

CON IL PATROCINIO E CONTRIBUTO  
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



CON IL PATROCINIO DELLA  
PROVINCIA DI BOLOGNA



*“La Bottega della Creta” - Associazione Culturale*

**PRESENTA**

**il nuovo itinerario del *“Teatro Farmaceutico”***

## Ritorno alla *Terra Madre*



Via Bassa, 16 – 40066 – Pieve di Cento (Bo)  
Via Don Gnocchi, 11 – 40033 – Casalecchio di Reno (Bo)  
Via Tombetto, 16 – 40056 Crespellano (Bo)  
Tel. 3473185823 – e-mail [labottegadellacreta@libero.it](mailto:labottegadellacreta@libero.it)

Progetto e realizzazione  
Evans Vivarelli  
Alessandra Stivani

Stiamo andando verso un mondo futuro che possiamo solo vagamente percepire.

Se potessimo vedere chiaramente dove stiamo andando, forse non ci piacerebbe andarci, ma ci stiamo andando comunque.

L'imperatore romano Marco Aurelio forse, già nel 167 d.C., aveva visto il futuro più chiaramente, infatti scriveva:

*La natura che governa l'universo tra un istante trasformerà tutte le cose che vedi, e dalla loro sostanza ne produrrà altre, e dalla sostanza di queste altre ancora, perché il cosmo resti sempre giovane.*

“Meditazioni”

## ***Indice dei capitoli considerati***

### **I simboli del nutrimento divino – i cereali**

- Il grano – simbolo di fecondità
- Il mais e il suo dio dai molti nomi
- Il riso e la goccia di sudore di Maometto
- L'orzo
- Il suono dell'antica avena

### **I fiori dell'assoluto**

- La rosa
- Il loto

### **Piante consacrate al sole**

- L'incenso – simbolo della preghiera
- La mirra, simbolo dell'unione mistico
- La cannella e il cinnamomo
- Il pepe, simbolo di virilità e di potere

### **Piante narcotiche**

- La belladonna – la ciliegia della pazzia
- Lo stramonio – l'erba del diavolo
- L'iperico – il caccia diavoli

### **La bioagricoltura**

### **La biopirateria**

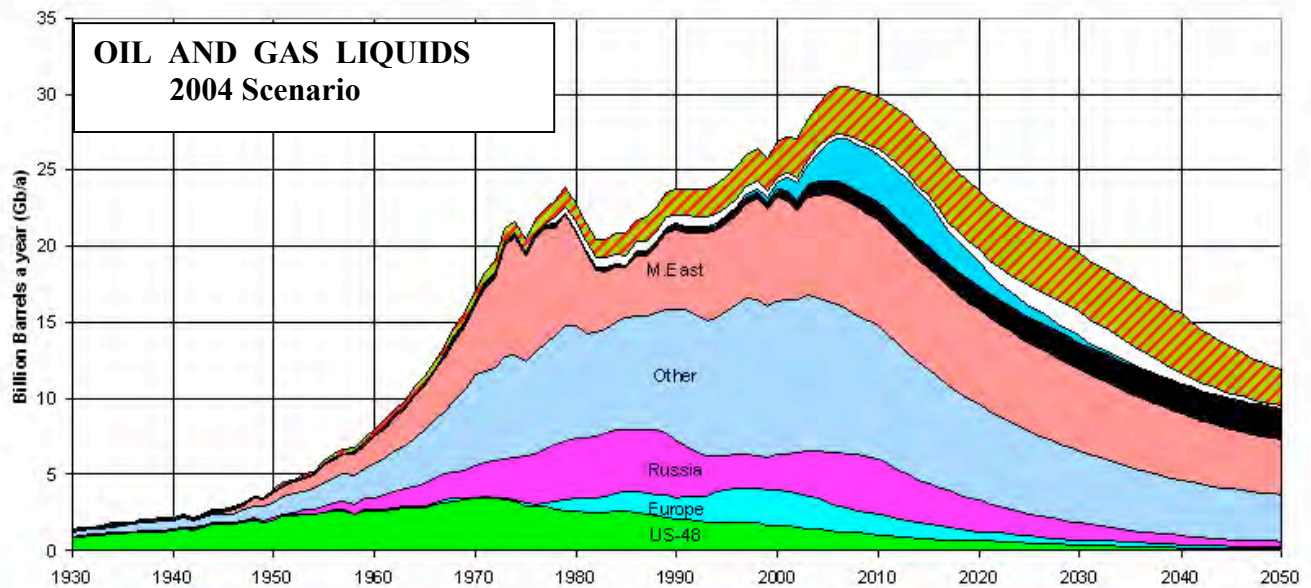


## PRESENTAZIONE

Il nuovo itinerario del *“Teatro Farmaceutico”* ci porta verso un percorso cosmopolita di unificazione della cultura europea e universale.

Oggi abbiamo una grande disponibilità di beni e servizi, ma ci stiamo avvicinando a toccare il massimo dello sfruttamento di energia, si stanno esaurendo le risorse naturali – petrolio, gas, carbone – che non sono infinite.

Saremo costretti a ridurre i consumi, a produrre energia da fonti rinnovabili, a cambiare stili di vita, a rispettare i limiti della natura, a trasformare la nostra civiltà, perché solo un cambiamento totale può salvarci.



Ritourneremo alla *Terra Madre* ? Sarà difficile prevedere cosa avverrà, e intanto forse è meglio tornare a capire cosa sono i cereali, quale importanza fondamentale hanno ridando loro il giusto valore che hanno avuto per millenni.

Lucio Battisti cantava *“che ne sai tu di un campo di grano”* per evocare la mancanza di poesia di una sua amata.

E noi, uomini moderni, ci domandiamo: **“che ne sappiamo di un campo di grano”** ?  
Perché per anni, dal secondo dopoguerra in poi, non ci siamo mai posti il problema?



## Il nutrimento divino

Ogni individuo, trovandosi in un bosco o in un prato primaverile, avvertirà inconsciamente, forse con una punta di inquietudine di essere entrato in una dimensione diversa da quella quotidiana.

