L'Eco dell'UNIDEA

CENTRO PISANO DI CULTURA PERMANENTE - UNIVERSITA' DEGLI ADULTI

Mensile di informazioni, cultura , notizie

Anno XXI **Gennaio 2018** **n°197**

Lettera del Prof. Mario Bruselli

Cari lettori,

Sta per iniziare l'anno nuovo e con esso mi accingo a l'ennesima serie di conferenze per l'Uni.de.A.; sono ormai passati 22 anni da quando la prof.ssa Ghianda mi chiese di collaborare e da quel momento non ho mai cessato di cercare, studiare, documentare ed elaborare percorsi che fossero di interesse comune.

Gli argomenti nel passato, come ho avuto modo di sottolineare in altro articolo, sono stati vari e hanno spaziato dalla civiltà classica, alla letteratura moderna, da temi che illustravano le istituzioni politiche del passato a vicende più vicine ai nostri tempi.

Questo anno Accademico parlerò invece di filosofia; proprio così, di filosofia partendo ovviamente dalle sue origini, dai primi filosofi fino ai sofisti, ripercorrendo le tappe dai naturalisti alla scuola eleatica.

Per me un argomento nuovo, se vogliamo anche una piccola sfida per cimentarmi su concetti non sempre facili da spiegare e quindi anche da comprendere. Non sono un filosofo di formazione, ma l'epoca che prenderò in esame è quella che fa da sfondo a tutta la civiltà greca e non possiamo parlare di filosofia se non ne ripercorriamo la storia.

Ma questo anno vi è anche una novità assoluta: il prof. Carmelo Vella, ex-dirigente del Liceo Classico di Pisa e ex-Ispettore Ministeriale, si è offerto per trattare la filosofia del periodo medioevale. Ho accettato ben volentieri di cedere gli ultimi quattro incontri di quelli che avevo a disposizione non solo perché il professore è uno studioso attento di un periodo che è spesso trascurato, ma anche perché veniamo incontro all'esigenza manifestata in Consiglio Direttivo da parte degli iscritti.

L'invito quindi è quello di partecipare numerosi, se non altro perché avrete due possibilità: la prima vi addormenterete dopo i primi 5 minuti di un sonno profondo e privo di incubi, la seconda vi "scervellerete" per tutto il tempo della lezione per comprendere che cosa vi viene comunicato.

Buon divertimento !!!! Mario Bruselli

Riflessioni di grandi personaggi sul nuovo anno

a cura di Angelo Pomicino

Terranova cita **Seneca,** il quale scrive: *"La vita è come una commedia, non importa quanto è lunga, ma come è recitata. Che questo anno sia uno tra gli atti più belli della tua sceneggiatura"*.

Brad Paisley, cantautore e chitarrista country statunitense, scrive: "Domani *è la prima pagina bianca di un libro di 365 pagine. Scrivila bene".*Una frase breve e concisa ma, sicuramente, piena di significato.

Sulla stessa linea, arrivano le parole di **Tom Peters**, autore americano esperto in business management, il quale, con una semplice frase augura ai suoi lettori: "*Festeggia ciò che desideri vedere realizzato!"* Un invito questo sicuramente di buon auspicio.

Elli Michler, poetessa tedesca**:** "Non ti auguro un dono qualsiasi, ti auguro soltanto quello che i più non hanno: Ti auguro tempo, per divertirti e per ridere; se lo impiegherai bene potrai ricavarne qualcosa. Ti auguro tempo, per il tuo fare e il tuo pensare, non solo per te stesso, ma anche per donarlo agli altri. Ti auguro tempo, non per affrettarti a correre, ma tempo

per essere contento. Ti auguro tempo, non soltanto per trascorrerlo, ti auguro tempo perché te ne resti: tempo per stupirti e tempo per fidarti e non soltanto per guardarlo sull'orologio. Ti auguro tempo per guardare le stelle e tempo per crescere, per maturare. Ti auguro tempo per sperare nuovamente e per amare. Non ha più senso rimandare. Ti auguro tempo per trovare te stesso, per vivere ogni tuo giorno, ogni tua ora come un dono. Ti auguro tempo anche per perdonare. Ti auguro di avere tempo, tempo per la vita."

