



LA FOGLIA

VIVERE LA MONTAGNA



Le montagne sono state create affinché gli uomini possano conoscere la propria anima e diventare migliori.

Mauro Corona 'I Segreti della Montagna'

ANNO XX n. 242 Ottobre 2019

Associazione "il Chianiello" - Amici della Montagna - ONLUS-Angri (Sa) www.moscardiniangri.it

L'ENERGIA DEL FUTURO

Partiamo da una data 7 agosto 1945.

Che successe quella giornata, anzi di buon mattino in Giappone?

Che cosa successe per cui Hiroshima, una cittadina sconosciuta, divenne quel giorno simbolo di un'immane tragedia? Adesso è tutto chiaro: la prima esplosione atomica, la prima bomba A che distrusse completamente la città con tutti i suoi inermi abitanti.

C'è chi dice: servì a far arrendere il Giappone, evitando altre centinaia di migliaia di vittime in combattimenti. Bene, accettiamo questa versione, fu l'ultimo sussulto necessario per mettere fine a un'altra follia dell'uomo: la seconda guerra mondiale dal settembre 1939 all'agosto del 1945.

Le ricerche nucleari continuarono e nel 1950 gli USA fecero esplodere la prima bomba all'idrogeno: bomba H.

Quali erano le differenze tra le due bombe?

Prima di tutto, per importanza strategica militare, la bomba H era di molto più potente della prima bomba A. La prima bomba utilizzava reazioni nucleari di fissione o scissione; elementi radioattivi, che sollecitati da urti con altre particelle, liberavano altre particelle con enormi quantità di energia termica.

La bomba H, invece utilizzava reazioni di fusione, atomi di idrogeno che si fondevano e liberavano quantità di energia termica, come avviene sul sole.

Per innescare la fusione c'è bisogno di una notevole quantità di energia iniziale e questa veniva da una bomba A che si faceva esplodere preventivamente. Il bilancio energetico tra la quantità di energia occorrente e la quantità di energia prodotta era nettamente a favore della seconda, sottolineando che insieme al calore veniva prodotta un'enorme quantità di particelle radioattive.

L'uomo ha carpito due segreti della Natura: l'energia atomica di fissione e l'energia atomica di fusione. Sono utilizzate solo per costruire armi di distruzione di massa? Sì! Vale soltanto per le bombe A, nate dall'ingegno di Enrico Fermi che realizzò la prima pila atomica. Il reattore di Enrico Fermi, reso più efficiente da nuove ricerche, è utilizzato nelle centrali termonucleari in molti paesi del mondo. Gli italiani dissero di no al nucleare, smantellando quattro centrali e vietando per sempre la costruzione di altre, questo a seguito del referendum abrogativo del 1987. Io, e non mi nascondo, votai SI, considerando i tempi e i materiali innovativi per costruire centrali atomiche di fusione. Oggi, avrei votato NO, perché sono stati fatti enormi passi nell'utilizzo di energia di fissione. Si stanno portando avanti progetti che vedono la fine del buio e noi italiani siamo tra i primi al mondo. Siamo talmente bravi che la BEI, banca europea di finanziamento, ha stanziato ben 250 milioni di euro a sostegno di un progetto che ha come obiettivo la costruzione di un impianto per la produzione di energia sicura e pulita entro il 2050. Impianto che sarà realizzato a Frascati, dove da oltre sessanta anni è operativo il centro ricerche dell'ENEA, con 1500 nuovi posti di lavoro, di cui ben 500 scienziati e tecnici. Siamo tra i più bravi in questo campo, come eravamo i più bravi con le centrali atomiche del secolo scorso. Non ci saranno stavolta referendum o qualche ambientalista da salotto a fermare la marcia, non si utilizzeranno sostanze pericolose, ma soltanto acqua e probabilmente solo acqua di mare dove si trovano sufficienti quantità di isotopi dell'atomo di idrogeno come il trizio. Pensate che con un litro di acqua di mare si potrà illuminare Piazza Plebiscito di Napoli per un anno. Questa è l'Italia di cui siamo orgogliosi.

