



al servizio della cultura

C'era una volta

Virtù da betonega

Spesse volte, capita di sentir dire di persona molto nota che "l'ho conosciuta pi de la betonega", di una signora un po' troppo saccente che crede di "saverla come la betonega". Simili espressioni, che nel linguaggio antico avevano un'accezione positiva oggi perduta, derivano dal fatto che la betonica era una delle erbe medicinali più note ed utilizzate sin dall'antichità. Conosciuta già da Plinio come vettonica, in quanto copiosamente coltivata presso la popolazione iberica dei Vertoni, venne impiegata nel corso dei secoli per gli usi più disparati. Nel prezioso erbario alchemico della seconda metà del secolo XV conservato in Biblioteca Bertoliana, l'erba betonega è considerata, per esempio, un efficace antidoto contro i morsi della bisca: la serpe è fantasiosamente raffigurata nel manoscritto come un rettile-drago ai piedi della pianta. Caterina Sforza (1463-1509), autrice di uno dei più celebri ricettari medico-cosmetici del Rinascimento, consiglia di impiegare la betonica assieme a verberna, mela ed estratto di rane vive per confezionare una pasta dentifricia a suo dire efficacissima. Pietro Aretino in un Dialogo del 1536 testimonia la grande considerazione in cui era tenuta quest'erba, usandola come termine di paragone per elogiare le qualità del gentiluomo di turno: "Un qualificato uomo, una reputata persona, il quale aveva più virtù che la betonica" (P. Aretino, Dialogo nel quale la Nanna insegna alla Pippa).

Chiara Giacomello
scrivi@bibliotecabertoliana.it



Erba betonica, Biblioteca Civica Bertoliana, ms. 362, c. 4 r.

Leggere il giornale in biblioteca: vuoi mettere!

L'informazione, anche quella giornalistica che leggiamo sui quotidiani, può arricchirsi in biblioteca di un "valore aggiunto". Si tratta delle possibilità di confronto e di riscontro offerte qui come, probabilmente, in nessun altro luogo. E ciò per la grande quantità di fonti documentarie tradizionalmente presenti nelle biblioteche pubbliche o raggiungibili tramite esse. La notizia letta su un quotidiano e le riflessioni sulla stessa potranno così essere confrontate, se necessario, su altre testate. Le biblioteche del Servizio Bibliotecario Provinciale di Vicenza, accanto a libri, riviste, audiovisivi, fonti digitali e altro, offrono, infatti, al pubblico dei lettori anche la stampa quotidiana. Questo vale pure per le biblioteche della città di Vicenza: per quelle presenti nelle circoscrizioni ma, in particolare, per la sede centrale di Contra' Riale. A pianterreno di Palazzo Costantini è aperta, infatti, da alcuni anni, una emerotheca, cioè una sezione della biblioteca dove sono collocati giornali e riviste. E' aperta dal lunedì al sabato ed è fruibile da tutti senza costi e formalità alcuna. Vi si trovano 120 periodici dei circa 600 che la Biblioteca Bertoliana ha in abbonamento. Di questi, 28 sono quotidiani: 18 italiani e 10 stranieri. Quest'ultimi sono stati scelti tra i più autorevoli come "The Times", "Le Monde", "El País", "Herald Tribune", ma anche con riferimento alla richiesta di una collettività in cui convivono persone di provenienza diversa. Ecco dunque, per esempio, l'egiziano "Al Hayat", il croato "Slobodna Dalmacija" o il serbo "Vesti". Non mancano ovviamente le maggiori testate economiche e sportive che con i quotidiani locali risultano essere sempre le più richieste. E se non bastassero queste, tramite la Bertoliana è possibile raggiungere quanto pubblicato sui giornali in tutto il mondo oltre, naturalmente, alle testate presenti in Internet.

