

Il Picchio



TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE E CULTURA DI CAMINO E FRAZIONI



Editoriale

Al volo chiudiamo l'anno con un numero nuovo del Picchio, in formato ridotto dato il pochissimo tempo per prepararlo, ma che ci consente di fare a tutti voi i nostri auguri. Già... auguri... In un tempo che sembra poco indicato per sorrisi e serenità, in un momento buio come quello che stiamo attraversando, dove realmente ogni riferimento, morale prima di tutto, vacilla, dove la misura dell'onestà, della dignità e della solidarietà sembra essersi volatilizzata proprio in quei luoghi dai quali dovrebbe in-

vece nascere, come un esempio per tutti, c'è in questo tempo ancora spazio per cose come auguri, Natale, festa? C'è eccome! Sbaglia chi, in buona fede, osteggia il natale vedendolo come un convulso prodotto del consumismo. Il natale è prima di tutto un rito e una festa, e per questo lì il tempo ordinario, quello quotidiano, si ferma e irrompe, per un istante, il senza-tempo, l'eterno. La routine, la noia di un ripetersi senza senso dei gesti del quotidiano sono spezzate: i bambini, ultimi eredi di una sensibilità antica e saggia, ci comunicano con la loro impazienza, con la loro eccitazione, l'avvento di un momen-

to straordinario. Proprio viverlo in coscienza può consentire al singolo, come ad una comunità, di uscire dall'ambiente asfittico e avvilito nel quale è calato per la gran parte del suo tempo. Scriveva Giorgio de Santillana a proposito del natale: "Con quel tanto di sincerità loro rimasta, gli uomini invocano la remissione di antichi peccati e la rinascita dell'Anima, così come facevano molti millenni fa. Si implora da quel tempo la rinnovata forza per continuare a vivere a dispetto di una realtà senza senso - e si chiede ancora ai figli di venire in soccorso alla propria incredulità". Allora, buona festa a tutti.

Stampato in proprio su carta riciclata

Le leggende di Natale

Tre storie sulla tradizione del Natale

a cura di *Simona Lazzarin*

La leggenda dell'Albero di Natale

In un remoto villaggio di campagna, la Vigilia di natale, un bambino si recò nel bosco alla ricerca di un ceppo di quercia da bruciare nel camino, come voleva la tradizione, nella notte Santa.

Si attardò più del previsto e, sopraggiunta l'oscurità, non seppe ritrovare la strada per tornare a casa. Per giunta incominciò a cadere una fitta nevicata. Il bimbo si sentì assalire dall'angoscia e pensò a come, nei mesi precedenti, aveva atteso quel Natale, che forse non avrebbe potuto festeggiare.

Nel bosco, ormai spoglio di foglie, vide un albero ancora verdeggiante e si riparò dalla neve sotto di esso: era un abete.

Sopraggiunta una grande stanchezza, il piccolo si addormentò raggomitolandosi ai piedi del tronco e l'albero, intenerito, abbassò i suoi rami fino a far loro toccare il suolo in modo da formare come una capanna che proteggesse dalla neve e dal freddo il bambino.

La mattina si svegliò, sentì in lontananza le voci degli abitanti del villaggio che si erano messi alla sua ricerca e, uscito dal suo ricovero, poté con grande gioia riabbracciare i suoi compaesani.

Solo allora tutti si accorsero del meraviglioso spettacolo che si presentava davanti ai loro occhi: la neve caduta nella notte, posandosi sui rami

frondosi che la pianta aveva piegato fino a terra, aveva formato dei festoni, delle decorazioni e dei cristalli che alla luce del sole che stava sorgendo sembravano luci sfavillanti, di uno splendore incomparabile.

In ricordo di quel fatto, l'abete venne adottato a simbolo del Natale e da allora in tutte le case viene addobbato ed illuminato, quasi per riprodurre lo spettacolo che gli abitanti del piccolo villaggio videro in quel lontano giorno. Da quello stesso giorno gli abeti nelle foreste hanno mantenuto, inoltre, la caratteristica di avere i rami pendenti verso terra.

La leggenda di Babbo Natale

Babbo Natale sembra realmente esistito e si tratta di un personaggio cristiano appartenente alla tradizione medievale: San Nicola di Mira.

San Nicola nacque a Patara (Turchia) ed apparteneva ad una ricca famiglia del luogo. Divenne vescovo di Mira (in Licia) nel VI secolo d.C. Quando morì e le sue spoglie furono deposte a Mira, dove nel 1087 furono trafugate da un gruppo di cavalieri italiani camuffati da mercanti e trasportate a Bari.

Tuttora tali spoglie sono conservate nella famosa città pugliese di cui San Nicola divenne il santo protettore.

Si narra che San Nicola regalava cibo alle famiglie meno abbienti calandoglielo anonimamente attraverso i camini o le loro finestre.

Da qui nasce la credenza di un arzilla vecchietto che, dopo aver fabbricato giocattoli per bambini con l'ausilio di una slitta trainata dalle renne, distribuisce i regali calandosi dal camino. In ogni caso San Nicola divenne nella fantasia popolare "portatore di doni", compito eseguito grazie ad un asinello nella notte del 6 dicembre (la festività di San Nicola appunto) o addirittura nella notte di Natale.

La leggenda del vischio

C'era una volta in un paese tra i monti, un vecchio mercante. L'uomo viveva solo, non si era mai sposato e non aveva più nessun amico.

Il vecchio mercante si girava e rigirava senza poter prendere sonno. Uscì di casa e vide della gente che andava verso lo stesso luogo. Qualche mano si tese verso di lui. Qualche voce si levò: "Fratello – gli gridarono – Fratello, non vieni?" A lui fratello? Lui non aveva fratelli. Era un mercante e per lui c'erano solo dei clienti, chi comprava e chi vendeva.

Per tutta la vita era stato avido e avaro e non gli importava chi fossero i suoi clienti e che cosa facessero.