SARNO.2

A più di vent'anni dalla disastrosa alluvione del 5/6 maggio 1998, con 160 morti, di cui 137 a Sarno, sono tornate le fiamme, lo scorso 20 settembre, sul versante sud del Monte Saretto, che sovrasta il centro cittadino.



Gli incendi estivi degli anni precedenti furono la causa che innescarono la colata di fango che precipitò a valle. La montagna interessata, come i vicini Monti Lattari, nati dal mare, ha gli ultimi due strati formati da materiale calcareo e sedimenti piroclastici dovuti alle eruzioni del Vesuvio. Questi due strati erano tenuti assieme da arbusti e alberi, prevalentemente castagni, che con le profonde radici assicuravano la stabilità degli strati. Con gli incendi e con le erosioni dovute alla pioggia, quella notte il manto piroclastico fu trascinato a valle e distrusse qualsiasi cosa sul suo cammino.

Oggi si rivede la stessa scena, ma stavolta ci mette mano una banda di balordi e minorenni.

Non è un caso, è il risultato di un'educazione costruita su iphone e su facebook, dove i valori di una volta sono stati fagocitati e sostituiti. Speriamo bene!

Giungemmo con il nostro bus poco dopo le 9 sul piazzale-parcheggio; la nostra meta il lago Morskie-Okno (occhio marino), nome legato ad una leggenda che vuole le acque di questo lago direttamente collegate al mare Adriatico. Il lago, il più bello e più visitato, della catena dei Monti Tatra polacchi, si trova ad un'altitudine di 1395 mt, circondato dalle vette ghiacciate ed aguzze di montagne che sfiorano i 2500 mt; per raggiungerlo si percorre una strada-sentiero lunga 9 km che sale tra profumati boschi di larici ed abeti. Due scelte: si va a piedi o si monta su un carro trainato da un cavallo capace di trasportare fino a quindici persone. Montarono sui carri senza pensarci più della metà dei 'viaggiatori d'agosto', deboli e sfaticati, gli altri, in carne e sparnini, si misero in cammino.

All'inizio del sentiero un cartello indicava i tempi di percorrenza: 2h15' a piedi ed 1 h a cavallo. Io stavo su un carro trainato da un cavallo che si chiamava 'Vicenzo' e meno male che non era un mulo, altrimenti avrei sospettato un collegamento (casuale, in verità) con un Moscardino rimasto ad Angri. La salita in carretto non fu proprio comoda; la strada era piena di buche, il carro non aveva sospensioni, si stava seduti su una panca dura, appigli non ce n'erano e quindi si può immaginare il tormento ad ogni sussulto. Quando arrivai alla fine del viaggio, avevo la schiena a pezzi e le ginocchia come dopo una discesa dalla Casa Rossa. Restiamo sul carro, il cavallo sudava ma andava sicuro, ad uno ad uno sorpassammo tutti i Moscardini appiedati, ad ogni incontro un festoso e vocante saluto. Vedevo Frankye, già in canottiera, tenuto a freno dalla moglie con l'inseparabile borsetta, Henyo da solo senza la Giovanna che come un cane da tartufo cercava la preda. E le prede erano di qualità, c'erano finanche gruppi di giovani suore con zaino in spalla e passi decisi. Contai i Moscardini che erano già arrivati, ne mancava uno: Gigino.

Pensai che avesse avuto un problema

o che fosse salito sul carro che portava Elena, ma ecco che quasi a metà strada lo raggiungemmo. Andava veloce quasi come il cavallo e quando ci fermammo per problemi tecnici dovuti ad un ferro del cavallo che si era staccato dallo zoccolo, ci superò stavolta correndo con i pochi capelli al vento. Rimesso a posto 'Vicenzo', la strada si fece piana ed aumentò l'andatura e i sobbalzi si fecero più violenti. Arrivammo alla fine del viaggio e Gigino era lì che ci aspettava già da qualche minuto. Era stato veloce, 9 chilometri in poco più di un'ora: roba da iscriverlo ad una mezza maratona.



