



E' ZOCHI

Organo ufficiale del Tribunale di Romagna

OTTOBRE 2005

NUMERO 17

VENDEMMIA 2005

PROBLEMI ED INDICAZIONI

La vendemmia è terminata, in passato si faceva festa soprattutto se il tempo era stato clemente e le uve avevano ben maturato. Quest'anno non è stato proprio così, le piogge di metà settembre hanno modificato, per le uve che restavano da raccogliere, le buone previsioni formulate appena venti giorni prima.

Nel comparto siamo inoltre in presenza di una crisi strutturale tanto che, su richiesta del Ministro per le Politiche Agricole Gianni Alemanno, è stato varato un decreto legge che prevede la distillazione di 2 milioni di ettolitri di vino da tavola, ora giacente presso le cantine, per trasformarlo in alcol per usi industriali compensando così, con poco, il lavoro di un anno di decine di migliaia di viticoltori.

Sul piano qualitativo è stata una discreta annata; come quantità si starà sotto la punta massima della campagna 2004, con una produzione inferiore alla media annua dell'ultimo triennio. I vini bianchi, in funzione dell'andamento climatico di Agosto, saranno equilibrati e con una buona acidità; anche molti rossi dovrebbero raggiungere una buona qualità ed avremo in linea di massima vini meno alcolici, più equilibrati e più adatti all'invecchiamento.

Per quanto riguarda la produzione italiana potrebbe sembrare che si stia tornando alla normalità ma il guaio è che il consumo di vino è calato; negli ultimi 5 anni si è avuto un calo del 14% a livello UE, con meno 10% in Italia. La ricerca di un possibile equilibrio tra domanda (consumo) e offerta (produzione) risente inoltre della concorrenza di nuovi competitori quali Australia, Cile, Argentina che offrono ormai nei vari supermercati vini di gusto mondiale ad un buon rapporto qualità prezzo.

Per contro, si registra un positivo aumento della quota di consumo dei vini di qualità (DOC e IGT) e questo dovrebbe incoraggiare politiche di riconversione produttiva, investimenti mirati nell'industria enologica e un adeguato sviluppo del marketing. In sostanza, anche il vino, sta diventando sempre più un prodotto-servizio e questo potrebbe permettere una migliore remunerazione dei produttori e degli altri operatori della filiera.

Si deve però fare maggiore attenzione alla politica di prezzo finale dei vini. Negli ultimi anni il prezzo di una bottiglia, consumata in enoteca o al ristorante, è cresciuto in misura considerevole. Pur consapevoli delle difficoltà che incontra una certa parte della ristorazione si ritiene non sia opportuno far gravare su questo prodotto una fetta considerevole dei costi fissi dell'esercizio. Infatti, innalzando il prezzo del vino oltre la soglia di accettabilità dei consumatori, si provoca una riduzione dei consumi ed un danno sia a chi produce sia a chi vende o somministra vino. Un altro aspetto da considerare, soprattutto in Romagna dove si ha una grossa quota di vini da tavola, è la corretta segmentazione del prodotto e l'applicazione di opportune strategie di riconoscimento della qualità territoriale. Certamente, nel primo segmento, si avrà sempre una remunerazione più bassa per il produttore, il quale risponderà con produzioni viticole di massa, cosa del resto ben nota. Nel segmento medio o medio alto, grazie a rese più basse e a una migliore qualità dei vini, sarà possibile realizzare un maggiore valore aggiunto, frutto anche del concorso delle attività collegate a questo prodotto. Per il vino, come per molti altri prodotti, quello che serve è un incremento del valore aggiunto locale, da spalmarlo sulla intera filiera vitivinicola ma, per ottenere questo, occorre anche dialogare con il turismo, i servizi della cultura e i servizi in genere e formare insieme quelle reti territoriali che rappresentano la condizione necessaria per lo sviluppo.

Francesco Donati



1

Editoriale

Eccellenze di Romagna

Il Tribunale ha ripreso il via dopo la pausa estiva e si impegna di continuare a proporre ai Tribuni ed al pubblico amico i valori della Romagna.

Però non è possibile proseguire camminando spediti, senza l'impulso, quindi l'impegno e la collaborazione, di tutti.

Con la prossima Tornata n° CCIX che si svolgerà a Montefeltro Conca il 20 novembre p.v. chiuderemo temporaneamente il ciclo di tornate tematiche sui prodotti alimentari, vino compreso.

Nel corso del prossimo anno le tornate proporranno temi "su ruote e su natanti", con tutte le loro sfaccettature storiche, culturali ed economiche: la Romagna in bicicletta, la viabilità della Romagna; la Romagna ed il motorismo, i porti romagnoli, sono i titoli indicativi su cui si svolgeranno le prossime tornate.

Con questo editoriale desidero ancora una volta rivolgermi a tutti i Tribuni e, per mezzo loro ai loro amici, affinché ci inviino scritti, video, disponibilità a parlare delle "eccellenze romagnole."

Non delle varie "Sua Eccellenza" ma di tutte quelle cose che la Romagna ha fatto per l'Italia e per il mondo, in tutti i campi.

Quanti conoscono l'importanza della Romagna e dei suoi figli, nella matematica, nella medicina, nell'agricoltura, nel ciclismo e motociclismo, nella letteratura, nell'industria meccanica di precisione? (Tanto per dirne qualcuna)

Quanti sanno che senza l'aiuto indiretto, ma decisivo, del matematico lughese Gregorio Ricci Curbastro, (la cui discendenza è ancora presente con onore e dignità nel nostro territorio), Albert Einstein avrebbe avuto difficoltà, per non dire di più, a formulare la legge della relatività?

Ebbene, Amici, questi sono quattro o cinque lumicini che ho tentato di accendere.

Quanti di voi conoscono delle "eccellenze" oltre queste esemplificate, siano generosi, ci scrivano e le pubblicheremo, ne parliamo e li incontreremo in televisione di VideoRegione.

Il Direttore D.F.

LA CUCINA DEL TERRITORIO

“La cucina feretrana è cucina di confini e di incroci, di varie influenze e cultura”, l’ha scritto Piero Meldini.

È cucina di influenza romagnola dal nord e dal riminese, di influenza toscana nelle aree montane dell’alto Montefeltro, di importante e complessa influenza urbinata e pesarese nella valle del Foglia, nelle zone interne, più isolate e difese dai monti.

Anche se i feretrani sono giustamente gelosi della loro identità, che solo in minima parte sono riusciti a salvaguardare, determinanti sono state (e sono tuttora) le influenze esterne: romagnole, toscane, umbre, ma anche la dinamicità, l’invenzione continua, gli adattamenti, le evoluzioni, le modificazioni, l’incrocio di altre esperienze.

Tuttavia la cultura gastronomica, creata nel tempo, rappresenta ancora un segno caratteristico della cultura feretrana. La sensorialità, il gusto dei mangiari di un tempo hanno comunque retto agli scambi e agli incroci culturali e rappresentano tutt’oggi la maggiore ricchezza della cucina territoriale, di radice popolare, contadina, di “etnia” montanara.

Storicamente la cucina feretrana è stata cucina ove si utilizzava tutto quel che offriva la mensa, ma soprattutto quel che avanzava dalla mensa, e quel che restava del pesante pedaggio legato al lavoro mezzadrile e subalterno. Quel che si dice cucina povera: ancora

oggi cucina sobria, salutare, intelligente, civile, semplice, legata a ciò che offre il territorio, ai sapori della terra. Il tutto caratterizzato da dignitosa povertà, dall’intelligenza (lo ripeto con convinzione) delle nonne, alla parsimonia, all’immediatezza dei risultati, al condizionamento dei recipienti, alla fortuna delle stagioni, alla bravura manuale, alla forte lotta per la sopravvivenza, alla fantasia gastronomica, ai mangiari di magro delle vigilie, alle ossessioni dell’abbondanza mai adeguata a famiglie numerose e patriarcali, ai sapori fortemente

marcati, all’uso del sale, dell’aceto per la conservazione, alle necessità del vivere quotidiano, alle stagioni d’attraversare.

Il numero delle proposte a tavola è limitato, e le stesse risultano consuete, semplici, alla portata di tutti, i condimenti pochi, ripetitivi e quasi mai equilibrati.

La cucina povera di questo Appennino (come di altri) vive ancora nella memoria di pochi, disinvoltamente ignorata dai cultori della tavola: resta un’eredità orale di tutto un patrimonio culturale, passato di generazione in generazione e in parte sepolto per sempre, una cultura in estinzione, di cui per molti versi non si è mai scritto, né codificato nulla.

Lo si è fatto in “onore” della sapienza di altri cibi, non più contadini e montanari, ma signorili, nobiliari, prelatizi; per i pranzi a base di cose buone, rare, opulente; nelle mense riservate ai priori delle Abbazie e delle Pievi presenti qua e là in tutto il Montefeltro.

Fanno parte, a buon diritto, della memoria popolare tantissime cose che elenco alla rinfusa. L’odorosità avvolgente del pane (povero di farina) cucinato nel forno a legna, i cibi semplici e genuini, i sapori ricchi di sapori, la grande dignità della cucina di un tempo, il senso della tradizione, le radici, l’identificazione con il paese natale, con la collina, con un certo mulino, una Chiesa, un palazzo, talvolta con un paesino da presepe e la gente che viveva lì intorno; ma anche la precarietà della vita quotidiana dell’ambiente domestico, la ricca e lucida manualità, accomunata a fantasia, immaginazione nel preparare i mangiari, l’intenso rapporto con i fuochi del camino, della stufa a legna, del forno del pane.

Una cucina onesta, seria, mai stata di lusso, che mantiene le promesse tutta la vita, senza mistificazioni e inganni, una cucina che racconta la storia della gente di questo territorio.

Ancora; la cucina povera feretrana di un tempo è priva di tecniche, legata ai prodotti della piccola comunità montana. Una cucina ove

si tende a insaporire marcatamente e caratterialmente tutte le preparazioni, con gli odori dell’orto e dei campi, con aglio, cipolla, rosmarino, prezzemolo, sedano, finocchio selvatico, erbe aromatiche, alloro, salvia, cicorie, verdure spontanee, ma anche con altre verdure coltivate, nonché lardo, pancetta, guanciale, cotiche e altri manufatti suini. Tutto ciò (e l’elenco è sicuramente meritevole di integrazioni) serviva a insaporire i piatti di tutti i giorni, ma anche i rari e buoni alimenti come carni suine, ovine, conigli, pollame, più raramente cacciagione da penna (piccione e altro). Le preparazioni più frequenti venivano cucinate in padella e sulla graticola (al fine di ridurre il più possibile l’uso di grassi). Il forte insaporimento dei mangiari evidenziava la necessità di mangiare, assieme a pietanze e companatico, tanto pane, polenta, crescie, piadotti in sostituzione delle pochissime carni disponibili.

Cucina ripetitiva, con rara e limitata presenza di dolci per la scarsità dello zucchero, eppure esibita con orgoglio, gioia e convivialità. Talvolta le melanconiche velleità di imitare la cucina signorile si esprimeva a livelli minimi e appena significativi. Ad esempio il pancotto nella versione povera con sugna e poche altre cose, diventava il pancotto dei signori ricorrendo a un vero e ricco brodo che ne determinava la differenza. Eppure un dolce al cucchiaino e un pancotto con brodo di carne rappresentava motivo di una grande

festa, anche in assenza di cuoca a tempo pieno e di prodotti pregiati che venivano da fuori. I mangiari poveri di un tempo, e lo voglio rivendicare con forza, erano in gran parte sani e di buona qualità, in quanto risultato di attenzione, di tanta sensibilità, di parsimonia e salubrità estremamente dignitosa, di occhio critico e vigile delle nostre nonne, anche in assenza di meccanizzazioni (e, con il senno di poi, di frigoriferi moderni e di congelatori!).

Ma vorrei concludere elencando quasi amorevolmente materie prime e prodotti che

contribuirono a far vivere stagioni e lustri ai progenitori feretrani.

Fondamentali in dispensa le farine di grano e di mais, oltre a farine arrangiate di cereali e legumi.

Il maiale, pollame, conigli, piccioni, qualche ovino da latte, nelle stalle i bovini di proprietà del padrone del podere, figura dominante.

In dispensa, secondo stagione e minimale benessere, non dovevano mancare lardo e pancetta, olio d’oliva (poco e prezioso), conserva di pomodoro, legumi, cereali, castagne, il benedetto sale, aceto, vini e vinelli casalinghi, sugna, la frutta secca (fichi, noci, nocciole, mandorla), semi d’anice, semi di finocchio, sottaceti e sott’oli, le composte di frutta selvatica e non, la frutta dell’autunno che si conservava da alcune settimane a vari mesi, le fave secche, mele e miele, aglio e cipolle in trecce appese, le uova sotto la calce, carni marinate nel sale o nello strutto fuso, patate, formaggi, farina di castagne, uva passita, mostarda, conserve varie, frutta sciropata, pomodorini appesi, insaccati suini, carni ovine, affumicate e altro. Altre cose venivano colte e consumate al momento, in stagione, come le erbe spontanee che crescevano selvatiche lungo i fossi, accanto alle siepi, nei boschi, nelle zone incolte, lungo i corsi d’acqua. Ma anche le verdure coltivate negli orti.

Talvolta la piccola cacciagione da penna catturata con mezzi rudimentali.

Ma anche pesci d’acqua dolce, rane, lumache, animali selvatici.

Senza ricorrere a cattiva retorica, è necessario acquisire coscienza di questo passato per fare i conti con il presente dominato da tanti prodotti falso-contadini e falso-montanari, e consegnare, onestamente intatto, alle nuove generazioni, il testimone per il futuro.

Più che una presunzione vorrei che ciò fosse un umile e tenace speranza.



AZIDENT S'LE VIV

Se esiste un qualcosa di scientificamente provato, questo è l'elisir di lunga vita che in Romagna si somministra a qualcuno quando per ignoranza, lo si dà per defunto ed invece è vivo e vegeto.

A mè è successo nei confronti dello scrittore don Francesco Fuschini. I suoi oltre novantuno anni lo relegavano nel Passato anche se i suoi scritti lo fanno vivere come epigono della Romagna letteraria del Novecento, quella di Pascoli, Panzini, Serra, Moretti e Serantini.

L'amico Walter Della Monica ha il merito di avermi ricordato la sua ancora vitale presenza e data l'occasione per riproporlo ai nostri lettori.