Ma dove andavano? Si mosse un po' curioso, si unì al gruppo di vecchi e fanciulli. Fratello! Oh, certo, sarebbe stato bello avere tanti fratelli!

Ma il suo cuore gli sussurrava che non poteva essere loro fratello. Quante volte li aveva ingannati? Piangeva miseria per vendere più caro. E speculava sul bisogno dei poveri. E mai la sua mano si apriva per donare. No, lui non poteva essere fratello di quella povera gente che aveva sempre sfruttata, ingannata, tradita. Eppure tutti gli camminavano a fianco. Ed era giunto, con loro, davanti alla grotta di Betlemme. Ora li vedeva entrare e nessuno era a mani vuote, anche i poveri avevano qualcosa. E lui non aveva niente, lui che era ricco. Arrivò alla grotta insieme con gli altri; si inginocchiò insieme agli altri. "Signore – esclamò – ho trattato male i miei fratelli. Perdonami."

E cominciò a piangere. Appoggiato ad un albero, davanti alla grotta, il mercante continuò a piangere e il suo cuore cambiò. Alla prima luce dell'alba quelle lacrime splendorono come perle, in mezzo a due foglioline... era nato il vischio.



Una luce nel cielo di Natale: le comete

Da una tradizione sulla nascita di Cristo (e non solo) alla cometa di Halley

Quando ero piccino, uno degli aspetti del periodo natalizio che più mi affascinava (dopo i doni naturalmente!) era la storia della cometa. Chiedevo da dove provenisse, come facesse a indicare la strada per la nascita del Signore Gesù Cristo, ma soprattutto come fosse fatta. Le mie delusioni furono cocenti con risposte del tipo: "non so" oppure "è così da sempre".

La Bibbia narra come la strada che i tre Re Magi percorsero per arrivare al Messia appena nato, venne indicata da una cometa. Questo fatto è ben evidenziato nell'arte con l'opera compiuta da Giotto nella Cappella degli Scrovegni (Firenze) nella quale è raffigurata "l'adorazione dei Magi".

La scienza però ci dice che non sono state trovate descrizioni di tale evento in quelle epoche. Un oggetto di così evidente portata in quei periodi non sarebbe molto probabilmente passato inosservato agli astronomi del tempo. Si conoscono infatti documenti risalenti al IV sec. a.c. che già stabiliscono una sorta di classificazione in

base alla forma. Ma direi di non occuparci di questo mistero, se così possiamo chiamarlo, e di concentrarsi invece su qualcosa di più affidabile, cioè sui dati forniti dalle scienze astronomiche che hanno compiuto, in non pochi casi, sensazionali scoperte.

Da dove vengono le comete?

Sappiamo che nella periferia del sistema solare, esistono, in particolare modo, due zone ritenute il luogo di provenienza delle comete chiamate *fascia di Oort* e *fascia di Kuiper*.

La cosiddetta fascia o nube di Oort si ritiene sia formata da miliardi di corpi ghiacciati, i quali al seguito di perturbazioni orbitali nonché gravitazionali, escono dalla zona in direzione della nostra stella. Vi fanno parte quelle comete dette di lungo periodo perché, oltre ad avere orbite particolarmente eccentriche e lunghe, compiono viaggi che posso durare migliaia di anni e visitare il sistema solare una sola volta. La nube di Oort si estende fra l'orbita di Marte e il pianeta Giove.

L'altra fascia invece, quella di Kuiper, è una sorta di regione ancora più distante: saremmo nei pressi del pianeta gassoso Nettuno e anche qui si ritiene ci possano essere miliardi di corpi ghiacciati. Appartengono a questa fascia le cosiddette comete di corto periodo, che impiegherebbero meno di 200 anni per orbitare intorno al Sole.

Come sono fatte?

È dimostrata la presenza di un nucleo solido di alcuni chilometri di dia-

metro, un aggregato di materiali rocciosi, soprattutto silicati ben cementati da ghiaccio di acqua e ghiaccio secco di CO₂ (biossido di carbonio). Le analisi spettrometriche hanno confermato inoltre la presenza di ammoniaca (NH₃), metano (CH₄) ecc. Sono state rilevate inoltre molecole di origine organica come la formaldeide, (cifrare il dizionario scientifico qui sotto) l'acido cianidrico e il cianuro di metile.

Poi troviamo la chioma cioè una sorta di nube di acqua, CO₂, ecc, sublimati dalla radiazione solare. Infine troviamo la coda, tipo un'appendice di polveri e di ioni che può estendersi anche per decine di chilometri. Il caratteristico colore blu è legato a emissioni gassose di CO₂.

Perché studiare le comete?

Innanzitutto possono dare importanti informazioni sui processi che hanno formato il nostro sistema solare in quanto il nucleo contiene materiale primordiale che data miliardi di anni. Per fare ciò sono state compiute missioni con sonde, tra le quali la Giotto. Questa, ha osservato per la prima volta il nucleo cometario di una delle comete più famose: quella di Halley, a distanza "ravvicinata". Le osservazioni hanno dimostrato che, contrariamente a ciò che si pensava, il nucleo è molto scuro, ancora più scuro del carbone, con una superficie molto irregolare e la presenza in tracce di idrocarburi, ferro e sodio.

Alessandro Varvelli



PICCOLO DIZIONARIO SCIENTIFICO DEL PICCHIO

Che cos'è la formaldeide?

La formaldeide è un gas dall'odore pungente che si scioglie facilmente in acqua. Il nome deriva dalla sostanza prodotta dalle formiche: l'acido formico. Da questo dunque si capisce che è un composto di origine organica. In soluzione acquosa si ottiene la cosiddetta formalina.

La formaldeide è anche un composto secondario dei processi di combustione, non solo incendi, ma emissioni

dovuti al traffico veicolare (i mezzi motorizzati), gli inceneritori, le stufe, ecc.

