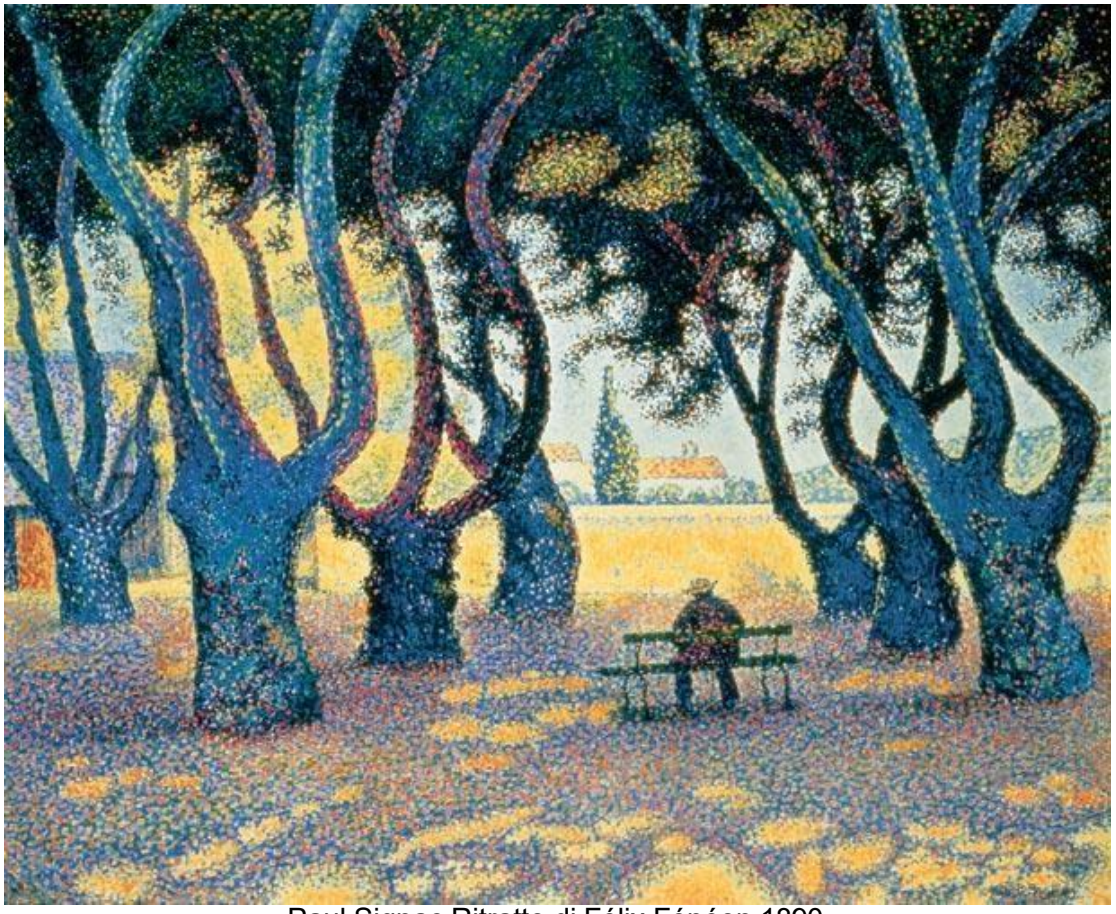
Almanacco di impressioni a puntini e pennellate

spigolature di vita
scritti, eventi ed emozioni
di
Paolo Maria Vissani

Volumnia Editrice



Paul Signac Ritratto di Félix Fénéon 1890
puntinismo



Claude Monet, Le jardin de l'artiste à Giverny, 1900
impressionismo

Premessa

In questa raccolta non troppo ordinata, nemmeno cronologicamente, ho cercato di raggruppare alcune delle cose sparse che ho via via scritto alla spicciolata negli ultimi 40 anni, così come le ho ritrovate, senza rimetterci le mani. Sono, insomma, fresche di giornata. Come erano appena scritte sia nella forma letteraria, sia per la sostanza che trattavano, sia per l'emozione che volevano comunicare. Spigolate in puntini e pennellate.
Naturalmente tutto è riferito al "mio" tempo in cui sono state scritte!
L'ambizione è quella di non mandarle perse per loro inesorabile destino in un *binario* morto, non più vissuto, diluite tra i documenti e i file di in un anonimo computer, disperse tra gli 0 e gli 1 che ne caratterizzano la funzionalità dell'asettico metodo di linguaggio.
Mi piacerebbe che quello che ho scritto potesse godere del privilegio di essere dimenticato sulla carta, magari su fogli rilegati e ingialliti dal tempo, e, mia massima aspirazione, abbandonati e poi ritrovati in un vecchio ed accogliente cassetto.
Ecco lo scopo di questo lavoro.
Manca quello che ha sollecitato in me espressioni ed appunti emozionalmente ed intimamente coinvolgenti, emozioni ed appunti questi che ritengo debbano rimanere riposti nell'animo e debbano conservare la dignità di perdersi nel cassetto del pensiero.

Indice

Ricordi nei miei primi 60 anni ed oltre
Tentativi per una storia mai scritta
La “Politica Commedia”
Scherzi e filastrocche
Ricchi e nobili
Ballata del viaggio che madame …
La torta di pasqua in versi
Rime di Natale
Rime di lavoro
Rime per gli amici
Racconto a due penne
Alcuni articoli

Ricordi dei miei primi 60 anni ed oltre
in poche pagine e per eventi



un anno



due anni

Nasco a Perugia, all'Elce, in una clinica privata il 28 ottobre del 1946 alle 11,30 da Renza Orlandi e Mario Vissani.
Mi impongono il nome di Paolo Maria.
Il matrimonio, io già in arrivo, avvenne con tutti i genitori degli sposi non troppo favorevoli, ma costretti dagli eventi (Guglielmo Orlandi e Giuseppa Scarabattoli – Antonio Vissani e Vittoria Fanelli). Da subito problemi tra Renza e Mario. Dopo un tentativo di convivenza a Città di Castello, dove il nonno Antonio Vissani era direttore del locale Banco di Roma, separazione ed ognuno, tutt'altro che tranquillamente, per conto proprio.
1949: vivo con Renza ed i nonni Orlandi a Perugia in via Francesco Innamorati, in un palazzo noto per un delitto avvenuto mi sembra negli anni trenta, il palazzo a destra della strada, poco prima della curva secca che salendo a sinistra conduce al Cassero di Porta S. Angelo.
L'appartamento da noi abitato era al primo piano. Lo rammento bene: un grande ingresso quadrato, un grande soggiorno, uno stretto e lungo bagno, tre camere da letto, una capiente cucina con grandi fornelli in muratura ed un retrocucina senza finestre.
Ricordo vagamente nonno Guglielmo, un nonno con il cappello, geniale, burbero, ma con me, dicono, buonissimo. Molto poco ricordo la tenera e paziente nonna Peppina.
Asilo all'Elce in piazza, dove c'è la chiesa, una suorina piccolissima e dolcissima. L'asilo è ancora lì.
1950: poliomielite presa a Città di Castello, pare giocando lungo le rive del Tevere, ero stato portato in visita dai nonni Vissani.
1950 / 1953: ospedaletto dei bambini ad Ancona con mamma Renza sempre con me.

L’unico medico che ricordo è un pelosissimo dottore che alle volte mi accompagnava al mare ed io mi tenevo in equilibrio aggrappandomi sulle sue villose spalle.



Renza 28 anni, io 4 all’ospedaletto dei bambini di Ancona

Altri ricordi ospedalieri …
Molti “interventi” ai piedi. La mascherina con l’etere prima dell’operazione e, dopo l’operazione, il conseguente vomito.
Il ripetere tra me e me “non mi fa male… non mi fa male”.
L’allegria di noi bambini ospiti non proprio consenzienti della città di Ancona, naturalmente quando l’allegria ce la potevamo permettere.
1953: elementari all’Elce, scuola Enzo Valentini, fino alla quarta, iscritto un anno dopo l’età prevista a causa degli improrogabili impegni anconetani.
In prima la maestra Conti. Signorina morta intorno al 2000 ad oltre cento anni: una buona severa zia. Poi un maestro: lo ricordo come un modestuomo, grassottello ed untuoso.



7 anni

1958: quinta elementare e prima media a Foligno. Renza era dovuta andare a Pavullo per curarsi il “mal sottile” e vi rimase per più di un anno.

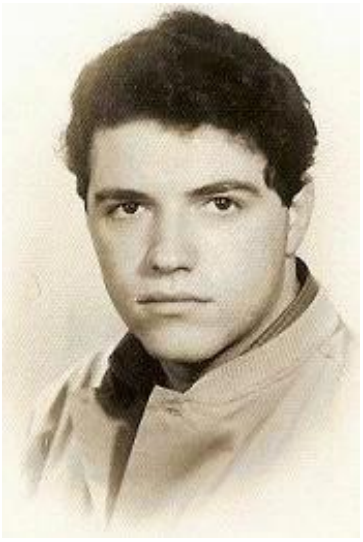
A Foligno, a casa della zia Adriana sorella di Renza e moglie di Giorgio. Una bella e grande villa della famiglia di Giorgio, lungo il Viale della Stazione. Un periodo tutt'altro che esaltante, vissuto per necessità ed assorbito con fatica, una fatica di cui solo dopo qualche buon anno ho avuto coscienza.
La seconda e terza media a Perugia dai Salesiani, semiconvitto in via XX settembre. Dai Salesiani perché mamma Renza lavorava per tutta la giornata, prima impiegata dalla signorina Bovini, attempata e simpatica fumatrice, ricca di iniziative e di idee e … povera di danaro, poi *il posto fisso* in Prefettura ed alla fine in Ospedale Regionale, come responsabile dell'ufficio accettazione.



1962 Renza 39 anni, io 15

Renza è andata in pensione negli anni 90 come responsabile all'ufficio protocollo della allora Unità Sanitaria Locale Regionale n°3.
Dai Salesiani un ricordo positivo: don Ennio. Positivo anche se uomo inquieto ed alle volte inquietante.
Questo salesiano, professore di lettere, ci appassionava con una sorta di epica gara di classe. Ci divideva tra Troiani ed Achei. I migliori potevano rappresentare Achille ed Ettore e di seguito Aiace, Ulisse, Paride, e via così. Ciascuno, con il proprio conquistato ruolo, posizionato davanti all'altro dell'altra squadra con il ruolo equivalente. Si gareggiava a colpi di "quadrettino". Ogni unità di voto due quadrettini del largo foglio protocollo doppio che fungeva da campo di battaglia. Chi prendeva i voti migliori aveva più quadrettini. Se uno di noi riusciva a colpire per primo l'avversario a lui opposto, aveva vinto!
Io partecipavo alle gare relegato nei posti più in basso del foglio!
Un ricordo poco significativo: il rettore don Arturo. Soprattutto ricordo il suo sempre uguale "figliuolo non ti *scoraggire*" e l'immancabile *"sembri* intelligente, potresti fare di più*".*
Un ricordo tragico: un incidente? un suicidio? Un giovane, ancora non compiuto prete salesiano, caduto? dalla terrazza dell'Istituto…
Nel 1965 inizio il Liceo Scientifico a Perugia in via Alessi.
Un vecchio ex convento. Vecchie aule. Una decrepita palestra e un minuscolo professore di ginnastica. Il bidello Samuele e le sue bisunte pizze

circolari in vendita a caro prezzo. Peppino, un caro compagno di banco, suonatore di chitarra negli Squali e poi notaio.
Tre amici come me adolescenti: Giorgio, pittore e bevitore di anisetta; Massimo, ricco, carino e "tesoro" delle ragazze, ogni tanto alla guida, pur senza patente, di un'auto da favola per quei tempi: l'Alfa Romeo Giulietta del babbo; Gianni, un dolce ragazzo con una importante famiglia sconclusionata alle spalle. Gianni, da grande sposato con Carla, *se ne è andato* agli inizi degli anni '90. Saranno padrino e madrina al battesimo di mia figlia Lucia.
Un altro amico prima compagno di liceo poi migrato per necessità scolastiche in una scuola collegio di Foligno: Gianguido. Mite. Molte capacità da poter esprimere, ma non valorizzate, forse anche per via di una famiglia con donne "troppo" attente a lui e di uno zio "troppo" ingombrante.
In quegli anni ricordo stupende vacanze in Sardegna con la bella e affettuosa zia Vanda e con il marito Enzo, bravo geometra, uomo generoso e arrabbiato con la vita.



16 anni

Il liceo passa con difficoltà scolastiche a cui si tenta di mettere una pezza anche con un aggiornamento: due anni in uno. Recupero tentato e riuscito presso il famoso Istituto Manieri di Roma, in piazza Vittorio. Anno poi riperso immediatamente dopo essere tornato - udite, udite - nella stessa classe del liceo perugino che l'anno prima avevo dovuto lasciare a causa della bocciatura.
In quel periodo romano abito con piacere dallo zio Mario (fratello di Renza) e la moglie Iole, una casa vicino piazza San Giovanni, in via Emanuele Filiberto, al numero 166. Ricordo che il portiere si chiamava Perugia.
A Roma: Nora dolce ed innamorata, Pino e la sorellina Elisabetta.

Aggiungo al testo del tempo quanto
ho scritto molti anni dopo.

Ar tempo der liceo.

No zzoppo ce provò e traballante
Annò ‘npò a caccia
Pe’ttrovà n’amante.
Se mise er belletto su la faccia
E arrancò ’ngiro cor passo claudicante.
Je sembrava ‘npossibile a trovà
Na pischelletta che stava co’ lui stesso
E allora se n’annava ‘nqua e ‘nllà
Cercanno de sembrà nun proprio fesso.
Un giorno mentre stava rilassato
Vide na fija bella come er sole
S’avvicinò zoppetto e trasannato
E lei sorrise … e furon fiori e viole!
Quello ero io ar tempo der liceo
Quanno a Roma so annato p’aggiornamme.
D’allora ho sempre fatto marameo
Alle difficortà e a la zoppìa,
‘nfatti me so detto < ‘nc’è bailamme
Passamese sta vita, eccosissia!>

Tornato a Perugia tra la fine del liceo e l’inizio dell’università - metà degli anni sessanta - comincio a suonare la chitarra ed a cantare nei locali. La mia chitarra: una bellissima Hofner semiacustica, modello del 1956 che ancora funziona perfettamente. Compagni di avventura musicale Gianguido alla chitarra solista, Emilio alla tastiera, Sebastiano alla batteria e Aldo alla chitarra basso ed al vibrafono. Emilio lo conoscemmo, Gianguido ed io, durante una serata di musica organizzata dai Salesiani. Frequentavamo la terza media. In quella occasione il non simpatico vicerettore del semiconvitto salesiano mi disse: “almeno questo *sembra* che lo sai fare”.
Insieme ad Emilio ho continuato a fare musica, lui al piano ed io la voce, per molti anni ancora.
Come complesso i Grifoni abbiamo suonato alla Conca del Sole di Corciano, un locale notturno ad una decina di chilometri da Perugia. Un impegno non da poco: cinque volte la settimana, dalle 22 alle 2 del mattino. La paga di ciascuno di noi era superiore a sessantamila lire al mese, quando mia madre in prefettura ne prendeva poco più di novantamila. Noi suonatori, vista l’età, ci consideravamo ricchi.
Naturalmente anche questo contribuì alla perdita dell’anno che avevo recuperato a Roma, devo dire non faticosamente perché apertamente e senza vergogna aiutato.

Più giovani e con altri compagni di suono, Gianguido ed io, eravamo stati i Miura: poca grinta e poca musica, suono di barattoli, rumori di tamburi, strepitii di pianole e di chitarre strampalate aggrappate ai giri armonici.
Fortuna la scapestratezza del liceo e dell'inizio della vita universitaria!
Il suonare. Le ragazze.
Una potente voglia di annusare odore di libertà come reazione alla costrizione patita da zoppetto durante il periodo salesiano e presalesiano. Costrizione da me percepita anche come conseguenza del non facile rapporto con la protettiva ed ansiosa mamma Renza.
Mia madre, donna eccezionale, forte quando serviva e fragile quando per suo temperamento non si poteva non lasciar andare. Intellettualmente vivacissima. Da giovane ragazza aveva recitato in una filodrammatica e le era rimasta nel tempo una grande capacità di coinvolgere chi l'ascoltava raccontare. Mamma Renza, fino ad allora unico ed insostituibile riferimento della mia vita, da cui però sentivo, anche se non totalmente cosciente, l'urgenza di affrancarmi.
Durante una delle serate alla Conca del Sole conobbi Fiorella. Piacevole, carina, occhi verdi, studentessa di lettere antiche, che, quasi per sfida, volli distrarre dalla corte di un bel Franco. Circa due metri, biondo, occhi azzurri, non claudicante.
Fiorella diverrà mia moglie.
Nel 1966 mi iscrissi alla facoltà di Biologia a Perugia, avrei voluto frequentare Architettura a Venezia.
Il primo anno pochi esami … suonavo!
Suonare in pubblico, come ho accennato, è stata un'esperienza utilissima per affrancarmi da un sacco di problemi.
Alla fine però mi misi sotto: una consapevolezza <*o si suona o si studia*> e la prospettiva di mettere su famiglia.
Mi sono laureato nell'anno accademico 71/72, 104 il voto di laurea.
Fiorella si era già laureata ed aveva un lavoro, insegnava in *alta Italia*.
Ci siamo sposati a San Damiano in Assisi il primo di luglio del 1974, era un lunedì, separati legalmente 5 anni dopo.
Il 4 novembre del 1976 alle sette di sera è nata Lucia.
Lucia: dolce bambina, poi piacevole ed amabile ragazza, ora interessante e bella donna: un intenso sentimento!
Ricordo le vacanze insieme. Il primo viaggio io e lei, aveva forse 6 anni, da soli a Collodi al parco di Pinocchio. La prima lettera che le ho scritto inviata per posta. Le rime. La campagna, giochi, i cavalli. Volare insieme, ciascuno con il *suo* ultraleggero, lei con un deltaplano a motore ed io con un tre assi.
Sento di dover scrivere una parte di ricordi tutta per lei. Prima o poi lo farò!



Lucia 1 anno







Circa 20 anni circa 40 circa 30

La tesi di laurea sperimentale la svolgo presso la clinica di Malattie Infettive della Facoltà di Medicina dell'università di Perugia.
Renato, già bravissimo studente di medicina, il suo libretto quasi tutti trenta e lode, allora assistente del direttore dell'istituto e poi primario a Terni. Renato aveva seguito i lavori della mia tesi, lavori durati due anni. Il titolo*: "le infezioni batteriche del tratto distale dell'apparato respiratorio in fase terminale".* Questa si porta dietro un inquietante ricordo, ventidue cadaveri, ventidue tavoli anatomici e ventidue autopsie! Per molto tempo non ho potuto cancellare sensazioni, impressioni, odori, colori ed immagini.

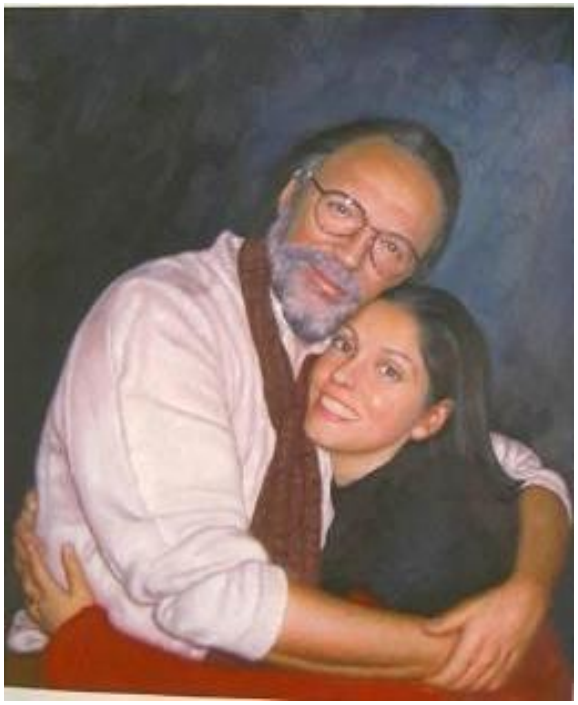
Nel 1974 ho incontrato Maria Carla, studentessa del secondo anno di medicina che faceva l'internato a Malattie Infettive e per questo mi fu affidata dal direttore per seguire il laboratorio di batteriologia di cui ero responsabile. Veramente deliziosa! Incontrata di nuovo, lei medico, intorno a Natale di 13 anni dopo. Tutti e due separati, un figlio a testa. Con lei Emanuele di aspetto gentile e dolcissimo bambino ed io Lucia, più grande di qualche anno di Emanuele. Lucia viveva con Fiorella.
Da allora abbiamo vissuto insieme, anche se non nella stessa casa, per quasi 30 anni. Con Maria Carla molte cose belle, molte cose dolci, molte cose coinvolgenti, molte cose vere!

(Un pensiero attuale, non presente nel testo originario del 2006, ora 2020 Maria Carla non c'è più da 5 anni e mi manca profondamente)

Le mie esperienze di lavoro dal 1972, dopo la laurea, sono state non poche e varie. Di seguito a flash:
'72 Vinco un concorso Universitario e sono a Malattie Infettive con la responsabilità del laboratorio di Batteriologia,
'74 Apro a Perugia, insieme a Renato, il laboratorio di analisi cliniche e batteriologiche "A Bassi". Prima a Porta Sole, in via dell'Aquila. Poi trasferito in via Gallenga. Infine portato in via Colombo a Ferro di Cavallo. Dirigo legalmente il laboratorio dall'80 all'86.
'76 Compro, non so bene perché e quasi per caso, 14 ettari di terra sopra il paesino di Maestrello alle pendici di Monte Tezio, 9 di bosco e 5 di seminativo. Inizio l'attività agricola con un allevamento di cavalli Avelignesi di linee di sangue in purezza. Il maschio di nome Bronzo, che aveva il compito di stallone, era figlio di Satellite. Le cinque femmine, fattrici, tutte figlie di Ungaro. Satellite ed Ungaro erano stati qualche anno prima campioni italiani degli stalloni della razza. I cavalli provenivano dall'allevamento, a quel tempo famoso, di monte Falterona, dove nasce l'Arno. L'azienda da cui provenivano era di proprietà di un attempato signore che ricordo con una giovanissima compagna al seguito.
Su quella terra ho fatto costruire una stalla per i cavalli ed una casa per me dove attualmente vivo; intorno sono stati piantati due ettari di ciliegi e 72 olivi. L'azienda agricola non a caso si chiama "i ciliegi".
'76 Organizzo e dirigo lo "Studio di consulenze microbiologiche industriali". Il suo nome parla chiaro sulla attività svolta.
'78 Inizio un Allevamento di funghi pleurotus ostreatus in società con mio cugino Maurizio, figlio di Giorgio ed Adriana. Tre serre di 300 metri quadri ciascuna, interamente condizionate e colme di sacchi di paglia seminati di micelio. Serre piene di sudore e soldi, questi ultimi poi evaporati come sudore.
'79 Sono socio della Società Humbrumus e presidente dell'Associazione Lombrichicoltori Italiani. Soggetto da allevare: il red worm, in italiano lombrico rosso della California. Si riusciva a vendere letame in cassette con dentro qualche lombrico forse californiano e, sorprendentemente, a caro prezzo. I lombrichi non lo sapevano!
'80 Dò inizio alla Società Simpaco (Simpatica Compagnia) con Mario laureato in farmacia, giovane simpatico, è sua l'dea del nome. La società si occupava della vendita di apparecchi elettromedicali e reagenti chimici per laboratorio, oltre che cercare di piazzare un sistema a vibrazione anti topo, una sorta di meccanismo che procurava micro terremoti che avrebbero dovuto allontanare i roditori … chissà se funzionava d'avvero!
'81 Eccomi socio accomandatario di maggioranza della Società Gab sas - Gestione Analisi Biologiche, soprattutto analisi per alimenti.

’83 Divengo presidente della cooperativa Lambda: analisi bromatologiche e consulenze chimiche alimentari.
’84 Sono eletto presidente della cooperativa Cotecno: svolgeva studi e interventi su tecnologie produttive e processi di produzione in ambito alimentare.
In quegli anni, come convinto repubblicano, ho avuto contatti con l’organizzazione prima Umbra e poi Nazionale della Lega delle Cooperative, ricoprendo ruoli in rappresentanza del partito.
’88 Inizio un lavoro impegnativo: presidente e responsabile organizzativo e gestionale dell’attività scientifica e tecnica di ERA spa - Ente Ricerca Applicata. Società da me voluta come sintesi e trasformazione della omonima società consortile che, sempre su mia iniziativa, aveva riunito tutte le attività legate all’alimentare e che erano da me gestite, coordinate e dirette. La società consortile, di cui avevo la presidenza, era stata riconosciuta altamente qualificata dal Ministero per l’Università e la Ricerca Scientifica. In quella società particolarmente impegnati a provare di farla crescere ed affermare, ciascuno con il proprio ruolo e con la sua responsabilità: Flora, Tullio, Franceso.
Restano legati a questo lungo ed intenso periodo di lavoro gradevoli ricordi di appassionate amiche emotivamente coinvolgenti.
Le numerose mie attività?
Direi tutte non male, tranne l’ultima.
ERA … il destino nel nome!
Questa, dopo l’uscita nel 1992 dell’Italia dal serpente monetario europeo il famoso SME, un botto!
Nel 1995 un naufragio economico e finanziario!
In tre anni il fatturato si dimezzò, gli interessi bancari dilatarono a dismisura, quelli dei mutui accesi per comperare la sede andarono alle stelle ed i crediti non si riuscivano ad incassare.
ERA spa: troppo grande per essere di fluida gestione, società per azioni con 2 miliardi di capitale sociale deliberato ed uno interamente versato; troppo in anticipo sui tempi per avere un mercato abbordabile senza un adeguato retroterra finanziario, ricerca applicata per le Piccole e Medie imprese italiane che non la richiedevano, pur avendone bisogno; troppo ambiziosa, e forse arrogante, nel proporsi come riferimento per il territorio nazionale; troppo determinata e caparbia nel voler entrare nel parco tecnologico che stava nascendo con mille lacci ed interessi politici a Pantalla, vicino Todi; troppo ingombrante per alcuni e fastidiosa per gruppi concorrenti con appoggi più forti e molto più potenti dal punto di vista della solidità finanziaria.
Una perdita secca, per me, fra tutto di oltre un miliardo di lire.
Un conseguente notevole incasinamento personale non solo economico, ma anche di tutto quello che era a mio nome.
Mi sono messo ad uovo.
Ho aspettato che la bufera e le rapide iniziali si calmassero.

Ho cercato di cogliere i lati meno negativi della nuova, improvvisa ed inaspettata circostanza.
Ho tentato di scovare le eventuali nascoste possibilità di approccio non proprio negative che la situazione poteva presentare: ci dovevano essere!
Mi sono rimboccato le maniche.
Dal 1996 un nuovo lavoro, praticamente inventato.
Libero professionista. Free lance esperto per l'igiene nel settore food e consulente nell'attuazione di sistemi di gestione per la qualità collegati alle norme volontarie UNI EN ISO. Questa una competenza che avevo iniziato a coltivare quando, universitario, ero stato responsabile del laboratorio di Batteriologia di Malattie Infettive.
Fino ad ora, anno 2006, direi non male!
Penso che riuscirò a riavere pressocché tutto ciò che di mio era stato incasinato!
(qui il racconto ha una pausa di molti anni)



Lucia 30 anni, io 60 anni
ritratti in un quadro *cinese* olio su tela

Cenni dai 60 ai 70



Profilo ritagliato in cartoncino nero
da un artista di strada a Praga

Riprendo il racconto cercandone le fila negli anni muti.
Si, il racconto riprende, ma senza l'entusiasmo di una volta e con fatica.
Un evento improvviso ha cambiato repentinamente il mio vivere.
Il 30 marzo del 2015 Maria Carla, dolce, cara ed amabile compagna di vita, se ne è andata per sempre, lasciando un vuoto ed una nostalgia impossibili da colmare e difficili da superare.



Maria Carla
Cara e dolce, accogliente
Calda e amabile, paziente
Pronta e attenta, amorevole
Decisa e forte, gradevole
Allegra e simpatica, animata
Bella
Delicata
Operosa
Mai noiosa!

Ed allora ecco la ripresa, di seguito, di rincorsa ed a grandi linee.

Dal 2007 al 2013 è stato riacquisito, non senza difficoltà, quello che avevo a mio nome prima del crack ERA. Tutto, ora, è di Lucia.
Forse un po' prima del 2007 ho cominciato a frequentare mio fratello Raffaele, abbiamo il padre Mario in comune. Ci eravamo incontrati a pranzo dalla nonna Vittoria dopo i suoi 18 anni. Oggi vedo spesso e con piacere Raffaele e sua moglie Paola.
Nel frattempo ho scritto due libri.
"Segni qualità e valore, un viaggio tra sigilli marchi e monete" edito dalla casa editrice Olimpia nel 2009, tiratura 2500 copie, libro che ha avuto anche una ristampa. Nel 2015 *"Impressioni segni e talenti nella storia dell'uomo"* editrice Volumnia, tiratura circa 600 copie, una rivisitazione delle intenzioni, dell'approccio storico e dei contenuti del primo.
Negli stessi anni ho ripreso a suonare, soprattutto a cantare. Per questo mi sono attrezzato in casa ed ho registrato molte delle canzoni che un tempo mi avevano accompagnato.
Una ventina di anni fa non credevo che quella che qualcuno chiamava "sindrome post polio" potesse essere davvero una condizione probabile. Soprattutto non avrei mai immaginato che quella sindrome post polio, nel caso possibile, avesse potuto riguardare me.
E invece no. Era dietro l'angolo e, devo dire, questa sindrome si è fatta riconoscere bene.
Insomma, per raccontarla velocemente:
prima dei 40 anni praticamente "spedito", addirittura non mi passava per la mente di aver vissuto la mia antica e problematica storia ospedaliera ad Ancona. Niente mi ricordava, nel muovermi, di aver avuto la poliomielite.
Poi, fino ai 50 anni, poche le difficoltà; in quel tempo mi facevo aiutare, anche se non sempre e quasi per vezzo, da un bastone. Il bastone doveva essere elegante, scelto tra i molti da me quasi collezionati, scelto insieme alla immancabile ed abbinata lobbia … le lobbie, una mia ulteriore passione!
Addirittura nel 1999, a 53 anni, ho deciso di andare a rispolverare il mio traballante inglese a Cape Town. Un indimenticabile mese da solo in quella bellissima città africana dove dopo le sei del pomeriggio non era consigliato uscire di casa. Ho alloggiato in un albergo non esclusivamente per turisti, c'è stato qualche giorno dove bianchi ospiti eravamo netta minoranza. Per me nessun imbarazzo e nessun problema, nemmeno fisico … avevo con me il mio bastone. Ricordo con piacere tante e lunghe camminate sulla Table Mountain, incredibilmente coperta da una tovaglia scorrevole di nebbia nelle serene giornate di vento, a Front Sea in compagnia dei pigri leoni marini che si crogiolavano al sole e per Long Street, la più importante ed antica strada di Cape Town, piena di negozi ed affollata di gente prima delle 18, poi deserta come il resto della città.
Infine, dopo i 60 anni mi sono ritrovato velocemente in carrozzina.

Direi che il passaggio da *in piedi a seduto* non è stato poi così traumatico, anche se certamente non agevole, visti gli inconvenienti che il dover utilizzare per forza una sedia a ruote comporta. La cosa non l'ho presa come avrei potuto immaginare se qualcuno me lo avesse predetto. Ho cercato di organizzare la mia nuova mobilità, sperimentando una condizione di cui non avevo mai avuto esperienza. Dovevo prendere consapevolezza che ero ed apparivo diverso. Constatare che quanto mi circondava si presentava ed appariva differente. Si, è proprio così, cambia tutto quando sei costretto seduto su una seggiola e ti muovi spingendola sulle sue ruote.
Seduto sei alto più o meno *unmetroeventi*. Il mondo che normalmente prima avevi a portata di mano, cambia sostanzialmente e propone soluzioni da immaginare, inventare e costruire con misure e parametri non usuali, a cui non sei abituato. Questo stato costringe a prendere confidenza con una frase magica ed indispensabile, ma non facile da sedimentare: portare pazienza!
Ed allora, nella novella mia realtà carrozzata, i nuovi strumenti per muovermi sono stati: stampelle canadesi in casa, carrozzina ultraleggera da tenere in auto a cui applicare all'occorrenza una formidabile ruota elettrica a più marce detta Triride, scooter elettrico a quattro ruote, indispensabile per il giardino e le strade di campagna, io abito in campagna.
E … *alavia* così!

