



Tita Secchi Villa: Hotel Oase (Agger Dk), olio su tela, part.

Città e montagne trasognate di Tita Secchi Villa

Due pittori d'età matura, Tita Secchi Villa e Maria Grazia Bellini, sono entrambi alla prima personale, alla Bottega Alta di Rezzato (via Perlasca 30, fino al 26/10, 16-19, sab. e dom anche 10-12). Il primo è autodidatta, ma inscena con buona sicurezza un mondo di silenzi, di scorci di città nordiche (d'Irlanda, d'Islanda, di Danimarca, ma compare anche Brescia) luminose sul fondo della notte, o di nude, aguzze pareti rocciose e nevi perenni, cieli stellati e nuvole, di montagne dal Salimmo al Castellaccio alla Concarena. Le immagini nascono da escursioni e viaggi: lavora muovendo da fotografie sulla luce

radiosa e misteriosa come in una camera oscura della memoria, in una fissazione muta e puntigliosa, che pur rievoca, per le montagne, anche la pittura romantica del sublime. La visione pignola, meticolosa, minerale, è inchiodata da una puntinatura forte ad una malia stregonica e attonita, dove il senso di immanenza incombente delle rocce congelate insegue nelle mutazioni di luce un'intensità allucinata. La stessa quieta «allucinazione» si fa introversa, favolosa, nelle visioni urbane, dove affiora anche una visione di luce «filmica», malinconica, che ha a capostipiti lontani Hopper e l'American Scene, e

la spettrale ironia surrealista d'un teatro impenetrabile di quinte urbane, fors'anche di incomunicabilità, ma trasognato, fantastico. Più lo sguardo di Tita Secchi Villa s'affissa, più si fa stranito e straniante, fiabesco, in una pittura più illusionistica che surreale, di enigmi vuoti di simboli, di attese vane in un albore lunare o boreale, di solitudine in città addormentate illuminate dalla luce bianca, nell'ora dell'arresto degli orologi. Maria Grazia Bellini, già ceramista specializzata dopo l'Accademia di restauro a Firenze in maioliche antiche, si fa custode d'una civiltà di sacralità umile, feriale e domestica

nelle nature morte accampate su piani slittanti avvicinati allo spettatore (piante domestiche, frutti, conchiglie, tazzine, drappi), mettendo al centro l'interrogazione della luce che fissa e consuma, del tempo che passa e sfalda. La percussione della luce è intensa, ma poi brunisce e «sporca» i colori, a segnalare il lavoro del tempo sui piani, i «muri» della memoria (e compaiono anche vere muraglie condominiali, oltre la finestra che incomincia, più che il paesaggio esterno, l'interno domestico). Maria Grazia Bellini, della ceramista conserva la concentrazione intensa, l'attenzione amorevole al dettaglio, ma va in cerca d'una sensorialità

anche del cuore, tra spugnature, macchie, grattature, velature morbide, sempre in un'attitudine quieta, che vuol impedire la dispersione dei sentimenti. Nella materia densa di riverberi (e omaggi che in terra bresciana vanno a suoi antichi maestri, da Tinelli a Petró) resta ancora irrisolto il dissidio tra il sentimento sobrio di dimestichezza quotidiana, eppur capace di sondare nelle piccole cose umori e profumi come in una sommersa ascoltazione d'anima, ed una decoratività quasi efflorescente, in cerca d'un sentimento magico, lirico, fruscante, che concede fin troppo a un gusto più civettuolo e cangiante. I. lor.

Eva Cantarella al S. Barnaba

PENELOPE FEDELE (E INFIDA)



Eva Cantarella all'auditorium San Barnaba

Alberto Ottaviano

Nella *Dynasty* di dei e di eroi raccontata da Omero, Penelope rappresenta il modello della moglie perfetta - paziente, obbediente e fedele - mentre Ulisse sulla via del ritorno si attarda per anni sui letti di Calipso e di Circe, senza che questo rovini la sua immagine di marito (secondo una doppia morale presente anche nell'antica civiltà greca). Pure, a ben vedere, anche in Penelope ci sono comportamenti contraddittori che possono offuscare la consueta immagine di consorte virtuosa per farle assumere la veste della «perfidia». Alexis, restando al paragone dell'*Odissea* con le moderne telenovelas. A ricordarlo è Eva Cantarella, studiosa di storia del diritto e della condizione della donna nel mondo antico, che di fronte al pubblico del San Barnaba - al solito numerosissimo - ha tenuto ieri il terzo incontro per i Pomeriggi dedicati all'«Eterno ritorno del mito», parlando appunto di Penelope.