È stato confermato da studi che l'esposizione protratta da formaldeide può indurre cancerogenesi, cioè può sviluppare tumori quali leucemie, tumori al setto nasale ecc.

Una particolare considerazione merita nelle inalazioni del composto in "indoor" cioè le esposizioni in ambienti domestici. Benché persino le nostre cellule producano piccolissime quantità di questa sostanza che viene poi

prontamente smaltita, nonostante possa essere inalata e assorbita dalle cellule del setto nasale e lì trattenuta per poi essere eliminata, una esposizione non eccessiva ma prolungata in ambienti di arredo interni, come i mobili in truciolare specie se nuovi, può comportare irritazione delle vie respiratorie e bruciore agli occhi, cefalee e stanchezza.

In Italia il D.M. 22/9/97 (norme sugli arredi ufficio) ha fissato un limite per il rilascio a 3,5 mg/m²/h.

A. V.

Le mangiatoie per uccelli: un modo per aiutarli in inverno

In commercio o autocostruite, di tutte le forme, le mangiatoie sono utili e coreografiche

L'inverno, gelido e bianco, è uno di quei momenti in cui la vita nella campagna si ferma e all'uomo è dato, davanti al calore del fuoco, riposare il corpo e lo spirito in attesa della nuova primavera. Ma fuori dal focolare domestico la natura, sebbene al rallentatore, continua il suo ciclo vitale. E soprattutto lo continuano, tra mille difficoltà, quegli animali che non sono stati dotati del vantaggio del letargo, in primo luogo gli uccelli. Tra gelo, scarsità di cibo, predatori naturali, neve, automobili e truci cacciatori, gli uccelli, soprattutto quelli di piccole dimensioni, sono costretti a sforzi enormi per sopravvivere all'inverno. Se poi questo è particolarmente aggressivo, con tanta neve – che impedisce loro di trovare il cibo – e temperature rigide, allora la strage è assicurata.

Tuttavia per il loro e per il nostro piacere, è molto semplice aiutarli (aiutare la natura è sempre più facile che danneggiarla, ma all'uomo piacciono le cose complicate). Nei nostri giardini, negli orti, nei frutteti e ai margini dei boschi vicino a casa vive una moltitudine di volatili: fornire loro un po' di cibo renderà più agevole la loro sopravvivenza e ci regalerà il piacere di

osservarli da vicino.

Le mangiatoie per uccelli si trovano in commercio, di ogni forma e dimensione. Più divertente ancora è tuttavia costruirne una, dalla più semplice alla più elaborata, ponendo attenzione ad alcuni particolari. Beh, anzitutto deve essere coperta: se la neve sommerge il cibo o l'acqua piovana lo deteriora o lo porta via, o lo fa congelare, siamo daccapo. In secondo luogo è preferibile che sia aperta, in modo che gli uccelli, sospettosi e cauti, mentre mangiano possano avere il controllo su ciò che li circonda e possano in caso di emergenza volare via rapidamente. Alcune mangiatoie sono chiuse, di solito con una fessura che introduce all'interno di una cassetta con il cibo: servono a fare



“selezione all'ingresso” e privilegiare i piccoli volatili (cince, pettirossi, silvie ecc.) rispetto a quelli più grandi e prepotenti (merli, gazze e cornacchie) che mangerebbero tutto ciò che è disponibile. Tuttavia, in un paese come il nostro dove il grado di diffidenza degli animali è alto a causa della caccia, dell'intensità demografica e del poco rispetto per la natura, sarà più difficile far accettare questo tipo di mangiatoia ai suoi visitatori. Da ultimo conviene utilizzare materiali naturali (legno, metallo) e colori

poco vivaci, per renderla più “tranquillizzante” e appetibile.

La collocazione della mangiatoia è un elemento importante. È chiaro che se abitiamo al quindicesimo piano di un condominio cittadino installarla sul balcone potrebbe non procurarle un grande successo: il segreto per accaparrarsi una nutrita e variegata “clientela” è quello di sistemare il nostro “fast food” in un luogo tranquillo, nei pressi di piante, vicino ad una siepe, in posizione non troppo esposta né troppo nascosta (appesa ad un basso ramo, su di un bastone piantato nel terreno, lungo un muro o una recinzione ecc.). E per soddisfare il nostro piacere e la nostra umana curiosità, magari collocarla davanti (ma non troppo vicino) a una finestra, così da poter vedere il traffico di clienti senza disturbarli.

Cosa dar da mangiare agli uccelli? Anche sul cibo si trova ampia gamma per tutti i palati nei negozi specializzati, ma altrettanto semplice è allestire noi un buon menu. I piccoli uccelli si suddividono essenzialmente in insettivori e granivori. I primi in inverno, quando gli insetti scompaiono, si convertono a mangiare bacche, semi, frutta. Quindi semi vari (i semi di girasole e affini sono molto apprezzati), frutta secca, frutta fresca molto matura oppure appassita (uva passa ecc.), ma anche pezzetti di carne, briciole di dolci ecc., evitando pane bianco, uova e latticini. Un'altra possibilità è offerta dalle “palle di grasso”, anch'esse commercializzate, ma fattibili con facilità in casa usando margarina oppure burro di arachidi o grasso animale, semi e frutta secca sbriciolata. Amalgamando il tutto e compattandolo si ottengono delle palle delle dimensioni di una pallina da tennis che possono essere appese tramite un filo nei pressi



della mangiatoia (o sotto di essa). Vedrete soprattutto le cince appendersi a testa in giù e fare strage delle vostre creazioni. È molto importante ricordare che nel momento in cui si inizia con successo a rifornire una mangiatoia è necessario continuare a farlo regolarmente fino alla fine dell'inverno. Gli uccelli infatti, per quel periodo, diverranno dipendenti dai nostri approvvigionamenti.