Giorgio Lotto
direzio@bibliotecabertoliana.it

Biblionauta

Con la collaborazione di Silvia Maria Dubois

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

Il Tesoro dissepolto



I "big" del patibolo

3ª parte

La banda dei falsari

La zecca di Venezia coniava monete d'oro e d'argento di varia finezza e di rame. Nella prima metà del Seicento la moneta d'oro pregiata per eccellenza era lo zecchino, mentre bezzi, sesini, bagattini e altri, rappresentavano la moneta minuta, utilizzata dalla popolazione, che se ne serviva per la spesa quotidiana. Il metallo vile con cui erano fatte, rame puro o schiarito da una quantità minima di argento, permetteva di coniare di una grandezza tale che le rendeva "più adatte alle mani rozze delle persone al cui uso erano principalmente destinate" (Papadopoli Aldobrandini, Le monete di Venezia). La falsificazione delle monete era un reato che alcuni giuristi consideravano alla stregua del delitto di lesa maestà, pertanto, per lo stesso, veniva sempre comminata la pena capitale. Era stabilita la pena del taglio della mano destra e dell'"escavazione" di un occhio per coloro, invece, che avessero tentato di contraffare le monete con polveri, dando a quelle di rame il colore dell'argento. Nonostante la severità delle pene, gli abitanti della montagna vicentina non perdevano il carattere bellicoso che li contraddistingueva: dediti in gran parte al contrabbando, sembravano perennemente in conflitto con le leggi e con il Governo veneziano. Nel microcosmo dei villaggi di montagna la presenza dello Stato si riduceva alle visite periodiche del "capitano", del cancelliere o del collettore dei censi e livelli. Nel 1669 si diffuse la voce, tra la popolazione, che Zamaria e Bastian fratelli Cortesi, Battista Mattiozzo di Lusiana, Domenego dai Zochi di Salcedo, Zuanne Crestan e Gasparo suo figliolo di Conco, Zamaria Campana dalla Pozza di Lusiana, Giacomo Cento detto dalla Piazza di Lusiana e Marco Cattarin, "stimolati... da ingorda avantia" si erano "applicati all'essercitio infame, e scellerato di fabricare monete false" rendendosi così temerari e audaci da scolpire su di esse l'immagine del Doge e di S. Marco, ingannando coloro ai quali avevano smerciato il denaro falso. Le monete venivano stampate nei boschi e in altri luoghi sperduti dei Sette Comuni, ai quali "con forma altrettanto sic) ardita, quanto temeraria", non lasciavano avvicinare nessuno poiché vigilavano armati di fucili e pistole, armi da fuoco tante volte vietate dalle leggi del

consiglio dei Dieci. Con il terrore e la violenza facevano in modo che nessuno si avvicinasse, pensando di tenere lontani così anche i ministri di giustizia. Invece la notizia delle loro operazioni si sparse: fu istruito un processo con il rito inquisitorio e furono mandati i soldati, guidati da Andrea Bonato, "huomo di Commun", in contrà Cortese a catturare i fratelli Zamaria e Bastian. La sorpresa non riuscì, ma la "lega" di malfattori si vendicò, con "animo ferigno, e barbaro", contro il Bonato che fu ucciso "con li schioppi", in un agguato la sera del 25 giugno 1669 in Campo marzo a Lusiana. L'11 aprile

1670 furono condannati tutti al bando perpetuo: in caso di infrazione sarebbero stati portati a Venezia, tra le due colonne di S. Marco, dove il ministro di giustizia avrebbe loro tagliato la testa sopra un eminente solaro "si che si separi dal busto, e mora". Il cadavere di ognuno doveva poi essere bruciato completamente "si che si converta in cenere".

Bando et sentenza dell'excelso consiglio di Dieci contro ..., Venezia, stampata per Gio. Pietro Pinelli, 1670 (Biblioteca Civica Bertoliana di Vicenza).



Incisione: J. Callot, Les miserables et les mal-heurs de la guerre, Paris 1633

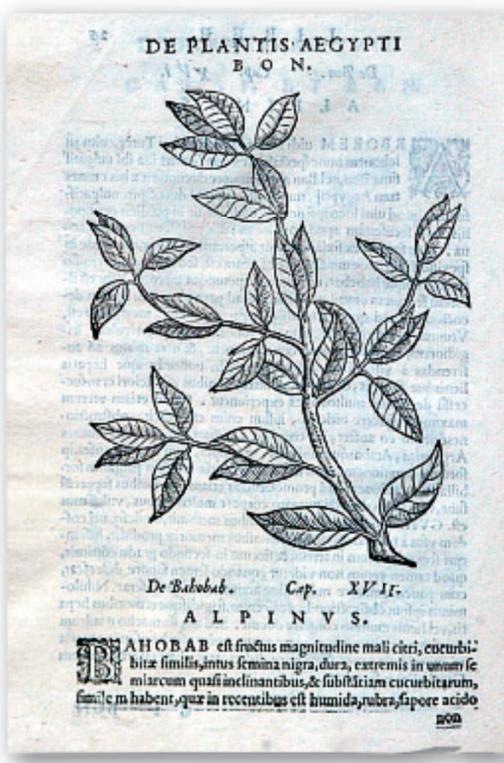
Accanto al titolo: Zecchino d'oro, D/ San Marco in piedi che porge l'asta del vessillo al doge inginocchiato; D/ Cristo Redentore in "mandorla" di stelle, Piccolo museo della moneta La raccolta di Palazzo Thiene, Vicenza

