



146324 302300

4

€ 2.30

INTER*Venti*

DEUTSCH - ITALIENISCHE SZENE IN BAYERN



Fiorella Mannoia
a Monaco
Seite 14

Integrazione o *integrazione!*
Seite 6

Il museo MART di Rovereto
Seite 17

Wechselwirkungen und Affinitäten" aufzeigen - vom Kubismus über den Futurismus bis zur Konkreten Kunst, von der Pop-Art über den Wiener Aktionismus bis zur Performance-Art. Zur Zeit sind in MART folgende Ausstellungen zu sehen: "La Collezione permanente del XIX secolo. Da Hayez a Boccioni" (Palazzo delle Albert, Trento, bis November 2005), "Il laboratorio delle idee. Figure e immagini del '900. Capolavori dalle raccolte permanenti del Mart" (bis November 2005), Fotoausstellung "Mimmo Jodice dalla Collezione Cotroneo" (bis 13. Februar 2005), "Il Bello e le Bestie. Metamorfosi, artifici e ibridi, dal mito all'immaginario scientifico" (bis 8. Mai 2005), "Il Palcoscenico delle Avanguardie. Il teatro di danza come luogo della rivoluzione artistica del XX secolo." (bis 16. April 2005) und "Ceramica sovietica. Fondo Sandretti del '900 russo" (bis 13 Februar 2005). Erwartungsgemäß ist MART - als Touristen-Attraktion - ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor für seine Provinz geworden. Internet-Seiten aller Hotels beweisen es ganz deutlich. Es wundert nur, dass die Homepage des Museum selbst - www.mart.tn.it - (dunkler Hintergrund, extrem kleine Buchstaben, keine deutschsprachige Version) sehr schlecht und ohne Rücksicht auf die Besucher konzipiert ist. Wahrscheinlich nach dem Motto: "Es gibt keine Rose ohne Dornen".

Un piccolo borgo, una grande storia

Preci non è solo famoso per la sua bellezza: il pittoresco paese della Valnerina in Umbria ha scritto infatti un importante capitolo nella storia della chirurgia.

Franco Casadidio

Im Herzen Umbriens liegt ein kleines Städtchen, Preci, das nicht nur wegen der schönen Aussicht und der einzigartigen Küche bekannt ist. Im Mittelalter kamen Patienten aus ganz Europa hierher, um den grauen Star oder Blasensteine chirurgisch behandeln zu lassen.

A prima vista Preci non ha nulla di diverso dagli altri paesi sparsi lungo la Valnerina, incastonato com'è tra il verde dei fitti boschi di questa meravigliosa parte dell'Umbria. E in effetti questo piccolo borgo di circa mille anime deve la sua fama certamente più alla sua storia passata che a quella presente. Sorto nella valle del torrente Campiano o valle Castoriana durante la colonizzazione Benedettina nell'alto Medioevo, fu rifugio di numerosi eremiti. Fu citata da San Gregorio nel 594 d.C. nel "Dialogorum libri" per la presenza di numerosi eremi pre-benedettini. Tra il XIII e il XVIII secolo il nome di Preci fece il giro dell'Europa passando di bocca in bocca soprattutto tra i nobili e i regnanti dei grandi paesi e tutto grazie alla fama e all'abilità di quei suoi abitanti che si dedicarono all'attività medica.

L'arte chirurgica preciana si sviluppò a partire dal 1215 circa, quando, a seguito del Concilio Lateranense, la Chiesa vietò la pratica chirurgica all'interno delle abbazie e dei conventi, rischiando la disper-

sione dell'enorme patrimonio di conoscenze accumulato, fatto di esperienza pratica e di letteratura medica, quest'ultima gelosamente conservata nelle fornitissime e meravigliose biblioteche conventuali (*scriptoria*). Per evitare la dispersione di un tale patrimonio, i monaci benedettini dell'abbazia di Sant'Eutizio pensarono di trasferire il loro sapere agli abitanti della zona che già da diversi secoli praticavano la castrazione e la mattazione di suini e ovini. Proprio questa attività aveva permesso ai preciani di acquisire particolari e dettagliate conoscenze anatomiche e un'abilità manuale davvero unica, in tempi in cui non era consentita l'autopsia sui cadaveri. La pratica acquisita, venne tramandata di padre in figlio fino al momento in cui, sposandosi con lo studio della teoria e con l'acquisizione della conoscenza delle proprietà terapeutiche delle erbe, delle piante e delle acque sulfuree della zona, diede origine a una generazione di chirurghi tra i più famosi della storia. Durante Scacchi, Orazio Cattani, Sigismondo Carocci, per citare solo alcuni di essi, prestarono la loro opera al servizio delle corti d'Inghilterra, Austria e a quella del sultano Mehemed, oltre a essere stimati e richiesti professori nelle più celebri università europee, da Bologna a Parigi, nonché primari nei più prestigiosi ospedali. I chirurghi preciani erano specializzati soprat-