Luciana Littizzetto, comica italiana**:** "Oh amore! Tu per me sei come il pranzo di Natale, come il rutto di Capodanno, come le pulizie di Pasqua!"

Mauro Corona, scrittore ed alpinista: "Ogni volta che penso a Erto, il mio vecchio paese, quello abbandonato dopo il Vajont, con le vetuste case una attaccata all'altra e le vie di acciottolamento buie e strette, la memoria va verso l'inverno. Il primo ricordo è il tempo degli inverni, la memoria è quella della neve. Notti infinite, silenzi laboriosi, lunghi, pazienti, interrotti solo ogni tanto da sprazzi di allegria nelle feste di Natale e Capodanno."

Gabriele D'Annunzio: "L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolose come nelle domeniche di maggio. Su la Piazza Barberini, su la Piazza di Spagna una moltitudine di vetture passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorìo confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari, attenuato."

Antonio Gramsci: "Ogni mattino, quando mi risveglio ancora sotto la cappa del cielo, sento che per me è capodanno.

Perciò odio questi capodanni a scadenza fissa che fanno della vita e dello spirito umano un'azienda commerciale col suo bravo consuntivo, e il suo bilancio e il preventivo per la nuova gestione. Essi fanno perdere il senso della continuità della vita e dello spirito. Si finisce per credere sul serio che tra anno e anno ci sia una soluzione di continuità e che incominci una novella istoria, e si fanno propositi e ci si pente degli spropositi, ecc. ecc. È un torto in genere delle date.

Dicono che la cronologia è l'ossatura della storia; e si può ammettere. Ma bisogna anche ammettere che ci sono quattro o cinque date fondamentali, che ogni persona per bene conserva conficcate nel cervello, che hanno giocato dei brutti tiri alla storia. Sono anch'essi capodanni. Il capodanno della storia romana, o del Medioevo, o dell'età moderna.

E sono diventati così invadenti e così fossilizzanti che ci sorprendiamo noi stessi a pensare talvolta che la vita in Italia sia incominciata nel 752, e che il 1490 o il 1492 siano come montagne che l'umanità ha valicato di colpo ritrovandosi in un nuovo mondo, entrando in una nuova vita. Così la data diventa un ingombro, un parapetto che impedisce di vedere che la storia continua a svolgersi con la stessa linea fondamentale immutata, senza bruschi arresti, come quando al cinematografo si strappa il film e si ha un intervallo di luce abbarbagliante.

Perciò odio il capodanno. Voglio che ogni mattino sia per me un capodanno. Ogni giorno voglio fare i conti con me stesso, e rinnovarmi ogni giorno. Nessun giorno preventivato per il riposo. *(...)*

Aspetto il socialismo anche per questa ragione. Perché scaraventerà nell'immondezzaio tutte queste date che ormai non hanno più nessuna risonanza nel nostro spirito e, se ne creerà delle altre, saranno almeno le nostre, e non quelle che dobbiamo accettare senza beneficio d'inventario dai nostri sciocchissimi antenati."

Neil Gaiman, fumettista, scrittore britannico: "Spero che in questo nuovo anno voi facciate errori. Perché se state facendo errori, allora state facendo cose nuove, provando cose nuove, imparando, vivendo, spingendo voi stessi, cambiando voi stessi, cambiando il mondo. State facendo cose che non avete mai fatto prima e, ancora più importante, state facendo qualcosa. Questo è il mio augurio per voi e per tutti noi ed il mio augurio per me stesso. Fate nuovi errori. Fate gloriosi, stupefacenti errori. Fate errori che nessuno ha fatto prima. Non congelatevi, non fermatevi, non preoccupatevi che non sia "abbastanza buono" o che non sia perfetto, qualunque cosa sia: arte o amore o lavoro o famiglia o vita. Qualunque cosa abbiate paura di farla, fatela. Fate i vostri errori, il prossimo anno e per sempre."

Giacomo Leopardi: "Quella vita ch'è una cosa bella, non è la vita che si conosce, ma quella che non si conosce; non la vita passata, ma la futura. Coll'anno nuovo, il caso incomincerà a trattar bene voi e me e tutti gli altri, e si principierà la vita felice. Non è vero?"

Karl Kraus, scrittore, saggista ceco: "Con quale desiderio Lei entra nell'anno nuovo?" "Con il desiderio di essere risparmiato da domande del genere."

