania, e nemmeno il sapore che forse non saremmo capaci di riconoscere. Conservato poi in grossi *ziri vetrinati* pian piano si *spogliava* depositando sul fondo le parti contenute in sospensione fino a formare un abbondante sedimento. Ma questo è un altro discorso che ne innescherebbe infiniti altri sconfinando in altrettanti campi, come quello della qualità, dei pregi e dei difetti di cui un prodotto antico così essenziale per la dieta mediterranea irrimediabilmente si porta dietro. A seconda poi dei luoghi, degli ambienti, della cultura e delle tecniche adottate, la struttura del frantoio poteva avere infinite varianti derivate, in massima parte, dai mezzi di cui l’addetto disponeva. Di una cosa però si può essere certi: la pietra di base rimase invariata fino all’avvento delle più moderne presse meccaniche per estrarre l’olio che, operando una drastica cesura col passato, davano avvio ad altre tecniche e a nuovi prodotti per attività diverse dall’alimentazione ma utili per le mutate necessità derivate dal progresso. Strano però, come una pietra murata capovolta da chissà chi in un angolo della piazza della Cattedrale, sia capace di raccontare un sacco di cose che a prima vista nessuno immaginerebbe.

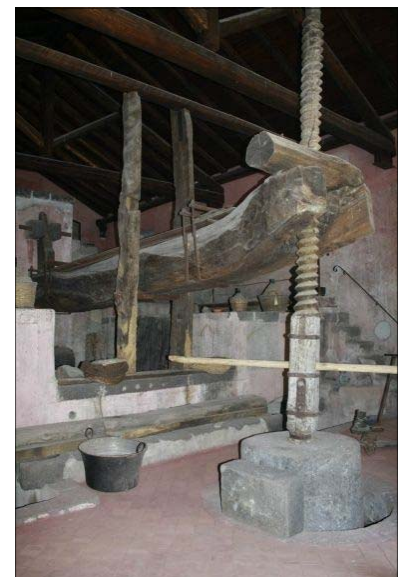


Fig. 4. Una pressa antica proveniente dalla Sicilia (da www.turismoambientealesicilia.it).

NATURA A MURLO

Una scoperta inattesa per la fauna di Murlo: *Alzoniella cornucopia* nel Crevole

di Andrea Benocci e Giuseppe Manganelli

Università di Siena, Dipartimento di Scienze Fisiche, della Terra e dell'Ambiente

Quando si parla di fauna dei fiumi, istintivamente siamo portati a prendere in considerazione gli animali che nuotano in acqua (in particolare i pesci), quelli che si possono trovare sul fondo, ancorati alle rocce o al riparo della vegetazione sommersa (insetti, crostacei e altri invertebrati) e quelli che popolano le rive (insetti, anfibi, rettili, uccelli). In realtà gli ambienti fluviali si estendono in parte anche nel sottosuolo, a partire dallo strato di sedimenti più superficiali (la cosiddetta “zona iporreica”, dal greco *ipo* = sotto e *rheos* = flusso), fino a profondità maggiori, nella falda fluviale vera e propria. Qui, dove l'acqua filtra attraverso gli interstizi delle rocce e del sedimento, esiste una ricca ma poco nota comunità animale (Fig. 1). Gli organismi che la costituiscono, di dimensioni talmente piccole da vivere tra i granelli di sabbia e nel detrito, generalmente sono caratterizzati da una serie di adattamenti a questo peculiare habitat, in cui regna l'oscurità perenne: proprio come gli abitanti delle grotte e degli ambienti ipogei, molti presentano infatti corpo chiaro o trasparente e occhi ridotti o assenti.

Tra i gruppi più abbondanti in questi ambienti figurano nematodi, rotiferi, gastrotrichi, crostacei, anellidi e molluschi, questi ultimi rappresentati in particolare dai gasteropodi idrobiidi: questa famiglia comprende un piccolo numero di specie di acque salmastre e un numero molto maggiore di specie d'acqua dolce (sia sotterranee che superficiali). Lo stile di vita degli idrobiidi sotterranei predispone questi organismi alla speciazione, perché le acque di falda tendono a formare dei sistemi isolati in cui, con il passare del tempo, ogni popolazione può dare origine a una specie distinta, diversa da quelle presenti nei bacini circostanti. Le ridotte dimensioni ne rendono spesso complesso lo studio sistematico, anche perché la loro anatomia interna tende ad essere molto semplificata e povera di caratteri diagnostici evidenti, mentre la conchiglia mostra spesso una notevole convergenza evolutiva, ovvero forme simili che ricorrono in gruppi non strettamente affini. Lo studio di questi organismi è ulteriormente ostacolato dalla difficoltà di reperire individui vivi: occorrono infatti tecniche di campionamento molto complesse per intercettare la fauna degli ambienti interstiziali. Invece le conchiglie vuote sono più facili da trovare, in particolare tramite l'esame delle posature fluviali, ovvero l'insieme di materiali organici fluitati durante gli eventi di piena e accumulati lungo le sponde dopo il loro passaggio: lo svantaggio di questa tecnica è però rappresentato dal fatto che il materiale rinvenuto non proviene dal punto di raccolta, ma da località situate a monte, talvolta distanti anche