E la clientela? Quali specie attendersi? Tendenzialmente la mangiatoia

Torta di pere e cioccolato: un appello per salvarla!

Mi sono ricavata un piccolo spazio qui, sperando di non scontentare nessuno per promuovere una mia personalissima campagna che ben, mi sembra, si possa adattare al contesto natalizio. Vorrei coinvolgere gli animi, l'intelletto, ma soprattutto gli stomaci e le papille gustative in un movimento lento, pacifico, ma inesorabile, in difesa e a salvaguardia della torta di pere al cioccolato! Mi spiego meglio. Ciò che, da sempre, mi rende schiava della mia golosaggine più indomabile non è una classica e soffocante torta di pere asciutta, in tutte le sue mille varianti, ma proprio quella che, da lontano, ha il vago aspetto del castagnaccio, e che, invece, appena vi avvicinate, palesa tutta la sua consistenza infinitamente più umida. Un tempo, quando beata sguazzavo in una gioventù più fresca e leggera di quella odierna, l'autunno ed anche l'inverno, erano il periodo nel quale si susseguivano le occasioni in cui gustare la torta di pere al cioccolato. Non era difficile trovarla, era un po' ovunque, a casa degli amici per la merenda, nei negozi di alimentari, nelle case delle nonne, nelle visite delle amiche di mamma ecc. ecc. La torta compariva avvolta nella pellicola trasparente per alimenti, atta a garantire la permanenza di tutta la sua tipica, morbida ed umida, consistenza. Se non ricordo male, mi perdonerete, sono passati alcuni anni e sono ottennebrata dall'ingordigia, mi sembra anche venisse proposta, accanto al castagnaccio, nella trattoria di Rocca nel periodo di Pasqua. Che dire? Ora non c'è più. È sparita dalla circolazione. Sovente mi capita di illudermi dietro ad una vetrinetta di un bar, negli alimentari della zona o sui carrelli dei

attirerà ogni genere di animale, quindi se vogliamo ad esempio evitare che serva da supermarket anche per i ratti, dovremo avere cura di sopraelevatorla. In ogni caso, nei nostri giardini, sarà facile incontrare cince (cianciallegre, cianciarrelle, cince bigie, codibugnoli) che faranno comunella, pettirossi che si scacceranno l'un con l'altro, passerii, merli e codirossi. Dal bosco potrebbero spuntare scriccioli, capinere, sordoni e regoli. Se la neve cadrà copiosa anche i fringuelli e le peppole dai prati si sposte-

ristoranti. Subito mi rallegro, ne sento già il gusto sulla lingua, mi propongo di ordinarne più di una fetta così da saziarmene e togliermi la voglia fino all'incontro successivo. Poi, già un po' disillusa, ma comunque ancora blandamente emozionata, porgo la domanda, sempre quella, indicando con il dito: "Scusi, quella lì, si quella lì marrone, è per caso una torta di pere?" "No? ah, è castagnaccio? Ah, no no grazie, non mi piacciono le castagne, ingoffano". Finisce sempre così, ricaccio la saliva in gola e ne soffro in silenzio. Eppure, ho pensato, le pere non si sono estinte dalla faccia della terra e nemmeno le nonne, le amiche della mamma stanno tutte bene, i cuochi e le cuoche penso anche, di cacao amaro dovrebbe essercene ancora al mondo ed anche di carta trasparente per alimenti. Che la popolazione italiana abbia, collettivamente, cambiato i suoi gusti in fatto di torte ed io rappresenti una triste e solitaria eccezione? Perciò, all'ennesima delusione, ho pensato di passare all'azione. Così, ho chiesto in giro, cercato su internet. So che non mi crederete, ma non è stato facile. Probabilmente il suo ricordo è stato anche rimosso dalle coscienze; forse è stata opera degli extraterrestri! Mi ci vuole sempre una manciata di minuti per far capire di che torta parlo e anche dopo, rimane una espressione di sospetto nei volti dei miei interlocutori. Provate poi a digitare sulla tastiera del pc "Torta di pere al cioccolato"... vedrete in quanto tempo sarete riusciti a trovare proprio quella ricetta lì. Ma si sa i vizi hanno grande potere sulle pigrizie umane e alla fine, dopo una meticolosa ricerca, eccola qua, l'ho trovata. Vi lascio la ricetta. Io ovviamente l'ho già provata: è proprio lei. Ci tenevo però a rimetterla in circolazione, forse ce ne siamo solo dimenticati, mi piacerebbe ricomparisse sulle vostre tavole natalizie, ovviamente pur rispettando i gusti dei vostri cari. Mi piacerebbe, da qui in poi, fosse preservata come si fa con le cultivar di frutti

ranno da quelle parti. E noi metteremo in conto che ogni tanto le gazze rissose semineranno un po' di panico nell'ambiente, ma senza fare troppi danni.

A primavera poi la mangiatoia non servirà più e bisognerà dismetterla: gli animali infatti saranno in grado di (e dovranno) procurarsi il cibo autonomamente in vista della nidificazione. Aiutare la natura va bene, sostituirsi ad essa è soltanto deleterio.

C. R.

antichi, le usanze della tradizione o gli animali in estinzione. Non abbandonate la torta di pere e cioccolato all'oblio del tempo. La mia gola vi ringrazierà eternamente.

Torta di pere al cioccolato

Ingredienti: 1 chilo di pere, 2 uova intere, 100 grammi di amaretti, 1 bicchierino di rum, un cucchiaino di cacao amaro in polvere, 40 grammi di burro, 2 etti di zucchero.

Sbucciate e tagliate le pere a pezzetti. Lessatele in una casseruola con un goccio di acqua e lo zucchero finché non abbiano assunto una consistenza tipo mousse. Se è necessario, ma non dovrebbe, passate il composto al setaccio. Incorporare alla crema ottenuta le uova, gli amaretti pestati, il rum e il cacao. Mescolare fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Imburrate una teglia, versate l'amalgama, distribuite riccioli di burro e passate in forno, già caldo a 180° per mezz'ora. Toglietela quando si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie. Estratela dal forno e lasciatela riposare per almeno mezz'ora prima di assaggiarla. Andrebbe servita fredda.