Cesare Pavese: "Tutti gli anni sono stupidi. È una volta passati, che diventano interessanti."

Bill Vaughan, scrittore americano**:** "Un ottimista sta in piedi fino a mezzanotte per vedere l'Anno Nuovo. Un pessimista sta in piedi fino a mezzanotte per essere sicuro che l'anno vecchio sia passato."

Pino Caruso: "Augurarsi e augurare che l'anno nuovo risulti migliore del precedente è consuetudine antica. E significativa. Ci dice come in tutta la storia dell'umanità non ci sia mai stato un anno così ben riuscito da chiedergli il bis."

Thomas Mann, scrittore e premio Nobel tedesco: "Il tempo non ha divisioni per segnare il suo passaggio, non c'è mai una tempesta di tuoni o squilli di trombe per annunciare l'inizio di un nuovo mese o anno. Anche quando inizia un nuovo secolo siamo solo noi mortali che suoniamo le campane e spariamo a salve."

Molto più semplicemente auguriamo a tutti noi un Buon 2018 con la realizzazione dei nostri sogni e delle nostre speranze!

Il Natale è passato…. sulla panchina.

di Grazia Notari

Anche per il Natale appena trascorso si è osservata la tradizione. Un grosso, grasso cappone di circa quattro chilogrammi è finito in pentola già dalla vigilia, per consentire il suo tranquillo arrivo in tavola per il pranzo di Natale. Dapprima il suo saporito brodo con i classici tortellini e poi nella sua magnificenza, bello intero, in bella vista, così che, poi, a dividerlo per servirlo ci sono volute forbici e mani ben forti. Quindi già dalla vigilia in casa si respiravano i vapori e gli odori della cucina. Quanti ricordi con quegli odori! Tutta la mia infanzia! La nonna che preparava in cucina il pranzo per il Natale, noi bambini, quattro con i cugini, aiutavamo le mamme a preparare l'albero ed il Presepe. L'albero in casa nostra era un "pinacchiotto" che ci veniva regalato da un amico. Il suo profumo era penetrante ed inconfondibile misto al profumo dei mandarini che vi venivano appesi insieme a sacchetti di frutta secca e caramelle, ma anche palline rosse e verdi, che, se cadevano, si riducevano in mille piccoli frammenti luccicanti e colorati.

"Attenti che vi tagliate!" era la frase delle mamme.

La luce dell'albero non era elettrica, ma era data da candeline rosse infilate in apposite clip che prendevano il ramo dell'albero.

Quelle clip in ferro a forma di manina le ho ancora e non dimentico mai di adornarvi ogni mio albero di Natale, con le loro candeline rosse che non accendo mai, sia chiaro, da quando con mia sorella per accenderle bruciammo le tende di salotto e quasi la casa!!!

Ma il filo conduttore dei miei ricordi sono i profumi. Quello penetrante della legna che arde nel camino e che con il suo tranquillo crepitio era il sottofondo nel pomeriggio di Natale al gioco della tombola che impegnava tutti, grandi e piccini.

Le pedine colorate e numerate, il cartellone, le cartelle ed i fagioli per segnare i numeri. Ci sono ancora queste tradizioni? O piuttosto i nostri nipoti sono attratti dai video giochi, dai vari Nintendo e per seguirli si dimenticano di noi, di tutto quanto è intorno a loro e del Natale. Tutto è sempre uguale, appiattito