Nei fiori contemplerà la bellezza, nelle erbe la potente presenza della Grande Madre che sovrintende alla fecondità e alla fertilità, in ogni albero coglierà l'immagine del cosmo perché porta frutti e periodicamente si rigenera.

Anche il prato fiorito di primavera evoca simboli e miti come luogo della Grande Madre, chiamata nella Grecia arcaica Core, prima di diventare Persefone, la figlia di Demetra.

Gli agricoltori osservando la terra da loro coltivata, sollevavano gli occhi al cielo per timore che i temporali potessero distruggere il grano e le spighe.

Terra e cielo restavano muti, non fornivano risposte, per cui nacquero i primi miti sull'uomo e sulle sue origini, i primi miti sulle dee protettrici del raccolto.

**- Che ne sappiamo di un campo di grano? -**



*Ampie vallate coltivate a grano in primavera.*

*Core/Persefone tornava dagli inferi sulla terra per presiedere con la madre Demetra al ciclo vegetativo.*

*Il mito racconta che gli abitanti della Sicilia avrebbero ricevuto per primi il dono della scoperta del grano.*

È un problema che si sono posti quelli che alcuni anni fa hanno cercato di introdurre sul mercato il frumento **ogm** (il Roundup Ready della Monsanto nel 2003), prima che l'intero mondo insorgesse e il grano transgenico, nel 2004, tornasse ufficialmente da dove proveniva, ovvero dal laboratorio di sperimentazione.

È un problema che si sono posti gli affamati del terzo mondo, quando vedevano i mezzi con logo della FAO e la sua bella spiga di grano portare loro gli aiuti umanitari.

Il grano racchiude il significato stesso del nutrimento. “Grano” da *granum*, ha la stessa radice di *grandis* (grande) e rinvia al verbo *grandio* “far sviluppare” “crescere”.

“Frumento” l'altra parola che usiamo per il grano da *frumentum*, rimanda al verbo *fruor*, che oltre a *fruire* indica anche “godere” “trovare soddisfazione” o “trovare piacere”.

**Il grano ci nutre, ci fa “crescere” trovando “soddisfazione e piacere”.**



## IL GRANO – simbolo di fecondità

Nell'antico Egitto la spiga diventò un attributo di Osiride che risorto nell'apoteosi dell'immortalità, divenne il patrono della resurrezione e conseguentemente della vegetazione tant'è vero che statuette che lo riproducevano, composte da argilla, incenso e grano venivano sepolte nel periodo della semina con un rituale elaborato per stimolare magicamente il raccolto.

Spesso il dio era raffigurato con il corpo steso orizzontalmente e dal quale sorgevano ventotto spighe, come i ventotto giorni del mese lunare.



**Demetra in trono**  
- Statua fittile -  
(V sec. a.C.)  
Reggio Calabria  
Museo Nazionale



**Testa di Demetra:**  
lampada (VII sec. a.C.)  
Palermo – Museo Archeologico.

**Una spiga dorata sembra nella sua longilinea armonia un gioiello d'oro più che una pianta, una materializzazione della luce solare.**

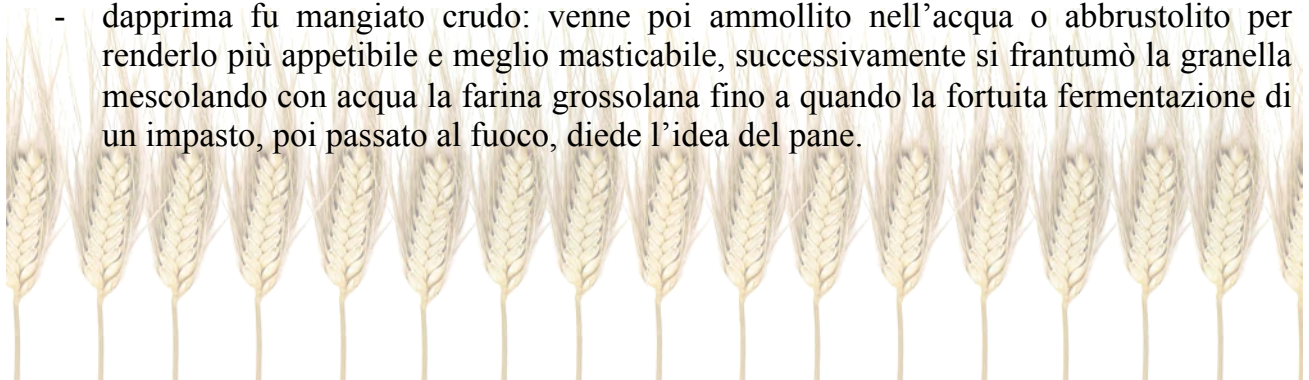
Cantava **Gabriele d'Annunzio** nell'*Alcyone*:

*“Laudata sia la spica nel meriggio!  
Ella s'inclina al Sole che la cuoce,  
verso la terra onde umida erba nacque ...”*

La spiga ha ispirato, dal Medioevo all'epoca moderna, anche pittori e scultori che l'hanno raffigurata come attributo dei mesi di giugno e luglio.

Probabilmente l'impiego nell'alimentazione umana ebbe questa progressione:

- dapprima fu mangiato crudo: venne poi ammollito nell'acqua o abbrustolito per renderlo più appetibile e meglio masticabile, successivamente si frantumò la granella mescolando con acqua la farina grossolana fino a quando la fortuita fermentazione di un impasto, poi passato al fuoco, diede l'idea del pane.



# Lo Spirito del Grano e la Festa del Raccolto

Il grano che ciclicamente nasce, cresce e muore per poter rinascere ancora l'anno successivo, assicurando in questa maniera nuovi raccolti e quindi il rinnovarsi delle scorte alimentari e del cibo per gli uomini, viene rappresentato da uno spirito che è anche il simbolo della raccolta dei cereali.

Lo spirito, trasposizione della divinità, è spesso a sua volta incarnato da un animale, solitamente un uccello (gallo, tacchino, quaglia) che vive e si nasconde nel campo di grano, in particolare nell'ultimo fascio di spighe o nell'ultimo covone.