N.B.

Questa ricetta è frutto dell'unione tra alcune indicazioni trovate su un vecchio libro di cucina (che non mi soddisfacevano in pieno) e la tradizione orale di mamma, zie ecc. ecc. Per motivi di razionalità ed ordine, (la tradizione orale prevedeva solo un susseguirsi di "ti regoli ad occhio") vi ho riportato le dosi indicate dal libro che, tuttavia, non andranno prese alla lettera. Per quanto concerne gli amaretti, ad esempio, per dare maggiore consistenza alla struttura della torta, io sono solita aggiungerne ben di più di 100 grammi. Vi inviterei quindi a provare e riprovare fino a raggiungere la torta che più si avvicina ai vostri ricordi o che maggiormente si sposa con i vostri gusti.

Elisa Massa

UOMINI, COSE E ANIMALI... NELLE FRASI DIALETTALI

Le piante

testo e disegni di Marcella Biginelli

Le piante spontanee nel mondo contadino erano ben conosciute per nome. Si apprezzavano o si odiavano con tutto il cuore. Si amavano perché erano nutrimento e sostegno, alcune mitigavano i sintomi di un disagio (*camamila, riundàla, savia...*), si odiavano perché infestanti o pericolose (*erba crin-a, gramè-gna, gètta, cicuta, giaca-ria...*). In primavera, le erbe si raccoglievano per preparare minestre saporite, insalate gustose e frittate prelibate (*verzèt, salsèt, pipa-nali, livartis, tarabèc, pisacan, spinas sarvaj...*). Gli arbusti, soprattutto quelli spinosi, venivano lasciati per le siepi che limitavano i campi e le strade (*buslin, bargënt, sàngula, sanbür, rua-sin, reusa sarvaja o grata-cü*). Gli alberi fornivano legna da ardere, legna da costruzione: quelli con i rami flessibili venivano potati

ogni anno (es. *la gaba* – il salice). Il salice forniva i vimini per costruire ceste, cestoni e canestri; per legare le viti si utilizzavano i rametti più sottili. Il legno del salice, tenero e leggero, veniva usato per costruire calzature (*sole e sabòt o ciabòt*), la corteccia era sfruttata dall'industria farmaceutica per estrarre la salicilina, per produrre l'aspirina.

L'elenco che segue, l'elenco dei paragoni, ci dice che molte piante spontanee erano "familiari".

Al basa la testa c'me 'n salsèt/sarsèt
(Abbassa la testa come il fiore della valerianella)

Ciar c'me 'l liri
(Bianco, candido come il giglio di S. Antonio)

Tranquil c'me 'n puciu
(Tranquillo come una nespola sul letto di paglia)

Gnurant c'me na gaba – Surd c'me na gaba

(Buono a nulla – sordo come un salice)

Ardì c'me 'n sigulin
(Sano come un cipollino)

Pla c'me na rava
(Pelato come una rapa)

Al pians c'me na vi
(Piange come una vite)

Szerb c'me 'n bargnèt
(Aspro, allappante come una prugna selvatica)

Veuj-a c'me na cana – Veuj-a c'me na süca

(Vuoto come una canna – come una zucca)

Gramm c'me l'aj brüsà – Giu-u c'me l'aj

(Di sapore cattivo come l'aglio bruciato – giovane come l'aglio)

Borgna c'me 'n pum
(Cieca come una mela)

Gialda c'me 'n scot – Gialda c'me 'l safran

(Gialla come una zucchina matura come lo zafferano)

S-ciassa c'me l mē j
(Fitta, senza il minimo spazio, come i semi del miglio sulla pannocchia)

Russ c'me na bia-rava – Russ c'me 'n pavrun

(Rosso come una barbabietola – rosso come un peperone)

Russ c'me 'n grata-cü
(rosso come le bacche della rosa canina)

Al basa la testa c'me 'n salsèt




AL BASA LA TESTA C'ME 'N SALSÈT
La valerianella (*Valerianella locusta* o *V. olitoria*) in dialetto salsèt o sarsèt, è una pianta spontanea utilizzata in primavera per preparare ottime insalate; le sue foglie basali lucide e carnosette sono ricche di sali minerali e vitamine. L'infiorescenza globosa nel tempo si affloscia e sembra un capo ripiegato. Per noi la postura – a capo reclinato – indica umiltà, mortificazione...

CIAR C'ME 'L LIRI

Le nostre nonne per fare il bucato usavano la cenere e l'acqua bollente (fa 'lss-ia). Un'impresa faticosa che impegnava suocera e nuora anche per l'intera giornata. Le lenzuola e le federe di cotone o di canapa venivano stese ad asciugare sui prati. L'ossigeno emesso dall'erba durante il giorno contribuiva a rendere più chiaro il bucato... e quando era "ciar c'me 'l liri", come i gigli bianchi (*Lilium candidum*) che fioriscono per il 13 giugno (S. Antonio da Padova), era sicuramente motivo di orgoglio.

Ciar c'me 'l liri



Tranquil c'me 'n papa
" " 'n puciu (nespola)

TRANQUIL C'ME 'N PUCIU
I frutti del nespolo comune (*Mespilus germanica*) di color ruggine venivano raccolti in autunno e lasciati maturare su letto caldo di paglia. La loro forma globosa ma schiacciata ricordava il "puciu", cioè la coda del cavallo ripiegata su se stessa e l'acconciatura dei capelli delle donne che si facevano il puciu fermando i capelli con elastico e forcine. Di sapore aspro, ricche di vitamine, le nespole mature si mangiavano a morsi sputando allegramente i semi legnosi. Le nespole selvatiche ormai sono quasi sconosciute, quelle oggi in commercio, a frutti gialli, sono i frutti del nespolo del Giappone. Si considerava anche il Papa "tranquill", nel senso di – sistemato bene – per tutto il resto della vita.