dalla tecnologia, non voglio dire che sia male, oggi la tecnologia è alla base di tutta l'esistenza ed è bene che fin da piccoli questi nostri nipoti imparino ad usarla.
Ma a volte è proprio troppo! Un poco più di attenzione alle cose che li circondano non sarebbe male, anche perché rischiano così di pensare in maniera virtuale. La vita reale sostituita da quella dei video giochi, le persone e i fatti ridotti a contorni scomodi di avventure e storie vissute attraverso la tecnologia. Le storie che ascoltavamo noi in quei giorni di festa davanti al camino acceso erano i racconti dei nostri nonni e dei nostri padri, storie di vita vissuta.
Per lo più erano racconti di fatti legati alle guerre mondiali, la prima quella dei nonni, la seconda quella dei "babbi". Noi ascoltavamo attenti, impressionati, anche perché erano gli anni cinquanta e si vedevano ancora nelle nostre città le macerie. C'era chi tornava da lontano, prigionieri di guerra, ci dicevano! Ricordo che i nostri babbi ci raccontavano che l'Italia prima della guerra aveva avuto un re, piccolo di statura e di animo, che aveva portato il suo popolo alle distruzioni, alle discriminazioni, alle deportazioni e che poi era fuggito via quando aveva capito di dover rendere conto del suo operato. Questo Natale, ho ricordato anche per questo i "Natali" della mia infanzia, poco prima delle feste, infatti, quel re è tornato in Italia, anche se solo il suo cadavere!
Non ci sarebbe stato niente di male, il tempo cancella tutto, se non fosse che è tornato con un aereo di stato, che i "nostri" telegiornali hanno fatto un tamtam mediatico dell'accaduto, senza rispetto per chi a causa di quel re ha sofferto. Si poteva fare, sì, il rientro, ma in silenzio con una funzione senza telecamere riservata solo a quella famiglia che oltre tutto ha mostrato arroganza e disprezzo per noi, popolo italiano e le nostre istituzioni repubblicane

Storie dimenticate

di Piero Marcheschi

Quando si parla di Grande Guerra in genere si intende quella del 15-18 perché è quella cui partecipò l'Italia. In realtà la Prima Guerra mondiale, in Europa iniziò nel 14, Germania contro Francia e Inghilterra, l'Austria - Ungheria contro la Russia. Germania e Austria alleate. L'Italia che dal 1882 era nella Triplice Alleanza con Germania e Austria, entrò in guerra contro l'Austria il 24 maggio 1915 disconoscendo la Triplice ma certamente perché allettata da quanto Francia e Inghilterra le avevano promesso con i Patti di Londra del 23 aprile 1915. Quanto accadde dopo, a Versailles, tanto da fare coniare a D'Annunzio il termine di "vittoria mutilata", costituì la base per i movimenti di rivalsa come il fascismo da noi e il nazionalsocialismo in Germania. Scusate il preambolo e siccome in Italia sappiamo chi è morto in questa guerra e ogni paese dal Piemonte alla Calabria ha il suo monumento ai caduti, sento doveroso ricordare altri caduti, gli italiani d'Austria che combatterono per l'Impero e che non solo non hanno nessun monumento ma la maggior parte sono dispersi o sepolti senza nome in Polonia, Ucraina, Russia. L'Impero Asburgico nel 1914, stava già sperimentando da tempo i sommovimenti delle varie etnie che lo componevano. L'esercito che mise in piedi, almeno nei gradi inferiori, era formato da tutte le etnie dell'impero, compresi gli italiani, futuri italiani del Trentino di Trieste del Friuli e dell'Istria. Ho cercato di trovare dei dati precisi ma le notizie raccolte sono incoerenti; gli archivi asburgici del Trentino e di Trieste sono stati a suo tempo distrutti dalla nuova amministrazione italiana -1919 - che aveva l'ordine di cancellare il passato e italianizzare tutto quanto faceva riferimento al precedente. Approssimativamente, fra trentini friulani e giuliani, furono arruolati nell'esercito Asburgico circa trentamila soldati che furono impiegati contro i russi in Galizia e in Ucraina – battaglie di Leopoli – e nelle altre guerre del fronte orientale fino a Odessa, che fu conquistata nel '18, nelle ultime fasi della guerra con l'esercito russo in confusione per via della caduta dello Zar e della rivoluzione, da un reparto composto in gran parte da italiani d'Austria agli ordini del Col. Gilardi, triestino, finito poi in miseria a Graz. Nel 1918 finisce la guerra. Per quanto contenuto nel Patto di Londra all'Italia vengono assegnati parte dei territori "irredenti" dove in realtà, nell'Impero Asburgico, vivevano da anni, oltre agli italofoni, realtà linguistiche e storiche differenti. In Trentino con il Sud Tirolo dove i germanofoni erano la maggioranza specialmente nelle amministrazioni