Introdotta da Antonio Sabatucci, la relatrice sottolinea come i poemi omerici non siano solo poesia, ma anche un documento storico: non nel senso che ci raccontano avvenimenti realmente accaduti (secondo alcuni studiosi, la stessa guerra di Troia non sarebbe mai stata combattuta), ma nel senso che ci parlano della religione, dei valori, dei modelli di comportamento presenti in un certo momento della storia greca (in particolare nel periodo precedente l'ottavo secolo a.C., quando nasce la *Polis*). Nella società di tipo «orale» (prima dell'avvento della scrittura alfabetica, infatti, è alla poesia cantata dagli aedi che è affidato il compito di trasmettere i modelli culturali).

La Cantarella ricorda che siamo qui di fronte a tipi di società che gli studiosi definiscono «culture di vergogna», contrapposte a quelle definite «culture di colpa» (ma sempre i due modelli sono nel concreto parzialmente mescolati). In queste ultime (come le nostre moderne società occidentali), l'adeguamento alle regole è ottenuto con i divieti, dunque le leggi (positive o morali). Nelle «culture di vergogna» invece non si impongono divieti, ma si propongono modelli di comportamento: se non ti adegui al modello positivo proposto, ti sentirai inadeguato (vergogna interna) e sarai criticato dalla «voce del popolo» (vergogna esterna).

Dunque Omero propone al suo pubblico modelli culturali attraverso personaggi positivi e negativi (accanto agli eroi ci sono anche gli anti-eroi, come Tersite). I modelli maschili indicati posseggono la forza fisica, la violenza, il coraggio, qualità necessarie per premezzare in una società competitiva come quella tardo-antica (ma anche la forza della parola per prevalere nelle assemblee). Per la donna le qualità esaltate sono, con la bellezza, l'obbedienza e la fedeltà.

Penelope è evidentemente indicata come il modello di moglie. Pure Omero sparge nel poema alcuni suoi comportamenti e altri elementi che fanno sorgere qualche dubbio su di lei, come si accennava all'inizio. Intanto, la moglie di Ulisse in attesa a Itaca, senza essere obbligata, scende a volte dalle sue stanze tra i 108 pretendenti (i proci) attizzando il loro desiderio; a ciascuno di loro manda messaggi promettendo il matrimonio; quando Ulisse è già tornato nell'isola, ma non si è ancora rivelato, lei organizza il torneo con l'arco promettendo che sposerà il vincitore; sogna le sue oche (i proci) che saranno uccise e piange per la loro morte. Inoltre spesso nell'*Odissea* si parla di Telemaco, figlio di Penelope, ma si dice che non si sa bene chi sia il padre. Quando lo stesso Telemaco, in viaggio, sogna che la madre si risposerà portandogli via tutti i beni, crede alla predizione e si precipita a Itaca. Prima di tornare, nell'Ade Ulisse incontra Agamemnone che gli consiglia di non svelarsi subito a Penelope, perché le donne sono infide (Ulisse segue il consiglio: al ritorno la moglie sarà l'ultima a conoscere la sua vera identità).

Dunque Penelope non era quel modello di fedeltà che a prima vista appare? Perché gli aedi che si nascondono sotto il nome di Omero cantano un modello così contraddittorio? La verità - conclude Eva Cantarella - è che quei poeti devono sì proporre un modello positivo (la Penelope fedele), ma conoscono anche la realtà delle donne del loro tempo, spesso infide e traditrici.

Farine varie cotte in acqua e legumi erano alla base dell'alimentazione dei poveri. La carne era una rarità. Il mais («sorgo turco») fu coltivato in via sperimentale solo alla fine del Cinquecento