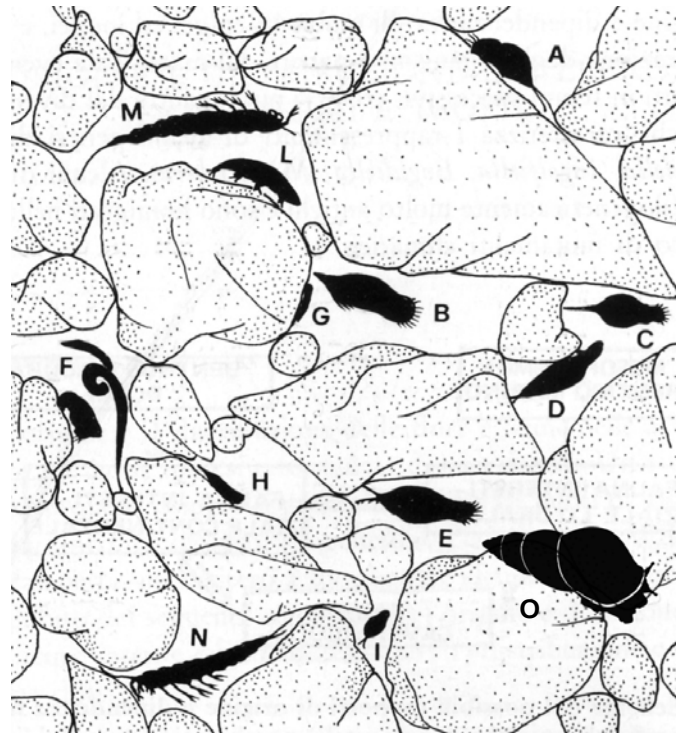


Fig. 1. Alcuni animali tipici della fauna interstiziale, che vive cioè negli spazi esistenti tra i granelli di sabbia e ciottoli nei letti fluviali: A, B, C, D, E: Rotiferi; F: Nematodi; G, H, I: Gastrotrichi; L: Tardigradi; M, N: Crostacei Arpacticoidi; O: Molluschi. Questa ricca comunità faunistica, nutrendosi di detrito organico, alghe e batteri, ha un ruolo fondamentale nella depurazione delle acque fluviali (modificato da Stella, 1984).

chilometri. In Toscana sono al momento conosciute una decina di specie di idrobiidi sotterranei: tra queste ce n'è una che si rinviene esclusivamente in provincia di Siena, in acque di falda fluviale, dall'affascinante nome di *Alzoniella cornucopia*. Questa piccola chiocciola cieca e depigmentata ha una conchiglia che misura meno di due mm di altezza, lucida e quasi trasparente, a spira allungata, che tende a svolgersi in prossimità dell'apertura (da cui il nome specifico, in riferimento al mitico corno dell'abbondanza; il nome generico rende invece omaggio al medico genovese Carlo Alzona, appassionato studioso di molluschi terrestri e d'acqua dolce).

La specie fu descritta nel 1880 dal geologo e malacologo Carlo De Stefani, sulla base di esemplari raccolti dal medico senese Silverio Bonelli nel materiale depositato dalle piene del Torrente Arbia. Purtroppo è impossibile esaminare il materiale storico: benché la collezione di Bonelli sia stata donata dai suoi eredi al Museo di Storia Naturale dell'Accademia dei Fisiocritici di Siena, tra questi

campioni non vi è traccia di esemplari appartenenti a questa specie, mentre la collezione di De Stefani sembra andata perduta. Dopo la sua descrizione, la specie non fu più segnalata per circa un secolo, sino a che uno di noi non ritrovò nelle posature dell'Arbia a monte di Pianella numerosi gusci del tutto simili a quelli descritti da De Stefani. Negli anni successivi altri nicchi ed alcuni esemplari viventi sono stati rinvenuti in varie località nell'alto corso del torrente e, nello scorso ottobre, alcuni gusci sono stati raccolti anche nelle posature del Torrente Crevole fluitate dal nubifragio del 24 agosto, nei pressi delle Miniere di Murlo. Quest'ultimo ritrovamento è estremamente interessante poiché amplia l'areale noto di questo raro mollusco oltre il bacino dell'Arbia. La sua distribuzione resta tuttavia molto ristretta; se si considera anche che questa specie è legata ad ambienti fragili e potrebbe essere sensibile alla perdita di qualità delle acque, la sua esistenza può essere messa a repentaglio dall'inquinamento e dalle trasformazioni ambientali. In particolare gli interventi che possono arrecare i maggiori danni agli ambienti di falda fluviale sono gli eccessivi emungimenti idrici, che nei mesi estivi possono far abbassare troppo il livello delle acque, le escavazioni in alveo e le opere di messa in sicurezza, eseguite anche con l'ausilio di pesanti mezzi meccanici e sempre più frequenti lungo i corsi d'acqua del nostro territorio. Anche il passaggio dei mezzi di esbosco lungo i corsi d'acqua, come avvenuto anni fa proprio nel Crevole, è estremamente dannoso perché porta al compattamento dei sedimenti ghiaiosi e fa quindi scomparire gli spazi di vita di *Alzoniella cornucopia* e di tutti gli altri minuscoli invertebrati che la accompagnano.

Per saperne di più:

FAUNA EUROPAEA, 2016. <http://www.fauna-eu.org>

Manganelli G., Bodon M. e Giusti F., 1995. The taxonomic status of *Lartetia cornucopia* De Stefani, 1880 (Gastropoda, Prosobranchia, Hydrobiidae). *Journal of Molluscan Studies*, 61: 173-184.

Stella E., 1984. *Fondamenti di limnologia*. Roma, Edizioni dell'Ateneo.

Stoch F. (a cura di), 2008. Le acque sotterranee. La biodiversità nascosta. *Quaderni Habitat*, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e Museo Friulano di Storia Naturale, 20: 1-158.

NOTE NATURALISTICHE

Al genere *Alzoniella* sono assegnate una trentina di specie (FAUNA EUROPAEA, 2016), tutte con distribuzione molto ridotta, diffuse in Europa centro-sud-occidentale e specializzate a vivere nelle acque sotterranee di falda fluviale e sorgive.