tutto in tre tipi d'intervento: la litotomia (frammentazione e asportazione di calcoli vescicali), l'eliminazione della cataratta e la castrazione. La cataratta era causa del maggior numero di cecità guaribili chirurgicamente. I medici preciani si distinsero, oltre che per la loro abilità, anche per il fatto di tentare sempre ogni possibile terapia farmacologica prima di ricorrere all'intervento. Illustri personaggi furono operati di cataratta da chirurghi preciani e tra essi l'imperatrice d'Austria Eleonora Gonzaga nel 1468 e la regina d'Inghilterra Elisabetta Tudor nel 1588. Dopo una preparazione con digiuno, salassi ed enteroclistmi, il giorno dell'operazione al paziente veniva bendato l'occhio sano e introdotto in quello malato un ago d'oro o d'argento con il quale si eliminava la cataratta.



La litotomia rappresentò la principale specializzazione per la quale la scuola chirurgica di Preci divenne nota anche oltre i confini regionali. Dopo una lunga preparazione il paziente veniva fatto sedere con le gambe divaricate in posizione più elevata rispetto al chirurgo che praticava un taglio tra l'ano e la zona genitale; all'interno del taglio veniva inserita una sonda con apposita forma per prelevare il calcolo ed estrarlo. Le ferite venivano lavate con vino caldo e medicate con pomate di trementina e grasso di maiale. All'operato veniva poi consigliato di

evitare di cibarsi di pane poco cotto, uccelli di palude, frutta cruda e acqua torbida (!)

La particolare attenzione dedicata dai preciani alla medicazione e cauterizzazione delle ferite e alla sterilizzazione degli attrezzi fu una delle basi del loro successo. Fino a quel momento, infatti, durante e dopo le operazioni sorvegliavano le più svariate complicazioni, dovute, quasi sempre, alla scarsa igiene degli ambienti e degli strumenti usati ed alla assoluta mancanza di cura per le ferite operatorie. Le infezioni erano causa di morte più degli insuccessi delle operazioni stesse. L'introduzione, ad esempio, del rasoio cauterizzatore durante gli interventi, limitò di molto le emorragie alle quali i pazienti andavano incontro, oltre a costituire un ottimo disinfettante per i tagli operatori. Questi ultimi, poi, erano oggetto di particolari attenzioni anche dopo l'operazione, con la medicazione attraverso pomate e unguenti quasi sempre di origine vegetale che favorivano una rapida cicatrizzazione. Per quanto riguarda la castrazione, invece, la pratica veniva eseguita in prevalenza su giovani ragazzi, quasi sempre per permettere loro di intraprendere la carriera canora e teatrale, vietata dalla Chiesa alle donne (divieto solennemente confermato da Sisto V nel 1588).

Tappa obbligata per ogni turista è sicuramente l'abbazia di Sant'Eutizio, dove si radicalizzò la vocazione monastica di San Benedetto. L'abbazia era concepita come una cittadella autonoma che sopravviveva grazie ai propri possedimenti dai quali i monaci ricavano grano, zafferano, formaggio, bestiame, olio, vino e perfino sale, proveniente dalle saline acquistate lungo le coste adriatiche. Di notevole importanza fu anche l'impegno dei monaci nella cura e

gestione del vicino lebbrosario di San Lazzaro, sorto nel 1218 lungo le sponde del fiume Nera. La chiesa romanica, costruita tra il 1190 e il 1236, sorge su una primitiva chiesa alto-medievale, costruita dopo la riforma benedettina. Sulla facciata possiamo ammirare un ricco rosone, circondato dai simboli degli Evangelisti. Oltre all'abbazia, vale sicuramente la pena visitare il paese, testimonianza di un antico passato che, tra i vicoli del borgo, sembra sopravvivere ancora oggi. Il Castello di pendio risale al XIII secolo; distrutto dal terremoto del 1328 e ricostruito nel 1534, è caratterizzato dai molti palazzi gentilizi, frutto della fama acquistata nel mondo dai chirurghi preciani. Oggi Preci si presenta come un piccolo paese montano, racchiuso nelle sue antiche mura e attraversato da una fitta rete di piccole strade, fatte per la maggior parte a scalinata. L'antica gloria e lo splendore che pervase il paese nei secoli passati sono intuibili ammirando gli edifici con eleganti portali sormontati da stemmi del quartiere Scacchi, così detto perché sede dell'abitazione della famiglia che annoverava il maggior numero di chirurghi.

