

TREVI AMBIENTE

“Italia tiene un corazón verde:la Umbría.

En el centro de nuestra región se eleva una línea panorámica, desde la cual la vista se pierde en montañas distantes y suaves ondulaciones de colinas.

Se trata de la dorsal del Serano-Brunette, que domina y abraza la ciudad de Trevi. Una línea de cumbres con formas esfumadas y redondeadas, sólo a trechos ásperas y bruscas, intensas como el verde de los bosques que las cubren.

Montañas de las cuales nacen las Fuentes del Clitunno, manantiales cristalinos que son reminiscencias de la antigua religiosidad de los Umbros y de los Romanos, conduciéndonos en un viaje primitivo siguiendo la corriente ligera y natural del río Clitunno.

Aguas que nos llevan a lo largo de los históricos caminos de la llanura en pos de ruinas y tradiciones, dando luz verde a nuestras emociones siguiendo con los ojos el vuelo de las garcetas grandes y de los airones y con ellos listos para planear sobre las partes restantes de antiguos pantanos.

Bienvenidos, entonces, en TreviAmbiente, un viaje por imágenes a observar, a leer pero sobre todo a vivir, atravesando un territorio que, aunque ha soportado la presencia de los hombres, guarda una belleza de excepcional sugestión.

Un recorrido que es itinerario de búsqueda y de conocimiento, para comprender el ambiente de Trevi y de la Valle Umbra meridional, una invitación a visitar los lugares y el patrimonio natural presentados, para apreciar nuevos sabores, perfumes, espacios y ambientes de un territorio todavía rico de encantos: www.TreviAmbiente.it

Los Prados de la Cima (I Prati Sommitali)

Los **Montes Serano** (1429 msnm) y **Brunette** (1421 msnm) forman parte de los Apeninos umbros, una cordillera geomorfológica y litológica bien definida describible como un sistema de pliegues y fallas de transformación dispuestos en forma de un arco convexo hacia oriente. En las zonas de la cima surgen las calizas micríticas de la Formación de la “Mayólica”: se depositaron en un ambiente de sedimentación de tipo pelágico a partir del Titoniense superior (Jurásico superior, o sea casi 150-145 millones de años atrás).

A lo largo de la dorsal se pueden observar interesantes somatotipos cárnicos, que se formaron con la acción corrosiva de las aguas meteóricas en la caliza, como las dolinas, presentes poco antes que la cumbre del Monte Brunette, a occidente de la misma, y los **llanos cárnicos** como el del **Rio Secco** (Arroyuelo Seco)[3].

En las proximidades de la **cima del Monte Serano** una fuerte antropización modificó el paisaje montano. En ese lugar, de hecho, considerado estratégico por su posición, exposición y altitud, un número considerable de repetidores radio-televisivos han sido ubicados. En esa zona, también hoy, se ejercita una actividad zootécnica de tipo extensivo, por otra parte muy reducida respecto al pasado: en primavera y en verano es fácil encontrar **manadas** y rebaños **al apacentamiento**. Se trata de bovinos, ovinos y caballos criados por el sacrificio, que no se atribuyen a razas puras, sino generalmente resultado de cruce entre razas necesarias para la alimentación. Los Montes Serano e Brunette han sido señalados entre los Lugares de Importancia Comunitaria de la Región Umbría (pLIC PG 47).

Para conocer el ambiente de los prados de la cima os recomendamos ir a Casetta Ciccaglia, allá se coge la ruta forestal que se empina en dirección sur hacia el paso de Sant’Angelo (San Ángel) y luego se llega, tras una subida un poco cansadora que, pero, tiene un panorama irreal,

hasta la cumbre del Monte Serano (itinerario 12.1 del libro “*Trevi quattro passi tra storia e natura*” - “*Trevi darse una vuelta entre la historia y la naturaleza*”). Ahora no hay que seguir la cresta soave y redondeada que procede hacia el norte casi sin solución de continuidad, recorriendo los itinerarios 12.2 y 12.3, también uniéndolos con otros recorridos que atraviesan este ambiente conforme al hombre.

Las laderas de la dorsal Serano-Brunette son revestidas en gran parte de bosques mixtos. Más allá de altura de 1100 msnm, a caballo de la línea divisora de aguas, los prados cacuminales son delimitados del bosque con una línea demarcadora bastante nítida.

Ellos están constituidos por una asociación de flores polifita. En invierno los pastos están cubiertos de la capa de nieve y los vientos soplan en todas las direcciones, para que adquieran las características del clima continental.

Después del derretimiento de la nieve los prados de la cima parecen desolados, pero ya al llegar la primera tibieza primaveral, especialmente en las cotas más bajas, la vegetación vuelve a crecer rápidamente y, entre las primeras manchas de hierba verde, aparece una rica floración de crocos y tenues **azafranes** (*Romulea bulbocodium* (L.) Sebastiani y Mauri)[8]. Hay también muchas otras especies como la nomeolvides, el diente de león, la **gitanilla menuda** (*Gentiana Verna* L.)[7], las más comunes mayas, las pequeñas jarillas amarillas, la más grande e inmaculada **rosa de las rocas blanca** o **perdiguera** (*Helianthemum apenninum* (L.) Miller)[11], la valerianella o canónigo, con su inconfundible vestido rosado antiguo, la luminosa **tormentilla**[13] y el **narciso común** (*Narcissus poeticus* L.)[12].

Entre finales de abril y principios de mayo muchas laderas están revestidas por una alfombra amarilla, con pintas moradas, de **violetas eugenia** (*Viola eugeniae* Parl. ssp. *eugeniae*)[6], endemismo de los Apeninos. En primavera avanzada los prados se tiñen de amarillo intenso de los **tulipanes silvestres** (*Tulipa sylvestris* ssp. *australis* (Link) Pamp.)[14], de los tonos rojos orujo de las flores acampanadas y péndulas como los de las **ajedrezadas** (*Fritillaria tenella* Bieb.)[4] y

además del color anaranjado energético de las **azucenaz rojas** (*Lilium bulbiferum* L. ssp. *croceum* (Chaix) Baker)[2] y del blanco de los yunquiformes **asfodelos** o **gamones blancos** (*Asphodelus albus* Miller)[15].

Desde finales de mayo florecen las **gencianas azules** (*Gentianella columnae* (Ten.) J. Holub)[1], un endemismo de los Apeninos centro-meridionales. En verano, con su consiguiente sequedad, en los pastos ocurre inexorablemente un proceso de reducción y de secado, aunque se puede todavía observar una ligera floración de compuestas, liliáceas y umbrelíferas. Por encima de 1100 m de altitud, la elevada porosidad de la tierra contribuye a la exaltación de las características xerófitas de la vegetación compuesta sobre todo por especies bajas, de ciclo vegetativo breve, entre las cuales no faltan especies espinescentes como el **cardo amatista** (*Eryngium amethystinum* L.)[5] y el **cardo almizclero** (*Carduus nutans* L.)[16].

Cuando la nieve empieza a derretirse, con las **campanillas de invierno** (*Galanthus nivalis* L.)[10] y los crocos, en los prados cacuminales del monte Serano, a partir de finales de febrero, aparecen las primeras flores de *Bulbocodium versicolor* Spreng.[9], quitameriendas de primavera, inconfundible, también desde lejos, por el color rosado intenso de sus pétalos. El cumbre de la florescencia se registra sobre la tercera década de marzo. La del Serano es la tercera localidad descubierta en los Apeninos donde se encuentra esta especie (además de las señalizadas en Abruzos), en cambio otras localidades son conocidas en Valle de Aosta. La mayoría de los individuos presentes en nuestros pastos de la cima tiene hojas verde-glaucas de 4-6 mm y tépalos ovolado-lanceolados de casi 6-7 mm.

La Hayal

(La Faggeta)

La haya puede vegetar en cualquier tipo de substrato litológico y propende a la formación de bosques casi puros. Las extensas copas de la haya permiten un limitado paso de luz y por eso el sotobosque es casi inexistente, hecha excepción de la **laureola** o **adelfilla** (*Daphne laureola* L.)[3] y, en las áreas marginales de la hayal, el **enebro común** (*Juniperus communis* L.)[6] y el **enebro rojo** o **de la miera** (*Juniperus oxycedrus* L.)[7]. En los claros, donde la luz coge la delantera del bosque, los terrenos peregrinos se tiñen de rosado intenso de la **jara** (*Cistus creticus* L. ssp. *eriocephalus* (Viv.) Greuter & Burdet, aquí fotografiado con un espécimen de **nacarada** - *Argyannis paphia*)[5].

En los márgenes de la hayal, cerca de Casetta Ciccaglia surge la Formación de la Losa de Ammonites (margas y calizas margosas, prevalentemente rojas y verdosas, alternadas a calizas rojas, de la característica estructura nodular), en algunas zonas muy ricas de fósiles, ammonites de pequeño y medio tamaño.

La **Formación de la Losa de Ammonites**[2] se depositó en una cuenca pelágica que ocupaba un área bastante amplia, la cual comprende, aproximativamente, las actuales Toscana, Umbría y Marcas. Durante el Jurásico (que se puede datar entre, más o menos, 210 y 140 millones de años atrás), en los períodos geológicos incluidos entre el Lías medio y superior y el Malm medio-tardío, “nuestra” área se insertaba en un ambiente de mar abierto y profundo donde se depositaron, en general, los siguientes estratos: Cornalina (calizas grises, en capas sútiles y uniformes) - Losa de Ammonites, Margas del Serrone (arcillas y calizas margosas, en conjunto, característicamente, grises) - Calizas y Margas de Posidonias (margas predominantes en la base, calizas en la parte

superior, de color rosado y amarillento) - Calizas de Jaspe (pequeños niveles calcáreos asociados a sùtiles estratos de sílex, a veces predominantes), de Esquisto con Aptychus (alternación de calizas y sílex de color rojo y verdoso).

