

Gian Francesco Barattieri, non solo astronomo

di Mario Gioia

Il conte Gian Francesco Barattieri ricordato per gli strumenti solari di Piazza Cavalli, ci ha lasciato moltissimi scritti relativi alla sua vita, le sue opere e le attività di capo famiglia.

Il Conte aveva in gestione diversi fondi agricoli nell'area di San Pietro in Cerro e molte altre attività. rade famiglia.

I documenti sono conservati nel Fondo Barattieri presso l'Archivio di Stato di Piacenza.

Come descritto nel documento prodotto dal Dott Ugo Bruschi: "Archivio Barattieri di San Pietro in Cerro-Guida dell'archivio" il fondo fu definitivamente depositato presso l'Archivio Storico il 1 luglio 1986 e contiene documenti della famiglia a far capo da 1293 fino all'inizio del '900.

Trattandosi di un Archivio della Famiglia contiene atti notarili, cessioni acquisti di beni, atti testamentari, cause davanti a vari tribunali eccetera.

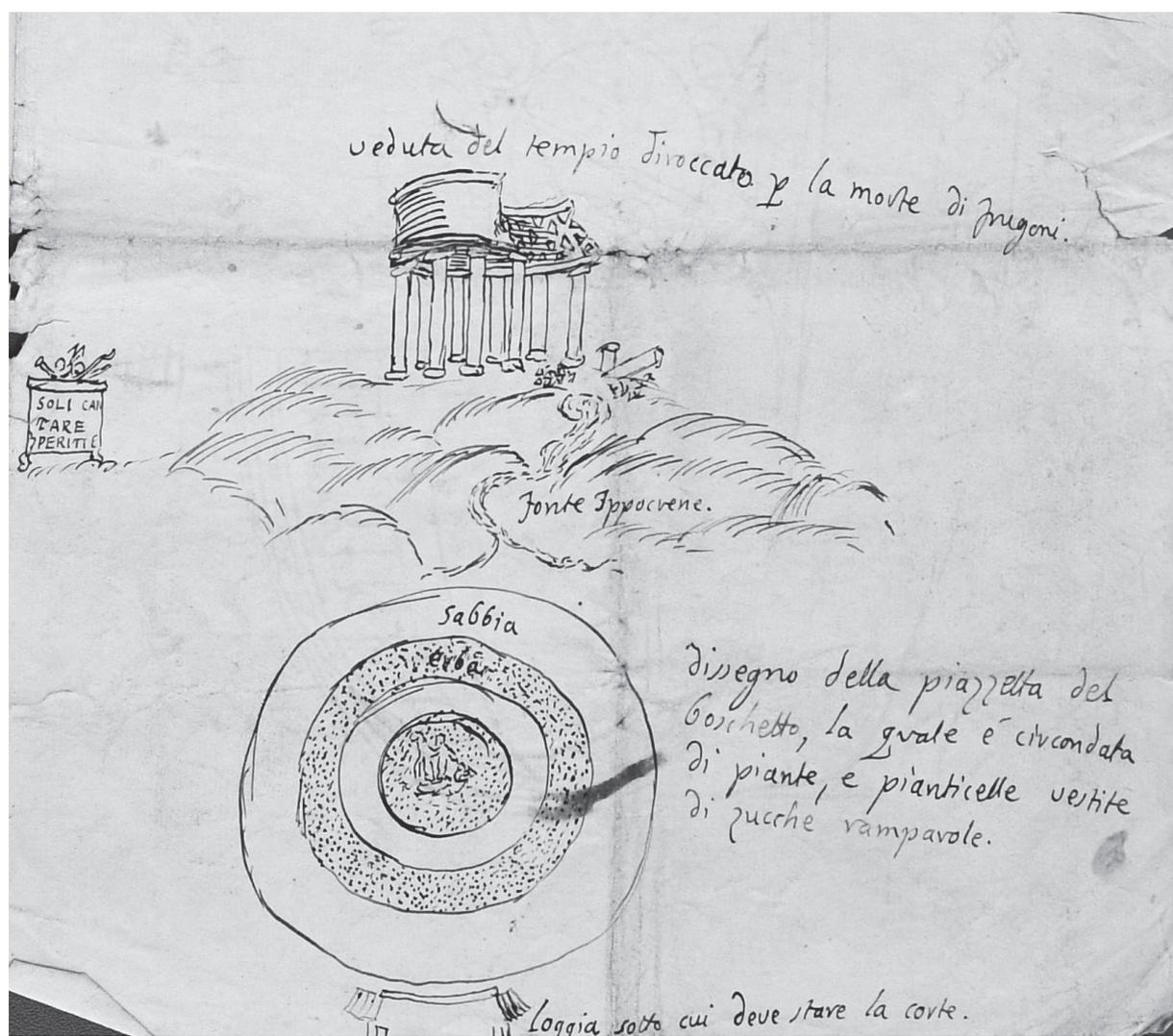
L'inventario venne eseguito da due diversi notai dell'ottocento, incaricati dello stesso Conte e da suo Fratello.