Dolcetti di Natale

di Elisa Massa

A volte, in prossimità delle festività natalizie, può capitare di provare un leggero senso di frustrazione per l'incapacità di trovare il regalo giusto per le persone a cui vogliamo bene. L'adrenalina che ci coglie, quando realizziamo che mancano poche ore alla faticosa notte del 24, attimo nel quale i regali avrebbero già dovuto far bella mostra di sé sotto l'albero, ci anebbia la mente. Così, ci ritroviamo a spendere il doppio di quanto avevamo preventivato e tra le mani un dono tristemente impersonale. Molte volte, però, la soluzione ai piccoli problemi del quotidiano si trova proprio sotto i nostri occhi ed è molto più semplice di quanto la nostra mente in subbuglio ci suggerirebbe. Quasi sempre il regalo ideale ha caratteristiche ben precise: deve adattarsi al gusto di chi lo riceve, desideriamo dimostri che ci abbiamo pensato su ed è stato fatto con il cuore, se è possibile, non deve mandare in rosso il nostro conto in banca ed infine, gradiremmo che l'idea alla base della scelta fosse almeno un pochino originale. Allora, avete mai pensato di regalare dolcetti fatti con le vostre mani? Senza avere la pretesa di tramutarsi, in due giorni, in novelli Artusi, alcuni biscotti, la semplice frutta candita o qualche tortina particolare, ci trasportano immediatamente nella più classica, autentica e familiare atmosfera natalizia. Queste golose emanazioni del nostro affetto, confezionate con qualche accorgimento come scatoline di cartone, nastri dai colori pastello o la rafia, pigne, rametti di pino o di meli da fiore ecc., saranno sicuramente graditi e di grand'effetto. Ecco qualche suggerimento semplice semplice:



Datteri al cioccolato

Ingredienti per 40 pezzi. 40 datteri snocciolati. 40 g. di pistacchi sgusciati. 175 g. di marzapane. 4 cucchiaini di maraschino per la glassa: 150 g. di cioccolato fondente. 50 g. di burro.

Macinate finemente i pistacchi aiutandovi con un mixer. Tagliate a cubetti il marzapane. Impastatelo con le mani, insieme alla polvere dei pistacchi e ai 4 cucchiaini di maraschino. Riducete quindi l'impasto in filoncini. Farcite i datteri con l'impasto di marzapane pressandolo leggermente con le dita. Preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme con il burro ammorbidito e ridotto a pezzetti. Aggiungete 2 cucchiaini di acqua e mescolate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aiutandovi con una forchettina a due rebbi infilate i datteri, intingeteli uno ad uno nella glassa al cioccolato e metteteli ad asciugare su una retina. Infine, affinché il cioccolato si indurisca, passateli in frigo per almeno due ore.

Se volete proprio strafare vi consiglio di abbinare a questi dolcetti una bottiglia di Moscato o di Barolo chinato.

Scorze d'arancia al cioccolato



Ingredienti per 4 persone: 4 arance non trattate; 200 g. di zucchero, 100 g. di cioccolato fondente.

Lavate le arance e eliminate entrambe le calotte da ogni frutto. Ricavate dalla buccia tanti bastoncini di mezzo cm circa di larghezza. Fate bollire le scorzette in una pentola con acqua fredda. Scolate. Ripetete questo procedimento 2 volte cambiando sempre l'acqua. Rimettete i bastoncini in pentola una terza volta, ma aggiungendo lo zucchero. Portate ad ebollizione e lasciate sobbollire, per mezz'ora circa, finché l'acqua non sarà completamente evaporata.

Scolate le scorze. Ora sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Immergete quindi ogni bastoncino di arancia, ben asciutto, nel pentolino con il cioccolato. Adagiatele su carta da forno finché il cioccolato non sarà solidificato.

Mezzelune al cocco

Ingredienti per 4 persone: 300 g.



di farina tipo 00, 200 g. di burro, 200 g. di cioccolato bianco, 120 g. di zucchero, 120 g. di cocco grattugiato, 2 tuorli, 1 pizzico di sale.

Realizzate una crema miscelando il burro con lo zucchero. Incorporate al composto i tuorli, la farina, 100 grammi di cocco e un pizzico di sale. Mescolando create una pasta che dovrà risposare in frigo per almeno un'ora. Quindi realizzate tanti bastoncini lunghi all'incirca 5 cm. Piegate a semicerchio ogni bastoncino e ponetelo sulla placca del forno precedentemente coperta di carta antiaderente. Cuocete i dolcetti in forno già caldo a 180° per 25 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria, una volta ottenuta una crema, intingetevi le estremità di ogni biscotto. Assicuratevi che ogni mezzaluna sia ormai ben fredda prima di intingerla nel cioccolato e successivamente nel cocco grattugiato.

Tortine di noci e mele

Ingredienti per 4 persone: 90 g. di burro, 155 g. di zucchero, 2 uova leggermente sbattute, 60 g. di farina lievitata, 2 cucchiaini di noci tritate finemente, 2 cucchiaini di latte, mezza mela (se potete Granny Smith), 2 cucchiaini di succo di limone, 50 g. di gherigli di noce, 1 cucchiaino colmo di uvetta passa, burro per gli stampini.

