



**BUON NATALE
e FELICE ANNO NUOVO!!**

dal Museo Postale e Telegrafico
della Mitteleuropa

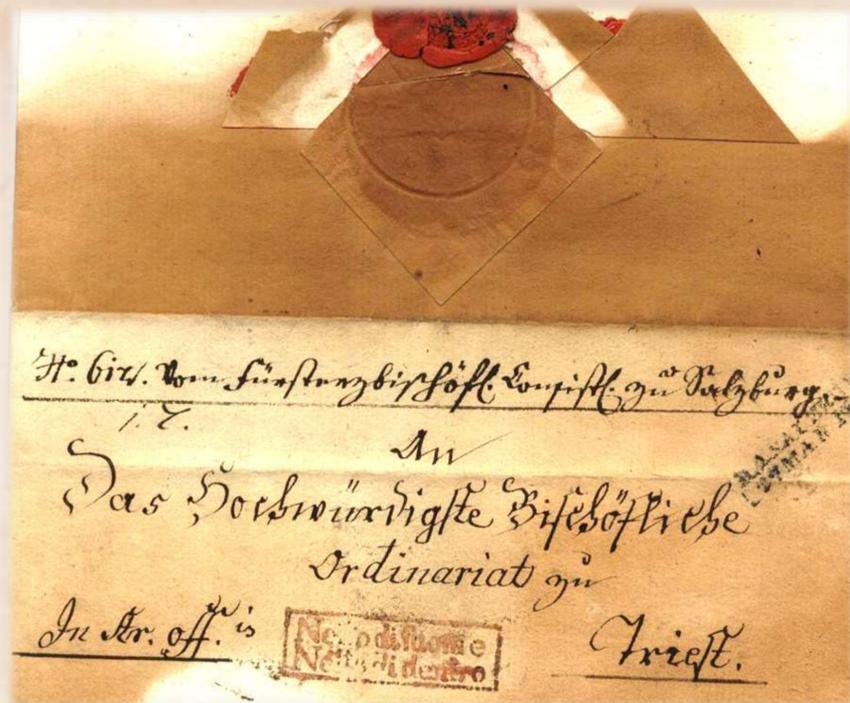


PAURA DELL'INVISIBILE ... OGGI COME ALLORA

La malattia contagiosa di cui non si conosce cura, che colpisce a tradimento, senza avvertimento, senza pietà, dilagando incontrollata fra la popolazione rappresenta per l'uomo, da sempre, un flagello, una sciagura che mette in grave difficoltà intere società.

Sarà proprio la comparsa della peste in Europa nel XIV secolo, l'inizio di una catastrofe, che nell'arco di cinque secoli, diverrà una delle principali cause di tracollo demografico.

Nel corso del Cinquecento e del Seicento alle epidemie di peste tristemente famose come quella del milanese nel 1576 denominata di San Carlo, del 1629 narrata dal Manzoni, oltre a quella di Londra del 1664 si alternano quelle di tifo, non meno violente e distruttive, legate a fattori ambientali, sociali ed economici.



Nel Settecento, ancora, la comparsa di un'epidemia costituisce una preoccupazione tale da richiedere un grande impegno di prevenzione.

La cultura illuministica, dal canto suo contribuisce all'impegno di salvaguardare la comunità dalle stragi epidemiche.

I governanti iniziano a considerare la salute un bene di tutti, proponendo l'immagine di una società prospera e felice grazie al dovere e all'impegno di preservare la salute pubblica.



La peste a Bologna nel '600. Incisione di Lorenzo Capponi

Espressione particolarmente significativa di questa sensibilità settecentesca è il **Trattato sulla Peste** di **Lodovico Antonio Muratori**.



Bibliotecario del Duca di Modena compone un trattato, in relazione alla ricomparsa della peste nei territori dell'impero asburgico.