Gli altri Moscardini arrivarono ad uno ad uno distanziati di un'ora, avevano rispettato la loro tabella di marcia, per ultimo arrivò Frankye, legato alla borsetta della moglie: Frankye sembrava un purosangue imbrigliato dal morso e costretto al passo. L'ultimo tratto di strada lo facemmo tutti assieme, camminando lungo il ruscello che scendeva dal lago, tra siepi di genziane di Koch e splendidi esemplari di amanita falloide, chiamata anche 'tignosa', fungo velenoso fino alla morte. Improvvisamente, superata l'ultima curva, ci apparve il lago. Straordinario spettacolo della natura: un gioiello azzurro più dello zaffiro incastonato tra granitiche rocce e boschi verdissimi, dove solenne si specchiava il Rysy, 2499 mt, la montagna più alta della Polonia. Ancora più straordinaria era stata l'impresa di Gigino: un uomo chiamato cavallo. Per questa impresa avrebbe sicuramente sorriso anche Papa Wojtyła, uomo venuto da queste montagne.

La Foglia n. 122 settembre 2009



Monte Gelbison



Monte Volturino

IL CAMMINO DEI BRIGANTI DEI MONTI ALBURNI-FINE-

^A L'ultima tappa ha richiesto ben tre sopralluoghi serviti per scegliere l'itinerario giusto per collegare Aquara con Sant'Angelo, infatti, quello che abbiamo percorso alla fine non è il sentiero che abbiamo percorso nel giorno del primo arrivo ad Aquara. Sono occorsi, infatti, altri due sopralluoghi e la scelta di un itinerario diverso da quello del primo arrivo ad Aquara. Quel giorno eravamo giunti a Mainardi, una frazione piuttosto lontana dal centro, che sebbene ricca di ospitalità, avrebbe reso più difficile godere delle altre bellezze naturali e storiche di Aquara. Quindi, guidati dalle conoscenze fatte lungo il cammino, ed in particolare da Arturo che si è reso disponibile ad accompagnarci nel secondo sopralluogo, siamo giunti alla determinazione di modificare il percorso, di evitare l'arrivo a Mainardi, ma di fare tappa alla ben più rilevante Pietra di San Lucido, luogo dove il Patrono di Aquara era solito raccogliersi in preghiera. Da qui il sentiero poi si snoda fino a raggiungere il centro di Aquara da dove si riparte, il sesto giorno per fare finalmente ritorno a Sant'Angelo a Fasanella. Il cammino riprende dalla piazzetta antistante alla Chiesa Madre, punto di arrivo della tappa precedente, per risalire il Corso Umberto I ed attraversare il centro storico del paesello lambendo il Castello di Aquara prima di lasciare il centro abitato.

Lo storico castello, nei primi anni del '500 fu dimora di Ettore Fieramosca, insignito del titolo di Barone di Aquara dal sovrano Ferdinando II di Aragona. Lasciato il paese, si apre un magnifico panorama che rende riconoscibili, guardando da sinistra verso destra, Ottati, Sant'Angelo a Fasanella e più in fondo Corleto Monforte: è la prima volta, dall'inizio del nostro percorso, che si intravede la meta. Procedendo il cammino, si lascia la strada asfaltata e si imbecca un sentiero pietroso che si percorre prima in discesa, poi in salita, fino ad arrivare sulla strada asfaltata dove, svoltando a destra, in 500 metri si giunge al Santuario della Vergine del Cardoneto.