Questi minuscoli molluschi gasteropodi vivono spesso negli interstizi tra le sabbie e le ghiaie dei letti fluviali, dove si nutrono per lo più raschiando i materiali organici depositati sul sedimento.



Per la sua limitata distribuzione (alto bacino dell'Ombrone, limitatamente all'Arbia e al Crevole) l'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN) considera questa specie nella categoria VU (Vulnerabile), cioè ad alto rischio di estinzione se il limitato habitat in cui vive non viene adeguatamente protetto.

In Toscana, *Alzoniella cornucopia* è inserita tra le specie di interesse regionale di cui alla L.R. 30/2015.



Fig. 2. Un tratto del letto del torrente Crevole presso Miniere di Murlo, particolarmente ricco di ghiaia e sabbia, ambiente caratteristico del mollusco gasteropode *Alzoniella cornucopia* e delle comunità faunistiche interstiziali di cui fa parte.

CURIOSITA' DAL TERRITORIO

La leggenda del baccello bisestile al contrario

di Nicola Ulivieri

Pochi giorni fa, un amico mi ha chiesto se sapevo come mai, negli anni bisestili, i semi della fava (*Vicia faba* [1, 2]) chiamata da noi comunemente anche “baccello”, nascono al contrario, cioè con l'attaccatura verso il basso, rispetto all'attaccatura del baccello alla pianta. Avevo già sentito questa storia e non le avevo dato troppo peso, ma stavolta ho voluto fare delle ricerche e quello che ho scoperto è stato piuttosto sconcertante. Lo sconcerto non è tanto per il comportamento di questa leguminosa che - premetto subito la conclusione facendo come gli *spoiler* per le trame dei film - non cambia affatto il suo orientamento nella disposizione dei semi, che sono sempre nello stesso modo, ma per il fatto che questa leggenda continua ad esistere anche ai tempi di internet, dove una verifica di queste affermazioni potrebbe e dovrebbe trovare una veloce conferma o smentita. Lo stupore è anche maggiore quando leggo un articolo del 2012 (anno bisestile) sul sito della Coldiretti: *“Per le fave non è un anno particolarmente favorevole – sottolinea la Coldiretti – dal momento che – tra leggenda e climatologia – l'anno bisestile determina un attaccamento al contrario del seme all'interno del baccello, con il filetto rivolto verso il basso, che si traduce in campagna in una resa produttiva inferiore rispetto al solito.”* [3]. Non capisco come alla Coldiretti possano affermare una cosa del genere, aggiungendo anche che si ha una resa inferiore, quando non è neppure vero che avviene questa inversione dell'attaccamento del seme e non si trova nessun articolo scientifico al proposito. Il tutto diventa un po' più chiaro cercando in rete la frase *“tra leggenda e climatologia si dice che l'anno bisestile determina l'attaccatura al contrario del seme all'interno del baccello”* perché scopriamo che viene ripresa da decine di altri siti (!), pari pari, senza verifiche, con banali copia-

incolla. Ecco che Internet, usato così, invece di aiutare, diventa, al contrario, un divulgatore di false notizie che poi si propagano come *memi*, cioè unità culturali che si auto-diffondono ed evolvono, analoghe a ciò che sono i geni per la genetica, elementi cioè di una cultura o civiltà trasmessi da mezzi non genetici, soprattutto per imitazione [4]; elementi che possono divenire verità, anche se non lo sono. E così può succedere che si trovino anche dei libri che riportano questa credenza popolare sostenendo di aver condotto esperimenti e aver notato questa inversione [5], senza però mostrare mai immagini di quando questa famosa attaccatura è rivolta verso la pianta. Anche questo è un aspetto curioso che può essere facilmente verificato in rete, e cioè che non esistono immagini del baccello coi semi rivolti all'attaccatura, sebbene questo fenomeno dovrebbe verificarsi, secondo questa credenza, tutti gli anni non bisestili. Si possono addirittura vedere le immagini nelle confezioni dei semi per piantare le fave, che sono di vari tipi, e ognuna di queste immagini riporta sempre il seme con l'attaccatura verso il basso (Fig. 1). Sembra quindi che chiunque sostiene questa tesi, o ne è anche solo incuriosito, vada a vedere come è disposto il seme della fava soltanto negli anni bisestili e poi se ne dimentica negli altri anni; curioso no?

Un gruppo di persone di Monte Santa Maria Tiberina (PG) ha pubblicato in internet un video nel 2013 che prova che la disposizione dei semi, confrontata con un campione del 2012, congelato, anno bisestile, è sempre la stessa concludendo goliardicamente *“frega 'na se... alle fave dell'anno bisestile!”* [6]. Più scientificamente parlando, la disposizione dei semi nel baccello non fa altro che rispecchiare la disposizione degli ovuli nel fiore (Fig. 1). In realtà ci sono delle ecce-