locali, l'invasione dei "trasferiti" fu mal digerita tanto da far rimpiangere l'Impero. A Trieste e Istria, la cantieristica, il porto e le industrie, che erano fondamentali per l'Austria, persero di colpo tutto il management asburgico a beneficio della subentrante amministrazione italiana che, per approfondire il rinnovamento, non solo impose funzionari italiani, a volte incompetenti tuttavia ben politicizzati come si addiceva alla conquista, ma operò radicalmente sul piano giuridico istituzionale, modificando leggi, uffici, organizzazioni delle città e del territorio che, ben radicate e funzionanti con l'Austria , vennero cancellate, obbligando i "nuovi Italiani" a indesiderati adeguamenti.
Nel 1919, dopo che da Versailles i nostri rappresentanti di Governo avevano abbandonato il tavolo per protesta, non potevano che svilupparsi le spinte fasciste e nazionaliste.
In questi anni di transizione da una nazionalità all'altra, mentre l'Impero Asburgico si dissolveva e in Russia procedeva la rivoluzione bolscevica, aveva inizio il ritorno dei superstiti, ufficiali e soldati dell'esercito imperiale alle loro case, nelle loro città, nella nuova Italia, accolti e additati come ex nemici, estranei, senza tutele.
Tutto questo dopo essere stati prigionieri in Russia dove in molti casi l'integrazione avvenne facendoli lavorare anche alla manutenzione della transiberiana. Dalle poche notizie reperibili in vari testi storici e giornalistici, i Trentini che non fecero ritorno furono più di 11.000 e circa quattromila i Triestini e i friulani della Bassa, sepolti spesso senza nome in Galizia (Polonia), Ucraina, Russia, Serbia. Tutta gente che ha fatto il loro dovere ma per la parte perdente.
Per queste migliaia di italiani "acquistati di seconda mano" nemici fino alla fine della guerra e caduti con la divisa sbagliata, non ci sono lapidi o commemorazioni.
Non ci sono state pensioni dall'Impero Asburgico per cui avevano combattuto. Non ci sono state pensioni dallo Stato Italiano che non poteva riconoscerli, non erano in nessun reparto del nostro esercito. Erano nessuno.
Mi sono imbattuto in questa storia per caso. Non ci sono molte testimonianze sull'argomento, non ne parla nessun libro di scuola; quanto si trova attraverso internet, sembra materia per curiosi. Dovremmo riflettere. Penso a queste migliaia di persone e a quello che hanno dovuto sopportare in una patria che non li voleva e se oggi, dopo cento anni e altre guerre, si vuole costruire l'Europa, lo si deve fare anche tenendo conto di queste dolorose STORIE DIMENTICATE.

NDR:. Può essere interessante leggere quanto riportato in questo link, fatto salvo il diritto d'espressione e di giudizio in esso espresso dall'autore Francesco Lamendola. http://www.accademianuovaitalia.it/index.php/storia-e-identita/storia-militare-e-le-grandi-battaglie-navali/3093-segreti-della-grande-guerra

La cucina degli antichi Romani

di Maria Guya Brunetti

In una delle lezioni tenute in Aula Magna il Professor Bruselli, parlando della civiltà degli antichi romani, accennò anche al loro modo di cucinare. Di quel periodo storico, famoso tra l'altro per i pranzi estremamente ricchi e fantasiosi, per le elaborate presentazioni delle vivande oltre che per la provenienza di queste anche dalle parti più lontane dell'Impero, sono arrivate fino a noi non solo descrizioni nei testi classici scritti da autori famosi ma dei ricettari.

Il più importante di questi elaborato da Apicio, ricchissimo patrizio romano, che dilapidò cifre folli per soddisfare i capricci della "gola". Quando si accorse di non avere più denari sufficienti per continuare a condurre la sua vita organizzò una splendida cena invitando tutti gli amici ed alla fine di questa bevve, in un ultimo brindisi alla vita, una coppa piena di veleno.

All'epoca si spendevano cifre favolose per la preparazione di ricette sbalorditive ed organizzazione dei convivi. Era un segno di prestigio e potenza intrattenere gli ospiti con spettacoli di arti varie, balli e canti. Si mangiava comodamente sdraiati su lettini detti triclini, c'era la piacevole compagnia di ragazze e ragazzi pronti ad esaudire qualsiasi desiderio dei commensali.