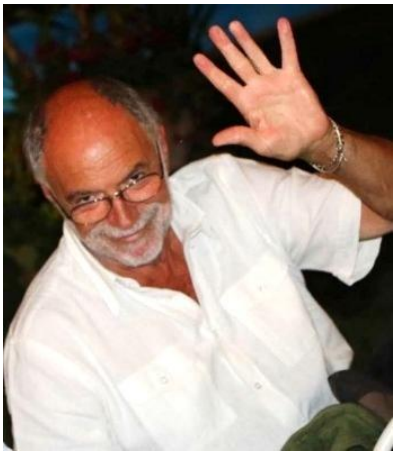
Per quanto riguarda le mie attività, lasciata la via microbiologica universitaria, quella professionale ed imprenditoriale, mi sono impegnato nel far nascere un'associazione senza fini di lucro che avesse come obiettivo il superamento delle barriere culturali che, in particolare nel nostro paese ma non solo, limitano le libertà ed i diritti delle persone con disabilità, ed ecco che prende forma e sostanza Adam Accessibility APS.
Ho inoltre collaborato alla realizzazione dell'idea di Lucia al fine di creare un portale dedicato alle esperienze emotivamente coinvolgenti fruibili e vivibili dalle persone con disabilità, e sono nati il portale Emozionabile e l'omonima associazione di promozione sociale.
Per non perdere poi il vizio della passione che ho sempre avuto per la parola e la sua magia, ho chiacchierato in giro per scuole, convegni, seminari ed eventi vari. Mi sono divertito a parlare di "Storia antica e disabilità", di "Amore, amor di sé ed amor proprio", di "Cibo e cultura" e di altri argomenti legati soprattutto, ma non solo, al mondo della disabilità.
Infine, ciliegina di spudoratezza, ho debuttato in teatro a 70 anni con uno spettacolo scritto e interpretato da me dal titolo "Dalla sedia allo scaffale".
La pazzia è nata con l'incoraggiamento e con la preziosa collaborazione all'allestimento di Stefano, direttore artistico e presidente di Fontemaggiore, centro di produzione teatrale.
Dalla sedia allo scaffale: un semiserio viaggio tra diversità attraverso parole dette, lette, recitate, dalla Roma antica al secolo passato. Un monologo in

carrozzina, svolto tra un prologo, un epilogo e in mezzo tre viaggi. Saltando da luogo a luogo, da autore ad autore, da personaggio a personaggio. Monologo che ho ripetuto varie volte anche in trasferta (per dirne alcune: Teatro comunale di Trevi, Teatro comunale di Città della Pieve, Teatro dei Veleni a Lecce) e che penso continuerò, sempre spudoratamente, a ripetere.
Valgono un accenno anche le attività che hanno occupato il mio tempo libero e che mi hanno visto partecipare con passione, anche se non con grande assiduità. Allora di seguito un veloce e breve elenco di alcune: ho giuocato a Golf raggiungendo 12 di handicap, qualcuno potrà dire con ironia "non così difficile per te, vista la condizione favorevole già di partenza quale handicappato", risponderei ironicamente all'ironia "ti assicuro che non è niente facile mantenere quel punteggio di svantaggio"; ho praticato il tennis, soprattutto in doppio, e l'ho praticato per vincere; il brevetto da sub l'ho avuto durante il periodo universitario con corsi in piscina ed esame svolto nei fondali dell'isola del Giglio; ho conseguito il brevetto da pilota di secondo grado di aerei ultraleggeri ed ho anche pilotato un elicottero, macchina volante di grande fascino; la passione per i cavalli si è espressa tramite innumerevoli passeggiate in sella e con il calesse, una deliziosa cestina fine '800 con cui sono uscito di strada due volte, fortunatamente senza conseguenze per me, per il cavallo e per la cestina.

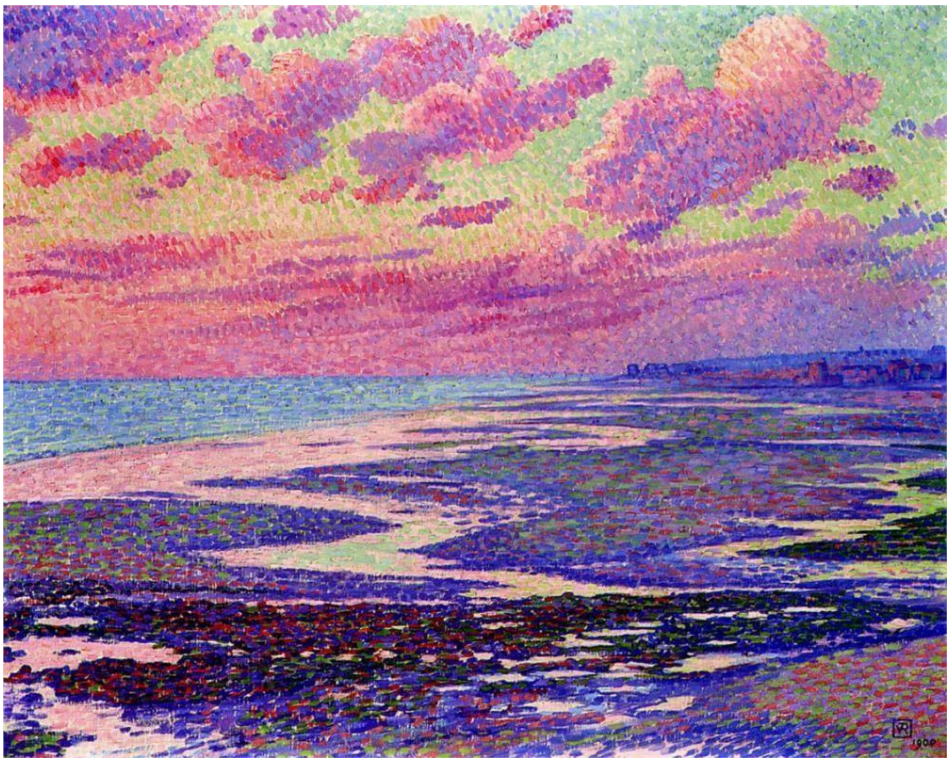
Sento che è arrivata l'ora di smettere di scrivere ricordi.
Siamo nel 2020 appena iniziato e, devo confessare che, come diceva il protagonista di un famoso film di oltre due decenni fa: "sono un po' stanchino".
Non ho più voglia di ripercorrere ed ingessare nella scrittura memorie che servono a recuperare con carotaggi il tempo passato. Ho la consapevolezza che il tempo che passa, più si va avanti con gli anni, più rappresenta il tempo che resta e questo penso debba essere lasciato scorrere resistendo alla tentazione di imprigionarlo!
Sono convinto che la memoria, essenza e patrimonio di ciascuno che contribuisce alla costruzione della speranza di essere anima, deve mantenere espressioni che, in là nel tempo, si conservino dinamiche, non definite.
Le pagine ancora bianche di ricordi, che mi coinvolgono come aperte e pronte alla sfida, rimangono quelle legate a mia figlia, … chissà!
Nel frattempo aspetto curioso quello che il futuro, misura vagheggiata di aspirazione al sogno forse essenzialmente umana, per via proporrà.
Momento per momento. Cercando di *vivere il minuto inesorabile dando valore ad ogni istante che passa* (Kipling), ma con la velata percezione che *puoi campare un secolo, ma vivi pochissimi giorni* (Guareschi).



Intorno ai 50



intorno ai 70



Tentativi per una storia mai scritta

parole e pensieri confusi e disordinati

Paolo Maria Vissani

Avrei avuto voglia di scrivere un racconto,
ma non ci sono mai riuscito, pur avendo tentato più volte …

Perugia 1991

Eravamo lì, tutti in mezzo alla strada. Il naso in su a scrutare il cielo. La luce pallida della luna faceva appena intravedere ...
… Come si fa a scrivere una storia se non si hanno idee. Come si fa a voler inventare per forza quando la fantasia è muta e la creatività non parla. Il foglio bianco e' magico solo se la porpora della magia è sparsa dalla capacità di essere mago!
Quante volte ho pensato di regalarmi un racconto e quante volte mi sono fermato a un "la luna faceva appena intravedere..."
Forse la confidenza nello scrivere è dovuta alla consuetudine di confrontarsi con le proprie idee attraverso il segno.
Potente invenzione il segno! Invenzione della memoria per la memoria. L'azione diviene storia attraverso la scrittura e partecipa cosi' al patrimonio che ritorna a creare azione e storia. E che cosa rimane se non la memoria? Il presente appena percepito e' già passato. Il divenire, unico vero patrimonio spendibile, e' tutto giocato nel futuro ed il futuro è la proiezione incerta di se stessi, attori formati dalla memoria.
La percezione di sé e, attraverso sé, del mondo, e' unica ed originale. La realtà è tale solo perché e' mediata dal grande mistero di poterla cogliere, percepire.
Il saperla cogliere è consapevolezza di vivere.
Forse nella consapevolezza c'è la capacità di pensarsi anima.
La memoria, la storia, il futuro per ciascuno valgono solo se e quando la vita anima. Il loro valore come componente universale percepibile è dato dall'energia di ognuno. Il valore non è più quando l'energia non genera energia. Quando non siamo più a poter e saper cogliere la fisicità degli eventi.

Il cane abbaiava da troppo tempo. In quella cascina isolata, in genere, era tranquillo. Qualche volta se la prendeva con la luna, ma quella sera la luna non c'era...
…Ho cominciato tutti e due i tentativi di storia parlando della luna. In effetti la luna mi affascina, ci parlo, le strizzo l'occhio. La luna me la sento vicina, complice, quasi amante. Spirito e immagine femminili che colpiscono la mia fantasia, che mi mettono allegria, mi trasmettono vitalità.
Che stia diventando licantropo? I licantropi si attivano con la luna piena, ma io mi emoziono anche ad un piccolo spicchio! La mia e' una emozione pacata, e la sensazione e' buon umore, disponibilità ad ascoltare, voglia di parlarle … alla luna naturalmente! Sarà grave?

Il vento teso e freddo portava con sé le ultime foglie ingiallite. Grida lontane, confuse. Abbaiare indistinto di cani. Sordi colpi di fucile. Era un giorno di caccia e l'animale cacciato era il cinghiale...

…Sono ormai quindici giorni che Gurghi non si fa vedere. Questo mi preoccupa. Non e' mai mancato per un tempo così lungo. Questa volta non posso nemmeno dire che e' fuori per lavoro. Di solito quando sta per partire per questi suoi periodici viaggi diventa irrequieto, ha atteggiamenti inconsueti, mostra anche di non avere quel formidabile appetito, caratteristica tutta sua, che lo rende, qualche volta, addirittura insopportabile. Mi sono chiesto spesso dove potesse andare. Torna sempre dimagrito, sciatto, affaticato. Per essere sincero spesso e' ridotto proprio male. Non vale la pena nemmeno fargli notare questo suo stato, intanto perché non lo capirebbe e poi, anche se lo capisse, perché sarebbe inutile. Alla prossima occasione, al prossimo forte, incontenibile richiamo partirebbe di nuovo, riducendosi ancora come si riduce sempre. D'altronde, al posto suo, anche io farei così. Dico anche io partirei per quel suo non so dove, farei quello che lui fa e tornerei ancora nel mio posto amico, lasciandomi alle spalle i vincoli di quelle, pur emozionanti, avventure. Gurghi ha anche dalla sua un eccezionale carattere casalingo. Dico casalingo perché non conosco il suo carattere fuori di casa. E' affettuoso, sornione, pigro, opportunista, dolce, simpatico. Poi si lascia coccolare in tutte le maniere, mostrando alle volte una tolleranza veramente fuori del comune. I tipi come lui sono sempre molto gelosi di sé stessi. La indipendenza scorbutica che li contraddistingue, in lui si perde in una disponibilità quasi totale, soprattutto nei miei confronti. Spero che prima o poi me lo vedrò ricomparire sulla porta di casa. Sarei felicissimo se potessi essere ancora per lui quell'amico, forse un po' ingombrante, che però ha tentato di trattarlo rispettando la sua dignità naturale. Se non dovessi vederlo più, mi piace immaginarlo nella verde e grande prateria dove i gatti si ritrovano finito il loro viaggio avventuroso nel mondo.

Un tarlo continua imperterrito il suo lavoro. Sembra instancabile. Nel silenzio, interrotto talvolta dai rumori consueti della casa, quel lavorio e' come ...
… Se avessi dovuto scegliere un mestiere avrei fatto il falegname. Aver a che fare con il legno e' come aver a che fare con un lontano, caro e duttile cugino. Un cugino capace di seguire, attraverso le tue mani, le idee anche più originali della tua fantasia creativa. Il suo colore, il suo odore, il suo modo di porgersi al tatto sono familiari. E' forse stato il primo disponibile compagno fin dalle epoche più remote della nostra esistenza. La sua disponibilità si e' sempre concretizzata nei mille impieghi in cui docilmente si e' prestato ad essere utilizzato, fino al sacrificio ultimo, quando la necessità era quella di procurare

calore. Grande rispetto, quindi, per questo insostituibile compagno di viaggio.

Quante volte aveva squillato il telefono quella mattina. Ormai non le contavo più. Ero lì, immobile, sul letto, con lo sguardo perso sul soffitto. Non era proprio il caso di alzarmi e, tanto meno, di rispondere. Chiunque fosse stato non avrei avuto voglia di...
…Tendo sicuramente all'ipertensione. La mattina mi sveglio con piacere. Mi alzo senza pigrizia e sono pronto ad affrontare la giornata comunque sarà. Tendo a farle intendere, dico tendo a far intendere alla giornata, che sono lì, che la considero una buona amica e che se lei, invece, non si considera tale me ne posso anche fregare. La miglior cosa e', in questo caso, non darle l'importanza che vorrebbe avere e giocare con lei anche nei momenti in cui il gioco della vita appare terribilmente serio.

Il fumo tornava ad essere insopportabile. La notte, illuminata dall'incendio, era sfrontatamente bella. Dalla finestra della mia camera ...
… Sono ormai molti anni che ho smesso di fumare sigarette. Non e' stato, ricordo, poi così difficile. E' stato invece più impegnativo smettere di fumare il sigaro e la pipa. Questo probabilmente perché sono modi di fumare profondamente diversi. La sigaretta brucia nervosamente il tempo a lei dedicato. La pipa, in modo particolare e più del sigaro, nella gestualità, nel tatto, nella preparazione, nell'atto di accenderla e di aspirarne il fumo impegna tutti i sensi. Posso affermare che la pipa mi e' stata compagna calda, disponibile, sensuale e complice in qualsiasi momento la chiamassi in causa. Per concludere questa mia ulteriore fuga dalla storia che non riuscirò, forse, mai a scrivere, propongo in maniera del tutto personale: viva la pipa, ok per il sigaro, abbasso le sigarette.

Quando Charly chiamava era proprio ora di andare. Partire per la destinazione che lui indicava: questo il nostro lavoro. I contratti erano di solito convenienti, anche se i concerti organizzati si rivelavano immancabilmente faticosissimi. Quella volta l'impegno era ...
… L'unico linguaggio veramente universale sono convinto sia la musica. Forse sarebbe meglio dire che l'uomo ha nel suo patrimonio genetico il senso della musicalità e del ritmo. L'armonia musicale e' rappresentazione sonora di armoniche espressioni matematiche. Non sono irrimediabilmente stonato. Strimpello ad orecchio la chitarra e mi piace tentare di suonare la batteria. Forse e' per questo che al liceo, superato faticosamente anche con un corso di aggiornamento in collegio, mentre mi preparavo, si fa per dire, al terrorizzante esame

di maturità (quello che prevedeva tutte le materie ed i riferimenti degli anni precedenti!) per riposarmi risolvevo integrali. Le uniche cose che allora facevo volentieri erano suonare e svolgere studi di funzioni. Le due, in quel tempo non me ne rendevo conto, sono strettamente imparentate. La visione grafica di una armonia musicale equivale allo sviluppo grafico di una espressione matematica. Suonare e' un gioco numerico fatto con sensibilità emotiva, potente strumento di evasione. Mentre suoni non pensi che al suonare, in comunione con il tuo strumento ed in armonia con gli amici che suonano con te.

Il sole, ormai scomparso dietro i monti, aveva lasciato un inconsueto rosso porpora nel cielo di ponente. Da qualche tempo l'alba e, soprattutto, il tramonto erano molto più colorati ed accesi. L'eruzione di quei due vulcani dall'altra parte del mondo aveva ...
… Basta veramente poco alla nostra terra per alterare i delicati equilibri che permettono di non avere, per noi, sconvolgenti cambiamenti. Un suo semplice sussulto ed ecco che la fatica di molti finisce in nulla. Ci affanniamo per conservare mentre la terra vive la sua storia. Riferiamo tutto al nostro stato. Umanizziamo la natura piegandola alla nostra logica. Le attribuiamo intenti e valori che non ha. Quelle che consideriamo le catastrofi del passato, come la scomparsa dei grandi sauri, sono stati eventi tragici solo per coloro che li hanno subiti, non per la terra. L'ambientalismo emotivo e' mistificante. Confonde la natura con la "mamma" attribuendogli bontà che essa non ha. Buono e cattivo sono concetti che non le appartengono, atteggiamenti di un approccio tipicamente umano che non lasciano alla naturalità degli eventi il loro significato.

La porta si richiuse con un rumore assordante. La testa mi sembrò scoppiare. Dovevo passare venti anni in quel buco di cella. I raggi del sole, attraversando la grata della alta e piccola finestra, rendevano ancora più ...
… Che cosa e' la libertà? E' nella esteriorità, nella capacità di potersi muovere potendo decidere dove andare, di poter parlare senza vincoli? Non penso che basti. Non credo che questa sia la vera libertà, mi suona fasulla, monca. La libertà e' percezione dell'intimo. Una sensazione che deriva dalla consapevolezza della possibilità di potersi ritrovare. Di condurre sé stessi con dignità e con la percezione di non perdersi, anche nei momenti in cui sembra che tutto sia perduto. La libertà è conquista interiore. E' poter e saper coscientemente "giocare in un sol colpo tutte le tue vittorie, e perdere, e ricominciare senza fiatare una parola sulla perdita".

La lunga passeggiata nel bosco non mi aveva stancato. I colori dell'autunno, l'odore forte ed umido della terra, il rumore delle foglie calpestate ed il fruscio del vento tra gli alberi, che si stavano addormentando, avevano acceso la mia fantasia ...
… Ah, la fantasia! Vero patrimonio del pensiero. La fantasia arricchita dalla esperienza genera creatività ed è impulso dinamico delle nostre possibilità intellettive.
Concordo con chi ha detto:" la fantasia e' il debito inconfessato di ogni conoscenza" o "senza fantasia l'intelletto è cieco ed il sentimento delira". O ancora: "la coscienza percettiva sarebbe impotente senza la sintesi dell'immaginazione". L'uomo è un animale che non può fare a meno dell'immaginario. E' vero che alla base del progresso c'è l'accumulazione della conoscenza, ma solamente se la conoscenza è fecondata dalla fantasia!

Costanza viveva in quella casa da molti anni. La consuetudine delle sue cose la rendeva tranquilla. L'ultima volta nemmeno le sirene dell'allarme l'avevano fatta correre verso il rifugio. I rumori della guerra ...
… La stupidità e l'ottusità sono sempre in agguato. Il tentativo di risolvere problemi con la violenza deriva dalla incapacità di affrontarli attraverso il civile confronto ed il dialogo. L'aggressione e' il mezzo più ottuso, quindi il più facile. L'ottusità, la stupidità sono figlie delle certezze incrollabili, delle ideologie. Il mondo conservatore dell'ideologia si protegge e si ripropone attraverso la staticità delle idee. Ha bisogno di grande determinazione nella violenza per poter nascondere la sua debolezza. Si e' liberi dalla trappola della ideologia con la capacità di confrontarsi, di mettersi in discussione con auto ironia, con la capacità di fare le cose con serietà, ma mai prendersi veramente sul serio. Per ma la differenza tra la ragionevolezza e l'ottusità e', infondo, la differenza che c'è tra la dinamicità dell'essere laico e la staticità dell'essere religioso. I romani lasciavano la possibilità di conservare a ciascuno la propria religione, i cristiani spesso imponevano la loro!

Erano già le nove. La carrozza correva sul selciato. I cavalli, incitati a voce e frusta, si affannavano lungo la ripida salita. La piazza, che già si intravedeva infondo alla strada, era illuminata per le grandi occasioni. Al teatro comunale si dava la prima di ...
… Il teatro, il grande gioco magico inventato dalla necessità di espressione dell'intelletto. Patrimonio solo dell'uomo, realizzato per l'uomo. La finzione diventa realtà scenica. L'emozione di colui che assiste si confonde con l'emozione dell'attore. Non è possibile realizzare il teatro se manca uno dei due. Il segreto è essere in grado

di “vivere”, direttamente per l'attore, indirettamente per lo spettatore, la vita di un altro. Per finzione, si, certo. Ma che cosa è la finzione se non un'altra verità? Ciò che per me è vero può non esserlo per l'altro. Ognuno e' testimone convinto della sua verità. Ma poi chissà dove è e se veramente c'è la verità. Il teatro nella vita, la vita nel teatro, dove il confine? La recita quotidiana e' un continuo cambiare di ruoli, di caratteri, di personaggi in un copione che si scrive per via. Vivere e' come recitare una commedia dell'arte. E' improvvisare su una sceneggiatura che cambia con lo scorrere del tempo e che propone spazi nuovi e stimoli diversi. Il tetro nel teatro è la vita nella vita. Vivere intensamente presenti a noi stessi è la ricetta!

Sono le sei. La luce pallida del giorno, nato da poco in questa stagione, filtra attraverso le imposte chiuse. Ancora rannicchiato sotto le coperte penso con piacere ...

… Che cosa posso dire, sono davvero fortunato. Il mio lavoro me lo sono inventato, me lo sono voluto, me lo sono costruito. E' inutile affermare che mi piace. Si mi piace, per ora. Da quando ho terminato l'università ne ho intrapresi di lavori! Tutti al principio mi hanno soddisfatto. Poi, col tempo, molti mi sono sembrati meno stimolanti. Come se, imparate le cose che all'inizio - non conosciute - stimolavano la mia fantasia, la curiosità si affievolisse. Non per questo ho lasciato le iniziative a metà. Quando ho deciso di non seguirle direttamente le ho lasciate a qualcuno in grado di portarle avanti. Sono irrequieto, se il lavoro non mi diverte non riesco a farlo con l'impegno e la grinta necessari. Ed allora perché non provare a cambiare. Perché non provare a cercare soluzioni utilizzando quella voglia di avventura che tutti infondo abbiamo. Certo e' determinante non essere pigri e bisogna essere pronti a ricominciare. Ma e' un ricominciare da più avanti, da più ricchi, non di danaro, ma di confronti, di risposte, di capacità. Il lavoro deve soprattutto soddisfare. Gran parte del nostro tempo e' assorbito dalla attività lavorativa. Poiché il tempo è patrimonio prezioso, non rispendibile, supporto della unica vita: utilizziamolo al meglio “mettendoci del nostro”. Il tempo e' vita, il lavoro e' parte del tempo, il lavoro e' parte della vita. E' così! E' da questa convinzione che traggo le energie per mettermi a ripensare a quello che faccio ed a come potrei farlo meglio, o in maniera diversa, o a pensare che cosa fare di nuovo senza però avere la sensazione o il sospetto di perdermi. E' più faticoso trascinarsi stancamente e senza partecipazione. Tutto quello che è parte della nostra realtà va vissuto il più intensamente possibile ed al massimo delle capacità. E' l'unico modo per essere protagonisti di se stessi.

Il parco si coccolava pigro, immerso nella nebbia. Il chiarore dei lampioni formava macchie di bambagia tra le sagome scure degli alberi. I viali, di giorno pieni di colori, apparivano eterei e come vagamente tracciati da una mano incerta, non determinata. Un rumore di passi ...

… Quando ero bambino pensavo che la nebbia fosse un pezzo di cielo caduto sulla terra. Mi piaceva, e mi piace tuttora, esserne circondato. Sentire le minute goccioline che la compongono a contatto con il viso, con le mani, con gli occhi. Come se una nuvola, normalmente così lontana, avesse avuto voglia di incontrarmi più da vicino. Anzi avesse avuto voglia di toccarmi, avvolgermi, quasi proteggermi. E che dire del suo odore. Inconfondibile. Non tanto di per sé, quanto perché riesce a permeare le cose che vi sono immerse rendendole speciali. Ed allora il bosco, il vicolo, la stazione, il fumo cambiano il loro odore in profumo che sa di lontano, quasi provenisse da una favola di fate, di elfi, di gnomi. Nel bosco pieno di luce la singola pianta è comparsa nello splendore dei colori, tra la nebbia ogni arbusto è attore del proprio spazio. Dal susseguirsi di nebbia e luce nasce la possibilità del confronto e della riflessione, momenti indispensabili per respirare la vita!

"Che cosa fai qui?" Chiese la anziana signora che abitava quella strana casa. Il piccolo Francesco impallidì per la paura. Si sentì gelare; ma rimase immobile e, raccattando tutto il coraggio disponibile, rispose con voce miracolosamente ferma: "Sono venuto a portare la frutta che aveva ordinato".
"Lasciala lì e vattene" ordinò lei, spicciativa, richiudendo la porta.
La storia della signora Vitali e della sua casa era cominciata molto prima, quando suo padre, capitano di lungo corso della regia marina, morì.
Il vecchio era vissuto solo per molti anni senza curarsi dell'aspetto che, man mano, la grande casa assumeva. Sembrava quasi che ci fosse un segreto accordo tra il tempo, la casa, la vita del capitano e quel ricordo, ancora così vivo nella sua mente. Gli anni erano passati in un lampo. Giovane marinaio aveva respirato la brezza di molti mari ed in ognuno aveva lasciato un pezzo di sé. Il tempo gli aveva insegnato a ricomporre, come in un mosaico, quei pezzi di vita. Ma il tempo da solo non sarebbe stato capace di dare un senso compiuto a quel mosaico senza l'aiuto di lei. Lei, non l'unico amore della sua vita, ma l'unica donna che era stata capace di aspettarlo, continuando a volergli bene nonostante il suo insopportabile carattere. E quella

donna, mancata troppo presto per divenire compagna, gli aveva lasciato una figlia e quella figlia ora viveva in quella casa ...

…Ho un rapporto particolare con la mia casa. Me la sono costruita come pensata e disegnata tante volte. Isolata, immersa tra le colline dell'Appennino, contornata da quelle bellissime querce di cui e' così ricca la campagna umbra. Stento ad immaginare i miei ritorni in un altro luogo. Mi sembra che solo in questo posto ed in questa casa io riesca a riposarmi veramente. Il fatto di viverci da solo la anima, poi, di una sensualità che la rende ancora più calda e gradevole. La rende tana, rifugio e nello stesso tempo spazio aperto, disponibile sempre per gli amici ed anche, non sempre, per quella gente che ti ritrovi casualmente intorno. Non ne sono geloso. Più volte l'ho lasciata, andandomene, perché i miei ospiti si sentissero più liberi. Ho, per altro, un forte senso del fatto che è mia. La posso concedere, ma sono io a concederla. La posso condividere, ma sono io a condividerla. Non penso che sia contraddittorio il non essere geloso con l'avere uno spiccato senso del possesso. La gelosia è figlia della paura di perdere e della insicurezza, la consapevolezza di possedere è figlia di una attualità che – lo sappiamo - può cambiare, anzi che cambierà sicuramente nel tempo. Possedere significa assaporare al meglio quello che in quel momento ti è concesso, evitando di infilarti nella trappola della paura della sua possibile perdita.

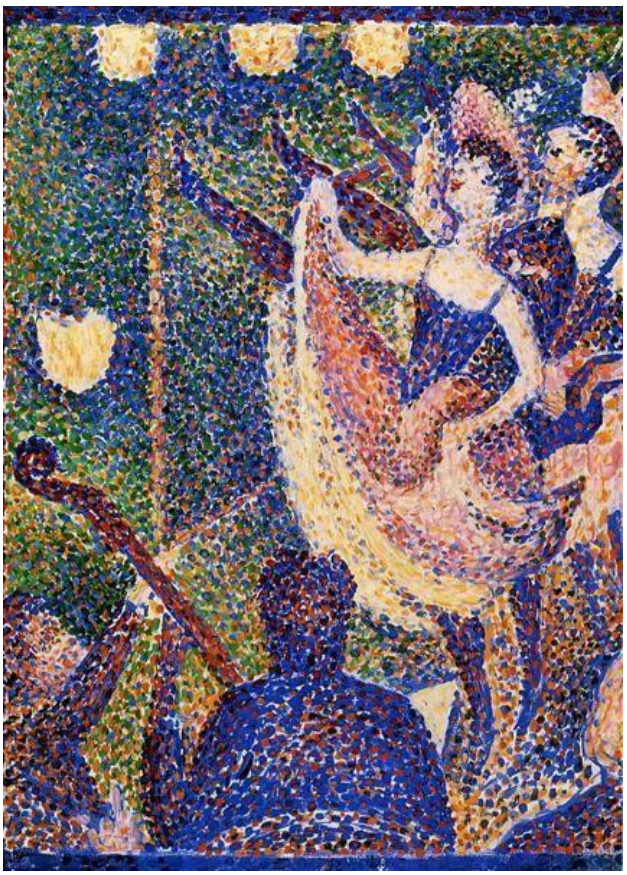
Nella grande casa erano ammucchiate, in maniera disordinata, tutte le cose che ora erano sue. Dove mettere quanto si era aggiudicato all'asta quella mattina era un problema. Non poteva certamente utilizzare la sua casa già più che piena. Ma la curiosità di "visitare" quegli oggetti lo stimolava a trovare una soluzione comoda e vicina. Non era la prima volta che, durante la notte, avvertiva una incontenibile urgenza di alzarsi ed andare a curiosare tra i nuovi acquisti. E i nuovi acquisti, comprati da robivecchi di mezzo mondo, non mancavano mai di riservargli sorprese. Quella volta poi il tutto proveniva da una soffitta che ben conosceva. Quella soffitta era di un tale signore che aveva avuto, in vita, la mania di collezionare di tutto. In quella soffitta non erano raccolte le collezioni, per così dire, ufficiali. Ed allora tra quelle cose ammucchiate si poteva pensare di trovare veramente di tutto. Questo affascinava il mercante in maniera particolare. Non tanto per il valore degli oggetti (cosa non trascurabile considerato il suo mestiere ...), ma perché non riusciva ad immaginare che cosa avrebbe trovato. L'idea di come risolvere il problema gli venne in auto mentre una lunga fila, dovuta al solito ingorgo, metteva a dura prova la pazienza ed i nervi degli imbottigliati. Avrebbe portato tutto ...

… Poiché vivo in una piccola città non subisco il traffico come lo può subire chi vive ad esempio a Roma, a Milano, a Napoli. Qualche tempo fa stavo raggiungendo l'albergo napoletano dove avevo prenotato. Era notte, tardi. Percorrendo via Caracciolo non riuscivo a spiegarmi la presenza di auto ferme quasi al centro della strada, chiuse, come parcheggiate. Chi transitava era costretto ad evitare quegli ostacoli superandoli a destra o a sinistra, a seconda dello spazio utile rimasto. Tutti si comportavano, comunque, come se la cosa fosse normalissima e non creasse quel disagio che invece procurava. Il giorno dopo la mia curiosità si sarebbe appagata nel vedere come si verificava il fenomeno: le auto erano di quei signori che, posteggiato in seconda, terza se non quarta fila, se ne andavano per i fatti loro, lasciandole chiese ed “incustodite” anche fino a tarda notte. E' proprio vero che la tolleranza colorita dei napoletani rende i problemi di quella città meno intollerabili degli stessi riproposti in altre città!

"Ma insomma" disse tenendo gli occhi volutamente bassi. "Ma insomma che cosa avrei dovuto fare!?" Stefano sembrava ancora una volta rassegnato. Sapeva che non era possibile sottrarsi alle critiche. Sapeva che avrebbe dovuto subire l'insistente incalzare dei rimbrotti della ormai non più giovane madre. Aveva imparato che in quelle occasioni la cosa più conveniente era fingere partecipazione e stare al gioco di ritornare bambino. Questo sistema aveva sempre funzionato e riportato, dopo, il rapporto alla normalità. Non sapeva dare un significato a questi episodi fortunatamente non frequenti. In effetti non ci aveva mai riflettuto molto e aveva sempre considerato la cosa come una medicina che era costretto a prendere. Quella volta, però, aveva deciso di non lasciare che la commedia finisse con il consueto epilogo. Si sedette e, con calma, per la prima volta dopo tanti anni decise di ...
… Non e' certo facile essere genitore e non e' certo facile essere figlio. Ho avuto sempre difficoltà a recitare quel ruolo che mia madre voleva recitassi. Non siamo stati capaci, né io né lei, ad impostare il nostro rapporto passando attraverso quell'auspicabile adulto/adulto che permette un corretto confronto.
Ha prevalso, sicuramente in lei il genitore apprensivo ed in me, per reazione, alle volte un genitore contrapposto, alle volte un finto petulante adulto, alle volte un bambino contestatore.
Oggi, io vicino ai cinquanta e lei oltre i settanta, tutto e' ancora permeato da una insofferenza reciproca di fondo che non riesce a sfociare, se non in maniera troppo episodica, in quel rapporto che tutti e due vorremmo.

Per la miseria, e' possibile che non ci si riesca? Forse e' troppo pensare di controllare l’emotività delle reazioni che senti venire dallo stomaco? La testa in questi casi se ne va proprio in vacanza?
Penso che tutto dipenda da come e' stato vissuto il confronto fin dall'inizio.
Sono convinto che il segreto per un genitore e' lavorare per essere percepito come un affidabile, disponibile, discreto riferimento. Se questo impegno e' colto, ritengo che sia più facile stimolare nei nostri figli la voglia di confidarsi e di farsi comprendere prima, la voglia di ascoltare e comprendere poi.
Tale convincimento mi ha aiutato nell'approccio con Lucia. Sto tentando, non senza fatica, di essere per mia figlia quell'affidabile, disponibile e discreto riferimento.
In questo non e' assente quel sano lato egoistico che ciascuno di noi a mio avviso dovrebbe avere. Considero infatti questo modo di comportarsi l'unico concreto e reale investimento che si possa realizzare con e per figli.
E' si, Lucia, ci sto sinceramente provando.
Ho in maniera molto chiara in testa che non appartieni che a te stessa e che "abiterai case future che nemmeno in sogno potrò visitare"
Quello che spero fiorisca tra di noi è la capacità di sentirci vicini nei momenti in cui, ciascuno immerso nella propria storia, avremo la voglia, l'esigenza, la necessità di sentirci vicini.

… continua?
chissà!



LA"POLITICA" COMMEDIA

poemetto breve in rima baciata di Paolo Maria Vissani
232 versi in quartine

1991
nel viaggio sono accompagnato da
Marco Valerio Marziale (40/102 dC) epigrammista latino
(l'epigramma non corregge il vizio, lo mette in ridicolo)



LA "POLITICA" COMMEDIA

Un di' in mezzo ai miei verd'anni
mi trovai, tra gli altri affanni,
in un bosco assai ombreggiato
e dal sole riparato.

In quel luogo freddo e scuro
mi sentivo non sicuro
e, perdendo la favella,
mi assalì la tremarella.

Ma d'un tratto, in tra le fronde,
camminando tra le sponde
di quell'umido canale,
mi raggiunse il buon Marziale.

E' quel tal Marco Valerio
che, con stile poco serio,
epigrammi scrisse a Roma
con cui molti mando' in coma.

Lui mi disse "eccome qua,
io te vojo accompagna'
a fa' 'n lungo e bello viaggio.
Su, facemose, coraggio".