Anche in questo punto abbiamo incontrato non poche difficoltà. Infatti, non tutti gli abitanti del posto conoscono questi sentieri, e così i primi intervistati ci hanno indirizzati su una cattiva strada. Risultato: circa tre ore di vani tentativi per fare ritorno al punto di partenza. E' stato solo dopo un successivo sopralluogo e il provvidenziale incontro con Enzo Capozzolo che anche questa volta il passaggio giusto è stato trovato e ci ha consentito di giungere alla meta attraverso

la "porta principale". Infatti, è stato lui ad indicarci il passaggio per la *grava morta* che si trova al di sopra della sorgente dell'Auso, dove s'imbocca il sentiero che scende a destra e in meno di dieci minuti ci ha condotto su un tratturo, da seguire verso destra e, dopo pochi passi, superato un antichissimo ponte in pietra, noto con il nome di *Ponte dei Vracchi*, si giunge al Ponte Romano di Sant'Angelo a Fasanella e alla Sorgente dell'Auso. Questi luoghi hanno una valenza storica e naturalistica eccezionali. Infatti, il ponte a schiena d'asino è ancora molto ben mantenuto ed è uno dei più belli ancora esistenti nell'area e la sorgente dell'Auso è uno splendido esempio della natura carsica del complesso degli Alburni. L'acqua sgorga qui, dopo aver attraversato decine di chilometri di cunicoli attraverso la roccia. Dopo la piacevole sosta si risale verso Sant'Angelo a Fasanella riprendendo il tratturo che si percorre in salita fino a raggiungere la località *Capo la Corte*, passando sotto l'arco della *picatura*. Proseguendo la salita si imbecca Via Dante Alighieri, che conduce all'ingresso della Grotta di San Michele. Nota come *Grotta dell'Angelo* è uno dei due monumenti patrimonio dell'UNESCO che si trovano a Sant'Angelo a Fasanella. Al suo interno sono state ritrovate presenze umane risalenti fino all'età paleolitica. Intorno all'XI secolo vi si insediò una comunità religiosa appartenente all'ordine dei Benedettini che lo rese un luogo di culto importantissimo per l'intero circondario. La grotta è divisa in due grandi camere, poste ad angolo retto tra di loro ed è ricchissima di reperti di enorme rilievo storico tra cui un pozzo a base quadrata ornato da mattonelle di ceramica recanti la data 1614 e l'insegna della famiglia Caracciolo, il monumento funebre dell'abate Gianfrancesco Caracciolo (1538) e la cappella dedicata all'Immacolata sul cui altare è posta una tela seicentesca, attribuibile a Giovanni di Gregorio, detto di *Pietrafesa*. Dietro quest'altare, la grotta si allunga in una cavità di circa 20 metri, adibita ad ossario fino alla fine dell'Ottocento ed ancora oggi ospitante resti di sarcofagi con iscrizioni.

Sono inoltre visibili nella grotta, una statua di gesso raffigurante la Vergine col Bambino del primo Trecento, un'edicola affrescata, nella quale è collocata una Madonna col Bambino databile intorno al Quattrocento e poi ancora l'altare marmoreo con la statua di San Michele Arcangelo, attribuita a Giacomo Colombo. Alle spalle dell'altare di San Michele Arcangelo, sulla roccia naturale sono

dipinte due ali d'angelo; in basso, nel Settecento, vi era una cavità piena d'acqua che si diceva avesse proprietà miracolose. Gli ambienti della grotta sono resi ancora più suggestivi dalla presenza di numerose stalattiti e stalagmiti.

Dopo la visita alla Grotta si rientra in paese percorrendo la strada di accesso alla grotta fino al bivio dove si prendono le scale sulla destra verso Via dell'Angelo che conduce proprio davanti alla Chiesa Madre di Sant'Angelo a Fasanella. Da qui, con pochi passi si giunge al centro.