Il viziaccio di scrivere*

La scarlattina e il morbillo tartassano le creaturine, ma poi, misteriosamente, prendono su e se ne vanno via. Per il bambino che nasce con la rognia dello scrivere nel sangue, non ci sono santi: si gratterà fino a che la morte non lo chiami. Mio nonno Moro era analfabeta di fede spinta. Più agevole trovare un osso nella cuccia del cane che un giornale nella sua casa. Diceva che leggere è mestiere da faraboloni e che la penna dà lo sgambetto alla zappa. Mi morsicava le orecchie con furia affettuosa: «Sei il mio zuccherino». Mi presentava al sole dall'aia: «In questo fagottino c'è sangue, non inchiostro». Il Moro, un paio d'occhi cilestrini in guerra con la carta stampata.

Tacadez, il nonno dell'altra sponda, era l'intellettuale. Imbullettava il "Luneri di smembra" sull'uscio della stalla e «leggeva» le figure: «Questo è l'ubriaco faentino. Con una damigiana di Barzamino in corpo canta la Filulera». La lettura a suo dosso era quella delle bestie gravide. Gli portavano vacche, porcelle, coniglie e gatte. Ci buttava la manaccia sotto la pancia e tastava a occhi chiusi:

Ne fa due. Ne scodella un barroccio. Finisce tutto in brodaglia».

Garofan gli portò la moglie con una gran pancia da portare in volta. Tacadez chiuse gli occhi e fece gli esami clinici: «Tienti stretto, Garofan, perchè farà un bricco (somaro)». Quando pronosticava sull'avvenire del nipote, diceva alla «bastarda» (mia madre): «Gli darai un mestierino onesto. Oggi si campa con niente. Bretta raccoglie sterco di cavallo per le strade e ha la sua polenta quotidiana e il quartino del vino che sveglia l'allegria. Basta che non faccia il prete o l'uomo di penna. Dio salvi». Mia madre aveva la licenza di terza elementare e la maestra Antonietta diceva che aveva testa per studiare. Mio nonno prendeva cappello: «Se vuole un bicchierino di vino, signora maestra, siamo qui per questo; per il resto, siamo poveri, ma onesti a detta di tutti». Mio padre, Giovanni del Moro, imparò a fare la firma nelle doline del Carso. Era con lui Pesce Stracco, un giovinaccio senz'arte né parte. Il Pesce parlava delle ragazze come di una favola da tirare giù dalla luna e Giovanni del Moro gli rammentava che fidanzata unica lì era la morte. Il Pesce non poteva sgannarsi. Ma chiese a mio padre se, nei tempi del cannone muto, gli insegnava a ballare. Gli insegnò il valzer e il Pesce insegnò la firma: Fuschini Giovanni.

Quando tornò dalle armi con quel di più tra le dita, i vallaroli dicevano che la guerra ne combina di tutti i colori. In seminario la carta stampata dava una mano al Signore a cavare un prete da un ragazzo prillato tra giorni fiocini e gente che non sapeva fare un o con il bicchiere. In chiesa leggevo l'Apostolato della preghiera: «Gesù, ti regalo questa giornata in cambio del battesimo di un cinesino». Il leggere mi lasciò la postema: e, dalla lettura alla scrittura, non c'è che una scolina. Filai una bava di parole sulle litanie (stella, rosa, torre) e la mandai di straforo a un giornalino di quattro pagine che visitava i seminari. Il pezzetto andò in pagina per riguardo alla Madonna.

Il rettore ci rise parafrasando il Vangelo: «Può venire qualcosa di buono da Comacchio?». Ma il confessore mi strigliò contropelo. Il prete è un niente nel vento dell'infinito. Non ha storia. Il suo nome è scritto nel Regno dei Cieli. Guarda Gesù. Avrebbe potuto firmare il libro per sempre: ha scritto una volta con un dito:



«Scribi e farisei gli conducono una donna sorpresa in flagrante adulterio e, postala in mezzo, gli dicono: "Maestro, questa donna è stata presa in flagrante adulterio: ora Mosé ha comandato, nella legge, di lapidare costoro: tu, dunque, che ne dici?". Ora Gesù, curvatosi, scriveva con il dito per terra» (Giovanni, 8, 3).

Il confessore tirava i remi sulla barca della misericordia e io mi incaponivo a cercare il volto di quelle parole scritte sulla sabbia: «Farisei vipere?», «Sepolcri imbiancati?» o, fuori testo, «Porci?». Ma il confessore abbordava l'ultima curva: «Io ti assolvo dai tuoi scritti: vai in pace e non peccare più».

Quando la mia firma comparve sul Carlino, la vecchina che rispondeva alla messa aggiunse qualcosa al rito: «Per il nostro parroco: Perdonalo, Signore». Invece Pacot, che vedeva i preti come il fumo negli occhi, aggiustò la faccenda tra il dare e l'avere: «Sì, ha quel vizio; ma in fondo non è il diavolo». Che scrivessi sul giornale, era per mia madre uno scherzo del bigatto con il quale veniamo

al mondo. C'è chi nasce con quello del bere e chi, a guida del bigatto, si sganascia per ingrossare la pancia. Lei non mi leggeva. «Avete letto l'articolo di don Francesco sul Carlino?», chiedeva il postino dalla finestra. «Sì, proprio: ho altro da fare io» e pigiava sul pedale della macchina. Vennero gli anni che la morte manda avanti. Una sedia nell'ombra e una donna con la quiete dell'ultima sera in fondo agli occhi. Parole tra noi non avevano posto, ma gli occhi dicevano le cose del cuore. Leggeva i miei raccontini e qualche volta si fermava contristata con il foglio sulle ginocchia. Mi prendeva un groppo alla gola. Che prova per una madre aver messo al mondo un saccheggiatore di storie che risuscita i morti: di molti cadaveri forma un unico essere vivente; attribuisce al parroco le manie della nonna, popola di gente la vecchia casa dove il silenzio insegna la strada alle formiche. L'estate faceva le valigie brontolando tra le nuvole, il pollaio era intorno alla sedia e il galletto strisciava in terra la punta dell'ala per puro esibizionismo: mia madre leggeva l'ultimo raccontino. Un tizio

piccolino dice l'anima alla valle. I bambini non parlano più con le cose perché il televisore è il signore delle ore. Il bagaglino faceva discorsi solitari per tenersi su: «Quel pesciolino è tanto pesciolino che nessuno al mondo sa che c'è»; «Quel gabbiano non finisce mai di nettarsi le penne: sarà una gabbiana»; «Quella luna viene su dalla valle con orari stressanti: tutte le notti, acque putride da guardare». Ma il buio è fratello delle cose morte e ne porta il lutto. Il bambino si sente un cardellino caduto dal nido. Piange e la notte è lì. Mia madre piega il giornale e sospira: «Non sapevo che tu fossi stato un ragazzo così triste». Un prete che scrive: un curioso guazzabuglio di roba.

*Da Francesco Fuschini, "Concertino romagnolo", Ed. del Girasole, Ravenna, 2004

Francesco Fuschini nasce a San Biagio d'Argenta sul confine ferrarese-romagnolo del Reno, sacerdote, parroco a Porto Fuori dal 1945 al 1982, vive dal 1996 presso l'Opera di Santa Teresa di Ravenna.

Ha pubblicato: *L'ultimo anarchico*, *Parole poverette*, *Portofranco*, *Mea culpa*, *Vita da cani e da preti*. È stato collaboratore per molti anni del quotidiano "Il Resto del Carlino" come polemista garbato, ma pungente. Saltuariamente ha collaborato all'*Osservatore Romano* e all'*Avvenire*. Ha un lessico e uno stile inconfondibili.

WALZER IN ROMAGNA



Negli ultimi decenni del secolo scorso, le vacanze estive ed i soggiorni termali determinarono nuove abitudini sociali, creando contemporaneamente la tendenza ad accogliere mode e costumi che si rinnovarono a ritmi sempre più veloci. La 'stagione dei bagni' sulla riviera romagnola, ancor più della 'stagione di carnevale', fu la grande occasione per conoscere ed eseguire i nuovi balli provenienti prima da Vienna e Parigi, poi dall'America.

Le feste da ballo scandivano il tempo dei villeggianti più abbienti e furono il laboratorio dove le nuove mode danzanti potevano trovare fortuna o decadimento.

Il periodo qui preso in considerazione è compreso tra il 1870 ed il 1920 con lo scopo di individuare i momenti, i luoghi e le motivazioni che determinarono il passaggio di alcuni balli dagli ambienti borghesi ed aristocratici cittadini a quelli popolari. Il riferimento è alla triade di balli (valzer, polca e mazurca) che hanno contribuito a formare quel peculiare genere musicale definibile come "musica da ballo romagnola".

Il ballo di coppia o *di giro* come era chiamato sul finire del secolo scorso, ebbe un tale successo che soppiantò i tradizionali balli di origine contadina (tresconi, saltarelli, manfrine, ecc.) e relegò i balli di origine settecentesca (quadriglie, lancieri, ecc.) al ruolo di danze di rappresentanza. Tutta la fortuna del ballo di coppia derivò dalla possibilità di poter abbracciare il partner abbandonandosi al vortice inebriante della danza. Questa fu la rivoluzionaria novità. Un cronista riminese, di fronte al diffondersi del ballo negli stabilimenti balneari, si pose esplicitamente la domanda: «Perché si balla?». La sua sincera confessione ammette che a spingere al ballo non era la musica, ma « il desiderio di stringere o d'essere stretti al seno di un'altra persona ». La condanna del valzer e più in generale del ballo, quale simbolo delle nuove libertà nei costumi sociali, influenzò limitatamente le feste in Riviera. Il veto fu accolto da certa aristocrazia, la più osservante, la quale disdegnò la frequentazione delle sale da ballo... per lo meno di venerdì.

Non fu certo l'aristocrazia a dettare le nuove leggi del costume. Le feste, il ballo, il valzer rispondevano primariamente alle esigenze della classe borghese ormai egemone. Fu in primo luogo la borghesia cittadina ad essere attirata dagli effetti terapeutici dei bagni in Riviera e le immersioni negli eleganti ambienti destinati alle danze fecero ben presto seguito a quelle in mare. Nessuno si sarebbe potuto sottrarre ad un tuffo nelle sale da ballo affollate dalla migliore società proveniente da tutto il Nord Italia.

Il fenomeno non fu solo romagnolo. In tutta l'Italia del Nord si respirava un'aria mitteleuropea e la musica di moda veniva sempre più stampata per essere eseguita dalle bande municipali e dalle piccole orchestre. La *Gazzetta Musicale di Milano*, nell'estate del 1892, pubblicò la partitura di una polka, giustificandola con queste parole: «Nella attuale stagione dei bagni, e nelle prossime vacanze d'autunno, siamo certi che la *Polka* di Cari Komzàk animerà brillantemente le danze serali». Collane di intermezzi musicali, pubblicati dall'editore Ricordi, vennero espressamente dedicate alle piccole orchestre operanti nei caffè-concerto e negli stabilimenti balneari.

[Rimini, agosto 1890]. L'ultima grande festa da ballo è proprio riuscita per

il numero, la bellezza e l'eleganza delle signore, e per il brio e lo slancio con cui si è ballato fino a tarda notte. Le sale del casinò erano piene di gente, in modo che appena si poteva girare; la gran sala da ballo presentava uno spettacolo bellissimo. Dappertutto luce, fiori, profumi, bellezza.

Si ballava con una foga, un impeto come se cadesse la neve, come se si fosse dimenticato che il termometro segna in questi giorni sino a 35 gradi. Le coppie passavano dinnanzi, quando la musica batteva le note vortuose di un valzer, come un baleno, e finito il ballo le signore si gettavano sui divani ansanti, pallide e cogli occhi pieni di languore E così la vita balneare seguita allegramente sulla piattaforma, nella sala da ballo, nei viali silenziosi dove alla sera si cerca la pace e il fresco avanti il mare che accarezza colle onde la spiaggia e i corpi gentili.

Le cronache delle feste sono frutto della penna di vivaci e nottambuli corrispondenti dei vari periodici locali o gazzettini balneari succedutisi nel periodo qui considerato. Come fossero istantanee su lastra, esse fotografano le sale da ballo soffermandosi soprattutto sui nomi degli intervenuti e le *mises* delle più appariscenti signore e signorine. Tali istantanee, con gli scarni commenti che le accompagnarono, sono diventate le fonti attraverso le quali si possono ora ricostruire i momenti iniziali di una fabbrica dei divertimenti che ancor oggi contraddistingue la riviera romagnola. Giornali progressisti e giornali conservatori non si sottrassero al comune compito di consegnare al lettore nomi e ritratti dei partecipanti, ma l'occasione era troppo forte per non manifestare anche le proprie idee.

Rimini è ovviamente la più ricordata nelle cronache degli intrattenimenti, seguita dai *reportages* da Cesenatico, Bellaria, Riccione, Cattolica, fin ad arrivare a quelli provenienti da Pesaro. Vengono annunciate le aperture di nuovi spazi dedicati al ballo: le piattaforme sull'acqua, le sale degli stabilimenti balneari, quelle dei primi grandi alberghi e di alcune ville private.

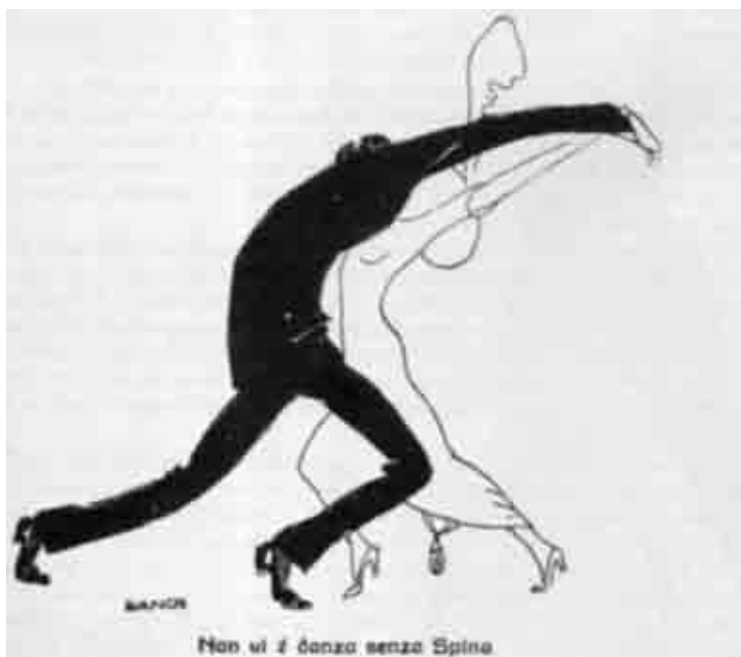
Il clima era sofisticato e mondano. Per le signore crescevano le occasioni per sfoggiare nuove eleganti *toilettes* e per i cavalieri *in frac-paré* le opportunità per approdare a nuove conoscenze .

Gli ambienti già sontuosi accrescevano, anno dopo anno, il loro sfarzo ed il programma degli intrattenimenti, feriali e festivi, diventava sempre più intenso.