Quando gli ospiti erano totalmente sazi si ritiravano nei "vomitorium" e, vuotato lo stomaco, riprendevano il simposio. All'inizio del pranzo venivano offerti dei vini eccellenti, un po' meno quando si giungeva verso la fine del pasto e la sobrietà si allentava.
Era tale l'abbondanza di cibo in questi pranzi che i commensali erano usi portare con se una grande tovaglia , la "mappa", dove ponevano tutti gli avanzi che potevano per mangiarli nei giorni successivi; c'era chi riusciva anche a venderli.

Il Senato intervenne più volte per porre dei limiti alla gara che impegnava i ricchi romani nell'organizzare cene sempre più dispendiose ma con scarsi risultati, si era arrivati al punto di offrire agli ospiti perle sciolte nel vino e pietre preziose da ingoiare. Tra gli alimenti più richiesti ed ambiti c'era la " vulva di scrofa sterile" (vergine) e le mammelle ritenute potenti amuleti contro il malocchio. Apprezzata la carne di ovini ma non altrettanto quella dei bovini che venivano utilizzati per i lavori agricoli. Si faceva largo uso di cacciagione e di prodotti ittici sia pescati che allevati quali orate, storioni, sogliole, seppie, polpi, aragoste e murene.
Tutte le ville più importanti avevano una piscina usata esclusivamente per l'allevamento dei pesci e delle ostriche. Richiestissimo e carissimo era il "garum", una salsa ottenuta facendo marcire al sole, abbondantemente salate, le acciughe con le interiora del pesce azzurro. Nella cucina odierna questa salsa si può sostituire con la pasta di acciughe diluita con poco olio o poca acqua.
Molto usata la ricotta sia per confezionare dolci preparati anche con frutta secca e miele o per diverse vivande salate. Il formaggio aveva un importante ruolo nell'alimentazione e veniva preparato in modi diversi ed arricchito da pinoli, noci, bacche ed erbe aromatiche. Nelle cucine dei ricchi si condiva con olio di oliva spesso importato dal nord Africa, mentre i poveri usavano il lardo. Anche allora si confezionavano delle focacce condite con olive e formaggio.
Il salmoriglio, il cui uso è giunto fino a noi, era un condimento a base di pepe, origano, aceto, timo, rosmarino e olio che ancora oggi viene usato, soprattutto in Sicilia, per insaporire le verdure ed il pesce. Molto usate le spezie e le erbe per aromatizzare i cibi ed all'occorrenza togliere a questi l'odore poco gradevole quando la conservazione non era stata la più idonea. Apicio amava adoperare molto mirto per le sue elaborate ricette.
Con le verdure si preparavano piatti legati da uova di gallina o anatra, quaglia, oca e piccione. Per la conservazione gli alimenti venivano seccati, affumicati, messi sotto sale, olio o strutto. A Roma ci sono alcuni negozi specializzati nella preparazione dei cibi degli antichi romani: ottimi i dolci. Una ricetta di Apicio di facile esecuzione ed adatta a questo periodo invernale: datteri snocciolati farciti con pinoli, noci, pepe tritati e scaldati nel miele cotto.
Altra facile ricetta: "Thynnus uvae" (tonno all'uva) si tagliano sottili delle cipolle e del tonno e si pongono nell'olio caldo. Quando il tonno è leggermente dorato si toglie lasciando le cipolle, si aggiunge poca farina mescolando per fare una salsa. Poi porre nel tegame cumino, coriandolo, garum (poca pasta di acciughe), uva, aceto e miele. Quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati aggiungere il tonno e cuocere per 15 minuti.
Come dolci di veloce esecuzione ed ottimo sapore propone dei fagottini fatti con la pasta sfoglia, alcuni riempiti di ricotta uvetta e miele, altri di ricotta noci e miele ed altri con ricotta e datteri. Tutte le farciture sono aromatizzate con cannella. Alcuni fagottini sono chiusi con una foglia di alloro, altri spalmati di miele e cosparsi di semi di papavero.