"Ma se tu sei nato ispano
come mai parli romano?"
"Perch'e' nela capitale
che divenni er gran Marziale."

Poi partimmo per la strada
e arrivammo a una contrada
dove c'e' una porta grossa,
con per stemma quattro ossa.

Io ad entrare non osavo
e li' avanti titubavo.
Ma il mio amico, assai sicuro,
spalanco' quell'uscio oscuro.

Ci trovammo sotto il monte
dove alloggia quel Caronte
che col ligneo traghetto
va qua e la' per quel laghetto

che divide il territorio
tra chi vuol Montecitorio
e chi, invece, si accontenta
del suo piatto di polenta.

E mi disse il mio compagno,
con gran piglio e senza lagno,
"Mo per qua 'nnamo da quelli
che 'mpegnaveno i cervelli

pe' ffregrasse le poltrone
e pe' ddasse der cojone.
Vedi de 'ntallontana'
a de nun te scarmana'."

Poco avanti, su un cartello
proprio li' sul fiumicello,
c'era scritto "Sei arrivato
in quel luogo rinomato

che di Limbo prende il nome".
D'improvviso, io non so come,
vidi un sacco di animali
che, impegnati in madrigali,

chiacchieravan tra di loro
come se stesser nel Foro.
Ma le razze eran diverse.
E le lingue, che traverse

si intrecciavan con clamore,
risultavan, con stupore,
all'ascolto poco chiare,
senza far capire l'affare.

Ed allora il buon Marziale,
con un'espression speciale,
mi spiego' che gli animali,
una volta Radicali,

eran li' nel Limbo grigio
per quel loro fare bigio
che rimane assai incompreso,
anche se è tutto teso

a colpire tutti quanti
sia di dietro, che davanti.
Ma l'effetto e' sempre nullo
e riman solo trastullo.

Il trastullo e' solo loro
e percio' son tutti in coro
a parlarsi cosi' addosso,
come un can davanti all'osso.

"Mo', qui, tempo nun perdemo.
Poi se rischia, e nun volemo,
de trovasse come "fatti"
da sta pletora de matti.

Ma se procedemo ancora,
te prometto che, s'un'ora,
io te fo vede', ‘n contanti,
tante cose 'nteressanti".

E, cio' detto, il grande Marco
mi introdusse per un varco
che conduce in una conca,
che' davanti a una spelonca.

Poi riprese "Quest'e' l'emporio
che se chiama Purgatorio.
Mo', vedrai, trovamo presi
tutti quelli 'n po' sospesi.

'N po' sospesi e poco certi
de che ffa', e nsacco inerti.
Quelli che per ariva'
sposan er tir'accampa'.

Tu lo sai so numerosi
ed alquanto fastidiosi
proprio quanno pe sta' a ggalla
se trasformeno 'n farfalla".

Ed infatti li' alla vista
eran tanti. E nella lista,
che era esposta in su l'entrata,
c'era un sacco di brigata.

C'era scritto in chiari versi:
"Qui raccolti son diversi
che han perso il buonumore
per il poco e lo squallore".

La' nel pian, divisi in schiere,
controllati dalle fiere,
con l'aspetto degli insetti
ammassati eran gli inetti.

Ogni schiera il suo stendardo
ed appaiono allo sguardo
una assai modesta cosa
e per niente generosa.

"Se tu aspetti, mo' te spiego
de sti cosi. Nun te nego
che me stenta er madrigale".
Cosi' disse il buon Marziale.

Poi, anche se sul risentito,
prosegui' assai spedito
e, facendo un gran vocione,
illustro' la processione.

"Co' l'insegna fiore rosso
so riuniti, a fiato grosso,
quelli che hanno sfruttato
er trattato ritrattato.(1)

Li' col verde de la foglia
stanno insieme, senza voglia,
un pugnetto de “cristiani”,
cor sudore su le mani. (2)

Incartati ar tricolore
so' rriuniti, co stupore,
forse tre quattro sorcetti
tutti pieni de difetti.(3)

Lungo i raggi de quel sole
rannicchiato come pole,
sta un gruppetto de sbandati
mezzi unti e rinciuccati.(4)

Tutti l'artri nun te spiego.
So' ssincero, me ne frego
de sti vecchi abbarbicati
a concetti ormai passati.

Piu' de questo 'nvojo di',
anche se a sta gente qui,
ce vorebbe a dinne tante
e co' ritmo martellante" .

Poi imbocco' quella spelonca,
li', alla fine della conca.
Mi trovai, con gran stupore,
tutto invaso dal calore.

Giu', stipati nell'inferno,
ci son quelli che al governo
non riuscirono andar mai
con la falce e i loro guai.(5)

Con la quercia ora riuniti
stanno assai rincoioniti
da quel vento spazzatore
che ormai tira con vigore.

"Hai capito! Sti poracci,
si nun tolgono li sracci
che li avvolgheno tuttora,
nun riescheno de fora

da sta trappola mortale
che li frega dar natale.
Oh su, forza, annamo via
da sta strana compania.

Num me pare stimolante
ritrovasse co le piante
che ripescheno radici
avvizzite e perditrici".

Ed allora quel signore
mi condusse, in ascensore,
su per la spelonca truce,
in un posto tra la luce.

Era quella luce mera,
di sicuro poco vera.
Ed allora, puntuale,
cosi' disse il buon Marziale.

"Qui a la cima dell'Inferno
c'e' lo scherzo de l'Eterno.
Paradiso l'ha chiamato
a sto' posto riservato.

Riservato a quelli che,
un po' ambigui di per se',
han deciso, tutti insieme,
de percorre er dubbio bene.(6)

E se sono accocolati,
pe' ssentisse riparati
da le fiamme de l'inferno,
coinvorgendo er Padreterno...

...Ma tu pensa che ffregata
Lui, cosi, ja riservata.
Je fa crede che so' loro
de l'Umanità er ristoro.

Ma ce pensi st' incoscienti,
che s' atteggeno a sapienti;
loro qui ce so' arivati,
pensa 'npo', raccomannati!

E la raccomannazione
e' servita ar Sor Padrone
a fregalli ne' la vita
e a fregalli n'differita.

Lor lo scudo de crociata
hanno scerto e accaparata
la pedante condizione
d'esse sempre ar carozzone.

Questo qui, sto' paradiso,
e' de farso tutto 'ntriso.
Pero' a quelli e' congeniale".
E allor chiuse il buon Marziale:

" 'L Paradiso, quello vero
e' ner libbero pensiero.
Sto pensiero e' drento a l'omo
e lo rende galantomo

e ner core, drento ar petto,
compartecipa ar perfetto
ed armonico complesso
che poi forma er gran consesso.

Er pensiero e la raggione
sono l'unica caggione
che permette de sogna'
e l'Eterno guadagnà “.

E con queste sue parole
lui scomparve verso il sole.
E ha lasciato dentro me
un concreto ***non so che***.

Note:
Partiti politici Italiani nel 1991
1: Socialisti
2: Repubblicani
3: Liberali
4: Socialdemocratici
5: Comunisti
6: Democristiani.

SCHERZI
FILASTROCCHE

paolo maria vissani
scritti velocemente,
espressi … come un caffè
tra il 1989 ed il 1990



A mia figlia che, per gioco,
ha indirizzato la mia fantasia
suggerendomi i titoli

IL TABACCO
O, perbacco!
sto' tabacco,
come sai,
e' buono un sacco,
ma purtroppo,
se strafai,
dei malanni troverai.

LA POLTRONA
Com'è buona
la poltrona
ti riposi quando puoi
e la usi come vuoi

IL CRICETO VAGABONDO
Il criceto vagabondo
se ne va per tutto il mondo.
Lascia a casa a chicchessia
la ingombrante nostalgia.

LA MAMMA
La mamma
si infiamma
e grida
la sfida,
poi guarda
e s'attarda.

IL PALLORE DI CARLOTTA
Vieni qui, così, vicino.
Sù, riscaldati al camino.
E Carlotta il tuo pallore
si trasforma in gran bollore.

IL TELESCOPIO
Se i pianeti puoi ammirare
e le stelle contemplare
vai e ringrazia, con eloquio,
chi ha inventato il telescopio.

IL BASTONE
Se ti trovi per la via
e ti serve autonomia,
il bastone prendi, puoi!
Ed arriva dove vuoi.

BUON COMPLEANNO
E' bello festeggiare
ed insieme ricordare
il giorno che nell'anno
segna il tuo buon compleanno

I CHIODI E I MARTELLI
Chiodi e martelli,
pinze e succhielli.
Legno piallato,
legno incollato.

UN VASO DI CERAMICA (1)
Di ceramica è quel vaso?
Si mio caro ficcanaso.
E, se ancora romperai,
sul tuo naso infin l'avrai.

LA LAMPADA SPIRITOSA
La luce che mando
per tutto io spando.
Non sono ritrosa,
ma assai spiritosa.

LA AGENDA BUONA
Segno i giorni tutto l'anno,
riducendoti l'affanno,
ricordandoti i piaceri
e con loro anche i doveri.

LA CASA DEL RE
La casa del re
è bella per tre.
Cià mille e più stanze
e grandi "mostranze".

IL TELEFONO
Drin, drin, chi è?
drin, drin, per te.
Perché ti confondi.
su, presto, rispondi.

IL GATTO ED IL GRILLO
Se il gatto è tranquillo
ricanta anche il grillo.
Se il gatto è arrabbiato
il grillo e' fregato.

LA CAMPANA DI MEZZODI'
Sai, ancora a mezzodì
la campana fa dì dì.
Non si trova più la enne
che è fuggita con le renne
una notte di Natale.
Che destino assai speciale!

PIERINO IN BICICLETTA
Se non va la motoretta
si può andare in bicicletta,
ma se sei così rompino
vai a piedi, bel Pierino.

IL CAVALLO SIMONE
Se un cavallo vuoi adottare
e con lui anche parlare
suggerisco, coccolone,
di chiamarlo con Simone

AVVENTURA
Quando un giorno sono nato,
mi son subito ambientato.
Ho trovato che la vita
e sfoglià 'na margherita.
Anche se alle volte e' dura,
com'è bella 'st'avventura.

FILASTROCCA
Si scioglie
si coglie
rimbomba
la tromba
si muove
se piove
riscalda
la cialda
cammina
vicina
colore
nel cuore.

BUOI ED ASINI
Che mi dici di questi buoi?
Che ne so, non sono i tuoi?
No! Son gli asini che piglio.
E' perché gli rassomiglio!

LA FOCA GELSOMINA
E la foca Gelsomina
se ne va questa mattina.
Va a trovare al polo nord
quel tricheco, vero lord.
Lui sta lì, vive sul ghiaccio,
e non manda mai un dispaccio.

L'OROLOGIO A CUCU'
Cucu' cucu'
quassu' quassu'
le tre le tre
per te per te

LA MOTOCICLETTA E IL MOTORINO
Se vuoi andare pianino
c'e' il tuo motorino,
ma non aver fretta
per la motocicletta.

LA CASETTA NEL BOSCO
Il bosco, se e' scuro,
mi piace, sicuro..
ma apprezzo, perfetta,
la calda casetta.

LA FAMIGLIA DEL PAPA'
Si', mi piace che in famiglia
ci sia stata dalla mia
la fortuna piu' vermiglia:
la presenza di Lucia.

LA PIZZA
Se veloce vuoi mangiare
ed un poco pasticciare,
se vuoi fare la scugnizza,
su preparati la pizza.

I SEGNI ZODIACALI
Le costellazioni belle
sono segni delle stelle,
ma tra tutti lo scorpione,
di sicuro, e' il gran campione.

LA PENNA E LA MATITA
Se la penna
ti tentenna
la matita
e' piu' spedita.

LO STUZZICADENTI
Usiamo contenti
lo stuzzicadenti.
Con grande passione
scatuzza il dentone.

IL VASO DI CERAMICA (2)
Di ceramica e' il tuo vaso.
Se ti prendi per il naso
puoi pensare che e' granito,
... ma si rompe con un dito.

AMORE
Amore
... a more!
e Roma
ero, ma...

LA NOTTE DI NATALE
E' la notte di Natale
tutta piena degli odori.
E' la notte di Natale
tutta piena dei sapori.
E' la notte di Natale:
con il fuoco e con la brace,
con la voglia della pace.

LA MIA STORIA
Quando la mia storia
apparterra' alla memoria
fai in maniera che il tuo viso
mi ricordi con sorriso.

W LA REPUBBLICA
Anche se sti governanti
non son certo come i santi
io rigrido a voce pubblica
sempre viva la repubblica.

IL TEMPO DI INVERNO
Lieve
e' la neve.
Il vento
e' contento.
Le viole
respirano
al sole.
La casa
e' pervasa
da cuore
e calore.

BELLEZZA
Freschezza
carezza
dolcezza
Vecchiezza.

LA CASA DEL SOLE
Rimango incantato
nel grande creato.
Chiarore mi suole
la casa del sole.

UN LIBRO DI POESIA
Ma tu sai quale magia
e' in un libro di poesia?
La magia delle emozioni
e profonde sensazioni.

STRUMENTI MUSICALI
Sono amici sorprendenti
che ti aiutano contenti
anche in casi assai speciali
gli strumenti musicali.

IL CARNEVALE NEL PASSATO
Oggi, fatica di ottimismo,
e' legato al consumismo.
Ma il carnevale del passato
era sogno mai sognato.

OCCHI AZZURRI
Lo sguardo
di cielo
e' bello,
ma e' gelo.

LA CAPITALE
Dove sorge il Quirinale
quella li' e' la capitale
Roma e' bella e portentosa
ma, abitarla e' faticosa.

UNA RAGAZZA AMERICANA
Mi ricordo da ragazzo
mi impegnavo, con strapazzo,
lungo il Corso, fin la fontana
a seguir l"americana".

IL MALANDRINO E IL TORO
Poveraccio il malandrino
e' di testa assai piccino.
Lui, cercandosi il decoro,
prova il ghigno, come un toro.

CONFUSIONE
Se la testa va in fusione,
ecco, arriva confusione.
Ma se stai tranquillo e calmo
il problema hai nel tuo palmo.

IL GIORNALE E IL DIZIONARIO
Oggi di' c'e' un gran divario
tra il giornale ed il dizionario.
Quando il primo e' infin stampato
lascia l'altro poco usato.

GIOCA A SCACCHI, TI DIVERTI!
Quando hai voglia di stare,
e la mente esercitare,
non giocare giochi inerti.
Gioca a scacchi, ti diverti!

INFINITO
...uno specchio
davanti
uno specchio
davanti...

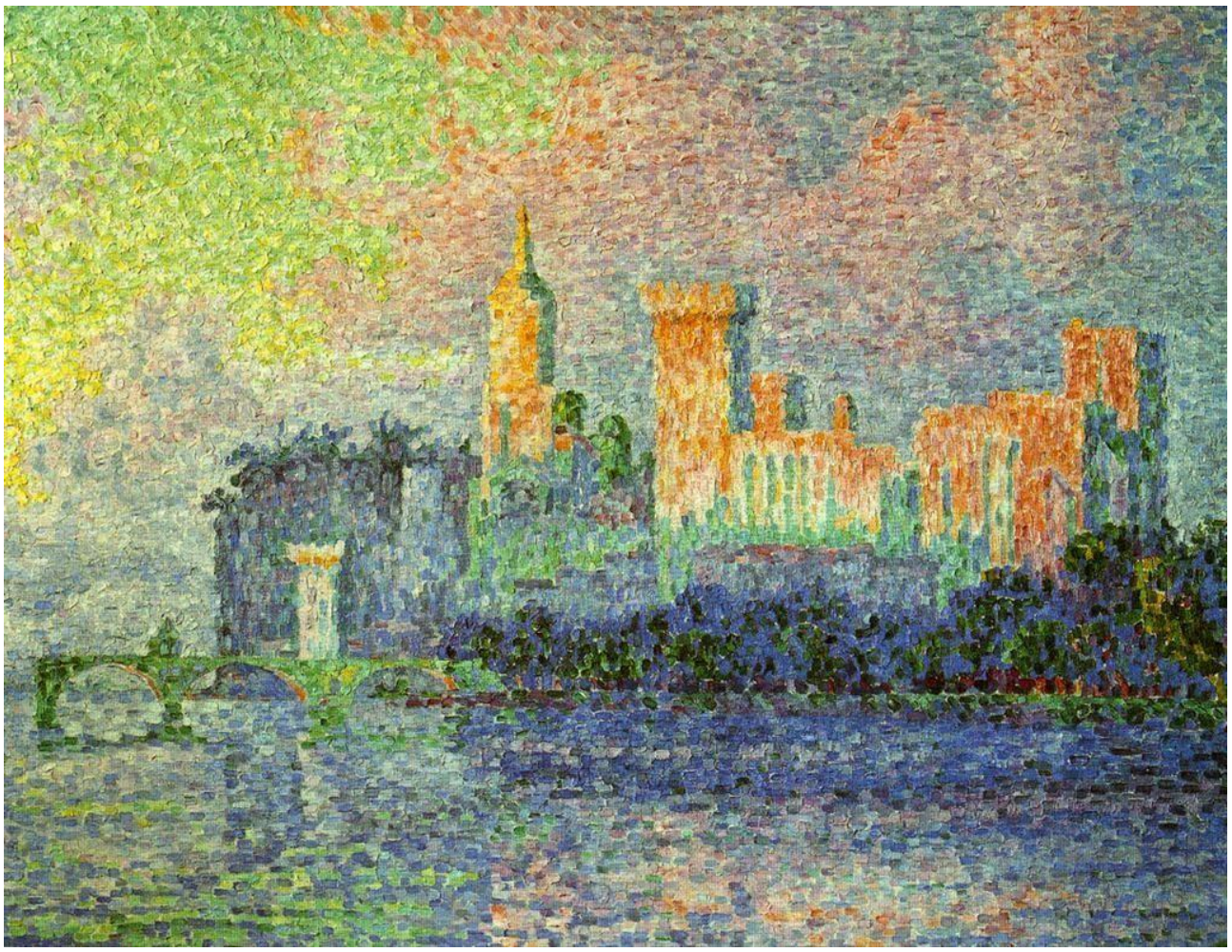
VIVA GLI SPORT
Viva gli sport,
quelli veri
che si giocano sinceri
Che si giocano, bellezza,
con vigore e correttezza.

LA BONTA' DI UN MILIARDARIO
La bonta' di un miliardario
corre nell'immaginario
della gente meno abbiente,
ma che, in fin, non becca niente.

L'ARMONICA A BOCCA
E' il suonar un po' speciale
di chiunque ha congeniale
l'armonia che non e' sciocca
se suonata con la bocca.

ADOLESCENZA
E' l'eta' dei giochi,
e' l'eta' dei fuochi...
E' l'eta' del verde,
In cui ci si perde...

TANTI SALUTI
Tanti saluti
a cani e micetti,
tanti saluti
a rane e sorcetti,
tanti saluti
ad amici e parenti,
tanti saluti
a tutti i contenti.



Reichen und Adeligen…
Ricchi e nobili…

Dramma breve in rime baciate
metrica ispirata alla *ballade dell'opéra* francese

Autori
Maria Carla Birgolotti
Paolo Maria Vissani
2002

Personaggi:

Il ricco borghese:
Faharenspender Andreas

La moglie del ricco borghese:
marchesa **Kanteleinen Victoria**.

Il colonnello eroe di Solferino:
Paul Maria dei conti **Starkgesunden**

La moglie del colonnello eroe di Solferino: **Birkelocken Maria Karla**

Il dramma breve è ambientato nell' "Austria felix" dell'imperatore Francesco Giuseppe.

La prima guerra mondiale era di là da venire ed in Austria, ormai Impero Austro-Ungarico,
…*si dava credito e si prendeva credito, si accettavano doni e se ne facevano, si restava debitori e si pagavano debiti altrui…*
(Joseph Roth: "La Cripta dei Cappuccini").

Reichen und Adeligen…
Ricchi e nobili…

Così come Febo è pieno di amori.
Così come Marte rifulge di allori.
Così come il vero è vero, se è vero,
Sarò nella storia onesto e sincero.
Perché qui è la vita che viene contata.
La vita e i sui casi in chiaro affrontata.

Al figlio cadetto di nobil famiglia
Del ricco fattore è data la figlia.
Così che Starkgesunden diventi il casato
E a la giovin fanciulla si dia nobilato.
Da Birkelocken a contessa è il salto acquisito:
Così ciò sia fatto, così stabilito!

Tra i Vecchi l'accordo è presto firmato.
Di tutti è il vantaggio su carta siglato:
I Conti, per loro, rimendian ricchezze
Che il loro casato, pur ricco in prodezze,
Ormai non possiede che in triste ricordo,
Il quale ogni giorno è sempre più sordo.

Maria Karla godrà del nobil consorte
Il titol e la storia dell'Avo, che in morte,
ebbe dal Re per rari servigi
terre, casato, sostanze e prestigi.
La giovin Karlotta, con questa "fortuna",
Acquista, pur triste, la nobil tribuna.

Al mesto "contino", rimasto talquale
Ad onta degli anni, rimane ineguale
La squallida vita del figlio cadetto:
Secondo in onori e secondo di letto.
La giovine moglie a lui, assai maturo,
Procura la storia di un triste futuro.

Ma Paul Maria Starkgesunden, dei nobili conti,
Trovò la sua gloria in guerra, tra i monti.
Ed a Solferino con grande coraggio
Salvò Cecco Peppe dall'ultimo oltraggio.
Di onori e di gloria fu dunque premiato
Perché, pur ferito, aveva salvato

Il Keiser austriaco, e insieme, nel mentre,
Subì una ferita, laggiù, al basso ventre.
Il tempo che scorre e la vita che passa
Non recano al talamo piaceri a man bassa.
La vita che passa e il tempo che scorre
Fan sì che il rapporto si volga a scomporre.

Gli sposi, pur mai contenti e felici,
Si trovano, ormai, a impiegar con gli amici
Quel tempo che invece vederli dovrebbe
Passar tra di loro. Il ben che farebbe
Al vincolo austero un caro rapporto,
È sempre, ogni giorno, più scarno, più corto.

Ed è tra gli amici che insieme troviamo
Il ricco borghese, di rapida mano.
Andreas Fahrenspender, con grandi risorse,
Possiede di tutto: immobili, borse!
E cerca un po' in giro, da buon previdente,
Un partito serio: che sia conveniente.

E l'avida mano del ricco borghese
Ha avuto la prole del nobil Marchese,
Che, con cupidigia, ha concesso la figlia
Per poi, con gran frutto, aver la maniglia
Che apre le porte del vero potere:
Non più di chi è nobile, ma del possedere
Denaro e fortune in rapida ascesa…

E’ questo che infondo, nel mondo, fa presa!
Di Kanteleinen il marchesato è giù di risorse
Son scarsi i granai, son vuote le borse.
È quindi scontato: Victoria si presti al giusto disegno
Di andare, lei, in sposa a chi è poi degno
Di prenderla in cura con doni e con agio,
Riavendo, di contro, a mo’ di contagio,

Titolo e gloria del vecchio Marchese.
E Andreas qui si presta…e s’accolla le spese!
Dal letto dei due, poi, nacquero figli.
Ed oggi si contano, tra fasti e famigli,
Ben otto rampolli, di cui si intravede
Un grande futuro di sìcura fede
Nell’ozio e nel lusso, che nulla risveglia:
…Ma la madre protegge e il padre sorveglia!

I quattro si trovano un giorno alle Terme.
Il vecchio contino, con membra un po’ inferme,
È lì con la moglie, ma a stento riposa,
Perché la Karlotta è sempre vogliosa
Di riso, di ballo. Di lui non si cura.
Per lei è più cara intrigante avventura.

Che, come lei sa, ogn’ora è eccitante
Se colui ch’è l’oggetto è uomo galante.
Victoria Kantelainen, sicura ed ignara,
Al caro marito si crede assai cara.
Lei guarda i suoi agi, le case, i suoi figli.
Lei guarda i suoi nastri, le gioie, i famigli.
Ignora le trame del “fido” consorte…

…Ma lui è ostinato e spia dalle porte!
Ma lui è ostinato e vuole provare!
Ma lui è ostinato e studia il da fare!
Ma lui è ostinato e cerca l’incontro!
Ma lui è ostinato e vuole un riscontro!
Ma lui è ostinato e vuole vedere
Se con lesta mano, poi tocca un sedere!

E mentre insieme al marito e alla moglie
Si fanno la foto: …si levan le voglie.
Si fanno la foto e si levan le voglie:
Ignaro è il marito e sicura è la moglie!
Ma l’occhio di lei tradisce l’ordito…
…La mano di lui è nel posto ambito!

… ma l'occhio di lei tradisce l'ordito
… la mano di lui è nel posto ambìto!





Nella fotografia: in piedi da sinistra Andrea, Maria Carla, Paolo Maria, Vittoria seduta

La storia è di totale fantasia. In qualche tratto, a chi vuole, può ricordare
la realtà… Vienna il 24 agosto 2002
.

Legenda dei nomi dei casati dei personaggi:

fahren spender = correre dono (Corridoni)
kante leinen = bordo lino (Bordellini)
stark gesunden = forza sano (Vissani)
birke locken = betulle attrarre (Birgolotti)

Ispirato dagli eventi fotografici avvenuti nella capitale austriaca
e scritto da Maria Carla e Paolo Maria
una notte d'agosto del 2002 in una stanza d'albergo di Vienna.





Scritto nel 2006 per il ritorno dal viaggio/gita a New York di Gigliola, Vanda, Edda, Maria Carla, Paola, Antonio, Elisabetta, Federico, Angela.

Ballata del viaggio che madame Gigliola, Vanda ed Edda
al fin di scoprir l'America fecero in stagion fredda.

Anco se la stagion nevosa era alle porte
non limitò la decision che in sorte
la Casa Ereditato procurò alle madame:
un viaggio per quei lidi in cui lo strame
non par riferimento di chi ha fame.
Esse accettaro, come d'uso, alla spicciolata.
Prima Edda in diretta, poi Vanda e Gigiola in cordata.
A queste si aggregaro in gruppo e in corsa
i genitor Fiorelli e figlia cadetta "in borsa",
perché, hai mai, si lasci di rincorsa;
e di Ippocrate una sacerdotessa rara
che dei Birgolotti è la via e la lampara.

Son pronte! Di Icaro il novello discendente
le accoglie nel suo ventre, e immantinente,
stupore e maraviglia sorprendente,
le posa in quel paese dove giganti
han costruito strade, case svettanti,
carri gommati dal piglio esagerato
che sembran sfida d'un diseredato
alla ricerca di acquisir casato.
Tutto appar grande, financo scintillante,
a tratti forse un po' anche inquietante.
I lumi fiochi dei lor villaggi nostrani
perdon di luce dai quei lidi lontani
e allora i sogni si fan vivi e profani …
… Si mangia e ci si ingozza con stupore,
si guarda a naso in su per ore ed ore,
si pensa co' la borsa di far soldi
quelli che non si pesan … ah manigoldi,
invenzion dei mezzani e dei bertoldi!
Il mondo onirico si tinge americano.
… Si pitta! Ed anche il greve suburbano
appar men tosto a chi da qui lo guarda,
anche se per entrar serve una barda.
Or si ritorna, al petto la coccarda
a stelle e strisce. Negli occhi nostalgia
si dell'America , ma più di "casa mia".

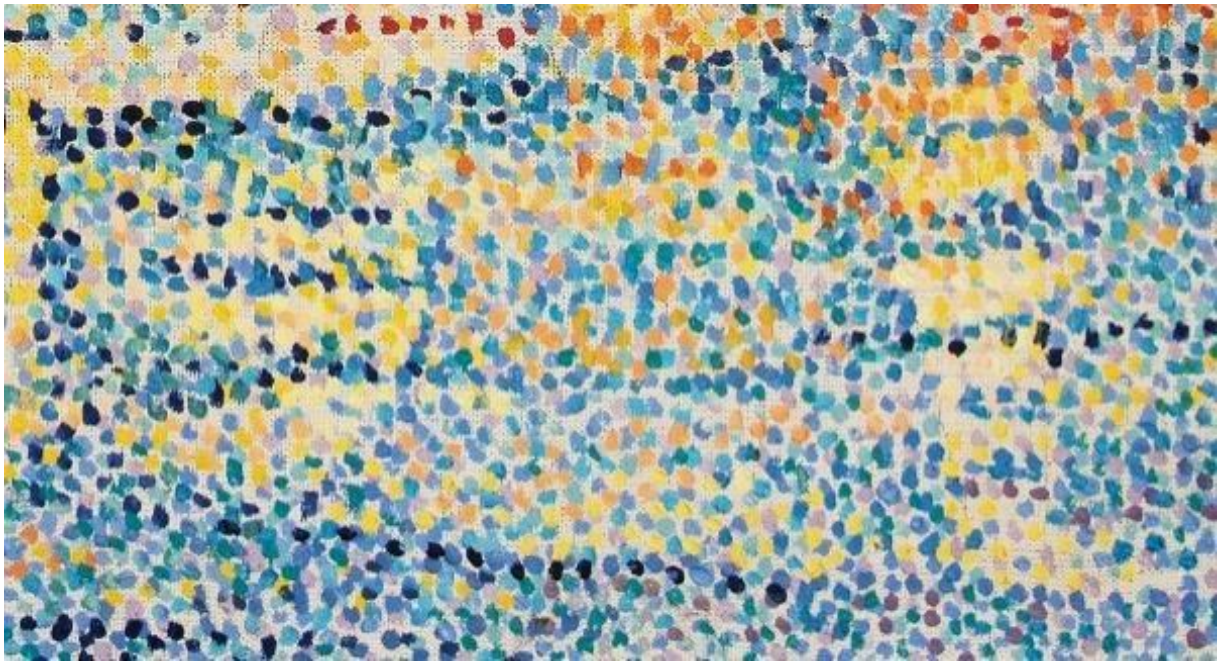


LA TORTA DI PASQUA al formaggio
Ricetta umbra in rima
1999

Se la torta tu vuoi fare
ed è Pasqua, non disperare
qua, seguendo la ricetta
ogni cosa è presto retta.
Con un chilo di farina,
dieci uova, e, sopraffina
un buon etto di groviera
che di certo non dispera,
la metà in pecorino
tutto a pezzi, in bocconcino.
Romanesco grammi cento
parmigian fino a duecento;
con cinquanta in più per giunta
perché il gusto non rispunta.
Questi due van macinati
E poi ben amalgamati,
tutto insieme, e non fa male,
van con burro, strutto e sale:
il primo due etti in quantità,
l'altro uno solo in verità
e così il lievito in pani
che tu aggiungi con le mani.
Ora il sale, ma non troppo
30 grammi, senza groppo.

E’ l’impasto ormai da fare,
ma con calma, senza ammucchiare.
Il lievito avrai con mano intrepida
sciolto in poca acqua tiepida.
Or l’impasto riposare lascerai
Per il tempo che migliore riterrai.
Tutto il resto or qui va aggiunto.
Prepara una teglia che tutta avrai unto.
Il morbido impasto farai lievitare
Un’ora, coperto con larghe pezze chiare.
Vien meglio con acqua bollente vicino:
ne basta un solo pentolino!
Devi spesso vigilare
Sai perché? Per non spaccare
quell’impasto prelibato
che ci serve delicato.
Ora il forno a “duecento”, già scaldato,
sotto e sopra cimentato.
La cottura per minuti 50/60
senza mai aprire l’anta.
E’ importante stare attenti
Per avere, sorprendenti,
Tante torte sotto i denti.

Rime di Natale alla spicciolata



La sera della vigilia del 25 dicembre, fin da quando la casa di campagna è stata costruita nel 1982, ha rappresentato un'occasione per cenare insieme ed aspettare Babbo Natale davanti al camino acceso. Una numerosa compagnia formata da diverse famiglie che nel tempo ha cambiato numero e membri. Hanno rappresentato la compagnia i Vissani, gli Orlandi, gli Scampoli, i Birgolotti.
Il generoso barbuto vecchio, all'inizio impersonato segretamente da Lucia in costume rosso e in seguito solo immaginato, a mezzanotte era annunciato dalla suoneria di una antica e rumorosa sveglia da comodino e lasciava una rima e, nascosti in luoghi da scovare o celati in indovinelli a cui rispondere, doni a tutti i presenti.
Di sotto alcune delle rime scritte da me come barbuto vecchio.

Natale 1998

Un augurio assai speciale
Per le feste di Natale!
Il Natal del 98
E' arrivato tatt'am'botto.
Che ci porti, senza inganno,
un seren prossimo anno!
Auguroni a piene mani,
Buon Natale, son Vissani!

Natale 98

SIAMO PROPRIO E TUTT'AM'BOTTO
AL NATAL DEL NOVANTOTTO.
E' CHE 'L TEMPO 'N'SE COJONA,
MENTRE PASSA TE CANZONA,
E NELMENTRE NON T'ACCORGI
TE RITROVI I PAPPAGORGI
CHE TE PENDONO QUA E LA.
TE CONSIGLIO: 'NCE PENSA'
E GODEMOCE 'L NATALE
CO' L'AUGURIO ASSAI SPECIALE
DE GODESSE 'L MADRIGALE
TUTTI GLI ANNI NON UGUALE.
LA STAGIONE CH'E' INVERNALE
QUI CI PORTI,NEL CASALE,
UNA FESTA ORIGINALE
E PER NOI SEMPRE ATTUALE:
PORTI UN BEL CERIMONIALE,
PER IL BRINDISI IL BOCCALE,
CI PRESERVI IL CAPITALE
DALLA VIA CONGIUNTURALE,
PORTI QUELLO CHE CI CALE!
E I REGALI? MA E' BANALE
SON NASCOSTI, ED E' NORMALE,
IN UN POSTO UN PO' ARBITRALE
E NON SERVE IL CANOCCHIALE!
QUANTO DETTO E' IL CAPITALE
PER TROVA' CIO' CHE, SPECIALE,
SEMBRA PROPRIO UN ARSENALE.
MA CHE BARBA SEMPRE UGUALE
QUESTA RIMA TUTTA IN "ALE"
UN PENSIER BUON AGURALE
DAL SIGNOR BABBO NATALE.
Un augurio assai speciale

Natale 1999

un Natale
Un po' invernale!
L'anno del '99
ha racchiuso molte prove,
ha ingrigito bei contorni,
ha salato ore, giorni;
ha imbucato il buon riposo,
ha afferrato il faticoso.
Ma è poi davver sì male
ciò che scorre lungo il viale?
Lungo il viale della vita
noi troviam, anche s'è ardita,
l'energia per non tremare.
L'importante, sai, è remare;
anche se la voglia è spesso
di lasciare. Ma c'è concesso
raccatar le vene e i polsi,
superar accori e stolsi,
e sperar. La buona Stella
sai in fin si mette in sella…
…E' arrivato un gran bel cico
che si chiama Federico,
ed è giunto in mezzo a noi
per portar, coi "fatti" suoi,
quella assai lieta novella
che la vita rende bella.
La novella che rinnova
quella volontà che trova
il vigore stimolante
per la via e pel viandante!
E per questo ci auguriamo,
e con forza ci crediamo,
ti portare con ardore,
con la testa e con il cuore,
alla storia un "buon giornale":
…è l'augurio di Natale!