Tra il pubblico femminile, vi fu chi si adoperò affinché il sesso maschile si adeguasse al *bon ton*.

«Una ballerina a nome di molte» con questa sua firma fece pubblicare il seguente avviso.





[Rimini, agosto 1883]. Signori Ballerini Vi avvisiamo che domani a sera, Venerdì, alla festa di ballo allo Stabilimento noi verremo con abiti di maggiore riguardo; e perciò vi pregheremmo di procurarvi tutti un bel pajo di guanti non bramando punto noi di tornare a casa con degli abiti sciupati.

I nomi dei villeggianti che giungevano alle diverse stazioni balneari erano sistematicamente annunciati in precisi elenchi pubblicati sui giornali locali. Il quadro delle relazioni sociali diveniva così facilmente programmabile. Alle feste da ballo, in gran parte frequentate dalla *crème* della società, è stato possibile notare anche gradite presenze di folte schiere di educande ed arrivi di baldi giovanotti dai collegi militari. Assieme agli ipotetici flirt che l'occasione del ballo poteva far nascere, nelle veglie estive si andava definendo anche la caricatura di un nuovo personaggio balneare: il ballerino seduttore.

[Rimini, agosto 1895]. Un noto ballerino [...]. Simpatico giovanotto, gran ciclista e corridore in ritiro, incarna molto bene il tipo del Don Giovanni da burla. Entrando alla sera nelle sale dello Stabilimento Bagni è la prima e, se vogliamo, anche la più amena figura che incontrate. Ha per connotato infallibile una enorme proboscide che lo fa distinguere tra mille. Ricercatissimo nel vestire, per quanto si copra di stoffe di lusso e si adorni di variopinte cravatte, il poveretto non riesce ad essere elegante: tuttavia egli si crede tale. Assai piaciuto dalle donne, (dice lui!) vanta le primarie e più aristocratiche conoscenze della nostra colonia bagnante. Cavaliere perfetto, pieno di sali e d'acume, distinto e soprattutto instancabile ballerino. Soltanto nelle sere di festa lo vedete con un lungo paio di rondinelle che ostenta di portare con indifferenza, ma che manifestamente gli danno impaccio. Le ragazze gli fanno buon viso e se lo disputano: ed egli cerca di accontentarle tutte, ballando disperatamente tutta la sera, tutta la notte, sempre allegro e gaio, avendo per tutte una parolina tenera, uno sguardo infuocato, un sorriso ammaliatore.

E balla accanitamente, sudato e trafelato come un facchino, finché la scialba luce del giorno nascente che penetra nella sala attraverso i vani delle finestre, lo desta dal dolce suo sogno e gli rammenta che ahimé! è giunta l'ora di sballare!

Le feste da ballo così come gli altri intrattenimenti, quando non si svolgevano in case private, erano organizzate da appositi «Comitati» composti di privati cittadini o «Commissioni» designate dalle pubbliche amministrazioni. Il loro compito era quello di sovrintendere al regolare svolgimento delle feste definendo l'ordine dei balli e le varie interruzioni per buffet o *cotillons*. Tutta la materia era oggetto di suggerimenti, polemiche e lamentele. Nonostante le inevitabili critiche giornalistiche, il ballo trionfava ed il valzer ne era il re. Esso divenne il simbolo di un'epoca, fu il più amato ed il più eseguito, sebbene non avesse ancora del tutto soppiantato alcuni balli settecenteschi come la quadriglia lancie-

ri ed il *cotillon*, amati dalle menti ballerine più conservatrici. La veglia danzante aveva sempre inizio con un valzer e terminava, a seconda delle volontà del pubblico, con un galoppo, con una quadriglia; la festa non iniziava prima delle ore 22 e terminava quasi sempre all'alba: i balli più antichi, considerati «ormai secolari» e chiamati «balli di figura», erano da alcuni odiati per la difficoltà nell'eseguire le militaresche manovre cospicue di misure e confini. Tra questi è ricordato, nel 1882, un ballo chiamato *Sir Roger of Coverly*: danza inglese in 9/4, ritenuta una via di mezzo tra i lancieri e la quadriglia, non ebbe alcuna fortuna in Romagna. Un altro ballo più volte citato sul finir del secolo scorso fu il *Dancing*, considerato nel 1895 una danza campestre e civettuola.

Un giornale riminese spiega, a suo modo, l'origine del *Dancing*. Al di là delle discutibili origini storiche ed etimologiche, quello che emerge nella testimonianza è l'anacronismo di una danza che non permette il *flirt*, ovvero l'essenza del ballo, ciò che in quel momento era richiesto.

Dancing. Il suo nome d'origine, *dancing in the barn* dimostra che è un ballo campestre, nato sopra una aia di recente trebbiata, al chiaro di luna.

Ed è rimasto campestre, ad onta che il *boston* abbia tentato di civilizzare i quattro passi di *valzer* saltante. Quando apparve in società ebbe un momento di grande popolarità e ballarono il *dancing*; ma era così difficile non essere goffi, nei passi di *promenade* in cui gli inesperti emulavano i caproni nel salto che finì con l'essere eliminato nei *carnets* molto *chic*. Oggi si balla, ma da pochissimi. Le signorine vispe lo amano soltanto per aver occasione di saltellare un pò. Le signore lo detestano.

Nessuno pensa a *flirtare*, durante il *dancing*, visto che cavalieri e dame, ballandolo, sono egualmente ridicoli. Le dame sfortunate sono grate, a questo ballo, però, perché è soltanto con esso che possono accaparrarsi un cavaliere, visto che i cavalieri, quando non vi sono trascinati per i capelli, si guardano giudiziosamente dal chiedere ad una bella dama *un dancing*. Prerogativa speciale: tutti quelli che non sanno ballar nulla, tutti quelli che non hanno mai ballato nulla ballano il *dancing*.

L'intento di questo contributo non è la descrizione dei balli eseguiti ai veglioni balneari. Ciò che preme sottolineare è, invece, come tutti i balli ritenuti campestri, indipendentemente dalla loro origine, siano stati nel periodo in esame poco apprezzati e presto abbandonati

Franco Dell'Amore



IL CINEMA EMILIANO ROMAGNOLO

Dagli anni '30 a "La dolce vita"

Giuseppe Turrone ha vissuto la sua giovinezza a Meldola, figlio di un direttore di banca. Alla fine degli anni Cinquanta è emigrato a Milano dove ha svolto attività di critico cinematografico, ma soprattutto di critico fotografico. È stato per molti anni il primo direttore del Centro Documentazione Fotografica della ditta Ferrera e poi 3M. Ha scritto e commentato molti volumi di fotografia e saggi di cinema. È deceduto prematuramente nel 1990.

Il sottotitolo di questo nostro *excursus* attraverso la Romagna e l'Emilia vista dal cinema italiano, non desti perplessità: *La dolce vita* non è certo stato girato in Romagna o in Emilia, ma è un film, come quasi tutti i film del regista di Rimini, tipicamente *romagnolo*, psicologicamente romagnolo: senza parlare, poi, della stessa provenienza del protagonista, impersonato sullo schermo da Marcello Mastroianni (vestito *da Fellini*: cappello nero, paltò nero abbondante, eccetera: la caricatura-prototipo del mercante romagnolo, sublimato nella figura, bizzarra ed eccentrica, di un artista senza tempo, che potrebbe essere della fine '800 o del 2000): costui viene infatti da Cesena... Circola in ogni film di Fellini quest'aria di Romagna: la psicologia, il gusto della battuta, la stessa sagoma fisica dei personaggi, e, in sostanza, se ogni artista rifà se stesso, partendo dalla prima infanzia per arrivare ai ricordi della giovinezza, Fellini ogni volta si ricorda (certo, *amarcord*) di Rimini e dintorni, si ricorda della stazione di Rimini da cui partì per arrivare a Roma, dove trovò, sotto certi punti di vista, psicologie analoghe, ma più barocche, con sovrastrutture diverse ma sostanzialmente rette dalle stesse impalcature storico-religiose: la madre, la donna, la Chiesa cattolica. Il discorso qui si fa troppo lungo, e non vorremmo prendere vie traverse, per poi perderci.

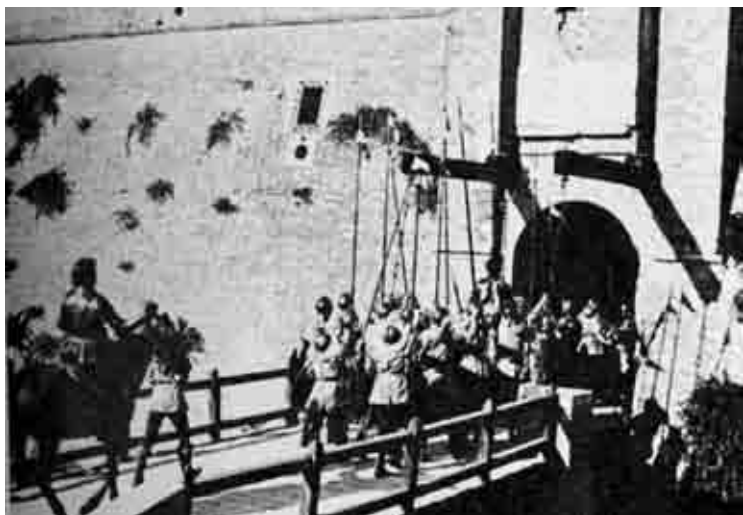
C'è da dire questo: Fellini fa sempre *il suo film romagnolo*, e dire Romagna non vuol proprio dire la figura aneddotica dell'uomo tutto un pezzo, sanguigno e abbastanza barbaro; è anche la figura pascoliana (e Fellini è la prima, più la seconda), sfuggente, ambigua (la Chiesa cattolica non c'è stata per niente...), sensuale, generosa e impulsiva.

Il nostro cinema ha cominciato a ricordarsi che esisteva un pianeta Romagna, e una regione chiamata Emilia, dopo la seconda guerra mondiale, con il cinema neo-realista e con registi romagnoli ed emiliani, come Fellini, Antonioni, Vancini, eccetera.

Prima c'era stato il silenzio quasi totale.

E c'è da notare questo: durante il periodo fascista, pur essendo Benito di Predappio, quasi mai la Romagna era stata ricordata nel nostro cinema, dal muto a tutta la seconda guerra mondiale. Perché? Le ragioni possono essere tante. Ma non sono certamente chiare, decise, e da mettere sulla carta in modo razionale e spiccio.

Un certo rancore dei nostri cineasti nei confronti della dittatura? Sarebbe troppo bello (troppo critica pseudo-di-sinistra degli anni '50). Una incapacità di vedere la regione in una luce completa? Può darsi. Se Napoli, la Sicilia, Roma, Firenze e Venezia in quegli anni andarono molto di moda, era perché ricordando, male e bene, cioè bozzettisticamente, superficialmente, oppure criticamente,



Matarazzo, Paolo e Francesca.



De Sanctis, *Caccia tragica*.

quelle città e regioni, non si disturbava nessuno. Con la Romagna e l'Emilia, invece, c'è caso si potesse toccare la suscettibilità di qualcuno (Qualcuno?) Allora, silenzio.

Una elegante, ma non di più, *La Contessa di Parma* di Blasetti del 1937 era già una *réclame*, possibilmente di Dudovich, della lavanda, colonia e relativa saponetta: un tardo-liberty con tanto di modernismo tipo telefoni-bianchi. *Giuseppe Verdi* (1938) di Gallone ci faceva vedere una Busseto un po' di cartone: ma il cartone, si sa, nel cinema conta poco, nel senso che anche *Amarcord* è cartone, ma è Romagna vera, nella sua sensibilità straordinaria, violenta e dolce. Anche Truffaut fa Parigi di cartone ma è una Parigi viva, balzachiana; e anche la Chicago di Hawks e la New York di Wyler erano costruite negli *studios*, ma quanto autentiche!

Bisogna arrivare all'Emilia di Visconti, alla bassa padana, alla Ferrara di Visconti in *Ossessione* (1942) per trovare qualcosa di nuovo. Infatti il film suscitò molte polemiche. Visconti fu accusato di esterofilia (era stato aiuto-regista del grande Jean Renoir); si disse che copiava il pessimismo degenerato dei francesi. Lo si accusò insomma di morbosità. Può darsi; ma il fatto è che egli non solo girò in esterni, ma diede anche un valore umano, etnologico, sociale, alla propria storia.

Bisogna arrivare a *Paisà* di Rossellini (1946) per sentire, nel convento dei frati, un accento romagnolo: che resterà per molti anni ancora nel nostro cinema, salvo mutarsi in dialettalità, spesso, banale e di impronta volgarmente campanilistica.

Il 1947 vede *Caccia tragica* di Giuseppe De Santis, quasi interamente girato nei dintorni di Ravenna: un dopoguerra amaro, visto da De Santis in una luce particolare, in cui fanno spicco gli amori cinematografici (Pabst, Lang, la grande scuola russa, King Vidor e John Ford) di questo regista, purtroppo esauritosi innanzi tempo.

Il pastore di Duilio Coletti è Rossano Brazzi: la Romagna è una scena d'Arcadia, con pastori travestiti da briganti e con quel gesticolare ampio e teatrale tipico del romagnolo visto in una dimensione fra farsesca e stereotipata. *La Certosa di Parma*, da Stendhal, è un Christian Jaque convenzionale, di cartone fuori e dentro.

Il mulino del Po di Lattuada è invece un film *emiliano*, forte, equilibrato nelle sue strutture che trovano sempre una convinta armonia tra descrizione e narrazione, tra personaggi e storia, tra paesaggio e dialetto. Lattuada, un nostro *classico*, dà anche in questo film un tracciato geografico, come sempre fa nei suoi lavori, sia che tratti del Sud (*La lupa*) sia che ripercorra quella *linea lombarda* interamente sua (*Giacomo l'idealista*, *Venga a prendere un caffè da noi*).

Comincia anche una certa attenzione al carattere romagnolo e a quello emiliano. Ne *In nome della legge* (1948) di Germi, il pretore, che giunge in un paese siciliano, è emiliano. Troveremo da questo momento in poi, tanti di questi personaggi: dalla *bolognese* delle barzellette (bravissima in tutte le arti... di prammatica), allo studente buffo, alla casalinga senza peli sulla lingua, eccetera.

Cronaca di un amore (1950) vede il debutto di M. Antonioni, nato a Ferrara. Anche egli ritorna alla sua città. Le architetture solide e insieme composite del film, sono le stesse della sua città, così come la spiaggia de *Lo sceicco bianco* (1951) di Federico Fellini

è sempre la Rimini di tutti i film del regista: o meglio, le spiagge romane più quelle romagnole: l'innesto è sapiente, ma equilibrato dalla memoria, dai primi ricordi di una Roma vista con gli occhi di un romagnolo innamorato.