Una parte interessante della monumentale documentazione contiene documenti rimasti fuori dal catalogo principale e gli stessi notai le classificarono come "*carte inutili*".

Venne comunque decisa la loro conservazione per ragioni che, a distanza di due secoli, appaiono ancora degne di ammirazione per il senso storico e la coscienza archivistica, riferendosi alla carte i notai scrissero:

"o si sarebbe dovuto abbruciarle, o riportarle in altro luogo. Ma potrebbe venire il caso, in cui ciò, che in oggi si considera inutile possa una volta divenire interessante per qualche circostanza, o curiosità ... e tutto potrebbe somministrare de lumi importanti, perciò si sono posti anch'essi a registro"

In questi documenti sono stati ritrovati alcuni appunti e note che riteniamo



Quando il Barattieri si trasformava in quel che oggi definiremmo *wedding planner* allestitori di matrimoni

interessanti per conoscere le molteplici attività del Conte, che scriveva bene in una bella e chiara calligrafia.

Tra le più significative che abbiamo avuto modo di consultare possiamo annoverare le seguenti:

Anno 1760 (circa) Il giovane Conte circa ventenne racconta alla famiglia la sua vita e le attività svolte presso il Collegio dei Nobili di Parma, in particolare le vacanze estive in villa a Fontevivo, le rappresentazioni teatrali e cavalleresche e molto altro.

Ottobre 1765. Il rendiconto dettagliatissimo della cerimonia in Santa Maria di Campagna in suffragio funebre per

il duca Filippo di Borbone, che il Conte ebbe l'incarico di organizzare. L'elenco delle spese sostenute delle quali chiede il rimborso. Spese che vanno dal compenso per chierici e musicisti, elencati uno per uno, per le tante libbre di cera e gli stoppini delle candele e perfino delle tazze di cioccolata offerte ai partecipanti più illustri.

Settembre 1769. Il racconto delle attività dei festeggiamenti e delle rappresentazioni teatrali a Parma in occasione delle nozze del Duca Ferdinando di Borbone e della duchessa Maria Amelia d'Austria. Pranzi, Feste e balli nei palazzi dei patrizi e degli

ambasciatori, tornei cavallereschi, e la rappresentazione pastorale nel giardino con i nomi delle dame e dei cavalieri partecipanti, perfino indicando il colore dei loro abiti. E disegni per illustrare l'apparato della festa. (Foto 2)

Non datata: Descrizione di un argano di sollevamento per gettare massi a protezione delle sponde del fiume Po.

Non datata: Elenco del “Palchi del Teatro Grande “ con i nomi dei nobili e dignitari assegnatari degli stessi.

Non datata: Lista delle Processioni che si tengono nel corso dell'anno nelle varie parrocchie della Città di Piacenza. Con le soste presso i palazzi nobiliari.

Inverno 1799: Raccolta ordinata, quotidiana delle temperature e delle precipitazioni registrate a Piacenza. (Foto 1)

Estate 1801: “Affidavit” per la propria difesa, dove il Conte, difendendosi dall'accusa di non aver pagato le tasse elenca i suoi meriti nei confronti

della Comunità cittadina. Oltre alle Meridiane, ed alla riparazione dell'orologio della Piazza fu anche artefice della riparazione del ponte di Po.

Infine un documento forse l'ultimo da lui redatto prima di morire all'improvviso nel 1801 un semplice appunto scritto come indice per la preparazione delle sue memorie. Questo documento elenca una impressionante serie di prestazioni che abbracciano un ampio spettro di attività scientifiche e culturali.

Dall'elenco si evince che il Conte fu Architetto; Fisico; Astronomo; Musicista, Costruttore di Strumenti Musicali; Virtuoso Esecutore di Musica; Meccanico; Matematico; Ingegnere Idraulico; Cerimoniere.

L'analisi delle attività descritte in questo elenco è in corso per dare conferma e riscontro alle tante elencate, e le prospettive sono interessanti, e potranno costituire un futuro articolo.