1999

Questo tempo di Natale
Con pensata forse un po' uguale
Ho lasciato i bei regali,
Come sempre eccezionali,
All'interno delle cose
Che eran certo portentose
Per color che eran nati
Nei bei secoli passati
e non c'era inquinamento
in città nell'ottocento….
Babbo Natale

1999

È un Natale
Un pò invernale!
L'anno del '99
ha racchiuso molte prove,
ha ingrigito i bei contorni,
ha salato ore e giorni,
ha imbucato il buon riposo,
ha arraffato il faticoso.
Ma è poi davver sì male
ciò che scorre lungo il viale?
Lungo il viale della vita
noi troviamo, anche s'è ardita,
l'energia per non tremare.
L'importante, sai, è remare,
anche se la voglia è spesso
di lasciare. Ma c'è concesso
raccatar le vene e i polsi,
superar accori e stolsi,
e sperar. La buona Stella
alla fin si mette in sella.
E' per ciò che ci auguriamo,
e con forza ci crediamo,
ti portare con ardore,
con la testa e con il cuore,
alla storia un "buon giornale":
è l'augurio di Natale!

Natale 1999

Quando arriva il dì Natale
tutti gli anni è sempre uguale:
ci circonda il "commerciale"!
Ma quest'anno che è speciale,
perché è sull'apicale
di un millennio "virtuale",
ci scambiam voto augurale
per passarlo in conviviale
compagnia assai cordiale.
E lasciam, perché è banale,
quella corsa materiale
all'acquisto innaturale...
…Ma poi, infin, a noi che ce ne cale…!?
Tanti auguri e buon Natale!

Natale 2000

Cornamuse di Natale
Su suonate senza uguale!
E romiti voi pastori
Intonate tutti i cori!
Le campane bronzofuse,
Via, rintocchino diffuse!
Arpe dolci, laiche e pie
Proponete melodie!
Clavicembali squillanti
Melodiate scintillanti!
I tamburi e i tamburelli
Accompagnino i fringuelli!
Le chitarre e i pianoforti
Presto allietino le sorti!
Con i legni e con gli ottoni
Rincuorati siano i buoni!
Belle, care, dolci renne
Trasportate qui le strenne!
E agli adulti ricordate
Che le date son “ridate”.
A Lucia che questa festa
A’ da esser sempre desta!
Federico è il nuovo evento…
…Ed il Mondo è in cuor contento!

E’ Natale, Federico
Tanti auguri, io ti dico,
Sai, io son Babbonatale
E ho portato, un po’ speciale,
ai bambini che son buoni
molti dolci e molti doni,
ai bambini che son belli
tanti suoni e campanelli
ai bambini che son cari
molte luci e canti vari.
Ed a te che sei bravissimo
Un natale assai bellissimo
Con quei doni tutti quanti
Colorati e proprio tanti..

Natale 2001

È il Natale del millennio,
Come sempre siete insieme
E si sa quanto vi preme,
Da ormai più di un buon decennio,
Di aspettare la nottata
In assai allegra brigata.

Il Bambino nasce ogni anno:
…Che rimpiazzi nella terra
Cose di pace ad echi di guerra…
E se il mondo è in grandi affanni
Mandi via fame e malanni…
…I regali vostri sono
Sempre tanti, …ma è proprio buono
chi insieme ai suoi parenti
cerca i suoi riferimenti
nel vicin prossimo "tuo"
ch'è vicin assai più del "suo"?
…Ve li ho messi, non celati,
in un posto vecchio e nuovo,
e così ancor vi provo...
Anche se sono gelati,
troverete i lauti doni,
con i soliti festoni,
non lontano, assai vicino,
via mettetevi in cammino!

2002

Quest'anno i regali son pochi, nel giusto
E son dati agganciati ai molti talenti
Che ogni cristiano, o smilzo o robusto,
Ha dentro. Ed ora, volenti o nolenti,
Tiriamoli fuori con pigli impudenti!

2003

Son tre anni che è 2000!
Quando un giorno ci pensavo
io ricordo che provavo
a tracciare un po' le fila
della via… E immaginavo,
Con speranza e fantasia,
Figurando in mente mia
Un futuro in armonia
Tra cultura e innovazione.
Tra il pensiero e la ragione.
Mi auguravo, si l'ammetto
Con saggezza, non soggezione,
Con prontezza, non confusione,
Con fierezza, non presunzione
il richiamo all'intelletto!
Ma chissà se ciò, poi, cale. Un saluto, Babbo Natale!

2004

Una vita sorda e muta
Rischia di essere fottuta.
Me se invece sente e ascolta
Non è mai così travolta
Dagli eventi che per via
Ti ritrovi in entropia.
Un agurio per quest'anno
Ve lo faccio e senza affanno:
Dai furbetti e tartufoni,
Che son spesso tra i coglioni,
Vi sia data una difesa
E concessa una ripresa.
E ciascun, con la sua stella,
Potrà dir la vita è bella!
Per citar la filastrocca
Che anni fa mi uscì di bocca:
"anche se talvolta è dura
come è bella st'avvetura!"

Un sincero e non formale
Forte abbraccio …
… Babbo Natale

Per lo Natale del 2006

Si, lo Natale del duemilasei
conta lo tempo e trova tutti noi
a festeggiare insieme. E porta poi
lo Babbo a stimolar pensier su quel che sei,
quel che sei stato e, in più, quel che sarai,
ciò che rimane e ciò ch'è cancellato,
quel ch'hai amato e quel che amerai,
ciò che non cambia e ciò che è cambiato.
Lo viver, anco se è periglioso ed irto,
è caro e grato a chi, con lancia in resta,
si appresta ad affrontar, con baldo spirto,
la sfida che per via si manifesta.
Irripetibile ed unica avventura
che ci è dato di goder in questo stato,
affrontiamo, come il Cavalier di Estrema Dura,
con umano coraggio l'ingrato e il grato.
Gli Auguri sian propensi, e sia cordiale
a tutti lo Fato e l' Avvenir … Babbo Natale

Natale 2007

Ogni anno è Natale!
Non è marginale.
È un pegno ideale,
Non certo formale.
Coinvolge il laicale
Ed il clericale;
Ma ciò che è essenziale
È che il naturale
Si aggiunga al sacrale
E, inoltre, il “non cale”
Non sia la normale
Risposta neutrale
Dell’uomo banale.
Lasciando, modale,
La rima con “ale”…

Natale 2007

Alla Renza per Natale
Per avere il suo regalo
È richiesto un madrigale
Tutto insieme, senza scalo!

Su trattieniti alla sedia,
ed aguzza il tuo talento
stai per legger la Commedia
vai tranquillo, ma non lento …

Qui ci dedichi in letizia
Una assai bella cantata
Che si ispiri a natalizia
Perché questa è la giornata

Or che sei fuori dal tetto
Qui per te c’è l’uncinetto
Dieci punti devi fare
Se poi il dono vuoi arraffare

Una coppia, una storia
Un amore, una memoria
È una prova ed è insieme
Perché tutto meglio viene

Un Natale scintillante
vuole un occhio sfavillante …
… una frase in un minuto:
è “brillante” il tuo tessuto!

2008

Siamo nel duemilaotto:
manca sempre Lancillotto!
Lo aspettiamo con pazienza,
Senza troppa riverenza.
Se poi lui non vuol venire
Che c'importa. Il rinverdire
La fiducia del futuro
Ci risulta meno duro
Se con noi facciamo i conti:
Rimanendo sempre pronti
A parare a destra e a manca,
Anche se questo ci stanca …
Lo dobbiamo far convinti
Per non esser proprio vinti
Dal rumor ci circonda.
Si, dobbian toccare sponda
E non perdere la rotta
Anche se questo poi scotta.
Non perdiamo il buonumore.
Non perdiam le nostre ore.
Non perdiamo, poi, il controllo.
Non sentiamoci in ammollo.
Evitiamo il caracollo.
Rifuggiam lo scapicollo.
Combattiamo il torcicollo.
E ridiamo di un tracollo
Preparandoci un decollo.
Ciò alla faccia del dio Fato
Anche quando non è grato.
Ora il Babbo vi rammenta …
- E lo sa qui si cimenta
In iperboli mentali
Aspettandosi gli strali
Di chi ascolta il madrigale.
Ma poi infin che glie ne cale! –

Natale 2008

Alla piccola grande Renza:
che utilizzi la pazienza
che percorra l'ammettenza
che dimentichi circonferenza,
ma che tenga "l'avvenenza"
che sviluppi la sapienza
che mantenga l'eloquenza
e così la senescenza,
di cui non si può far senza,
si risolva in pertinenza
e non vada in reticenza.
Un augurio con tutto il bene
da chi, poi , ti vuole bene …

2009

Una vita sorda e muta
Rischia d'essere fottuta.
Ma se, invece, sente e ascolta
Non è mai così travolta
Dagli eventi che per via
Ti ritrovi in entropia.
Un augurio per quest'anno
Ve lo faccio e senza affanno:
dai furbetti e tartufoni,
che son spesso tra i coglioni,
vi sia data una difesa
e concessa una ripresa.
E ciascun, con la sua stella,
Possa dir - la vita è bella!-
Per citar la filastrocca
Che anni fa m'uscì di bocca:
"anche se talvolta è dura,
come è bella st'avventura!"
Un abbraccio non formale
Con affetto
Babbo Natale

Natale 2010

Si, il Mondo è assai speciale
se propone il dì Natale
ogni anno senza uguale.
Ma se guardi al davanzale
tu ritrovi, ed è fatale,
che il Natale è sempre uguale ...
... Una riflession s'impone:
tutta questa ebollizione,
che ci sembra un'eccezione
e che ha nel vil doblone
e nella sua duplicazione
la più gran preoccupazione
di quel popolo caprone
ch'è con noi nella Nazione,
è una caratterizzazione
d'oggigiorno, o, perbaccone,
è una gran complicazione
che ha seguito, come un clone,
questa nostra situazione
da quan' s' era 'n condizzione
d'esse sempre a girellone
per trovà 'na colazzione ... !?!
Ma ora basta, mi fa male
Continuare il madrigale
Se il pensiero è dozzinale ...
... Su, vediam ciò che ci cale:
e per tutti, buon Natale!

Natale 2012

Col presepe e coi pastori
Raduniamo tutti i cuori,
Alla faccia di quei Maya
Che son frutto di “gentaya”!
Perché i Maya, quelli veri,
eran certo assai più seri,
e con grande sentimento
auguravan cambiamento:
che tra noi ci sia più amore!
che ogni giorno nasca un fiore!
sia appagato il creditore!
che ci paghi il debitore!
sia bandito il truffatore!
stia al suo posto il corruttore!
che ci assista il buonumore!
venga un mondo con più cuore!
ci sia chi, da cercatore,
colga il dolce batticuore
della vita, e, con onore,
faccia proprio quel colore
che per via può dar sapore!
Per non esser seccatore,
Qui la rima, che è per “ore”,
Smetto … per non dar sopore.
Un abbraccio con ardore
E un saluto sognatore …
… da colui che puntuale
giunge a voi,

Natale 2013

E’ Natale e con passione
Ci troviamo qui in campagna
A giocar con suggestione
Alla solita cuccagna.
E nel giorno che si ispira
Al ritorno della Luce,
Su, suoniam la nostra lira
Nel sentier che ci conduce!
Anche se questo momento
Non ci tiene poi sereni,
Conserviam l’intendimento
Di ispirar pensieri pieni
Del calor tradizionale
Che è legato al dì Natale!
Io vi abbraccio con calore,
Col mio alce per motore.
E nel giorno a me speciale
Io son qui …… Babbo Natale

Natale 2014

È un Natale
Un po' speciale!
Dietro: un anno che si muove
Tra intense e molte prove,
che ha rincorso i suoi contorni,
che ha impegnato ore e giorni,
ma che è stato colmo, in vero,
di amore, ogn'or sincero!
Poiché son Babbonatale
Ecco qui il mio madrigale:
che i bambini siano buoni!
via da noi le ossessioni!
non vogliamo allocuzioni!
che rottura gli acquazzoni!
stiamo in sella ai nostri arcioni!
C'hanno rotto gli armeggioni
che con fare da sornioni
voglion le autorizzazioni
per scassar le "attribuzioni"!
Ci sarebbe ancora un botto
Da augurar, ma non borbotto
E finisco la poesia …
… E che tutto sia per Via
Tra il calor che tutto move.
Tanti auguri e buone nuove!
Alla fine del giornale
Io son qui babbo natale

Sonetto di Natale 2015

si, siam giunti al dì Natale
e la via che abbiam tracciato
si presenta a basolato
per comporre il madrigale …
Il pensiero che è speciale
va a chi abbiamo amato
e nel cuore incastonato
con la mente e nel reale!
Or via … su, i nostri doni
che sogliamo qui scambiare
se a qualcuno son più buoni
tra di noi e con accordo
li possiamo barattare
perché meglio sia il ricordo.
Il sonetto è ormai compiuto
Ed allora vi saluto
Col mio modo più speciale:
Rataplan! Babbo Natale

Natale 2016

Lo so questa rima
non è come prima,
se prova a rimare
non sa come fare!
Ma … Ritrova la stima
e, usando la lima,
riprende ad andare.
Riprende a remare
ed oltre il gran mare
si prova a guardare.
Lei guarda e s'ispira,
poi prende la lira
e svolge il suo canto
rimando soltanto:
<perché ci sian doni
per i bimbi buoni>
Qui babbo Natale
si butta a predire:
buon anno speciale
sia quello a venire,
e tutti i presenti
ne siano contenti!
Abbracci sinceri
ed àuguri veri!

Natale 2017

Si rincorrono i Natali
Sian diversi o siano uguali
E si scrivon madrigali
Un po' diversi, comunque uguali.
Le richieste pel Bambino
Affidiamo a Tomassino
Che ci porta da guapparello
Nella sua Casa Cupiello
Con la lettera famosa
Alla Madre. Qui la sua prosa:
Cara matre, tanti auguri per il santo Natale.
Cara matre, da oggi in poi voglio diventare un bravo giovane.
Ho deciso, mi voglio cambiare: preparami un bel regalo.
Questo te lo dissi l'anno scorso e questo te lo dico anche adesso.
Cara matre che il Signore ti deve far vivere ciento anni,
insieme a papà, a Ninuccia,a Nicolino e a me ... E cient'anni pure
a zì Pasqualino, però con qualche malattia ...
Come sempre il madrigale
va a finir con un saluto:
"tutto sia di grande aiuto"
Io son sempre meno uguale,
ma son qui, Babbo Natale!

Natale 2018

Monte Tezio, le pendici.
Ci ritrovo tanti amici!
La giornata è assai speciale:
la vigilia di Natale!
Sono state tante quante
Le Vigilie e quante tante
Son passate col piacere
Di tornarsi a rivedere.
E' finito ormai il 18
Ed attacca il 19.
Ieri ho visto qui un leprotto
Che faceva le sue prove
Rincorrendo non so cosa,
A saltelli … senza posa.
Ho pensato che la vita
È sfoglià na margherita
Anche se alle volte è dura
Quant'è bella st'avventura!
Un abbraccio assai speciale
Da quel babbo conviviale
Che compone il madrigale,
ogni anno "eventuale" …
E voilà, Babbo Natale!

Natale del 2019 …

Non si dorme, ci si muove.
Ho annotato: "stai all'erta,
ché quest'anno vai in trasferta!"
e in effetti dal natio
arrivati siamo a Schio.
E quassù non c'è che dire
È un bel posto dove ire.
Ed è qui che, concentrato,
è l'affetto prelibato.
Ma è ora, e ciò mi cale,
di usar la rima in "ale":
un Natale eccezionale
in un luogo che è speciale
e che vede, augurale,
un avvio pluri-tonale.
Ed allora il conviviale
sia l'aspetto culturale
della vita in comunale.
Che ciascun, contestuale,
si organizzi al naturale
perché porti il fattuale
al miglior inclusionale,
affinché sia generale
l'armonia concorsuale.

Ecco qui che il dì Natale
io concludo il madrigale
augurando assai speciale
… un augurio! Babbo Natale

Rime di lavoro

Dal 1998 al 2005 inviate per e-mail ai colleghi



Qui si è già modificato
quel che prima s'è inviato!
Se tu vuoi è in Casaccia
che si firma ... e poi si faccia
un buon pranzo prelibato
alla mensa. Ed è scontato:
che si trovi "abilitata"
al disabile l'entrata!
Quanto a *titolo e durata*:
la faccenda è controllata!

sono i documenti amati (licenza poetica!)
riferentisi ai mandati
che ci son stati affidati
o che abbiam privilegiati.
Siam qui tutti affaccendati
perché siano accettati
ed infin tutti accasati!
Il final e che "brasati"
e altri cibi prelibati
possano essere accattati
coi guadagni collegati....

Mezzo dollaro d'argento
non è proprio 'n gran portento:
non te poi comprà la luna,
ma te po' portà fortuna
All'amico, con il coro
vò augurare: buon lavoro!

Che gli porti emozione
e la gran soddisfazione
ti vedere tutto fatto
e, indovina, ratto ratto.
Un sorriso ed un pensiero
da un amico che è sincero.

Arieccome, Giovanni.
Ecco qui il mio giornale
che ti mando senza eguale
uno sforzo lessicale
di finire sempre uguale
una rima assai gioviale
non elenco un pò glaciale
del mio viaggio inaugurale
sul terreno nazionale
per coinvolgere il locale
al programma funzionale
per la vendita iniziale
del percorso eccezionale
che gli agrari in generale
li indirizza ineguale
al prodotto e al forestale

Al tuo nuovo indirizzo
ecco subito ci guizzo
una posta incontinente...
...ma è poi sì sorprendente
ritrovarsi il tempo in tasca
e sentirsi un Giamburrasca?
Penso proprio che il lavoro
così abbia più decoro;
che gli impegni, pur pressanti,
siano assai più interessanti;
che le ore, anche se spinte,
possan esser variopinte;
che, se vuoi, il tuo riposo
ti risulti più gustoso
e riempito dalle "voglie"
che "il lavor" non sempre coglie!
Ti saluto, amico mio;
un augurio: voglia Dio
che negli anni in divenire
ci sia pane, vino e pace
e che poi si possa dire
" ...si, la vita ha poi una face!"
Un BUONANNO a te ed ai tuoi
e un abbraccio a tutti voi.

Quando sono ritornato
dal mio giro affaticato
ho trovato con piacere
una rima d'onomastico
...come fosse un bel bicchiere
di buon vino. Ed è un brindisi fantastico
che l'amico fa all'amico,
perciò ora qui ti dico:
innalziamo insieme i calici
affinché ci si rammenti,
non con modi didascalici,
d'esser anche un pò contenti
di passar giornate intere
a far questo e quel mestiere!
Son per altro un pò imbronciato
che da quando sono nato
ho un giorno in condominio...
...mentre tu, Giovanni caro,
hai un unico dominio...
porco mondo palombaro!
Un saluto qui, di getto,
da un amico con affetto.

Carissimo ingegnere,
la mia posta rifunziona,
e, poiché non sto' a sedere,
c'è un mio scritto che ti sprona

Le colline stamattina
tutte bianche della brina
sono oltre le finestre.
La visione, assai campestre,
mi ricorda quegli amici
che rimangono felici
pur avendo, ai destin duro,
le finestre avanti a un muro!
E per questo la mia stima
li fa amici più di prima!
E' poiché non ci si sente
che invio rima incontinente!

Dall'amico mio ingegnere
io vorrei oggi sapere
se il "millenium" è infin cambiato
o se invece è confermato.
Qualche posta giorni fà
mi è tornata là per là
con l'avviso: "sconosciuto".
Ho pensato: ho perduto
l'indirizzo della posta
o è un cambio fatto apposta?
Sono qui e attendo lumi
od almeno dei barlumi...

Pensierino:
Ma è poi così importante
finger d'esser un uom rampante
sempre pien di carburante
coi gallon di comandante
pronto vigile graffiante
con la mente ognor frizzante
con il cuore detonante
con un ritmo galoppante
e al lavor sempre festante
anche quando è assai pesante
e ha l'andazzo petulante
che mi rende intollerante?

E' notorio che Viterbo
è un ambiente un poco acerbo,
nonostante ciò ho incantati
quegli agronomi invitati,
ora voglion con ardore
fare corsi a tutte l'ore!

Il lavoro, poi, ci dona?
Ed il tempo ci cojona?
Ma se siamo svegli e lesti
di sicuro non siam mesti,
e se siamo lesti e svegli
non s'accumulan travegli (lic. poetica).

Ecco qua, ecco qua,
stamo sempre a lavorà
Lavoramo tutti quanti
Co na mano arretro e avanti.
Se lavora come allocchi
Pe sti tre, quattro bajocchi.
Ma, su via, Bacco Baccone,
è na bella situazione?
La risposta: se ce fermamo
A chi poi la raccontamo
La profavola novella
"lavorà è na cosa bella".
La profavola stantia
"lavorà è cosa pia".
La profavola viziata
"lavorà è na ganzata".
La profavola trombone
"se lavori ns'è 'n cojone".
Se potrebbe di' ugualmente,
tanto, poi, non cambia niente,
con la solita canzone
"se lavori sei 'n cojone".
E, mannaggia a la budella!
"lavorà 'nn'è cosa bella".
E con rima ch'è baciata
"se tu guardi è 'na ganzata!".

l'atarassico epicureo
non fa parte di chi ha
avversione per il "reo",
...ma l'imperturbabilità
è un utile strumento
se non vuoi aver tormento
di perenne comprenzione
verso il mondo mascalzone!
Questo è un bell'indovinello
per i svelti di cervello...

La località Pantano,
dove sorge il mio rifugio,
mi concilia a francescano;
ma, comunque, non indugio
a sollecitar con grinta
tutto ciò che non arriva
e perciò, forza, una spinta!
E con l'anima giuliva,
aspettando immantinente
un invio sul sorprendente,
vi saluto tutti quanti
con la mano senza guanti.

Lo ripeto con il coro:
a voi tutti buon lavoro!
Un lavoro intenso e bello.
Sempre, oddio, stò ritornello...

Sto aspettando con urgenza
quello che, con riverenza,
ho richiesto al grande capo!
Tu che pensi, è un rompicapo
o mi tranquillizzi assai
perché certo manderai
in un sol batter di ciglia,
(e per te è una quisquiglia!)
per "monete" i documenti
ed inoltre, parimenti,
un accordo QC&I.
Sono qui , aspetto: dai!

Mio gentile Professore,
io ci provo tutte l'ore
affinché il "monetario"
possa essere al diario
della nostra SGS.
L'obiettivo? E se movesse!!!

Le monete, sorprendente,
sono fisse nella mente!
Quindi ho subito pensato
al mio amico straimpegnato
che a Milan gioca a giocare.
La vogliamo programmare
sta giornata monetaria
prima che sia tutto all'aria?

Fiducioso attendo presto
un annuncio lesto lesto.
Un saluto ed un abbraccio
Porco can, bacco baccaccio...
Or mi accingo a rapportare
quello che ho realizzato
acciocché si possa fare
un programma concordato.
Qui io voglio ricordare
che fa d'uopo lavorare,
lavorare tutti insieme,
perché è giusto e ciò conviene.
Ma chissà, sarà poi vero?
Un saluto assai sincero!

Or ti invio immantinenti
le mie azioni precedenti
per i riconoscimenti
dei fattivi miei interventi
che preludono a proventi
di fichissimi clienti
con incarichi opulenti.
Non ti dan digrigno ai denti
queste rime tutte in "enti"?

Pensoso, ombroso,
ancor non bavoso, non caramelloso,
son qui bellicoso, di frequente bramoso,
e sempre curioso, a volte angoloso,
un pò misterioso, più in là rugginoso,
ma assai più sugoso. Non è mostruoso
il modo ingegnoso che è infin poi palloso
e presuntuoso ed anche morboso
di farmi grandioso e coprirmi il noioso,
nasconder, penoso, con fare roccioso
un iter sabbioso e assai paludoso.
Ma ecco *grintoso* riaffronto il maroso.
Da un anno operoso per te BOG biggoso
un giusto riposo!

Sai, è un gran bel ristoro
ritrovare chi in staffetta
proprio per il suo lavoro
mette in mezzo "macchinetta".
Ed allor tu dici gli anni
che si sono accumulati
sopra i nostri usati panni...
Ma noi siamo illuminati!
Proprio gli anni son la spinta
che ci stimola la muse,
che ci aguzza assai la grinta,
che ci fa scovar le scuse.
Il cervello? E' presto detto
anche se poi ci difetta
lo adopriamo con diletto.
Chi ce l'ha, in ballo lo metta!
Ed allor la conclusione
che rincoglionito è bello,
soprattutto in comunione
coi vivaci di cervello.

Poiché son smemorato
altra posta io t'ho mandato,
che va aggiunta a quella prima,
ma che sega co' sta rima!

Un ricordo a tutti quanti:
le monete sò 'nportanti!
Quindi, via, non indugiamo,
e il lavoro su facciamo!!!
E' da un pezzo primavera...
...la natura si è svegliata,
che non sia una chimera
questa nostra monetata!!!

Quando torni dalle farie,
sai, le cose si fan serie,
vedi tutti i tuoi colleghi!
Il consiglio? Te ne freghi.
Poi, con fare assai carino,
metti tutti nel cestino.

Quando il tempo si rincorre
ci si perde a ricomporre
quello che della giornata,
come sempre arrotolata,
è rimasto sulla ruota,
ma, ahimé, è sempre vuota!

Qui io attendo fiducioso
in un tempo "virtuoso"
che mi arrivi l'estensione
della nostra convenzione
affinché anche l'ambiente
sia "compreso": è conveniente!

Qui vi mando, e son contento
un programma che è un portento.
Siamo tutti in zona ebrezza
e via, su, forza, all'altezza.
Programmiamo i nostri sforzi
Realizziam bene sti corsi.
Vi saluto con Bogani,
Ecco qua, sono Vissani.

Qui, Giovanni, è una tempesta,
non c'è un attimo di "festa",
non c'è un posto per la siesta..
Ogni giorno qualche testa
può finire nella cesta.
Senza che ci sia protesta,
senza che venga un'inchiesta.
Non dipende dalle gesta
e da ciò che infin poi resta,
ma la causa, dicon, è del fato,
che vien sempre richiamato!
Un augurio ed un saluto:
che il "mal fato" sia fottuto!

Ecco qui, si va in vacanza
a grattarci un pò la panza!
Noi speriamo che il riposo
si presenti assai odoroso
di gelati e di mirtilli
di dolcetti e di fusilli
e di cose buone e care,
che oggigiorno sono rare.
Un augurio assai sincero
da Vissani, quello vero!

Salutoni, salutoni
per coloro che son buoni.
Per coloro che son "tristi"
i saluti son "rivisti"

Scusa, ma un'incombenza,
...mi è difficile far senza,
e l'anticipo dell'iva
di dolori non mi priva...
Come son i pagamenti
dei sudati emolumenti?

Ma, mi aiuti a organizzare
quello che è d'uopo fare
alla fidaf per i corsi?
E, per non aver rimorsi,
è opportuno di trovare
sei persone e programmare
il "valutator" cortese
risparmiando nelle spese.
Perciò, via, fatti sentire
e non "abbi" da ridire...

Se ti incazzi
ti strapazzi,
e perciò la tua fatica
in "in men che non si dica"
si raddoppia
e infine scoppia
in rumor cupo e strisciante,
ed allor: metti un turbante
che protegga la tua testa,
tu vedrai, tutto è gran festa!

Sono qui che ancor ti scrivo
di speranza non son privo
di vedere una risposta
arrivarmi con la posta.
Ti saluto a piene mani,
qui mi firmo: son Vissani

Sto notando *con stupore*
che anche se a tutte l'ore
fò messaggi, telefonate
queste 'nson considerate.
Qui mi sento trascurato
e mi scopro anche 'mbronciato,
lo facciam lo sforzettino
di inviarmi un messaggino!

Su, non perder la pazienza,
son la voce di coscienza.
Non vorrei che questi corsi
ci procurino rimorsi
per avere trascurato
il livello concordato!

Te propongo, con piacere,
de vedecce entro luglio.
Famo chiaro quel micuglio
de le cose sur paniere!
Qui me sembra che se faccia
co l'impegni e col lavoro
variopinta na focaccia...
Ma ce deve da ristoro!
E perché 'l ristoro venga
ragionamo pe' acapà,
pe'ffà quello che convenga,
pe', 'ccongiunti, programmà!
Se 'na data voi mannalla,
io vedrò de rispettalla.

Ti saluto stamattina
con il sole e tra la brina.
Un saluto ed un pensiero:
il lavoro è poi foriero
di grandissima scalata,
…o è poi una fregata!?

Trattenere nella strozza
variopinta tavolozza
di rigurgiti e clamori?
Meglio è tirarli fuori,
altrimenti qui ci scoppia
un'incazzatura doppia!

Un ricordo a tutti quanti:
le monete sò 'nportanti!
Quindi, via, non indugiamo,
e il lavoro su facciamo!!!

E' da un pezzo primavera...
...la natura si è svegliata,
che non sia una chimera
questa nostra monetata!!!

Un saluto e un buon pensiero,
un augurio veritiero,
un buon caso giornaliero,
un lavoro lusinghiero,
un sorriso mattiniero,
un felice messaggero,
un poppiero ed un prodiero
per girare il planisfero
su un fantastico veliero
di cui sei il timoniero.
Da un amico che è sincero.

Un saluto, un battimano,
un augurio quotidiano,
un gran fischio rusticano,
un gran grido sovrumano.
Su, consulta lo Sciamano,
vai dal buon Samaritano,
bevi un otre di Trebbiano,
vivi il mondo da "Soriano"

Scritti in rima per gli amici



Trevi
21 febbraio 2005

A Giuseppe
Son cinquanta, sembran tanti,
ma se pensi bene, bene
sono solo *tanti quanti*…
tanti quanti son passati
tanti quanti ne hai vissuti,
tanti quanti … benvenuti
tanti quanti … malandati.
C'è una cosa che accomuna
quel che il tempo porta via:
tutto ciò che la fortuna
ed il fato lascia in stia!
Per poter meglio guardare
quel che Crono può lasciare
ecco a te uno strumento
che ti aiuta in un momento!
Peppe caro dagli amici
sempre anni più felici!
Se felici sarà dura
ti auguriamo un'avventura
che ti appaghi e che sia
piena zeppa di energia
ed insieme ai tuoi più cari
non disdegni giorni chiari.
Un abbraccio affettuoso
e un evviva clamoroso!

a Giovanni

Mezzo secolo è passato
Da quel giorno che sei nato.
Quanti giorni, quante cose…
Come tutti: spine e rose.
Poi c'è l'università
Col problema d'arredà,
E la vecchia cinquecento
Si riempie a detrimento
Or dell'anas, or del comune.
Si ospitavan bionde e brune!
In quei tempi senza affanni
Velocissimi erano gl'anni.
Si giocava con diletto
E si amava il verso e il retto!
Senti a me che ho superato
Sto traguardo delicato.
Ti assicuro: ancor funziona!
E la sfida è calda e buona.
Tutto è uguale,
Niente è diverso.
C'è soltanto un clima "sverso".
Questo clima si respira,
E non serve l'astio o l'ira.
Il segreto? Non c'è premura
Pe' sfatà sta congiuntura…
Quando non potrai più "fotte"?
…Te consoli: se son rotte!

A Valerio

A Valè, so' ggià sessanta...
Te auguramo con affetto,
Anche se poi nun se canta,
de ballà 'l tu minuetto...
... er minuetto de la vita
Coj'affetti e coj'allori.
Questa sì ch'è 'na partita,
Da du' "anta" sè già fori,
E ora er terzo hai principiato
e te serve n'arsenale
per poi fatte er capitale
e affrontà la congiuntura
co' na bona caratura.
Che la vita 'n te sia dura.
Che sia bella l'avventura,
che nun faccia mai paura.
Che rifugga a te l'arsura

mentre adopri l’armatura.
E, per datte ancora stura,
noi te damo l’entratura
pe’ ampliatte la cultura!

Ad Angelo

Che sorpresa,
quale gioia,
ché l'e-mail è stata presa,
superando la gran "soia",
anche a casa di Finetti!
Ora puoi fare dispetti,
puoi riempire di poemetti,
puoi parlare dei bronzetti,
puoi descrivere gli oggetti,
dissertare sui "ferretti",
poetare coi dialetti,
puoi discutere concetti,
puoi inviar furie e furetti,
imbellire coi fumetti
ogni posta che tu immetti.
Lavorando... ti diletti.
Basta sol che ti connetti!
Ed infin, caro Finetti,
per finirla coi miei detti
tutti pieni di difetti
e per non crear rigetti:
abbraccioni a te diretti!

15 luglio ’05

a luigi

se la lagna ti guadagna,
la montagna è na cuccagna:
ce se magna la lasagna,
ce se trova la castagna,
ce se gode la campagna,
ce se beve la sciampagna,
ce se allevia la magagna...
Quindi dico: vo' 'n'montagna!



Una storia a quattro mani e due penne
Paolo Maria e Maria Carla



L'idea era di scrivere una storia
seguendo le impronte lasciate dalle parole di ciascuno.
Ho iniziato io e Maria Carla ha continuato,
ognuno con la propria fantasia e creatività
guidate dall'altro.