Ancora storia: da *Paolo e Francesca* (1949) di Raffaello Matarazzo con Gradara e tutto il resto, a la *Cavallina storna* (1953) di Giulio Morelli e a un altro *Giuseppe Verdi* (1953) di Matarazzo.

Il 1953 è l'anno de *I vitelloni* di Fellini: Rimini è un mondo, un pianeta, a livello ambientale ma soprattutto psicologico; trova una struttura che solo Flaubert è riuscito a dare alla provincia. Il treno per Roma, è il grido di Madame Bovary, che invoca Parigi. In questo cinema di poesia, Fellini trova il sogno, il ricordo e la bellezza di una nostalgia mai perduta. L'animo del romagnolo riflette candore, generosità e dolore. *I vitelloni* è ancora un capolavoro dello schermo, come *La strada* (1954), in cui Fellini non solo contempla ancora la spiaggia (il mare è sempre in tutti i suoi film il simbolo dell'*oltre*, dell'attesa e della speranza) ma anche riprende geografie tipiche della sua regione.

In questo stesso anno, *Il cardinale Lambertini* di Giorgio Pastina con Gino Cervi ripropone un celebre testo, con accenti umani (Cervi è nato a Bologna) ma con scarsa considerazione storica e ambientale. *Donne e soldati* del parmigiano Luigi Malerba dà un tono picaresco alla vicenda storico-avventurosa anticipando, in meglio però, il grottesco-barocco che diventerà sgangherata caricatura in *L'armata Brancaleone*.

Mario Soldati, con *La donna del fiume*, scritto (sembra incredibile!) da cervelli come Moravia, Pasolini e altri, e interpretato da Sofia Loren, dà un film popolare intriso di (come si dice?) accorata umanità.

La Loren, molto brava come napoletana, non lo è di meno come emiliana: lo dimostrerà poi in *Boccaccio 70*, allorché, come ragazza del tiro a segno apostroferà e inviterà, con sensuale sfrontatezza, *il popolo di Lugo* a fare il suo gioco.

Dan Camillo, iniziato nel 1951 con il francese Julien Duvivier, continuerà nel 1955 con Carmine Gallone: *Don Camillo e l'onorevole Peppone* fu interpretato da Gino Cervi e da Fernandel e continuò il successo del precedente film, insistendo ovviamente su quei toni farseschi che il pubblico italiano del momento prendeva per toccante indagine realistica, per autentica commedia all'italiana: è la stessa storia che capitò coi vari *Pane amore fantasia*, in cui molto raramente la burla farsesca si fa satira, bellezza di indagine, in cui cioè la struttura goldoniana del riso non diventa mai presa di coscienza nei confronti del reale. Con ciò non si vuol dire che da noi manchi la satira, ma che sarebbe bello che anche il riso non fosse sciocco e vano, bensì portatore di idee, pur nel divertimento. Da noi purtroppo questo riso manca: si va dalla farsaccia alla tragedia; e non ci sono vie di mezzo.

Con *Il Padrone sono me*, (v. foto 12) dal romanzo di Alfredo Panzini, Accademico d'Italia, Franco Brusati inopinatamente scopre una Romagna non di cartapesta, ma gentile, nostalgica e con una certa carica di simpatia. Ci dà una Romagna *solatia* non proprio soltanto letteraria, fatta di scanzonata ironia e di affettuosa partecipazione ai problemi umani e sociali.

Uragano sul Po, del tedesco Horst Haechler, interpretato nel 1956 da Raf Vallone e da Maria Schell, è il filmaccio fatto con l'accetta: siamo davanti agli emiliani della convenzione più dozzinale: sono grossi-grassi, violenti, covano eterna vendetta e sono follemente gelosi delle loro donne. Il cinema conserva questi stereotipi attingendoli dalla convenzione popolare-regionale e arrivando a volte al sublime del ridicolo, come ad esempio nel recente *Che cosa è successo tra tuo padre e mia madre?* (*Avanti!*, 1973) diretto dal grande Billy Wilder, il quale con piglio travolgente e sfacciato ci mostra a Napoli, Positano e Ischia, pescatori che toccano il sedere alle turiste, strade invase dai mandolini, donne che allattano nei bar i pargoli, e insomma tutto un armamentario di luoghi comuni inalterati dal cinema muto ai nostri giorni.

La Romagna e l'Emilia nel cinema italiano non arrivano a tanto, nel senso che il novanta per cento dei film ambientati nelle nostre regioni, non è mai dozzinale, stupido e volgare. Ha sempre un certo tono sostenuto, dovuto al talento dei registi, alla loro partecipazione umana e intellettuale alle vicende narrate.

Così, nel 1957, Michelangelo Antonioni ambientando nella bassa padana *Il grido*, diresse un film, come sempre, *intellettuale*, sulle

crisi morali e sentimentali di un operaio: innesto insolito, e senza dubbio sconcertante per tanti. Come, un emiliano che ha crisi? Che è disperato come un personaggio di Bergman o di Carné? Come, uno che si suicida? Antonioni, si sa, fa sempre del cinema astratto: dice una cosa per intenderne un'altra. Non è, in questo, emiliano tipico. O forse sì? (vedi, in Emilia-Romagna, scrittori come Pascoli, e, su su nel tempo, Delfini, Bertolucci...). Comunque sia, Antonioni non vuole indagare un ambiente, ma una psicologia vista nel contesto formale e architettonico dell'ambiente. Farà così anche a Ravenna, con *Deserto Rosso* (1964)..

Il 1959 ci dà un notevole *Estate violenta* di Valerio Zurlini, con la Drago e un giovanissimo Jean Louis Trintignant.

Si svolge quasi tutto a Riccione e propone quella *linea emiliana* del ricordo e dell'impegno che sarà prerogativa di registi, come Zurlini appunto, Vancini, e poi Salerno, Bevilacqua, ecc., intesi a trasmettere alle immagini uno stile severo, non scevro di spunti regionali e ideologici. In questo innesto c'è un po' di tutto: retorica e verità, campanilismo e gusto europeo, ma molto spesso è un conubio che riesce, dando opere di interessante impronta, sia filmica sia descrittiva e narrativa.

In sostanza, andando alla base dello stereotipo, troviamo questo: come il napoletano ha il mandolino e tocca il sedere alle zitelle inglesi, così il romagnolo piange e ride, comincia fin dall'età di sette anni a guardare le tette e i sederoni di servotte, femmine compiacenti, eccetera, e l'emiliano, a sua volta, mette su un piano di impegno politico, socio-economico, questa sua carica generosa. In tal modo (parliamo sempre della convenzione filmica) chi abita lontano dalla propria regione torna in Romagna e in Emilia per trovare, per riscoprire anzi, il sapore della terra, della vita, del vino e della donna. Retorica? Un po' sì, un po' no. Comunque nel nostro cinema è rintracciabile tale linea. Esiste, e basta. Ne abbiamo preso visione; abbiamo cercato di descriverla.

Ed è con *La dolce vita* (1959-1960); un capolavoro di Fellini che apre e chiude un periodo; che il simbolo e il ricordo diventano emblema di una città, Roma, e di una regione, la Romagna, vive nella memoria e nella trasfigurazione poetica dell'artista.

I simboli danno un tono di sogno ad ogni inquadratura: la donna è vestita da prete, la donna infinita e bella sognata dal provinciale che giunge nella città del peccato, della carne e del cattolicesimo. Non c'è niente di più *romagnolo* di questo stato di grazia, di tensione, in cui la materia sposa lo spirito, in cui, appunto, il ricordo è vita presente, sensualissima.

Fellini, con la sua opera, è riuscito a rendere la parte *romagnola* del suo animo in cui ironia e dolore, parodia e tragedia, sogno e realtà, si mescolano in un rapporto ambiguo e nello stesso tempo sereno. E' questa la *salute* dei romagnoli?

Giuseppe Turrone



Antonioni, *Deserto rosso*.

LA CATASTROFE DI CASOLA VALSENIO

Abbiamo trovato questa cronaca giornalistica del nostro grande scrittore Alfredo Oriani.

La riportiamo perché la riteniamo un grande saggio di giornalismo.

Dal giornale "Il Lamone", Faenza, 27 gennaio 1889.

Dall'egregio nostro concittadino ed amico avv. Alfredo Oriani alla cui cortesia ci rivolgemmo non appena si sparse la voce del disastro di Casola Valsenio, riceviamo la seguente lettera che siamo orgogliosi di pubblicare.

CASOLA VALSENIO 22 Gennaio 1889, ore 9 pom.

Signore,
poiché mi chiedeste con affettuosa cortesia una relazione sul disastro che colpiva ieri Casola Valsenio, eccomi col cuore lacerato a soddisfare un impegno che la sventura rende sacro.

Né la mia, né alcun'altra immaginazione poteva rappresentarli con tragico presentimento l'angoscioso spettacolo che mi ha colpito, appena giunto in vista del vecchio ponte che salda da quattro secoli le ripe rocciose del Senio. Non è una piena, non una valanga, ma la base di un monte che oscillando, spinta da una misteriosa forza sotterranea, ha travolto e campi e case, sconvolto l'aspetto del paesaggio, distrutta ogni sembianza di vita.

Uccisi, seppelliti, storpiati, resi irriconoscibili, sanguinanti, ancora dopo un giorno di morte, tutti i poveri abitanti di parecchi casolari che la miseria popolava da secoli e che la natura da secoli aveva rispettato.

Come fu... sintomi del disastro o non se n'ebbero o sfuggirono al calmo coraggio dei contadini e degli operai che abitavano quei tuguri e coltivavano quei campi. Adesso dopo 24 ore non è ancora possibile raccogliere dagli atterriti discorsi di tutti, precisi particolari della catastrofe. Qualcuno racconta, con occhio incerto e labbra tremule, di essere stato svegliato di soprassalto da un cupo rombo, immane, di essersi affacciato alle finestre che da Casola guardavano al monte franato, e di aver veduto nella ombra pallida del crepuscolo, una oscillazione fantastica, come un fumo, una polvere; di aver inteso dei gridi, che non erano più umani, di aver veduto un effimero biancheggiare di case che sparivano, di aver sentito il fiume tremare come di spavento, il paese rabbrivire come percorso da un brivido inesplicabile; e poi l'ombra pallida, mesta, insensibile avvolgere e pesare sul mistero, mentre qualche gemito saliva ancora e l'acqua del fiume rispondeva gorgogliando il suo eterno lamento. Che cosa è avvenuto? Pochi avevano sentito, nessuno sapeva nulla, Ma indi a poco la campana della parrocchia gettò nel crepuscolo uno squillo di terrore! La corriera del paese era già partita, e non sapendo nulla non poteva ancora dimandare soccorso. Mi si dice che l'Arciprete e certo caffettiere Sopini fossero dei primi a destarsi e vestendosi appena, uscirono quasi fuggendo dalla parrocchia e correndo a precipizio giù per la discesa del vecchio ponte si avanzarono intrepidi e esterrefatti su per la frana ancora tremula, e guidati da voci di dolore poterono primi salvare una bimba e un accattono, che la frana aveva travolti, lasciandoli nudi e semipazzi a piangere nell'ombra.

La casa del podere franato ha scivolato forse per 100, 150 o 200 metri, spaccandosi all'urto della frana nella infrangibile ripa del ruscello che le serviva da confine; giù nel greto del fiume le case addossate all'ala del ponte. Sono rimaste sepolte istantaneamente, impossibile riconoscere adesso dove sorgessero. Ricordo che una era tutta bianca, quasi linda; e metteva un sorriso ilare nella oscurità grigia della ripa e fra le labbra secolare degli altri tuguri. Un'altra saliva quasi a torre, povera torre, sulla quale una capra, inerpandosi sulla ripa avrebbe potuto forse brucare il lichene dei tetti, ed adesso è spianata seppellendo i suoi poveri abitanti.

Una sola donna, inferma da anni, rachitica e gobba è sopravvissuta riparandosi sotto la cappa del cammino, e piange, non parla, non capisce. Sotto le altre case sono morti 15 o 20 infelici. Vi ho riconosciuto rabbrivendo due dei miei migliori operai; uno era ancora vivo; i primi soccorsi hanno tentato di estrarlo di sotto le macerie, gli hanno parlato, ha risposto loro e ha taciuto.

Era morto! Si è trovata una povera mamma, moglie di un altro fra i miei operai col bambino al petto. Me la ricordo viva, era alta, magra, robusta; pareva quasi un uomo; senza dubbio il rombo della frana la percosse dandole quella terribile e forte impressione del viso che conserva anche morta: fece arco delle spalle per proteggere il suo bambino, e la casa cadde e l'arco si franse e il bambino morì.

Sono fuggito dal luogo del disastro per risalire all'ospedale, dove hanno ricoverato i cadaveri.

L'ospedale è basso, lindo, povero. Si passa l'atrio, si penetra nel cortile.

L'unica donna che vi serve, portinaia e infermiera, mi conduce piangendo a una porta laterale, che pare debba immettere a una cantina, penetra in una stanza abbandonata, trasformata in camera mortuaria. Le pareti sono gialle, la luce opaca. Vi è un freddo di morte: sul pavimento, distesi, allineati, rinvolti in cenci laceri e scoloriti vi sono 19 cadaveri. Così ravviluppati non assomigliano a nulla. Sollevo qualche cencio e scopro dei visi depressi; le teste non sono più teste, vi sono degli occhi schiacciati e sbarrati. Il colore del volto è indefinibile.

Grumi di sangue impiasticciano le fisionomie che nessuna esperienza d'amicizia, nessuna intuizione d'amore potrebbe riconoscere. Ho scoperto il cadavere di una donna cereo e contuso, teneva le mani giunte; avrà pregato all'ultimo minuto. È morta e si sarà salvata. Così interpreta la pietà costernata di chi la conobbe da viva. In questo punto entra il mio parroco, ma si commuove e usciamo, insieme. Dall'ospedale, che guarda la ripa opposta franosa, si scopre una folla brulicante, pallida, cenciosa che lavora a disseppellire gli ultimi cadaveri. Le monture dei carabinieri nereggiavano sul grigio della folla e della terra. Quei soldati sono là da quasi 24 ore. Accorsero subito, hanno incitato, lavorato, consolato. Sono ammirabili di disciplina, di pazienza, di coraggio. Veggo un maggiore e due tenenti.

La ripa opposta del fiume, più basso il muraglione che sostiene l'antica Casola, sono gremiti di una folla silenziosa che guarda e pensa. Ormai si sa tutto e nulla meno pare non si sappia ancor nulla. Il disastro rimane immenso, assurdo.