I contadini quando stanno arrivando al termine della mietitura, aumentano i loro sforzi per terminare la raccolta e con essa catturare e uccidere l'animale/spirito che viene sacrificato per propiziare la rinascita successiva: ecco che allora i resti dell'animale sacrificato o il suo sangue erano dati alla terra, bruciati e le ceneri sparse sul suolo.



**Jummer: Harvesting the wheat**  
Provenienza: Biblioteca nazionale,  
Vienna, Austria



**Harvest, 1874 (olio su tela)**  
Autore: Leon Augustin Chermitte

Successivamente gli animali vennero sostituiti da fantocci simbolici e in questo caso lo Spirito non viene ucciso, ma bruciato e le ceneri mescolate alle ultime spighe o ad alcuni chicchi dell'ultimo covone, per essere poi restituiti e mescolati con i chicchi "normali" della semina, in primavera.

**E' un'altra rappresentazione dei miti di Demetra e Persefone, Cerere e Proserpina.**

La mietitura del grano era in passato uno dei lavori più faticosi e tra i più importanti del mondo agricolo, scandito dalla ritualità dei gesti, dei tempi e associato a tante tradizioni.

La mietitura e la fienagione avveniva con i relativi strumenti. L'uso della falce è abbastanza tardo: il frumento veniva tagliato poco sotto la spiga con un falchetto, un lavoro che a lungo andare diveniva però massacrante.

Lo spirito del grano appartiene alla simbologia morte/rinascita del ciclo stagionale della vegetazione, e viene celebrato in concomitanza con la Festa del Raccolto.



## IL MAIS – e il suo dio dai molti nomi

Secondo una leggenda Maya il mais si trovava sotto una montagna di roccia dura. L’avevano scoperto per primo le formiche, che scavarono una galleria e portarono via chicco per chicco. La volpe rubò un chicco e lo assaggiò; così gli altri animali lo scoprirono e finalmente anche gli uomini venne a sapere del nuovo cibo. Pregarono quindi il dio Chac che li aiutasse ed egli scagliò contro la roccia un fulmine che la spaccò. Il calore sprigionato dal fulmine fu così intenso che il mais, che era tutto bianco, si abbrustolì. Parte dei grani di una pannocchia divennero rosolati, altri neri, altri gialli. Di qui le quattro varietà del mais: nera, rossa, gialla e bianca.



Fu Cristoforo Colombo a introdurre il mais in Spagna nel 1493, al ritorno del primo viaggio nelle Indie Occidentali. In Italia esso giunse verso il 1530 soprattutto nel Veneto dove ebbe un successo straordinario.

Venne chiamato “granoturco” non perché provenisse dall’Impero ottomano, ma perché nel ‘500 si usava denominare “turco” tutto ciò che proveniva da paesi non cristiani.

Nella tradizione Maya, il terzo dio in ordine di importanza dopo Itzamná, signore del cielo, e Chac, dio della pioggia, era Yam Kax, il dio del Mais. Veniva raffigurato nelle piacevoli sembianze di un adolescente con la capigliatura ornata di grandi foglie di masi e una pannocchia in mano. Centeotl – Dio Atzeco del mais (da *centli* – mais e *teotl*, dio).

- Io, con rosse strisce sono nata, io: la pannocchia fiorita
- Di molti colori si tinge il nostro fiorito gambo,  
qui s’innalza a mostrare i suoi chicchi:  
sta alla presenza del io che splendere fa il giorno ....  
.....  
Il dio ti creò, come un fiore nascere ti fece,  
come un canto ti dipinse.

Nel canto Atzeco c’è una analogia simbolica tra il mais e il sole, infatti vi si dice che la pianta cresce “alla presenza del dio che splendere fa il giorno”.

## GRANOTURCO – Frumentone – Mèlega

*Graminacee (Zea mays L.)*



Macchina biologica prodigiosa per l'accumulo di amido, la pianta del mais dota i propri semi del corredo di proteine indispensabili alla germogliazione: a differenza del seme di frumento, che contiene tutti i principi fondamentali per una alimentazione equilibrata le riserve di aminoacidi essenziali della cariosside di mais sono tanto esigue che il consumo esclusivo determina l'insorgere delle turbe caratteristiche della carenza proteica: la più grave e la più nota è la pellagra.

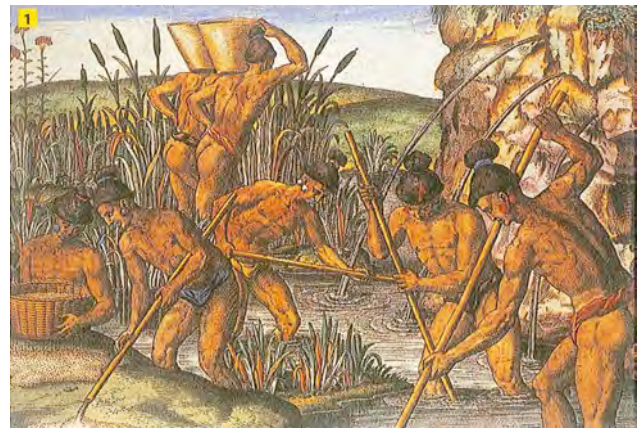
In occidente quando si scoprì questa carenza, si cominciò a combattere la pellagra accompagnando il granturco con formaggi, verdure poco cotte e baccalà.

È fondato ritenere che i popoli precolombiani abbiano indirizzato la selezione del mais verso un maggiore accumulo possibile di amido fruendo, contro l'eventualità di carenze nutrizionali, della difesa costituita dal consumo di fagioli, di cui coltivano, accanto al mais e negli stessi orti, un'ampia gamma di specie e varietà.

Testimonia la perfetta integrazione delle due piante nella storia della civiltà precolombiana l'elenco dei tributi riscossi dall'imperatore Montezuma, tra i quali i capitoli essenziali sono 300.000 staia di mais e da altrettanti di fagioli.

I conquistatori spagnoli arrecarono danni incalcolabili pretendendo dalla popolazione prestazioni incompatibili, dalle miniere alle piantagioni, useranno le capacità produttive del mais per riempire il ventre dei sudditi con l'alimento di più facile produzione, sradicando l'abitudine di abbinare mais e fagioli.