Los ammonites que hoy podemos encontrar en las rocas de las montañas son fósiles de animales marinos que poblaron mares abiertos y profundos. Se trata de importantes fósiles directores, con una función esencial para el estudio de la bioestratigrafía del Mesozoico. Se extinguieron a finales del Cretácico (casi 66 millones de años atrás).

La hayal situada en los alrededores de Casetta Ciccaglia pertenece al Lugar de Importancia Comunitaria “Montes Serano y Brunette”, señalado para la introducción en la Red ecológica europea “Natura 2000”. Ésta cubre una superficie de aproximativamente 1692 ha en los municipios de Campello sul Clitunno, Sellano y Trevi y se coloca entre 1100 y 1429 msnm.

En particular, la **hayal con abundante presencia de acebo** (*Ilex aquifolium*)[1] representa uno de los aspectos más significativos de este pLIC, donde los bosques de *Helecho de espada-Haya común* (*Polysticho aculeati-Fagetum sylvaticae*) constituyen un **hábitat prioritario**. *Polystichum* es una especie de helechos de fuerte consistencia, con hojas pinnadas, dentelladas y espinosas.

En ausencia de las bayas, de color azul-negro y del característico aroma, por el cual son muy apreciadas en gastronomía, por el **enebro común**, de color rojo pardo por el **enebro rojo** o **de la miera**, las dos especies se pueden fácilmente distinguir gracias a sus pequeñas hojas aciformes: la primera, de hecho, tiene agujas puntiagudas, llanas y con una sola franja gris central; la segunda, generalmente de tamaño mayor, en cambio tiene agujas llanas con dos franjas grises.

La Vida en la Hayal

(La Vita nella Faggeta)

El **acebo** (*Ilex aquifolium* L.)[3], de la familia de las Aquifoliáceas, es un arbusto que puede alcanzar 7-8 m de altura. Tiene la corteza uniforme de color grisáceo y las hojas alternas, coriáceas, de color verde oscuro, intenso. Lustrosas en la página superior, su margen es ondulado y a veces espinoso, evocando funciones de defensa pero también de tenacidad y prosperidad. Las flores, de color blancuzco y poco llamativos, aparecen entre mayo y junio. El fruto es una drupa de color rojo fuerte. Colorea el bosque invernal con el del brusco, planta con la cual el acebo comparte el icono de amuleto solsticial. Los frutos rojos, venenosos para los hombres, son comida cotizada y deseada por los pájaros. El acebo es un frútice sempervirente, de viva belleza. **Está protegido y es absolutamente prohibido cogerlo.**

En primavera avanzada y en verano podremos observar las brillantes hojas con fruto central del venenoso **cólquico** (*Colchicum lusitanum* Brot), que floreció durante la precedente temporada otoñal junto con el ciclamen o artánita.

En el territorio de Trevi la hayal es la típica formación de los bosques que se encuentran en las fajas de más de 1000-1100 msnm de altitud. La más vasta está en la localidad de Casetta Ciccaglia (Lago delle Vecchie - 1152 msnm).

Típica de esta hayal es la presencia del **acebo**, como podemos constatar atravesando la bellísima sienda llamada “de los acebos”, que nos conduce hacia el norte hasta las soleadas laderas de las Brunette. La **haya** pertenece a la familia de las fagáceas, así como el castaño y los robles, ama los climas húmedos y bastante templados. Es un árbol muy grande que puede alcanzar los 30-40 metros de altura. Tiene un tronco

uniforme de color gris, casi metálico, las hojas brillantes y los frutos, los hayucos, cubiertos por agujijones finos. Éstos, cuando maduran, se abren en cuatro secciones y caen, para germinar en la siguiente primavera. Se trata de frutos que les gustan muchísimo a los jabalíes, cuya presencia está señalada por los excrementos y las hondas “araduras” que dejan en el terreno en pos de comida. La plántula de la haya tiene un aspecto inconfundible por la característica pareja de hojitas redondeadas que despuntan en la base, de la cual se yergue el brote joven. La hayal cuando se viste de los colores autumnales se tiñe de una amplia gama de tonalidades bronceas, mientras que en primavera resalta en las cuestas montañas por el verde pálido de su follaje que, una vez madurado, toma matices más intensos. Desde el lecho de hojas muertas, en primavera, entre las otras especies, nace una bonita florescencia de **anemones blandas** (*Anemone apennina* L. ssp. *apennina*)[4], **hepática** (*Hepatica nobilis* Mill.)[17], **primaveras** (*Primula vulgaris* Huds.)[17], venenosos **elébros** (**hierbas de ballesteros** o **elébros fétidos** - *Helleborus foetidus* L. -, **hierbas llaveras** o **elébros verdes** - *Helleborus viridis* L. ssp. *bocconeii* (Ten.) Peruzzi[5]), **crocos**[7][12], **escilas** (*Scilla bifolia* L.)[16], **ciclaminos** (*Cyclamen repandum* Sibth. & Sm.), **violetas**[8] **cólquicos**[9] y raras orquídeas, entre las cuales citamos la **epipacte blanca** (*Cephalanthera damasonium* (Mill.) Druce)[15], la **epipacte con largas hojas** (*Cephalanthera longifolia* (L.) Fritsch) [18], el **nido de ave** (*Neottia nidus-avis* (L.) L.C.M. Rich.)[14], la **heleborina de hojas anchas** (*Epipactis helleborine* (L.) Crantz)[10], la **heleborina de hojas pequeñas** (*Epipactis microphylla* (Ehrh.) Sw.)[11] y el **sello de Nuestra Señora** (*Cephalanthera rubra* (L.) Rich.)[13].

Cuando todavía es el hielo que dicta leyes con promesas de nieve o la pertinaz presencia de vientos fríos de tramontana, el eléboro se queda cerrado en sí mismo, manteniendo sus capullos unidos en su propio meollo globoso. Merece la pena recordar que el término genérico *Helleborus* deriva del griego y significa “comida mortal”, haciendo presente la peligrosidad de estas plantas.

El Gobierno en el Bosque

(Il Governo nel Bosco)

En nuestro territorio, así como en el resto de la región, los **bosques que se pueden talar**[5] son casi el 85%. Las especies más presentes son los robles caducifolias, aquí ordenadas en base a la altitud decreciente, **rebollo** (*Quercus cerris* L.)[8] y **roble pubescente** (*Quercus pubescens* Willd.)[10], a las cuales se añade el **carpe negro** (*Ostrya carpinifolia* Scop.)[6], en las zonas más frescas, y el **fresno del maná u orno** (*Fraxinus ornus* L.)[9]. Hacia el sur y en las cotas más bajas predomina la **encina** (*Quercus ilex* L.)[4] generalmente junta al **pino carrasco** (*Pinus halepensis* Miller)[7]. En las cotas más altas, en las raras zonas donde la evolución ha impedido a los pastos perennes imponerse en detrimento del bosque, se encuentra la haya, la especie arbórea que en nuestro territorio, más fácilmente que otras, se cultiva con el tronco alto. En los bosques más frescos y húmedos hasta las hayales termófilas, se pueden encontrar los así llamados “orones”, entre los cuales mencionamos el **asar** (*Acer opalus* ssp. *obtusatum* (W.&K. Ex Willd) Gams)[1]. Se trata de árboles magníficos por la belleza de sus copas. En otoño se tiñen de un sinnúmero de tonalidades de bronce y rojo, creando magníficas paletas de colores que hacen únicas y sugestivas las áreas de los bosques en la estación precedente al descanso invernal. En las mismas cenosis en las cuales viven los “orones”, pero también en los bosques más áridos donde hay sobre todo robles pubescentes, está el **arce de Montpellier o enguelgue** (*Acer monspessulanum* L.)[3].

Los bosques se talan regularmente respetando períodos que duran en base a la especie arbórea que prevalece en el bosque mismo. Cuando se habla de tala, nos referimos sobre todo al bosque tallar, o sea a los bosques en los cuales, cuando se utilizan, se dejan unos individuos de las diferentes especies presentes. Estos tienen el deber de producir las

semillas que asegurarán el nacimiento en el bosque de nuevos individuos, por lo tanto hay también una progresiva sustitución de los tocones que se secan por la evolución natural.

Programando la gestión del patrimonio forestal es importante que se tengan en cuenta unos objetivos prioritarios: la mejora del patrimonio del bosque, defendiendo la biodiversidad presente, la mejor integración posible entre la oferta de productos forestales y la demanda de productos leñosos, la valorización de las producciones no leñosas, la oferta de servicios diferentes, en particular de los turístico-recreativos.

Entre las grandes cantidades de pequeños árboles, arbustos y matas que caracterizan el sotobosque y/o los márgenes del bosque podemos mencionar el **madroño** (*Arbutus unedo* L.)[16], los enebros, las retamas, la lluvia de oro, la **madreselva** (*Lonicera* L. sp.)[12], la **espantalobos** (*Colutea arborescens* L.)[14] y el **rusco** (*Ruscus aculeatus* L.)[11]. Entre las flores tenemos la violeta, la primula, la hepática o hierba de la Trinidad, el raro y protegido **martagón** (*Lilium martagon* L.)[15] y el comunísimo **ciclamen** (*Cyclamen repandum* Sibth. et Sm.)[2].