Dai confini della toscana, giù da Castelbolognese, da Riolo, dai monti sovrastanti Brisighella e Fontana sono accorsi contadini e gente di ogni sorta attirati al rumore del disastro. Si preparano i funerali. Saranno grandi, pietosi come la sventura.

Io parto. Imparo andandomene che si è rinvenuto l'ultimo cadavere. È piantato giù nel terreno; non si veggono che i piedi, laceri, sformati. L'orribile tragedia sembrò chiudersi con un supplizio; questo povero morto è morto propagginato. Un particolare, degno di Victor Hugo: il fratello del morto, un contadino livido, muto, batte disperatamente con la zappa per estrarlo di sotto a un monte di sassi e travi. La gente guarda questo fratello e non parla. Quest'oggi alle ore 4 hanno avuto luogo i funerali. Bandiere abbrunate precedevano il corteo, bandiere abbrunate pendevano dalle finestre. Il corteo era enorme: non vi era tutta

8



Alfredo Oriani
nel suo studio.

Casola; ma tutti gli abitanti della valle; la società operaia prece-
cedeva, poi un carro di contadini enorme, alto, troppo alto, con
venti casse da morto ricoperte di un povero panno inghirlandate
di edera. Invece dei cavalli lo tiravano due buoi. L'impressione
era straziante. I buoi scarni, bruni, dal passo silenzioso, s'avan-
zavano a testa bassa. Un pensiero tristemente poetico li aveva
addobbati di gramaglie.

Dopo il carro, allineati silenziosi, camminavamo tutti noi. Vi era
il signor Prefetto, accorso con generosa prontezza, il Pretore, il
Sindaco, gli Ufficiali dei Carabinieri; dopo di noi una lunga fila
di donne vestite a nero, che nascondevano sotto il velo le lagrime
involontarie, e poi tutti, contadini, vecchi, fanciulli; nessuno era
rimasto in paese

Non si udiva parola, la banda suonava.

Al cimitero il maestro Pio Ferri e Evaristo Zaccarini hanno detto
poche e nobili parole. Ho visto piangere; era difficile non pian-
gere; *sunt lacrimae rerum*. E adesso tutto è finito. È finito per i
poveri morti, ma rimangono gli orfani, ma rimane la paura, le case
sepolte, la minaccia di altre frane, altre case che si sono dovute
abbandonare, molta gente, troppa gente che non ha più tetto, non

ha più masserizie, che non sa come vivere e che teme di sapere
come morrà.

Bisogna pure aiutare, bisogna pure che qualcuno si presti. Casola
farà di tutto e non potrà far molto; il dovere della pietà s'impone ai
paesi vicini, alla provincia, ai Governo.

Questa relazione che voi egregio signore, voleste chiedermi ve la
mando come un appello che voi dovrete ripetere col vostro gior-
nale a Faenza, vostra come mia patria. Se avessi autorità per farlo,
chiederei in nome mio per questo villaggio così infelice e così
degnò di soccorso; non l'ho e mi rivolgo a voi, al vostro giornale
che è e deve essere falange.

Non suggerisco modi, non indico espedienti. Fate tutto ciò che
potete, e se la mia parola e la mia penna potessero mai sembrarvi
possibili come strumenti di carità calcolate sopra di essi, la mia
parola e la mia penna sono per Casola e per Faenza, la patria del-
la mia famiglia e del mio pensiero. E adesso perdonatemi questa
lunga lettera pensando, che la sventura e il dolore che l'hanno pro-
dotta saranno anche troppo lunghi, e che se ci sarà concesso lenirli,
né io né voi potremo mai dimenticarli.

Alfredo Oriani

UTÒ ORIANI E IL SANGIOVESE

Così nel 1976 parlò Piero Zama ai tribuni nell'osteria "da Marianàza"

Nel 1926 veniva pubblicato a Milano un libro in piccolo formato,
nella collana «Pensatori d'Oggi», e cioè una biografia sulla vita e
sulle opere dell'Oriani; e in quelle pagine si leggeva che l'Oriani
politicamente era da considerare un liberale indipendente e pronto
a polemizzare anche contro i liberali: insomma un liberale-anar-
chico, in parole povere ma chiare.

Quel piccolo libro, che ebbe una notevole tiratura fu ben presto
esaurito; ma poi nella sostanza si è ripetuto con gli stessi pensie-
ri in un recente volume curato da Giovanni Spadolini ed anche
in uno dei volumi di storia della letteratura italiana della Casa
Editrice Marzorati.

L'autore di quel libro e di quelle ripetizioni, sono io, Piero Zama..
Parimenti - e questo è facile - escludo ora un Oriani precursore
dei vini a d.o.c., e delle vigne coltivate come oggi si coltivano; e
lo vedo semplicemente nella sua ricordata vigna, coi suoi operai
vignaiuoli, affabile più di quanto si possa credere, forse intento a
studiarli nella loro semplicità per farne personaggi e motivi per
i suoi libri, certamente ansioso di sentirne l'anima semplice ed i
semplici desideri, e pronto persino ad ascoltare un accenno ai loro
diritti: cosa rarissima, perché gli operai di allora si preoccupavano
soprattutto dei loro doveri.

A proposito di diritti, uno di quegli operai, avendo avuto notizia
che il cittadino costretto a pagare una tassa annuale, sia pure di
poche lire, poteva di diritto essere elettore, si rivolse al suo istruito
padrone non per ascoltare una programmazione a medio o a lungo
termine, ma con questa semplice domanda: *Io, signor padrone, ho
un asino, e pago la tassa di cinque lire. Ho diritto di votare?*

Sì, rispose Oriani, senza consultare il codice della politica. *Te t'pù
andè a vutè; parò l'eletòr t'an si' tè, l'è e sumàr.*

Problema semplice, e soluzione semplicissima.

Erano altrettanto semplici le nozioni dell'Oriani a proposito della
coltivazione della vigna. Se uno chiedeva al padrone il permesso
di dare il letame al terreno prima di vangarlo, quel curioso padrone
rispondeva: *A concimare la vigna ci pensano le rondini.*

Egli diceva e ripeteva che i vari vigneti avevano un terreno di-
verso da luogo a luogo, per cui il sapore dell'uva (e quindi del
vino) aveva le caratteristiche che riceveva dai vari terreni. Non si
doveva influire su tali caratteristiche facendo uso di letame o altro.
Questa sua curiosa teoria aveva un seguito di considerazioni, e
cioè a parere dell'Oriani, il Sangiovese del Cardello aveva le sue
caratteristiche particolarmente pregevoli e diverse in confronto di
altre produzioni.

Nel terreno coltivato a viti avevano posto anche l'Albana che ser-
viva soprattutto per la famiglia, nella doppia qualità di amabile e
di secca.

Ma lo scrittore, lo storico, il romanziere, il drammaturgo e il poeta
che nella funzione di coltivatore della vigna poteva trovare uno

svago, ed una salutare distrazione era, ahimè costretto non di rado
a fare, come oggi si direbbe il piazzista, cioè a « collocare » il
suo vino (quasi esclusivamente il Sangiovese) in questa o quella
trattoria o locanda.

Portava in giro egli stesso i campioni, preferendo due località che
meglio conosceva: Faenza e Bologna.

A Faenza lo portava da Marianàza che era un'osteria pulita, e
persino da Catarnàza ove oltre al vino si vendevano il latte, il car-
bone, le fascine e generi affini: il tutto in una grande cameraccia o
casone dove l'ordine e la pulizia erano un sogno irrealizzabile. Si
diceva che lì i bicchieri si lavavano due volte all'anno: a Pasqua
e per Natale.

Catarnàza, l'ho davanti agli occhi; l'ho conosciuta da ragazzo; si
può dire che la vedevo ogni giorno. Era grossa, monumentale; la
sottana toccava, strisciando, il pavimento e quindi era orlata con
una frangia perenne. Non era facile vedere le scarpe anche perché
lei aveva un passo solenne. Facile invece era il vedere le mani
appoggiate sui robusti fianchi, perché quella era la posa dell'au-
torità.

Aveva avuto, non si sa come, un figlio di nome Angiulì, più noto
con un altro nome il quale pretendeva di definirlo: *E matt ed
Catarnàza*. Invece era intelligente e difatti scansava tutte le fati-
che. Del resto non era forse un eccezionale intelligenza quell'altro,
e cioè *e Matt de' Cardèll?*

Inoltre c'era fra i due il legame del vino, e Angiulì vantava con
tutti che sua madre vendeva il vino del Cardello, e lui trovava gli
avventori nonostante i bicchieri. Ho veduto io stesso, chi scan-
sando i bicchieri, usciva da quella spelonca dopo aver riempito la
bottiglia o il fiasco.

Angiulì aiutava in via eccezionale sua madre appunto perché si
trattava del vino di Oriani. Ed era un cameriere in adeguata divisa.
Niente scarpe se non da Natale alla Pasquetta o giù di lì: se aveva il
gilé gli mancava la camicia. I bottoni gli mancavano nelle parti più
necessarie, e gli altri non li faceva funzionare. Il cappello era uno
sconosciuto, ed invece del fazzoletto usava la manica, se c'era. Ma
lo rendeva interessante la sua faccia da mongolo, proprio coi baffi
all'ingiù. Oriani voleva bene a quel poveretto ossia *zuchèt*; ed il
poveretto adorava Oriani, e si commuoveva solo a pronunziarne
il nome.

Ecco dunque i fornitori e collaboratori per la vendita del
Sangiovese del Cardello.

Ma non erano i soli: c'era a Faenza, come ho detto, anche l'osteria
di Marianàza dove la decenza gareggiava con la semplicità dei
luogo.

Ignoro se anche in altri luoghi venisse collocato il Sangiovese;
nessuno me ne ha dato notizia.



◀ Ritengo piuttosto che la parte maggiore di quei venti quintali di Sangiovese (che erano la produzione annuale media del Cardello) avesse una certa fortuna a Bologna, dove almeno due erano le trattorie che lo vendevano; ed una di esse si trovava nei pressi delle due Torri.

Quasi sempre l'Oriani si recava a Bologna in treno, portando con sé la sporta abbastanza ampia per contenere varie bottiglie campionarie. Ed era cosa per lui penosa ed umiliante; ma non poteva fare diversamente.

Fu in una di quelle circostanze che egli avendo preso posto nel tram che conduceva dalla stazione di Bologna verso il centro, si trovò casualmente con una avvenente signora la quale gli era tutt'altro che ignota. Tanto che la stessa non tardò a dare inizio ad una sua parlantina di carattere, diremo così, familiare.

Ma poi avendo osservato, ammiccando, quella sportaccia piena di bottiglie, si dichiarò sorpresa (ma sorridente) nel constatare che un grande scrittore facesse quel mestiere di venditore di vino.

La meraviglia fu subito battuta da un'altra interrogazione, giacché l'Oriani, guardando coi grandi occhi pensosi quella avvenente creatura non ignota, le domandò: *Pretendereste forse che io vendessi quello che vendete voi?*

Ma adesso torniamo al vino, cioè beviamoci sopra.

Mi sono chiesto se i due del Cardello, e cioè Alfredo e la sorella Enrichetta, fossero d'accordo a proposito delle vigne e della produzione e della vendita del vino. Non posso rispondere con sicurezza, perché non ho veduto (pur avendo avuto a mia disposizione in tempi diversi e lontani tutte le carte del Cardello) documenti su questo tema.

Enrichetta era una bella donna, intelligentissima, volitiva, decisa, orgogliosa di suo fratello, fino al giorno doloroso e quasi tragico in cui avvenne una separazione totale, irreparabile.

Procedendo per intuizione, ritengo che Enrichetta avrebbe condotto la vigna meglio del fratello, perché aveva anche il senso pratico della vita. Ma probabilmente lo lasciava fare, gli lasciava quella distrazione. Se vogliamo fare ipotesi di brevi discordie sulla gestione del vino dobbiamo subito pensare ad aggiungere le relative conciliazioni.

In un particolare Oriani vignaiuolo insisteva: cioè voleva potata rigorosamente la vite; non pretendeva la quantità del prodotto, voleva la qualità, anche per vantarsene.

Posso inoltre assicurare che per lui il Sangiovese aveva tutti i requisiti per essere proclamato una specialità, il vino per eccellenza.

Fra i compagni che egli aveva avuto nel Collegio San Luigi di Bologna c'era stato lo studente collegiale Luigi Baldassarri, che poi, divenuto sacerdote, per le sue doti di ingegno e di animo fu eletto vescovo d'Imola.

Fra i due l'amicizia era rimasta immutata, e non erano mancati incontri conviviali al Cardello.

In uno di essi, la donna che serviva a tavola, sul finire del pranzo si mostrava preoccupata per servire a Monsignore un liquore digestivo, ed interrogava più con gli occhi che con le parole il signor Alfredo. Ma lui non aveva né incertezze né preoccupazioni, e fece venire una bottiglia speciale del suo Sangiovese, spiegando, se ce n'era bisogno, che il Sangiovese anche per digerire vinceva tutti i liquori.

Ma adesso è tempo per recarci da Marianàza.

Io ho veduto molti anni fa l'osteria proprio come era ai tempi in cui fu visitata dall'Oriani, e posso descriverla con esattezza.

Era un grande stanzone nella casa d'angolo, fra via Torricelli e via Zuffe come ora. In fondo allo stanzone c'era e c'è, e lo vedremo, un grande camino stile romagnolo, che non faceva fumo e che, assicurano, conserva ancora tale virtù. E lo vedremo alla prova.

Alla destra di chi guarda quel camino (che fa centro sulla ricordata parete) c'era sull'altra parete di fianco, una porticina a vetri che conduceva nel cortile: ora è ridotta a finestra. Lì fra camino e porticina sedeva a capo di un lungo tavolone da osteria Alfredo Oriani anche nella sera del 30 settembre 1890. Due o più panche fiancheggiavano quel tavolone ed in quelle presero posto gli amici. Si vedeva fra gli altri il signor Enrico Alpi, uomo di singolare ingegno che tenne poi cariche cittadine; c'era il poeta Napoleone Alberghi, chiamato « e professor », Chichì Fossa, altro personaggio di molto rispetto, e Ciarinètt « misuratore di cereali»; e non poteva mancare il fedelissimo Cotignoli, capomastro muratore e filosofo austero (nella voce), abituato ad una terminologia kantiana.

Noi ora pensiamo Angiulì spiante fuori della porta; la toilette, e non soltanto quella, gli vietava l'ingresso.

Nell'osteria avvenne la seduta trionfale e l'Oriani parlò del suo libro, delle fatiche compiute e del contenuto, quasi battagliando.

In occasioni molto più vicine a noi, ho potuto ascoltare due volte l'Oriani in funzione di oratore. Incominciava con alcune incertezze di pronunzia: una incertezza che, anche più accentuata, ho notato in altri grandi oratori, di cui non faccio il nome.