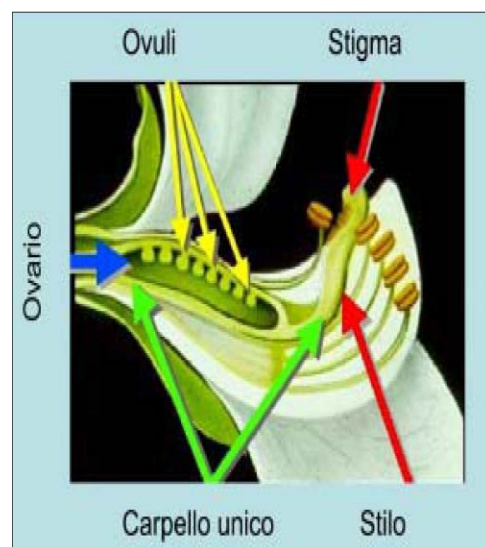
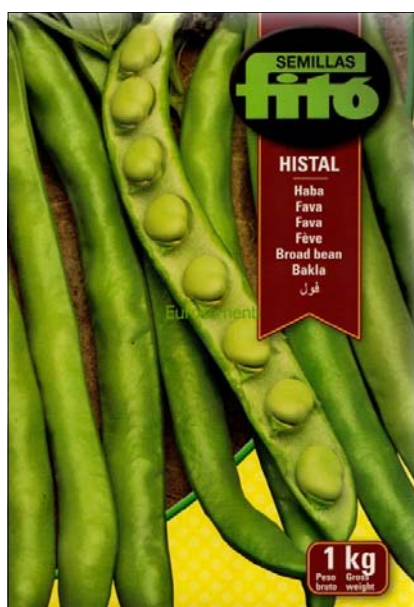


Fig. 1. Confezioni di semi di fave, tutte a capo in giù. O sono tutti fotografati in anni bisestili oppure...? Semplicemente (vedi immagine a destra), la disposizione dei semi nel baccello segue la disposizione degli ovuli nel fiore (geneticamente predeterminata) che accrescendosi si vengono a trovare capovolti rispetto al peduncolo del baccello.



Fig. 2. Immagine di fava contenente un seme nato in posizione opposta agli altri (grazie a Domenico Fiori per la foto).

zioni di disposizione, che riguardano in genere un solo seme all'interno del baccello, come quello mostrato nella foto in Fig. 2. Sono però variazioni normali che possiamo riscontrare ovunque in natura, come le quattro foglie in alcuni trifogli o i fiori di lillà a 5 petali anziché 4, e così via. Ma un baccello di fava contenente tutti i semi con l'attaccatura verso il picciolo non c'è e comunque è completamente assurdo che eventuali variazioni dipendano da una convenzione umana per la gestione del conteggio dell'anno. Infatti, sappiamo che la fava era conosciuta e coltivata almeno dal Neolitico (X millennio a.C.) nel Vicino Oriente e si era diffusa nel Nord Italia nell'Età del Bronzo (3500 a.C. al 1200 a.C.) ed esiste quindi da molto prima dell'invenzione umana dell'anno bisestile, entrato in vigore con il *calendario giuliano* nel 45 a.C. (cioè nel 709 A.U.C., anno dalla fondazione di Roma [7]). Il calendario giuliano prevedeva l'aggiunta di un giorno ogni 4 anni per migliorare il precedente calendario egizio di 365 giorni ed avvicinarsi alla durata reale dell'anno (chiamato anno tropico) di 365,2422 giorni.

Il giorno in più veniva aggiunto subito dopo il 24 febbraio che, in latino era il *sexto die ante Calendas Martias*, che divenne il *bis sexto die*, (il sesto giorno ripetuto) da cui la denominazione "bisestile" [8].

Per correggere gli errori precedenti, l'anno 46 a.C. ebbe 445 giorni e fu nominato l'*anno della confusione* per gli ovvi problemi causati, confusione perdurata anche negli anni successivi a causa di errori per la determinazione degli anni bisestili, facendoli diventare alcuni che non lo dovevano essere e saltando quelli corretti, fino al definitivo riordino da parte di Augusto nell'8 a.C. Probabilmente questa "confusione" è anche stata l'origine del detto "anno bisesto anno funesto" e così di tutte le leggende sulle sfortune legate a questi anni. Altre fonti [8] riportano che questo proverbio possa essere dovuto al fatto che febbraio, mese a cui era aggiunto il giorno in più, era il *Mensis Feralis*, il mese dei morti, dedicato ai riti per i defunti e alle cerimonie di purificazione.

Terminiamo questa digressione sull'anno bisestile ricordando che il calendario giuliano non era ancora sufficiente a rappresentare il reale moto annuo del Sole nel corso dei secoli e,

sebbene migliore del calendario egizio, commetteva un errore (11 minuti e 14 secondi) che faceva sì che, all'epoca di Papa Gregorio XIII, nel 1582, l'equinozio di primavera si verificasse oramai l'11 marzo, anziché il 21, portando ad incertezze per la determinazione della Pasqua. Il pontefice, valendosi degli studi di esperti astronomi, operò una modifica ai giorni bisestili del calendario giuliano, creando quello che è in uso ancora oggi e che prende il suo nome: il calendario gregoriano [9]. Questo nuovo "strumento" stabiliva che, a partire dal 1600, tutti gli anni secolari non fossero più bisestili tranne quelli multipli di 400: il 1900 non fu bisestile, non lo sarà il 2100, il 2200, il 2300; è stato bisestile il 2000 e lo sarà il 2400. In questo modo la durata media dell'anno diviene di 365,2425 giorni, ossia 0,0003 giorni (26 secondi) più lunga di quella effettiva. Ora dovremmo aspettare 3323 anni per avere 1 giorno di errore.