Trasformeranno il quadro di prosperità alimentare presentato a Colombo in un agghiacciante contesto di malnutrizione.



In solo due secoli dalla conquista, nella terra che offriva l'alimentazione a milioni di abitanti si avverò uno squilibrio alimentare che è una delle cause della più immane tragedia demografica della storia umana. Cortez conquista un paese popolato da venticinque milioni di abitanti, cento anni dopo i suoi successori governano una terra semideserta, dove non vive più di un milione di persone.

**Ma la tragedia alimentare americana non è che una delle ipoteche iscritte dalle conquiste e dalle depredazioni europee sui rapporti tra i continenti, sugli equilibri tra le risorse e i popoli.**

Gli indigeni lo chiamavano *mahiz* e gli uomini, che non conoscevano l'aratro dissodavano la terra con grossi pali di quercia, appuntiti con punte rivestite di ferro. Le donne praticavano dei buchi a intervalli regolari dove ponevano due chicchi di mais per volta, poi ricoprivano di terra.

## IL MAIS - Alimentazione ed usi terapeutici



Coltivato dagli Atzechi e dagli Incas, fu adottato dagli spagnoli, diffuso in Turchia dove arrivarono a venderlo i Veneziani, sempre attenti a raccogliere vantaggi da qualsiasi novità, incominciarono ad usare la flotta sia per importarlo direttamente sia per venderlo ai popoli che vivevano nel bacino dei Mediterraneo.

I chicchi fioccati, ovvero cotti a vapore poi schiacciati attraverso una pressa a rulli e essiccati, si consumano, all'uso anglosassone, inzuppati nel latte solitamente per la prima colazione e vengono detti corn flakes. Quando sono invece soltanto tostati i chicchi "scoppiano" dando luogo a una pallina leggera, bianca e

croccante di forma irregolare, il pop-corn.

Il germe del mais contiene un olio che ha un'azione ipocolesterolemizzante: può essere usato crudo, mentre a differenza di altri oli di semi come quello di girasole, non è adatto per friggere.

L'olio di mais applicato alla pelle con un leggero massaggio, la rende più morbida ed elastica.

Gli stili che contornano le spighe fruttifere sono chiamati capelli di frumentone, o barba di melega; hanno proprietà emolliente e diuretica, contengono acido salicilico che è analgesico.

La farina di mais è utilizzata nella preparazione di diversi piatti (tra i quali il più noto è la polenta), alcuni tipi di pane e alcuni dolci.



Bruegel il vecchio "Il banchetto nuziale"

Ricordiamo la polenta "infasolà" cioè cotta con una minestra di fagioli molto diluita che si mangiava nel Veneto alla sera della Vigilia dei Morti, perché secondo una tradizione che risale addirittura ai Greci, le anime dei defunti risiederebbero nei baccelli delle leguminose.

Il mais è usato anche nella fabbricazione di liquori e bevande, particolarmente in America Meridionale, dove si consumano abbondantemente la chicca e la chicca morada, e negli Stati Uniti dove si produce il Bourbon.

**Nel mais abbiamo la presenza delle fumonisine una tossina prodotta dai funghi parassiti del mais.**

**La comunità scientifica vede una soluzione nel mais geneticamente modificato, di cui sono già disponibili varietà resistenti ai funghi, ma tali varietà sono molto avversate dai Verdi nella Comunità europea e da altri diffusi gruppi di opinione.**

## IL RISO

In Italia la coltivazione del riso si è sviluppata **sulla scia degli Arabi che lo consideravano sacro affermando che fosse germinato da una goccia di sudore di Maometto caduta dal Paradiso.**

In tutte le tradizioni orientali il riso è cibo divino, simbolo di vita, di generazione, di fertilità, di abbondanza ed è di origine indiana l'usanza di gettare riso sul capo degli sposi come augurio di fecondità.



La venerazione orientale per il riso è giustificata e corrisponde al suo valore alimentare. Quello integrale è infatti un alimento molto energetico, mentre il riso brillato, privato dello strato proteico e del germe, è invece meno nutriente perché contiene prevalentemente amido, ma è più digeribile. A differenza di quella del grano, la cultura del riso nasce dall'acqua.



Seminato e raccolto nelle paludi, il riso conquista i campi che vengono modellati per essere ricoperti, alle piogge del monzone, da una coltre d'acqua. L'inondazione dovrà essere mantenuta fino alla raccolta.

**Una suggestiva leggenda parla di una semina imperiale:**

*Chin Nong, il mitico sovrano che avrebbe governato il paese all'alba del terzo millennio, ogni primavera avrebbe affidato alla terra il seme del riso, mentre i dignitari erano incaricati di seminare frumento, sorgo, miglio e soia.*

*La singolarità del racconto cinese è l'associazione di piante di origine autoctona e di una pianta straniera, il grano.*

*Seminando il frumento con la stessa solennità del riso Chin Nong conferma la sacralità della pianta autoctona, di una specie importata, la cui introduzione nel Celeste Impero è considerata opera della benignità di predecessori meno remoti.*



## ORZO – sacro a Demetra

L'orzo (*Hordeum vulgare*) è un cereale simile al grano. Il frutto è una cariosside allungata, con un solco longitudinale nella faccia interna. Lo si coltiva come il frumento: produce farina che contiene il 60% di amido e ha un valore alimentare inferiore al frumento, ma superiore alla segale.

**Nei semi germogliati che costituiscono il malto si sviluppano gli enzimi che trasformano l'amido in sostanze facilmente assimilabili dall'apparato digerente: per questo motivo il malto è utilissimo nell'alimentazione dei malati, degli anziani, dei convalescenti e dei bambini.**

**Tostato, serve come succedaneo nutriente e digeribile del caffè.**

L'orzo era una pianta sacra a Demetra, come testimoniano i versi dove la dea inaugura un rito in suo onore.