Due marsupiali cugini

di Gioia Serra

Mi sembrava proprio un orsacchiotto di peluche, ma perché mai una dipendente dello zoo di Sidney lo metteva in braccio ai turisti, che poi si facevano fotografare? Avvicinandomi ho scoperto che l'*orsacchiotto* era in realtà un koala. Faceva tenerezza, con la sua testona dalle orecchie rotonde e pelose, il grande naso a forma di cucchiaio, l'aria rassegnata e sonnolenta, le grosse unghie che sembravano

dargli un po' fastidio. Infastidito doveva esserlo davvero, poverino, visto che lo avevano distolto dal suo tran tran fatto di sonno e di foglie di eucalipto da biascicare e ingoiare.

Il koala è un marsupiale arboricolo che vive nei boschi, appollaiato sulla biforcazione di un ramo di eucalipto e si nutre quasi esclusivamente delle sue foglie (non un eucalipto qualsiasi: ne apprezza solamente una trentina di tipi, tra le centinaia che vivono in Australia). Le foglie forniscono alla femmina acqua sufficiente a vivere senza scendere a terra, mentre il maschio, grosso circa il doppio, ha bisogno di scendere ogni tanto per bere. La dieta sarebbe carente per il consumo energetico di un altro animale della stessa taglia ma il koala risolve il problema semplicemente consumando pochissima energia: per venti ore al giorno dorme e per quattro mangia stando sul suo albero.

È lungo 60-80 cm, pesa 5-14 kg, la sua pelliccia è lunga, morbida, lanosa, di colore grigio con ciuffetti bianchi sul petto; ha tutte e quattro le zampe con dita opponibili e dotate di robuste unghie, che gli consentono di arrampicarsi facilmente sugli alberi. Come tutti i marsupiali, viene alla luce quando è poco più di un embrione per poi strisciare dentro il marsupio; rimane lì per sei-sette mesi a completare il suo sviluppo. Circa un mese prima che il piccolo esca dal marsupio e venga svezzato, la mamma inizia a produrre per lui, oltre al latte, un nutrimento speciale contenete batteri senza i quali sarebbe impossibile la digestione delle foglie di eucalipto.

Il marsupio è aperto verso il basso ventre. Questa caratteristica è di fondamentale importanza per un altro marsupiale, il vombato. È un lontano *cugino* del koala, nel senso che hanno un antico progenitore comune, ma si sono evoluti in modi diversi.

I due *cugini* non si somigliano proprio: il vombato è lungo circa 1 m; pesa tra i 20 e 35 kg; è molto tozzo, ha testa larga con occhi e orecchie piccolissimi; il pelame è denso e grigio-bruno. Quando si sente minacciato e non è vicina la tana per rifugiarvisi, scappa velocissimo: può raggiungere una velocità di 40 km/h; è erbivoro e gradisce anche cortecce e radici; le zampe corte e molto forti, con lunghi artigli affilati, e i robusti denti frontali gli consentono di scavare tane lunghe fino a 20 m; realizza vasti sistemi di gallerie in collaborazione col parentado.

Come dicevo, l'apertura all'indietro del marsupio è importantissima per mamma vombato, infatti, se così non fosse, scavando rischierebbe di gettare terra sul suo piccolo.

I principali predatori del vombato sono i dingo e i diavoli della Tasmania, che lo inseguono anche dentro le gallerie. È un'imprudenza, perché il vombato si difende benissimo. Dispone di una difesa passiva, costituita da uno spesso strato di pelle e cartilagine che ricopre gran parte del posteriore.

Questa caratteristica, insieme alla mancanza di una coda ben sviluppata, rende difficile al predatore morderlo e ferirlo. Ma si difende molto bene anche in modo attivo: permette al predatore di infilare la testa sopra il proprio dorso, per poi schiacciargliela contro il tetto della galleria utilizzando la notevole forza delle zampe.

Si ritiene che anche l'antico progenitore comune ai due *cugini* scavasse gallerie e che il koala si sia evoluto cambiando le sue abitudini, ma conservando l'apertura all'indietro del marsupio.

Si potrebbe obiettare che in tal modo i piccoli koala rischiano di cadere dagli eucalipti. Ebbene no: l'evoluzione ha opportunamente chiuso con uno sfintere i marsupi delle loro mamme.

NOTIZIE GENNAIO 2018

GITE E MOSTRE

SIENA- SAN GALGANO

E' confermata la gita per sabato 20 Gennaio a Siena-San Galgano (completa). La mattina visita guidata all'Abbazia di San Galgano e dell'eremo di Montesiepi con all'interno la spada nella roccia. Nel pomeriggio visita guidata della mostra " Ambrogio Lorenzetti" presso il complesso museale S. Maria Della Scala – Piazza Del Duomo, 1 Siena.

