

CULTURA ALL'ARCHIVIO DI STATO DI SONDRIO CON AD FONTES

# Codici da scoprire...

Come nasceva un codice medievale? Chi lo costruiva? Di quali materiali ci si serviva per la confezione e la scrittura? A queste domande ha cercato di dare una risposta l'incontro *La storia e l'anima di un codice medievale*, dedicato alle scuole e organizzato dall'Archivio di Stato di Sondrio e dalla Soprintendenza Archivistica per la Lombardia, in collaborazione con l'associazione culturale Ad Fontes nelle persone della ricercatrice Rita Pezzola e del musicista e liturgista monsignor Felice Rainoldi. All'iniziativa, che si inserisce nella cornice delle Giornate Europee del Patrimonio 2010, ha partecipato la classe quarta dell'indirizzo sociopsicopedagogico dell'Istituto superiore Giuseppe Piazzi-Lena Perpentì, accompagnata dalla prof. Fausta Messa. Dopo il benvenuto della direttrice Carmela Santoro, la Pezzola ha spiegato come nasceva un codice medioevale, proiettando alcune fotografie di miniature. In questa maniera si è entrati virtualmente nel laboratorio del *percamenarius*, l'artigiano produttore della pergamena, imparando quali procedimenti usava per prepararla, trattando una pelle, di solito di pecora. La lavorazione completa richiede-



va circa un mese e, alla fine, il risultato era un rotolo per i notai, o un foglio per gli amanuensi, che avevano un lato più chiaro (lato carne) e uno più scuro (lato pelo). A questo punto, quasi non c'è stato bisogno di aggiungere che la pergamena era un bene di lusso, sia a causa della lunga lavorazione, sia perché dalla pelle di una pecora si ricavava un solo foglio. Un'altra minitura ha permesso di comprendere la tecnica della rigatura sulla pergamena, ultima operazione preparatoria compiuta dallo stesso amanuense prima di iniziare a scrivere con una penna d'oca. Allo scopo veniva-

no scelte e lavorate le penne remiganti dell'uccello, perché avevano il fusto dal diametro maggiore. Anche qui si impiegavano tecniche ben definite per la preparazione fino ad arrivare al taglio longitudinale della punta che permetteva all'inchiostro di fluire in modo uniforme. L'inchiostro, preparato da una soluzione di galla (la si estraeva dalle noci di galla, escrescenze delle foglie di quercia) e gomma e poi colorato con polvere di carbone, era posto dentro corni (almeno due) inseriti al margine dello scrittoio. Gli amanuensi, di solito monaci, lasciavano sulla pergamena degli spa-

**La locale associazione culturale ha promosso una giornata di approfondimento sui codici medievali**

di PIERANGELO MELGARA

zi bianchi per il successivo intervento del miniaturista (spesso monaci dello stesso monastero), indicando il tema da miniare con i vari pigmenti, tra cui l'oro per impreziosire certe lettere e figure. Il libro si formava unendo insieme prima i fogli in fascicoli con una cucitura sulla piega centrale, poi cucendo fra loro i fascicoli e questi alle copertine. Le copertine potevano essere di vari materiali (pergamena, cuoio, tela) e venivano decorate con impressioni a secco o dorature. In questa occasione i relatori hanno scelto di presentare alcuni manoscritti religiosi (la Bibbia, i libri liturgici quali il Messale, l'Antifonario, il Salterio, ecc.) destinati alla comunità orante del monastero di appartenenza dell'amanuense. È stato questo il momento più alto, solenne e commovente, perché, dopo aver penetrato il segreto della nascita dei codici, si è entrati nella loro anima attraverso alcuni di essi e frammenti di antifonari dei secoli X, XII, XIV in uso nella Diocesi di



Como e conservati all'Archivio di Stato di Sondrio. La Pezzola e monsignor Rainoldi, dopo aver fornito le notazioni essenziali sulla musica e la scrittura musicale, hanno offerto affascinanti saggi di canto gregoriano, eseguendo prima l'antifona dell'*Ave Maria* (nel X secolo aveva solo l'invocazione dell'Angelo e il saluto di Elisabetta); poi, da un antifonario del XII secolo, l'intrito *Puer natus est nobis* della "Messa del giorno" di Natale; infine, l'antifona con la prima e la seconda strofa dell'inno *Crux Fidelis* di Venanzio Fortunato, ritrovato in diocesi su tre strisce di codice nell'archivio parrocchiale di Berbenno (il foglio di pergamena era stato diviso e reimpiegato come dorso di tre imbreviature notarili), e

l'inno *O gloriosa femina*, di autore ignoto ma spesso attribuito a Venanzio Fortunato, presente nella sua versione più arcaica del VII-VIII secolo (successivamente *femina* sarà mutato in *domina*, ritenuto più degno della Vergine) in una delle più antiche testimonianze liturgico-musicali conservate nella nostra diocesi. Queste esemplificazioni, che hanno restituito la voce a scritti antichi di secoli (uno di oltre un millennio) e guidato alla riscoperta dello spessore umano e spirituale di chi li aveva elaborati, hanno costituito un'iniziativa davvero esemplare di quale può essere un modo per avvicinare i giovani al passato, risvegliando in loro il desiderio di scoprirlo, conoscerlo e apprezzarlo.