Ma poi era questione di momenti, e all'incertezza subentrava il tono caldo ed il fascino della vera eloquenza dove fiorivano parole ed immagini e dove le idee tenevano avvinti con la forza della logica e con l'attrattiva delle novità. Era l'oratore della *Lotta Politica* e della *Rivolta Ideale*.

Proprio la *Lotta Politica*, come abbiamo detto, ebbe quella sera il suo battesimo dai bicchieri rosseggianti di vino e dalle grida degli amici entusiasti; mi fu detto che a quelle grida si associarono anche gli altri bevitori che si trovavano quella sera nel locale.

Adesso nell'osteria troveremo una copia della *Lotta*, in edizione distintissima, e la più bella fra le altre e la più curata scientificamente. Ne ha dettato una *Prefazione* dotta, profondamente scrutatrice e genialmente interprete Alberto Maria Ghisalberti, vero maestro anche in questo caso.

Il mio discorso potrebbe continuare; ma l'ora è tarda: ci aspettano. Ed ho finito; grazie.

ABITAZIONI ROMAGNOLE DEL PRIMO NOVECENTO

Nelle città, raramente le case raggiungevano i cinque piani d'altezza (pianterreno incluso) e più raramente ancora li superavano.

Il pozzo o la pompa dell'acqua erano in cortile, per tutto il casamento: avere l'acqua in casa direttamente era un lusso inaudito. Sono della fine dell'Ottocento i primi tentativi per instaurare un servizio d'acqua potabile risolto principalmente con fontane pubbliche.

Il gabinetto alla turca, nei caseggiati più moderni, era posto sul ballatoio, o addirittura in fondo al cortile: nel Nord lo chiamavano il comodo. Nelle nuove costruzioni del Novecento si tese a mettere uno per appartamento, ma le installazioni erano primitive, nonostante si fregiassero di appellativi inglesi. A tal proposito ricordo come ancora nei primi anni del secondo dopoguerra, ovvero prima del 1950, lo scrivente, studente del ginnasio che aveva sede in centro a Imola in un palazzo signorile, nei mesi estivi quando le finestre erano aperte, vedeva al mattino la "processione" in cortile dei vasi da notte che venivano vuotati nell'unico gabinetto del palazzo contiguo.

Completamento d'obbligo di ogni camera da letto era il trespolo

con la brocca e il catino. Nella stanza dei nobili, questi utili oggetti erano adorni d'un fregio, spesso di rose dipinte. La stanza di soggiorno della piccola borghesia, nel moderno senso della parola, non esisteva: nel salotto, si entrava il meno possibile perché esso era ritenuto un locale troppo bello per essere usato, salvo nelle occasioni più solenni. Enormi fodere bianche ricoprivano la *peluche* dei divani e delle sedie: campane di vetro tutelavano pendole dorate e piramidi di fiori finti, posa piedi e parafuoco erano ricamati a punto croce, selve di ritratti e di dagherrotipi invadevano le pareti e i tavolini. L'illuminazione era a petrolio e per le vie cittadine (per esempio a fine Ottocento ad Imola e a Forlì) si ebbero i primi lampioni a gas; nelle camere da letto si andava con la candela, detta alla francese *bugia*. Le botteghe conservavano anche nelle grandi città il loro aspetto arcaico, con un'unica stanza a piano terra, oscura per via della mostra che occupava la vetrina: spesso sul davanti dondolavano ancora le vecchie insegne. Nelle botteghe che offrono merci d'importazione forestiera si trova un po' di tutto: il richiamo è "prodotti nazionali ed esteri".

VASI DI FARMACIA

Vasi di farmacia come oggetti d'uso quotidiano e come decorazione classica. Questo il significato storico nella tradizione della farmacia.

Oggi ci troviamo con questo patrimonio artistico, che ha spaziato tra tecnica, cultura e privilegio, come custodi di un riferimento originale della nostra professione, come un simbolo, preciso e magico, imperituro e speciale.

Tra i diversi tipi di contenitori per medicinali la ceramica è senz'altro stata uno dei materiali più usati dal XIII secolo in poi per varie ragioni: economica, lavabile, di bell'aspetto, con possibilità di iscrivere sopra il nome del medicamento.

Nel XV secolo l'avvento dell'ossido di stagno nella rivestitura dei vasi di terracotta grezzi provocò una sempre più ampia richiesta della ceramica da parte degli speziali, i quali riconoscevano nel nuovo strato impermeabile realizzato un requisito importante per la buona conservazione dei medicinali e delle droghe, sia essi semplici che composti, sia solidi che liquidi.

Idra, boccia, orcio, bocciale, albarello sono le forme tipiche dei vasi antichi di farmacia, i primi destinati a contenere liquidi (acque, sciroppi, olii ecc.), l'albarello destinato invece ai prodotti medicamentosi di consistenza molle, semisolida o solida (elettuari, unguenti, polveri, pillole ecc.).

Ognuno di questi vasi ha una definita sagoma propria, elegante, suggestiva, ornamentale. Alcune forme hanno origini orientali (Africa, Vicino ed Estremo Oriente) e lo spirito che le circonda aumenta così il fascino ed il mistero sulla loro nascita.

I secoli d'oro della ceramica furono il XV ed il XVI. Firenze e Siena furono le sedi delle prime fabbriche di vasi per farmacia, ma anche dall'estero, all'inizio, arrivavano vasi pregiati e ricercati: da Egitto, Siria, Spagna in particolare. L'arte farmaceutica nel frattempo prendeva sempre più consistenza ed importanza.

Mentre in origine erano i Conventi deputati a preparare i medicinali, verso la metà del XV secolo la farmacia cominciò ad essere di fatto considerata autonoma come disciplina e gli speziali aprirono così farmacie non solo al pubblico, ma anche presso gli ospedali, le famiglie principesche e nobili; portarono anche l'arredo del locale a livelli sempre più raffinati e quindi artistici, grazie proprio alle decorazioni ceramiche realizzate attraverso i tipici vasi.

Sin dall'inizio dei tempi uno stretto legame ha unito, nel servizio di assistenza, le Comunità religiose alle spezierie. Ciò si può evincere anche dall'esame di numerose decorazioni artistiche e commemorative riportate proprio sui vasi di farmacia. In genere si osserva che la decorazione ceramica sui vasi di farmacia comprendeva una grande varietà di elementi figurativi, sia in relazione alla fantasia degli artisti creatori, sia per influsso di vari stili (naturali, geometrici, astratti ecc.) anche incrociati tra popoli diversi (Spagnoli, Arabi, ecc.). Troviamo così raffigurati: palmette, foglie, fiori, stemmi, scene mitologiche, animali, figure le più varie, comprensive anche di riferimenti ad ospedali, ordini, religiosi, famiglie nobili (insegne distintive) ecc.

Nascono collezioni vere e proprie, con varie tipologie di vasi (variazioni di forme); queste sono presenti ancora, a ricordo, in molti ospedali storici, oltretutto presso musei o privati.

Ma anche i vasi di farmacia hanno seguito un'evoluzione produttiva propria, fino, ahimé, ormai a cessare. Queste le tappe a grandi linee: - XV e XVI secolo: nascono e si sviluppano ottime e variate produzioni - XVII secolo: si nota una modesta qualità artistica - XVIII secolo: si riscontra un grande sviluppo quantitativo - XIX secolo: si osserva la fine della produzione nel primo quarto del secolo.

Possiamo dire ancora qualcosa circa le iscrizioni riportate sui vasi di farmacia

Esse indicano il nome del medicamento, anche se in forma decorativa, che veniva scritto in latino decadente, perché questa era la lingua tecnica usata in medicina (sia per scrivere i libri, che le ricette) anche se non perfetta rispetto al classico. In genere l'iscrizione era formata di due parole abbreviate (senza seguire precise regole). Ad esempio, con la prima abbreviazione si indicava la preparazione: A. (acqua), Syr. (sciroppo), Ell. (elettuario), U. (unguento) ecc.

Con la seconda si individuava il principio attivo principale: A. Violarum (acqua di viole). Talvolta l'indicazione era riferita alla malattia: U. Di Rognia (unguento per la scabbia). Oppure altro: nomi di medici famosi (Mesué) o di personaggi illustri o religiosi.

Bologna vanta un'antica tradizione ceramica fin dall'inizio del



◀ Trecento, ma così anche la Regione Emilia e la Romagna con Imola, Faenza, Cesena, Ravenna.

Un ricco patrimonio ceramico è visibile a Bologna presso il Museo Civico Archeologico (ex-Ospedale di Santa Maria della Vita e della Morte), la Galleria Davia Bargellini e Museo d'Arte Industriale (vi si trovano fra l'altro circa trenta vasi del corredo della Farmacia degli Ospedali della Vita e della Morte), la Farmacia dell'Ospedale Maggiore (sono visibili circa 70 vasi sempre appartenenti alla Farmacia dell'Ospedale della Vita e della Morte), la Farmacia S. Orsola con la sua collezione storica settecentesca di 32 pezzi, caratterizzati, come gli altri analoghi dell'ex Farmacia degli Ospedali della Vita e della Morte, dagli stemmi sopra il cartiglio, appunto simboli dei due Ospedali, e di presumibile fattura faentina o imolese. Si ritiene, secondo le ricerche di S. Rocchetta, che i due vecchi Ospedali bolognesi, denominati della Vita e della Morte, situati uno di fronte all'altro, avessero originariamente un'unica Farmacia in comune. L'Ospedale di S. Maria della Vita ebbe però un'origine anteriore al 1200, mentre quello della Morte fu fondato dalla Confraternita omonima nel 1336. Nel 1801 l'Amministrazione Dipartimentale del Reno riunì i due Ospedali che presero così la denominazione di Ospedale Maggiore (nell'inventario del 1920 la Farmacia aveva allora ancora ben 222 vasi!).

In genere nei vasi che troviamo nelle nostre farmacie giace sopita l'atmosfera di un tempo. Le forme caratteristiche, tipiche, le decorazioni, vivaci e sobrie, le iscrizioni, ricercate o semplici, sono ancora di una efficacia attrattiva indiscutibile.

Certe decorazioni in azzurro intenso ricordano pietre preziose come i lapislazzuli. Certi orci panciuti, adibiti una volta a contenere sciroppi o materie pesanti e vischiose, che le officine toscane e faentine producevano in abbondanza, mantengono la loro vivace originalità nelle policrome variazioni. E queste ultime, che originariamente seguivano, ad esempio gli influssi dell'arte araba in special modo, finiscono, nel tempo, staccandosi così da ogni influenza estranea, per avviarsi ad un'impronta stilistica tipicamente italiana, mantenendola fino alla fine.

Negli antichi vasi di farmacia le decorazioni e le iscrizioni sono di vari colori:

- il blu deriva dall'ossido di cobalto;
- la porpora, i vari bruni ed il nero derivano da minerali di manganese;
- il giallo dall'antimonio;

Quando la caccia...

Seguace di Sant Uberto, patrono dei cacciatori, era Antonio-Tugnaz- così inizia un sonetto di Lorenzo Guerrini (Stecchetti). Ecco che allora tutti i nostri "Tugnaz" si tenevano pronti ai primi di settembre per l'apertura della caccia. Era già un mese che si alzavano presto al mattino per far muovere il cane, per farsi il respiro, per individuare i posti giusti. In casa si sentiva l'odore del lubrificante del fucile e vi erano più cartucce che in una caserma.



- il verde da vari composti di rame e ferro.

Con lo sviluppo della farmacia, crebbe quindi collateralmente anche lo sviluppo dell'arte dei vasi di farmacia. Famosi nel XV e XVI secolo furono quelli provenienti da FIRENZE, SIENA, CAGLIARI, MONTELUPO, CASTEL DURANTE, URBINO, VENEZIA, DERUTA e GUBBIO.

Verso la fine del XV secolo furono anche preziose le produzioni siciliane di PALERMO, TRAPANI, CALTAGIRONE e SCIACCA e quelle liguri di SAVONA, ALBISOLA, nonché quelle del REGNO di NAPOLI. Nel XVIII secolo infine furono importanti le produzioni del Nord Italia di TORINO, NOVI, LODI, BASSANO, PESARO.

Desideriamo infine ricordare che taluni medicinali hanno un'importanza inconfondibile nei riguardi della tradizione farmaceutica italiana. Alcune diciture, tramandate per secoli nelle iscrizioni dei vasi, evocano oggi antiche esperienze terapeutiche, oppure riportano i nomi degli illustri personaggi che le prescrivevano.

E il caso dell'Unguentum Comitissae che, sperimentato nel '400 da Bartolomeo di Varignana per la Contessa di Vedra, rimase tenacemente legato alla terapia antiabortiva, fino a tutto il '700, e sempre usato, pare, con grande successo.

Dal *Lessico Farmaceutico Chimico* del Capello, Undecima Impressione, Venezia, 1792, riportiamo la formula del famoso unguento:

Unguento della Contessa: Scorze mezzane delle ghiande, Castagne, Quercia, Fava, Bache di Mirto, Cauda equina, Galle immature, Acini d'uva, Calici di ghiande, Sorbe immature secche, Nespole acerbe secche, Foglie di cappari, Prune silvestri, Radici di celidonia ana once una e mezza, Decotto di piantagine libbre otto.

Si facciamo cuocere alla consumazione del terzo con qual decotto si lava più volte, Olio mirtino once quindici, Cera once sette e mezza e gettata come inutile la decozione si aggiunge all'unguento: Olio masticino once quattordici, spargendovi poscia le cose seguenti fatte in sottilissima polvere: Scorze mezzane di ghiande, Castagne, Quercia ana once una, Galle acerbe, Sugo d'hipohistide, Ceneri dell'ossa di stinchi di Bue, Bache di mirto, Acini d'uva, Sorbole secche ana once mezza, Troscici di carabe once una.

Applicando alla region lombare proibisce l'aborto, modera i flussi muliebri tanto rossi che bianchi, e sospende i corsi emorroidali.

Antonino Raitano

A mezzanotte sia che piovesse o ci fosse un gran temporale si partiva comunque. Un amico, che si era maritato il giorno dell'apertura della caccia, a mezzanotte lasciò a letto la sposina da sola, prese il fucile e andò a caccia.

Alle prime luci dell'alba si sentiva in campagna una fucileria che sembrava tornata la guerra, poi c'era il ritorno: con una lepre od un fagiano, si passava davanti al caffè due volte almeno, con due passerotti ci si defilava verso casa. Una volta qualcuno fece quello che Stecchetti descrive nel suo sonetto, ovvero colpì nelle parti basse un altro cacciatore.