Paolo.
La luce filtrava attraverso le imposte. Udiva un vago suono di lontane campane. Non sapeva quanto tempo fosse trascorso: ... un attimo, ... un secolo! Si sentiva stordita, come sospesa tra pensieri e parole. Ma ora aveva coscienza di essere lì ed avvertiva una consapevolezza mai provata!

Maria Carla.
Era veramente, finalmente a casa. E sentiva di nuovo quel profumo, sparso ovunque, delicato e impresso nelle narici da sempre: affioravano sensazioni amiche, che erano finite in un angolo lontano della memoria, ma che ora sentiva di nuovo sulla pelle.

p.
Poltrì ancora un po' tra le coperte. Ripassò, percorrendolo con la mente, tutto il suo corpo mentre era ancora avvolta tra la sensazione di essere addormentata e la percezione dell'essere sveglia. Poi si sedette sul suo lato del letto e, muovendosi lentamente, cercò le sue pantofole. Quindi si alzò ed aprì la finestra ...

mc.
Da dietro la collina, il sole era appena salito in quel cielo timidamente celeste, appena velato di grigio, poche nuvole, candide. L'alba cominciava a far vedere gli alberi e le poche case sparse, i campi verdi, i girasoli, i filari delle vigne ordinati, tipici di quella terra …. la sua terra! Sembrava di vedere un disegno di bimbo, quelli che si fanno alle elementari, dove la maestra scriveva sotto "brava": la collina marrone dietro, l'albero grande vicino alla casetta con la strada che parte dalla porta di casa … o arriva alla porta di casa !?!?!

p.
E' si: ... partire! ... arrivare!
Due necessità da sempre sentite e mai veramente distinte.
Anzi spesso confuse.
Necessità non solamente fisiche che si affacciavano al suo pensiero come irrinunciabili! Partire ed arrivare come moto ritmico, anche se non sempre armonioso, della propria anima, della propria volontà di esplorare ed esplorarsi.

mc.
E adesso, ancora una volta, si guardava intorno e si guardava dentro. Era subentrata una quiete insperata.
Aveva preso tra le mani un piccolo vaso di cristallo, di quelli che portano un solo fiore, che aveva una foglia di vite in argento che si arrampicava sul lungo collo: dentro, una rosa essiccata, bella, di un rosso violaceo che dava idea del tempo trascorso. Sentì gli occhi inumidirsi … quanta tenerezza!

p.
<Ma devi proprio andare?>, disse Laura a Bianca, che in quel momento stava infilandosi le scarpette da ginnastica, chiudendo con il piede la porta dietro di se ed appoggiando sul tavolo, pieno delle verdure dell'orto, la sua carica borsa della spesa.
<Lo sai che oggi abbiamo a pranzo Giovanna e Francesco, e non solo, porteranno anche i loro pestiferi figli. Su vedi di evitare quella inutile passeggiata ... per poi chissà dove andare. Non voglio preparare tutto da sola!>
Giuliano, che era in bagno e stava facendosi la barba: due momenti sacri per lui, gli unici momenti, quando era in casa, in cui riusciva veramente a sentirsi in compagnia di se stesso, chiese alla moglie: "ma stai parlando con me?".
Giuliano aveva sempre la sensazione di essere inadeguato.
Per quanto ricordava nella sua vita era stato sempre attento, sempre troppo attento, a ciò che gli accadeva intorno, sia per quello che capitava in famiglia e anche, soprattutto, per quello che riguardava il

suo rapporto con gli altri ... tutti gli altri. Una specie di ossessione la sua che lo limitava nella spontaneità e lo tratteneva pesantemente nell'esprimere quello che veramente sentiva. Ormai aveva superato i cinquanta ed ancora si portava dietro quell'ingombrante fardello.

mc.
Laura e Giuliano erano sposati da trenta anni, ma stavano insieme da sempre: erano nati al paese, in due case a dieci metri di distanza l'una dall'altra, una di quelle storie d'amore d'altri tempi. Non si erano mai mossi da lì, sempre insieme: la loro vita sembrava un fiume che scorre lento in pianura! No, per niente al mondo Bianca avrebbe rinunciato alla sua "inutile" passeggiata: era per lei un piacevole, tenero, rassicurante rito da compiere. I passi si susseguivano esperti nel viottolo che da dietro casa andava verso la collina morbida e verde, per strada qualche cespuglio di more, il profumo dell'erba e il fruscio dell'aria tra le foglie delle querce, che da un lato delimitavano la via. C'era il sole e si stava bene: il fresco tepore di quel settembre inoltrato, il piacere fisico di quell'aria che le accarezzava il corpo, la voglia di pensarsi come si sentiva di essere … si, era tornata da poco e già si stava rigenerando. Laura, la sua adorata sorellona, era sempre stata la "saggia" di casa: sapeva fare di tutto, sembrava Olivella, quella della pubblicità di quando erano piccole! Le cose, in casa, sembrava che le ubbidissero: in un attimo, se c'era da mettere a posto, tutto era in ordine … se c'era da stirare, in un battibaleno i panni dalla cesta finivano belli piegati e profumati dentro l'armadio … non parliamo poi della cucina: con poco riusciva a fare cose buonissime e pure belle! Aveva imparato l' "arte del fare" in tempi complicati.

p.
Lei non c'era mai riuscita. Le loro vite si erano svolte, o forse sarebbe meglio dire dipanate, in maniera e per vie molto diverse. Lei, Bianca, aveva frequentato l'università ed era stata a Bologna per oltre sei anni. La Bologna degli anni 70 piena di fermenti, di idee e di inquietudini. Laura aveva "trovato" Giuliano, lo aveva voluto e se lo era tenuto per oltre trenta anni.

mc.
Mandare un figlio all'università e farlo laureare era il sogno di molti genitori di quella generazione, di quei genitori figli dell'Italia che era cresciuta nel dopoguerra e che sognavano "una buona posizione" per i loro ragazzi. Bianca era brava a scuola, sempre promossa con buoni voti, orgogliosa e indipendente, già da piccola con una grande passione: leggere! A Bologna era arrivata con poche cose, pochi soldi e tanti sogni: la classica ragazza di provincia, che desiderava emergere, che sapeva benissimo che nessuno le avrebbe regalato nulla... del resto lei non voleva essere aiutata, voleva meritarsi tutto, voleva "fare da sola" ed era pronta a qualsiasi sacrificio per

raggiungere i suoi obiettivi. Sembrava cosi' sicura di se' a soli diciannove anni! Solo lei sapeva quanto si era sentita insicura quando era scesa dal treno in quella città che aveva tanto sognato: alla stazione con tante persone sconosciute intorno a lei e poi camminando sotto i portici, in centro, davanti alle vetrine di quei bei negozi e poi ancora lungo quella piccola via, vicino alle torri, dove in fondo, a sinistra, al numero 21, un portone, chiuso, aspettava che lei suonasse il campanello per aprirsi. Era arrivata, il cuore andava a mille e la mano esitava a suonare. "Tu devi essere quella nuova...dai vieni, apro io che ho le chiavi"

> *p.*
> *Marco, che stava rientrando dalla mensa dove il suo stomaco veniva messo alla prova sulle sue capacità digestive, faceva il terzo anno di architettura ed abitava in quella casa insieme ad altri studenti dall'anno prima. Aveva cambiato più volte per cercare di trovare la sistemazione giusta: coinquilini simpatici, una camera singola e, soprattutto, due bagni e l'aveva trovata. Ora una delle ragazze che abitava al numero 21 si era laureata ed aveva lasciato la sua stanza e Bianca aveva avuto la fortuna di poterla affittare. Il prezzo era onesto, la posizione era centrale e gli spazi a disposizione non angusti. Marco si era accorto della emozione di Bianca e si era immediatamente anche accorto che quella ragazza non era affatto male.*

mc.
Alle parole di Marco, Bianca aveva improvvisamente sentito un caldo dentro salire verso il suo volto, sicuramente era arrossita: ”Che bella voce” pensò e lo seguì su per le scale, tranquilla. Marco parlava, parlava … in poco tempo le aveva fatto vedere tutta la casa, le aveva spiegato come era l'accordo con gli altri per le spese comuni, le aveva anche chiesto quale era la cosa più buona che sapeva cucinare … un vero vulcano … La camera era piccola ma confortevole: un letto a una piazza e mezzo, un armadio a due ante alto fino al soffitto con tanto spazio per i pochi abiti che aveva, una scrivania un po' scrostata, laccata di bianco, messa davanti alla finestra, che stava proprio davanti alla porta. Andò subito ad aprirla: dava su una piccola strada, ma sporgendosi, sulla destra, oltre il palazzo di fronte, era possibile scorgere una sorta di via di fuga, quasi un pertugio tra le case, da cui si intravedeva, in lontananza, una collina con in cima una grande chiesa. “Bene” disse Bianca tra sé ”Al lavoro!”. C'era molta luce in quella camera, erano quasi le sei del pomeriggio. In fretta mise a posto le sue cose, guardò se funzionavano le lampadine e si sedette sul letto: anche il materasso andava bene! Da ultimo sistemò, sopra il comodino la foto dei suoi e la sveglia. ”Marco” disse ad alta voce, aprendo la porta ”Scusa ….”- “Si, dimmi” rispose lui che era proprio lì e stava per bussare con la mano ”Usciamo insieme …” lo dissero quasi con una sola voce e poi si misero a ridere, come solo a vent'anni si ride!

p.

Laura era più grande di quasi cinque anni, ed era già sposata quando Bianca era partita per Bologna. Di carattere e di indole diversi, le due sorelle non avevano mai avuto un rapporto facile. Quando nacque Bianca, Laura fu molto delusa, avrebbe voluto un fratellino e di quell'ingombrante e rumorosa intrusa avrebbe fatto volentieri a meno. Molte volte si era avvicinata di nascosto alla culla dove la sorella dormiva e l'aveva svegliata perché piangesse sperando che il suo pianto infastidisse i loro genitori. Poi si accorse che otteneva l'effetto contrario, sia il suo papà che la sua mamma riempivano di coccole quel brutto sgorbio e lei ci rimaneva malissimo e ci soffriva tantissimo. Imparò comunque presto a difendersi. Quel suo modo di rapportarsi con la sorella, quel modo un po' crudele e spesso aggressivo che i bambini nella sua condizione non di rado utilizzano, si era trasformato nel tempo in una sorta di "paternalistico" affetto. Un paternalistico affetto non immune da venature di che si esprimeva attraverso le parole e comunque temperata da un fondo di bonarietà che di tanto in tanto si manifestava.

mc.

Persa tra ricordi, considerazione ed emozioni, Bianca camminava, consumando quasi in fretta quella sua passeggiata. Era quasi arrivata e intravedeva le fronde della sua" quercia grande". Aveva battezzato così quell'albero, amico e custode di tanti suoi pensieri. Quando arrivò proprio sotto, fece un sospiro profondo, come per liberarsi di ciò che le pesava dentro e creare un nuovo spazio. La sensazione era sempre quella, piacevole, di ritrovarsi. Si sentiva fortunata e cominciò a saltellare, rimbalzando due volte per piede, come faceva da bimba, cercando di fare più alto il secondo saltello. Da piccole, lei e Laura, facevano delle vere e proprie gare, su quel viottolo: vinceva chi faceva più saltelli su un piede solo, oppure chi si spostava più da una parte senza toccare terra con l'altro piede, o, ancora, ed era difficilissimo, chi riusciva, a piedi pari, a balzellare a destra o a sinistra al comando dell'altra. Bianca aveva avuto sempre un'ammirazione e un desiderio di emulazione nei confronti della sua "sorellona", come spesso capita ai secondogeniti. Se Laura la riprendeva o la sfotteva, lei se la prendeva tantissimo, senza mai però darlo a vedere, soprattutto a lei, che dal canto suo era gelosissima di quel "frugoletto" che le stava sempre intorno! Quanto affetto tra le due: un sentimento che cresceva insieme a loro e che niente e nessuno era riuscito nel tempo a intaccare.

… non abbiamo proseguito …

Alcuni articoli pubblicati in riviste varie



Pubblicato rivista ABLE nel 2002

Abilità della “disabilità”

Di Paolo Maria Vissani
Vice Presidente vicario di AISCRIS - FITA Confindustria
“Associazione Italiana Società di Consulenza per l'Innovazione la Ricerca e lo Sviluppo”

Primavera. Intorno agli anni ’50. Si va a trovare i nonni a Città di Castello.
La strada è tutta asfaltata e l’Ardea di mio padre scivola che è una meraviglia.
L’Umbria in primavera è di un bel verde colorato.
A Città di Castello il Tevere, ancora giovane fiume prima di anticarsi a Roma, è pieno di attrazioni, soprattutto per un bambino: l’acqua, i rumori, gli odori, il luccichio.
Ecco dove e come, in trasferta dalla mia città Perugia, mi sono “beccato” la polio – abbreviativo di poliomielite che preferisco utilizzare sia perché ormai per me *l’oggetto* è più che familiare, e perché, nel significato, il *dolce miele* c’entra poco.

Non avevo quattro anni.
Tra i fortunati supero la fase acuta e, con un po' di fatica, mi ritrovo adolescente.
Non sono abile a giocare a pallone, ma suono la chitarra. Non sono abile a gareggiare nella corsa, ma vado a cavallo. Non sono abile a salire speditamente le scale, ma so nuotare.
Non sono abile a …, ma …
Scuola. Ragazze. Università. Laurea. Matrimonio.
Una figlia: Lucia. Oggi ventisette anni, laureata e lavora a Milano.
Separazione. Nuova compagna.
Difficoltà? Sicuramente, ma superate! Soprattutto con una volontà non ferrea, ma testarda e sposata ad una positiva – confesso: più che positiva a quei tempi *elevata!* - opinione di me stesso: due difetti nel mio caso utilissimi!
In questi miei non pochi anni di esercitazioni con la disabilità mi sono fatto alcune idee: è raro trovare, pur nel *rispetto formale delle leggi*, la sensibilità a garantire il *rispetto sostanziale dei diritti;* un *disabile* diviene *handicappato* spesso per "disattenzione sociale"!
Non mi piace il "diversamente abili" oggi così di frequente utilizzato, perché bisognerebbe spiegare ai più che *diversamente* sta per *attraverso vie diverse, con mezzi alternativi* e che non sottintende la "etichettatura di diverso" …
La mia attività lavorativa e professionale è stata vivace*,* forse irrequieta.
Poiché sentivo stretto il mio "posto fisso universitario" e, prima che diventassi, come praticamente tutti i miei colleghi, Professore Associato, abbandonai l'Istituto di Microbiologia Medica.
L'università l'ho lasciata per la libera professione e per attività imprenditoriali.
Ho avuto la responsabilità di più di una società.
Oggi sono soprattutto *imprenditore di me stesso*… ed ecco il destro per parlare dell'argomento: *abilità della disabilità*
Mi riferisco in particolare alla disabilità motoria, quella che conosco; ma la riflessione penso sia utile anche per altri tipi di disabilità!
La condizione di disabilità può condizionare le scelte: e si... è una condizione che condiziona!
La iscrizione alla università di giovani in carrozzina non è frequente e per problemi legati alla persona, e per problemi legati alle strutture.
Un percorso formativo universitario non tiene conto, salvo rarissime recenti eccezioni, della condizione di fruibilità motoria.
Le aule sono spesso lontane ed "irraggiungibili" ed i tempi di trasferimento non sono misurati in carrozzina…
Risultato: non si dà la possibilità a risorse professionali e lavorative di crescere ed esprimersi.
Una perdita notevole se si pensa alle potenzialità intellettuali che la condizione di disabilità può esprimere.
Uno degli esempi più eclatanti è Stephen Hawking.

Il fisico padre della teoria sui *buchi neri*. Su una sedia a rotelle. Comunica con l'esterno solo tramite computer e non in maniera autonoma. Occupa attualmente a Cambridge la cattedra di matematica che fu di Newton!
Allora mi sono chiesto: perché non creare una sorta di circolo virtuoso sulla condizione di disabilità e le capacità professionali ed imprenditoriali che è in grado di esprimere?
Ho pensato che far conoscere le qualità espresse tramite uno strumento di "visibilità" a casi di successo (imprenditori, professionisti, universitari, ricercatori, …) avrebbe potuto essere una proponibile via.
Ritengo utile per giovani che si trovano in condizioni svantaggiate sapere che persone con i loro stessi problemi "ce l'hanno fatta" dal punto di vista lavorativo - professionale.
Con questi presupposti e con l'appoggio degli associati di AISCRIS – FITA/Confindustria è nata la sezione Aiscris-dis, di cui ho avuto dal presidente Francesco Franci e dal Direttivo la delega per il coordinamento delle attività.
Aiscris, attraverso Aiscris-dis, può essere un buon motore per raccogliere risorse intellettuali ed imprenditoriali utili ai giovani "*diversamente abili*" per affrontare scelte e vie coraggiose!

Pubblicato nella rivista ABLE marzo 2005
Rubrica Able - *Abilità della disabilità*

AISCRIS (FITA – CONFINDUSTRIA) www.aiscris.it



Volare senza barriere!
di Paolo Maria Vissani

La giornata non passava mai. L'attesa ingessava le ore.
Domani nel piccolo aeroporto umbro di Santegidio ci sarebbe stata la esibizione delle Frecce Tricolori.
Il maresciallo Raticchieri, mitico tra gli istruttori, mi aveva caricato proprio bene: dopo *la festa del volo* avrei potuto decidere se frequentare la scuola per conseguire il brevetto. Decisi!
Ma quante "difficoltà nell'aria" per chi non si muove speditamente a terra …
Dovevo fare la visita medica ed attitudinale a Roma: gli altri aspiranti avevano tutto praticamente *sotto casa*.
La Commissione, naturalmente *speciale,* si riuniva nella Capitale solo quando il numero delle richieste era sufficientemente numeroso.
Il giudizio di idoneità passava per essere (ed era!) difficile da ottenere.
… Insomma: tanti intoppi e tante, troppe *diversità*.
Mi scoraggiai. Mio malgrado, a 20 anni *rimasi a terra*!
Stavano per iniziare gli anni '70
Per me, allora, fu una rinuncia sofferta. Forse più arrabbiata che sofferta.
Le mie difficoltà motorie erano (…e le consideravo) relative, mentre le difficoltà burocratiche mi apparivano enormi e discriminatorie.
Salto con un balzo molti anni: non voglio intrappolarmi nella memoria!
Molto più tardi, all'inizio degli anni '90, ho scoperto il mondo degli ULM (www.ulm.it).
Splendide macchine volanti. Fatte di tubi, tela, viti, dadi, cavi, leve, valvole e … motori a miscela.
Ultraleggere come farfalle.
Macchine che sembrava rimanessero in aria miracolosamente.
Macchine pilotate "ad olio di gomiti" da pittoreschi piloti.
Immagini di allora! Ai giorni nostri sofisticati aerei, anche acrobatici…

Nel 1994 ho superato gli esami ed ho conseguito il brevetto di primo, poi, di secondo grado. La esperienza straordinaria di volare e la forte emozione di *staccare l'ombra da terra* sono state conquistate con i sapori della maturità.
Mi è rimasto il ricordo della insoddisfazione e delusione provate.
Soprattutto mi è rimasto il rammarico di non aver potuto volare, intendo volare allora.
Allora: un altro me. Altre emozioni. Altre aspettative. Altre sensazioni. Altri bisogni!
Il mio istruttore da allievo maturo: Luciano Giannini. Vulcanologo. Passione radicata per il volo. Il volo: una intima gioia *anche* da condividere. Luciano ha una idea < perché non modificare un ultraleggero e permettere anche in Italia a chi ha bisogno di una carrozzina a terra di essere *spedito* in aria?>
In altri paesi come Francia, Germania, Stati Uniti persone in carrozzina già da tempo potevano pilotare aerei!
Nasce, così, la prima scuola di volo per disabili italiana.
Nasce l'Associazione "Baroni Rotti" (*Barone Rosso* era il soprannome di Heinrich Von Richtofen, leggendario pilota tedesco della prima guerra mondiale).
Riccardo Rossi è, con la sua società Millenium, associato ad Aiscris ed è uno dei primi "Baroni Rotti" divenuto pilota di Ulm!
Innovazione, ricerca, sviluppo, cuore di Aiscris e dei sui Associati, sono "significati" che si ritrovano nello spirito di innovazione, ricerca e sviluppo che ha sostenuto l'iniziativa nata nel 1995 in Toscana.
Oggi la scuola è una realtà operativa a Serristori, nei pressi di Castiglion Fiorentino, in provincia di Arezzo. http://www.baronirotti.net/
Franco Bentenuti, pilota con diverse centinaia di ore di volo, presidente dei "Baroni Rotti" e direttore della scuola, racconta: <*Abbiamo iniziato quasi come pirati. Abbiamo dovuto superare molti ostacoli, tra cui lo scetticismo, per poter dimostrare che non ci sono limiti alle potenzialità di una persona disabile. Numerosi sono stati, in particolare, gli ostacoli burocratici! Ora basta un certificato medico per ottenere l'abilitazione al volo.*
Ovviamente dopo aver frequentato il corso previsto e superati gli esami finali>
<*I "Baroni Rotti"*> continua Franco < *uniscono alla passione per il volo l'impegno per diffondere una diversa cultura della disabilità. Per questo partecipiamo a molte manifestazioni. Queste sono occasioni per mostrare con i fatti - pilotando, pilotando! - che il volo è davvero un'attività per tutti. Volare fa bene al corpo, alla mente ed aiuta ad abbattere le barriere, soprattutto le barriere mentali*>
Oggi altre scuole dello stesso tipo sono nate nel nostro Paese ed i piloti in carrozzina con il brevetto sono ormai numerosi.

Il logo dei "Baroni Rotti"

CIBO: UNA STORIA DI NECESSITÀ, TRA PIACERE E TIMORE

La sicurezza degli alimenti dalle paure antiche alle norme attuali
2008 – Alimenti e bevande -
di paolo maria vissani

Nutrirsi e procurarsi il cibo è una necessità dell'uomo.
Ritengo che, da sempre, questa necessità sia stata accompagnata dai tre elementi che, per me, sono sempre presenti nella formazione del giudizio di valore qualitativo: forma, sostanza, emozione. Questi tre fattori per gli alimenti hanno avuto - ed hanno – un'attenzione particolare comune: la sicurezza, la salubrità!
L'uomo cacciatore e raccoglitore per centinaia di migliaia di anni si è nutrito soprattutto di cibi crudi ed essiccati: carni di animali cacciati, semi, frutti e verdure raccolti. La sicurezza alimentare era esclusivamente aggrappata alla esperienza. Con molta probabilità ne era depositario *l'uomo sacro,* che cercava di assicurarla mediante riti, magia e raccomandazioni alla divinità.
Circa duecentocinquantamila anni fa l' uomo di Neanderthal scopre la cottura del cibo e diviene "cuoco". E' la prima vera rivoluzione alimentare!
Forse all'inizio solo arrosti. Poi una dieta con molti nuovi cibi più digeribili e gustosi ed anche più sicuri! Ora la carne si può scegliere al sangue o più abbrustolita ed il frumento diventa pane. Sembra che nello stesso periodo cominci ad essere utilizzata anche la salagione e sicuramente c'è chi la combina alla cottura proponendo nuove pietanze.
Intorno ai centomila anni fa l'uomo di Neanderthal, suo malgrado, deve vedersela con un inaspettato e formidabile concorrente venuto dall'Africa: l'"Homo sapiens". Dal confronto non uscirà vincitore. A questo nuovo uomo è affidato il futuro della attuale umanità e, per nostra fortuna, si inventa di diventare pastore ed agricoltore.
E' la seconda grande rivoluzione alimentare. Siamo nel neolitico, circa dodicimila anni fa. Il primo animale addomesticato sembra sia stata la capra, poi la pecora e più tardi il maiale ed i bovini. Si raccoglie e si "lavora" il latte, il frumento, l'uva! Ora l'energia per il sostentamento può essere prodotta nel tempo e si possono accumulare scorte energetiche. Non è indispensabile sfinirsi per cercare cibo tutti i giorni, c'è più tempo per pensare e quindi più libertà creativa, con le conseguenze che ancora oggi godiamo …
Da allora l'uomo perfeziona lo stesso modello alimentare fino alla fine del 1800, migliorando la qualità del cibo ed aumentandone la disponibilità.
La sicurezza alimentare diventa sempre più scienza e le tecniche per la conservazione del cibo e le attività di controllo diventano sempre più metodologie riproducibili. Al tempo di Tiberio, come scrive Seneca, il prefetto dell'Annona tra i compiti assegnati aveva quello *"… di controllare perché il grano affluisca nei magazzini senza frodi o alterazioni, senza che l'umidità o*

l'eccessivo calore ne modifichino i caratteri e verificare che nulla manchi nel peso e nella misura …"

Con la caduta dell'impero Romano d'occidente in Europa inizia un periodo di profondi sconvolgimenti: il Medioevo. Scarseggia il cibo. Guerre, pestilenze e povertà concorrono nel decimare la popolazione. Gli abitanti di Roma passano da oltre un milione a poche migliaia. Molte attenzioni per la qualità degli alimenti si persero tra le difficoltà quotidiane dei signori e del popolo e tra le superstizioni e credenze che anche la religione contribuiva a diffondere. Ed ecco "il timor di cibo", lo spettro della putrefazione: bianco è sano, nero è mortifero. Fra Bartolomeo Anglico (1190-1250) spiega nella sua enciclopedia "De proprietatibus erum" come le vie di trasmissione della lebbra siano dovute al cattivo temperamento di alcuni cibi troppo "freddi" quali manzo, orso e asino, o troppo caldi" come cipolle e pepe; oltre all'aria corrotta, al vino alterato e al povero ed innocente porco *lebbroso!*

Dopo l'anno mille, per cercare di razionalizzare e regolamentare quanto appariva incontrollabile, si cominciarono ad imporre norme. La città di Grasse in Francia nel 1262, ad esempio, emise una ordinanza sulle regole ed i tempi di macellazione. Un interessante tentativo di affrontare razionalmente e con un approccio scientifico il problema cibo e dell'igiene è costituito dai "*Tacuina sanitatis*", manuali di scienza medica scritti e miniati, risalenti alla seconda metà del XIV secolo, che prendono spunto dal testo originale scritto tre secoli prima dal medico arabo Ibn Butlan.

Finalmente - siamo all'inizio del 1900 - la terza rivoluzione alimentare.

Da allora in poi, il progresso delle scienze e delle tecniche cambiano radicalmente il rapporto con i cibi e con il loro valore igienico e nutrizionale.

I mercati sempre più lontani dai produttori, la necessità di garantire la salubrità, l'attenzione alle componenti nutrizionali, oltre alle esigenze di mercato, stimolano ad inventare nuove tecnologie di trasformazione e mantenimento, e ad applicare norme sempre più condivise.

Penso che oggi possiamo considerarci all'inizio di una nuova, forse radicale, rivoluzione alimentare, che vede l'uomo impegnato protagonista nel modificare metodologie e tecniche, avendo la possibilità, sempre più concreta, di addentrarsi ed agire con efficacia anche nell'intimità stessa dei cibi.

Articolo pubblicato dalla rivista ABLE

la bell'Europa…ed il voglioso Zeus
dal Mito al Progetto



Paolo Maria Vissani

<Senti che profumo…?!> mi dice l'amico Ugo annusando quell'aria che, dalle nostre parti dell'Appennino Tosco-Umbro, ha un così buon odore quando la primavera comincia a colorare il paesaggio>
<Che ci fai seduto su una panchina dei giardini pubblici del nostro bel paese?>
<Sto tirando a mezzogiorno…
Hai letto il giornale? Questa nostra Europa sta attraversando qualche difficoltà. L'economia. L'euro. L'allargamento. Il petrolio. L'armonizzazione… Sto giusto rileggendo in un libro scolastico, per caso scovato nella mia "antica" camera della casa dei miei, la "storia" nata tra la bell'Europa ed il voglioso Zeus.>
<Sono, immagino, letture di fine settimana paesano. Sai, anche per me il paese è tonificante e rilassante. Durante questi sospirati giorni, ritagliati al lavoro e difesi con fatica, leggo di tutto.
Anche io, come te, leggo volentieri quello che ritrovo in questa casa che mi ha visto bambino.
Ma ora, amico mio, sono curioso. Dimmi di Europa e Zeus>
<Europa, unica figlia femmina di Agenore, re di Fenicia, e di Libia, una delle sue –immagino numerose- mogli, era bella come il mattino. Con la pelle candida e vellutata.
Un giorno , mentre quella bella figlia stava giocando con le compagne lungo la riva del mare, la notò il vecchio, ma sempre arzillo, Zeus.
Naturalmente se ne innamorò a prima vista.
Fu uno di quei *colpi di fulmine* che al re degli dei capitava spesso di *assestarsi* tra capo e collo.

Una caratteristica dell'Altitonante legata, penso, alla sua eterna senilità!
C'era un problema per il dio greco Zeus -romano Giove-: la gelosissima e poco paciosa moglie Era - Giunone per gli abitanti della Città Eterna -.
Giove, per non farsi vedere dalla vendicativa e pericolosa moglie, escogitò uno dei suoi trucchi. Si trasformò in un fascinoso e candido toro con le corna dorate.
<Non ti sei mai chiesto, Ugo, come ho fatto io quando ero studente, perché l'astuta Giunone non si accorgesse di queste frequenti scappatelle e vistose trasformazioni del marito!>
<No. Ma, pensandoci ora, ho il fondato sospetto che le convenisse…
Bisogna dire, comunque, che Zeus, oltre a godere di una posizione invidiabile come primo tra gli dei, era anche fortunato.
Gli andavano tutte bene.
Infatti non fu visto da Era e la curiosa e coraggiosa Europa fu attratta così tanto dal candido animale che lo ammirò, lo accarezzò e lo cavalcò.
Il bianco e divino toro non perse tempo. Appena ebbe Europa in groppa, la rapì.
La condusse presso l'isola di Creta e l'amò.
Dall'unione nacquero tre figli.
Uno di questi è quel famoso Minosse di cui si può visitare anche oggi il palazzo nella bella ed assolata Creta.
Fu un amore appassionato quello di Zeus per la consenziente Europa!
Per ognuno dei tre figli nati dalla unione il re degli dei le regalò un dono magico: un automa, un cane, un giavellotto.
Europa si stabilì volentieri nella lontana isola a lei così estranea.
Si trovò bene tra quei popoli da lei non conosciuti.
La tenera fanciulla amata da Giove, che, venuta dalla lontana Fenicia, era stata così disponibile ed aperta nell'incontrare un mondo sconosciuto, ha dato il nome ad una delle quattro parti in cui quel mondo era allora diviso. >
<Quindi, Ugo, l'Europa dove abitiamo si chiama come la bella figlia del re fenicio Agenore e il suo nome ricorda un ratto amoroso ed un amore disponibile!>
<Proprio così e l'affascinante mito è base culturale del nostro *essere europei*>
<Amico mio, ti va di parlare un po' della storia di questa nostra *Europa* così voluta e, spesso, così disattesa.
Come è nata. Quali le tappe per la sua costruzione. Quali i trattati. Quali gli obiettivi.>
<Il mito è lontano!
Molto, molto tempo dopo l'idea di una *entità Europa* vicina a quella che oggi proviamo a realizzare comincia ad affacciarsi.
Nella prima metà del 1800 un illustre italiano esiliato in Francia, tale Giuseppe Mazzini, pensò ad una Giovine Europa.
Giovine Europa romantica. Sognata per la difesa delle libertà del cittadino.
Sognata per contrastare le angherie degli Stati oppressori.

Ma la spinta più potente per far nascere “una unione sempre più stretta tra i popoli d’Europa” è venuta come conseguenza di quel disastroso evento che è stata la seconda guerra mondiale.
Dalle ceneri di una Europa divisa e dilaniata nacque la volontà di porre le basi per costruire “l’unione tra i popoli d’Europa”.
Obiettivi?: Pace e prosperità!
Obiettivi ambiziosi. Sicuramente non facili, vista la litigiosità storica.
Ma gli obiettivi, sono convinto, per essere fortemente appassionanti devono avere quelle caratteristiche!
Siamo nel 1950, in piena *guerra fredda*.
Francia e Germania sono lungi dall’essere riconciliate.
Il mattone iniziale della costruzione dell’edificio Europa proviene, in modo particolare, dalla volontà, dalla esperienza e dalla abilità di negoziatore di Jean Monnet.
Monnet propose al ministro francese Robert Schuman ed al cancelliere tedesco Konrad Adenauer un interesse comune: la gestione delle attività legate al mercato del carbone e dell’acciaio.
Nasce l’accordo precursore della attuale Unione Europea.
Il trattato, firmato a Parigi l’anno dopo, vede protagonisti, oltre Francia e Germania, anche l’Italia, i Paesi Bassi, il Belgio ed il Lussemburgo.
E’ il primo atto formale della prima Comunità europea, quella del carbone e dell’acciaio: la CECA.
Da qui ha praticamente inizio l’avventura!
Nel 1957 nasce, con il trattato di Roma, la Comunità Economica Europea (CEE).
Nel 1973 si amplia con l’entrata nella Comunità di Danimarca, Irlanda e Regno Unito.
Oggi, tra alti e bassi, obiettivi raggiunti e falliti, successi ed insuccessi. Passando per trattati, accordi, compromessi, dissensi i paesi della Unione sono diventati 25!>

<E’ si, Ugo, la storia è affascinante!
Penso che sia bello immaginare una futura Europa Unione di Popoli.
Per questo ritengo sia stato indispensabile passare dalla prima fase di costruzione cha ha privilegiato l’Europa del mercato e dei mercanti. Ora è determinante una fase che costruisca l’Europa “Unione”. Europa casa comune. Casa dove siano visibili le differenti culture e tradizioni. Casa dove le “diversità” siano valori condivisi! Questa è una *bell’Europa* che prevede ancora un gran lavoro…>
< Lo sforzo da fare e la strada da percorrere sono ancora dure e lunghe. Ma, ritengo, che la via sia efficacemente tracciata.
Se la volontà di integrazione, di equilibrio e di collaborazione prevarrà sugli interessi di parte l’obiettivo potrà essere raggiunto.