Fino a qualche anno fa era frequente trovare nei nostri paesi delle persone anziane, le quali, sconcertate dai rapidi e profondi cambiamenti avvenuti negli ultimi decenni, amavano ripetere ai giovani come un severo ammonimento: «Tornerà ancora indietro!» L'essere passati così velocemente dalle condizioni di miseria della loro infanzia ai supermercati pieni di ogni ben di Dio, infatti, li rendeva diffidenti, ma soprattutto li scandalizzava vedere un così totale abbandono della terra, che aveva sempre dato da vivere nei secoli passati. Si può quindi immaginare la sorpresa nel sentire ribadire lo stesso concetto, diverso nella forma, ma uguale nella sostanza, non da alcuni grandi vecchi, rimasti legati ai modi di vita di un tempo, ma da un giovane ricercatore universitario, Vittorio Rinaldi, che ha svolto una tesi per il dottorato di ricerca sul tema della fame nel mondo e l'ha pubblicata con un titolo molto significativo: *Anatomia della fame*. «Noi siamo convinti di vivere in una fase di evoluzione da un passato povero ad una crescita destinata a non avere mai fine, che ci regalerà, quindi, una vita sempre migliore - ha affermato l'autore - Viceversa dobbiamo sempre ricordare che la condi-

SONDRIO DIRITTO AL CIBO E COMMERCIO EQUO SOLIDALE

## Per un rinascimento contadino

zione di povertà estrema non è un fenomeno residuale, cioè appartenuto al passato e definitivamente superato, ma è una realtà nella quale anche le società economicamente avanzate possono precipitare di nuovo». L'occasione per l'intervento dell'autore è stata la serata promossa dalla Bottega per il Commercio Equo e Solidale di Sondrio, lunedì 4 ottobre, presso la sala Vitali del Credito Valtellinese, per la presentazione del suo volume e per approfondire alcuni temi che riguardano le condizioni economiche dei Paesi poveri del mondo. «L'opera costituisce l'epilogo della mia vicenda personale - ha affermato Vittorio Rinaldi - in quanto, dopo aver vissuto svariate esperienze di cooperazione in America Latina ed aver seguito da vicino la crisi che travaglia la Somalia, ho voluto approfondire il tema della fame, che mi appassiona, ma che non è molto studiato negli ambienti universitari italiani. In particolare ho voluto mettere a confronto i dati che noi rileviamo oggi sulla fame nel Terzo Mondo, con gli studi storici che sono



stati compiuti sull'analogo fenomeno che per secoli ha angustiato il continente europeo e in particolare i paesi delle zone alpine». Da questo confronto possiamo imparare molte cose. Anzitutto possiamo distinguere una *fame nascosta*, da quella *catastrofica*, cioè quella più evidente e clamorosa, che si verifica nelle grandi carestie, quando si ha una mancanza totale di prodotti alimentari e si vede letteralmente la gente morire di inedia per strada. Questa forma, però, riguarda solo

il 10% di tutto il miliardo di persone che soffrono la fame. In molte situazioni la fame non è immediatamente visibile, ma consiste in una forma di denutrizione cronica, tutti i giorni, tutto l'anno: uno stato endemico, che va a colpire soprattutto le fasce sociali deboli, come i bambini e provoca un'alta mortalità. L'aspetto più paradossale è che la mancanza di alimenti riguarda in modo particolare i contadini, impegnati proprio nella produzione di generi alimentari. «Fame, infatti, non si-

gnifica avere i granai vuoti. Consiste in un accesso negato, cioè nell'impossibilità, per molte persone, di acquistare i beni di prima necessità». Quando poi andiamo ad elencare le cause della fame nel mondo (disordine politico e sociale interno agli Stati; guerre civili; tecniche di coltivazione arretrate; presenza delle società multinazionali che privilegiano i prodotti di esportazione; regole del mercato globalizzato; speculazioni anche sui prodotti alimentari...) tendiamo molto a semplificare, nel senso che indichiamo alcuni fattori e ne trascuriamo altri. In realtà è proprio il concatenarsi di tutte le cause che determina i drammi. Dallo studio sulla fame possiamo comunque ricavare alcune lezioni importanti. Per risolvere i problemi, è fondamentale la cultura della solidarietà, perché «è proprio il modo con il quale un popolo reagisce alle difficoltà che fa la differenza e gli impedisce di precipitare nella miseria estrema». Le crisi economiche ricorrenti hanno insegnato a non basare l'economia su un solo prodotto, ma a diversificare il più possibile le attività e

le coltivazioni. Nei momenti di difficoltà, infine, è molto importante la conservazione della memoria collettiva, che insegna a fare ricorso anche a prodotti alimentari solitamente trascurati nei periodi di benessere. Nella seconda parte della serata, Carlos Alberto Valle Pereda, direttore di Fedecocagua, che riunisce 140 cooperative di produttori di caffè del Guatemala, ha presentato la sua attività con la proiezione di due filmati. La sua associazione è molto attiva e, oltre alla tutela economica per garantire ai produttori un'adeguata remunerazione del lavoro, svolge anche un prezioso compito di assistenza sociale e scolastica. È seguito un vivace dibattito, con numerose domande, durante il quale è emersa soprattutto la necessità di evidenziare sempre le voci che concorrono a determinare il prezzo di un prodotto. Solo in questo modo il consumatore può rendersi conto di quanto va effettivamente al produttore originario e quanto invece è frutto solamente di passaggi di mano o di speculazione. Un provvedimento così importante, però, non dovrebbe essere lasciato all'iniziativa di alcuni privati, ma dovrebbe essere regolamentato con precise disposizioni legislative.

CIRILLO RUFFONI