Fausto Balestrini

È certamente poco nota e poco considerata la evoluzione nel sistema nutritivo del Bresciano, di tutto il contesto padano, risoltasi poi in un dramma. Il fatto parte grosso modo nella seconda metà del Seicento. Ci chiediamo: anteriormente come era il sistema nutritivo di più ampia applicazione tra la popolazione? Il mais non era ancora introdotto nel circolo nutritivo; giunse in Europa nel 1483, ma, per tutto il Cinquecento rimase una rarità per i giardini botanici. Si potrebbe pensare che la base fosse il pane di farina di frumento con l'impasto cotto nel forno: teoricamente lo era, ma nella situazione concreta della maggior parte della popolazione il pane era solo il cibo dei proprietari. Le famiglie dei dipendenti, dei «giornalieri», dei poveri in genere usavano di più farine varie mescolate e cotte in acqua, per fare polente - dal latino *pultis* - o minestre di legumi, dalle fave ai ceci, ai fagioli, come attesta pure Agostino Gallo nel Cinquecento. La regina delle sostanze nutritive era costituita dalla fava, di alto valore nutritivo, sia come resa in calorie che come completezza dei fattori nutritivi, contenendo proteine oltre che carboidrati e grassi. Chi aveva allora un piatto di fave era al di là dei problemi della fame. Dissecate potevano essere macinate; con la farina mescolata con altre farine di legumi o di castagne o di miglio, si approntava un tipo di polenta; intere, venivano lessate e condite.

I proprietari terrieri della Città, nei contratti di affitto prevedevano il pagamento in natura: i generi previsti erano il frumento, la segale, il fieno per il cavallo della carrozza, la legna



Appunti per una storia del sistema nutritivo delle genti bresciane

per cucinare e riscaldare, il vino, le fave; talora erano inclusi il miglio e il farro. L'affitto era rapportato al concetto giuridico di «reddito dominicale». Le granaglie e i legumi non si scambiavano a peso, ma a misura di volume. La misura ordinaria e riconosciuta dalla legge era la *quarta*, costituita da un recipiente cilindrico in ferro, alto circa quindici centimetri con un perno centrale reggente una traversina fissata ai lati su cui si faceva scorrere la staggia di rasatura. I «giornalieri» che curavano i giardini e orti padronali amavano farsi pagare per lavori saltuari con misure di fave. Nei rescritti di monasteri femminili risulta che la vangatura dell'orto veniva commissionata a giornalieri, mentre la seminazione, la sarchiatura, l'innaffiamento erano effettuati dalle monache addette all'orto. Il compenso preferito erano le fave, anche perché venivano date a un prezzo inferiore a quello dei rivenditori.

La carne era una rarità sulla mensa dei poveri; se riuscivano ad allevare qualche pollo, la maggior parte era destinata alla vendita per assoluta scarsità di danaro; quando poi un pollo veniva cucinato doveva durare più pasti, con razioni ridotte a un solo pezzo con intingolo. Il mais cominciò ad essere coltivato come saggio di innovazione agricola alla fine del Cin-

quecento e nei primi decenni del Seicento.

Prima della peste del Manzoni del 1630-31 non se ne trova traccia negli affitti: era ancora sotto osservazione. Solo nell'ultimo quarto del Seicento nei contratti viene calcolato anche il «formentone». Il fenomeno ora cresce e si diffonde ogni decennio. Le autorità di Venezia nella legislazione chiamata il mais «sorgo turco»; il termine che entra in uso nella lingua italiana è «granoturco», dove il termine *turco* significa solo *straniero*; il popolo lo chiama «formentone». Personalmente il contratto anteriore che ho incontrato reca la data del 27 marzo 1686: fa parte di un processo per beni ereditari fra la nobile Giulia Arzignani di Artignago, frazione di Concesio, e un fratello, per un fondo agricolo in zona Giazarolo di Botticino Sera.

Nel contratto di fittanza del fondo a Lovati Bastiano si fissano i quantitativi dei prodotti: si parla della misura



A sinistra, Il Mangiafagioli in un celebre dipinto di Annibale Carracci. Sopra: un'immagine di attività agricole nel Quattro-Cinquecento. All'epoca, le famiglie dei dipendenti, dei «giornalieri», dei poveri in genere usavano come alimentazione quotidiana farine varie mescolate e cotte in acqua, per fare polente - dal latino «pultis» - o minestre di legumi, dalle fave ai ceci, ai fagioli, come attesta pure l'agronomo Agostino Gallo nel Cinquecento

PER UN PIATTO di FAVE

«soma» che comprendeva dodici quart, cioè litri 144; si parla di scudi che valevano lire 7 venete; la lira comprendeva venti soldi; in questa epoca un giornaliero prendeva una lira al giorno.