***“comandò che le si offrisse come bevanda  
acqua con farina d'orzo, delicata menta miscendovi.***

***La donna preparò il ciceone e lo porse alla dea,  
com'ella aveva ordinato:***

***Demetra, ,la molto venerata, accettandolo inaugurò il rito.”***

Il **ciceone** era una bevanda abituale e secondo alcuni autori quella “farina d'orzo” era malto fermentato, simile alla birra. L'ipotesi non è infondata se si pensa che in Egitto, fin dal quarto millennio a.C., la birra era la bevanda dei morti.

Nel “*Testo dei sarcofagi*” si legge che i sacerdoti egizi seminavano grani di orzo in una statua del dio Osiride, e quando i grani germinavano, si diceva che il dio era risorto. Si crea attraverso la morte e la risurrezione una nuova vita ai suoi figli.



La sua utilizzazione per preparare bevande risale alla preistoria. I semi dell'*Hordeum distichum*, torrefatti e trituriati, poi messi fermentare nell'acqua, fornivano una bevanda alcolica e spumosa.



Tacito riferisce nel “*De Germania*” che la birra era presso i Germani l'accompagnamento abituale dei grandi assemblee e che quelle popolazioni deliberavano soltanto dopo aver bevuto, perché l'ebbrezza apriva l'animo alla sincerità e permetteva di entrare in contatto con gli spiriti e gli dei e di esserne perciò ispirati.

Un capitolo di Carlo Magno spiega che questi riti comprendevano festini e bevute, dalla doppia funzione di offrire un sacrificio ai morti e di entrare in comunicazione con loro.

L'ubriachezza era lo strumento con il quale l'uomo poteva elevarsi alla vita divina insieme con i suoi simili.

**Gambrinus** vissuto tra il 1250 e il 1294, viene ritenuto il leggendario re della birra. In un ritratto in versi viene così descritto:

***In vita mi chiamarono Gambrinus,  
Re di Fiandra e di Brabante.***

***dall'orzo ottenni il malto  
e la birra feci per primo.***

***Perciò dicano pure i birrai***

***Che per maestro ebbero un re.***

Hans Sachs - 1526

## Il suono dell'antica avena

L'avena, che a volte viene detta volgarmente biada, è una pianta preziosa per le sue proprietà energetiche e nutritive.

Il seme, ricco di amido contiene anche protidi, lipidi e zuccheri, molto fosforo, magnesio

Per il consumo umano questo cereale si presenta per lo più in fiocchi o farina finissima. Eccellenti nell'alimentazione infantile e degli anziani.

Veniva somministrata ai cavalli per un buono sviluppo dei muscoli.

Assieme ad altri cereali, l'avena entra nella preparazione della birra e del whisky.

La paglia, ricca di silice, contiene anche vitamina A e D. Ha una azione sedativa e si può usare in sostituzione della coda cavallina se non si soffre di reumatismi perché è molto mineralizzante.

Una volta i pastori ricavavano dai suoi steli una specie di flauto, cui si è dato il nome della pianticella ed è ricordato da molti poeti, come ad esempio il Pascoli:

..... *Io sento il suono dell'antica avena  
su l'alba ancora scialba, ma serena.....*



## Il farro delle Vestali



Il popolo romano per trecento anni, usò il farro. Chiamato *far* dai romani, fu il cereale più usato in epoca regia e durante il primo periodo della repubblica, per essere poi sostituito dal frumento. Le spighe, raccolte fra giugno e luglio, venivano immagazzinate, poi grani venivano battuti con un apposito pestello, *il pilum*, per far uscire i semi dalle spighe.

Alla farina di farro si aggiungeva una purea di fave novelle quando si celebravano i *Carnalia*, la festa del 1° Giugno in onore della dea *Carna*, per favorire il rafforzamento e la crescita degli organi interni dei bambini.

Pur soppiantato dal frumento, al farro rimase l'efficacia simbolico – liturgica: continuò ad essere un ingrediente principale in molte cerimonie.

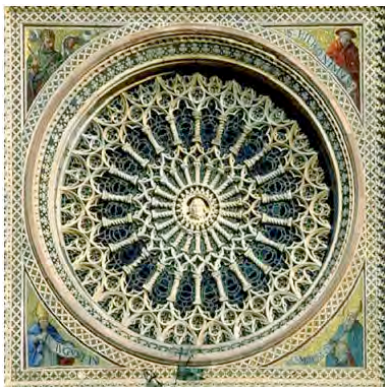
Le Vestali, fino a IV secolo d.C., avevano l'incarico di preparare per il culto la *mola-salsa*, farro misto a sale sia cotto che crudo, detto *muries*, indispensabile per ogni sacrificio cruento.

“*Immolare*” spiega Renato Del Ponte, significa propriamente “*spargere di mola (salsa)*”. Infatti il sacrificante rendeva *sacer* l'animale da offrirsi agli dei cospargendogli la testa con la *mola salsa*.

Per le preparazione della mola salsa le vestali coglievano personalmente le spighe prima del normale raccolto.



## LA ROSA – Un fiore dell’assoluto –



*Un unico giorno abbraccia la vita della rosa,  
in un istante essa unisce gioventù e vecchiaia.*

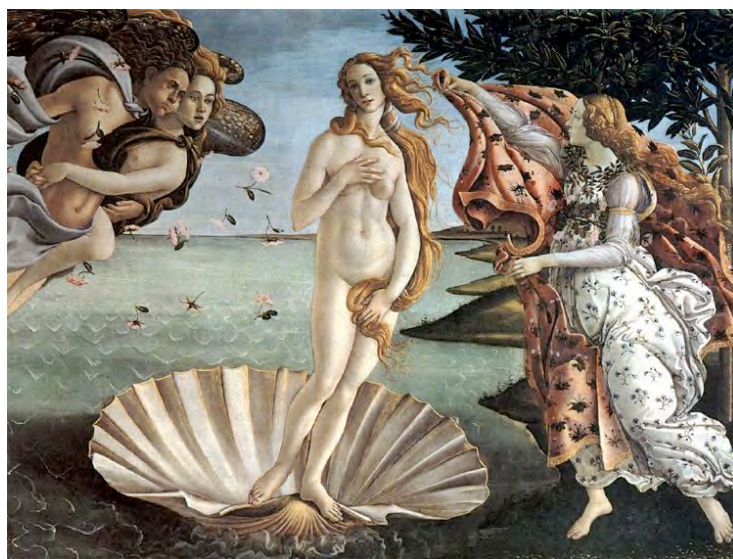
*Decimo Magno Ausonio – IV sec.*

Per la sua struttura concentrica ha evocato anche l’idea della ruota, simbolo del tempo che scorre, dell’eterno ciclo di vita-morte-vita. Non per caso l’oculo a raggiatura aperto nelle facciate delle chiese medievali, che gli storici dell’arte chiamano rosa o rosone, è detto propriamente rota. Il suo centro simboleggia l’**Uno** da cui traggono origine **il cosmo e il tempo**.