L'arrivo a Sant'Angelo a Fasanella ha destato una grande emozione per la fatica impiegata in questi sei lunghi mesi di continui sopralluoghi, ricerche di informazioni sui luoghi, nei paesi, allo scopo di non trascurare alcun dettaglio e di trovare sempre il percorso più interessante. Non ci siamo fermati davanti alle difficoltà, gli arbusti da tagliare, i sentieri da aprire, gli errori fatti durante il cammino, gli incontri con i serpenti che per ben due volte sono stati premonitori di tristi presagi. Ma siamo andati avanti, siamo ritornati sui luoghi, abbiamo raccolto informazioni, abbiamo ascoltato testimonianze e ricordi di gioventù, abbiamo fatto rivivere tratti di sentiero che, spesso, erano ignoti a molti degli abitanti del luogo. Le frasi che ci hanno dato più soddisfazione sono le domande degli abitanti del posto sui sentieri che abbiamo attraversato.



Dov'è il sentiero che porta a Corleto? Dove si passa per arrivare ad Aquara? Dal Cardoneto si va in giù, e invece abbiamo scoperto che la strada giusta è un'altra..... e così via. Ora noi lo sappiamo perchè abbiamo percorso il cammino un passo alla volta fino alla fine, ci siamo arrivati mettendo in campo la passione che ci è stata trasmessa in questi anni, le conoscenze che abbiamo fatto al corso, l'esperienza che abbiamo fatto a scrivere.

E così andremo avanti, un passo alla volta...

Buon cammino.

Giacomo Cacchione

VIAGGIO DENTRO IL DIALETTO NAPOLETANO: 'A CUCINA – Parte Terza

Esistettero anche delle **chicchere** a doppia ansa o manico, ma venivano usate solo in quelle famiglie aduse a servire in dette chicchere sofisticati consommé o ristretti brodini magari arricchiti da uova fresche e dette famiglie queste chicchere non le conservavano nel **buffè** di cucina, ma nella **cristalliera**, annessa al buffè della stanza da pranzo. Cristalliera o argenteria dove facevano bella mostra di sé accanto al vasellame in pregiata porcellana bavarese ed accanto ai bicchieri in cristallo molato, qualche elegante pezzo in argento magari inglese o tedesco; nelle famiglie medio-piccolo borghese, per servire il brodo s'usavano delle tonde scodelle: delle capaci **ciotole** ampie e profonde tazze prive di manico, quelle stesse ciotole che venivano usate all'occorrenza per servire semplici, ma gustose zuppe 'e latte consistenti in una congrua tazza, ciotola o scodella di latte caldo o freddo, parsimoniosamente zuccherato e macchiato con poco caffè in cui erano posti ad imbimbirsi adeguatamente piccoli cubi ricavati da tronfie fette di **palatone** (grosso filone di pane di circa due kg. così chiamato in quanto da solo occupava quasi del tutto la pala usata per infornarlo), **palatelle** (filoncini che secondo il peso: 250 o 500 gr. occupavano la metà o la quarta parte della pala) o **panielle** (pagnotte di forma tondeggiante), pane napoletano o cafone.

Biscotti, cornetti, crostatine, merendine ed affini erano ancora in mente Dei e di là da venire.

Torniamo al vasellame; nei mobili della cucina accanto a quello menzionato trovavano ancora posto con qualche residuale pentolame in coccio o creta cotta, pentolame che essendo troppo fragile non poteva esser tenuto all'esterno di mobili, insieme a quello di rame o alluminio, e doveva esser messo al riparo nel buffè e contrabbuffè insieme alle stoviglie in ceramica o porcellana quali **piatte schiane** e **piatte accuppute** nei quali erano ammanniti minestre, primi piatti e pietanze.. Prima di fare punto, un rapidissimo accenno alle grosse posate usate in cucina, sia per rimestare i cibi in cottura, che per servirli nei suddetti piatti; quelle posate erano essenzialmente di due tipi: in lega metallica o completamente di legno.