Come per la precedente ricetta, ottenete una crema miscelando il burro con 125 g. di zucchero. Aggiungete le uova, la farina setacciata, le noci ed il latte. Sbucciate e private del tor-

solo la mela. Ricavatene delle fettine sottili che bagnerete con il succo del limone perché non si anneriscano. Tritate i gherigli di noce e mescolando, uniteli alle fettine di mela, all'uvetta prima ammorbidita in acqua tiepida e strizzata e allo zucchero rimasto. Prendete 4 stampini, se ce li avete, dovrebbero essere di 10 cm di diametro e 5 di altezza, ma nessuno andrà a sindacare sulle misure delle vostre tortine. Di qualsiasi grandezza essi siano i contenitori andranno ri-

vestiti di carta da forno e imburattati. Disponete, quindi, sul fondo di ogni stampo, alcune fettine di mela e versate prima una parte di trito di noci e poi la crema di burro. Infornate a 200° per 25 min.

In questo piccolo excursus, per ovvi motivi di spazio, mi sono limitata a poche ricette, scelte in base ai miei gusti, alla facilità di esecuzione e a ciò che avevo provato in prima persona (adoro le mezzelune al

cocco!!!). Per i più coraggiosi che si volessero cimentare nei "pezzi forti" del Natale, Buche de Noel, la casetta di panpepato, gli omini di Natale o il Pandolce con la glassa al cioccolato, vi consiglio il volumetto dal quale ho estratto queste ricette: *I dolci delle feste* collana "I grandi manuali del Corriere della Sera", RCS libri, Milano, 2005.

Auguri!

L'arte del caffè

di Roberto Carelli

Fino agli anni Cinquanta e Sessanta farsi un buon caffè si poteva definire una vera e propria arte, dietro cui c'era un procedimento con gesti e profumi unici, che riempivano le case dei nostri nonni.

Come prima operazione vi era la tostatura, che era forse la fase più importante e delicata, perché il sapore del caffè variava a seconda del colore e del profumo dei chicchi.

L'aroma che si sprigionava durante questa operazione era forte ed intenso.

La tostatura veniva fatta sul focolare domestico (camino) oppure sul fornello a gas, mediante appositi attrezzi, uno di questi era la tostatrice o tamburo

Tostatrice (tamburo)

Si trattava di una pentola a base medio-larga, completamente chiusa a parte uno sportellino, che serviva sia da controllo che per mettere i chicchi.

All'interno di questa specie di pentola vi era un meccanismo che, grazie ad una manovella centrale esterna, faceva ruotare il caffè, ottenendo così una tostatura omogenea.

Macinacaffè

Dopo questa fase basilare, si passava alla macinatura mediante un macinacaffè, veri e propri oggetti d'arte, ormai abbandonati sopra qualche mensola in ricordo dei vecchi tempi.

Dopo di che si otteneva la bevanda, dapprima per infusione con caffettiere di terra, fino ad arrivare ai più svariati metalli (ferro, argento, rame e leghe). Le più conosciute (in uso ancora oggi) sono la Moka e la Napoletana, che agiscono per percolazione.

Vi erano anche le prime macchine per il caffè espresso, che più che caffettiere ricordavano vecchie locomotive a vapore.

Oggi il consumismo e la fretta hanno cambiato le nostre abitudini, quindi il caffè lo compriamo già macinato in pacchi sottovuoto o addirittura in cialde pubblicizzate dai belli di cinema e tv, dove la preziosa e profumata polvere non la si vede neanche più.



Lanterna nel vasetto

In questo periodo accendere delle candeline fa subito atmosfera, allora perché non creare delle piccole lanterne che si possono anche appendere?

Occorrente:

barattolini di vetro

Filo di ferro spesso

Pinze e tenaglie per lavorare il filo di ferro

Candeline per scaldavivande

La procedura è molto semplice: basta tagliare due segmenti di filo di ferro, il primo servirà da "collare" al barattolo. Si può tagliare un po' abbondante in modo da poter creare dei ricolli come abbiamo fatto nella foto sottostante. Prima di stringerlo attorno al barattolo appena sotto alla parte filettata è bene infilare l'altro segmento che farà da "manico" alla lanterna e che dovrà avere due asole alle estremità in modo da potersi chiudere attorno al collare. Ora non resta che inserire la candelina e accenderla con un accendipipa o con un fiammifero.



Angioletti segnaposto

Occorrente:

carta

Forbici

pennarelli colorati

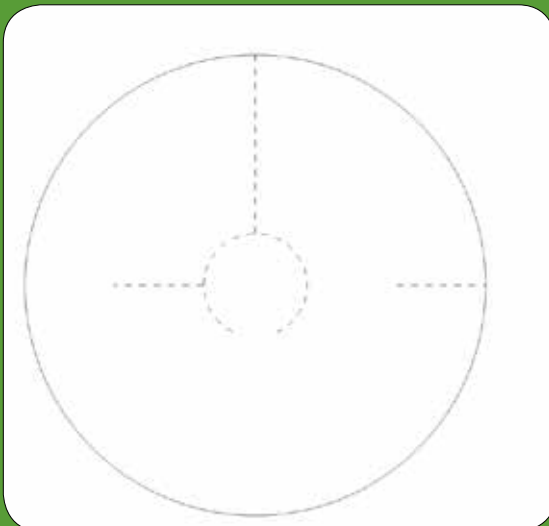
Eventualmente colla glitterata

Quando ero piccola mia mamma mi ha insegnato a realizzare questi angioletti su carta colorata per poterli appendere all'albero di Natale come faceva lei da bambina. Oggi vi propongo gli angioletti in versione segnaposto per il tavolo di Natale.

La procedura è molto semplice. Basta fotocopiare l'immagine ri-

portata sotto e tagliare come indicato nelle foto. Scrivete sul vestitino dell'angioletto il nome del vostro ospite e decorate l'angioletto facendogli dei bei riccioli e una faccina sorridente. Potete colorare il vestito e aggiungere del glitter per dare un po' di luminosità al vostro angioletto. Piegare leggermente in avanti la testa ed incastrate i due tagli orizzontali per creare le ali ed ecco fatto il vostro angioletto segnaposto!

portata sotto e tagliare come indicato nelle foto. Scrivete sul vestitino dell'angioletto il nome del vostro ospite e decorate l'angioletto facendogli dei bei riccioli e una faccina sorridente. Potete colorare il vestito e aggiungere del glitter per dare un po' di luminosità al vostro angioletto. Piegare leggermente in avanti la testa ed incastrate i due tagli orizzontali per creare le ali ed ecco fatto il vostro angioletto segnaposto!



