

L'Almanacco agricolo

Notizie di agricoltura e zootecnia, calendario astronomico, previsioni del tempo Fiere e Patroni dei paesi della provincia, assieme a flash di storia locale, aneddoti curiosi ed esilaranti barzellette fanno dell'almanacco un partner prezioso per gli agricoltori di Valtellina



■ Giancarla Maestroni

Chi si occupa di lavori legati all'agricoltura, all'allevamento e alla forestazione, da data immemorabile, ogni inizio d'anno, rivolge le sue attenzioni a un libretto denominato *"l'Almanacco Agricolo Valtellinese"*, prodigo di consigli per la semina in situazione astrale favorevole; ma altrettanto vale per la potatura, la raccolta, il travaso del vino, la tosatura del bestiame, la lievitazione del pane di segale, attività che devono essere svolte nelle fasi lunari appropriate.

Non interessa in questa sede discutere sulla veridicità e i fondamenti scientifici su cui si basano queste pratiche, mentre va rilevato come la consuetudine di procacciarsi questo genere di pubblicazione sia data e trovi riscontro in una storia editoriale di tutto rispetto.

L'Almanacco Agricolo Valtellinese vanta circa centocin-

*Palazzo Besta
e i campi di grano
saraceno*

quanta anni di vita, con stampe più o meno nobili, ma che hanno mantenuto la costante della finalità pratica, essere cioè di supporto al contadino nell'informarlo e, perché no, anche nel dilettarlo con qualche curiosità. Carlo Tenca ebbe a dire in una sua recensione del 2 gennaio 1853 sul settimanale *"Il Crepuscolo"*: "Noi lodiamo i Compilatori per aver pensato a compilare un almanacco provinciale, un libretto cioè informato dallo spirito locale e circoscritto in una sfera di bisogni e di idee più vive e più pratiche".

Non ci è dato sapere se effettivamente questi libretti fossero

letti dai campagnoli del tempo, considerato l'alto grado di analfabetismo presente nella società contadina locale.

Infatti, nella meritevole opera curata da Franco Monteforte, Battista Leoni e Giulio Spini *"Editoria Cultura e Società"* (ed. Banca Popolare Di Sondrio), si precisa che con il termine "popolare" non si intende il popolo contadino, ma la piccola e media borghesia, di ispirazione liberal-democratica, l'unica classe che leggeva e che aveva a cuore, almeno nelle intenzioni, il miglioramento delle condizioni agricole della Provincia.

L'importanza tuttavia di questo

Valtellinese



INFORMAZIONI E CONSIGLI DA ALMANACCHI DELL'OTTOCENTO

Igiene privata

Vengono sollecitate le madri ad aver cura dei propri figli non solo da un punto di vista educativo, ma anche da quello dell'igiene. Infatti, le condizioni igienico-sanitarie dei contadini lasciavano a desiderare, moltiplicando così le occasioni di contagio da malattie infettive. Un appello particolare viene rivolto ai genitori perché facciano vaccinare i loro figli contro il vaiolo, a quel tempo ancora temutissimo nonostante i progressi ottenuti dalla scienza con le ricerche di Jenner. L'articolaista menziona la Lombardia tra le prime a godere dei benefici della medicina moderna, grazie alla filantropica istituzione del dott. Luigi Sacco che accolse e sperimentò la scoperta di Jenner e fece in modo che il Comitato Governativo fornisse la vaccinazione in tutti i dipartimenti dipendenti dalla Repubblica Cisalpina.

La Valtellina all'Esposizione italiana del 1861 a Firenze. Rassegna dell'esposizio- ne e premi

"Povera di arti belle, scarsa di industrie e poco progredita altresì nell'agricoltura, pareva che la nostra provincia dovesse stentare a raccogliere alcuni oggetti da inviare all'Esposizione. Ma la buona volontà dei nostri compaesani di voler partecipare supplì alle deficienze ... Si segnalano in quell'occasione e vennero premiati: la collezione di licheni di Martino Anzi; la Ditta Rossi per la seta; il miele di Bormio di Bottamini; il rilievo dello studio sullo Stelvio dell'ing. Caimi; la cera del sig. Orsatti; vari esemplari di vini".

tipo di stampa, annoverabile quindi nella letteratura popolare, è che trae origine da un aspetto peculiare della cultura rurale valtellinese.