El Castañar

(Il Castagneto)

En el territorio de Trevi los **castañares**[1] están sólo en la zona de Manciano donde cubren una superficie de pequeño tamaño, acerca de una decena de hectáreas: su presencia depende de las particulares características del terreno, de tipo ácido-subácido, y del microclima local, elementos necesarios a esta planta para prosperar. Las castañas de Manciano se consideraban, un tiempo, un producto precioso, muy apreciado y bien vendido tanto en los mercados de Trevi como en los de Spoleto. El castaño, así como indica su nombre mismo, es una de la especies arbóreas típicas de la zona de *Castanetum*, zona fito-climática intermedia de la clasificación de Pavari (1916), que se extiende aproximativamente de 550 a 800 msnm. Entre los castaños, sobre todo en los márgenes del bosque, es posible observar muchas especies herbáceas y arbustivas entre las cuales mencionamos el **brezo blanquillo** (*Erica arborea* L.)[5], la jara de delicadas flores rosadas, la siempreviva del monte, la cornicabra, el tomillo, la retama, la **retama negra** (*Cytisus scoparius* (L.) Link)[8], la **retama loca** (*Osyris alba* L.)[6] y el enebro común. En la parte interna del castañar vegeta abundantemente el **helecho águila** (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn en Decken)[7].

El **castaño** (*Castanea sativa* Miller)[3], de la familia de las Fagáceas, es un árbol bello y majestuoso que puede alcanzar los 30 metros de altura. Originario de la Europa sudoriental, fue importado a los otros países europeos probablemente por mano de los Romanos. Tiene una copa uniforme, sujeta por pocas ramas robustas y extensas. Las **hojas**[2] son estrechas y lustrosas, aserradas y de color verde oscuro, con vistosas nervaduras laterales. El castaño es una de la especies arbóreas que tienen hojas más largas: pueden alcanzar también los 25 cm de largura. Su floración es tardía, ocurre en alta primavera, mucho más después del nacimiento de las hojas. Cuando la flor femenina madura, produciendo el fruto espinoso, la flor masculina marchita. Cada **fruto**[4] contiene

generalmente dos castañas con la cáscara de color marrón oscuro y con la pulpa dulce y harinosa.

El Olivar (L'Oliveto)

En la aldea de Bovara, un poco más a valle de la zona poblada principal, localidad Corciano (o Carpiano), en un olivar cerca de la ruta, está el “**Olivo de San Emiliano**”[4]. Según la tradición popular se trata de una planta de olivo viejísima que tiene más de 17 siglos, atado a la cual el obispo Armeno “Miliano” fue martirizado en el año 303 d.C., Santo y Patrón de Trevi (se celebra el 28 de enero). El olivo, hoy propiedad privada, aunque su tronco está dividido, tiene la circunferencia de la base superior a nueve metros (9,10 m) y la altura es de cinco metros. Recientes análisis efectuadas por el Instituto Experimental para la Olivicultura de Spoleto, establecieron que este olivo no pertenece a ninguna de las cultivares difundidas en el territorio, sino es un genotipo particular. Esto podría justificar su resistencia a las heladas (escarchas) que periódicamente infligen duros golpes a la olivicultura de este territorio.

Un viejo olivo: la planta de olivo puede vivir por centenares de años. El tronco de olivo envejeciendo tende a pudrirse en su interior, por eso y progresivamente, las partes exteriores todavía vivas se dividen, alejándose y girando en sentido opuesto a las agujas del reloj: el conjunto de estos acontecimientos ocurre (aproximadamente) en los primeros 800 años de vida de la planta.

En el territorio di Trevi, y generalmente en Umbría, el **cultivo del olivo** interesa las laderas de las colinas y somontanos, a veces muy escarpados donde el sustrato pedológico predominante es el del **depósito de detritos**[3], caracterizado por un suelo agrario poco profundo, muy abundante de esqueleto y por eso extremadamente permeable y poco adecuado para retener por mucho tiempo la humedad en el terreno. El depósito de detritos es un depósito de laderas, que nació a raíz de movimientos de masas de diferentes extensiones, producidos por la disgregación de la roca calcárea rica de formaciones “gelivas” como la “Scaglia Bianca” (Esquirla Blanca), la “Scaglia Rossa” (Esquirla Roja),

la Mayólica. Es importante recordar que el adjetivo “gelivo” se refiere a las formaciones que sufren más fácilmente el efecto disgregador del hielo (gelifracción o gelivación), por la alternación de fenómenos de helada y deshielo. Para lograr cultivar también donde la gravedad parece imposibilitar cualquier tipo de actividad antrópica fueron necesarios cuidados concienzudos. Se debió trabajar en las laderas escarpadas y pedregosas, crear terrazas sólo con la tierra, los terraplenes, o plasmar pequeñas terrazas circulares o semicirculares, delimitadas por piedras secas, las lunetas[1], o además realizar terrazas[2] utilizando pedrisco seco y poniendo por obra las piedras, una a una, con un oficio antiguo de precisión, fadiga y grande constancia. Un trabajo esencial para concretar al menos aquellos pequeños cuidados del cultivo de esta planta que, aunque es muy frugal, necesita de cualquier modo. Es así que nace, después de siglos de duro trabajo del hombre, el paisaje de olivares, frecuentemente con las características paratas, peculiaridad que hoy día describe inconfundiblemente **el ambiente de las colinas del territorio de Trevi**.

El olivo representó y representa una riqueza de estos lugares: todavía hoy, el precio de un olivar depende del número de las plantas de olivo - los *piantoni* en dialecto - más bien que del terreno mismo.

En los tocones de los olivos, especialmente de los más viejos, son muy frecuentes las tóxicas **setas de olivo** (*Omphalotus olearius* D.C. ex Fr.) Singer.

Entre los olivos y en los márgenes de los olivares, en primavera, seremos cautivados por el amarillo intenso de diferentes compuestas junto al naranja luminoso de la **maravilla silvestre** (*Calendula arvensis* L.)[7], anual “esposa del sol”. Podremos reconocer varias especies venenosas entre las cuales el **aro** (*Arum Italicum* Miller)[9], la mercurial y la **celidonia menor** (*Ranunculus ficaria* L.)[8].

Observaremos el verde intenso de las plantas de espárrago de las cuales apreciaremos sus sabrosos turiones. Gozaremos, por fin, de bellas floraciones de orquídeas entre las cuales la común **orquídea piramidal**

(*Anacamptis pyramidalis* (L.) Rich.)[6] y la más rara **orquídea del hombre desnudo** (*Orchis italica* Poiret)[10]. Desde las cavidades, casi siempre presentes en los troncos torcidos de los viejos olivos, asomarán sus cabecitas los **caracoles**[5], que se habían protegido allá durante el invierno frío. Una curiosidad: la estructura helicoidal de Trevi es parecida a la forma de la concha de estos gasterópodos pulmonados terrestres, frecuentísimos en este ambiente así como en los otros de nuestro territorio.

Los Setos (Le Siepi)

A lo largo de las sendas y entre los cultivos, probablemente también para señalar antiguos confines, permanecen **setos verdes**.

Queremos recordarlos por la belleza de las especies que los constituyen, sobre todo arbustivas, entre las cuales el **endrino** (*Prunus spinosa* L.)[6], el acerolo, el **majuelo** o **espino albar** (*Crataegus monogyna* Jacq.)[7], el **saúco** (*Sambucus nigra* L.)[8], el **rosal silvestre** (*Rosa canina* L.)[14], la **madreselva de los bosques** (*Lonicera* L. sp.)[10], la retama, el **sanguíño** o **cornejo** (*Cornus sanguinea* L.)[13] y el venenoso **bonetero** o **evónimo** (*Euonymus europaeus* L.)[12].

Es fácil observar muchas aves alimentarse tranquilas en los márgenes de los cultivos, listas para levantar el vuelo tan pronto como se sientan en peligro para guarecerse en la espesa maraña de las hileras arbustivas, dondé a veces construyen sus nidos como los **mirlos** (*Turdus merula*)[4]. Los setos ofrecen protección a muchos especímenes de insectos y arácnidos. Entre las ramas es fácil descubrir **telarañas**, preciosas ataujías hechas aún más atractivas por el rocío de la mañana, y notar la presencia de arañas como el **argiope**[15], del cual se puede identificar fácilmente la **hembra** por su característico dorso color amarillo con onduladas estriaciones negras horizontales.

Protegidos por las frondas o listos para esconderse allí, disfrutarán con los primeros rayos del sol diferentes reptiles como la **culebra verdiamarilla** (*Hierophis viridiflavus*)[2], la **culebra de Esculapio** (*Zamenis longissimus*)[3], las tímidas lagartijas y los **lagartos esmeraldinos** (*Lacerta bilineata*)[5]. En las intrincadas ramas hojosas del saúco aman construir sus nidos los lirones enanos. Los frutos del majuelo son una exquisitez por ratitas monteses, lirones enanos, liebres, garduñas y tejones. Los escarabajos sanjuaneros son glotones de las hojas del ácere. Pequeños mamíferos terrícolas, como las ratas de agua y las ratitas monteses, y mamíferos más grandes, como el **zorro** (*Vulpes vulpes*)[9], el tejón y la garduña, comen los frutos del sanguíño con mucho gusto. El alcaudón dorsirrojo, “turista” veraniega y segura nidificante, utiliza las engañosas espinas del endrino para ensartar las presas cuando caza más de lo que necesita, teniendo entonces provisiones para los períodos menos propicios. Las hojas del *Prunus spinosa* constituyen el nutrimento de las orugas de varias mariposas. Las flores de las diferentes especies presentes, ricas de néctar, atraen muchos insectos pronúbeos; encima de las umbrelíferas, como la zanahoria (*Daucus carota* L.), es fácil observar la **chinche rayada** (*Graphosoma lineatum* ssp. *italicum*)[1] de la inconfundible librea roja con rayas negras longitudinales. Los setos son una fuente inagotable de hallazgos naturales, una importante reserva de la biodiversidad. Merecerían ciertamente más atenciones y sobre todo una mayor capacidad de conservación por mano del hombre que tendría que valorar también la función eficaz del mantenimiento del suelo, contra derrubios y arroyamientos superficiales.