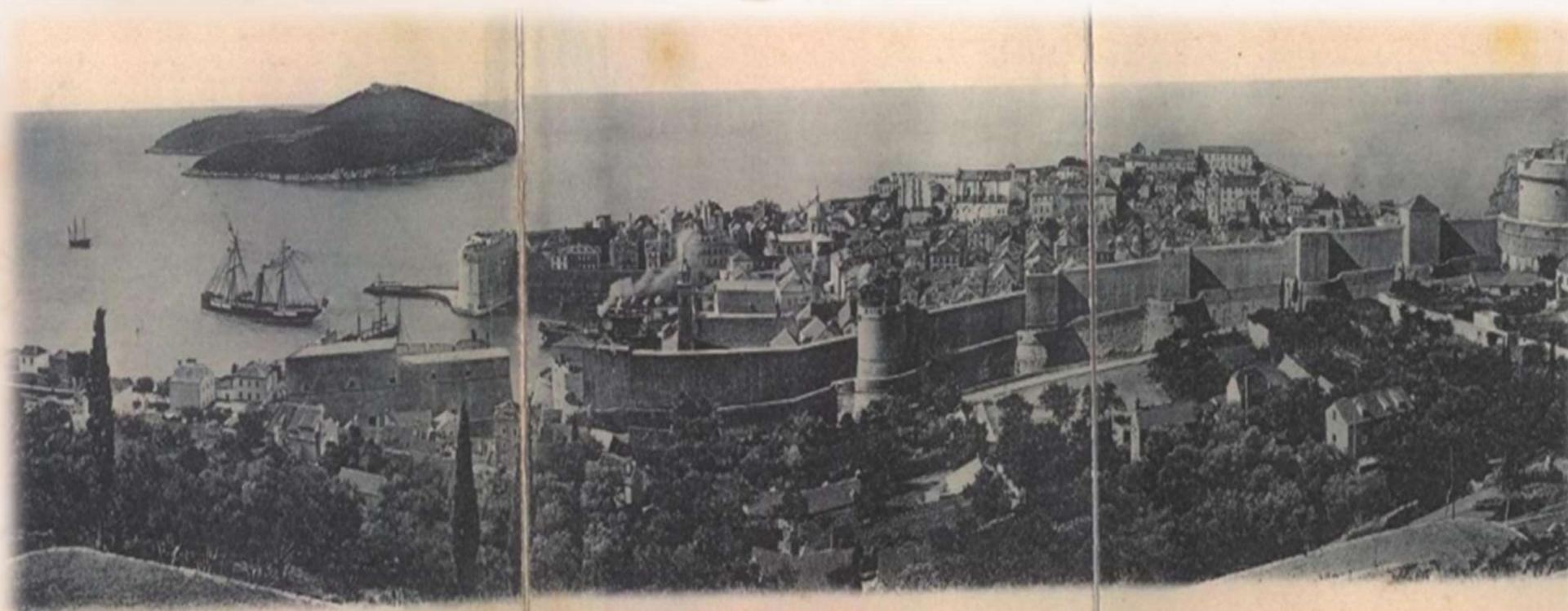
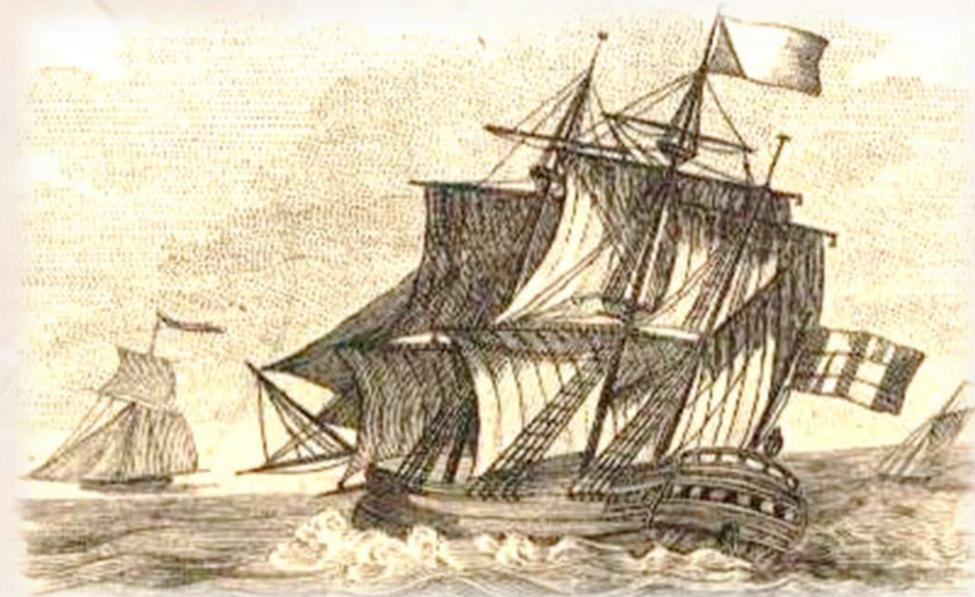
Il testo non è affatto un trattato di medicina, ma più propriamente **un manuale di buoni consigli** destinato ai governanti e alle persone comuni di buon senso, come lo stesso Muratori chiarisce nella sua prefazione.

Un intero manuale d'educazione civica e di buone maniere, che pongono **l'accento, sull'impotenza umana davanti a questa malattia**, debolezza che, **si traduce in regole di comportamento coattive** che se non curano, almeno limitano la virulenza e i massacri dei secoli precedenti.

I LAZZARETTI ... PER PREVENIRE

Spesso dal mare arrivano le epidemie, specie la **peste** che giunge dal Medio Oriente islamico, dove si presenta come una realtà endemica fino agli inizi dell'Ottocento.

La scienza medica brancola nel buio, ecco quindi che nei porti mediterranei dell'Occidente cristiano, fin dal XV secolo, si manifesta una chiara volontà di adottare misure di carattere **preventivo** per fermare il dilagare della malattia.



Dubrovnik - Ragusa.

Ragusa, città sulla sponda dell'Adriatico, sarà il primo porto che nel 1377 a causa di un'epidemia di peste nel Levante, istituirà un punto d'approdo per le navi in transito, fuori e lontano dalla città, dando origine così alla pratica della **quarantena**.