Cibo, odori e ricordi

di Mario Gioia

I sensi dell'olfatto e del gusto sono quelli che danno la maggiore carica alla memoria. Gli odori riescono a scatenare ricordi che credevamo sopiti. A volte si sentono odori che riportano alla mente il proprio passato. Ho provato ad abbinare le mie storie con il cibo. Ne sono usciti tanti ricordi che provo a rimettere in ordine cronologico. Sono quattro storie e se chiudo gli occhi ne sento gli odori.

1963-64 Terza Media

Polvere di cacao dolce mi entra nel naso e mi ritorna in mente l'anno scolastico 1963-64.

È il primo anno scolastico che frequentai lontano dal paese di Castel San Giovanni dove ho fatto tutte le elementari e le prime due medie. E dove avevo allora tutti gli amici, alcuni, carissimi ancora oggi.

Con la famiglia ci eravamo trasferiti a Piacenza, io frequentavo la terza media, nella stessa scuola frequentavano alcuni amici che avevo a Castello, ma

loro non abitavano a Piacenza arrivavano con la corriera tutte le mattine in piazza Cittadella.

La scuola era la media Statale "A. Manzoni", che non c'è più, era dietro al Liceo Classico appena al di là dalla strada, la Scuola apriva alle 8.00, la corriera da Castello arrivava poco dopo.

Mio papà lavorava ancora a Castello e tutte le mattine andava, in macchina, prima però passava nella sede della banca in piazza Cavalli all'angolo con via Cittadella, dove incontrava i colleghi e ritirava il plico della posta per la filiale di Castello, a volte, mi raccontava, portava anche delle ingenti somme di denaro contante. Erano altri tempi. Mi accompagna in macchina fino in Piazza Cavalli, non era zona pedonale e si poteva percorrere tutto il Corso, ed io scendevo alla banca, percorrevo a piedi tutta via Cittadella e qualche minuto prima delle otto arrivavo alla stazione delle corriere.

Era ancora presto per la corriera e la scuola era chiusa, io aspettavo la cor-

riera degli amici dentro al bar della stazione delle corriere, guardando fuori dalla finestra.

In quel bar c'era una macchina per riempire cialde al cioccolato con panna montata, che usciva profumata da una bocchetta, il cameriere ne serviva in continuazione e prima di servirli li ricopre di cioccolato dolce in polvere.

Ogni volta che sento quell'odore mi scatena il ricordo di quella breve esperienza.

Estatì 1966-68 Liceo

Motorini, Vespe, Lambrette ci aprirono la via verso la Valtrebbia, un asciugamano, un costume e via i lidi erano tutti nostri. Lidi ce ne sono tanti: appena dopo Gossolengo, dove adesso c'è il ponte palladino c'erano delle belle spiagge, Rivergaro era il lido più frequentato, quella che preferivamo era qualche chilometro più a monte a Cisiano. Arrivavamo, passando il ponte e scendevamo al fiume un po' più a monte dopo il bivio che a monte porta a Travo e a valle a Statto e Rivalta. C'erano delle belle rocce e si potevano fare i tuffi.

Il sole era caldo, i sassi scottavano, l'acqua era pulita, perché usciva da sotto un ghiaione. La temperatura era accettabile, in superficie, perché in profondità quella che scorreva da sotto il ghiaione era come acqua sorgiva ed era gelata. Ho rivisto il posto di recente il torrente adesso corre sulla destra del suo alveo le buche sotto rocce non ci sono più, una piena le ha riempite di sassi.

L'acqua che entrava in bocca e nel naso sapeva di alghe e di fango, i sassi

caldi sotto l'asciugamano odoravano di terra, di limo.

Si faceva il bagno, si cazzeggiava, si fumava, e si aspettava sdraiati di essere asciutti.

Facevamo interessanti osservazioni entomologiche. Sopra le nostre teste si formavano, in quella stagione estiva, sciami di moscerini, minuscoli quasi invisibili singolarmente ma la massa risaltava nel cielo come una nuvoletta più scura.

Stavano proprio sul ciglio del roccione dove forse c'era un debole risalita termica dell'aria. Uno o due metri più su delle nostre teste quando, sdraiati supini, guardavamo in alto.

Ben presto ci accorgemmo che davanti ai nostri occhi si stava svolgendo un corteggiamento amoroso. Al di sopra di ogni grappolo di centinaia di moschini si vedeva un insettino appena più grosso degli altri che si librava immobile. Immaginammo fosse la femmina, una specie di "moscerina regina".