Una cosa, ritengo, deve avvenire al più presto: che la “voglia di cultura” superi la “voglia di economia”!
Il sentimento di appartenenza può passare attraverso interessi economici condivisi, ma fallirebbe se si fermasse solamente a questi.
La coscienza di essere Unione è, soprattutto, conquista culturale. E’ intenti condivisi. E’ ricerca di comuni radici.>
<Penso che la nostra Europa, che prende il nome - come tu, Ugo, ricordavi - dalla mitologia greca, abbia una ricchissima storia comune da valorizzare. Sono convinto che la strada per raggiungere gli obiettivi di “Pace e Prosperità”, di cui si è parlato, passi veramente attraverso la cultura dell’integrazione. La cultura del rispetto e della valorizzazione delle diversità.
<Mi permetto di fare una citazione erudita. Per dirla con Camus *“amo troppo il mio paese per essere nazionalista”*>
<Che cosa vogliamo augurare, Ugo, all’*Europa dei popoli* che sta nascendo?>
<Di saper utilizzare al meglio i tre doni di Zeus.
L’automa Talo per la difesa delle libertà e delle culture.
Il cane per la abilità e la capacità di individuare e raggiungere obiettivi.
Il giavellotto per centrare le finalità.
S’è *tirato il mezzogiorno* e, per me, è ora di tornare a casa. Ci si vede presto, magari per una cenetta: le bistecche di Domenico sono frollate al punto giusto…>
<Molto volentieri! A presto, caro Ugo>

Spigolature con l'amico Giacomo
(di P.M.Vissani)
Rubrica pubblicata nella rivista **"*alimenti & bevande*"**
EPC editore

Presentazione della Rubrica.

Un saluto a tutti i lettori!
Perché questo titolo?
Perché la rubrica si propone di essere una finestra aperta sulle problematiche più disparate ed attuali che provengono dal mondo produttivo degli alimenti e delle bevande e che riguardano in particolare, ma non solo, la qualità e la sicurezza delle produzioni.
Chi è l'amico Giacomo?
E' un esperto del settore alimentare in grado di rispondere anche ai quesiti che (spero numerosi) saranno posti dai lettori.
Giacomo, in ogni numero della rivista, sarà sollecitato ad affrontare un argomento di interesse generale e cercherà di chiarire gli aspetti pratici che, su quell'argomento, coinvolgono il mondo produttivo.
Chi è colui che racconta?
Un non più giovane viaggiatore, oggi si dice agente di commercio, che rappresenta prodotti alimentari.
Appassionato del suo lavoro e d'indole curiosa raccoglie impressioni, perplessità, "lamenti" del mondo che frequenta.
Conosce Giacomo da molto tempo, è nato nel suo stesso piccolo paese dell'Italia centrale, uno di quei paesi tra Toscana e Umbria così ricchi di terre coltivate, di ulivi generosi, di querce ombrose e di cipressi austeri.
Ecco qui di seguito il primo racconto del "viaggiatore"!

Spigolatura 01 gennaio '99
Va di moda parlare di qualità

Il mese passato, come avviene quasi ogni mese, ho incontrato l'amico Giacomo al Bar Centrale che si trova, e non poteva essere altrimenti, nella piazza più importante del nostro paese.
Il bar Centrale, la domenica, è pieno di gente vociante, soprattutto uomini, come nella miglior tradizione della gran parte dei paesi dell'Italia centrale e non solo.
Il gioco delle carte è passatempo del pomeriggio, mentre la mattina trascorre tra chiacchiere di lavoro, di politica, di calcio e di possibili vincite all'enalotto.

Giacomo ed io eravamo seduti ad un tavolo appartato e come al solito parlavamo di lavoro; un viziaccio, questo, che nessuno dei due riesce a togliersi.
<Sai, Giacomo, vorrei approfondire con te l'argomento "qualità".
Dove e come ti giri noti messaggi che esaltano la qualità'.
La parola qualità e' inflazionata, spesso utilizzata, oltre che dalle aziende per i propri prodotti o servizi, da politici, da sociologi. E' come il prezzemolo: è infilata ovunque. Non pensi che così, come attualmente trattata, sia percepita dalla maggioranza delle persone come una parola suggerita dalla moda, astratta, vaga. Una parola di cui sfugge la dimensione e la concretezza?>.
<Si, in effetti possiamo dire che va di moda parlare di qualità', se ne parla forse troppo, alle volte a sproposito ed in modo non corretto.
Penso di non sbagliare dicendo che per tutti noi la Qualità si possa riassumere in tre diverse percezioni, che nel loro insieme, la definiscono: Forma, Sostanza, Emozione.
La percezione più' naturale ed immediata del "valore qualità" e' sicuramente quella legata alla emozione.
Ma fare qualità', produrre qualità' e' attività' concreta, dove sia Forma che Sostanza sono ben presenti e riconoscibili.
Fare qualità' e' un'attività' che si può' provare!
Esistono metodi, sistemi mediante i quali quest'attività' e' controllabile, misurabile, riproducibile.
La pubblicità utilizza soprattutto la leva emotiva perché di grande efficacia nel coinvolgimento. E', però, importante, anzi indispensabile, che il "linguaggio" della pubblicità' coincida con il "linguaggio" commerciale e con il "linguaggio" produttivo.>
<Spiegati meglio, Giacomo>
< Se la pubblicità' riesce attraverso il coinvolgimento emotivo a stimolare l'acquisto, l'azienda deve essere in grado di mantenere la promessa fatta attraverso la pubblicità', altrimenti l'effetto e' controproducente. Sono soldi buttati.
Se, per esempio, tuo cognato che produce olio lo pubblicizza con la frase "sapore di una volta" che è "emozione" e, sempre tuo cognato, per dare significato al concetto, informa che le olive da cui proviene sono coltivate nella sua terra con metodi tradizionali e che l'olio è di sapore leggero e fruttato, questi ultimi tutti attributi che fanno parte della "sostanza", deve essere anche in grado di mantenere le promesse e provare di saperle mantenere ed in questo possiamo riconoscere la "forma".
Insomma, se ha stipulato un contratto con un suo cliente promettendo le cose dette, deve caratterizzare le promesse con specifiche appropriate, formalizzarle in schede tecniche di prodotto, deve riuscire a mantenere quelle specifiche in tutte le forniture e deve dimostrare che è affidabile, che è in grado di farlo nel tempo. Deve dimostrare che sa "fare e sa mantenere" quella qualità' >

< Scusami, Giacomo, perché non mi parli un po’ dei metodi ed i sistemi che permettono di "fare e mantenere qualità".>
< Certo, ma ripercorriamo un po' di storia dell'evoluzione del "fattore qualità" legato alle produzioni.
Prima degli anni cinquanta le aziende consideravano la qualità' di un prodotto il grado di conformità' alle sue caratteristiche e specifiche tecniche al momento della conclusione del ciclo produttivo, non si interessavano della sua vita oltre la fabbrica.
Durante gli anni cinquanta/sessanta il concetto di qualità' viene esteso all'affidabilità' di utilizzo del prodotto nel tempo. Questo voleva dire assicurare la conformità' ai requisiti tecnici anche dopo la conclusione del ciclo produttivo.
Fino a quegli anni l'attenzione era posta sul prodotto in termini di caratteristiche, specifiche e prestazioni.
La vera rivoluzione è avvenuta quando, a cavallo degli anni sessanta/settanta, l'attenzione si e' spostata dal prodotto al mercato.
In particolare l'attenzione si è concentrata sulla soddisfazione del cliente che poteva e voleva scegliere.
I bisogni primari non erano più' un problema sociale e l'offerta del mercato cominciava ad essere diversificata.
Tutto, a questo punto, e' diventato dinamico e la qualità' ha iniziato ad essere percepita come miglioramento, come valore, come fattore di integrazione fra' le attività' e le funzioni della azienda e tra' l'azienda ed il cliente.>
<Parla in maniera meno tecnica, Giacomo, e spiegami con esempi legati all'attività' di mio cognato.>
<Come ho già' detto, la qualità' nel rapporto commerciale e', in modo particolare, legata alla capacità di essere in grado di mantenere gli impegni presi con il contratto: “il suo olio, intendo l'olio di tuo cognato, fatto con olive del suo campo e che presenta quelle caratteristiche particolari che lo rendono valorizzabile!”
L'obiettivo è raggiungere e mantenere quella qualità' individuata, promessa e concordata.
Tuo cognato ha deciso di produrre quell’olio perché' gli e' stato richiesto, o perché' pensa che possa essere più' gradito ai suoi clienti, quindi più' facile da vendere e ad un prezzo più' conveniente.
Saper ascoltare, comprendere, riuscire ad interpretare e quindi realizzare e' il segreto della qualità' nelle produzioni!.
Il suo olio avrebbe potuto essere realizzato tenendo conto delle sole caratteristiche e specifiche indicate dalla legge, in questo caso il suo livello qualitativo non lo avrebbe distinto dagli altri oli dello stesso tipo e tuo cognato non avrebbe potuto pubblicizzare il prodotto come diverso. Invece ha individuato caratteristiche che lo rendono originale e più' appetibile per il mercato e quindi ha potuto avere la possibilità di promuovere il suo prodotto valorizzandone le particolarità, il suo diverso livello qualitativo.

Ho incontrato il fratello di tua moglie qualche giorno fa e mi ha detto che, il mese scorso, il responsabile commerciale di un'organizzazione distributiva di supermercati si e' messo in contatto con lui per una fornitura d'olio proprio con quelle caratteristiche che abbiamo precedentemente portato come esempio. Ma il rappresentante della grande distribuzione organizzata e' stato molto chiaro: tuo cognato sarebbe diventato fornitore dei supermercati solo se in grado di fornire il prodotto assicurando le caratteristiche previste e concordate.
In poche parole sarebbe divenuto fornitore solo se in grado di soddisfare le esigenze dell'organizzazione, sia per quanto riguarda la garanzia del prodotto che per le modalità' e quantità di fornitura.
Quel signore gli ha poi parlato d'assicurazione della qualità', di sistemi di garanzia, di norme di riferimento e di modelli gestionali da applicare.>
< Sai, Giacomo, con il mio lavoro non è certo la prima volta che sento parlare di questi argomenti.
Quel potenziale cliente che e' andato a trovare il marito di mia sorella gli ha chiesto, con un linguaggio da addetto ai lavori, quello che sempre più spesso viene chiesto soprattutto dalla distribuzione organizzata e cioè di utilizzare gli strumenti normativi ed i modelli gestionali che permettono di dimostrare che le caratteristiche di prodotto e le modalità' di fornitura, richieste ed indicate nel contratto, possono essere raggiunte e mantenute.>
< Certo! L'obiettivo si coglie utilizzando nella gestione del processo produttivo un sistema di controlli dei punti critici che permette di evitare, prevenendoli, rischi di non raggiungere e mantenere le promesse contrattuali.
Assicurare al cliente che il prodotto fornito ha le caratteristiche promesse e che prodotti difettosi o non conformi non saranno a lui inviati, perché' tenuti sotto controllo con un sistema gestionale che si basa sulla prevenzione, e' il metodo più' efficace per rispondere a quelle esigenze.
I due momenti insieme, assicurare la qualità ed essere in grado di gestire le non conformità, sono la strada maestra per la competitività'.
Le norme volontarie di riferimento approvate dalla Unione Europea propongono i modelli gestionali che possono essere attuati dalle organizzazioni produttive per garantire la qualità' e la affidabilità' delle produzioni.
Sono norme che permettono la reciproca fiducia, la tranquillità e trasparenza di rapporto tra cliente e fornitore nella libera circolazione delle merci e che si basano sul principio del mutuo riconoscimento.
Per un'organizzazione produttiva non conoscere ed attuare queste norme significa essere fuori della possibilità' di provare, con linguaggio e strumenti comprensibili e riconosciuti, la "propria qualità" e garantirla.
Significa essere esclusi da un mercato nazionale, europeo ed extraeuropeo dove le regole di garanzia ed assicurazione sono alla base della competitività' e dove fondamentale e' il linguaggio comune. Questo se non è un problema

sentito come impellente oggi, non potrà non esserlo nei mesi, negli anni a venire.
Gli strumenti riconosciuti per fare qualità e provare che si riesce a gestirla e mantenerla sono le ormai famose norme della famiglia UNI EN ISO 9000. Queste norme tecniche volontarie propongono sistemi gestionali per la garanzia della qualità.
Le norme ISO 9000 son conosciute a livello internazionale e riconosciute dalla Unione Europea come modelli di riferimento delle organizzazioni produttive. Inoltre le tre norme così dette contrattuali, la ISO 9001, ISO 9002 e ISO 9003, sono modelli di sistema gestionale certificabili; la certificazione è effettuata da organismi accreditati e mutuamente riconosciuti dagli stati membri della Unione.
Ma a forza di parlare siamo arrivati all'ora di pranzo, che dici di aggiornare il discorso al nostro prossimo incontro?
Penso che possa essere interessante se durante i tuoi viaggi di lavoro annoterai domande dei tuoi clienti su argomenti che riguardano la qualità e la sicurezza delle produzioni. Sarò contentissimo di parlarne con te davanti ad un buon caffè, qui seduti al tavolino del bar Centrale>
<Sono sicuro, caro Giacomo, che anche i miei clienti saranno contenti quando, tornando da loro, racconterò quello che mi hai detto e le soluzioni che mi hai suggerito. A presto e buon pranzo.>

Spigolature con l'amico Giacomo
(di P.M.Vissani)
(2° articolo spigolature febbraio '99)
Alimenti e bevande

"Ma che l'HACCP è la nuova Unione Sovietica…"

Questa mattina un limpido sole invernale illumina l'ormai addormentata campagna. Mi avvio attraverso i vicoli stretti del mio paese ad incontrare l'amico Giacomo.
Il Bar Centrale ha le vetrine appannate e, dalla strada, s'intravedono appena le sagome delle numerose persone che, come tutte le domeniche, sono accalcate all'interno.
Mentre entro il campanello a scatto suona ed avvisa l'apertura della porta.
E' tanto forte il vociare che, nonostante il "rumore" metallico, nessuno ci fa caso.
L'amico è appoggiato al bancone e sta parlando con la bella moglie del titolare.
Mi avvicino e saluto.
Giacomo mi sorride contraccambiando, mentre la padrona accenna con un leggero movimento della testa il tavolo tenuto libero per noi e che ci sta aspettando.

<Caro Giacomo, lo prendiamo il solito caffè con uno di quegli ottimi dolcetti che sono, oltre la padrona, la forza di questo bar?>
Il tono della mia voce, volutamente alto, permette alla moglie del titolare di sentire il complimento e rimedio un gran sorriso dall'alto dello sgabello situato dietro la cassa.
<Certamente, soprattutto a me piacciono le crostatine alla frutta>
<A proposito di frutta, per proseguire i nostri discorsi iniziati il mese scorso, qualche giorno fa mi trovavo nel negozio di un mio vecchio amico e cliente che vende frutta e verdura. Appena sono entrato nel negozio l'amico si è dipinto in faccia quell'espressione furba ed ammiccante, che non è infrequente tra la gente che è nata dalle nostre parti, e mi ha detto:
"O tu che giri il mondo, dimmi: ma che l'HACCP è la nuova Unione Sovietica e la '155' è un'autovettura dell'Alfa?".
Mi sono fatto una gran risata e poi ho risposto che mi pareva di no, ma che per maggior sicurezza avrei interpellato sulla questione un amico esperto. Ne vogliamo parlare, Giacomo?>

<E come no! Intanto parliamo di che cosa è l'HACCP. Come la scorsa volta che ci siamo visti ho fatto per la Qualità, penso sia opportuno tracciarne un po' di storia.
Negli anni '50 la NASA, il famosissimo Ente Spaziale americano, aveva la necessità di individuare un metodo che fosse di valido ausilio per riuscire a raggiungere e mantenere la salubrità dei prodotti che dovevano essere inviati nello spazio insieme agli astronauti e che servivano per il loro nutrimento.
Così fu, possiamo dire, inventato L'HACCP. Lo strano vocabolo è formato dalle iniziali delle parole che compongono la frase inglese "Hazard Analysis and Critical Control Points".
In italiano "Analisi dei rischi e punti critici di controllo ".
Da allora l'HACCP è diventato un metodo di riferimento per la realizzazione di sistemi di autocontrollo nelle attività legate alla produzione di alimenti.
Insomma dallo spazio e dal progetto Mercury, al negozio di frutta e verdura!>
<Ma, amico mio, quali sono state le tappe ed, inoltre, per quale ragione la Unione Europea ha individuato il metodo HACCP come riferimento nella realizzazione della normativa sull'igiene dei prodotti alimentari?>
<In una manciata di parole ecco la storia. Si parla dell'HACCP nel 1971 a Denver durante la National Conference on Food Protection, poi a Ginevra nel 1980 in un convegno della Organizzazione Mondiale della Sanità e sei anni dopo, nel 1986, il Secondo Congresso Mondiale sulle Infezioni ed Intossicazioni di Origine Alimentare ne sancisce, per così dire, la validità come metodo di riferimento per tenere sotto controllo i punti critici dei processi produttivi alimentari.
L'Unione Europea gli dedica ben quattro direttive. Nel 1991 la direttiva 91/43, che riguarda i prodotti della pesca; nel 92 la 92/5 riferita ai prodotti della carne e la 92/46 per i prodotti a base di latte; infine nel 1993 la famosa direttiva 93/43 sull'igiene dei prodotti alimentari.
Per capire le ragioni per cui il sistema di autocontrollo ed il metodo HACCP sono stati indicati come riferimenti nelle direttive che ti ho citato è opportuno leggere le premesse che sono scritte nella direttiva 93/43. In particolare quelle premesse mettono l'accento sulla necessità di armonizzare le norme generali d'igiene tra gli stati membri al fine di favorire la libera circolazione delle merci e, soprattutto, per tutelare la salute umana. Da qui la indispensabile fiducia nel livello di sicurezza dei prodotti alimentari e la possibilità di utilizzare tecniche gestionali di analisi e valutazione dei rischi in grado di individuare, controllare e sorvegliare i punti critici del processo produttivo.
Insomma l'Unione Europea stabilisce che le imprese del settore alimentare sono obbligate ad effettuare in modo igienicamente sicuro la preparazione, trasformazione, fabbricazione, il confezionamento, il deposito, nonché il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura e la vendita dei prodotti alimentari, tutto ciò utilizzando un sistema di autocontrollo e avvalendosi del metodo HACCP.

La grande novità è che per la prima volta l'Europa individua un sistema obbligatorio per gli stati membri che permette alle singole attività produttive coinvolte dalla direttiva, direi meglio che ne sono il riferimento diretto, di gestire e controllare la propria capacità di raggiungere e mantenere l'obiettivo "salubrità del prodotto". Questo viene sancito anche attraverso l'indicazione di utilizzare un metodo, appunto l'HACCP, che, come ho precedentemente detto, è riferimento tecnico-metodologico fin dagli anni 60-70.
Puoi riferire al tuo amico cliente che l'HACCP non è la nuova Unione Sovietica, ma è il metodo che deve tenere come riferimento operativo per realizzare il suo obbligatorio sistema di autocontrollo.
Forse il tuo amico non ha torto ad accentuare in maniera molto colorita ed ironica la sua difficoltà di comprendere le ragioni e l'opportunità di aggiungere questo nuovo obbligo a tutti quelli che già lo preoccupano.
Quanto previsto dalla direttiva 93/43 può essere considerato, in effetti, l'espressione di un approccio che, per la nostra cultura, ha la valenza di una rivoluzione copernicana.
Come per Copernico il centro non era la Terra, ma il Sole, per la Unione Europea al centro dell'interesse non c'è lo stato membro, ma il cittadino, il suo benessere, la sua sicurezza.
In sintonia con questo approccio è, quindi, il produttore cittadino europeo che si assume la responsabilità di controllare la propria produzione per garantire la salubrità dei prodotti al cittadino consumatore, e sai bene che le due espressioni di "cittadino produttore" e "cittadino consumatore" coincidono, ogni cittadino dell'Europa è nello stesso tempo in qualche maniera produttore ed ogni giorno consumatore.
Vorrei che facessimo tutti mente locale sul fatto che per la Unione Europea il cittadino è, come ho già sottolineato, al centro dell'interesse e soprattutto che il cittadino è degno di essere creduto fino a prova contraria, mentre per lo stato italiano, a quanto abbiamo avuto modo di constatare, è soprattutto degno di essere controllato. Speriamo che questo cambi e cambi in fretta!
Quindi, per riassumere: la responsabilità per la garanzia della non pericolosità dei prodotti è degli operatori, lo Stato Membro deve solo verificare che quanto dichiarato dal produttore, attraverso il sistema di autocontrollo documentato, che obbligatoriamente deve avere, venga veramente e praticamente attuato. Questo significa che il produttore dovrà realizzare il sistema di autocontrollo utilizzando il metodo HACCP costruendolo, progettandolo sulle caratteristiche e sulle specifiche della sua attività produttiva e sulle caratteristiche e specifiche dei suoi prodotti; il controllo ufficiale dovrà tenere conto della valutazione generale dei rischi fatta dal produttore e verificare la corretta attuazione di quanto previsto dal piano di autocontrollo in relazione alle operazioni di sorveglianza e verifica sui punti critici di controllo evidenziati. L'attore principale è il produttore, lo stato verifica che quanto previsto ed indicato dal produttore sia interamente e correttamente effettuato>.

<Caro Giacomo, quello che mi dici è molto interessante, ma non sempre chiaro per gli addetti ai lavori. Come certamente saprai girano dei piani di autocontrollo ciclostilati, adattati alla meno peggio alla realtà produttiva che poi li farà documento proprio, non avendo chiaro che il controllo ufficiale si svolgerà sul piano di attività previste da quel documento e che se questo non rispecchia la realtà vera del processo produttivo e del prodotto questi produttori saranno trovati non in regola e sanzionati.>
<Anche se le sanzioni che riguardano l'attuazione del sistema di autocontrollo per la sua parte metodologica HACCP sono rimandate a giugno del 1999 è necessario, anzi era necessario perché già dovrebbe essere tutto fatto, che il sistema sia presente ed attivo!>
<Mentre parlavi, Giacomo, mi è venuto in mente che le direttive sono obbligatorie, ma devono essere recepite dagli stati membri mediante apposite leggi, quali sono state le tappe italiane dell'HACCP?>
<La direttiva 93/43, che è del 14 giugno del 1993, è stata recepita in Italia con la legge numero 52 del 10 febbraio del 1996 ed i decreti attuativi che sono seguiti datano 1997 e sono il decreto legislativo del 26 maggio n°155 ed il decreto n° 156 della stessa data. Il 155 porta il titolo: "Attuazione delle direttive 93/43CEE e 96/3CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", il n° 156 riguarda la "Attuazione della direttiva 93/99 concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari".>
<Poiché il controllo ufficiale sulla attuazione di quanto previsto dalla normativa sull'autocontrollo della Unione Europea è demandato agli Stati Membri, ogni Stato attiva un sistema suo proprio, ma questo non può creare diversità di trattamento dei produttori che sono in luoghi diversi dell'Europa?
Che mi dici, Giacomo, su questo possibile problema, che non mi sembra di poco conto?>
<Hai colto un aspetto di grande importanza. Come hai detto le direttive europee devono essere recepite dagli Stati che fanno parte della Unione ed ogni stato emette decreti attuativi che hanno, per quello stato, forza di legge e che sono il riferimento tecnico per il controllo ufficiale ed il giudizio di merito sulla corretta applicazione della direttiva.
I decreti attuativi devono quindi essere in armonia con lo spirito e con il merito della norma cui si riferiscono, altrimenti rischiano di discriminare il comparto produttivo che ha l'obbligo di rispettarli e si possono creare momenti di forte diversità di trattamento tra i produttori che sono nei diversi paesi dell'Unione!
Puoi riferire al tuo amico fruttivendolo che la "155" è il decreto attuativo italiano della 93/43 e non una autovettura dell'Alfa Romeo! La 155 può, però, divenire pericolosa come una veloce auto quando non guidata da piloti preparati, da piloti che non ne conoscono bene le caratteristiche e le specifiche di comportamento su strada, che non ne conoscono le prestazioni.>
< Tu, Giacomo, vuoi dire che se il decreto attuativo non rispetta quanto, nello spirito e nei principi, previsto dalla direttiva può diventare un pericoloso strumento per mandare "fuori strada" i nostri produttori?>

<Proprio così. Speriamo che le strutture che sono state individuate per il controllo ufficiale siano preparate a considerare l'autocontrollo nello spirito con cui l'Unione Europea lo propone e cioè come uno strumento di crescita e consapevolezza produttiva, non come il solito strumento di controllo fiscale e coercitivo!
Siamo in Europa, la moneta comune, l'Euro, è nostro patrimonio. Dobbiamo lavorare affinché anche le norme che servono a provare la nostra credibilità di produttori divengano nostro patrimonio. Questo sia per quanto attiene alle norme obbligatorie, come quelle che riguardano il sistema di autocontrollo delle produzioni alimentari, sia per quanto attiene alle norme volontarie, come quelle che riguardano i sistemi di assicurazione della qualità, le ormai note norme UNI EN ISO 9000 di cui abbiamo parlato lo scorso mese.
Come spesso avviene, le parole ci prendono la mano e non ci accorgiamo del tempo che passa ed è ora di rientrare, oggi a pranzo ho la casa piena di parenti, una vera "goduria"!
Quando tornerai da quelle parti vorrei che proponessi al tuo simpatico e arguto amico fruttivendolo questa filastrocca che mi sembra possa dare l'idea, in rima, dell'autocontrollo:

Sai, con l'HACCP
Sei sicuro notte e dì.
E gestendo i punti critici
Con controlli che son mitici,
Tu accontenti "l'ufficiale"
E il prodotto non fa male!

<Benissimo, penso che il mio amico apprezzerà la rima.
Buon pranzo, Giacomo, e alla prossima. Spero di avere, per quell'occasione, qualche interessante domanda raccapezzata durante i miei giri di lavoro.>

Spigolature con l'amico Giacomo
(di P.M.Vissani)
(3° articolo spigolature aprile '99)
Alimenti e bevande

A proposito di autocontrollo, corretta prassi igienica e buone pratiche di lavorazione: procedure, procedure, procedure!

Sono tornato al mio paese dopo un lungo viaggio ed ho trovato tutto al suo posto.
Non che mi aspettassi diversamente!
La piazza gremita e vociante, come sempre avviene nelle belle giornate di primavera.
I ragazzi, come al solito riuniti in gruppi, appoggiati alla solida staccionata del giardino comunale, o seduti sul muretto della fontana, ormai assetata da anni, o a cavalcioni sui motorini fermati disordinatamente al bordo della strada alberata che conduce alla chiesa.
Un forte odore di “nonna Vittoria” mi fa improvvisamente ricordare il suo volto e la sua eccezionale focaccia alla salvia.
Tutte le volte che torno nel posto che ha visto la mia infanzia e che ha subito la mia adolescenza, mi capita di ricordare improvvisamente ed inaspettatamente episodi, colori, sensazioni di quei tempi lontani.
Penso che non capiti solo a me che odori sentiti casualmente portino la mente in veloci ed improvvisi viaggi nel passato. Ricordo che passeggiando con mia figlia Lucia in una umida stradina di Venezia avemmo tutti e due contemporaneamente la sensazione di trovarci nella cantina sotterranea della vecchia casa di campagna dello zio Attilio.
Il mio amico Giacomo è seduto su una panchina della villa comunale.
Lo vedo da lontano che sta, come al suo solito, “divorando” il quotidiano.
La lettura del giornale è stato ed è tuttora motivo di lunghe chiacchierate tra me e Giacomo, uno stimolo per confrontare, spesso animosamente, le nostre opinioni.
Anche lui mi vede e mi fa cenno di raggiungerlo presso la panchina.

<Ciao, Giacomo, finalmente una giornata di primavera vera>

<Ben tornato, era ora che ti prendessi una vacanza, come è andato il viaggio?>

<Tutto bene e tutto bello. Se sei d’accordo rimaniamo seduti sotto questi stupendi lecci e ci fumiamo un buon toscano. Sai, Giacomo, quei toscani che il nostro monopolio produce per l’esportazione e che sono “di molto migliori” di quelli che normalmente si trovano nelle nostre tabaccherie. Li ho comprati

in aeroporto al “duty free”. Non ho capito perché il cittadino italiano è, per la qualità dei sigari, “toscanamente” discriminato! Nelle nostre tabaccherie quei sigari proprio non si trovano, nemmeno a pagarli più cari, cosa che, per altro, non sarebbe comunque giusta! Misteri incomprensibili della nostra Italia…>

<Forse siamo discriminati non solamente per i sigari…
Concordo con te: il toscano è in assoluto il miglior sigaro>.

<Ieri sono stato dal mio amico casaro, sai quello che ha il caseificio sulla collina vicino a casa dei miei cugini. Ha voluto che assaggiassi un suo formaggio di nuova produzione, vorrebbe che lo proponessi ai miei clienti. Mentre ero lì mi ha confidato di essere preoccupato per la condizione dei suoi locali e per gli obblighi previsti dalla decreto legge sull’autocontrollo. In modo particolare era preoccupato di come documentare quello che sta facendo, quello che il sistema di autocontrollo prescrive>

< Il tuo amico casaro, come tutti coloro che devono applicare quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, per conoscere quali sono le prescrizioni per i locali deve leggere il primo capitolo dell’allegato al decreto, il capitolo dal titolo *Requisiti generali per i locali.*
Anzi raccomandagli di leggere attentamente tutto l’allegato al decreto legislativo, perché troverà le informazioni necessarie per essere in linea con quanto previsto dalla normativa anche in relazione al suo locale sia nell’introduzione che nei capitoli che seguono >

<Sai, Giacomo, il mio amico aveva difficoltà anche nell’individuare con precisione il suo “locale”, cioè quale parte della sua struttura è soggetta agli obblighi previsti>

<Per “locale” il tuo amico deve intendere l’ambiente singolo o l’insieme degli ambienti dove effettua tutte le fasi del suo lavoro: dalla preparazione alla trasformazione, dalla fabbricazione al confezionamento, dal deposito al trasporto, comprese la manipolazione, la vendita, la fornitura e somministrazione.
E perché i locali siano conformi con quanto stabilito dal Decreto questi dovrebbero essere progettati, costruiti e dimensionati in modo da garantire un’adeguata pulizia; impedire l’accumulo di sporcizia ed il contatto con elementi contaminanti ed altre caratteristiche finalizzate a consentire una efficace e corretta attività igienica. Un bel problema per le vecchie costruzioni!
Ricorda inoltre al tuo amico che quanto indicato nell’allegato del D.Lgs 155/97 non elimina quanto già in vigore e che quanto stabilito dal decreto deve essere integrato, ad esempio, con quanto disposto dalla Legge 283/62 e dal D.P.R. di applicazione 327/80…..>

< Mi sembra, Giacomo, che il sistema di autocontrollo previsto dalla direttiva 93/43 e recepito dal D.Lgs 155/97 abbia due approcci, uno metodologico per la identificazione e gestione dei punti critici di controllo, rappresentato dall'HACCP, ed uno, che possiamo chiamare "strutturale", che riguarda i locali e le attrezzature>

<Hai ragione, è così. La cosa importante, che non tutti coloro che devono applicare la 155 sanno, è che, mentre le sanzioni per la parte metodologica, quindi per la corretta applicazione del metodo HACCP, sono state prorogate a giugno di questo anno, le sanzioni per ciò che riguarda la struttura non sono state prorogate e quindi sono applicabili! Sai che cosa devi raccomandare al tuo amico casaro, devi raccomandare di porre particolare attenzione alla documentazione. Quello che attualmente sta facendo, ad esempio per la sanificazione dei locali e degli impianti e per tutto quanto previsto dall'allegato al decreto 155, deve essere adeguatamente documentato. Il controllo ufficiale per la corretta applicazione della 155 si baserà in particolare sulla documentazione delle azioni previste dal piano di autocontrollo aziendale e sulla loro attuazione.
Quello che avevamo detto in una nostra chiacchierata precedente: fare e documentare!>

<Mi fai alcuni esempi di attività previste dall'allegato al 155 e trattate con il criterio del "fare e documentare"?>

<Certamente, prendiamo come esempio i locali e la loro manutenzione.
Al fine di mantenere sempre efficienti ed igienicamente idonee le strutture dei locali, è indispensabile prevedere una "procedura per la manutenzione dei locali".
La procedura, che è un documento che fa parte dei documenti del piano di autocontrollo aziendale, prevede, oltre le attività operative previste per la gestione della corretta prassi igienica legata ai locali, anche i controlli pianificati a cadenza prestabilita del loro stato e della loro conformità ai requisiti igienici previsti dalla legge.
La procedura dovrà prevedere anche le modalità di registrazione delle eventuali non conformità e delle azioni correttive attuate.
La documentazione prodotta dovrà essere archiviata e conservata a cura del responsabile dell'autocontrollo ed andrà a far parte della documentazione del Sistema di Autocontrollo Igienico Aziendale.
Anche la pulizia dei locali, che dovrà essere fatta in modo da garantirne l'igienicità, dovrà essere oggetto di una "procedura pulizia dei locali", quindi descritta in un documento dove, ad esempio, saranno indicati:

- il responsabile delle pulizie e chi le effettua;
- come vengono pianificate ed organizzate le pulizie in termini di spazi e di tempi; come e con quale frequenza vengono effettuate;

- quali sostanze detergenti e disinfettanti sono utilizzate;
- chi, come e quando effettua la verifica delle operazioni di pulizia.
  Le procedure attuate dovranno essere sottoposte periodicamente a verifiche da parte del responsabile dell'autocontrollo per attestarne e migliorarne l'efficienza e l'efficacia.>

<Caro Giacomo, esiste uno schema, una guida per la realizzazione di quei documenti che tu hai chiamato procedure in modo che questi possano essere utili per il produttore, sia come riferimento interno all'azienda, sia come base ducumentale per rispondere efficacemente alle esigenze del controllo ufficiale previsto dal decreto 155/97?>

< Se mi accompagni a casa, visto che ormai siamo arrivati all'ora di pranzo, ti posso dare un documento guida, ne esistono molti elaborati da esperti e consulenti, che potrai dare al tuo amico. Non è che uno schema di riferimento operativo generale per la stesura di procedure che può servire da guida per la realizzazione pratica di documenti procedurali. Forse, il tuo amico troverà lo schema non proprio di immediata comprensione e non semplice da applicare, ma gli schemi sono sempre generali e devono tenere conto di realtà produttive diverse, devono necessariamente essere adattati alle specifiche singole realtà.
Ogni produttore, in ogni caso, può realizzare le proprie procedure con la metodologia che più gli è congeniale. L'importante, però, è che siano rispettati i principi ed i criteri del sistema di autocontrollo e che vengano raggiunti gli obiettivi che il sistema prevede!>

<Penso che il mio amico, che dovrò rivedere presto per concordare le modalità di vendita del suo nuovo prodotto, un formaggio al tartufo niente male, lo apprezzerà.
Gli dirò che è uno schema che può utilizzare come guida generale, ma che è assolutamente non vincolante. Che è una linea guida che può servire come riferimento schematico per realizzare ed organizzare la sua documentazione con procedure gestibili nel sistema di autocontrollo.
E' un sacco di tempo, Giacomo, che non mi inviti a mangiare, e tua moglie cucina veramente bene, che cosa ne pensi se, con l'occasione di prendere il documento che dicevi, mi invito a pranzo?>

<E' una buona idea, ed anche mia moglie sarà contenta>

Ricordo ai gentili lettori che "Spigolature con l'amico Giacomo" è una rubrica aperta e che è possibile porre quesiti, comunicare esperienze, stimolare approfondimenti.
Paolo Maria Vissani

“Spigolature con l’amico Giacomo”
rubrica di Paolo Maria Vissani rivista **“*alimenti & bevande*”**
EPC editore
Articolo spigolature n° 4

Il “biologico” e la Natura.