Sugli scaffali de "La Vigna"

di Michela Petrizzelli (pigafetta@bibliotecabertoliana.it)

Il caffè: leggende lontane, scienza italiana

Quanti di noi al mattino si risvegliano assaporando un buon caffè, inebriati da quell'aroma unico e intenso! Su questa bevanda tanto diffusa quanto antica circolano moltissime leggende. Una delle più note racconta di un pastore abissino di nome Kaldi, vissuto nel VI o VII secolo, che scoprì la pianta del caffè insospettito dalla strana vivacità delle sue capre che brucavano le bacche rosse di un arbusto selvatico. Così ne diede notizia al priore di un vicino convento, il quale raccolse alcune bacche e ne somministrò con successo il decotto ai monaci, sonnolenti durante le lunghe veglie di preghiera. A parte l'aspetto mitologico - leggendario, le popolazioni arabe sicuramente conoscevano il caffè almeno dal X secolo. Inizialmente bevevano un succo derivato dalla frantumazione dei semi e dalla loro fermentazione. Il vino così ricavato era chiamato "qahwa" (vino, appunto), termine che probabilmente è alla radice della nostra parola "caffè". L'Occidente ha scoperto il caffè molto più tardi e si deve la prima descrizione scientifica di questa pianta ad un veneto, Prospero Alpino (Marostica 1553 - Padova 1616). Prospero Alpino fu prima di tutto un valente medico ed un insigne botanico, laureatosi nello studio patavino e professore nella stessa università. Come racconta il nostro padre Calvi "... per tre lunghi anni fu nell'Egitto ed ivi né ommise, né risparmiò diligenza veruna, industria, studio, o fatica, che lo conducesse a raggiungere e rilevare le varie stirpi, l'economia, la natura, gli effetti e l'uso delle Piante più esotiche a Noi, e pellegrine...". Il De plantis Aegypti, pubblicato per la prima volta nel 1592 dopo il ritorno dell'Alpino a Padova, rappresenta la sintesi della sua attività di studioso di botanica durante il soggiorno nel paese africano. Tra le descrizioni presenti nell'opera ce n'è in particolare una che riguarda una bevanda tonica e corroborante fatta con i semi di una pianta importata dall'Arabia che i locali bevevano al posto del vino (è chiaramente la pianta del caffè). Di questa pregevole prima edizione, corredata di belle calcografie, si conservano a Vicenza due copie, una presso la Biblioteca civica Bertoliana e l'altra nella Bi-



blioteca internazionale "la Vigna". A proposito del caffè Prospero Alpino racconta: "...ho veduto un albero da cui son prodotti semi che qui si chiamano Bon o anche Ban: con questi gli egiziani e gli arabi preparano un decotto diffusissimo che bevono in abbondanza al posto del vino e che si vende nelle osterie, come da noi il vino, e che chiamano Caova. Questi semi sono stati presi nell'Arabia felix. L'albero che ho esaminato è simile all'evonimo, ma ha foglie più spesse, più dure e di color verde più intenso e sempreverdi. Come ho già detto, a tutti è ben noto l'utilizzo di questi semi per preparare il decotto a modo loro. Lo usano per dar forza allo stomaco debole e per favorire la digestione e pure per liberare le viscere. Usano il decotto con successo nei gonfiori del fegato e della milza e nei malesseri persistenti...". Il caffè ebbe una diffusione molto vasta, introdotto in Europa dalla Serenissima. A Venezia pare sia stata aperta la prima "Bottega del Caffè" nel 1640 e nel 1716 il proprietario di una di esse, per battere la concorrenza, diffuse il primo opuscolo sul caffè decantandone le benefiche virtù.

Bon (o caffè), calcografia da Prospero Alpino, De Plantis Aegypti, Venezia 1592



Francisco de Zurbarán, Piatto di cedri, cesto di arance e tazza con rosa (1633), particolare, Los Angeles, Norton Simon Foundation