A forza di chiacchiere, da una sola lepre se ne facevano tre, e per quanto attiene ai fagiani, se il cane fosse stato capace, avrebbero potuto essere dieci invece di uno. Per concludere possiamo dire che a caccia si sparavano tante cartucce e una qualche bugia.

gff

MASSIMO STANGHELLINI, per tanti anni Primo Tribuna ci ha lasciati dopo una lunga malattia. Avvocato e scrittore amabilissimo, ha vissuto con la fantasia anche le cose di cui non ebbe diretta esperienza, ma che sentì raccontare. Moltissimi sono i suoi racconti pubblicati in almeno dodici libri, in una ricostruzione nostalgica della vita di una città, la sua Ravenna.

SERVIZI IGIENICI NELLA STORIA

Rimosse dal costume, al giorno d'oggi le funzioni corporali vengono svolte di nascosto e nell'intimità più assoluta. La cosa meravigliosa maggiormente perché la nostra società vuol mostrarsi libera, priva di conformismi e tabù, e soprattutto nei confronti del sesso adopera usualmente un linguaggio e comportamenti disinvolti e molto spesso volgari.

Lasciate dunque ad un rappresentante della terza età la concessione intellettuale di parlarvi liberamente di questo argomento e dei luoghi e costumi ad esso connessi. Cercherò di farlo attingendo alla cultura classica che su questo non ha mai avuto reticenze e lo ha espresso senza falsi pudori.

Il defecare nelle antiche civiltà, come pure in epoche a noi relativamente recenti, era considerato una funzione fisiologica sullo stesso piano del mangiare, anzi ne era la naturale conclusione e come questo doveva svolgersi preferibilmente in forma conviviale perché fonte di socializzazione e di relax.

Nel mondo antico fecero eccezione gli Egizi: infatti Erodoto ci informa (*Euterpe*) che “si alleggerivano del peso corporale all'interno delle case, ma mangiavano fuori dalla porta perché sostenevano che tutto ciò che è indecente deve essere fatto in privato, mentre ciò che non lo è deve essere fatto all'aperto”.

Al contrario, dal *De Rerum natura* di Lucrezio apprendiamo che i Romani avevano eretto numerosi gabinetti pubblici sia per decenza sia per eliminare, particolarmente nelle ore notturne, le precipitazioni sulla strada di liquidi ed altro provenienti dalle finestre delle case che, in genere, non avevano latrine private.

Queste erano invece diffuse in tutti i locali pubblici come terme, uffici e caserme, dove esistevano appositi cessi dotati di panche in legno o marmo con appositi fori dove, gomito a gomito - si fa per dire - sedevano militari e funzionari in piacevole e rumorosa conversazione.

La natura stessa degli alimenti allora assunti: poveri di calorie, ma ricchi di fibre e composti prevalentemente da cereali, non rendeva la funzione faticosa e a volte penosa come capita oggi con quelli prodotti dalla nostra civiltà industriale, ma la rendeva certamente più rumorosa.

A riprova citiamo per esempio la commedia greca di Aristofane le *Nuvole* dove, nel testo, vi sono ripetuti appelli, rivolti a un personaggio, di moderare il rumore corporale perché gli astanti non riescono ad udire la lezione di Socrate.

Ovviamente allora non era conosciuta la carta igienica, in quanto la carta stessa non era stata ancora inventata, almeno in Europa, ma in ogni latrina pubblica vi era (Marziale, *Epigrammi*, XLVIII) un secchio pieno di acqua salata ed un bastone con una spugna legata all'estremità con la quale ciascuno si ripuliva, dopo di che ricollocava bastone e spugna nel secchio per un uso ulteriore.

Sotto il regno di Vespasiano, essendo già nota l'importanza del concime in agricoltura, ma soprattutto dell'urina per lavare i panni e per tingerli, (anche oggi usiamo nelle tintorie l'urea, ma è ricavata dal petrolio!) il governo applicò su di essa un'imposta. La dovevano pagare i gualcherai, o “esercenti le tintorie” che ne facevano uso. Veniva raccolta dagli schiavi in “locali igienici” che oggi chiamiamo, quando li troviamo, vespasiani, e che durante il regno di quell'imperatore, per comprensibili motivi, non potevano essere chiamati col suo nome, ma semplicemente col termine “gastra” ad indicare recipienti di coccio entro i quali i romani orinavano.

Non osiamo pensare che orinare fuori da questi recipienti fosse ritenuto anche un'evasione fiscale, tuttavia era proibito soddisfare i propri bisogni corporali, in particolare, in vicinanza dei templi o altri luoghi pubblici. Nelle terme di Tito si può leggere una iscrizione:

Duodecim Dios et Dianam et Jovem Optimum Maximum habeat iratos quisquis hic minxerit aut cacarit (incorra nell'ira dei dodici Dei, di Diana e di Giove chiunque pisci e cachi in questo luogo).

Ma tralasciamo i riferimenti mutuati dall'età classica, che anche su questa funzione corporale si esprimeva con costumi civili e nel rispetto dell'igiene, ed accenniamo a quanto avvenne nei secoli del Medioevo dove l'igiene pubblica e privata si era notevolmente degradata.

La scomparsa quasi totale dei “centri sociali” come per esempio erano le Terme romane (oltre ai servizi delle fognature e

agli acquedotti!) lasciava esclusivamente alle chiese la funzione di aggregazione e socializzazione, ma esse erano rivolte al soddisfacimento dei bisogni spirituali e non corporali.

Da segnalare, in chiesa, il rito del “*risus paschalis*” (fino al secolo XVI, ovvero alla Controriforma). Con questo rito, praticato specialmente in Germania, ma che la chiesa proibirà nei secoli successivi, durante la messa di Pasqua il predicatore diceva e faceva sconcezze all'altare, compreso, per esempio, mostrare il deretano ai fedeli emettendo peti rumorosi allo scopo di provocare il riso e l'allegria secondo una interpretazione tollerante del messaggio di Gesù.

Il soddisfacimento dei bisogni corporali in pubblico o durante cerimonie ufficiali era diventato un modo per dimostrare grande familiarità e condiscendenza verso personaggi importanti. Ricordiamo, tra le tante, un'ambasceria (nel XIII secolo) rivolta al legato del Papa venuto in Romagna in occasione di un famoso censimento, dove si racconta che il cardinale Albornoz fece attendere un ambasciatore fino a che non ebbe sciolto i lacci dei pantaloni, e quando si fu seduto sulla sedia-gabinetto (seggetta) lo mandò a chiamare in segno di specialissimo favore e degnazione.

L'uso delle “seggette” era diffuso nelle classi più abbienti che ne possedevano esemplari di raffinata eleganza, ma poi, quando esse dotarono le case dei gabinetti, persistette in quelle più povere dove rimase, fino a non molti decenni fa, come attrezzo di fortuna, particolarmente usato nei mesi freddi, sopperendo così alla mancanza o al disagio di gabinetti spartani. I cessi però non erano più quelli



dell'epoca classica, puliti e svuotati continuamente dagli schiavi, ma si erano trasformati in squallidi locali maleodoranti e tali da non permettere, soprattutto per le esalazioni ammoniacali durante l'estate, una sosta sia pur per un breve periodo!

Allora finì un costume conviviale, legato al soddisfacimento dei bisogni corporali, così diffuso che nell'epoca classica aveva avuto una grossa influenza sulla vita sociale tanto da essere descritto e cantato dai poeti.

Ora noi, in tutte le abitazioni, abbiamo uno o più servizi che chiamiamo “bagno”, rimuovendo dal termine quella parte riferita alle funzioni corporali. Ma è nel “cesso”, tra il lusso degli specchi e le ceramiche, che svolgiamo le nostre funzioni corporali in completo isolamento, magari leggendo il giornale e pensando ai problemi nostri ed altrui.

Non esiste più, seduto sulla panca accanto di un cesso, un materialaccio buontempone come Gaio Mario a riconciliarci con la società e la vita.

Gian Franco Fontana

IL SANATORIO di FORLÌ



14

Negli anni venti la città di Forlì, così come tante città italiane, cambia decisamente aspetto e carattere. Si può dire che passa dalla periferia al centro, da città prevalentemente contadina, si trasforma in città industriale, e ciò avviene per una decisa volontà politica. Così si trasforma anche l'architettura e la struttura edilizia della "città del duce", che per forza deve proporsi sul piano simbolico. E' così che nascono i nuovi quartieri, assieme allo sviluppo delle fabbriche e dei servizi. La città vive in questo periodo il fascino di "piccola Roma", di "città modello" per tutta la nazione, luogo di sperimentazione di una nuova politica urbana nell'ambito dello "svecchiamento" della Romagna.

E' in questo periodo che nasce quello che oggi, dopo le opportune trasformazioni, diventa il nostro "nuovo ospedale".

Erano gli anni della battaglia nazionale contro la tubercolosi e nel 1931 Benito Mussolini decise di costruire a Forlì, e ne scelse personalmente l'ubicazione, il nuovo tubercolosario che sarebbe stato gestito dall'Istituto Fascista di Previdenza Sociale (I.N.P.F.S.). Il progetto fu affidato all'ingegnere romano Cesare Valle e nel giugno 1932 iniziarono i lavori a cura della ditta Calvitti.

Il complesso sanitario era costituito da una struttura a padiglioni, un grande ospedale, un ospedale per bambini ed una colonia postsanatoriale di tipo agricolo per il reinserimento nel mondo lavorativo dopo la degenza, comprensiva di altre attività artigianali (falegnami, calzolai, sarti, fabbri, meccanici ecc.).

I primi padiglioni furono inaugurati alla presenza di Rachele Mussolini nell'ottobre del 1937, a soli cinque anni dall'inizio dei lavori, l'ultimo da Mussolini a soli otto anni dalla progettazione.

Tutta la struttura si avvale di quella tipologia, ricorrente nell'architettura dell'epoca, ricca di simbolismi legati al volere del regime, ma anche in linea con il gusto delle "avanguardie artistiche" futuristiche nella celebrazione del mito del "macchinismo". Nasce così questo complesso che al centro vede la struttura tozza e poderosa di un carrarmato, alla sua sinistra, l'agile figura di un aeroplano, ed alla sua destra la grande nave, tutto a simboleggiare le tre armi, di terra, di cielo e di mare. Fra queste strutture ancor'oggi si distingue lo svettante torrione della riserva idrica che allora, con l'altissimo stelo e l'ampio serbatoio circolare, dominava tutto il complesso, celebrando la nuova tecnologia del cemento armato, ponendosi a timone dell'intera squadriglia armata. All'ingresso, al di qua e di là del grande cancello, quasi a protezione di tutto il complesso, i due M.A.S. (Motoscafo Anti Sommergibile), famosi nella "beffa di Buccari" cui partecipò Gabriele D'Annunzio che conìò con la stessa sigla il motto "Memento Audere Semper".

Essendo le basi della terapia della tubercolosi, l'aria ed il sole, tutte le strutture presentavano ampie vetrate, in particolare l'ulti-

mo padiglione è sormontato da un ampio solarium che sottolinea il suo aspetto simbolico di aeroplano. Osservando la costruzione dal vecchio ponte sul fiume Rabbi, specie d'inverno, quando la vegetazione non copre l'immagine, appare la figura di un biplano che pare quasi decollare.

Il padiglione dall'aspetto più suggestivo nella sua forma è senz'altro il "Vallisneri". La grande nave, di notte, con tutte le luci accese, pare il "REX", quello che noi ricordiamo dal ben noto film di Fellini. E' una grande nave con la prua rivolta a monte, verso la Rocca delle Caminate, dove allora, un grande faro, durante la notte, lanciava lunghi raggi, bianco, rosso e verde, che si potevano vedere fino dalla costa adriatica. Al di là di quello che poteva essere il fascino architettonico, questo era il padiglione dei bambini. Il piano rialzato era abbracciato da grandi portici chiudibili da vetrate, con ampie aule scolastiche sotto il loggiato per la scuola all'aperto e lunghe terrazze ad anello per permettere ai bambini una blanda attività motoria, quando non era possibile farli scendere nel parco. I tre padiglioni erano collegati, come si può ancora vedere, da una galleria seminterrata di quasi un chilometro, che assicurava un rapido trasporto di cose e persone a mezzo di carrelli elettrici. Tutto il complesso poteva ospitare 350 degenti in ampie camere di 40 mq, orientate est-ovest, tutte con ampie terrazze che innondavano le stesse di aria e di luce, fondamentali per la cura. I collegamenti verticali erano assicurati da grandi rampe, scale e capaci ascensori. Non era stata trascurata nemmeno la scelta delle tinte che risultavano prevalentemente di un verde chiaro, invitante al riposo ed alla distensione.

I servizi, a completamento di una struttura così moderna ed efficiente, erano all'avanguardia, con sale operatorie e le più complete attrezzature specialistiche, oltre alle cucine, lavanderie, guardaroba e speciali locali per la disinfezione.

Una grande città di cura racchiusa in un parco, grande polmone d'ossigeno, che permetteva lunghe passeggiate, percorsi suggestivi e rilassanti passatempi all'aperto come il gioco delle bocce, utile per una modesta attività fisica unita ad un efficace effetto rilassante.

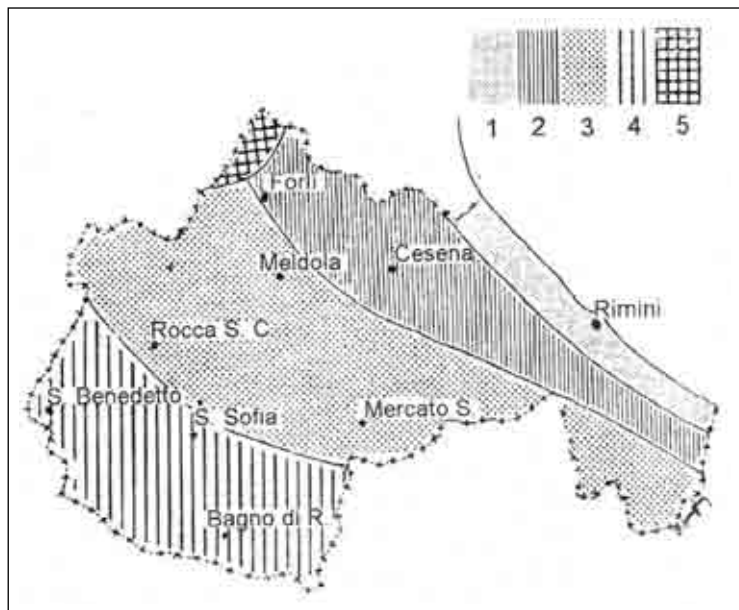
Il centro sanatoriale di Vecchiazano poteva essere ritenuto il vanto della sanità locale del tempo, in linea con le direttive di una medicina sociale che non trascurava nulla. Era stato studiato tutto, l'orientamento, l'areazione, la luce, per ottenere i migliori risultati di elioterapia, di salubrità fisica e psichica dei malati.