Speriamo che dal prossimo anno le persone si ricordino di verificare questa famosa direzione del seme della fava e, se ho detto il falso, qualcuno me lo faccia presente con delle immagini a riprova; nel caso contrario speriamo invece che inizi il copia-incolla di questo articolo e si ponga almeno un freno a queste leggende che, anche se non fanno male a nessuno e possono essere divertenti, sono pur sempre favole.

da *I mille. Da Genova a Capua*, di Giuseppe Bandi

....uno sguardo di Garibaldi li chetò in un baleno. Tosto si diè mano ad apparecchiare la mensa, sulla quale, per provvidenza di Fruscianti, comparvero un cacio di Sardegna e qualche pane e un canestro di baccelli e due anfore di terra, piene di vino bianco. La cena era magra, e nessuno se ne appagò, tranne il generale che la disse sontuosissima, lodando a cielo i baccelli, che erano la sua passione. — Che volete di meglio? — diceva. — Per me, camperei a baccelli;

Fonti citate o consultate

- [1] *Vicia faba*, Wikipedia.
- [2] *Lezione sulla Fava*, Prof. Pasquale Montemurro, Università degli studi di Bari "Aldo Moro", <http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/materiale-didattico/materiale-di-produzioni-erbacee-e-qualita-delle-materie-prime-prof.-montemurro/fava.pdf>
- [3] Coldiretti "1 MAGGIO: NELL'ANNO BISESTILE ANCHE LE FAVE CON LA LUNA STORTA": <http://www.coldiretti.it/News/Pagine/338---30-Aprile-2012.aspx>
- [4] *Meme*, Wikipedia.
- [5] *La natura ci guarisce. I tre frutti della salute e le erbe magiche*, Oscar Tassetto, pag.77-79.
- [6] Monte Santa Maria Tiberina (Pg), *Solution to the age-old question of beans leap. La fava Bisestile*, <http://laidoclub96.blogspot.it/2013/06/solution-to-age-old-question-of-beans.html?m=1>
- [7] Conversione calendari, <http://www.dossier.net/utilities/calendar-converter/index.html>
- [8] *Il 29 febbraio: anno bisesto, anno funesto?*, https://www.ansa.it/lifestyle/notizie/people/storie/2016/02/23/il-29-febbraio-si-avvicina-anno-bisesto-anno-funesto_c0d079b8-876f-4a97-8069-e16d18a5c1d9.html
- [9] *I Segreti degli Orologi Solari*, Nicola Olivieri, editore Youcanprint, ISBN: 9788891148520.

NOTE DAL TERRITORIO

I viaggi di Tomaseo Ligas

di Luciano Scali

S spesso si è portati a pensare che gli abitanti di un determinato luogo siano i personaggi più adatti a descriverlo e conoscerlo in quanto frequentatori abituali. La maggior parte di questi lo crede davvero mentre altri, abituati a viaggiare ad occhi aperti, si accorgono invece di quanto sia errato un simile modo di pensare. Chi è convinto di essere un vero conoscitore solo per il fatto di avere percorse tutte le strade del circondario e sapere dove portano non è detto che in effetti lo sia; semmai lo è molto di più colui che preferisce ampliare la propria conoscenza esplorando dall'interno quanto la maggior parte delle persone conosce solo dal di fuori. Quando, quattro lustri fa, venne reso fruibile al pubblico il tracciato del primo tratto della ferrovia carbonifera dal Villaggio della Miniera a quello della Befà, fu come se per la prima volta si fosse aperta una finestra che la fine dell'avventura mineraria a Murlo aveva chiuso sopra un mondo dissoltosi mezzo secolo prima. Fu un evento epocale che permetteva di poter osservare una porzione del territorio da un inedito punto di vista, completamente diverso da tutti gli altri conosciuti. Con i tagli effettuati nei boschi in questi ultimi anni, gran parte dei sentieri frequentati quasi quotidianamente, sono stati cancellati senza la minima speranza di poterli ripercorrere. L'unica consolazione in tutto questo consiste nel sapere che i loro tracciati originali sono riportati dalle mappe catastali che ancora si conservano, ma la speranza di una possibile fruibilità futura è divenuta purtroppo una mera illusione. Un mondo che cambia assieme a un patrimonio culturale che si dissolve, senza la minima speranza di potervi porre rimedio. La notizia però che qualcuno, in questi ultimi tempi, abbia iniziato a percorrere itinerari inediti, conosciuti solo da pochi estimatori e cercando di

condividerli con un più vasto numero d'interessati seppur virtuali, apre uno spiraglio di ottimismo sul futuro del nostro territorio. Una iniziativa personale che fa riflettere, che probabilmente non avrà il seguito che merita ma senza dubbio ha il pregio di avere condivise conoscenze e emozioni impossibili da trovare solo in narrazioni scritte o durante racconti fugaci in occasione di sporadici incontri. "Una sola immagine vale più di mille parole!" soleva dire un acculturato personaggio di cui non ricordo il nome, figuriamoci quindi più cortometraggi realizzati transitando in gran parte nell'alveo di fossi e torrenti ovvero: le vie naturali percorse dai primitivi abitatori del nostro territorio alla ricerca della conoscenza e di un luogo ove potersi definitivamente stabilire. Le didascalie, la musica a corredo delle immagini, la visione ravvicinata delle molteplici formazioni rocciose e gli scorci panoramici di cui il nostro territorio si veste rappresentano il degno biglietto da visita dell'iniziativa personale che Tomaseo Ligas ha voluto condividere con gli abitanti del nostro comune e non solo.

Un grazie da parte dell'Associazione Culturale assieme all'esortazione a perseverare in un'impresa che gratificandolo, arricchisce culturalmente tutta la Comunità.

Per vedere i video, cercate l'articolo sulla versione online di MurloCultura:

www.murlocultura.com/site/murlocultura/80-anno-2020/murlocultura-2016-nr-1



Due immagini del Crevole nei tratti filmati da Tomaseo: a sinistra tra i Gabbri in corrispondenza della frana sul sentiero della ferrovia delle Miniere, a destra tra i diaspri nei pressi dell'Ajola.

