



al servizio della cultura

# C'era una volta

## L'erba Panporcino

È noto che gli erbari redatti in età medievale e nel primo Rinascimento erano dei veri e propri prontuari di arte medica e ricettari utilissimi per la cura domestica di mali di vario genere e natura. La raffigurazione della pianta era corredata da consigli d'impiego e ricette per sfruttarne al meglio le proprietà terapeutiche. Nell'erbario della seconda metà del Quattrocento conservato nelle raccolte della Biblioteca Civica Bertoliana con la segnatura ms 362, l'erba panporcino, nota oggi come ciclamino, appare come una delle specie più curiose. Il compilatore del manoscritto - probabilmente un medico o uno speziale - consiglia, in caso di stipsi, di pestare la radice dell'erba e di "far bulire in aqua e de illa aqua far unum cristere". L'efficacia del rimedio è probabilmente da ricercarsi nel liquido velenoso contenuto nelle radici tuberose che dovevano provocare un effetto lassativo. Il nome popolare con cui ancor oggi è noto il ciclamino, deriva dal fatto che gli unici a potersi nutrire delle radici tuberose, senza incorrere in spiacevoli inconvenienti, erano i maiali. Numerose leggende sono nate attorno alla pianta e a questo suo presunto "veleno". Un tempo si pensava addirittura che le donne in gravidanza dovessero evitare di passare vicino ai ciclamini, perché l'influsso della loro linfa nefasta le avrebbe fatte abortire. Altre credenze sostenevano invece che l'estratto delle radici, correttamente dosato, fosse il miglior antidoto contro i morsi di serpente o contro gli effetti di malefici e iatture.

Chiara Giacomello  
scrivi@bibliotecabertoliana.it

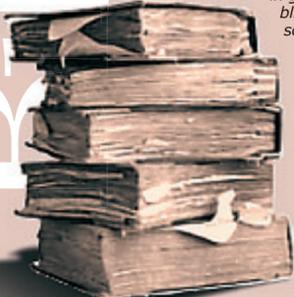


Erba Panporcino, Biblioteca civica Bertoliana, ms 362, c.23r.

## Biblioteche del mondo in un'unica "community"

Silvia Calamati  
consulenza@bibliotecabertoliana.it

Cercate un libro non più in commercio? Vi servono testi non reperibili in zona, magari in lingua straniera? Volete recuperare articoli di riviste e giornali (italiani e stranieri)? Esigenze come queste hanno rappresentato uno scoglio a volte insormontabile, per intere generazioni di lettori, studenti e ricercatori. Oggi tuttavia non lo sono più. Basta usufruire di uno dei servizi offerti dalle biblioteche, in particolare dalla Biblioteca Bertoliana: il servizio di Prestito Interbibliotecario e Document Delivery (in inglese: "consegna di documenti"). L'Ufficio Consulenza dell'Istituzione vicentina è in grado infatti di navigare nei cataloghi on-line delle principali biblioteche di tutto il mondo, da quello della Biblioteca Nazionale di Francia a quelli della British Library di Londra e della Biblioteca del Congresso di Washington. Facendo in pochi attimi un giro del mondo virtuale tra le biblioteche del pianeta, è quasi sempre possibile "localizzare" il libro cercato e richiederlo via e-mail o fax. I tempi di consegna si aggirano in genere attorno alle due/tre settimane. Se invece ciò che si cerca è un articolo, cataloghi on-line di giornali e riviste di tutto il mondo consentono di identificare le biblioteche che possiedono la testata che lo contiene e quindi di ottenere via posta o fax le pagine desiderate. Per tale servizio, la Bertoliana, come in genere le altre biblioteche, chiedono, sostanzialmente, solo il rimborso delle spese sostenute. Si tratta di una opportunità che consente, come si vede, il recupero del libro o articolo ricercato secondo modalità fino a poco tempo fa del tutto impensabili e con un risparmio notevole di tempo e denaro.



# Biblionauta

Con la collaborazione di Silvia Maria Dubois

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

## Il Tesoro dissepolto

di **Mattea Gazzola**  
(archivio@bibliotecabertoliana.it)

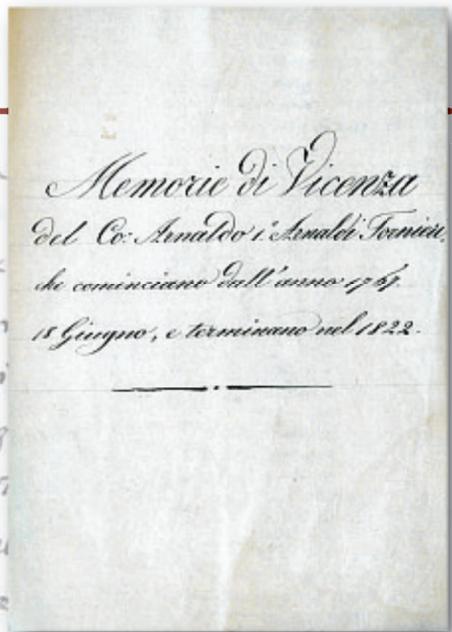
# Franceschini, il mercante di contra' S. Lucia