A Forlì era iniziata l'era moderna per l'architettura e le sue valenze socio sanitarie.

EVENTI CLIMATICI NELL'APPENNINO ROMAGNOLO DAL XVII AL XX SECOLO

1. Premessa

Degli eventi climatici della Romagna si è ripetutamente occupato il Veggiani nel 1979 e per l'Alto Medioevo nel 1983. Egli rileva come l'aumento della piovosità, la diminuzione della temperatura media annua, l'abbandono delle terre in pianura, sottoposte ad impaludamenti ed alluvionamenti, provocarono trasformazioni non solo nel paesaggio agrario ma anche nel manto vegetale. Per molte città si è parlato di "città retratte" nell'Alto Medioevo, cioè di centri abitati che sono stati costretti a restringersi attorno ai nuclei posti a quote più elevate, per potersi difendere dalle alluvioni.



Carta dei climi (Eredia): 1) clima marittimo, 2) clima pianura, 3) clima di collina, 4) clima di montagna, 5) clima padano.

2. I cicli di Brückner

Eduard Brückner, professore di geografia all'Università di Berna, pubblica nel 1890 a Vienna un celebre libro sulle oscillazioni climatiche dal 1700 (che si basa sulle registrazioni meteorologiche fino ad allora effettuate in tutto il mondo) ed individua un ciclo di cambiamenti climatici con periodicità media di trentasei anni, con periodi che possono variare da venti a cinquanta anni.

Brückner indica per l'intervallo esaminato 1691-1895 i periodi di seguito specificati.

Dal 1691 al 1715 periodo umido e freddo, nel quale ricade il decennio 1689-1698, pessimo per le date d'inizio delle vendemmie; periodo dal 1716 al 1735 secco e caldo, con la particolarità che nella primavera e nell'estate del 1729 non si verificarono burrasche di mare nell'alto Adriatico e di conseguenza si ebbe una enorme fioritura di alghe; periodo dal 1736 al 1755 umido e freddo con un lungo inverno nel 1739-1740; periodo dal 1756 al 1770 secco e caldo, caratterizzato in Romagna da epidemie e malattie soprattutto nel Ravennate (1762-1764) e da carestie e malattie (1764-1768).

Gli anni dal 1771 al 1780 sono contraddistinti dall'umido e dal freddo. Per quelli dal 1781 al 1805 con secco e caldo si hanno dati contrastanti sulle vendemmie e la produzione di cereali. Il periodo dal 1806 al 1825, umido e freddo, ha il suo culmine nel deterioramento climatico del 1816 (anno senza estate): fu un anno di fame per le popolazioni della Romagna. Nella valle del Savio una grande frana ostruì il corso del fiume formando il lago di Quarto.

Al periodo 1826-1840, secco e caldo, seguì il periodo 1841-1855 umido e freddo, quindi quello 1856-1870 secco e caldo e infine quello 1871-1885 umido e freddo.

Dei cicli di Brückner si è occupato particolarmente il Veggiani per quanto riguarda la Romagna, concludendo che l'alternarsi di periodi umidi e freddi a periodi secchi e caldi con la ciclicità ricostruita da Brückner nel 1890 ha continuato a manifestarsi fino ad oggi. «Tali oscillazioni» egli aggiunge «provocano risposte bene evidenti sia dell'ambiente fisico, sia dell'ambiente biologico, animali e piante».

3. Aspetti climatici dell'Appennino romagnolo

Prima del 1880 non erano state fatte in Romagna osservazioni meteorologiche di qualche valore e per Forlì vi erano soltanto le poche eseguite dal Merlini citato da Scarabelli Gommi Flamini.

Emilio Rosetti riporta per Forlì e Cesena dati desunti da un periodo di osservazione di dieci anni: per Forlì (1880-1889) e per Cesena (1884-1893). Roster nella sua opera, la prima del genere in Italia, riporta solo dati relativi a Forlì e Rimini. Diversi anni dopo iniziano osservazioni regolari a Rocca San Casciano, Verghereto, Campigna. I rilievi meteorologici sistematici risalgono quindi all'inizio di questo secolo e solo in rari casi si hanno serie di osservazioni sufficientemente lunghe ed omogenee.

Sulle escursioni termometriche, stagionali, non offre eccezioni la regola che il mese più freddo è gennaio, solo molto raramente febbraio, ed il mese più caldo è luglio, con spostamenti, qualche volta, ad agosto. Il prolungamento delle basse temperature verso i mesi primaverili è un fatto pressoché normale che sta ad indicare caratteristiche di clima continentale. Le temperature estive salgono spesso a punte notevolmente elevate (altro carattere di continentalità).

Un carattere climatico di notevole importanza è la escursione che si verifica fra le temperature medie-massime e le minime. Tra le cause che possono influire sull'ampiezza del divario (che talora sono diverse e complesse) sono da annoverare i fattori orografici.

Lo stesso Savelli osserva che il forlivese ha inverni relativamente molto freddi, estate calda, elevate escursioni termiche, confermando così i caratteri di continentalità del clima.

Secondo Giacobbe due sono i tipi di clima per la provincia di Forlì: quello delle località soprastanti gli 800 m quello delle località fino al mare. Di maggior rilievo sono le variazioni climatiche dovute alla conformazione delle valli ed alle svariate esposizioni dei versanti.

Uno stralcio della carta dei climi italiani (temperatura) pubblicata da Eredia e riportata dallo Zangheri mostra la successione delle zone climatiche e la loro suddivisione nella Provincia di Forlì. Effettivamente una concreta divisione basata su una sensibile differenziazione di dati termometrici si può ammettere solo per il clima di montagna e tutti gli altri delle altitudini inferiori e del piano. I climi distinti nella figura sono i seguenti: 1. clima marittimo; 2. clima di pianura; 3. clima di collina; 4. clima di montagna; 5. clima padano.

Durante l'estate sostanziali differenze termiche si notano anche secondo la carta dell'Albani, a cominciare dalle altitudini di Civitella, Galeata, Tredozio, mentre le differenze più sostanziali si delineano soltanto verso Alfero, Premilcuore, San. Benedetto in Alpe, ecc., quando ci si avvicina al crinale dell'Appennino Tosco-Romagnolo.

Per quanto concerne le ore del giorno in cui cadono le temperature massime e minime è acquisito dalla maggior parte degli studiosi che l'ora di massima ascensione del termometro è alle 14 circa con tendenza a spostarsi verso le 12 d'inverno e le 15 d'estate; l'ora di minima è attorno alle 24 in pieno inverno nei mesi di dicembre e di gennaio ed alle 6 circa in febbraio-aprile e settembre-novembre, come confermano l'Albani e altri autori. La minima si sposta nel periodo maggio-agosto alle ore 5 ed anche alle 4.

Per la neve e il manto nevoso Zangheri riconosce che è sensazione di chi ha ricordi d'infanzia che risalgono agli ultimi decenni del secolo scorso che una differenza concreta si notasse fra le precipitazioni nevose che avvenivano in provincia fino a 70-80 anni fa (questo egli afferma nel 1961), e quelle che si verificavano allora. Egli ritiene notevole lo scarto tra i modesti quantitativi di neve caduta nei decenni a lui vicini e in quelli più lontani.

Il massimo delle precipitazioni nevose verificatesi a Forlì nel 1887, egli scrive, non trova il benché minimo riscontro negli ultimi decenni. Nell'eccezionale mese di gennaio e febbraio 1929 la neve caduta raggiunse nella pianura forlivese l'altezza di 30-40 cm in gennaio e di 65-70 cm in febbraio in Campigna. Egli conclude: «Ma si tratta di un solo anno, in mezzo a molti decenni senza neve o con quantitativi alquanto modesti».

A trent'anni di distanza da queste osservazioni ricordo le neviccate eccezionali degli anni 1950 a Portico, allorquando per uscire di casa, nel centro abitato del borgo montano, occorreva aprirsi un viottolo col badile, tanta era la neve caduta nella notte. Si tratta quindi di eventi climatici di innegabile eccezionalità, legati a evoluzioni climatiche anch'esse eccezionali che non mancano di lasciare una traccia nell'ampio arco della vita di un uomo.

Alberto Silvestri

LA LIBERAZIONE DI CESENA

Pagina dal diario di un sacerdote

20 Ottobre 1944

Stanotte abbastanza calma. Ho dormito un po'. All'alba la città è in silenzio come un cimitero. Appena alzato e messo il naso fuori del sotterraneo: una magnifica giornata d'ottobre. Apparecchi in alto. Le prime voci esultanti: "Oh gli inglesi sono a Porta Santi, a Porta Santa Maria..". La gente sciamia curiosando. Esco anch'io. Ecco, infatti: battimani ed evviva specialmente di donne, echeggiano per la città.

Carri armati possenti, che rumbeggiano. Vado ad affacciarmi alla finestra della casa del sacrista in corso Garibaldi vicino all'abside del Duomo. Prima un'automobile, con alcuni ufficiali, poi un carro armato mastodontico, poi fanterie inglesi appiedate. Rasentano i muri adagio, molto cauti, con i fucili mitragliatori in mano. Prendono posizioni sotto i portici, guardano le finestre, freddi, di fronte alle festosissime accoglienze della popolazione. Poi altri carri armati con la torretta scoperta.

Hanno i fiori sui fanali. Da parte di un militare in piedi su un autoblindo vengono trasmessi Radio-comandi, con un microfono. Entusiasmo fra i cesenati. Gli inglesi cominciano a farsi meno insensibili. Un cittadino, con una bottiglia in mano, distribuisce bicchieri di vino, che i soldati accettano. Giovani romagnoli con un bracciale bianco rosso e verde, in borghese, si danno da fare a tener l'ordine. Sono i giovani del Partito d'azione, che vengono fuori e collaborano (mi si dice che alcuni fossero armati di pistola; dai "liberatori" sono stati però invitati a consegnarle). Anche i pompieri in divisa, guardie municipali e altra gente con bracciali, si danno da fare. La gente ha invaso le strade. I giovani comunisti, distribuiscono manifestini.

Alle 8,30, cominciano le granate tedesche, e la gente si riprende, tornando alle proprie case, dopo aver dato uno sguardo sommario, ai danni ricevuti in questi ultimi giorni. Sulle 9, altre ed ingenti formazioni di apparecchi anglo-americani sul cielo, che viene riempito da rombi di motori. Ci sono anche i bombardieri. Terribili! Ma per la prima volta, siamo tranquilli da questa parte. Si odono sganci terribili. Sul Savio la lotta riarde tremenda. Il cannone tuona! Qualche morto in via C. Battisti.

Stamane mi è stato riferito da un testimone oculare, che abitava in cantina, in via Garibaldi, che fino da ieri mattina, alle 9,30, una puntata di carri armati inglesi era arrivata fino a via Garibaldi, davanti alla Cassa di Risparmio. Erano otto carri. Un ufficiale ne era disceso, aveva guardato, poi era rientrato nel carro armato. Una donna da una finestra, ha fatto cenno d'invito ad avanzare. In quello stesso momento, una tremenda esplosione. I tedeschi facevano saltare le mine. Gli inglesi sono allora ritornati...

Da stamattina, sul tardi, dal balcone del Palazzo Municipale, sventolano tre bandiere: quella inglese, l'americana e l'italiana! Pomeriggio.- Continuo affluire in città di forze anglo-americane. Carri armati colossali, invadono in ogni senso, le contrade di Cesena. Vi rimangono anche a notte. Un carro armato spazza-macerie sgombra le vie principali, dalle barricate di mattoni, fatte dai tedeschi, colle distruzioni delle case. La più grandiosa di queste è in via Zeffirino Re.

Bisogna essere molto prudenti a girare, perché, all'impensata, arrivano, di tanto in tanto, granate tedesche. Più volte arrivano in forma di pioggia, perché il cannone-razzo tedesco, è ora ai nostri danni. Per Cesena c'è, nonostante tutto, animazione insolita, agli angoli qua e là. In molti edifici sono esposte bandiere. Gruppi di



20 ottobre 1944, in corso Garibaldi una pattuglia canadese dell'VIII armata entra in città.

soldati inglesi girano per le case a cercare alloggi, con maniere molto gentili.

Non tutte notizie rosee, però! Chi è riuscito ad andare nelle campagne vicine, per vedere parenti, ha trovato ovunque i nuovi soldati padroni, numerosissimi, sparsi un pò dovunque, con metodi non molto diversi dai loro predecessori. Gli stessi soldati qui in città, hanno avvertito la popolazione di diffidare di quelli che sopravverranno, e specialmente di quelli di colore. Alle 18, chiudersi in casa, non aprire e soprattutto non dare vino. Tuttavia siamo tutti euforici ed emozionati.

La città, all'ora che scrivo (20,45) è quieta. Arrivano molte granate tedesche. Alcuni inglesi si sono recati nel campanile del Duomo, con una stazione Radio-telegrafica. Stavolta non hanno trovato opposizione.

È giunta notizia che Cesenatico è stata definitivamente conquistata alle 11,30 di stamane. Alcuni cesenati ne hanno portato la notizia. Uno di costoro ha confermata la notizia già sparsasi, della morte in seguito ad una scheggia di quell'eroico Parroco don Lazzaro Urbini, mentre all'Ospedale, con alcune suore, si trovava fra i degenti.

Il primo manifesto è apparso oggi in città, a firma del Comitato di Liberazione e invita i cittadini ad accogliere i liberatori, ecc. Così pure è apparsa la prima ordinanza del Comitato, diretta ai civili. Proibisce la macellazione.

Si sa soltanto ora che due pattuglie di inglesi, fin da ieri mattina, alle 5,30, avevano occupato il "Monte" che ora è tutta una rovina.

Leo Bagnoli

È zoch -periodico di attività culturali

Ottobre 2005, numero 17

Autorizzazione del Tribunale di Bologna n.° 6718

Direttore : Daniele Franchini

Direttore responsabile : Gian Franco Fontana

Redazione: Santerno Edizioni sas di Gian Franco Fontana e C.

Via IV novembre, 7 40026 Imola BO

Stampa: Offset Ragazzini & C. - Faenza - 0546 28230

E mail : fontanauniversity@email.it

Questo numero è pubblicato con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna e Banca di Imola che ringraziamo.

In questo numro scritti di :

Leo Bagnoli, Franco Dell'Amore, Francesco Donati, Franco Fabbri, Daniele Franchini,

Gian Franco Fontana, Francesco Fuschini, Walter Minardi, Alfredo Oriani, Graziano

Pozzetto, Antonino Raitano, Alberto Silvestri, Piero Zama.

Le fotografie sono dell'archivio Gian Franco Fontana ©2005

Spedizione in Abbonamento Postale D. L.353/2003 conv.

L.27-02-2004 n°46 art. 1 comma 1 DCB Bologna