L'esordio è intorno alla metà del XIX secolo e si inserisce nell'importante dibattito sulla "questione valtellinesi", sviluppatosi in seno alla "Società Agraria" di Milano, per iniziativa di notabili di origine perlopiù sondriese.

Le discussioni che ne scaturirono ebbero un risvolto editoriale che si intreccia con le inchieste sociali di Visconti-Venosta, di Jacini e di Torelli e si colloca in un contesto culturale patriottico milanese, dove

si evidenziano le particolari condizioni di arretratezza sia della classe rurale, sia della borghesia agraria. L'Avv. Romualdo Bonfadini, presidente della "Società Agraria", diede vita tra il 1858 e il 1862 ai migliori Almanacchi valtellinesi dell'Ottocento che nel complesso, pur con i loro limiti, furono strumenti di diffusione popolare della lettura.

L'Almanacco dell'anno 5° (1862) si rivolgeva così ai lettori: "Eccovi ancora un almanacco. Più piccolo, e, se volete, più noioso degli anni scorsi, ma pur sempre un almanacco; cioè uno di quei libri che s'incaponiscono a voler mettersi

veronica

viale Italia 53 - Tirano
tel. 0342 70 18 80

abbigliamento uomo donna bambino

intimo uomo donna bambino

biancheria per la casa

tessuti per l'arredamento tendaggi

valigeria merceria tappeti passatoie

materassi a molle lattice bultex

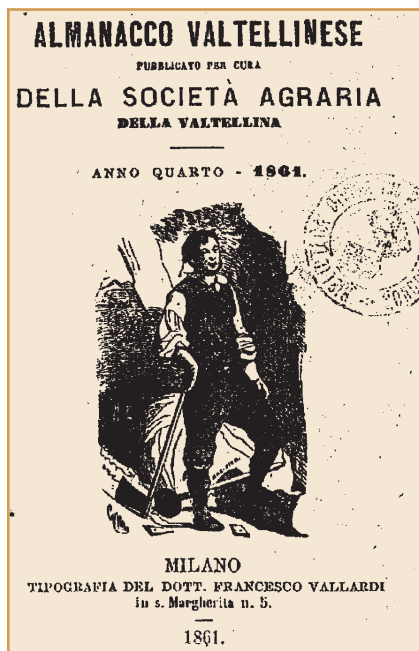
LEBOLE RODRIGO IVY OXFORD ODERMARK LUIS VIOLA
CLAUDIA GIL LIABEL CACHAREL
CIOCCA PLAYTEX SISI BOGLIETTI BASSETTI CALEFFI
PIUMUNIALPEN RONCATO BEDDING

CULTURA
L'ALMANACCO
AGRICOLA
VALTELLINESE

ogni principio d'anno col proposito di approfittare di un momento di noia per offrire un contributo di una buona parola. Che volete? La Società Agraria non può rinunciare a intrattenersi almeno una volta all'anno col pubblico della sua provincia. Dateci dieci lire all'anno, e noi vi promettiamo di darvi in una mezza dozzina di anni la Valtellina ricca e fiorente, le paludi asciugate, la vite guarita dalla crittogama, le montagne verdeggianti di boschi".

L'enfasi di queste parole non ha poi trovato riscontro nella realtà, in quanto l'agricoltura valtellinese ha impiegato qualche dozzina d'anni in più per riscattarsi. Ora i tempi sono cambiati: l'Almanacco agricolo è molto diffuso tra i nostri produttori, dei quali registra ogni anno i successi nei vari comparti, informandoli delle novità che li riguardano.

Tra le notizie di agricoltura e zootecnia, il calendario astronomico, le previsioni del tempo, le Fiere e i Patroni dei paesi della provincia, compaiono flash di storia locale, aneddoti curiosi ed esilaranti barzellette, il tutto in una veste grafica al passo con i tempi. Gli articolisti non paiono più animati da eroici intendimenti, come i loro antenati e i consigli elargiti con gli auspici di buoni raccolti non vengono più altrettanto enfatizzati. In altre parole, i contenuti sono più leggeri; ma, consentitemi di dire, quando all'inizio di ogni anno sfoglio il nuovo numero, vivo la piacevole emozione di un rito che mi richiama la ritmicità e la ciclicità delle azioni quotidianamente ripetute negli anni di chi, tra le fatiche alternate alle soddisfazioni, agricoltore e non, ritaglia parte del proprio tempo per rinnovare la gioia di esserne lettore.