Ecco la tavola dei generi per l'affitto in questione: Formento Some tre a scudi 3 la soma = scudi 9 = L. 63 - Segale Some meza = L. 6 - Farro Some 3 a L. 12 la soma = L. 36 - Formentone Some due a L. 12 la soma = L. 24 - Miglio Some due a L. 6 la soma = L. 12 - Vno Caro quattro a scudi 9 il Caro = L. 252 - Maroni Some

4 a L. 12 = L. 48 - Fasoli et altri legumi (fave e ceci) Stara mezo = L. 9. Altre voci erano; legne, fieno, frutti, polli.

Nel Settecento seguente il mais continua a imporsi. Non essendo nota la chimica per esaminare le componenti del mais e il suo valore nutritivo tradotto in carboidrati, grassi e proteine, prevalse quello che appariva alla osservazione comune empirica: il mais dava molta farina. La cui polenta poteva saziare una quantità maggiore di persone offrendo un forte contributo per evitare carestie e morti di fame. Il frumento costava L. 21 alla soma, mentre il formentone ne costava 12. (continua)

«In nome della vita», un libro-inchiesta che esplora la realtà sanitaria e le prospettive di una società tra grandi slanci e fasi d'arrancamento

Un viaggio nella medicina del Terzo millennio, tra conquiste e sprechi

Oggi nelle edicole, allegato al «Giornale» di Milano esce un libro del vicedirettore Luigi Cucchi, dal titolo «In nome della vita», che in 400 pagine analizza le conquiste della medicina, raggiunte sul piano della diagnosi e della terapia. Ospitiamo stralci dalla premessa dell'autore.

Luigi Cucchi

L'uomo vive più a lungo e migliora la qualità di vita grazie alla moderna medicina, ai nuovi mezzi diagnostici, alla diversa alimentazione, ad un più corretto stile di vita.

Aumentano gli anziani, ma crescono le disabilità e i non autosufficienti. Anche la solitudine penetra nella vita dei giovani ed insidia quella dei vecchi. E cambiata la figura e l'identità del medico, sta modificando la funzione stessa dell'ospedale nella struttura sanitaria dei Paesi occidentali, costretti ad intervenire per frenare la crescente spesa sanitaria. Spetta agli Stati Uniti il primato di Paese con la spesa più elevata: il valore pro capite è di otto milioni a testa, con una incidenza sul prodotto interno lordo (Pil) pari al 7,8% (considerando il diverso potere d'acquisto), cioè poco più di 1500 euro a livello pro capite. In Italia siamo a quota 7,6% del Pil, poco meno di 1500 euro a testa. Nel 2002 la spesa sanitaria italiana (pubblica e privata) è risultata pari a 101.849 milioni di euro (196.568 miliardi di vecchie lire), di cui il 77,3% è la parte pubblica.

Il Messico, l'Ungheria, la Polonia e la Repubblica Ceca spendono meno di 500 euro per abitante, la Turchia

250 euro (4% del Pil). Questi Paesi registrano tassi di mortalità prematura elevati. I giapponesi, che hanno la palma della longevità, spendono relativamente poco, quasi quanto l'Italia, che si rivela nella media su tutti i fronti rispetto agli altri Paesi occidentali, tranne per il numero dei medici: ne abbiamo più del doppio, impegnati negli ospedali o per l'assistenza ambulatoriale e domiciliare che oggi viene rivalutata. Gli ospedali, con le loro tariffe quotidiane di 250-300 o perfino 500-600 euro, vanno riservati agli acuti. Vi sono altre strutture per i pazienti che necessitano di una riabilitazione o di un ricovero negli hospice.

L'abolizione del numero chiuso nelle università, all'inizio degli anni Settanta (misure demagogiche), ha avuto in Italia effetti drammatici. I medici si sono moltiplicati: abbiamo un medico ogni 180 abitanti, quasi 6 ogni mille abitanti, contro i 3,4 in Germania, 3 in Francia, 1,7 in Gran Bretagna. Siamo ben al di là delle necessità, abbiamo raggiunto quota 327mila ed anche per questo vi sono 70-80 mila giovani medici disoccupati o sottoccupati. Nel Regno Unito non superano le 90mila unità. Sacerdoti di un Tempio sacro, stregoni, superspecialisti, attraversano una profonda crisi di identità. Molti sono impreparati. Quasi tutti hanno perso in autorità e autorevolezza. Alcune università sono superaffollate. Entrare in una scuola di specializzazione è assai difficile, in alcune sedi vi è un posto per venti candidati. I più fortunati che iniziano la specializzazione ricevono una borsa di studio di 750



Clonazione umana? Un'immagine simbolica

euro al mese (lorda, vanno tolte le tasse pari a circa 150 euro) per gli anni della specializzazione, poi, una volta conclusa, si aprono le porte della disoccupazione. Impossibile per i giovani chirurghi, dopo la specializzazione, pagarsi una assicurazione, non guadagnano abbastanza.