IL FUTURO NEL PASSATO

Prodotti autoctoni da salvaguardare

di Nicola Ulivieri e Barbara Anselmi

parte seconda

Come accennato nel precedente numero di Murlo Cultura [1], l'interesse nato per il "nostro" fagiolo locale ormai conosciuto come "la Fagiola di Venanzio" dopo la pubblicazione dell'articolo del 2011 [2], ha iniziato a contagiare produttori, associazioni, amministrazione e cittadini. Ricordiamo che la varietà di legume di cui si parla è un fagiolo che la famiglia Brogi-Burresi coltiva da almeno 150 anni, da quando, cioè, si ha testimonianza che Venanzio Burresi (1838 - 1921) la coltivava nei campi sopra Lupompesi e, da allora, si è sempre riprodotta dai loro semi nello stesso posto, adattandosi all'habitat locale fino a presentare caratteristiche peculiari.

Al momento, con la collaborazione dell'Associazione Culturale di Murlo, di Slowfood Siena, con il supporto del Comune di Murlo e grazie anche ad alcuni volontari cittadini, stiamo procedendo alla caratterizzazione morfologica e organolettica della fagiola e allo studio dei terreni in cui è coltivata.

A scopo sia didattico che divulgativo e di studio, è stato allestito sotto le mura di Murlo un semenzaio recintato messo a disposizione dal Comune di Murlo e lavorato da Tomaseo Ligas che, come altri, ha preso a cuore questo progetto. Questo terreno ci sarà utile per studiare il ciclo vegetativo del nostro particolare legume, le preferenze di suolo e per terminare gli studi che potrebbero portarlo ad essere catalogato tra le varietà locali e prodotti da salvaguardare. In particolare è intenzione dell'Associazione Culturale di Murlo e di Slow Food Siena chiedere l'iscrizione al Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone vegetali [3].



Fig. 1. Il semenzaio di Murlo con la fagiola di Venanzio, messo a disposizione dal Comune di Murlo e con il grande contributo di Tomaseo Ligas che si è occupato della lavorazione della terra e semina.



Fig. 2. La consegna dei semi di Fagiola di Venanzio a Massimo Finetti nell'Azienda Agricola Aiellino a Murlo.

Al momento, la fagiola di Venanzio, oltre all'azienda agricola di Scorgiano a cui l'avevamo consegnata ad ottobre [1], sarà prodotta anche dalla Società Agricola Aiellino, che ha i suoi terreni in località Aiello, a Murlo. Anche la trattoria Il Libridinoso di Murlo si è attivata per mettere nel menù la fagiola ma, purtroppo, è ancora troppo presto; non esiste ancora una produzione per fornire un ristorante ma, col tempo, avremo anche questa possibilità, se anche altri produttori seguiranno questa strada.

Nel frattempo, le persone che hanno compreso l'importanza culturale ed economica a lungo termine, ma anche di resistenza alle malattie e buona produzione dei prodotti locali, autoctoni, adattati al luogo, hanno iniziato a contattarci per segnalare anche altri prodotti.

Ad esempio, abbiamo saputo da Sergio Barbi che la sua insalata, di cui regala il seme a molte persone del paese, ha anch'essa la sua storia in quanto la coltivava già suo padre Ernesto al quale, a sua volta, era stato donato il seme dalla suocera Letizia Lucherini (1897-1992), nonna di Sergio e di Letizia Tinturini, che la coltivava almeno dal secondo dopoguerra al Poggetto. Ecco che scopriamo così un altro prodotto che può considerarsi autoctono di Murlo in quanto sono almeno oltre 60 anni

che viene coltivato nel nostro territorio utilizzando il seme della generazione precedente. Questa insalata, ci spiega Sergio, è simile alla canasta ma meno croccante ed ha il grande pregio che la si può coltivare in ogni stagione e in molti terreni diversi, qualità che l'hanno resa molto richiesta tra gli abitanti, o almeno tra coloro che la conoscono.

Un altro ortaggio locale lo abbiamo scoperto grazie a Roberto Carapelli, un pomodoro rosa che suo padre Azelio coltivava a S. Lazzarello con Vittorio Ulivieri, nonno di Nicola Ulivieri, quando lavoravano per il Meoni a Belcano. Quella varietà l'aveva portata Azelio dalla Valdarbia ed era il primo pomodoro adatto per il pinzimonio o insalata, poiché era dolce e gradevole e si poteva mangiare anche crudo, mentre in precedenza era usato esclusivamente il *costolone fiorentino* con cui si faceva solo la conserva. E' quindi più di 40 anni che è a Vescovado ed anche questa può considerarsi ormai, a tutti gli effetti, un prodotto del luogo. Infine ci è stata segnalato l'olivo di Marco Sampieri di Casciano di Murlo che ci fa sapere:

"Ho un olivo (detto l'olivo del "Dorre", dal soprannome del mio bisnonno, Paolini Vittorio) che, data la sua bella e numerosa produzione, volevo ripiantare. Ho interpellato circa 10 anni fa la



Fig. 3. A sinistra, Letizia Lucherini (22 mar 1897 – 31 mar 1992), alla quale si deve il seme di un'insalata ancora oggi coltivata da molte famiglie a Vescovado. A destra Marco Sampieri e il suo olivo "del Dorre" del quale non sappiamo ancora se sia una varietà conosciuta o autoctona.

società pesciatina che è uno dei maggiori produttori di olivi. Gli ho portato un rametto e fatto vedere delle foto ma non sono stati in grado di capire la razza. Secondo loro è una tipologia autoctona.... cosa si potrebbe fare?"