INFORMAZIONI
E CONSIGLI
DA ALMANACCHI
DELL'OTTOCENTO

Bando delle vendemmie

L'uso di determinare un'epoca precisa per la raccolta delle uve a norma delle diverse annate, a seconda della più o meno pronta maturanda di esse. I nostri antenati da tempo immemorabile statuirono il Bando delle vendemmie, religiosamente lo conservarono e le Autorità di Valle ne sancirono la consuetudine elevandola a forza di legge statutaria, autorizzandone i singoli Decani o Consoli a determinare l'epoca (Art. 7 della Grida 4 agosto 1753). (1862 - anno 5°)

Sulla coltivazione delle piante fruttifere

"V"è una curiosa contraddizione nella nostra Provincia. Mentre il nostro popolo spende un lavoro, una cura infinita e dirò anche moltissima intelligenza nella coltivazione della vite che è una pianta fruttifera, la coltivazione poi di tutte le altre piante da frutto vi è quasi completamente ignorata e trascurata". ... "Abbiamo in provincia due orti agrari, che hanno già cominciato a dimostrarsi eccellenti vivai di piante da frutto e di viti nostrane e forestiere".

Del Concime

I campagnoli vengono esortati a non lesinare con il letame se vogliono che i terreni producano.

Sulle scuole agrarie

Proposta dal Consiglio Provinciale di un Fondo per l'istituzione di una Scuola Magistrale Agraria in Sondrio: "Essendo riconosciuto che l'agricoltura è una scienza, c'è la necessità dell'istituzione di pubbliche scuole che regolarmente la insegnino ai nostri campagnoli. Imperocché ivi potrebbero accorrere i nostri maestri comunali e in progresso, in occasione della scuola serale d'inverno, e domenicale d'estate, insegnare almeno i primi elementi alla gioventù del rispettivo paese. Oh! I grandi vantaggi che ne verrebbero all'agricoltura e alla pastorizia coll'attuazione". (1863 - anno 6°).

La scoperta e la riscoperta del senso

La culinaria ed i nostri sensi: un atto d'amore continuo ■ Un breve "spaccato" sui cinque sensi e sull'"arte preparatoria" per la commistione del dentro e del fuori di ognuno di noi ■ Il generarsi e l'accrescersi del fenomeno umano della cultura

L'uomo interviene da sempre sui prodotti alimentari forniti dalla natura per adattarli al gusto personale nel rispetto della propria tradizione alimentare arricchita incessantemente da apporti e influenze di diversa provenienza.

In effetti, l'uomo non si limita come tutti gli esseri viventi, a raccogliere e consumare, ma trasforma il cibo in un prodotto culturale, lo reinterpreta gestendone il sapore e l'aspetto per renderlo adatto al gusto oltre che al consumo.

Come per i sapori, anche il gusto estetico che, fin da quando c'è ragione, parla di sé con la presentazione del cibo, risponde a esigenze differenti ed è oltremodo variabile da una cultura all'altra.

L'elogio della convivialità e la rivendicazione del diritto al piacere del gusto sono i principi basilari su cui costruire ogni iniziativa sia personale che sociale.

Ciò serve a diffondere e stimolare la conoscenza della cultura materiale, a salvaguardare il patrimonio agroalimentare, ed anche a tutelare i luoghi del piacere e del sapere gastronomico ed anche enogastronomico.

Ritengo che le precedenti cinque frasi tratte da articoli sul WEB, siano un'ottima base per il mio seguente breve riflettere.

Vi è un detto ormai consacrato che fumare un toscano ed assaggiare un vino non rappresentano l'attimo fuggente di un fruitore occasionale, ma tutto un intervallo sensoriale dell'amatore, che va dal primo contatto esplorativo fino all'esaltazione dei sensi.

E' un detto che deriva da quello molto più antico della culinaria che l'atto del mangiare è una forma d'arte; tale e quale a quella della preparazione del cibo.

La vista e l'olfatto determinano la disponibilità verso un piatto o un bicchiere: costituiscono il primo

vero appagamento di una curiosità che si perde nella notte dei tempi da quando all'istinto di sopravvivenza si è sostituito quello della propria liberazione dalla necessità per avvicinarsi al desiderio di tranquillità spirituale.

La vista e l'olfatto: l'ouverture cerebrale.