Setos, acequias naturales, bosques y las pequeñas, residuales, zonas húmedas, todavía presentes en varios ambientes de nuestro territorio, son seguramente capaces de asegurar al territorio **una importante estabilidad hidrogeológica**. La constante presencia de vegetación arbórea, arbustiva y herbácea, que los caracteriza durante todo el año, garantiza una protección mayor que la de los cultivos, que efectivamente están sin alguna defensa natural desde la cosecha hasta la siembra siguiente.

La Llanura (La Pianura)

El paisaje de hondonada se caracteriza por una red de drenaje que encanala las aguas meteóricas hacia el río Tíber al cual se añaden las aguas manantiales del **río Clitunno**[2]. El conjunto de fosas y canales, en el curso del tiempo, fue organizado artificialmente para promover el entarquinamiento de los pantanos históricamente presentes en esta zona. Por el mismo motivo, a que se facilite el escurrimiento de las aguas, las disposiciones agraria efectuadas desde los Romanos han visto sus terrenos organizados en campos regulares, alargados, de medio tamaño y divididos por una venda. Las obras de saneamiento están en relación con las varias vicisitudes de la historia del hombre-habitante. Hoy en día, de aquel ambiente pantanoso sólo quedan limitadas y **pequeñas charcas**[6] de indiscutible importancia naturalista, cerca de los cuales no es difícil avistar **garzas blancas** (*Ardea alba*)[6], garzas reales, garcetas comunes, fochas, archibebes claros y otra avifauna. Después del entarquinamiento de la llanura y de la colonización del hombre también el aspecto físico del territorio se transformó. La tala de los bosques y la eliminación de la vegetación silvestre, tanto aquí como en las colinas, modificaron progresivamente el manto vegetal. Recentemente, todavía se podían ver la disposición tradicional de los campos, la gran presencia de hileras de **vides guiadas**[3] en el arce menor o en el olmo mezclada con árboles frutales, los cultivos de cereales alternados con los de forraje y de cáñamo y con los setos, los márgenes de las fosas con las moreras, resultado de una actividad agrícola de aparcería que se ha quedado casi invariada durante muchos años. Una agricultura cuya finalidad principal era producir lo que el cultivador y el dueño de los terrenos necesitaban para su sustento. Lo que queda de esa abigarrada situación ambiental, que ahora pertenece al pasado, se mezcla con un campo en rápida evolución. La mecanización

de la agricultura, la introducción de cultivos industriales, el empleo de fertilizantes químicos, la regadura y la abertura de la agricultura al mercado han modificado el aspecto físico de nuestra llanura. Los pequeños campos con vendas casi han desaparecido y extensas superficies de cereales, maíz, tabaco y **girasol**[1] han reemplazado hileras de vides guiadas y árboles frutales, modificando también los colores característicos de este ambiente.

Los centros rurales han perdido su unión con la tierra y han tomado las características de asentamientos urbano-residenciales diseminados. No habiendo logrado todavía la estabilidad, la evolución y la transformación del paisaje físico se proyectan hacia un nuevo futuro en que su destino será inevitablemente marcado por las decisiones político-administrativas no más locales, sino tomadas en ámbito europeo al cual este territorio, junto a toda Italia, está estrechamente ligado.

Entre los campos cultivados podremos todavía observar varias especies de flores, entre las cuales mencionamos el gladiolo de campo (*Gladiolus italicus* Mill.) y unas “malas hierbas” del pasado como la **consuelda real** (*Delphinium consolida* L.)[4] y la **arañuela** (*Nigella damascena* L.)[5].

A lo largo de los terraplenes de las fosas y en los márgenes de las áreas húmedas apartadas destaca la elegancia del **lirio amarillo** (*Iris pseudacorus* L.)[6].

Le Canapine

(Le Canapine)

Con el nombre “**Canapine**” se indica la zona de la valle de Trevi situada en la parte occidental de la carretera nacional S.S. n.3 Flaminia, inmediatamente al reparo de las habitaciones de Borgo Trevi, en dirección a Santa Maria Pietrarossa. Se trata de una estrecha franja de tierra que está entre el Borgo y el río Clitunno, cuyos manantiales se sitúan cerca del municipio de “Campello sul Clitunno”. El agua del río, fresca y límpida, que se cuele por las numerosas fosas de los campos, hace el terreno de esta zona hondo, rico de humus y por eso fertilísimo. Está idóneo para cultivos particularmente exigentes, como el **cáñamo** (*canapa [cánapa]*, en italiano) que, en una época que ahora se desvanece en la historia, era cultivado aquí y del cual, probablemente, deriva el topónimo del lugar.

Esta área reducida se emplea desde hace muchísimo tiempo para las producciones hortenses, que aquí todavía se efectúan con métodos antiguos y respetuosos del ambiente, por mano de tantos pequeños hortelanos que cultivan su tierra con la misma abnegación con la cual se cultivaría la huerta de casa. Las hortalizas se alternan las una con las otras durante todo el año así, por ejemplo, se pasa de las plantaciones de espinacas, achicoria, **coles**[3] y **brécoles**[1], cardos (conocidos como *brotos de alcachofa [gobbi]*) en otoño-invierno, a las de **lechuga**[6], tomates, **pimientos**[2], **cebollas**[4], alubias verdes, zanahorias, **apio “negro” “sedano nero di Trevi”**[5][7] y muchas otras hortalizas, en primavera y verano.

El cultivo hortícola más interesante de esta zona es sin duda el **Apio “negro”** que, aunque se produce en cantidad muy limitada, como plantación típica local mantiene un segmento de mercado muy interesante que encuentra su máxima expresión en la

exposición-mercado que tiene lugar en la capital de la región el tercer domingo de octubre.

La particularidad de esta hortaliza está debida no sólo al hecho que se trata de un ecotipo que se ha seleccionado localmente y por eso tiene particulares características organolépticas, sino la unicidad del producto parece ligada también a la pureza de las aguas con la cuales se rega: las manantiales, frescas y límpidas, del río Clitunno. Verdadero o no, sea como sea es cierto que las tentativas de cultivo efectuadas en otros ambientes nunca han producido resultados satisfactorios.

Hoy, las hortalizas de Trevi llegan a los mercados de las ciudades más cercanas, pero una movida actividad comercial existe también en el lugar de producción, nutrida por compradores locales que, cotidianamente, van a abastecerse de productos frescos y naturales.

Los Colores de las Mariposas

(I Colori delle Farfalle)

Apolo (*Parnassius apollo*)

Mariposa diurna de la familia de los Papiliónidos. Antaño bastante frecuente, sobre todo en el montano, ahora no logramos avistarla en este territorio desde hace muchos años.

Manto bicolor (*Lycaena phlaeas*)

Mariposa diurna de la familia de los Licénidos. Es comuna y difundida en toda Italia de la llanura a la montaña, donde sin embargo es menos frecuente. Pequeña, más bien avispada, frecuenta los prados floridos.

Ninfa de los arroyos (*Limenitis reducta*)

Mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Ama los ambientes de los bosques sombrosos y los claros, donde es relativamente más fácil admirarla, desde junio hasta agosto, mientras vuela a la altitud de hombre.

Loba (*Maniola jurtina*)

Mariposa diurna de la familia de los Satíridos. En la imagen, una hembra adulta.

Doncella común (*Mellicta athalia*)

Pequeña mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Es una mariposita que vuela perezosamente. No es fácil distinguir los especímenes afines de este tipo, sólo basándose en el aspecto externo.

Los **Lepidópteros** son un orden de los insectos de metamorfosis completa (oruga, pupa, mariposa), conocidos comúnmente como **mariposas**. Se trata de uno de los órdenes más ricos de especies de la clase de los Insectos: se cifran en más de 100.000, de las cuales casi 4.000 forman parte de la fauna italiana. Generalmente amantes del clima

caluroso, las mariposas se encuentran también en las latitudes más frías, como en Groenlandia y en Islandia, y en altitudes elevadas como en los Alpes, donde se pueden ver hasta la cota de aproximadamente 3.000 msnm.

En las últimas décadas el número de las mariposas se ha reducido considerablemente y algunas especies corren peligro de extinguirse: **las mariposas tienen que ser tuteladas preservando la más amplia variabilidad de los hábitates naturales.**

Cleopatra o Limonera (*Gonepteryx rhamni*): mariposa diurna de la familia de los Piéridos. Es una especie de tamaño bastante grande, reconocible por sus cuatro alas que terminan con una punta, de color amarillo limón en los machos y amarillo crema en las hembras. Se distingue claramente de los otros Piéridos por las alas en forma de hojas, particularmente evidente cuando las mismas están cerradas.

La **chupa leche** o **podalirio** (*Iphiclides podalirius*, abajo) y el **macaón** (*Papilio machaon*, en la derecha) son mariposas diurnas de la familia de los Papiliónidos. En algunas horas del día, los macaones machos, así como los de la chupa leche, se reúnen en las cimas de las colinas y vuelan, también aprovechando de las corriente ascensionales, en la espera de las hembras, mostrando un comportamiento muy parecido al de otras especie tropicales pertenecientes a la misma familia. Los espécimenes fotografiados han sido observados en el nivel de las colinas entre Matigge y Trevi.