Il cascinale di Teresa, la sorella del sindaco, è sempre suggestivo d’inverno. In particolare nelle prime ore della mattina la nebbia che sale dalla valle addormentata, le sagome degli olivi che appena si intravedono protetti dalle minuscole goccioline sospese nell’aria ed i cipressi del viale che si perdono verso il cielo grigio rendono quel posto, per me, quasi magico. Poi la casa è così in armonia con il paesaggio ed i colori sfumati del mattino che sembra abitata da aerei folletti e da terreni gnomi.
Con l’amico Giacomo quella mattina avevamo deciso di fare una passeggiata per la campagna intorno al nostro paese, proprio nei pressi del cascinale.
La scusa era quella di cercare funghi. La ragione vera, non confessata, quella di respirare quell’aria che da ragazzi era consueto respirare e che ora, da adulti, costituiva un vivo e, alle volte, malinconico ricordo.
Mentre il cane del pastore che abita sulla collina di fronte si faceva sentire con il suo ovattato e lontano abbaiare, Giacomo mi mostrò un gran bel fungo trovato nei pressi di un superbo leccio e mi disse:
<La natura è veramente straordinaria, partendo dalla biologia della cellula guarda che meraviglia riesce ad inventare, e considera che questo è un organismo semplice rispetto alla complessità degli organismi animali di cui noi uomini ci riteniamo l’espressione più illuminata. E’ si, la Natura è un eccezionale produttore di prodotti biologici!>
<Scusa, caro Giacomo, io pensavo che i prodotti biologici fossero una categoria colturale regolamentata per legge, che cosa centra la Natura, mica etichetta i propri prodotti…>
< Questo è un problema tipicamente “cittadino” e del nostro tempo, frutto di un irrazionale antropocentrismo che alle volte si confonde con l’ottusità. Ancora molti pensano, come il filosofo greco Crisippo, che “i porci sono pezzi di carne apparecchiati dalla Natura a posta per le cucine e le dispense degli uomini”.
I significati delle parole si confondono, si perdono spesso in una sorta di superficialità diffusa, forse imposta dal correre della giornata e dall’arrotolarsi del tempo. In questo clima la forma prevale sulla sostanza e le emozioni personali si diluiscono in una sorta di contenitore di emozioni collettivo, dove l’essere “non diverso” è lo stato che sembra più conveniente.
Quindi le definizioni formali prevalgono sulla sostanza dei significati ed i “prodotti biologici” diventano solo i prodotti fatti dall’uomo seguendo regole e definizioni. Ma tutti i prodotti della Natura che provengono dallo sviluppo cellulare sono prodotti biologici. Solo i prodotti che provengono da reazioni

chimiche che non fanno parte o derivano direttamente dal ciclo biologico della cellula non sono biologici, ma sono prodotti che possiamo chiamare di “sintesi chimica”.>.
<Fammi un esempio ,Giacomo>
<Quanti aromi e profumi sono utilizzati oggi e ritroviamo anche in produzioni alimentari. Mentre alcuni di questi provengono da estrazione dell’essenza dal materiale biologico di provenienza, altri vengono sintetizzati chimicamente, in laboratorio, senza avere nessuna derivazione fisica diretta con gli organismi naturali che li producono. Questi ultimi prodotti sono certamente non di origine biologica. Ma la pera nata da un albero concimato con concimi chimici e trattata con antiparassitari è sicuramente un prodotto biologico, non è fabbricato, sintetizzato in laboratorio!>
Mentre il sole cominciava a scaldare l’aria e la nebbia appariva di quella strana luminosità che schiarisce il freddo grigio per portarlo, poi, al chiaro e dorato vigore della luce del sole invernale, mi venne in mente che forse era opportuno chiacchierare con il mio amico d’infanzia sui prodotti così detti biologici.
<Mi hai incuriosito e se sei d’accordo parliamo di quei prodotti che noi chiamiamo biologici. Tu, con quanto prima accennato, mi vuoi dire che tutti i prodotti dell’agricoltura sono prodotti biologici, perché non sono prodotti di sintesi chimica artificiale, realizzati nella asetticità di un laboratorio. Il fatto di chiamarli “biologici” dipende non dalla natura intrinseca del prodotto di per sé, ma dal metodo con cui questo prodotto è realizzato.
Per chiarire che cosa sono i prodotti biologici che troviamo in vendita parliamo allora della loro “qualità”. Parliamo delle loro specifiche qualitative e di produzione, sia per quanto riguarda la “forma” che la “sostanza”. Sarebbe interessante, poi, approfondire la ”emozione” che prodotti così etichettati provoca nel consumatore. Perché l’emozione è sicuramente, oggi, un potente strumento che condiziona la scelta, basta guardare come è impostata la pubblicità!>
<Iniziamo a parlare dei prodotti etichettati come biologici in relazione alla “forma” e quindi alle norme che ne sono riferimento. Come al solito è la CEE, o meglio il Consiglio delle Comunità Europee, che nel giugno del 91 adotta un regolamento interno. Il regolamento porta il numero 2092/91 ed è *relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari*. >
<Quali, amico mio, le motivazioni del regolamento, visto che questo strumento normativo è obbligatorio e direttamente applicabile in ciascuno degli stati membri!>
< Le motivazioni della norma sono ampiamente espresse nella premessa agli articoli del regolamento. Siamo all’inizio degli anni 90, i prodotti così detti “biologici” sono ormai una realtà di mercato visibile, che sta diventando importante. Ma non è regolamentata. In particolare non è chiaro che cosa è venduto in Europa come “prodotto biologico”. Il regolamento nasce partendo

da presupposti importanti di trasparenza e credibilità legati ad una richiesta di mercato sempre più grande e ad un prezzo di vendita più elevato degli altri prodotti. Era necessaria una regolamentazione del settore sia per la tutela del cittadino europeo, sia per ragioni di concorrenza leale tra i produttori degli stati membri. Vengono quindi adottate norme comuni di orientamento per una politica comunitaria di regolamentazione del “biologico” finalizzata a facilitare un rapporto chiaro ed equilibrato tra l’offerta e la domanda e studiata in termini che tengono conto della tutela dell’ambiente e della conservazione dello spazio rurale.
Naturalmente la regolamentazione riguarda soprattutto il processo produttivo, il metodo di produzione, la qualità così detta “biologica” del prodotto viene di conseguenza. Sono inoltre indicati negli articoli del regolamento riferimenti precisi per l’etichettatura e anche la pubblicità delle produzioni. Si stabilisce che si può ottenere la possibilità di utilizzare la dicitura “biologico” solo se si rispettano le norme produttive previste dal regolamento e sono superate le prove di verifica e controllo individuate dal sistema di controllo specificato.
Il regolamento è suddiviso in sezioni, capitoli ciascuno dei quali è articolato, composto da articoli. Poiché la suddivisione in sezioni è significativa per capire l’impostazione e il contenuto della norma te la accenno brevemente. Il primo argomento riguarda le premesse e le motivazioni che hanno portato alla sua formulazione ed è seguito dalla individuazione del “campo di applicazione” con l’indicazione dei prodotti a cui il regolamento è applicabile. Il punto successivo riguarda le “definizioni”, indispensabili per avere un medesimo linguaggio di lettura ed un medesimo metro interpretativo della norma destinata, come sai, a tutti gli stati membri che hanno lingue diverse. I capitoli che seguono sono, possiamo dire, *operativi* infatti si parla di “etichettatura”, “norme di produzione”, “sistema di controllo”, “indicazioni di conformità al sistema di controllo”, “importazione da paesi terzi” ed infine di “libera circolazione nella Comunità”. Se passi a casa mia penso di avere il testo del regolamento 2092/91 e, se sei interessato posso dartene una copia.>
<Ti ringrazio, Giacomo, volentieri. Se hai anche qualche cosa sulla successiva normativa europea la leggerei volentieri. Infatti proprio il mese scorso un mio cliente della Val di Chienti mi ha sollecitato informazioni sui prodotti biologici e, in particolare, sulla normativa CEE di riferimento.>
<Ho qualcosa al paese e te lo fornisco con piacere, Ma se vorrai veramente approfondire l’argomento forse sarà necessario tornarci, soprattutto in relazione agli altri due aspetti che avevi prima sollecitato: la “sostanza” e la ”emozione” legati al “biologico”. Io sono disponibile.>
Il cane del pastore aveva smesso di abbaiare, ed il sole, ormai trionfante vincitore sulla rigida mattina nebbiosa, splendeva in un cielo terzo ed azzurro caratteristico delle limpide e fredde giornate invernali che si godono dalle mie parti. Giacomo ed io ci fermammo sotto un ulivo e consumammo la nostra colazione.

Spigolatura n° 5
Di Paolo Maria Vissani
Pubblicato nella rivista “Alimenti e bevande”

Il pane degli dei.

C’è vento oggi.
La mia valle, verde per le recenti ed abbondanti piogge, reagisce alle forti folate con il garbo che gli è consueto.
I sinuosi cipressi si piegano con calma eleganza. Mentre le forti querce, piene di teneri germogli, resistono potenti all’aria tesa che si incanala tra le colline che coronano il lago Trasimeno e le colline che gli fanno da contrafforte verso nord.
Questa stagione capricciosa si esprime, nelle nostre campagne tra l’Umbria e la Toscana, con la grazia e la armonia di cui è capace.
Sono le undici ed il sole comincia ad essere tiepido. Un gradevole tepore raccoglie tra il vicolo e la piazza molti degli avventori del bar centrale.
Un buon odore di pane proviene da dove Domenico, il fornaio del nostro paese, ha la sua fragrante bottega.
Giacomo ed io siamo seduti al tavolo del bar e ci stiamo gustando un buon caffè tra una occhiata al giornale ed una occhiata alla piazza.
<Ma tu senti, Giacomo, che odore viene dal forno del nostro Menico!>
Il mio amico, con l’espressione di chi ha improvvisamente cari e lontani ricordi, risponde:
<E’ il pane della nonna. Quello senza sale. Cotto a legna e fatto lievitare con la pasta acida>
<Penso, caro amico, che il pane, la sua forma, il suo colore, il suo profumo, il suo sapore abbiano per tutti la forza di evocare ricordi legati ad altri tempi ed a care presenze.> <Certo, è così. Inoltre non si può negare che il pane sia stato, e probabilmente continua ad essere, forse l’espressione più autentica della cultura alimentare popolare.>
<Anche io sono del parere, Giacomo, che il pane è stato testimone, subendone le conseguenze, delle conquiste, delle difficoltà e dei cambiamenti sociali che si sono susseguiti nelle varie parti del mondo in cui questo fondamentale *alimento* è stato utilizzato. Mi piacerebbe conoscere quali sono i documenti più antichi che ne parlano e quale civiltà può vantare la sua “invenzione”.>
<Non so a quanto indietro nel tempo possa farsi risalire la sua “invenzione”, come tu la chiami. Sicuramente l’uomo ha cominciato a sfarinare cereali e cuocerli, dopo averli impastati con acqua, da tempi remoti e questo è avvenuto praticamente ovunque. Mi sembra, per quanto io ricordi, però che le testimonianze documentali più lontane nel tempo risalgano all’antico Egitto. Se vuoi ne possiamo parlare>

<Sono proprio curioso, Giacomo. Comincia a raccontare, ti ascolterò con molto interesse>
<Pani di varie forme sono stati ritrovati pressoché intatti nelle tombe egiziane fin dalla XVIII dinastia, circa 3.500 anni fa. Ma si hanno notizie e scritti di panificazione che risalgono all'Antico Regno, dalla III/IV Dinastia in poi. Quelle Dinastie e quei tempi, per intenderci, in cui furono costruite le grandi piramidi. Da quella più antica di Zoser, a gradoni e che si trova a Saqqara, a quelle di Cheope, Chefren e Micerino sulla piana di Giza. Parlo di oltre 4.500 anni prima di Cristo!
La farina con cui venivano realizzati quei pani era soprattutto di farro. Poiché la panificazione veniva effettuata all'aperto, il pane egiziano era, per una comprensibile questione ambientale, molto "ricco" di sabbia.
Tra le offerte agli dei il pane occupava una posizione preminente ed è uno dei generi alimentari più frequente nelle rappresentazioni che sono raffigurate sia nei monumenti alle divinità, che nelle tombe. Tavoli ricchi di offerte si mostrano colmi di pani, di dolci e di fiori. Le forme più tradizionali sono circolari, ma non mancano forme coniche, ovoidali, triangolari ed a ciambella. Nel Nuovo Regno, che comprende la XVIII, la XIX e la XX dinastia e che si spinge fino a circa il 1000 avanti Cristo, le forme del pane cominciarono a divenire curiose e particolari. Riproducevano la figura umana o quella di animali. Ci sono testimonianze di pani giocattolo destinati ai giochi ed all'insegnamento dei bambini; di pani a forma di divinità per offerte simboliche nei riti religiosi. Insomma il pane in quel tempo divenne anche uno strumento per la divulgazione culturale e per la rappresentazione formale e sostanziale di offerte, simboli ed immagini votive collegati alle divinità.>
<Conosci, Giacomo, come avveniva il processo di panificazione?>
<Come ti ho accennato prima, fin dall'Antico Regno molte sono le immagini giunte fino a noi in cui sono rappresentate attività di panificazione.
La tecnica è comprensibile attraverso i documenti e le rappresentazioni ritrovati soprattutto nelle tombe. Si può provare a ricostruire come facessero: il cereale prelevato dai granai, prevalentemente farro, ma anche orzo, veniva liberato dalle impurità con setacci. Quando sufficientemente pulito il farro, o l'orzo, veniva pestato in mortai di pietra. I pestelli utilizzati avevano un lungo manico per migliorare la loro forza ed aumentare la loro efficacia.
Dopo averlo pestato, il chicco, o per meglio dire quello che rimaneva del chicco, veniva ancora setacciato per allontanare la restante e non desiderata crusca.
La fase successiva era la macinatura. Nel periodo più antico questa operazione era quasi certamente realizzata per sfregamento. Veniva utilizzata una lastra di pietra inclinata in cui una donna inginocchiata passava e ripassava una pietra mobile. Il lavoro si protraeva per il tempo necessario a ridurre i chicchi in farina. L'operazione durava fino a che la farina non presentava la finezza e l'omogeneità volute.

L’impasto era eseguito aggiungendo acqua alla farina nelle quantità previste che potevano variare a seconda il tipo di pane. Se era necessaria una grande quantità d’impasto, questo era realizzato in grandi giare appositamente costruite. Se le quantità erano modeste si impastava a mano su piani inclinati di pietra. L’inclinazione del piano serviva a facilitare lo scolo dell’acqua in più. Pressoché tutte le operazioni della panificazione vedevano protagoniste le donne.
Questo non è un segno di subordine, ma di divisione dei compiti familiari. Nascere donna al tempo degli antichi Egizi non era una “disgrazia”. Considera che gli stessi Greci contemporanei erano stupiti del fatto che la giovane egiziana poteva scegliere il marito, poteva conservare i propri beni ed il suo nome anche dopo il matrimonio e poteva addirittura chiedere il divorzio!
Ma, torniamo al nostro pane.
Non sono state trovate testimonianze se gli Antichi Egizi conoscessero il lievito. Molto probabilmente per la lievitazione, quando effettuata poiché il pane era apprezzato anche azimo, veniva utilizzata *pasta acida*; la pasta inacidita delle lavorazioni precedenti.
Nei diversi periodi e durante le diverse Dinastie i metodi di cottura appaiono anch'essi diversi. Le tecniche erano collegate ad esigenze culturali e sociali che cambiavano con il cambiare dei luoghi.
Dal pane posto direttamente sul fuoco in mezzo alla cenere, al pane cotto sopra lastre di pietra infuocate. Dalla cottura in forme provviste di coperchio e riscaldate sul fuoco, alla cottura in forni cilindrici in cui i pani erano collocati vicino alle pareti.
Alcune volte, in occasioni particolarmente importanti, i pani subivano una precottura, quindi venivano cosparsi di farina o ricoperti con impasto fresco, infine erano posti nuovamente in forno per la cottura definitiva. Il pane che ne usciva era ben cotto, di consistenza croccante e marroncino all’esterno; polposo, soffice e profumato all’interno. Una vera leccornia. Sarebbe carino proporre a Menico di rifare questo “pane degli dei”.
Non ricordo altro. Ricordo in più solo che la *base-pane* era il punto di partenza per la pasticceria degli antichi Egizi. Venivano spesso aggiunti all’impasto ingredienti come il miele, l’uva passa, le carrube, i datteri. Tutti ingredienti destinati a dolcificare il prodotto finale, che doveva risultare assai gradevole ed appetitoso, irresistibile per i golosi.
La scena di pasticceria più famosa è sicuramente quella che si può ammirare nella tomba di Ramesse III. Ramesse III è il grande faraone che fece costruire i templi di Abu Simbel. Sai quei templi che, dopo la costruzione della diga di Assuan, rischiavano di essere perduti sotto l’acqua e che sono stati spostati, con un’opera degnamente faraonica, sulle rive del nuovo lago di Nasser. Capolavoro di recupero e conservazione tutto frutto del genio italiano!
Ma a proposito di dolci. Ci vogliamo far portare quei meravigliosi tozzetti alle nocciole che sono il capolavoro della padrona del nostro bar?>

<Certamente! E magari li annaffiamo con un buon passito locale, che non ha niente di faraonico, ma che nella sua modestia è sicuramente un gran vino.>
Mentre i rumori della piazza si confondono con i rintocchi dell'orologio del comune, ci accorgiamo che è mezzogiorno.
Un'altra mattinata di un altro giorno di festa è trascorsa nel nostro rassicurante paese…

A ciascuno il suo!

un modo utile per attuare efficacemente le UNI EN ISO 9000 nella filiera produttiva agricoloalimentare

(Paolo Maria Vissani, Perugia pubblicato nel **1989** nella rivista BIT)

Premessa

Tempo fa, lavorando per un consorzio che produce olio, parlavo con il responsabile della produzione.
L'argomento della conversazione era come rispondere efficacemente alle esigenze di alcuni clienti della Grande Distribuzione Organizzata.
Gli accordi contrattuali stipulati prevedevano particolari specifiche di prodotto, ed indicavano in maniera precisa tempi, modalità di consegna e quantità da consegnare.
La filiera produttiva era composta da numerose aziende agricole che producevano olive, da alcuni frantoi e da imbottigliatori.
Il consorzio, oltre a gestire un magazzino comune, si occupava dei rapporti commerciali, soprattutto con la GDO.
Il problema appariva di non facile soluzione, anche perché alcuni di quei clienti non si accontentavano della "parola" del consorzio, ma volevano prove oggettive atte a garantire che le promesse contrattuali sarebbero state mantenute.
Il responsabile di produzione conosceva le norme UNI EN ISO 9000 e proprio per questo era particolarmente preoccupato. Infatti, non poteva immaginare una di quelle norme applicata, in tutti i suoi punti, da ogni componente la filiera produttiva. In particolare dai produttori di olive. Non poteva poi non tenere conto degli ingenti costi che la realizzazione di un programma di questo tipo avrebbe prospettato.
Non era d'altronde sufficiente proporre, come lui diceva, la sola garanzia di prodotto, perché la richiesta dei clienti era di garantire, nel loro insieme, gli accordi contrattuali.

Ecco l'idea: risolvere il problema con la formula "A ciascuno il suo!"
Gli attori della filiera come gli attori della Commedia dell'Arte.
Gli elementi di riferimento della trama della commedia sono rappresentati dai principi, dai criteri e dagli adempimenti previsti dalle norme.
Il ruolo di ciascun attore è interpretato a seconda della parte di recitazione di competenza ed è quello previsto nei punti che lo riguardano del modello normativo, utilizzato come sceneggiatura.
Questo significa che con tale approccio la produzione agricola, la trasformazione e l'imbottigliamento non recitano tutta la "commedia", ma il solo ruolo di comparti produttivi di una unica organizzazione.
Rappresentano i reparti di produzione della stessa attività di "fabbricazione".

Le norme UNI EN ISO 9000 sono modelli riferiti ed applicati ad organizzazioni produttive, quindi utilizzabili ed applicabili anche alla filiera produttiva nel suo insieme.
Infatti, che cosa è una filiera produttiva agricoloalimentare se non una organizzazione di rapporti a catena con la finalità di produrre?
Il sistema, per essere valido ed affidabile, deve avere alcune caratteristiche organizzative e strutturali.
In particolare la funzione Assicurazione Qualità deve essere svolta dal consorzio o dal componente la filiera che è in grado di condurre la corretta gestione del Sistema di Assicurazione Qualità applicato.
La stessa struttura deve svolgere una efficace attività interna di verifica e controllo.

Lo scenario di riferimento.

La Unione Europea promuove una agricoltura orientata al mercato che tende a valorizzare e qualificare le attività produttive.
Pone in grande rilievo il ruolo e le responsabilità' delle imprese nel rafforzamento della economia e per la tutela dell'ambiente.

In questo quadro l'impresa agricola ha un ruolo centrale e strategico nel processo di sviluppo.
Grande importanza hanno le caratterizzazioni localistico regionali ed i programmi di valorizzazione e di visibilità' delle diversità' e della qualità' delle produzioni.

Lo scenario di riferimento del Comparto Agroalimentare è caratterizzato da una crescente internazionalizzazione del mercato e da una sempre maggiore integrazione tra settore agricolo e sistema industriale.
La competitività è basata sulla qualificazione e valorizzazione delle produzioni e sulla innovazione tecnologica, organizzativa e manageriale.
Il mercato richiede sempre più' prodotti qualificati e realizzati da aziende affidabili.
Sostanziosi interventi della UE sono, per questa ragione, indirizzati a sostenere il passaggio dalla vecchia e non più efficace politica del sostegno ai prezzi, alla politica del sostegno ai redditi. Dalla ormai superata politica delle quantità', alla politica della qualità'.

E' noto che le attuali caratteristiche culturali, strutturali ed organizzative del comparto agricoloalimentare italiano sono poco adatte a rispondere efficacemente alle esigenze di questo mercato.
L'offerta è costituita da prodotti che sono espressione di un settore particolarmente polverizzato e poco organizzato (l'80% delle imprese agricole

e' costituita da aziende che lavorano meno di 5 ettari, solo l'1% ha dimensioni uguali o maggiori di 50 ettari).
Nelle nostre aziende, inoltre, il senso della proprietà' prevale sul senso imprenditoriale. Questo è vero non solo per le imprese di piccole dimensioni. Ne consegue che l'integrazione delle capacità produttive, la riorganizzazione aziendale e la qualificazione delle produzioni sono gli obiettivi prioritari per rispondere alle esigenze di mercato e di competitività'.
Per raggiungere tali obiettivi giuocano un ruolo determinante il sistema delle interdipendenze territoriali, settoriali ed organizzative.
Soprattutto determinante è la volontà di realizzare programmi di integrazione, di interrelazione e di qualificazione.
Presupposto indispensabile: superare la scarsa apertura al "nuovo" caratteristica del settore.

Il mercato e le esigenze.

I clienti diretti più significativi del Comparto Agricolo sono l'Industria di Trasformazione e la Distribuzione, rispettivamente per il 70% ed il 27% del PLV. Solo il 3% è rappresentato direttamente dal consumatore. Le esigenze di tutti questi sono, comunque e sempre, affidabilità, garanzia, fiducia.
Il fornitore deve essere affidabile. La sua organizzazione produttiva deve essere in grado di garantire la qualità promessa e gli impegni di contratto.
E' evidente a tutti coloro che hanno approcciato queste problematiche per il settore agricolo come, quasi nella sua totalità, questo sia attualmente poco attrezzato per rispondere a quelle esigenze.

Il comparto agricoloalimentare italiano, se vuol essere fornitore competitivo deve lavorare per coprire alcune ineludibili necessità.
In particolare le necessità di organizzare e qualificare l'offerta, di valorizzare le produzioni, di essere affidabile nel rapporto commerciale.
Da queste necessita' derivano esigenze di integrazione organizzativa e di conoscenza delle norme, delle regole e dei linguaggi che vengono utilizzati dagli attori del mercato. Tutto ciò permette, inoltre, di giuocare un ruolo non gregario al tavolo delle trattative contrattuali rispetto agli altri protagonisti della partita.

Conclusioni

Salvo rari casi, in agricoltura la produzione è realizzata tramite attività di filiera. Solo attraverso la gestione in qualità di questa attività si è in grado di garantire le produzioni.

Ogni "passaggio" della filiera ha una area di sovrapposizione critica in cui gli attori della catena devono svolgere la propria attività in una ottica di interfaccia operativa.
L'obiettivo comune è di lavorare per la qualificazione del prodotto, del processo e del sistema. Di lavorare per la Qualità!

La via normativa volontaria alla Qualità' della UE ed i suoi modelli sono un formidabile strumento per lavorare al fine di soddisfare gran parte delle necessita' e delle esigenze del comparto agricoloalimentare!

I modelli applicativi che propongono le norme UNI EN ISO 9000 sono utilizzabili dalle Organizzazioni produttive del settore Agricoloalimentare e Zootecnico.
Questi permettono la gestione in qualità' delle produzioni e dei rapporti contrattuali.
Sono inoltre applicabili per la gestione in termini qualitativi dei marchi collettivi e di impresa individuale.

Durante la mia esperienza consulenziale ho potuto sperimentare che il sistema è gestibile ad alcune condizioni.
In particolare è determinante che ci sia un componente della organizzazione produttiva che assolva efficacemente il ruolo di responsabile della funzione Assicurazione Qualità del Sistema installato.
L'approccio "A ciascuno il suo!" aiuta il comparto ad organizzarsi per rispondere efficacemente alle esigenze di mercato, facilita il ruolo dei componenti la filiera produttiva e dà la possibilità di valorizzare (quando non in contrasto con i principi i criteri ed i punti previsti dalla norma) tutto il patrimonio di consuetudini e di operatività esistente.
E' possibile utilizzare il Disciplinare di Produzione come documento che definisce le attività da eseguire per realizzare il prodotto. Il Quaderno di Campagna, o il Quaderno di Stalla, come documento di registrazione dei dati della qualità.
Questa documentazione costituisce il riferimento base per la attuazione del sistema e per la realizzazione del Manuale della Qualità.

Così come impostato il Sistema è certificabile.
Infatti l'Organismo Terzo Indipendente Accreditato ha la possibilità di verificare la conformità di quanto applicato dalla filiera a quanto previsto dalla norma scelta come riferimento, valutando in particolare, anche se non solo, la capacità di gestione e di verifica della struttura che si assume la responsabilità della corretta definizione ed adozione del Sistema di Assicurazione Qualità attuato nella intera filiera.
La organizzazione responsabile ha anche la titolarità del marchio di certificazione.

Le norme ISO 9000 quando attuate danno la possibilità, attraverso la utilizzazione di modelli metodologici condivisi e riconosciuti, di raggiungere e mantenere con continuità gli obiettivi di produzione e di contratto.
L'approccio gestionale che prevede la utilizzazione del Sistema Qualità permette alle aziende e alle organizzazioni produttive di prendere coscienza della propria realtà operativa e di rivedere e migliorare il proprio modo di operare.
Inoltre permette di diminuire e gestire eventuali non conformità di prodotto, di processo e di sistema. Permette di migliorare la competitività!

Biologico: emozione, sostanza, forma!

Paolo Maria Vissani

agosto 2000 pubblicato in AgriCulture periodico della FIDAF - Federeazioni Dottori in Scienze Agrarie e Forestali

Abito in Umbria, più vicino alla Toscana che alle altre regioni confinanti.
Ho una piccola azienda agricola che “dorme” in attesa della laurea in scienze agrarie di mia figlia Lucia.
Tempo fa Giovanni, un inossidabile settantenne che ha fatto sempre il contadino e che di tanto in tanto si prende cura delle poche attività di manutenzione e pulizia aziendali, mi chiese:<Scusi, ma che cosa sono i prodotti dove c’è scritto “biologico” che trovo al supermercato aperto da poco in paese?>
Ho risposto in maniera sbrigativa, superficiale e inesatta che quei prodotti si chiamavano così perché erano coltivati senza trattamenti chimici.
Qualche giorno dopo ho fatto io la stessa domanda ad una mia zia, anche lei settantenne, che mi ha risposto <Dal significato delle parole si può pensare che siano quei prodotti che non sono fatti in laboratorio. I prodotti coltivati in campagna non sono tutti prodotti biologici?>
Che cosa è un prodotto così detto “biologico”?
Penso che tre siano gli aspetti da valutare per rispondere: l’aspetto della “emozione”, l’aspetto della “sostanza” e l’aspetto della “forma”.
La richiesta di “prodotti biologici” è nata circa venti anni fa, forse più da un bisogno di naturalità ed ambientalismo emotivo, che non veramente consapevole.
In Germania alla fine degli anni ’70 gruppi di ambientalisti altamente motivati hanno cominciato a richiedere a produttori agricoli, che non di rado avevano le stesse convinzioni, di coltivare senza adoperare sostanze chimiche di sintesi, utilizzando trattamenti tradizionali e concimazioni organiche.
Vi era, nella maggioranza dei casi, una collaborazione interattiva tra il produttore ed il consumatore ed i prodotti venivano venduti o presso le stesse aziende, o nei mercatini di paese e di quartiere.
La richiesta di quei prodotti, nel giro di pochi anni, crebbe moltissimo e non solo in Germania.
Nella domanda di “prodotti biologici” erano presenti una emergente coscienza ambientalista insieme alla voglia di alimenti “naturali”, il tutto mescolato, spesso, a forte partecipazione emotiva.
Da questa fase pionieristica, in cui i rapporti tra produttori e consumatori erano diretti, in cui i produttori ed i consumatori si conoscevano personalmente ed in cui era possibile anche contrattare il prezzo, si è passati, negli anni ottanta, ad una richiesta di alimenti “biologici” enormemente più elevata.
In risposta all’incremento di domanda si crearono associazioni tra produttori e consumatori,

In queste nuove associazioni ancora consumatori fortemente motivati e produttori (che, nel frattempo, andavano aumentando di numero) si organizzarono per migliorare la struttura commerciale esterna e per darsi delle regole interne.
Nelle associazioni appena nate non era assente una forte componente idealistica.
Da una domanda ed una offerta che, nei primi anni, sostanzialmente si equivalevano (con, forse, una leggera prevalenza della offerta), si passa ad una assai più forte domanda ed una offerta non più sufficiente a coprirla.
Quando è la domanda a condizionare il mercato è inevitabile che i prezzi aumentino.
Se poi la domanda è guidata anche da motivazioni idealistiche e da forti spinte emotive è facile che il mercato sia influenzato in maniera distorta.
In quegli anni si arrivò a differenze di prezzo, rispetto ai prodotti convenzionali, di ben oltre il 100%.
Il mercato del “biologico” cominciò ad essere inquinato da dubbie produzioni vendute a prezzi fuori da ogni equilibrio.
Non pochi erano i prodotti spacciati per “biologici” e, per di più, ceduti a caro prezzo!
Era giunto il momento di dare *sostanza* al termine “biologico” e di dare *forma* alle regole per produrlo e per farlo riconoscere.
Ed ecco che entra nella questione il Consiglio delle Comunità Europee.
Siamo all’inizio degli anni 90, i prodotti così detti “biologici” sono ormai una fenomeno di mercato visibile, che sembra diventare una realtà importante.
Ma il mercato di questi prodotti non ha regole.
In particolare non è chiaro che cosa è venduto nella Comunità Economica Europea come “prodotto biologico”.
Era necessaria una regolamentazione del settore, sia per la tutela del cittadino europeo, sia per ragioni di concorrenza leale tra i produttori degli stati membri.
Vengono quindi adottate norme comuni di orientamento per una politica comunitaria di regolamentazione del “biologico”, finalizzata ad impostare un rapporto chiaro ed equilibrato tra la produzione, l’offerta e la domanda.
Nel giugno del 1991 il Consiglio adotta un regolamento interno.
Il regolamento porta il numero 2092 ed è < *relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari*. >
I riferimenti operativi su cui ci si concentra sono le caratteristiche del prodotto, il processo produttivo e le modalità di verifica e controllo: la “qualità biologica” viene di conseguenza.
Si stabilisce che si può ottenere di utilizzare in etichetta la dicitura “biologico” solo se si rispettano le norme produttive previste dal regolamento e se sono superate le prove di verifica e controllo.