E poi il gusto: il punto centrale dell'opera, la sinfonia della lingua che riceve, sopporta, apprende e mescola.

Il salato, il dolce, il piccante, l'acidulo, l'armonico: l'esaltazione delle papille gustative e di tutto il palato: nuova musica per la mente.

E l'udito attraverso cui arrivano al cervello le miscele tenui o crude dell'infrangersi del cibo.

E la deglutizione: ancora la lingua e poi la gola, il nostro tatto interno come termine dell'opera.

Ed ora trasliamoci dal particolare all'universale.

CHI E' IL PROF. ON. DEMETRIO ERRIGO

Dopo gli studi Classici e Musicali, si laurea in Ingegneria Chimica (ricerche ed applicazioni in magneto-fluo-dinamica) ed in Filosofia Teoretica (come fondazione di gnoseologia, epistemologia, sociologia, politica, etica e religione).

E' specialista in Robotica, Plasma, Laser, Cibernetica, ed altro in vari settori scientifici ed umanistici tra cui Filosofia del Linguaggio ed Ambiente.

Per vari anni ha tenuto lezioni e seminari in alcune Università italiane, ed è stato eletto Parlamentare della Repubblica nella XIII^o Legislatura (1996-2001).

Conferenziere, Pubblicista, Cultore di un'Arte Iniziatica e delle Tecniche Rei-Ky e Pranic Healing, è comproprietario e Direttore Responsabile di "Nuova Atlantide", Periodico di Cultura, Arte, Scienza, Filosofia ed è titolare di alcuni brevetti.

Tra le sue 59 opere scientifiche, tecniche e filosofiche finora edite, compaiono alcuni libri a carattere universitario.

E', inoltre, autore di varie pubblicazioni e comunicazioni scientifiche.

nsoriale

Nell'atto della masticazione e deglutizione abbiamo riconosciuto l'atto finale delle cinque facoltà di cui la sintesi è per l'uomo la conoscenza della sua natura, di se stesso, sia dal punto di vista fisiologico, sia da quello estetico. Ma vi è anche un ambito socio-morale, ovviamente più nascosto e non di meno molto più importante.

Noi già lo sappiamo che l'occhio umano è il più meraviglioso e il più perfetto dei nostri organi.

La vista è la madre dell'immaginazione.

Bastano pochi millimetri e l'occhio raccoglie il cosmo, analizza lo spettro della luce solare e sa distinguere colori e tonalità, e nutre la nostra mente senza limiti di sorta, creando piacere e godere che si rinnovano con i cicli delle stagioni, dei mesi e dei giorni.

E' la nostra fucina delle idee, dei pensieri, delle parole delle opere



ed anche delle nostre omissioni; insomma della nostra stessa vita.

L'udito ci comunica il linguaggio di armonia e contrappunto dei suoni: è il senso che può definirsi sociale evocando in ognuno il concetto di voce della coscienza.

Dal terrore alla gioia, qualsiasi palpito fremente entra in noi e noi, con il nostro silenzio, intercettiamo e comprendiamo e poi agiamo.

Il tatto fissa nella mente l'idea del possesso e dell'esclusione.

Ci fornisce conoscenza e certezza, sviscerando le dicotomie tra l'interno e l'esterno.

In noi agisce superando le fratture ed i divari che ci separano dall'ambiente annullando il manicheismo dei concetti che la nostra fragilità mentale potrebbe ingenerare, se lasciata libera di vagare senza meta e senza limitazioni.

Il gusto è l'emblema della sensibilità più vicina al mondo fisico dato che ci fornisce le sensazioni, gradevoli o sgradevoli che siano, mentre l'odorato più sottile e delicato, e come tale così tanto abbandonato dal nostro vivere sempre più distante dalla natura, invade ed amplifica i sentimenti più profondi.

Ricordiamo quella definizione del "profumo dell'anima"?

Nobili sentimenti e nobili azioni: un tutt'uno.

Gusto ed odorato ci avvicinano ai concetti del vero, del bello e del bene; e l'individuo che così appare è giustamente definito uomo di gusto.

Ecco allora che i nostri cinque sensi corporali, come simbolo dei cinque sensi dell'anima, possono divenire per il vero gourmet studioso ed intelligente, altrettanti simboli delle nostre facoltà spirituali.

E lo scambio esperienziale in un convivio diventa così un atto di amore e di scambio intellettuale: è la vera cultura.

■ D.P. Errigo