Etapas de la metamorfosis: dos orugas (arriba de macaón, abajo de *Malacosoma castrensis*) y una pupa (de *Pieris sp.*)

Pequeño pavón (*Saturnia pavonia*): mariposa nocturna de la familia de los Satúrnidos. Se caracteriza por la presencia de pintas en forma de ocelos muy evidentes y rodeados másm veces. Los pequeños pavones adultos no pueden alimentarse dado que su aparato bucal no funciona:

por eso su vida como polilla es muy breve. La foto ha sido sacada a lo largo del itinerario n. 1 señalado en el libro “*Trevi darse una vuelta entre la historia y la naturaleza*”, entre Torre Matigge y Trevi.

Nacarada (*Argynnis paphia*): mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Es bastante difundida desde la llanura hasta la montaña, aquí fotografiada encima de las delgadas flores llamadas jaras, en dirección al Fosso dell’Eremita.

Pavo real (*Inachis io*): mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Es una de las mariposas más hermosas y vistosas de nuestro territorio. El espécimen representado aquí ha sido fotografiado en la zona de las huertas de las Canapine.

En verano es fácil observar dos pequeñas mariposas cuyos vestidos son muy llamativos y coloreados: se trata de la *Zygaena rubicundus*, especie endémica (arriba) y la *Syntomis phegea* (abajo). La coloreada vistosidad de estas maripositas es un claro mensaje para los predadores: “...¡Cuidado, somos venenosas!”.

Medioluto montañera (*Melanargia russiae*): mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Se distingue de la más común medioluto norteña (*M. galathea*) por la banda negra irregular que cruza las alas anteriores. Se puede encontrar en laderas secas y rocosas entre 1000 y 2000 msnm. La foto ha sido sacada en los alrededores de Casetta Ciccaglia.

Pequeña gitana (*Cymbalophora pudica*): es una mariposa nocturna bastante común en toda la zona mediterránea, desde finales de verano-inicio de otoño hasta la entera estación otoñal. Su nombre popular italiano es “*Falena tigre*” (Polilla tigre) por las pintas llamativas presentes en las alas anteriores. La foto ha sido sacada entre Torre Matigge y Trevi.

C-amarilla (*Polygonia egea*): mariposa diurna de la familia de los Ninfálidos. Ama el clima caluroso y por esto es bastante frecuente en Italia centro-meridional y en las islas. En la página inferior, de aspecto mimético, hay una característica pinta blanca en forma de L bastante abierta.

Blanca de Asso (*Parnassius mnemosyne*): mariposa diurna de la familia de los Papiliónidos. Se encuentra desde el nivel de las colinas hasta el montano, hasta 1500 m de cota. Mariposa de vuelo frenético, se distingue de las otras *Parnassius* por la ausencia de cualquiera pinta roja. Los especímenes representados aquí han sido fotografiados cerca del nivel cársico de Rio Secco.

Los Colores de las Orquídeas (I Colori delle Orchidee)

En Italia crecen naturalmente más de cien especies de orquídeas, muchas entre las cuales son típicas de la flora alpina.

Las **orquídeas** son plantas herbáceas perennes, capaces de germinar sólo en presencia de una seta simbiote. El fruto de las orquídeas, de hecho, es una cápsula que engloba una gran cantidad de semillas pequeñísimas, desprovistas de sustancias de reserva, en consecuencia para germinar tienen que encontrar en el terreno una seta que permita el desarrollo del embrión, abasteciéndole las sustancias necesarias al crecimiento. La cápsula es prácticamente el ovario después de la transformación provocada por la fecundación. Normalmente, el ovario sufre una rotación de 180° que hace volcar la flor y así el labelo se coloca en la posición mejor para recibir los insectos que contribuyen a la polinización.

Las flores de las orquidáceas son bisexuales, zigomorfas, compuestas por un verticilo de 6 partes, con 3 sépalos (exteriores) y 3 pétalos (interiores). Entre estos, el mediano difiere completamente de los dos laterales y se llama labelo, constituyendo, muchas veces, la porción más llamativa de la flor. El labelo, algunas veces, se prolonga en la espuela. Una de las características propias de esta familia es la fusión de los estambres con los pistilos para formar un cuerpo único, un órgano más o menos en forma de pequeña columna, llamado ginostemo o, justamente, columna. Las hojas generalmente son alternadas, internas, con nervaduras paralelas.

En el territorio de Trevi las áreas más interesantes para empezar a conocer las orquídeas son: la **Pineda de Croce di Coste**, donde florecen la **abejera** (*Orphys sphegodes* ssp. *classica*)[17], el **compañón de perro** (*Anacamptis morio*)[7], la **orquídea hombre** (*Orchis antropophora*)[18], la **comparettia falcata** (*Orchis pauciflora*)[20], la **orquídea barbada** (*Himantoglossum adriaticum*)[10], la **planta**

hambrienta (*Limodorum abortivum*)[15] y también la **orquídea araña** (*Ophrys holosericea* ssp. *appennina*)[12], la **neotinea tridentata** (*Neotinea tridentata*)[13], la **orquídea de dama o zapatitos de la Virgen** (*Orchis purpurea*)[16], la **orquídea abeja** (*ophrys apifera*)[3], también con un interesante **población albina**[2], y la **orquídea abeja negra** (*Ophrys fusca*)[11]. En esa misma zona, cerca de la cima de los collados, hay un lugar de serapias en lengua;

Monte Caprile, donde a partir de abril (también antes si las condiciones meteorológicas son favorables) florecen, sobre todo, la abejera, el compañero de perro, la orquídea hombre, la comparettia falcata, la orquídea barbada, la planta hambrienta y también la orquídea araña y la orquídea de dama o zapatitos de la Virgen;

los **prados de Casette di Coste**, donde se encuentra una de las más hermosas floraciones de **orquídea sáuco** (*Dactylorhiza sambucina*)[9] que se puede admirar en la Valle Umbra meridional, por la presencia del compañero de perro y de la orquídea araña color amarillo, mezcladas con las incomparables alfombras de violetas amarillas;

los prados que están entre la **Pineda de Matigge**, el topónimo **Case Montelegno y Manciano**, donde, en primavera, hay una bellísima florascencia de **orquídea abeja de Bertoloni** (*Ophrys bertolonii*)[5], claramente la especie más bonita hasta ahora descubierta en el territorio municipal. Además de esta especie señalamos la presencia de otras orquidáceas entre las cuales citamos la **orquídea mariposa** (*Anacamptis papilionacea*)[4], la abejera, algunas (aquí raras) orquídeas araña, el compañero de perro, la orquídea amarilla y, enseguida, la neotinea tridentata y la **orquídea piramidal** (*Anacamptis pyramidalis*)[1];

en la **llanura** destacan por interés las **riberas del torrente Tatarena** donde podemos encontrar, además de la abejera, muchísimas orquídeas de dama o zapatitos de la Virgen, la **orquídea mono** (*Orchis simia*)[19], la neotinea tridentata y algunas (aquí raras) orquídeas del hombre desnudo;

desde la **llanura hasta las colinas altas, en los prados, en los declives o a lo largo de las carreteras** es fácil observar la orquídea piramidal.

En las **hayales**, así como en **otros bosques**, además del satirión blanco de dos hojas, del satirión verde y del nido de ave, podemos admirar tres especies del género *Cephalanthera*, la epipacte amarillenta, la epipacte blanca y el **sello de Nuestra Señora** (*Cephalanthera rubra*)[8], la más tardía de las tres: la encontramos en completa floración a mediados-finales de junio, cuando las otras especies ya están marchitándose.

En los **prados-pastos secos, los terrenos cubiertos de matorrales y en los márgenes de los bosques, desde las colinas altas hasta la montaña**, está también la **orquídea quemada** (*Orchis ustulata*)[14], llamada así por el aspecto que tiene al principio de la floración cuando la inflorescencia, densa y compacta, toma un típico color pardo.

Simbolismos y curiosidad

*El nombre orchis fue atribuído (sobre el siglo IV a.C.) por el griego Teofrasto, que con este término probablemente quiso recordar la forma característca aparato radical de algunas especies: dos tubérculos redondeados, parecidos a los testículos del hombre.

*Los Griegos consideraban la orquídea “sandalia del mundo” porque el labelo, especialmente el de las ophrys, parece la punta de una zapatilla.

*Dioscórides aconsejaba que se comieran tubérculos de orquídea para derrotar la esterilidad, claramente por la forma ya descrita.

*Los antiguos Chinos recomendaban que se utilizaran las orquídeas contra la infertilidad y las consideraban las flores de las fiestas de la primavera, usadas contra todos los influjos negativos.

*En nuestros campos casi todas las orquídeas, las ophrys en particular, se llaman popularmente “zapatillas de Nuestra Señora”, claramente porque florecen espectacularmente en el mes de mayo, el mes que la iglesia católica dedica tradicionalmente a la Madre de Cristo, pero

también visto que su belleza no puede no traer a la memoria la Armonía y la Perfección del Espíritu.

Las Hierbas Venenosas

(Le Erbe Velenose)

Beleño negro (*Hyoscyamus niger* L.)[1], toda la planta es tóxica por la presencia de tropanoalcaloides (entre los cuales la escopolamina), pero sobre todo las hojas y las semillas, pequeños, parduscos, reniformes. Según el lenguaje de las flores esta planta es el símbolo del defecto, ¿¿¿y cómo no se puede dar la razón a esta reputación dado que la planta entera es venenífera y, además, maloliente?!? Hemos tenido la ocasión de observarla cerca del poblado de Ponze.

Belladona (*Atropa belladonna* L.)[2], toda la plante es extremadamente venenosa, desde las hojas que contienen atropina e hiosciamina, hasta las raíces, ricas de escopolamina, las flores, las bayas, los tallos. La conocencia de esta planta nos da una importante lección: prestemos mucha atención cuando nos aprestamos a recolectar los frutos del sotobosque, 3-4 bayas de belladona pueden ser mortales también para un adulto. Para poderla observar, y por eso aprender a conocerla para evitarla, recomendamos de subir desde el Pian de la Spina hacia Ponze.