VISITA GUIDATA ALLA GIPSOTECA- L'ARTE GRECO-ELLENICA.

Il prof. Bruselli, in collaborazione con la Dottoressa Chiara Tarantino (Università di Pisa), organizza una visita guidata alla Gipsoteca di Pisa. La Gipsoteca propone un percorso sull'arte greca, avvalendosi di riproduzioni in gesso delle opere ellenistiche più conosciute. Il Prof. Bruselli ritiene in tal modo di completare le informazioni fornite nella trattazione del periodo ellenistico dello scorso anno accademico. Le visite sono programmate per lunedì 22 gennaio (completa) e lunedì 5 febbraio alle ore 10.00. Iscrizioni in segreteria.

VARIAZIONI

Il Corso di francese della Sig.ra Marine Friant è sospeso per circa due mesi. Gli iscritti possono frequentare il corso avanzato della Prof. Roberta Brizzi di martedì alle ore 15.30.

CONFERENZE

Martedì 9 gennaio ore 17.00 conferenza su: "cure complementari e stato del riconoscimento delle stesse in ambito sanitario" tenuta dal dr. Filippo Bosco (sostituisce la Prof. Lia Marianelli).

Mercoledì 10 gennaio ore 17.00conferenza su: "dai graffiti alle pitture fino alle scritture" tenuta dal Prof. Francesco Mallegni.

INIZIO CORSI

- Corso pratico per costruire il nostro albero genealogico tenuto dal dr. Massimo Giorgi. Il corso è iniziato giovedì 7 dicembre alle ore 17.00 in aula 2 e proseguirà nei mesi di gennaio e febbraio.
Informatica base il corso inizia lunedì 8 gennaio alle ore 15.30 ed è tenuto dal Prof. Pasquale De Luca.
- Corso di creta base il corso inizia martedì 9 gennaio alle ore 15.30 ed è tenuto dalla Dr. Delia Moscher.
- Fotografia livello base il corso inizia mercoledì 10 gennaio alle ore 15.30 ed è tenuto dal Sig. Lorenzo Evangelisti.
- Informatica avanzata il corso inizia mercoledì 10 gennaio alle ore 15.30 ed è tenuto dal Dr. Angelo Pomicino.

CONVENZIONE CON PALESTRA

E' stata rinnovata la convenzione con la palestra del CUS. La quota annuale di tesseramento è di € 30. La quota trimestrale è pari a € 90 trimestrale. Per il certificato medico richiesto è stata attivata dal CUS una convenzione con l'ospedale. Gli interessati possono trovare l'opuscolo con le indicazioni in segreteria.

CORSO DI BALLO DI GRUPPO

E' iniziato ad ottobre il corso di ballo di gruppo di 10 lezioni che si svolgono dalle ore 10.00 alle ore 11.00 per i non principianti e dalle 11.00 alle 12.00 per i principianti presso LATINO DANCE in via Barca del Noce – San Frediano. Informazioni al nr.3284864246 del Maestro Paolo La Gamba.

ABBONAMENTO BUS CITTÀ. Ricordiamo che l'abbonamento è stato confermato fino al 30 giugno 2018 al solito prezzo. Si ricorda che sono esclusi i mesi di luglio e agosto.

DONAZIONE DEL 5 PER MILLE

La legge 23/12/2005 prevede la possibilità di destinare il 5 per mille dell'imposta sul reddito a Enti ed Associazioni di volontariato. Aderire è davvero semplice e non ha alcun costo: si deve solo apporre la firma e il numero

00855360509

nell'apposito spazio della dichiarazione dei redditi riservato al sostegno delle associazioni di volontariato, che trovi nei modelli **730, UNICO e CUD**.

L'ECO dell' UNI.DE.A.
La redazione
Maria Guya Brunetti - Grazia Notari - Angelo Pomicino - Giampietro Santini - Gioia Serra
UNI.DE.A. Via Benedetto Croce, 34 56125 Pisa
tel./fax 05045344 e.mail: unidea.pisa@virgilio.it - www.unideapisa.com