Gli altri cento, mille, i maschietti, facevano la gara tra loro per raggiungerla per primi poi, nell'attimo culminante dell'accoppiamento, vedevamo il maschio più dotato aggrapparsi alla femmina che con lui precipitava nel vortice dell'amore!

In quel momento facevamo un applauso, un po' invidiosi di quel maschio perché la situazione ci ricordava le feste del nostro liceo dove le ragazze dovevano subire l'assalto silenzioso dei brufolosi liceali e solo uno riusciva a raggiungere la meta.

Quando si era asciutti si ritornava, verso casa, ma non prima di una merenda.

Il profumo di quelle merende l'ho ancora nelle narici c'erano due o tre osterie sulla via del ritorno, ma la meta più frequente era la prima partendo da Cisiano: la Bellaria, con una bellissima terrazza sul fiume.

Non c'era tanta scelta: coppa, salame, malvasia a una micca di pane. Forse le nostre narici si erano pulite nell'acqua del Trebbia ed erano più sensibili, ma se chiudo gli occhi sento ancora quella esperienza sensoriale, che oggi è difficile ripetere.

Il profumo della coppa, che si sentiva mentre veniva tagliata in cucina, la crosta del pane con la mollica finefine e bianchissima, l'aroma pungente della Malvasia frizzante salivano nelle narici.

Non c'erano né DOP, né IGP, la bottiglia non aveva nemmeno l'etichetta. C'eravamo noi con in nostri 16 anni e la fame dopo un bel bagno.

1970-71 Università

Pavia, città umida, sul Ticino un'aria pesante, gli inverni freddi e nebbiosi. Due inverni ho trascorso per il biennio di Università.

Mio padre si era ammalato e la situazione della famiglia non era rosea. Non potevo disporre di molti soldi, della quota che mi versava mia madre un buon terzo andava nell'affitto della piccola soffitta che dividevo con Guido, quello che rimaneva, per tutto il resto, non era tantissimo, bisognava spendere con oculatezza.

Per mangiare c'erano diverse possibilità.

Alla sera si poteva mangiare a casa dopo avere fatto spesa al supermerca-

to sotto la Piazza della Vittoria oppure la pizzeria Bella Napoli, una pizza margherita che costava 200 lire e non dovevano essere pizze tanto grandi perché ricordo che ne mangiavo quasi sempre due, o forse era tanto l'appetito.

A mezzogiorno se si era agli istituti di Fisica e Chimica in viale Golgi c'era un trattoria "da Canale" con menù fisso a poco più di 300 lire c'era pasta al sugo o risotto, fettina impanata con patate o simile.

Il cameriere, basso e grassoccio, era fenomenale: prendeva tutto l'ordine del fisso: "primo" "secondo" e "contorno" da dieci-quindici persone in una sola volta e le serviva tutte senza sbagliare.

Se le lezioni erano in centro c'era la mensa in Strada Nuova, meglio dimenticare.

Ma avevamo anche scoperto una mensa, aperta al pubblico, non lontano da dove abitavamo, la mensa del dopolavoro dei dipendenti delle Poste.

La "Mensa dei Postelegrafonici", uscendo dall'Università, dalle parte delle due Torri era proprio appena fuori sulla sinistra accanto al palazzo delle Poste.

La sede del dopolavoro era in un palazzo forse del settecento, che aveva conosciuto giorni migliori, si saliva la piano nobile attraverso un grande scalone, gli affreschi erano impolverati ma ancora leggibili, si entrava in belle sale di rappresentanza, tappezzate, si attraversava la sala da biliardo dove spesso giocavamo, e si arrivava nei fumosi locali della mensa.

Qui subito colpiva l'aria pesante e umida di stracotti, intingoli, spezzati-

ni e zuppe. Il piatto forte della cucina pavese è la “Frittura di maiale”, e non mancavamo di prenderla, era il piatto forte, tutti aspettavano quel giorno della settimana in cui la cuoca preparava al “sua” famose “Frittura”.

Il nome non inganni, non si tratta di un fritto, si tratta di una variante pavese della “Caseola” milanese una zuppa altrettanto ricca, ma senza le verze ma con cipolla e vino rosso.

Piatto invernale che si mangia nel periodo della macellazione del maiale da Novembre a Febbraio, ricco di tutto quello che non si butta via del maiale e del sapore della cipolla e del vino rosso.

Il ricordo di Pavia non è disgiunto dall’aflore di quelle spessa zuppa di verdure e carni varie.