Madreselva (*Lonicera* sp. L. - *Lonicera* L. spp.)[4], el género *Lonicera* comprende casi 180 especies, venenosas. Contiene ácido salicílico, glucósidos, mucílagos y aceites esenciales. Las bayas, muchas veces rojas y muy parecidas a las del grosellero, tienen un aspecto que las hace apetecibles: son peligrosas sobre todo para los niños, pueden provocar vómito, diarrea y convulsiones.

Cohombrillo amargo, pepinillo del diablo o elaterio (*Ecballium elaterium* (L.) Richard)[6], la pulpa del fruto contiene un zumo amarguísimo y muy tóxico, del cual proviene su nombre popular italiano “*sputaveleno*”, es decir “escupe-veneno”. Esta planta es bastante frecuente en el nivel de las colinas, se puede observar en los márgenes de los cultivos y de las calles, por ejemplo a lo largo del

itinerario n. 1 descrito en el libro “*Trevi darse una vuelta entre la historia y la naturaleza*”.

Cicuta (*Conium maculatum* L.)[3], es una planta herbácea con hojas muy parecidas a las del perejil, así que es bastante difícil distinguirla tanto de ésta como de las otras umbrelíferas similares pero comestibles, sobre todo cuando es joven. Por eso, nuestro consejo es: prestemos muchísima atención cuando vamos a recolectar las plantas útiles para nuestra comida y en particular... ¡compremos el perejil de nuestro negociante de confianza!

Digital (*Digitalis* L. spp.)[5], todas las digitales son venenosas porque contienen unos glucósidos extremadamente tóxicos, utilizados, en dosis adecuadas, como estimulantes del músculo cardíaco, pero si se asumen imprudentemente pueden causar la muerte. Las sustancias activas contenidas en las digitales alcanzan su máxima concentración en el segundo año de vida de la planta, durante el período de verano. Pocos gramos de hojas secas pueden ser letales para un hombre adulto.

Ranúnculos (*Ranunculus* L. spp.)[7], son muchas especies de ranúnculos presentes en nuestro territorio, desde la llanura hasta los pastos montanos, muchas veces muy parecidas entre si ¡y todas prácticamente tóxicas! Entre las numerosas especies citamos también la **celidonia menor** (*Ranunculus ficaria* L.)[8].

Hierba mora o tomatillo del diablo (*Solanum nigrum* L.)[9], entre los elementos tóxicos presentes en las *Solanum* recordamos en particular la solanina. Diez bayas de hierba mora pueden ser suficientes para provocar una parálisis de los órganos motores y de las fibras sensoriales. La hierba mora es una planta pequeña muy difundida en los márgenes de las calles y de las sendas, por ejemplo entre Torre di Matigge y Trevi.

Uva de zorra (*Paris quadrifolia* L.)[10], es una planta cuyo aspecto es verdaderamente particular. La parte más venenosa es la baya que

contiene glucósidos, resinas, pectina y ácidos orgánicos. Es peligrosa porque es fácilmente confundible con otras bayas comestibles presentes en el sotobosque.

Euforbios (*Euphorbia* L. spp.)[11]. La característica que une todos los euforbios, entre los cuales citamos la lecherula o pichoga (*Euphorbia helioscopia* L.), es la presencia de un látex blanco y denso, cáustico e irritante, presente en las hojas y en el troncho. Entre los tantos lugares donde vegetan abundantemente diferentes especies de euforbios recordamos la antigua senda dei Condotti.

Aro (*Arum italicum* L.)[12], de las *Arum* son particularmente peligrosas las bayas rojas, reunidas en una infrutescencia en forma de panícula que llaman la atención de los niños por su color fuerte.

Campanillas de invierno (*Galanthus nivalis* L.), es una planta herbácea, perenne, bulbosa, que lleva una pequeña flor blanca, campaniforme. La parte venenosa de esta hermosa plantita es el bulbo, que contiene alcaloides y que se puede confundir con el de la cebollana.

“... *Nació el trigo junto con la cicuta; apareció el eléboro inmediatamente con la otra comida...*” (de “*Las siete jornadas de la Creación*” de Torquato Tasso).

Hemos elegido este verso para introducir el trabajo sobre las hierbas venenosas, porque resume con pocas palabras una verdad de la creación: **las especies dañinas crecen junto con las útiles y todas juntas forman parte del mundo vegetal.** Conocer las plantas venenosas significa evitarlas y de esta idea nace este pequeño herbario iconográfico.

Dedicamos estas pequeñas anotaciones a todas las personas que quieran gozar de la belleza y de los beneficios de la naturaleza, sin incurrir en molestos inconvenientes o, a veces, en peligros también mortales. Las acompañamos con una invitación particular: **enseñemos sobre todo a**

los niños a reconocer las plantas venenosas o tóxicas que crecen en nuestro territorio. Éstas representan para ellos un peligro aún mayor que para los adultos.

“... Cada sustancia es veneno y ninguna es perfectamente inocua; sólo la dosis determina la venenosidad...” (Paracelso).

Casi un tercio de las plantas produce sustancias veneníferas. En realidad, sin embargo, no todas las especies pertenecientes a este grupo son verdaderamente peligrosas para el hombre. Existen también muchas plantas que aunque venenosas o de cualquier modo muy dañinas para los hombres no son arriesgadas para los animales y viceversa. Las larvas del escarabajo de la patata crecen normalmente alimentándose de las hojas de belladona que contienen, como ya dicho, sustancias tóxicas como la atropina. Las cabras pueden tascar esas hojas, aunque en cantidad no excesiva, sin causarse daños. La leche que deriva de ese pasto, y la carne del animal faenado inmediatamente después de la ingestión de esa planta, en cambio son nocivas para los seres humanos.

Entonces: *“... Cada sustancia es veneno y ninguna es perfectamente inocua...”*.

Los Ammonites del Serano

(Gli Ammoniti del Serano)

Los **crinoideos** son animales marinos cuyo aspecto parece el de una flor (se llaman también lirios de mar), con aparato radical, pedúnculo, teca y brazos. Los órganos son protegidos por un exoesqueleto calcáreo compuesto por planchas, generalmente articuladas (la teca sólo puede tenerlas juntadas rígidamente). Las planchas son los restos fósiles fotografiados aquí, encontrados en un afloramiento de la Losa de Ammonites en la dorsal Serano-Brunette.

Los ammonites eran moluscos cefalópodos, probablemente afines a los calamaros y sepias actuales. Pero es importante precisar que frente a una gran variedad morfológica de las conchas, nunca se han descubierto los restos intactos de las partes blandas con, eventualmente, los tentáculos. El aspecto de su concha externa revela, sea como sea, que el animal vivía en la misma y precisamente en su porción terminal, que podía corresponder a media vuelta, una vuelta o una vuelta y media de espira. Actualmente se encuentran fosilizados como modelos de conchas o como, más generalmente, restos de moluscos vividos desde el Devónico hasta el Cretácico, es decir en un intervalo de tiempo de aproximadamente 350 millones de años. Vivían exclusivamente en las aguas marinas, sobre todo entre 50 y 150 m de profundidad, donde llegaba la luz azul. Cuando el animal moría, muchas veces por predación como sucede fácilmente a todos los moluscos, se caía en el fondo del mar y la concha se enterraba.

Por causa del movimiento recíproco fango-concha, la misma se llena completamente o parcialmente de fango, que, después de modelarse según la forma de la superficie interna de la concha, se endurece perdiendo agua (Venturi y Rossi, 2003). Enseguida la concha se deshace y así se conserva el modelo interior de composición rocosa, roja en caso de que se trate de la Losa de Ammonites. Pero, el modelo puede ser también gris o rosado; a veces de listas rojas y grises. Además, muestran

las huellas de los septos que se introducían en la pared interna de la concha y que aparecen en forma de dibujos repetidos en toda la vuelta espiral (Venturi y Ferri, 2001; Venturi y Rossi, 2004).

A este lado hay una **imagen de ammonites del género**

***Pseudomercaticeras* procedente de la Losa de Ammonites del monte Serano**, donde se encuentra frecuentemente. La nomenclatura presente aquí es muy simplificada a fines divulgadores. Los elementos morfológicos mostrados son: según el aspecto general, el lado de la concha y la relación d_0/d (diámetro de la concha - diámetro umbilical), según el área ventral, la presencia de un relieve definido, por los especialistas, carena, según la ornamentación, las costillas, los nudos de los umblicos, según la estructura, las líneas de sutura (o líneas lobulares) que se repiten a lo largo de toda la espira, excepto, naturalmente, en la cámara de habitación. Cada línea de sutura es trazada de manera muy ampliada a que ayude en la clasificación: esta característica morfológica, efectivamente, varía en base a los géneros, a las familias y a los órdenes (Venturi y Ferri, 2001). En este caso, la línea de sutura de *Pseudomercaticeras*[2] ha sido dibujada para mostrar los lóbulos y las sillas (Venturi y Rossi, 2004). En particular son importantes los lóbulos cuya nomenclatura depende de su posición en la espira (E = lóbulo exterior, L = lateral, V = umbilical). En la imagen al lado, con el circulito se contraseña el inicio de la cámara de habitación. El dibujo reproducido es una reducción del ammonite original, fotografiado abajo (\varnothing ammonite 5,23 cm, largo línea de sutura 6,00 cm).