Parlando con Marco, scopriamo che questo olivo ha una grande produzione di olive, molto maggiore degli olivi che ha intorno ed è simile ad un *pendolino* [4], per la disposizione dei rami a salice piangente, ma non lo è, come hanno detto alla società pesciatina, per alcune peculiarità come la dimensione delle olive, molto più grandi del pendolino.

Al momento non abbiamo le risposte, ma intanto pubblichiamo con estremo interesse queste segnalazioni, così che siano di pubblico dominio e anche altre persone possano darci consigli e aiuto per determinare le reali caratteristiche di queste piante e, se sono davvero autoctone, dar loro il giusto valore riproducendole e creando una filiera di produzione locale e magari un catalogo delle specie autoctone murlesi.

Fonti citate

- [1] *Prospettive di un prodotto autoctono da salvare*, MurloCultura, anno 18 n.5, 2015.
- [2] *La Fagiola di Venanzio*, MurloCultura, anno 14 n.5, 2011.
- [3] *Repertorio regionale delle razze e varietà locali*, consultabile su <http://germoplasma.arsia.toscana.it>
- [4] *L'olivo in Toscana: il germoplasma autoctono*, ARSIA, 2001 (scaricabile da <http://www.ivalsa.cnr.it/progetti-in-corso/biodiversita-e-sviluppo-di-prodotti-agroalimentari-tradizionali/la-biodiversita-autoctona-dellolivo-in-toscana.html>).



Fig. 4. Un omaggio alla Fagiola di Venanzio dipinto dal nostro Luciano Scali.

ARTE DEL RECUPERO

L'angolo di Dosolina

di Martina Anselmi

A conferma di come i tubi di cartone siano poliedrici, voglio proporvi un altro progetto che ha questo materiale come protagonista. Realizzeremo, infatti, una ghirlanda da appendere alla porta di casa. Come sempre iniziamo elencando le cose di cui abbiamo bisogno:

- Righello
- Forbici
- Compasso
- Spillatrice

Ecco come procedere:

1) Tagliare il tubo di cartone nel senso della larghezza in anelli alti 1,5 cm e schiacciarli, va tenuto presente che per una ghirlanda di 25 cm di diametro occorrono 30 anelli;

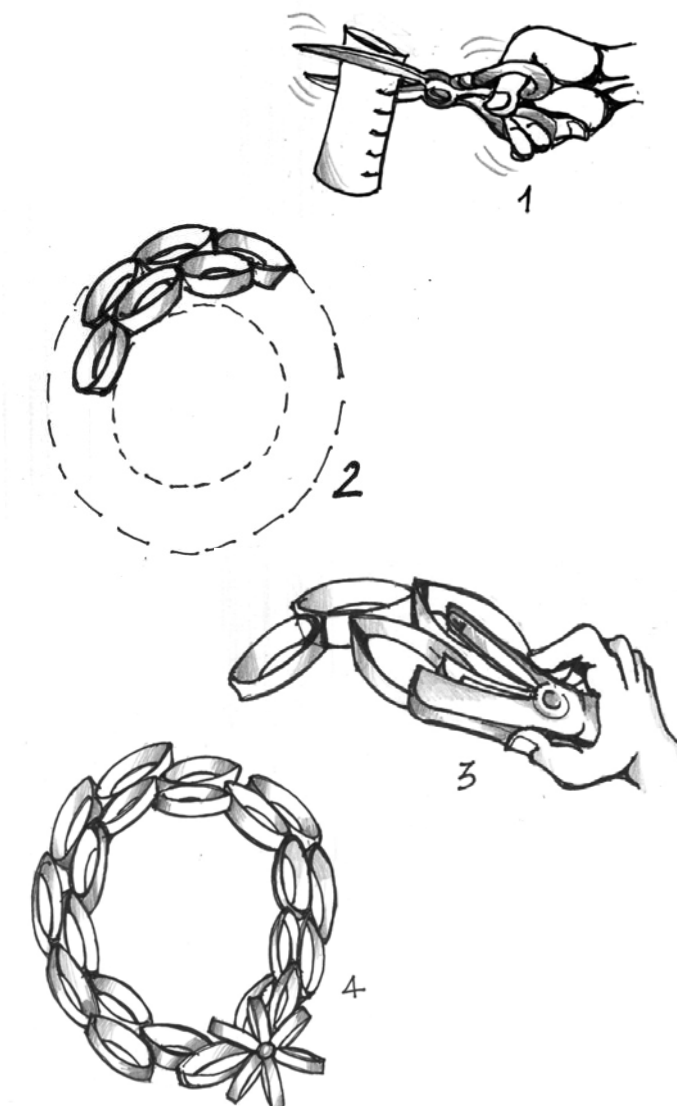
2) Su un foglio disegnare con il compasso due cerchi concentrici (il più piccolo deve avere il raggio più corto di 5 cm rispetto all'altro);

3) Gli anelli vanno disposti all'interno dello spazio compreso tra i 2 cerchi e spillati insieme avendo cura di non spostarli dalla loro posizione;

4) Va quindi fissato un nastro ad un anello della ghirlanda per poterla poi appendere.

Si può eventualmente decorare la ghirlanda con fiori realizzati sempre con le strisce del tubo, tenute insieme al centro da un fermacampioni e applicate con la colla a caldo.

Consiglio: colorate i tubi di cartone all'esterno (lasciando l'interno neutro): ad esempio di rosso per usare la ghirlanda come decorazione natalizia, ma come sempre.. spazio alla fantasia!



MUSICA A MURLO

I Flat Out alla conquista del mondo musicale!