Spesso all’uscita verso casa in pomeriggi nebbiosi venivamo avvolti dalla nebbia e dai miasmi della Snia Viscosa, che non potendo volare in cielo per la cappa di inversione termica si distribuiva orizzontale ed ammorbava l’aria della città con il caratteristico odore di uova marce, solfuro di qualcosa, che però forse era meglio quello dell’odore della zuppa di frattaglie di maiale che rimaneva per giorni sui vestiti e nei capelli.

1974-75 Servizio Militare

Cordiale, mele, vino. Appena arrivammo alla Scuola Allievi Sottufficiali, i colleghi del corso precedente, che erano lì da un paio di mesi prima di noi, i “nonni, ci prendevano in giro, come d’abitudine. Uno egli argomenti preferiti era quello di enfatizzare le fatiche ed i pericoli dei servizi di guardia. Notti insonni, ululati di lupi, tuoni

e fulmini e freddo.

Noi poveri “pistrini” dovevamo essere terrorizzati, ma non erano molto credibili.

I servizi sarebbero iniziati appena che noi nuovi allievi avessimo finito di imparare ad utilizzare le armi in dotazione, e dopo il giuramento.

Il nostro corso giurò il giorno di Santa Barbara che cade il 4 Dicembre le nostre guardie iniziarono a Dicembre e finirono alla fine di Febbraio quando terminammo il corso.

Niente male tutto l’inverno più freddo e le montagne dell’Umbria che sono un posto fresco in estate ma in inverno sono proprio fredde.

La polveriera di Uppello - Sassovivo non era lontano dalla caserma, si percorreva una strada stretta che andava ad infilarsi in un vallone. La posizione della polveriera, nel vallone faceva sì che ci fosse sempre vento ed il vento in inverno non è cosa gradita a chi sta in una garitta per un paio d’ore.

A me capitarono in tutto una mezza dozzina di guardie una sola delle quali in polveriera.

Non la posso dimenticare.

Uno squallido e disadorno posto di guardia, una saletta con un grande tavolo, un cassettoni per riporre le stoviglie, inutile perché nessuno cucinava, una vecchia cucina economica a legna, una camerata con quattro o cinque brande, solo pagliericci e qualche coperta.

Nell’ingresso un attaccapanni con decine di Cappotti da Scolta. Nella camerata un’altra stufa a legna.

La legna non mancava, ce n’era una grossa catasta dietro alla caserma.

I locali erano invasi dal fumo delle



Quel che restava nel 2021 della polveriera di Uppello - Sassovivo; ancora in piedi la garitta ormai abbandonata da anni

stufe e dall'odore della legna che faceva bruciare gli occhi.

I tempi della guardia erano al solito due ore con un intervallo di quattro ore tra una guardia e l'altra.

Era difficile dormire su quelle reti sfondate, il tempo si passava cazzeggiando nella saletta.

Dalla caserma portavano il rancio, pane, formaggio e salume, scatolette di sardine, una cassetta di vino rosso in bottigliette di vetro da un quarto, portavano anche una cassetta di frutta: mele e pere.

La "spettanza" del milite in Servizio di Guardia in Inverno prevedeva anche caffè e zucchero, c'era una moka enorme e "dulcis in fundo" il "cordiale militare". Bustine di plastica ro-

busta contenenti cl 3 di grappa a 45°. Molti però non si servivano di queste delizie.

Una sera di gennaio, ventosa e gelida eravamo a cazzeggiare, venne in mente di aprire i cassetti trovandovi dentro molte bustine di cordiale lasciate da guardie precedenti, c'era anche molto zucchero. In terra accanto al cassetto ne un'intera casetta di 24 bottigliette da un quarto di vino Rosso delle premiate ditte "Coloretti" ed una cassetta di mele e di pere.

Venne l'idea di preparare una miscela di tutto ciò che avevamo, Con i nostri coltelli tattici mele e pere furono pelate e tagliate a pezzi, pelli e torsoli finirono nella stufa. Il tutto finì in un pentolone che era stato sommariamente



Il posto di guardia e a sinistra una bustina di cordiale

lavato. Nello stesso pentolone finì il vino, lo zucchero e tutto il cordiale. Portato ad ebollizione diventò una miscela antigelo perfetta, con un paio di bicchieri non si sentiva più il freddo con uno in più si diventava come il draghetto “Grisou”. Con la bomba si rifocillava chi rientrava dal un turno di due ore e si caricava

chi doveva iniziare il suo. I vapori di alcool caldi che salivano dal bicchiere appena riempito facevano lacrimare piacevolmente gli occhi, le mele e le pere che non erano molto buone mangiate crude prendevano sapore con lo zucchero ed il vino. Mancavano solo i chiodi di garofano e sarebbe stato perfetto.