La Losa de Ammonites de la Umbría y de las Marcas es una unidad litostratigráfica característica de la sucesión de estas dos regiones. Consta de un cuerpo rocoso, cuyo espesor medio es de casi 10-15 m, de estratos sutiles (sobre todo de pocos centímetros), subdivisible, en el territorio, en tres miembros litológicos según el contenido calcáreo que aumenta desde abajo hacia arriba: 1) arcillo-margoso, 2) nodular-margoso, 3) nodular-calcáreo (Venturi, 1937; Nini y al. 1997). Aflora abundantemente en las laderas de los relieves regionales más altos, entre

los cuales el monte Serano, que, con sus 1.429 m, es uno de los mayores de la Umbría. Por lo que se refiere a su edad, esta montaña data del Jurásico inferior (Lias) y es un apenino muy importante para la paleontología, dado que los ammonites, variados y muchísimos, dan informaciones peculiares sobre materias de interés general, taxonómicas, bioestratigráficas, evolutivas y paleobiogeográficas.

El término *Ammonites* deriva de una leyenda mitológica narrada por Plinio el Viejo. El dios Baco, mientras estaba yendo a combatir a la India, tuvo que cruzar el árido desierto de Libia. Allí una inmensa sed se apoderó de él y no sabía como aplacarla. Entonces llamó a Júpiter, el padre de todos los dioses, a que le ayudara y éste se presentó delante de él en forma de carnero. Cuando entendió su necesidad, Amón le indicó una fuente de agua fresca y purísima donde Baco logró, por fin, calmar la terrible sequedad y saciar la sed. Cerca de ese manantial, sucesivamente útil a todos los hombres, dioses y semidioses, que pasaban por ese desierto árido, se erigió una estatua en honor a Júpiter Amón, el padre de los dioses adornado de cuernos de carnero, para guardar el recuerdo del encuentro. Por eso, las formas helicoidales, petrificadas allí así como en otros lugares, se denominaron *Ammonis Cornu*, cuernos de Amón, también precisando que *amnos* significa arena en griego. Esta leyenda fue leída más tarde, en el siglo XVI, por Ulisse Aldovrandi y Fernando Imperato que decidieron llamar estos fósiles *Ammonites*, sustantivo latino de género masculino. Los ammonites del jurásico inferior frecuentes en nuestras montañas, especialmente en los estrados rojizos que ya hemos presentados como Formación de la Losa de Ammonites, se conservan generalmente como modelos pétreos cuyas formas son variadas y espirales. Entre los ammonites citamos algunos géneros muy comunes en la Losa de Ammonites del Monte Serano: *Calliphylloceras*[1], *Hildoceras*, *Mercaticeras*, *Merlaites*, *Phymatoceras* y sobre todo *Praerycites seranensis*[3], importantísimo, porque el ejemplar de referencia (modelo) ha sido encontrado en el territorio de nuestro particular interés

y constituye un patrimonio nacional de la zona de la Umbría y de las Marcas.

Los Cielos de Trevi

(I Cieli di Trevi)

Ratonero (*Buteo buteo*)[1] Presente durante todo el año. Pasa el invierno en el área de Trevi. Nidifica. El ratonero común es un rapaz diurno, carnívoro, muy difundido, de complexión medio-grande. Sus armas son el pico curvado y robusto, con el cual hace jirones de la carne de las víctimas, y las fuertes zancas, que terminan con largas garras curvadas. Cuando vuela, su silueta es maciza, muy contrastada, con la cabeza poco saliente, las alas anchas y la cola amplia. Se nutre de pequeños mamíferos, roedores, conejos, coleópteros, lagartijas, serpientes y pequeños pájaros y conserva uno de los papeles principales en el equilibrio del ecosistema natural comiendo también carroñas. Frecuenta los lugares amplios y abiertos. Nidifica en las laderas de las paredes rocosas y encima de los árboles.

Oropéndola europea (*Oriolus oriolus*)[2] Presente desde abril hasta septiembre. Nidifica. Es un ave elusiva, que se localiza difícilmente en la espesura de los árboles no obstante su coloración, particularmente fuerte en el macho, que es amarilla viva en el dorso superior, en la cabeza y en el vientre, negra en las alas y en la cola, amarilla en los márgenes de la cola y color rosado en el pico. Una raya negra une el pico al ojo. La hembra es amarillo-verdosa con cuello y vientre blancuzcos, con pintas negras, y ausencia del color negro cerca del pico y alrededor de los ojos. Transcurre su vida sobre todo en los árboles, raramente abandona los bosques para aventurarse en las zonas abiertas. Colga su nido en altas bifurcaciones de las ramas, principalmente cerca del agua. Se alimenta de lombrices e insectos.

Golondrina (*Hirundo rustica*)[12] Presente desde marzo hasta octubre. Nidifica. Refinada y rápida, la golondrina tiene el dorso azul reluciente, la parte anterior de la cabeza y la garganta superior de color marrón castaña y el pecho con una raya azul. Las zonas del vientre varían del color crema al naranja leonado. En cielo tiene una morfología

inconfundible por la cola muy bífida, con las timoneras externas largas y filiformes. Una característica de la golondrina común es que nidifica en los establos, en las alquerías y en los soportales, en cambio los aviones comunes prefieren construir sus nidos de fango bajo las cornisas, al aire libre, y los vencejos en las buhardillas. Las golondrinas se nutren exclusivamente cuando vuelan comiendo insectos alados, principalmente moscas y mosquitos. Una golondrina puede alimentarse de más de medio millón de insectos durante un único verano. La golondrina pasa el invierno en África, en el Sáhara meridional. Antes de partir sus hábitos se ponen más sociables y se reúne en dormitorios comunes donde pueden agruparse miles y miles de pájaros. Los lugares de reunión preferidos son los cañaverales. Asegurar la permanencia de las áreas palustres significa, por lo tanto, garantizar la supervivencia de ambientes fundamentales para la preparación de la golondrina a la emigración.

Cárabo (*Strix aluco*)[6] Presente durante todo el año. Nidifica. El cárabo es un rapaz de hábitos predominantemente nocturnos, pero no desprecia volar también en las horas diurnas. Aunque tiene movimientos muy lentos y pesados, su vuelo es sin embargo leve, oscilante, pero no rápido. El plumaje del cárabo es pardo y espesamente moteado, la cabeza es grande y redondeada, los ojos son negros. Cuando se posa se nota sobre todo por su gran cabeza, el rostro amplio y redondeado, con márgenes negros y sutiles y ojos negros. Se nutre casi exclusivamente de ratas, topillos campesinos, ranas y pájaros que captura mientras que están durmiendo, pero puede comer también las orugas de la esfinge colibrí y de varios insectos. Nidifica preferiblemente en los agujeros de los árboles, con tal de que sean bien protegidos de la lluvia y de fácil acceso. Se puede encontrar también en las buhardillas, pero también en los nidos abandonados de otros pájaros como urracas y cornejas u otros rapaces

Mochuelo (*Athene noctua*)[3] Presente durante todo el año. Nidifica. El mochuelo tiene la cabeza aplastada y el rostro bastante evidente, con el fondo de color blancuzco y los ojos amarillos marcados de color negro.

El dorso es pardo, listado y manchado de blanco, en cambio las áreas del vientre son blancuzcas con estriaciones pardas. Es un rapaz pequeño y achaparrado, con característica postura erguida. A veces lo podemos notar también durante la jornada en las ramas, en los palos, y también encima del tejado de los establos. El vuelo es recto, bajo, veloz y ondulante. No le tiene miedo al hombre. Frecuenta todos los tipos de ambientes, de los árboles viejos en los bosques, a los sauces en el campo abierto. Se puede encontrar también en las ciudades, encima de las torres, en los pórticos y en los camaranchones. Come ratas, pajaritos, reptiles, anfibios, murciélagos y grandes insectos y caza sobre todo al amanecer y a la puesta de sol.

Colirrojo real (*Phoenicurus phoenicurus*)[5] Presente desde marzo hasta septiembre. Nidifica. El colirrojo real es un pájaro parecido al petirrojo, pero es más grácil, con la cola frecuentemente en movimiento, de color rojizo claro fuerte, y las zonas del vientre rojizas. El macho tiene una coloración dorsal grisácea con rostro negro y frente blanca, en cambio la hembra es color leonado uniforme, excepto la característica cola. Se alimenta de insectos, arañas y caracoles. Vive en los bosques ralos, en los parques y en los jardines.

Herrerillo (*Parus caeruleus*)[4] Presente durante todo el año. Nidifica. El herrerillo es un pajarito muy común en nuestros bosques y jardines. Es fácilmente reconocible por el color azul cobalto del vértice de la cabeza con un anillo blanco, las mejillas blancas redondas y una lista negra que cruza los ojos y la nuca. El vientre es amarillo. En primavera y en verano el herrerillo se nutre de insectos, moluscos y arácnidos, mientras que en otoño y en invierno prefiere la fruta y las gramíneas. Nidifica en los agujeros de los árboles y de las paredes, así como en los canalones, pero ocupa fácilmente también las casitas nido que podemos poner en nuestros jardines (prestando gran atención a colocarlas lejos de los lugares fácilmente alcanzables para los gatos).

Curruca capirotada (*Sylvia atricapilla*)[9] Presente durante todo el año. Pasa el invierno fuera de Italia. Espóradicamente nidifica. La curruca capirotada es un sílvido cuyo dimorfismo sexual es muy

marcado, dado que en el macho el píleo es negro-brillante y el vientre es más tenue, de color gris, en cambio en la hembra el píleo es pardo-rojizo y también en las zonas del vientre prevalecen las tonalidades parduscas. Se distingue de las otras especies bastante semejantes (como la curruca cabecinegra) porque el ojo no es englobado en el píleo oscuro. La curruca capirotada vive en la maraña de los setos más espesos, en los matorrales y entre las ramas de los árboles de fruta, aunque no desprecia el sotobosque. Se nutre prevalentemente de insectos, pero cambia de dieta alimenticia en otoño, cuando prefiere comer las bayas y los frutos. Nidifica entre los saúcos, la madreSelva y diferentes especies de los árboles semprevirentes.