L'arte serica a Vicenza, nel '700, era attività di grande prestigio; poteva vantare, dopo la metà del secolo, di più di mille telai e di un giro d'affari di un valore di 28.000 ducati (E. FRANZINA, Vicenza storia di una città, Vicenza, Neri Pozza, 1980, p. 532). La fabbrica rinomatissima del Franceschini era un fiore all'occhiello per l'intera città. Il suo officio a S. Marco in Contra' S. Lucia era una sorta di quartier generale che concentrava e riuniva tutte le fasi del ciclo produttivo della seta, dalla lavorazione della materia prima alla tessitura della pannina. Le abitazioni intorno all'edificio erano occupate dai capi-mastri e dai vari addetti alla tessitura con i loro strumenti di lavoro; avere riuniti i telai e i tessitori in un medesimo spazio significava un totale controllo sull'intero ciclo produttivo, controllo che fu alla base della moderna industrialità.

Della particolarità del Franceschini, che oggi potremmo quasi definire proto-industriale vicentino, ci dà testimonianza il Tornieri, ricordandone la morte avvenuta nel novembre del 1774: «Questo è stato un uomo singolarissimo, e meriterebbe una statua, né un simile a lui si vedrà mai più». Già nell'agosto del 1773 il cronista aveva fatto menzione a questo ingegnoso "imprenditore": in una medaglia della casa rimodernata da un agente del Milan, altro ricco mercante di seta, il Franceschini veniva simbolicamente rappresentato. La facciata della casa era stata sistemata inserendovi, come riferì il Tornieri, «tutto ciò che concerne il mestier di trafficante di seta. Quindi è che sopra la porta v'ha un busto di Bellisario coi versi di Gio. Giorgio Trissino il primo forse che portò da Persi il far drappi di seta a questa parte. [...] Sulla facciata di mezzo [vi sono] bassi rilievi composti tutti di cose concernenti la seta, il bacco, la foglia, il naspo, i telari, e mille altre simili cose. Sopra la figura del Bellisario avvi una medaglia di bassorilievo con una testa in parrucca in profilo. Ha inteso con essa di rappresentare la testa del vivente sig. Giovanni Franceschini, e veramente vi somiglia moltissimo. Questo sig. Franceschini è sommaramente benemerito del nostro paese. Egli è ricchissimo mercante di seta, ma soprattutto ha una testa maravigliosamente meccanica per ritrovare qualunque ordigno, e farlo girare a suo modo e servire all'uso della seta, e dei drappi. Pei suoi edifici che sono in faccia alla chiesa di S. Marco entra la galletta ed escono i drappi di seta. Infiniti sono i di lui operari, e fa girar l'acqua e ubbidirsi da essa come gli piace. Ma quel che è più, egli congiunge al suo impiego di mercante una rara purità di costumi e una bontà singolare di vita; e Dio lo benedice, e lo prospera. Tutti i forestieri vanno a vedere i