La attività di controllo è affidata ad organismi che rispondono a caratteristiche determinate e che sono riconosciuti idonei dallo stato membro.
Oggi l'Italia è il paese dell'Unione con il più elevato tasso di crescita delle produzioni biologiche.
Da 70mila ettari dedicati nel 1993 si è oggi arrivati ad oltre 800mila.
Negli ultimi 5 anni le aziende che producono prodotti biologici sono passate da 4mila a 43mila.
Attualmente dedicata al "biologico" è oltre il 5% della superficie agricola utilizzata; impensabile qualche tempo fa!
Il grande sviluppo non è legato solo alla crescita della domanda, ma sicuramente anche alla politica di incentivazione della Unione Europea.
Gli interventi finanziari a favore della conversione al "biologico" hanno reso appetibile il settore produttivo non solo ad agricoltori "convinti", ma anche ad agricoltori "opportunisti".
I termini dell'attenzione, per non perdere le regole di un corretto mercato, sono sempre più da collegare al rispetto delle caratteristiche sostanziali delle produzioni, al rispetto degli adempimenti formali previsti dalla normativa, ed alla corretta esecuzione dei controlli, affinché la notevole componente emotiva legata al nome "biologico" non prenda il sopravvento.

Una lontana storia con la " Qualita' "

Paolo Maria Vissani

Pubblicato nel 1994 rivista AgriCulture della FIDAF

Mi occupo di qualita' dal 1974, quando insegnavo a studenti del quarto anno di Medicina l'utilizzazione di sistemi di assicurazione qualita' inter ed intra laboratori.
Qualche anno fa parlavo dell'argomento Qualita' con l'amico dott. Luigi Rossi, oggi presidente della FIDAF. Ricordo, riflettevamo sulla interpretazione diversa che veniva data della qualita' a seconda dei punti di osservazione (etico, politico, produttivo) e soprattutto della diversa modalita' di approccio quando a parlarne, con ottica spesso distorta, erano giornali e pubblicita'.
Constatavamo che anche tra gli addetti ai lavori non vi era univocita' di linguaggio e di interpretazione.
Riferendo poi la qualita' al campo agricolo-alimentare la non univocita' di linguaggio e di interpretazione sembravano, alle volte, ancora piu' evidenti in relazione alle caratteristiche culturali e produttive del settore.
La necessita' era quella di approfondire il concetto Qualita' nella sua globalita' e complessita' ed in particolare capirne maggiormente il significato quando la qualita' era riferita non solo ai prodotti (specifiche qualitative) ed ai processi (disciplinari di produzione), ma anche ai sistemi produttivi ed ai sistemi di assicurazione e garanzia.
Per quanto attiene a questo ultimo aspetto, a pochi nell'ambito dell'agroalimentare era allora noto che esistevano dei riferimenti normativi e coloro che ne conoscevano la esistenza non sempre ne avevano approfondito i contenuti.
Eravamo concordi nell'affermare che era necessario investire in una agricoltura che oltre ad essere protagonista per la qualita' della vita e per la qualita' dell'ambiente, doveva essere orientata al mercato.
Appariva necessario passare dalla politica del sostegno dei prezzi alla politica del sostegno dei redditi, perche' la produzione agricola stava transitando da un mercato protetto ad un mercato competitivo. In particolare era interessante la riflessione che i clienti diretti dell'agricoltura erano e sono l' industria e la distribuzione e che il consumatore e' obiettivo finale spesso mediato dalle esigenze di quei due.
Non conoscere il "linguaggio" utilizzato dalla industria e dalla distribuzione per definire e lavorare per la qualita' voleva (e vuole!) significare perdere il confronto e non essere competitivi.
Oggi le idee sulla garanzia della qualita' sono sicuramente piu' chiare ed il mondo produttivo sa che puo' contare su norme tecniche di riferimento internazionali (norme ISO), europee (norme CEN) e nazionali (norme UNI).

Tali norme non sono patrimonio conoscitivo del solo settore industriale avanzato.
Oggi e', nel particolare, piu' chiaro che la agricoltura opera in un contesto sociale ed economico in continua e rapida evoluzione.
I mercati di riferimento sono sempre piu' internazionalizzati e la competitivita' e' basata sulla qualita' dei prodotti e sulla innovazione.
L' elemento caratterizzante sono i rapporti di integrazione fra il settore agricolo ed il sistema industriale, con un mercato sempre piu' attento a prodotti identificati da caratteristiche e specifiche qualitative garantite ed affidabili.

La esperienza COASSOL

Tre anni fa fui contattato dal dottor Fabrizio De Castro che mi propose di divenire consulente del COASSOL (consorzio tra le cinque Associazioni Olivicole presenti in provincia di Brindisi).
Il consorzio aveva in corso un progetto, di cui il dott De Castro era ed e' tuttora il coordinatore, che si propone "di consentire la qualificazione e la certificazione della produzione olivicola", con la intenzione "di programmare una azione di assistenza per la creazione di un sistema di garanzia della qualita' " attraverso " la definizione della attivita' e della organizzazione del servizio con la precisazione del sistema di identificazione, classificazione e rintracciabilita' della docomentazione emessa, necessari a dare evidenza oggettiva di cio' che e' stato fatto nella fase di produzione agricola e di trasformazione, onde assicurare la qualita' del prodotto finito", cio' "affinche' i produttori possano emettere *attestazione di conformita*' della propria produzione."

Ricordo la piacevole sorpresa di trovare un consorzio di olivicoltori cosi' avanti nell' approccio al concetto di qualita' nelle produzioni e nei sistemi per garantirla.
Accettai con entusiasmo l'incarico ed attivai la societa' di cui sono responsabile (ERA Ente Ricerca Applicata SpA) per studiare e svolgere il programma previsto. ERA svolge attivita' di ricerca applicata e sviluppo nel settore agroalimentare ed ha esperienza operativa nella applicazione di sistemi di assicurazione qualita' nelle produzioni alimentari, dove non di rado il fornitore e' direttamente la produzione agricola.

L'obiettivo del nostro intervento era dare la possibilita' al consorzio ed ai consorziati di conoscere ed applicare strumenti operativi utilizzabili per raggiungere gli obiettivi da loro indicati.
In particolare far conoscere ed utilizzare gli strumenti e le metodologie per applicare alla filiera produttiva un sistema di assicurazione qualita' riconosciuto a livello normativo nazionale ed internazionale (UNI CEN ISO).

Riuscire cioe' a realizzare in maniera affidablile e garantita il prodotto con le caratteristiche che il consorzio aveva precedentemente determinate e aveva sperimentato come raggiungibili.
Questo doveva servire anche a far conoscere ed utilizzare il "linguaggio" usato dalla industria e dalla distribuzione per la qualita' dei prodotti, dei processi e dei sistemi di assicurazione e garanzia.

Poiche' gli "attori produttivi" erano rappresentati da diverse aziende (produttori di olive, trasformatori, imbottigliatori) appariva necessario far dialogare con criteri di filiera e con logica di consecutivita' produttiva di "fabbricazione" aziende con modalita' e tipologie di produzione diverse.
Per realizzare l'obiettivo non abbiamo applicato il sistema di assicurazione qualita' preso come riferimento in ogni singola azienda produttiva (sarebbe stato di difficile se non impossibile realizzazione), ma abbiamo considerato ogni azienda come una parte della attivita' produttiva.
Siamo passati, per dirla con un gioco di parole, dalla applicazione di un sistema di assicurazione qualita', alla applicazione della assicurazione qualita' nel sistema.
Ovvero dalla installazione di sistemi di assicurazione qualita' nelle singole aziende, alla realizzazione del programma di assicurazione qualita' considerando i vari passaggi produttivi come anelli di una unica catena, dove l'obiettivo era ottenere il prodotto con le caratteristiche previste.
Perche' la catena potesse "funzionare in maniera garantita" sono stati applicati i principi ed i criteri previsti dalle norme della serie UNI EN 29000 ed in particolare la norma UNI EN 29002 (Criteri per l'assicurazione della qualita' nella fabbricazione)
In definitiva le diverse aziende sono state considerate come funzioni della stessa unita' produttiva e la funzione "assicurazione qualita'" e' stata affidata al Consorzio.

Quando abbiamo cominciato a lavorare, il COASSOL aveva gia' individuato le specifiche tecniche di prodotto olio extra vergine di oliva obiettivo del sistema (migliorative rispetto ai parametri di legge) ed era stato impostato il disciplinare per la produzione delle olive adatte ad ottenerlo.
Sono stati, quindi, individuati i punti critici che potevano influire sulla qualita' finale dell' olio e sono state scritte le procedure per tenerli sotto controllo. Questo sia a livello di produzione che di trasformazione ed imbottigliamento.
L' insieme dei documenti con la indicazione delle responsabilita' e dei compiti operativi insieme alle attivita' pianificate e sistematiche di gestione del sistema, sono stati raccolti in un Manuale della Qualita' formulato seguendo la struttura della norma presa come riferimento.

Abbiamo progettato l'intervento seguendo uno schema che, partendo dal prodotto, avesse dato la possibilita' di governare il sistema attraverso un

programma di gestione e pianificazione basato sulla prevenzione e la assicurazione.

I risultati sono stati di grande interesse.

Abbiamo avuto nella prima campagna olearia (93/94), che e' stata sperimentale, 60 aziende che hanno scelto di partecipare al programma, con circa 300 ettari dedicati e 12 frantoi.
Sono stati realizzati con il sistema previsto circa 1000 quintali di prodotto che possedeva le caratteristiche indicate.
Tutti gli "attori" si sono concretamente e con convinzione impegnati a seguire le procedure e le regole contenute nei disciplinari di produzione, raccolte insieme alla documentazione di sistema nel manuale, e hanno permesso alla funzione assicurazione Qualita' (struttura tecnica del COASSOL) di svolgere con efficacia le previste azioni di armonizzazione del sistema, di verifica e di controllo.

Visto che il primo esperimento era stato positivo, sia in termini di convizione nella partecipazione che in termini di risultati, le aziende di produzione delle olive che hanno deciso di partecipare alla campagna 94/95 sono state 96 e 20 i frantoi interessati.
La produzione di olio prevedibile e' di circa 5000 quintali.
Questa campagna servira' in modo particolare ad "affinare" il sistema e a renderlo ancora piu' fluido, funzionale ed affidabile.

Terminato il lavoro prevediamo il raggiungimento degli obiettivi del progetto ed il Consorzio sara' in grado di attestare la conformita' del prodotto. Possiamo inoltre prevedere che il sistema di assicurazione qualita' installato possa essere proposto per la valutazione ad un Organismo di Certificazione accreditato.

Dal baratto all'euro

Di paolo maria vissani

Pubblicato dai Maestri del Lavoro 2001

Il baratto

L'uomo del paleolitico (dalla sua comparsa, circa 35.000, fino a circa 12.000 anni fa) viveva in tribù di "cacciatori – raccoglitori" nomadi ed il necessario individuale e famigliare era prodotto e distribuito all'interno della comunità, la comunità era autosufficiente e regolata da una economia domestica chiusa.
Lo scambio non era necessario per la vita, era invece necessario da un punto di vista sociale, serviva per stabilire legami di amicizia ed alleanze con altri gruppi e per consolidare i rapporti all'interno dello stesso gruppo.
Il baratto primitivo aveva cerimonie e rituali legati alla magia ed ogni atto di scambio era considerato sacro.
Gli oggetti scambiati avevano una propria anima ed ogni dono aveva un suo significato simbolico.
Il baratto elementare diventa "riferimento di mercato" soprattutto quando le tribù non sono più prevalentemente nomadi e cominciano ad avere eccedenze di produzione.

Il baratto "monetario"

Con l'aumento del numero degli scambi e dei rapporti tra i gruppi sociali che ormai vivevano la fine del paleolitico e si affacciavano nel neolitico (circa 9000 a.C.) il baratto elementare non era più sufficiente a soddisfare le esigenze degli scambi.
Le merci oggetto del baratto non erano collegate ad una quantificazione di riferimento che potesse quantificarne e stabilirne il valore.
Nasceva la necessità di identificare ed esprimere il valore delle merci scambiate.
Compaiono i primi strumenti-documenti monetari ed insieme al baratto elementare, cioè lo scambio diretto di merci, si comincia a praticare lo scambio lo scambio monetario elementare, il "baratto monetario".
Il baratto monetario consisteva nello scambio di beni che avevano valori riferiti ad altri importanti e significativi beni presi come riferimento, ma che non erano scambiati
Una sorta di "unità monetaria" concreta di riferimento, che era rappresentata simbolicamente ad esempio da un sacco d'orzo, un bue, conchiglie, che non interveniva fisicamente negli scambi. L'importante era che servisse di riferimento per il valore delle merci scambiate.
Circa 8000 anni prima di Cristo in Mesopotamia si usò in un primo tempo una misura di orzo, poi anche un peso di argento.

In Egitto, circa 5000 anni dopo, la “unità monetaria” dei valori di mercato era una spirale di rame di un dato peso detta «uten»,.
Nella Grecia di Omero, il riferimento del valore era il «bue».
Né l'orzo o l'argento in Mesopotamia, né il rame in Egitto, né i buoi in Grecia erano veramente scambiati, servivano solo come riferimento del valore dello scambio!
Sempre a partire dall'inizio del neolitico (8500 a.C.) si sviluppa in l'Asia, tra il Tigri e L’Eufrate un sistema di registrazione degli scambi attraverso l’uso di gettoni di terracotta.
La merce oggetto dello scambio ed il suo valore monetario venivano registrati ed il baratto poteva essere compiuto anche non contestualmente, poteva essere collegato al tipo di prodotto ed alla quantità disponibile: oggi un gruppo ha frumento disponibile e lo cede in cambio di agnelli che verranno consegnati quando il gregge li avrà pronti!
L'idea di registrare, di raccogliere e fissare in un documento i termini quantitativi e di valore degli oggetti scambiati è la base dello sviluppo successivo degli strumenti/documenti monetari.

I gettoni nell'età del bronzo…
Nella seconda metà del IV millennio a.C. (dal 3.600 al 3.000 a.C.) in medio oriente si sviluppano le prime città di pietra con i primi stati, i primi re ed i primi burocrati; vi è un notevole aumento della popolazione ed in questo periodo appaiono nuove forme di gettoni.
In particolare dagli scavi archeologici:
- ❖ circa un 30% dei gettoni trovati sono forati e il foro serviva probabilmente per raggruppare, infilandoli insieme come in un registro, i gettoni relativi ad una particolare operazione di scambio.
- ❖ in Mesopotamia si utilizzano le “bullae” che sono contenitori di terracotta dentro i quali erano raccolti gettoni.

Le “bullae” furono adottate perché offrivano a coloro che si scambiavano la merce un contenitore per racchiudere i gettoni che esprimevano il valore della merce scambiata ed una superficie liscia di argilla che serviva per registrare i termini dello scambio e ratificarlo mediante la apposizione dei sigilli personali come firma di ratifica (la maggior parte delle «bullae» scoperte sono marchiate con due sigilli diversi).
Le “bullae” sono un vero e proprio documento monetario che permette di registrare i termini specifici dello scambio sancendoli con i sigilli delle parti.

Una realtà importante: l’economia del tempio
In Mesopotamia alla fine del VI millennio a.C. (oltre 6000 anni fa) si sviluppa l’”economia del tempio”.
Il tempio era un'istituzione non soltanto di carattere sacro, ma anche con importanti funzioni sociali e di scambio.

Nel tempio si accumulano ricchezze dovute ai doni votivi, alle offerte ed ai lasciti e sotto la sua protezione, il suo controllo e la sua amministrazione si svolgono attività agricole e artigianali.
Le ricchezze ed il potere aumentano attraverso la gestione amministrativa dei beni accumulati.
Il tempio utilizza questa ricchezza anche per sviluppare attività artigianali, artistiche e culturali, funzionando come un sistema di ridistribuzione.
Probabilmente gli antichi sacerdoti mesopotamici furono i primi ad effettuare prestiti applicando tassi di interesse.
La economia del tempio è una potente realtà che in Europa arriva in floridità fino agli inizi del 1700, fino all'illuminismo.

La "moneta metallica"
Il baratto monetario, come abbiamo già visto, rappresenta un modo per dare una consistenza al valore degli scambi attraverso un riferimento artificiale fra la merce scambiata e "unità monetarie" (orzo, bue, conchiglie,…) assegnatele come "valore".
Nasce la esigenza di avere riferimenti più concreti e più semplici da utilizzare
In Mesopotamia dalla metà del III millennio a.C. appare un nuovo tipo di strumento monetario: la "moneta metallica".
Un metallo prezioso viene scelto per diventare il mezzo di pagamento in qualunque scambio. Nasce la moneta - merce con valore intrinseco definito dal tipo di metallo prezioso utilizzato e dal peso.
Durante il regno di Hammurabi (1792/1750 a.C.) si usavano in Babilonia lingotti d'oro, argento o bronzo di peso definito.
Di questo periodo sono anche documenti che riferiscono attività di prestito ad interesse regolamentato (Codice di Hammurabi) in particolare sono citati due tipi di prestiti:
Il prestito d'orzo a tasso fisso
Il prestito d'argento a tasso variabile
Ricordiamo alcune delle civiltà storiche che utilizzano il nuovo sistema monetario:
- Nella valle dell'Indo si usarono verghe di rame;
- fra gli Ittiti, lingotti di ferro;
- a Micene, piastre di bronzo che imitavano pelli di animali;
- in Cina, placche di bronzo che rappresentavano vestiti,

La moneta metallica "normalizzata"
I primi strumenti monetari metallici erano molto diversi tra loro nella forma e nella qualità per questa ragione, in ogni operazione era necessario pesare e provare il metallo utilizzato.
Per superare questa difficoltà, si diffuse l'uso di "pezzi" di metallo normalizzati, cioè garantiti nel peso e nella qualità.
La garanzia era data dal sigillo di chi produceva/emetteva i "pezzi"

Le prime “monete normalizzate” di cui abbiamo notizia certa risalgono al secolo VII a.C. in Asia Minore.
Mentre al principio chiunque con sufficiente autorità e ricchezza poteva coniare/fondere le sue monete, col tempo questa funzione divenne monopolio dei poteri ufficiali che ne garantivano il valore.
Per i metalli preziosi (oro e argento e loro misture/leghe) il valore era dato dal valore intrinseco della moneta (peso e purezza), per i metalli non preziosi (rame, bronzo, …) il rapporto con le altre monete era stabilito/garantito da chi le produceva.
In questo periodo cominciano anche le grandi speculazioni: il grande marcante pagava i prodotti dei contadini con moneta locale (*obolo*: moneta di piccolo taglio in argento) e li rivendeva facendosi pagare con moneta “internazionale” (*statere*: grosso pezzo d’argento).
Ecco le monete più note:
Nella Grecia ionica verso il VII secolo a C. nascono le prime monete in elektron (lega preziosa d’oro e d’argento)
Creso, ultimo re di Lidia (circa 550a.C.) emise stateri d’oro e d’argento con un rapporto di valore fissato (1 pezzo oro = 20 pezzi argento)
In Atene la tetradracma d’argento (V secolo)
A Siracusa la decadracma d’argento (IV secolo)
A Roma all’inizio (III secolo) monete di bronzo fuso poi (I secolo) di oro e argento coniati l’Aureo, il Denario, il Sesterzio (1 denario = 10 assi); circolano nell’impero monete d’oro, di argento, di rame e di bronzo chi garantisce il valore ed i cambi reciproci è il Senato Romano/l’Imperatore!
Con le monete nasce anche il mestiere del mercante la cui posizione iniziale è molto bassa nella scala sociale.

Con la moneta …le attività finanziarie!

Questo è il periodo in cui nascono nuovi mestieri come il cambiavalute, le nuove attività finanziarie permettono di accendere mutui, ipoteche, si aprono depositi ad interesse, e si fanno prestiti ad interesse e su pegno.
I cambiavalute cominciano ad essere presenti nei posti di grande traffico:

- Nel porto del Pireo ad Atene hanno il banco (trapeza) i trapeziti
- A Roma il trapezita diventa il Mensarius (dal nome “mensa” del banco che utilizzava)

Verso la fine del 500 a.C. si ha notizia che a Delo ci fosse una “banca” che concedeva prestiti ad interesse!
L’impero romano affina le tecniche di utilizzazione della moneta e le attività finanziarie assimilate dai Greci, producendo grandi ricchezze sia per lo stato che individuali.
La caduta dell’impero romano di occidente e le invasioni barbariche interruppero le attività commerciali ed anche la circolazione della moneta ebbe un drastico rallentamento in tutta Europa. Alla fine dell’anno mille, alla

fine del Medio Evo, inizia una nuova era commerciale che coinvolge tutta Europa e non solo!

Crisi della moneta metallica.

Il medioevo

(dal diritto romano al feudalesimo ecclesiastico)

Nel medioevo la moneta non scomparve del tutto, continuava ad essere usata come misura del valore delle merci, ma poiché ogni feudo batteva una sua propria moneta che era di vile metallo non valeva quasi nulla (non garanzia di peso, non garanzia di metallo)
Inoltre nel Medio Evo, in Europa, la mancanza di metalli preziosi induceva i re od altre autorità a modificare i valori delle monete attraverso dei modi artificiali e di manipolazione.
L'obiettivo era far recuperare valore alle monete con metodi artificiali soprattutto attraverso due modi:

- ❖ immettendo nuove monete con lo stesso valore nominale, ma con più basso contenuto di metallo;
- ❖ aumentando artificialmente il valore nominale delle monete che erano in circolazione

La conseguenza inevitabile di queste operazioni era l'aumento dei prezzi e della povertà.
Le manipolazioni monetarie di questo periodo sono uno degli eventi che porteranno alla separazione tra il valore reale, intrinseco, della moneta metallica ed il valore monetario che le viene attribuito.
Nel Medio Evo una notevole influenza sulla vita di rapporti e sulla attività di scambio fu esercitata dalla autorità religiosa.
Sotto l'influenza del cristianesimo il prestito ad interesse fu duramente osteggiato, chi lo praticava era additato come peccatore ed era condannato alla dannazione eterna (non esisteva ancora il Purgatorio!).
Per S. Agostino nessun cristiano doveva essere mercante!
Inoltre con la caduta dell'impero romano, con le invasioni barbariche e le vie di comunicazione distrutte, il periodo medioevale fu caratterizzato dal ritorno all'economia del baratto che fu la base degli scambi fino alla ricomparsa delle monete e della economia "finanziaria".
Il ritorno alla "economia monetaria" avviene dopo l'anno 1000, e la Chiesa deve inventare il Purgatorio per promettere la salvezza eterna, anche se dopo un periodo di purificazione, ai commercianti e a chi prestava danaro ad interesse non più considerati peccatori irrecuperabili e soprattutto divenuti una fonte non trascurabile di possibili risorse attraverso le donazioni, i lasciti e la carità!

Verso il Rinascimento

Con l'affrancamento da parte del potere religioso delle attività collegate al denaro lo sviluppo del commercio e delle attività finanziarie non ha più ostacoli.
Intorno al 1100 i contadini scoprono che non è più conveniente dipendere da un monastero, da una chiesa o da un feudatario, ma che la nuova possibilità di divenire "cittadini" permette di affrancarsi dalla cronica povertà del servo della gleba per divenire artigiani, meno poveri e meno dipendenti.
Nascono i primi comuni.

Nascono due economie parallele urbana "monetaria", rurale "naturale"

La urbana monetaria è caratterizzata dai mercati e dagli scambi dalla circolazione delle monete

Le repubbliche "mercantili" marinare

Amalfi, Pisa, Genova e Venezia, le ultime hanno un grande sviluppo soprattutto con le crociate!
A Venezia, la più potente delle repubbliche marinare e "porta dell'oriente", è coniato il "ducato" che diviene ben presto il riferimento non solo per i ricchi commerci con l'oriente
Invenzioni praticamente veneziane sono: l'agente finanziario residente, la partita doppia, la assicurazione navale.

La storia "monetaria" di Marco Polo

Il Milione, scritto alla fine del 1200 con il fortunato incontro in un carcere genovese tra Rustichello uomo di lettere Pisano ed il mercante veneziano Marco Polo, è un esempio di esposizione e soluzione di problemi di cambio, di rapporti oro-argento, di dazi, dogane e di valore commerciale tra territori diversi e civiltà diverse (Come dice Marco: "Il Gran Kan fà spendere carta invece di moneta").

I grandi mercanti/banchieri Italiani e le loro monete

A Firenze, fra il 1300 ed il 1400, i Medici, famiglia di mercanti e di banchieri, diventa non solo padrona della città, ma anche il riferimento monetario e finanziario per i traffici mercantili europei (il fiorino diviene il dollaro del tempo!)

I grandi mercati e le fiere dell'Europa del nord

In Francia:

- regione dello Champagne incrocio di vie di terra, zona affrancata dalle tasse
- Bourges sede di un importante mercato dove la presenza dei commercianti/banchieri italiani è realizzata soprattutto attraverso proprie sedi e propri rappresentanti.

Ad Amsterdam in Olanda (la "compagnia delle indie orientali" e, sviluppata dopo la scoperta dell'America, la "compagnia delle indie occidentali")

Nasce nel 1300 la prima “lettera di cambio”

Da una intuizione italiana per risolvere il problema della sicurezza nel trasporto dei metalli e della garanzia dei pagamenti a distanza nasce la lettera di cambio.

La prima borsa

A Bourges In un albergo della famiglia Van Der Buerse (da qui il nome) che da albergatori che ospitavano commercianti divennero ben presto mediatori di affari.
In questo albergo e nella piazza antistante i mercanti italiani decidevano i cambi monetari e le “politiche” mercantili da tenere durante la fiera.
Altre borse successive:
Anversa circa 1550
Amsterdam circa 1600
Parigi circa 1700
Londra circa 1750
Dalla fine del Medio Evo, dopo l’anno 1100 e nei quattro secoli successivi, si è prodotto un enorme sviluppo dei rapporti commerciali e di conseguenza anche la richiesta di monete era cresciuta con la stessa intensità e vivacità.

Dalla moneta metallica alla cartamoneta

Neanche la scoperta dell'America (ottobre 1492) risolse il problema della mancanza di metallo prezioso anche se attraverso i suoi tesori saccheggiati e le sue miniere di metalli preziosi giungono al porto di Siviglia, dal 1503 al 1660, 17 tonnellate d’oro e 17000 tonnellate d’argento.
Per far fronte alle crescenti necessità monetarie i banchieri dell'epoca svilupparono la già utilizzata lettera di cambio inventano un nuovo modo che cerca di risolvere in maniera sistematica il problema della mancanza di metallo: la “cambiale”.
La cambiale, evoluzione della lettera di cambio, risolve il problema del credito trasferibile, del pagamento differito nel tempo e della sua trasferibilità (la cambiali possono essere girate!)
Quando una cambiale diviene un mezzo di pagamento accettato circola di mano in mano, ma ciò che circola è di fatto una promessa di pagamento, l'unico elemento che è alla base della sua accettazione è la fiducia che alla scadenza del termine previsto il pagamento sarà effettuato.
La cambiale non ha, inoltre, una durata illimitata, il potere di acquisto che rappresenta scompare alla scadenza, quando pagata.
Queste limitazioni saranno superate con una nuova invenzione: la banconota.

La banconota

La banconota fu inventata nel 1656 da Palmstruk, un banchiere di Amsterdam.
La banca consegna ai clienti biglietti invece di moneta metallica; con i biglietti la banca riconosce il suo debito e garantisce il cambio con una la moneta metallica.
La banconota è basata sul riconoscimento di debito che essa stessa rappresenta e sulla garanzia di pagamento da parte della banca che l'ha emessa.
I biglietti sono al portatore e sono convertibili in moneta metallica pregiata.
La prima banconota garantita dallo stato è emessa dalla Banca di Inghilterra nel 1694.
Nel secolo XIX il sistema monetario evoluto è basato sulla circolazione della moneta metallica e dei biglietti di banca convertibili in oro, garantiti dalle banche centralizzate degli stati che li hanno emessi (“gold standard”).

La banconota non convertibile.
Nei momenti di crisi (produzione, guerre, rivoluzioni) lo stato per far fronte alle maggiori spese produceva più cartamoneta e nello stesso tempo la gente, venendo a mancare la fiducia, voleva convertire le banconote in metallo prezioso, in questi casi l'unica possibilità per lo stato per evitare la “bancarotta” era di dichiarare obbligatorio l'uso dei biglietti e non convertirli.
Dopo la seconda guerra mondiale al dollaro convertibile in oro fu affidato il ruolo di valuta di riferimento pere gli scambi internazionali.
Soltanto dopo 1971, quando il presidente Nixon svincolò il dollaro dall'oro non riconoscendo gli accordi di Bretton Woods del 1944, la banconota diviene definitivamente inconvertibile!
La carta moneta non convertibile si basa sul patto sociale, sulla ricchezza che esprime, sulla fiducia di cui gode e sulla “parità” con le altre monete; insomma sul suo valore nominale riconosciuto!.

L’euro (1936,27 Lit)!!!
L’Europa, nata dalla fantasia del mito come fanciulla dolce e bellissima della lontana Fenicia rapita e portata a Creta da Zeus e dal cui amore reciproco nasce Minosse, è oggi una concreta realtà economica che ha deciso di utilizzare una unica moneta e che sta lavorando per realizzare l’affascinante obiettivo della unione politica.
<u>Le tappe più importanti della moneta unica europea:</u>
- ❖ I fondamenti della UME (Unione Monetaria Europea) risalgono agli anni ’60.
- ❖ Con il trattato di Maastricht del 1992 la moneta unica (l’euro) è stata programmata per il 1° gennaio del 1999.

- Il suo corso “fisico” dal 1° gennaio del 2002 anche in Italia.
- La moneta nazionale non è più utilizzabile per gli acquisti dalla fine del mese di febbraio 2002.
- La convertibilità delle monete nazionali in euro è assicurata dalle banche centrali (dalla nostra Banca d’Italia) per molti anni ancora...

Ma i Faraoni mangiavano i prodotti dell'orto?

(di Paolo Maria Vissani)
Pubblicato nel giornale di ARSSA Abruzzo nel 2001

Certamente!
Nelle raffigurazioni funerarie dell'Antico Regno, che va dal 2650 al 2150 prima di Cristo, più precisamente al tempo delle dinastie IV e V, già si potevano ammirare scene di orticoltura.
Ci sono documenti di coltivazione dei prodotti dell'orto che risalgono a quando vissero Cheope, Chefren e Micerino, i tre grandi faraoni costruttori delle tre famosissime piramidi che sono nella piana di Giza, alle porte del Cairo.
In queste raffigurazioni acquaioli portano a spalla orci pieni di preziosa acqua a ordinate, curate e ben divise aiuole. Gli orti appaiono come ricchi, rigogliosi e ben progettati giardini.
Da quanto risulta in un calendario del tempo, le verdure venivano chiamate "*rnpwt"* (gli antichi egiziani non utilizzavano nella loro scrittura le vocali. Ogni segno geroglifico può rappresentare da una a quattro consonanti!).
La parola "*rnpwt"* indica genericamente tutte le verdure e significa "*prodotti annuali*".
I prodotti dell'orto erano rappresentati in prevalenza da leguminose, in particolare ceci, fave, lenticchie e piselli. Non mancavano cetrioli, meloni, carrube.
Erano inoltre coltivati agli, porri e cipolle.
Il cavolo ed il rafano, carnoso e piccante, hanno lasciato tracce di utilizzo nei reperti funerari provenienti dalle necropoli della XII dinastia (1955 - 1750 a.C.).
Anche piante aromatiche quali il coriandolo ed il comino erano coltivate per il loro impiego nel fare il pane ed i dolci.
A quanto dicono gli autori classici i ceci ed i fagioli erano alimenti proibiti per motivi religiosi ed erano destinati principalmente ad offerte funerarie.
E' provato però che al tempo di Ramesse II il grande, che regnò oltre 60 anni (dal 1279 al 1213 a.C.), i sacerdoti ne consumassero abitualmente.
Dello stesso periodo di Ramesse II, il faraone che fece costruire gli stupendi templi di Abu Simbel, edificati in Nubia oltre l'alto Egitto (oggi sulle rive del lago Nasser, ai confini con il Sudan), risale lo scritto che un allievo riconoscente indirizza al suo maestro.
In questo scritto si legge:
"Ti costruirò una nuova villa, vi sarà frumento e fave, lenticchie, piselli, verdure. Ti coltiverò cinque arure di cetriolo a sud del tuo villaggio: i cetrioli saranno abbondanti, le carrube e le piante saranno come la sabbia, farai che vengano barconi a caricarli"

…ma, c'era il radicchio?
No! C'era la lattuga.

Si legge nei racconti mitologici egiziani:
“Quindi Iside andò con il seme di Horo, all’ora del mattino, nell’orto di Seth e chiese al giardiniere di Seth <Quali erbe sono quelle che Seth mangia qui con te?>. Allora il giardiniere le rispose <Non mangia nessuna erba qui con me eccetto la lattuga> Ed Iside pose il seme di Horo su quelle. Allora venne Seth secondo il suo uso di ogni giorno, e mangiò le lattughe che egli mangiò, ancora e ancora. E così restò gravido del seme di Horo.”

La lattuga appare quindi come una pianta speciale, dagli effetti sorprendenti e stupefacenti. Era apprezzata dagli uomini perché la credevano portatrice di virtù afrodisiache ed era apprezzata dalle donne per la sua pretesa azione benefica e protettiva sulla fertilità.
Le credute sue proprietà, soprattutto quelle legate al potere afrodisiaco ed alla fertilità, la rendevano sacra.
La statua del dio a cui era dedicata, il dio itifallico Min di Copto, era spesso onorata con grandi quantità di offerte di lattuga ed era presumibilmente posta a protezione dei campi in cui veniva coltivata.
Cresceva facilmente anche in Egitto se si disponeva di grandi quantità di acqua.
Gli orti ed i giardini del faraone, dei sacerdoti, dei nobili e dei ricchi ne erano provvisti.
Come verdura preziosa e ricca di virtù magiche era utilizzata per le offerte agli dei.
Nelle immagini giunte fino a noi viene spesso raffigurata in cespi su tavole d’offerta e in liste di viveri destinati a cerimonie religiose.
Come risulta da documenti amministrativi dell’epoca grossi mazzi del prezioso ortaggio potevano essere il mezzo di pagamento anche per operai. Un pagamento ricco e straordinario che, come possiamo immaginare, doveva essere molto ambito ed apprezzato.
(Fonti: Museo Egizio di Torino, Civiltà degli Egizi. La vita quotidiana. Egitto storia e mistero).



Mundus Annus Homo
(Isidoro di Siviglia, V-VI secolo)