Tra le prime rammenterò: '**o cuppino** ed il diminutivo **cuppeniello** = ramaioli semisferici più o meno grossi, con lungo manico usati per rimestare e servire brodi o minestre brodose o conferire liquidi a cibi in cottura che dessero segni d'essersi troppo prosciugati;; '**o furchettone** = evidente accrescitivo (stranamente maschile) della femminile furchetta, arnese a due o tre rebbi usato per rimestare verdure o infilzare e prelevare dai tegami pezzi di carne o altro; '**a votapesce**, schiumarola forata di foggia piatta o concava usata per rigirare i cibi in cottura (pesci o carni) sgrondandoli in contemporanea dei grassi o liquidi di preparazione. Giungiamo infine alle posate lignee che sono essenzialmente due: '**a cucchiara** ed il suo

suo diminutivo **cucchiarella** che sono esattamente i più o meno grossi cucchiari atti a rimestare i cibi in cottura ed a prelevarne volta a volta piccole quantità. Rammenterò, in chiusura, che un tempo le posate lignee cucchiare e cucchiarelle prodotte artigianalmente, venivano cortesemente fornite annualmente dagli zampognari abruzzesi o avellinesi che, chiamati in casa, vi venivano a suonare la novena di Natale ed al momento del congedo sollevano ricambiare con il dono di tali lignee cucchiare, i dolci ed i liquori o casalinghi rosolî che venivano loro dati per sovrammercato del compenso pattuito per la novena; i rosolî casalinghi erano conservati o in bottiglie conservate ad hoc, una volta che fossero state vuotate degli originari liquori industriali, ma – più spesso in scintillanti **carrafine**= panciutelle ampolline vitree o –meno spesso – di cristallo, fornite di manico, torto beccuccio e vitreo tappo, ampolline un po' più grandi, ma – per la forma - in tutto simili a quelle usate in chiesa durante la celebrazione della S.Messa, per contenervi acqua e vino. E qui faccio punto, augurandomi di non aver tediato il lettore ed averlo – al contrario – interessato almeno un po'.

Ho dimenticato, amici, di parlarvi di alcuni oggetti/utensili usati in cucina e conservati, accanto a quelli menzionati, nel **bbuffè** o nel **contrabbuffè**; provvedo ora col dirvene: **butteglie** tra le quali la unta e bisunta **butteglia** 'e **ll'uoglio** da cui si prelevava il prezioso condimento per il tramite di un minuscolo **mesuriello** 'e **ll'uoglio** = misurino dalla contenuta capienza di circa 1,5 decilitri; **buccacce**, congrui contenitori vitrei più larghi che alti dall'ampia bocca, turata da adeguati **tappi** 'e **suvero** ; in detti **bbuccacce**, in origine boccale per bere e poi sorta di portafiore, erano opportunamente riposte paste secche dai minuscoli formati, (quali stelletelle, anellette, acene 'e pepe, semmenze 'e mellone, sturtine, rosamarina così chiamata in quanto formato di pasta avente la medesima forma degli aghi delle pianta di rosmarino etc.) nonché altri alimenti quali: '**o zzuccaro**, zucchero dall'arabo sukkar, '**a farina** detta farina bianca era detta anche '**o sciore**, atteso che la farina bianca rappresenta appunto il fior fiore della macinazione dei cereali, '**a farenella gialla**, farina gialla di granturco (quella usata al nord per preparare polente) usata nella preparazione dei migliacci carnascialeschi che ebbero questo nome poiché in origine furono preparati usando una farina di miglio brillato in **bbuccacce** più contenuti era conservato '**o ccafé** (rammenterò che la parola café quando sia preceduta dall'articolo '**o**, in napoletano, per indicare la pianta o la bevanda va rigorosamente scritta con la geminazione iniziale della c e dunque: '**o ccafé**. Scritto con una sola c, '**o café**, indicherebbe il luogo, la mescita dove viene venduto e servita la bevanda di caffè.

Fine Parte Terza