La Dea Afrodite è identificata a Roma con Venere – emerse dalla schiuma del mare cavalcando con grazia una conchiglia.

Dalla schiuma spuntò anche un ceppo spinoso sul quale gli dei stillarono nettare facendo fiorire **rose bianche**.

Un giorno, mentre Afrodite accorreva in aiuto di Adone, le si conficcò una spina nel piede, dal quale uscì del sangue che tinte di rosso il fiore.



**Cantava Giambattista Marino**

*... cacciando un dì correa,  
quando a la vaga dea  
spina nocente e cruda  
punse del bianco piè la pianta ignuda.  
Ne la bella ferita  
La rosa allor s’intinse  
E ’l suo candor dipinse; ...*

Secondo una interpretazione la rosa è sinonimo di “custode del segreto” perché nasconde con i petali la sua parte più intima. L’espressione **sub rosa** deriverebbe dall’usanza di appendere il fiore al soffitto delle locande o di avvolgere attorno ai boccali una ghirlanda di roselline per rammentare agli avventori l’obbligo morale di non proparare discorsi tenuti **“sotto la rosa”**.

*Rosa, fiore di Venere, Eros ti donò ad Arpocrate,  
perché sia segreto ciò che la madre ordisce.  
Per questo l’oste la rosa sul tavolo appende  
Perché quel che sotto di essa è detto l’ospite saggio taccia.*

**Johann Hoachim Winckelmann**



Vi sono fiori, come la rosa e il loto, che rappresentano l'Assoluto, l'Illuminazione, Liberazione: riflessi del non manifestato.

## IL LOTO - Nella mitologia indù

LAKSHMI - dea del loto e moglie di Vishnu. E' anche venerata come dea della buona sorte, dell'amore e della bellezza.

Come l'Afrodite mediterranea, Lakshmi emerge dal mare, dal mare Frullato, il misterioso Oceano di latte, con il loto in mano, il fiore sacro della Manifestazione

Un loto che si schiude sulla superficie delle acque, è secondo la tradizione induista, il simbolo della prima manifestazione dell'Essere Supremo, è la porta o la bocca del grembo dell'universo.

Viene raffigurato come un fiore d'oro dai mille petali.

E' il loto cosmico, l'organo riproduttivo delle acque, l'aspetto materno e fecondo dell'Assoluto che si apre per dare alla luce il creatore Demiurgo, **Brama**, seduto al centro del fiore sorto dall'ombelico di Vishnu. ...



## Il loto buddista dell'illuminazione.

La figura di "Colei che ha in mano il loto" si è trasformata nel buddismo nel salvatore universale Padmapani, ovvero in "Colui che ha in mano il loto", il maggiore degli aiutanti immortali del Buddha.

Ogni varietà di loto simboleggia nel buddismo uno stato spirituale. Il bianco è l'immagine dello stato di Purezza mentale assoluta e della Perfezione spirituale del Buddha.



## Il loto degli Egizi

Il loto degli Egizi è una ninfea bianca, la "*Nymphaea lotus*", fiore che si trova frequentemente negli elementi architettonici di quel popolo. Iside lo portava sul suo scettro a simboleggiare la fecondità del Nilo.

## Il loto nella letteratura greca e cristiana.

Omero narra nell'Odissea che dopo dieci giorni di venti furiosi Ulisse e i suoi compagni approdarono nella terra dei Lotofagi "che mangiano un cibo di fiori"...

*... E chi fra di loro gustava il dolcissimo frutto  
non aveva più voglia di annunziare e tornare,  
ma tra i Lotofagi preferiva restare  
a cibarsi di loto scordando il ritorno...*

Dai Greci il fiore bianco che galleggiava sulle acque, veniva chiamato Ninfea, favoleggiando che fosse una ninfa trasformata dagli dei.

La ninfea bianca ha suscitato nella cristianità vari simboli: il suo biancore e il fatto che si apra sopra le acque, non insozzata dal fango, ha ispirato quello della Castità. L'arte cristiana l'ha adottata sulle facciate e capitelli delle sue chiese, così come sui fonti battesimali.

## L'INCENSO - *Un albero sacro*

Sull'orlo del deserto più grande del mondo i tronchi che sudano le "lacrime degli dei" si addensano attorno a qualche rivolo d'acqua che lentamente scorre verso il mare.

Questi alberi riescono a vivere sotto un sole impietoso, con l'aria secca, bollente con la temperatura che supera quota 44 gradi dove solo i beduini riescono a sopravvivere muovendosi tra le oasi su piste millenarie che attraversano questa terra.

**È il RubAlKhali, il "territorio vuoto".**



Il nome scientifico di questi alberi è "Boswellia sacra" e da loro si estrae quella resina sacra, più preziosa dell'oro, che per molti millenni attraversò l'Arabia felix con fiumi di fragranza: **l'incenso**. Già nel VII secolo a.C. lo si usava in Grecia durante i culti misterici e nei sacrifici, venne adottato anche a Roma dove si raccomandava di offrire incenso con vino a Giano, Giove e Giunone prima di iniziare la mietitura.

**Il privilegio rituale dell'incenso e di altre erbe aromatiche, chiamate generalmente thùon, è quello di unire il visibile all'Invisibile, il manifestato al Non Manifestato.**

Nella cerimonia liturgica della tradizione cristiana s'incensano prima l'altare, poi il Crocifisso, e infine il sacerdote che si appresta a celebrare la messa.