Arancio profumato

Occorrente:

Arance

Chiodi di garofano

Nastrini colorati

Stuzzicadenti

Arancio e chiodi di garofano sono aromi natalizi, in questo articolo vediamo come creare una decorazione che durerà alcuni giorni regalandoci una piacevole fragranza festaiola.

La procedura è molto semplice, si tratta di inserire i chiodi di garofano nell'arancio. Per fare questo in maniera più facile possiamo precedentemente effettuare dei fori con lo stuzzicadenti e poi inserire i chiodi di garofano.

Possiamo ricoprire totalmente la scorza con i chiodi di garofano oppure realizzare dei disegni: strisce, spirali, spicchi...

Nella foto abbiamo legato un nastrino rosso e abbiamo inserito i chiodi di garofano ai lati del nastrino, creando poi un'asola in modo da poterlo appendere. Potete facilmente creare un centrotavola con rami di pino, qualche pigna e queste arance, appoggiate su un vassoio stretto e lungo.



Decorazioni a stella

Occorrente:

cannucce di plastica

Fascette da elettricista

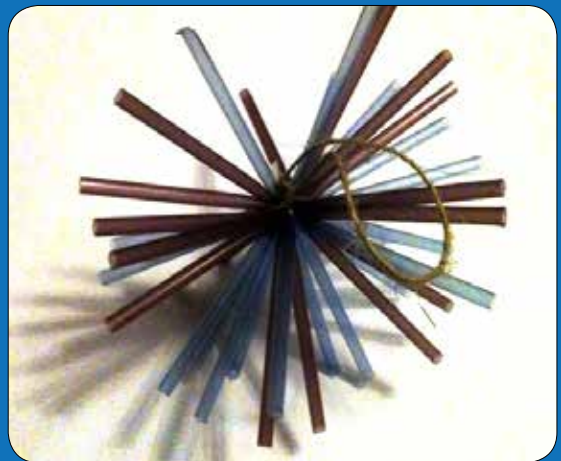
Spago rustico

Opzionale: spray dorato/argentato

Dopo aver tagliato le cannucce alla lunghezza desiderata raggruppatele in un unico fascio, allineatele e legatele con una fascetta da elettricista.

Stringete la fascetta più che potete e le cannucce si apriranno a stella. Tagliate via l'eccedenza della fascetta e legate la stella con lo spago.

Potete colorare la vostra stella con spray dorato o argentato prima di appenderla all'albero di natale o inserirla in un centrotavola.





L'associazione **Il Picchio** con il patrocinio del comune di Camino
ORGANIZZA

CORSO DI ORTICOLTURA BIO E FLORICOLTURA

a cura di Franco Clerico

Il programma:

ORTICOLTURA GENERALE – lezione teorica

- Conosci il tuo orto?
- Linee guida per l'impostazione generale dell'orto
- Colture all'aria aperta
- Colture protette, metodi di protezione
- Preparazione del terreno alla coltivazione
- Fertilizzazione
- Semina: epoche ed accorgimenti
- Trapianto, vantaggi, metodi ed accorgimenti

-ORTICOLTURA SPECIALE – lezione teorica

- Coltivazione delle diverse specie ortive: accorgimenti per la messa a dimora, tutoraggio, operazioni colturali sulla pianta ed al terreno
- Prevenzione e difesa dalle principali avversità

GIARDINAGGIO – lezione teorica

- Le piante ornamentali – messa a dimora
- Difesa
- Tappeto erboso
- Cenni teorici potatura

Esercitazioni pratiche di giardinaggio, potatura e orticoltura in campo

Il corso avrà luogo a Camino, indicativamente nel periodo di febbraio-marzo. Sarà organizzato su lezioni settimanali per un totale di circa due mesi. Il costo per persona è di 50/60 euro in base al numero dei partecipanti.

ATTENZIONE: le adesioni (minimo venti persone per attivare il corso) vanno inoltrate entro il mese di DICEMBRE ai recapiti sotto elencati.

Agli associati del Picchio sarà applicato uno sconto del 10% sulla quota.

CONTATTI

e-mail: info@ilpicchiocamino.it

telefono: 345 0034982



COMUNE DI CAMINO



Come associarsi al Picchio (e, volendo, partecipare al GAS)

Per il 2014, se volete sottoscrivere la tessera della nostra associazione e contribuire così all'esistenza del giornale e all'organizzazione delle nostre iniziative, le quote sono le seguenti:

€ 10,00 Socio ordinario

€ 20,00 Socio sostenitore

€ 30,00 Amico del Picchio

Iscrivetevi alla nostra **newsletter** per restare informati sulle iniziative del Picchio. Potete contattarci telefonicamente al numero **320 0879366 (Mara)** oppure visitare il nostro sito **www.ilpicchiocamino.it** e inviarci una mail.

Per ricevere il giornale cartaceo **via posta** (4 numeri all'anno), vi chiediamo di sottoscrivere una tessera "Amico del Picchio" (€ 30,00). In questo modo, all'indirizzo che indicherete (valido per l'Italia), riceverete i 4 numeri annuali del Picchio senza ulteriori spese di spedizione.



Potete trovare tutto sul Picchio e l'associazione su:
www.ilpicchiocamino.it

Il Picchio

Trimestrale di informazione e cultura di Camino e frazioni

Autorizzazione del tribunale di Casale Monferrato nr. 258 del 16/01/2009

Direttore responsabile: Carlo Rosso

Stampato in proprio

Redazione: via Vittorio Emanuele 37 - 15020 Camino (AL)

Logo de "Il Picchio": Mauro Galfrè