Per nulla secondario è l'aspetto turistico-gastronomico, sul quale tutta la zona di Preci punta molto per il rilancio della sua immagine. La Valnerina è terra ricca dal punto di vista gastronomico, con abbondanti e rinomate produzioni di salumi, formaggi, miele, lenticchie, farro. C'è veramente l'imbarazzo della scelta da queste parti: dagli antipasti a base di prosciutto di montagna, salame, lonza (detta anche capocollo), ai formaggi prodotti in quota dai pastori: dal saporito pecorino di Norcia, alla delicata ricotta, ai più sfiziosi formaggi aromatizzati al tartufo nero, il re della tavola da queste parti. E pro-

Vivere con due lingue

Intervista con la dottoressa Elisa Hermann

prio con il prezioso tubero si possono realizzare ottimi primi piatti, dal risotto alle tagliatelle, ai tipici "stranzozzi" (detti anche "ciriole"), una pasta fatta con acqua e farina. Gli amanti della carne non resteranno delusi dalle innumerevoli specialità cotte alla brace, dal "castrato" (agnello da latte) al maiale, al cinghiale (ottimo anche per realizzare il sugo di condimento della pasta), alla selvaggina di ogni tipo. Anche coloro che preferiscono il pesce non avranno di che lamentarsi, degustando ad esempio i deliziosi gamberi di fiume o le fresche trote nel Nera e dei suoi affluenti cotte anch'esse alla brace o insaporite con il tartufo nero. Possono star tranquilli anche i vegetariani e gli amanti delle cucine naturali perché, oltre all'abbondanza di verdure, di funghi e asparagi, questa è la patria dei legumi e dei cereali, alcuni dei quali riscoperti solo recentemente. Dalle piccole e tenere lenticchie di Castelluccio di Norcia che, nonostante i tentativi d'imitazione non hanno uguali al mondo, al farro, cereale che si sta imponendo prepotentemente all'attenzione dei consumatori e con il quale è possibile preparare ottime zuppe con cui riscaldarsi nelle fredde giornate invernali. A conclusione del pasto non si potrà fare a meno di assaggiare i prelibati frutti dei boschi della valle scegliendo tra more, lamponi, ribes e chiudere con un buon dolce a scelta tra i tanti proposti dalla tradizione locale. Una gita a Preci ritempra lo spirito e soddisfa il palato: provare per credere!

L'articolo completo è scaricabile dal sito www.interventi.net

Frau Dr. Hermann ist Linguistin und Expertin in Zweisprachigkeit. Sie erklärt uns, wie Kinder damit umgehen können und wie die Gesellschaft darauf reagiert.

Chiara Vigoriti

La dottoressa Hermann è italiana e vive da diversi anni in Germania. Dopo un master in Inghilterra ed il dottorato di ricerca in Linguistica a Berlino ha insegnato Linguistica del contatto nelle facoltà di Berlino e Postdam.

INTERVenti (IV): Dottoressa Hermann, cominciamo dal principio. Potrebbe darci la definizione di bilinguismo?

Elisa Hermann (E.H.): Non esiste una sola, unica, definizione di bilinguismo; personalmente concordo con la definizione di un noto linguista secondo il quale bilinguismo significa "vivere con due lingue" anche se spesso sarebbe più appropriato parlare di pluralismo linguistico, in quanto è frequente trovare paesi in cui parlare più lingue, a livello ufficiale o meno che sia, è la regola.

IV: Dunque il bilinguismo o il pluralismo linguistico non sono un'eccezione?

E.H.: Assolutamente no, basti pensare che nel sessanta per cento dei paesi convivono più lingue, anche se non sempre ufficialmente. Inoltre il concetto di monolinguisimo è un concetto moderno, che nei tempi passati è stato incoraggiato particolarmente dai regimi totalitari. Si pensi che, invece, fino alla fine dell'Ottocento in Russia si parlava francese e l'apprendimento di questa seconda lingua nelle classi agiate veniva incoraggiato.

IV: Restando in tema di incoraggiamento del multilinguismo, trova che questo atteggiamento positivo persista tuttora sia a livello di educatori che, diciamo, a livello comune?

E.H.: Non sempre. Durante una conferenza che ho tenuto di recente a Monaco, per esempio, due logopediste hanno sostenuto che il bambino ha bisogno di una sola madrelingua e che l'apprenderne più di una crea difficoltà nell'apprendimento e a livello psicologico. Quindi a tutt'oggi si trovano persone a favore della lingua unica. Per quanto riguarda il modo in cui la popolazione accetta questo pluralismo linguistico, questo dipende purtroppo molto dal prestigio della lingua. Per esempio l'italiano in Baviera: qui l'italiano gode di grande prestigio e quindi non si ha una sensazione "ostile" da parte delle persone quando sentono parlare in italiano. Purtroppo, appunto, altre lingue non godono dello stesso atteggiamento favorevole.

IV: Di multilinguismo o bilinguismo si può parlare anche se una delle due lingue è una dialetto? Per esempio: un bambino che parla dialetto siciliano e tedesco, è un bilingue?

E.H.: Sì, a tutti gli effetti. Non si deve confondere la lingua accademica, per esempio l'italiano "standard", con il fatto di parlare comunque due lingue differenti. Una cosa è il bilinguismo, un'altra la bialfabetizzazione.