L'altare è l'ara del sacrificio del Cristo mentre il sacerdote simboleggia la Chiesa; il fuoco che brucia nel turibolo è la carità e l'incenso la preghiera.

Si usava l'incenso anche fra gli Ebrei come testimonia Davide dicendo:

*" come incenso salgo a te la mia preghiera  
Le mie mani levate come sacrificio della sera "*



Migliaia di cammelli venivano caricati con le merci stoccate nei magazzini del Sud dell'Arabia.

Cammello o dromedario avevano una autonomia di quindici giorni senza acqua né cibo

Le carovane partivano a scaglioni, a distanza di qualche giorno una dall'altra, per permettere alle acque dei pozzi lungo le piste di tornare a livello.

Impiegavano circa due mesi a percorrere tremila chilometri per arrivare fino a Petra, in Giordania dove i carichi venivano trasferiti verso i mercati del Mediterraneo.

## ***Le resine - Incenso e mirra***

Marco Polo narra nel “*Milione*” che in un borgo persiano trovò degli uomini che si tramandavano verbalmente una storia accaduta tanti anni prima.

Narravano come tre di loro si fossero recati a visitare un profeta nato da poco, e avevano portato in dono tre offerte: oro, incenso e mirra per poter riconoscere se quel profeta fosse realmente un Dio o solamente un sapiente.

Pensavano: se prende oro è un re, se prende incenso è un Dio, se prende mirra è un sapiente.....

Lo adorarono e gli offrirono oro, incenso e mirra, e il bambino prese tutte e tre le offerte.



Incenso deriva da incensum parola ecclesiastica del III sec. d.C. che rinvia al verbo incendiare, fiammeggiare, bruciare, risplendere e non casualmente la sua essenza astrale appartiene al segno del Leone.

E' una gommoresina prodotta da diverse piante *Burseraceae* dell'Africa orientale e dell'Arabia. Come l'incenso, anche la mirra era per gli antichi pianta solare, pianta divina.



***Rogo della Fenice***

Incidendo queste piante sgorga un lattice che si rapprende rapidamente e contiene una resina solubile in alcol. Lo si vende in pezzi dalle molteplici forme e di colore variabile dal giallo al bruno.

La fenice, uccello solare, si serviva dell'incenso e della mirra per costruire il suo nido, portandoli sul rogo dove sarebbe bruciata per poi rinascere, come l'astro che quotidianamente sorgeva e tramontava.

### **LA MIRRA**

Ha azione astringente e antisettica, facilita la digestione ed elimina i gas intestinali.

Anticamente la si usava anche per la guarigione delle ferite e delle piaghe, ed era un antidoto contro i morsi di serpenti e scorpioni.

Questo legame con il Sole è descritta da Teofrasto e si riferisce ad una usanza del paese di Saba.

“Tutta la raccolta di incenso e mirra viene accumulata nel tempio del Sole, che è il sito più sacro. Degli arabi armati vi montano perennemente la guardia

Ogni coltivatore porta il suo raccolto e lo lascia alla sorveglianza delle guardie dopo aver messo un cartellino con il prezzo.

Quando vengono i mercanti, esaminano il raccolto, le scritte e fanno pesare le quantità di cui hanno bisogno depositando il denaro nel punto di raccolta della resina. Poi arriva il sacerdote del Sole che trattiene un terzo per il tributo al Dio. Il resto rimane in quel luogo fino a quando i proprietari non ritornano.



## ***La biodiversità e i saperi tradizionali***

**La conservazione della biodiversità è un problema non solo biologico, ma economico e sociale.**

***Per le popolazioni tribali impegnate in culture nomadi, oppure per gli agricoltori stanziali, la biodiversità è una risorsa.***

***Possono piantare il seme ogni anno e per loro significa riprodurre ogni anno l'elemento essenziale dei loro mezzi di produzione.***

Nel caso dell'agricoltura, ad esempio, i semi e i saperi vengono scambiati gratuitamente come doni. Anche le piante medicinali sono una risorsa comune locale e nei sistemi di cura la conoscenza fa parte del sapere quotidiano delle popolazioni. I medici indigeni non esercitano il monopolio commerciale sulle loro pratiche, non si servono del loro sapere per accumulare ricchezza e profitti, e praticano quello che in India chiamano **gyan daan**, il dono del sapere.



I territori conquistati da Cristoforo Colombo in poi sono stati trattati come fossero disabitati. La pirateria era intesa come diritto naturale del colonizzatore per la liberazione del colonizzato.

L'espropriazione di risorse native durante la colonizzazione è stata giustificata con il pretesto che le popolazioni indigene non “miglioravano” le loro terre :

**“Nella Nuova Inghilterra i nativi non hanno recintato la terra, non hanno alcuna abitazione fissa, né bestiame addomesticato per lavorare la terra, e quindi hanno solo un Diritto Naturale a quei paesi. Lasciamo loro quel che è sufficiente al loro uso, e prendiamo legalmente tutto il resto”-**

*John Winthrop - 1869 -*

Il concetto delle terre libere, o *terrae nullius*, è stato così esteso alla vita “libera” intendendo con questo semi e piante medicinali.

### **Fattori della biodiversità - Il suolo**



*Questo suolo è composto prevalentemente da grossolani frammenti di roccia, con scarsissima capacità di trattenere l'acqua e pochissimi elementi essenziali disciolti. Le prime piante che vi crescono, non solo tollerano queste condizioni, ma hanno la capacità di modificarle. Quando si decompongono, esse rilasciano composti acidi che accelerano la disgregazione chimica della roccia e la formazione del suolo. – Ghiaione sulla Presolana, Bergamo (Sergio Sgorbati, Università di Milano- Bicocca).*

La devastazione degli ambienti tropicali, dove si concentra la maggior parte dei paesi del Terzo Mondo e più della metà della biodiversità del pianeta, è il risultato di un meccanismo perverso alimentato da povertà e sovrappopolazione che sta portando alla rapida distruzione delle aree naturali di questi paesi.