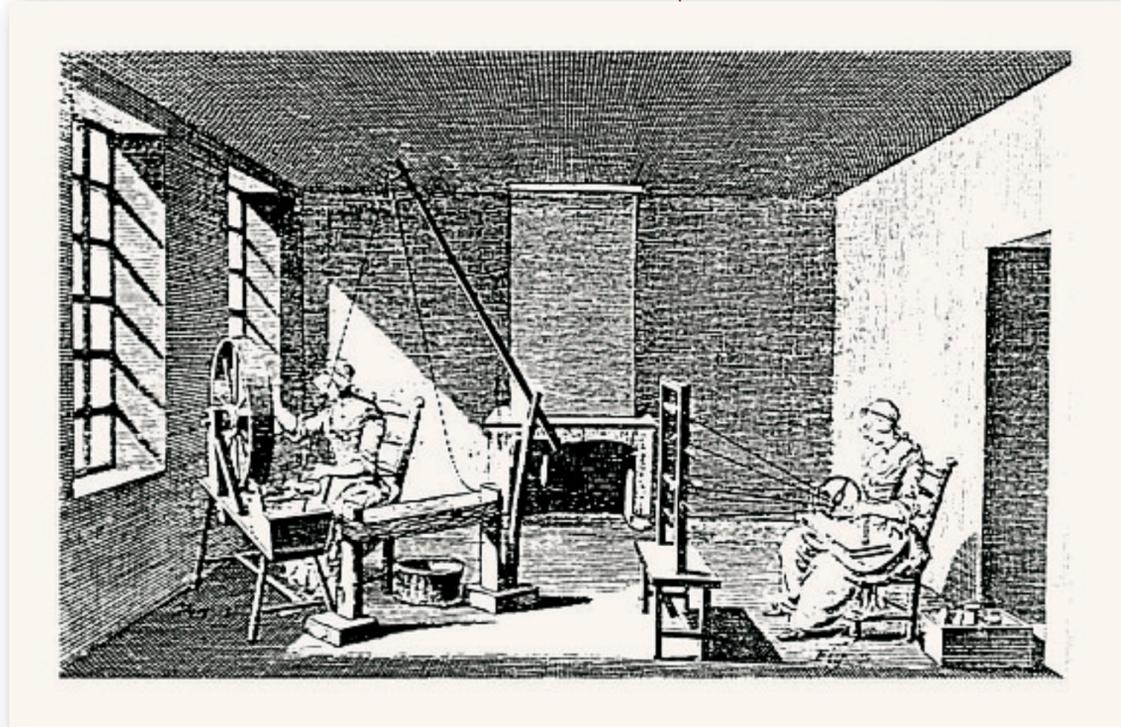
suo edifici, e le opere del suo ingegno [...]». In una società ancora tradizionale il Franceschini volle dare il massimo rilievo alla sua funzione di mercante-imprenditore, attribuendo alla propria opera una grandiosità nuova e inconsueta.

(I passi sono tratti da: A. TORNIERI, Memorie di Vicenza che cominciano dall'anno 1767, 18 giugno, e terminano al 1822, Biblioteca Civica Bertoliana, ms. 3108)



A. Tornieri, **Memorie di Vicenza...** Biblioteca Civica Bertoliana, ms. 3108 frontespizio. Sullo sfondo: A. Tornieri, **Memorie di Vicenza...** Biblioteca Civica Bertoliana ms.3108 c.83v.

Art de la soie in "Recueil de planches, sur les sciences, les arts liberaux..." (L'Encyclopedie Diderot et D'Alembert).



## Sugli scaffali de "La Vigna"

di **Michela Petrizzelli** (pigafetta@bibliotecabertoliana.it)



# «Nel condire l'insalata può l'uomo usar diligenza»

S. Massonio, **Archidipno, ovvero dell'insalata e dell'uso di essa...**, Venezia, Marc'Antonio Brogiollo, 1627. Frontespizio

Tela di Juan Sanchez Cotan, **Natura morta con frutta** (1602 circa)

L'insalata solo per le diete? Ciò accade solo ai nostri giorni. Questo alimento era diversamente concepito in passato dal momento che aveva non solo funzione di nutrimento ma anche di medicamento ed "irritamento".

Gli appassionati della cucina vegetariana e salutistica, gli adepti del fitness e delle diete troverebbero interessante la lettura di un'opera oramai poco conosciuta ma ricca di spunti e di particolarità. Si tratta dell' Archidipno ovvero dell'insalata, e dell'uso di essa, trattato nuovo, curioso, e non mai più dato... in Venetia; MCDXXVII, scritto da Salvatore Massonio (1554 - 1624), medico aquilano, erudito studioso dell'antichità. È testo bizzarro di cui si conserva una copia a Vicenza presso la Biblioteca internazionale "La Vigna".

"L'Archidipno", cioè il primato della mensa, è il primo libro interamente dedicato all'insalata o "erba salolacetraria" come la chiama il Massonio, "volendo in un stesso tempo esprimere e la materia dell'insalata e le particolari materie del condimento" che ora come allora sono il sale, l'olio e l'aceto.



In ben 68 capitoli vengono descritti tutti i tipi di insalate possibili, la loro composizione e il loro utilizzo secondo età, stagione, località. Seguono poi i consigli sui condimenti e loro dosatura., le "mischianze" e le quantità da mangiare. E allora, seguendo gli utili e metodici consigli del Massonio si ricordi che: "nel condire l'insalata può l'uomo usar diligenza quanto all'ordine [...] richiede la ragione dell'uno o dell'altro ch'ella sia aspersa prima di sale nella superficie, dopoi ch'ella sia ben collocata e dislarga nel piatto, e poi di un poco d'olio distillato a goccia a goccia, perché invischi il sale nella materia dell'insalata[...]"; ultimamente le si getti l'aceto sopra, ma sottilmente e girando per ogni parte il vaso perché ne rimanghi tutta egualmente bagnata".