La teen band di Murlo si fa notare ai contest

di Annalisa Coppolaro

Orcia Rock Festival, Talenti alla Ribalta, Siena's Got Talent. E sono solo tre degli appuntamenti e dei contest dove il gruppo di Murlo, Flat Out, si è fatto notare in questi ultimi tempi. Nati ormai oltre tre anni fa, e composti di bravissimi e giovanissimi musicisti di Casciano e Vescovado, i Flat Out, che vuol dire "A tutta birra" hanno vinto il secondo premio assoluto al Siena's Got Talent svoltosi a fine aprile al Teatro dei Rozzi, e poi sono entrati in finale sia a Talenti alla Ribalta di Teletruria che all'Orcia

Rock Festival. Un successo insomma che continua da tempo ormai, e, considerando la giovanissima età dei musicisti (dai 10 anni ai 16 anni) ancora più sbalorditivo. *Ad majora* quindi, per gli strepitosi ragazzi murlesi che prediligono i grandi successi del rock di tutti i tempi. Ecco la formazione attuale: Aldus Young - Aldo Montinaro (Chitarra solista), The Nameless - Celanie Ligas (chitarra), Doctor N - Jacopo Lessmann (tastiera), Frank The Killer - Francesco Sampieri (batteria). Congratulations!

NOTIZIE BREVI

L'Ora della Terra a Crevole

Sabato 19 marzo per il secondo anno anche la Rocca di Crevole, insieme a migliaia di monumenti ed edifici in tutto il mondo, si è spenta per un'ora (dalle 20.30 alle 21.30) in occasione di Earth Hour (l'Ora della Terra), un grande evento globale promosso dal WWF Internazionale per sensibilizzare i cittadini sulle conseguenze dei cambiamenti climatici. L'Associazione Culturale e la Biblioteca Comunale hanno organizzato per la serata un "pic-nic al buio" nell'area di sosta lungo la strada per Crevole, dove è stato possibile assistere allo spegnimento e alla riaccensione della rocca. I cambiamenti climatici, come è stato ricordato nella giornata, riguardano anche la Toscana che, secondo il dossier realizzato dal Centro Euromediterraneo sui cambiamenti climatici (www.cmcc.it), è tra le Regioni che vedranno aumentare dal 30 all'80% i periodi aridi, cioè le giornate consecutive senza precipitazioni (report scaricabile da www.wwf-siena.it oppure consultabile in Biblioteca Comunale).

Assemblea dei soci

Si terrà domenica 8 maggio alle ore 18 presso la ex-Cappella di S. Maria Assunta a La Befà l'annuale assemblea dei soci dell'Associazione culturale di Murlo. Per chi volesse, prima dell'assemblea (ritrovo alle 15.30) è prevista una passeggiata nei dintorni della Befà. Dopo l'Assemblea seguirà un piccolo aperitivo. Sarà possibile nell'occasione rinnovare la tessera o diventare soci. Raccomandiamo la massima partecipazione: abbiamo bisogno di nuovi soci attivi!!

Puliamo Vallerano!

L'Associazione Culturale di Murlo e l'Associazione Namastè organizzano per sabato 7 maggio una giornata di pulizia e scoperta di Vallerano, piccolo borgo immerso tra i boschi della Val di Merse, nella parte meridionale del Comune di Murlo. Il ritrovo è al parcheggio di Murlo alle 9.15 (oppure a Casciano alle 9.30 al parcheggio del cimitero), dopodiché ci sposteremo a Vallerano. Dopo la pulizia e il pranzo al sacco, escursione nel torrente Pietracupa e nella valle dell'Ornate. Portate un paio di guanti e scarponi comodi. Informazioni: info@murlocultura.com - 377 9972623 (Martina) - 334 9203266 (Laura).

Prossimi eventi a Murlo

Per l'anniversario dei 50 anni dall'inizio degli scavi archeologici a Poggio Civitate torna **BLU ETRUSCO**, quest'anno con un'anteprima nelle giornate del 20-21-22 maggio con iniziative che vedranno coinvolti anche Chiusi e Volterra; a Murlo in particolare il 20 maggio si svolgerà l'*Ultramarathon Terra Etrusca*, con percorsi trekking e nordic-walking, seguiti da presentazioni multimediali al castello di Murlo, aperitivo al museo, cena e concerto. Programma completo su www.bluetrusco.land.

A Casciano di Murlo torna la **Festa in collina**, nella sua 44ª edizione (fine settimana di 6-7-8, 13-14-15 e 20-21-22 maggio). Sul sito dell'Associazione Culturale è disponibile il numero speciale di Murlo Cultura realizzato come tutti gli anni per l'occasione.

Infine per il primo fine settimana di giugno Vescovado si prepara per il **MILF** (Murlo in Live Fest), manifestazione musicale e non solo. Sulla pagina Facebook del MILF troverete a breve le prime anticipazioni del programma.

In questo numero:

Personaggi da non dimenticare	pag. 1
La Biblioteca Comunale a domicilio	pag. 2
Il dono dell'ospitalità.....	pag. 3
Cultura e natura in un bel fine settimana a Casciano.....	pag. 3
Alba e tramonto	pag. 4
La pietra misteriosa nella piazza della Cattedrale.....	pag. 6
Una scoperta inattesa per la fauna di Murlo	pag. 8
La leggenda del baccello bisestile al contrario.....	pag. 10
I viaggi di Tomaseo Ligas	pag. 12
Prodotti autoctoni da salvaguardare	pag. 13
L'Angolo di Dosolina	pag. 15
Notizie brevi	pag. 16

Il periodico Murlo Cultura 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.



Per informazioni, contributi e iscrizioni, scrivete a info@murlocultura.com oppure consultate www.murlocultura.com