Come vivono e lavorano i medici nei 1.400 ospedali italiani? Oggi sono tutti colonnelli, la figura dell'aiuto che rimane tale per dieci o vent'anni è scomparsa, gli assistenti diventano «aiuto», non in base a meritoria, ma solo per anzianità. Il primario ospedaliero ha sempre meno tempo per diagnosi e terapia, la sua attività burocratica si è dilatata, è costretto a svolgere attività di pura

segreteria: deve riempire moduli, non ha più tempo per il microscopio, la ricerca, l'aggiornamento. I medici che lavorano negli ospedali si sentono un numero in mezzo ai numeri. I giovani che sognano di entrare in un ospedale rimangono in attesa anche dieci, dodici anni, aumentando le proprie frustrazioni. Sono sempre più disadattati...

Nonostante tutto una rivoluzione è stata ora avviata: il finanziamento degli ospedali non avviene più in base alle spese dell'anno precedente, ma ai servizi realmente forniti alla collettività. Il sistema adottato dalla Regione Lombardia è stato esteso alle altre Regioni. Il Muro di Berlino sta per cadere una seconda volta. È una autentica rivoluzione anche se le vischiosità nei confronti dell'innovazione sono tante e profonde. Già ora alcuni primari vengono chiamati non solo per legami politici, ma anche in base al curriculum professionale ed assunti a tempo limitato. La riconferma dell'incarico avviene solo dopo la dimostrazione delle reali capacità e del livello di aggiornamento. Un giorno tutti i medici avranno negli ospedali non più il contratto del pubblico impiego, ma quello privato. Efficienza e meritocrazia saranno incentivate.

La spesa per farmaci rappresenta il 5,7% del Prodotto interno lordo, uno dei rapporti più bassi in Europa, visto che in Francia si arriva al 7,3 e in Germania al 7,8%. In Italia la spesa farmaceutica in euro per ogni cittadino a carico del Servizio sanitario nazionale è stata nel 2002 di 201 euro, la più bassa tra i Paesi europei: 265 in Francia, 209 nel Regno Unito, 260 in Ger-

mania. L'allarme sullo sfondamento della spesa farmaceutica è ormai cessato. Nei primi mesi del 2003 il trend si è modificato ed ha registrato una variazione negativa: si stima che per il 2003 la spesa rimarrà inferiore al tetto del 13%, in linea con gli accordi del Patto dell'8 agosto 2001.

Negli Stati Uniti grazie all'impiego di test genici si comincia a verificare l'azione dei farmaci sui pazienti, le terapie mirate faranno diminuire i dosaggi e gli effetti collaterali e sapremo quando e come si sviluppa l'azione reale delle medicine. Diffusi controlli microbiologici negli ospedali consentiranno di contenere il fenomeno delle infezioni ospedaliere che oggi fanno più vittime (oltre 7mila decessi all'anno) degli stessi incidenti stradali. Sarebbe auspicabile che proprio negli ospedali si cominciassero a diffondere quelle norme igieniche (lavabi con cellula fotoelettrica, porte automatiche) che evitano il diffondersi dei batteri sempre più resistenti agli stessi antibiotici. L'adozione di uno stile di vita più sano (corretta alimentazione, attività fisica, stop al fumo) inciderebbe direttamente sullo stato di salute degli italiani e sulla qualità di vita. Ancora oggi muoiono oltre 35mila persone all'anno per eccesso di alcol. L'allungamento della vita va conquistato e farà crescere inevitabilmente molte malattie tipiche dell'età avanzata: dallo scompenso cardiaco al Parkinson, all'Alzheimer. Vanno aumentati gli sforzi per arginare e combattere queste patologie e ricercare l'armonia e l'ecologia mentale, non ponendo più noi stessi al centro dell'universo...