## LA BIOPIRATERIA

L'ufficio americano dei brevetti ritiene che il valore della biodiversità coincida con quello aggiunto della manipolazione in laboratorio, negando quindi che la natura abbia valore in se e negando il valore dei saperi popolari accumulati nei secoli.

Purtroppo l'opinione pubblica non considera la biodiversità una emergenza dell'attuale secolo, al pari di inquinamento, sanità, terrorismo, per cui il problema non viene inserito dai governi e dagli organismi internazionale in cima all'agenda dei problemi socio-economici.

Processi come l'ibridazione sono strumento tecnici che impediscono al seme di riprodursi. Ciò dà al capitale il grande vantaggio di aggirare i vincoli naturali alla mercificazione dei semi. Le varietà ibride non producono semi autentici, **e gli agricoltori debbono ritornare dal produttore ogni anno per un nuovo approvvigionamento di semi.**

Il NIM (*Azadirachta indica*), conosciuto come *neem* è un albero che per secoli ha aiutato gli indiani a curare il dolore, febbre e infezioni. All'inizio di ogni anno gli indù ne mangiano una foglia, inoltre si puliscono i denti con i suoi rametti, curano i disturbi della pelle con il succo ricavato dalle foglie.

Le comunità hanno investito secoli di cura, rispetto e conoscenza per proteggere e utilizzare il *neem* nei campi, nelle case rurali e nei terreni comunitari.

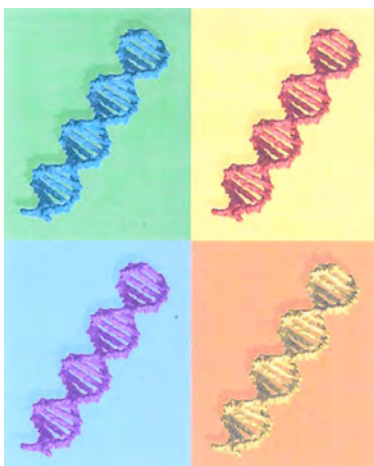
Oggi gli scienziati hanno manifestato crescente interesse per il *neem* e con la scusa dei diritti di proprietà intellettuale hanno rubato questa tradizione.

Dal 1985 ad oggi sono stati concessi ad imprese statunitensi e giapponesi una dozzina di brevetti su formule per emulsioni e soluzioni a base di *neem*.

La ditta W.R. Grace, che ha ottenuto almeno 4 brevetti, ha deciso di produrre e commercializzare i suoi prodotti aprendo una filiale in India contattando piccole aziende indiane per acquistare i loro impianti e convincerli ad abbandonare la produzione.

Questo albero ha proprietà pesticide e per 2000 anni è stato utilizzato a tale scopo in India senza che venissero dati nomi scientifici latini ai suoi ingredienti attivi.. Perciò i prodotti che si ricavano non presentano alcuna novità, indipendentemente dai processi tecnologici per utilizzarli.

Le multinazionali pretendono di appropriarsi della creatività della natura portando alla falsa conclusione che le proprietà pesticide siano state create da chi possiede il brevetto



La stessa logica è usata oggi per appropriarsi della biodiversità sottraendola ai proprietari, innovatori originali, definendo i semi, le piante officinali e il sapere medico come "natura" e quindi non scienza, e trattando invece gli strumenti dell'ingegneria genetica come un metro di misura del "miglioramento".

Siamo comunque convinti che il cambiamento debba venire dal basso, dalle soluzioni trovate dai singoli agricoltori o dai singoli gruppi di consumatori. Senza sostegno politico e di sussidi.

## Gruppo di ricerca e di lavoro

Erica Cocchi	- fotografo	costumista
Luca Dal Pozzo	- educatore	esperto p.r.
Lella di Marco	- docente di storia	pubblicista
Alessandra Stivani	- scultrice, insegnante	materie artistiche
Nives Storchi	- scenografa	
Iva Tomaello	- educatrice	ceramista
Raffaella Vignali	- educatrice	ceramista
Evans Vivarelli	- ceramista	ceramologo

## In particolare ringraziamo:

**Dr. Mauro Bonaiuti** – Università di Bologna – Associazione Italiana per la decrescita

### Decrescita: una definizione

- Definiamo decrescita una transizione volontaria verso una società equa, partecipativa ed ecologicamente sostenibile.

*Fonte: Dichiarazione di Parigi (Aprile 2008)*

**Per le notizie sulle resine:** Ditta MANDORLA di Galli Claudia – Pieve di Cento

**Per la composizione grafica:** **CENTRO COPIE** di Lara Davilli  
Via Rocco Stefani n. 15 – San Giovanni in Persiceto (Bo)

## BIBLIOGRAFIA:

- Antonio Saltini – I semi della civiltà – Ed. Avenue Media – 1996  
Kraemer Hams (a cura di) – L'uomo e le piante. Origine, conquista e impiego del regno vegetale in rapporto con la civiltà – 2 voll. Milano s.d.  
Vandana Shiva – Biopirateria – CUEN Srl – 1999  
Tim Flannery – I signori del clima – TEA 2008  
Antonio Marinoni – Pane – ed. Acanthus – 1988  
Alfredo Cattabiani – Florario – Oscar Mondadori  
James D. Mauseth – Botanica – biodiversità – Idelson Gnocchi 2006

### Sulla copertina – Un bel paesaggio impressionista

#### **Campo di grano** di Vincent Van Gogh

*Aprile – Giugno 1887 Rijksmuseum Van Gogh – Amsterdam*

Le nuvole e il grano sono spinti nella stessa direzione dell'uccello.

L'esecuzione è rapida e lirica. Particolarmente raffinate le variazioni:

- nel cielo differenti toni di azzurro, più chiaro e più scuro;
- nel grano invece per passaggi dal freddo al caldo, dai verdi-gialli ai verdi azzurri, con tocchi minori di rosso, azzurro e bianco nei fiori;
- nel primo piano, infine un preponderante tono più caldo di giallo luminoso.

In questo mondo di guerra e violenza anche  
**I FIORI PIANGONO...**  
E noi continuiamo a credere che sia rugiada

*Jim Morrison*



Dalia Rip city