Mirlo (*Turdus merula*)[8] Presente durante todo el año. Pasa el invierno en otros lugares. Nidifica. Se trata de uno de los pájaros más comunes en los bosques, los campos, los parques urbanos y los jardines. El macho es de color negro lustroso, excepto el pico y el anillo de los ojos amarillo-naranja brillante. La hembra tiene una coloración globalmente pardusca, con un collar más claro poco esbozado y pintas oscuras en el pecho y en los costados. El mirlo nidifica en los setos y entre las pilas de leña, se nutre de insectos, moluscos, lombrices y arácnidos, pero también de fruta y gramíneas.

Petirrojo (*Erithacus rubecula*)[7] Presente durante todo el año. Pasa el invierno en otros países. Nidifica. Es un paseriforme regordete de cola es grácil y de silueta casi falta del cuello, inconfundible por la llamativa pinta de color rojo-naranja que se encuentra en el rostro y en el pecho, con una estrecha banda gris-azul en los lados. El ojo oscurísimo contrasta muchísimo con la coloración vivaz de las mejillas. El petirrojo vuela rápidamente, con frecuentes movimientos de la cola hacia arriba. Se trata de un pajarito muy confidente con el hombre, frecuenta jardines, setos, sotobosque y bosques. Generalmente se alimenta de insectos, pero cambia su alimentación en otoño, cuando come sobre todo bayas y fruta. Nidifica en los agujeros y en las grietas de los árboles, en los setos y en la hiedra.

Matrín pescador o alción (*Alcedo atthis*)[11] Presente durante todo el año. Nidifica. Es un pájaro ligado a los ambientes húmedos y a los cursos de agua, en la superficie de los cuales zumba velocísimo.

Morfológicamente se distingue por el pico en forma de puñal, la cabeza grande y la cola corta. La coloración es vivacísima, verde-azul en el dorso, con lomo azul fuerte, pintas blancas en la parte exterior de las mejillas y en la garganza, zonas del vientre rojizas. El matrín pescador nidifica en las cavidades de las riberas fluviales, por eso es preciso que ellas sean altas y escarpadas para que este pájaro esté presente.

Gallineta común (*Gallinula chloropus*)[10] Presente durante todo el año. Pasa el invierno fuera de Italia. Nidifica. Se trata de un pájaro que prefiere las riberas ricas de vegetación espesa, donde se esconde y nidifica. Su dorso es de color pardo, la cabeza negro-azul y el pecho y el vientre un poco más claros, de grisáceos a gris-pardos. Las patas son verdosas, el pico es rojo con la punta amarilla. Las plumas coberteras inferiores externas de la cola son blancas. Se nutre de plantas acuáticas, insectos y renacuajos. Corre y nada realizando característicos movimientos de la cabeza, meneando velozmente la cola.

Los Productos Típicos (I Prodotti Tipici)

La caracterización de un territorio encuentra uno de los principales puntos fuertes en los productos locales, es decir en las producciones de la agricultura y de la cocina local cuyo nombre evoca inevitablemente el territorio de su origen.

Trevi tiene un conjunto de productos típicos, preciosidad del sabor y de la calidad, que es inseparablemente ligado a la historia, a la cultura y a las mismas tradiciones de esta tierra.

Algunos de estos productos son valorizados adecuadamente y han recibido el merecido tributo por su inigualable tipicidad, para otros sería necesario un mayor cuidado, para otros, en fin, se desearía un redescubrimiento tanto de parte de la gente, como de la de las Administraciones locales y territoriales, con ventaja del turismo inteligente y cada vez más aplicado, hoy en día particularmente prolífico, que quiere entender y saborear la esencia más auténtica del territorio que están visitando.

Trevi es morfológicamente ligada a su paisaje de olivares, a las terrazas de las laderas de las colinas sustentadas por muros de piedra seca, que representan una obra de disposición hidráulico-agraria ejemplar por su sencillez y eficacia, legado de un pasado ya remoto. De estos terrenos, de otra manera áridos e improductivos, nace el rey de las producciones locales: el **aceite de oliva virgen extra**[1][2] que con su característico sabor afrutado señorea en la cocina local de fuerte marca campesina.

Junto con el aceite, en las producciones ahora muy conocidas y que definen de manera clara esta ciudad y su territorio, seguramente está el **apio negro “sedano nero di Trevi”**[3] que se produce en esta reducida franja de tierra, donde se cultivan las hortalizas, llamada Canapine. Se trata de un ecotipo local de particulares características organolépticas. Está cultivado según sistemas artesanales empleando métodos agronómicos tradicionales que se transmiten de generación en generación, entre los cuales la regadura que utiliza exclusivamente el

agua límpida y manantial del río Clitunno. El apio negro se recolecta en el mes de octubre y en ese período entra irrefrenablemente en la cocina local originando platos suculentos y cotizados, acompañándose con el aceite de oliva virgen extra y a veces con las sabrosas **salchichas de Trevi**[4]. Entonces, octubre es el mes del apio negro y de las salchichas; es el período de las tabernas abiertas, de las conmemoraciones históricas y de las celebraciones, que encuentran su máxima expresión en la **exposición mercado del Apio Negro y de la Salchicha**, que tiene lugar en la Capital de la región, cada año, el tercer domingo del mes.

Dejando el apio negro en la valle de Trevi, subrayamos que hasta hace pocas décadas la llanura prácticamente estaba cubierta por vides de uva tarrantesa de Spoleto guiadas en el arce o en el olmo. Éste es un cepa local de llanura, difundido en un área reducida de pocas decenas de kilómetros cuadrados, del cual procede un vino blanco y denso, fresco y muy aromático, pero también un óptimo vino generoso de pasas para los postres, el “*vinsanto*” (vino de postre) y, según una costumbre más reciente, también un excelente cava. El **vino de uva tarrantesa de Spoleto**[5] es hoy en día más raro de encontrar, dado que recientemente la mayoría de los cultivos ha sido eliminado para dejar lugar a los cultivos industriales. Con un poco de paciencia todavía se puede encontrar en casa de algunos pequeños campesinos de la llanura o en unas bodegas de la zona de Spoleto.

Moviéndonos hacia el área más septentrional del territorio comunal, se encuentra la aldea montana de Manciano. En estos lugares, en un altiplano de exiguo tamaño, subsisten unas hectáreas de castaños, cuyo varietal es atribuible a una castaña local particularmente gustosa. La escasa cantidad producida difícilmente llega hasta el mercado, ella es el resultado de bosques que ciertamente merecerían importantes intervenciones de cultivo para aumentar su rendimiento y para impulsar económicamente este producto de categoría. Antaño las **castañas de Manciano**[8] estaban muy apreciadas y se vendían no sólo en los mercados de Trevi sino también en los de Spoleto. Durante la época de la recolección vale la pena irse a los lugares de producción para comprar esa especialidad local, que según su características organolépticas no

tiene nada que envidiar a las variedades más conocidas y famosas. Con ocasión de la célebre exposición mercado del Apio Negro y de la Salchicha siempre está presente por lo menos un productor local que vende los frutos deliciosos de sus bosques: auténticas y exquisitas castañas de Trevi.

Para concluir esta breve presentación de los productos típicos de nuestro territorio, no podemos dejar aparte los cuya producción se ha perdido en el tiempo, pero que han tenido una importancia crucial en la historia de este pueblo, en la pobre economía rural y en particular para la gente de procedencia humildísima. Estamos hablando del cáñamo, antaño abundantemente cultivado en los terrenos más frescos de la llanura, utilizado para producir manufacturas artesanales como tejidos y cordería, y de las ranas que, pescadas en gran cantidad en las charcas y en las fosas de la llanura, llegando a ser indispensable integración proteínica en las comidas más pobres, eran transformadas sabiamente en platos apetitosos. Hoy, éstos se pueden encontrar y saborear en el ámbito de unas fiestas populares: se desearía claramente su completo redescubrimiento y valorización, invitando a ustedes a venir probándolos en *l'Aia de lu contadinu* (la Era del campesino), taberna que ofrece riquísimos platos tradicionales, durante la **Fiesta de la trilladura**[7], en Cannaiola. Una fiesta popular que tiene lugar por diez días, en la primera quincena de julio, durante la cual se revive la trilladura del trigo, así como se solía realizar antes de la llegada de las grandes cosechadoras-trilladoras. Una feria nacida a que no se pierda su memoria y para que los jóvenes puedan conocer y recordar la enorme fatiga de la cosecha, volviendo a proponer las tradiciones que las acompañaban.

La cosecha empezaba sobre las cuatro y media, antes de la salida del sol, con la primera comida, *lu sdigghiunittu*. Según la tradición, hacia las siete, ocho de la mañana estaba el desayuno, con patatas, legumbres u hortalizas del huerto (calabacines, pimientos, judías, y otras); a las diez y media había un almuerzo con **pachocha**[9], **embutidos**[6] en rebanadas, bacalao y frutas de sartén, llamada *custumella*. Pocas horas más tarde, sobre la una, estaba la comida principal, la *merenna*, con

pasta, poca carne, ensalada y vino. A las cuatro y media, se comía la *merennetta*, con tartas dulces, quesos y embutidos, seguida, a la caída del sol, hacia las siete y media, por la cena, con ensalada, pan y otra vez embutidos. El trabajo a menudo duraba hasta noche cerrada y, entonces, sobre las diez, diez y media, se comía la última comida del día con pan, embutidos o queso. Con ocasión de la cosecha, se solía comenzar un jamón para dar de comer a los trabajadores durante la larga jornada transcurrida bajo el sol, entre el polvo, la fatiga y tanto sudor.