VENEZIA LA PIONIERA

Venezia darà i natali nel 1423 al **primo lazzeretto marittimo europeo** e spetterà a lei il ruolo di ideatrice di una sistematica politica preventiva, attraverso la costituzione di **un particolare ufficio di sanità.**

Sorto nel 1485 si rafforzerà col passare del tempo, attraverso le prove a cui lo sottoporranno grandi fatti epidemici, come quelli del 1576 e del 1630.



Palazzo della Sanità di Venezia



Venezia lazzeretto

TRIESTE

Trieste agli inizi del Settecento è un piccolo comune sul mare che serba ancora le sue tradizioni medievali; il destino però, proprio all'alba del XVIII secolo modificherà la fisionomia di questo borgo di pescatori e aprirà nuovi orizzonti a questa cittadina.



Trieste medievale

Sarà Carlo VI salito al trono d'Austria nel 1711, l'imperatore che per primo darà il via al nuovo corso della storia di Trieste. Questo sovrano, convinto che il benessere di uno Stato derivi più dal commercio che non dalle guerre e dalle conquiste, impronterà la nuova politica austriaca sugli scambi commerciali non solo di terra, ma anche marittimi, appuntando l'interesse sul Mare Adriatico e sui suoi porti.



1719 Proclamazione Trieste porto franco.
Dipinto di Cesare dell'Acqua 1885

Dopo scelte ponderate il **18 marzo 1719** Trieste diventa porto franco e da qui comincia l'ascesa, non priva di difficoltà, della città.

I LAZZARETTI TRIESTINI

SAN CARLO



Trieste Lazzaretto San Carlo - casa del Priore
Fototeca dei Civici Musei di Trieste

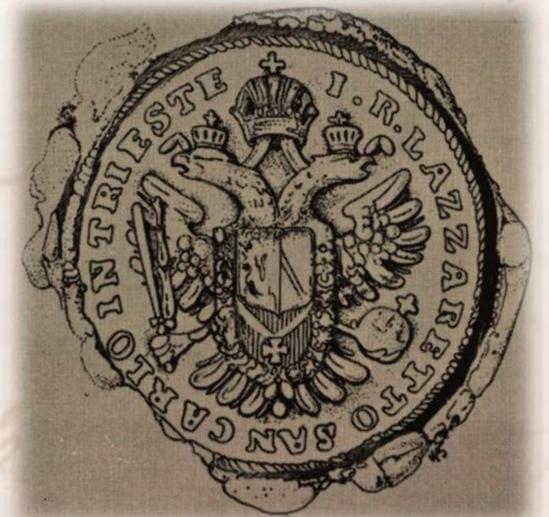
L'incremento del commercio con il Levante è uno dei primi risultati della nuova politica austriaca.

Navi cariche di merci di provenienza vicino-orientale cominciano ad arrivare in città e questa nuova situazione richiede l'adozione di un regolamento di contumacia e la costruzione di un lazzaretto.

Ci vogliono dieci anni di trattative, progetti e lavori, ma finalmente nel 1730 Trieste apre il suo primo lazzaretto denominandolo **San Carlo**, in omaggio all'imperatore.

L'opera viene eretta sopra un fondamento di saline interrate su di una bella pianura, con due approdi di legno al mare. E' formata da un edificio a tre piani con un ampio cortile interno sul quale si affacciano dei loggiati ad archi; è dotata di magazzini per lo spurgo delle merci e di una casa per i passeggeri in transito.

Viene però costruita in economia e in pochi decenni diviene assolutamente insufficiente per il traffico commerciale triestino.



Sigillum Sanitatis
del Lazzaretto San Carlo



Trieste Lazzaretto San Carlo
Fototeca dei
Civici Musei di Storia ed Arte di Trieste



LAZZARETTO DI SANTA TERESA

Nel 1740, alla morte di Carlo VI, diventa imperatrice d'Austria sua figlia ventitreenne Maria Teresa, donna energica e determinata, anche se molto giovane, che ereditando la politica innovativa del padre, la porterà a compimento, trasformando Trieste in una grande città mercantile interessata alle ricchezze e alle soddisfazioni pratiche, porto favorito dell'Austria.

Il piano teresiano di consolidamento delle strutture portuali triestine si completa con la costruzione di un nuovo lazzeretto, vista la manifesta scarsa capienza del primo e la previsione di una nuova edificazione vicino alla struttura sanitaria esistente, che avrebbe imposto - per ovvia precauzione sanitaria - l'allontanamento dell'abitato di questo stabilimento.

Ci vogliono vent'anni di studi, proposte e progetti, ma finalmente il **31 luglio 1769** è inaugurato il nuovo lazzeretto, denominato **Santa Teresa** in onore dell'imperatrice, con grandi festeggiamenti.



Veduta del Lazzaretto Santa Teresa

Maria Teresa con l'apertura di un grande complesso sanitario vuole dare un segno tangibile dello sviluppo commerciale triestino, ma soprattutto austriaco e Trieste, in pochi decenni, grazie alle nuove strutture portuali, diverrà un floridissimo emporio.

Il nuovo lazzaretto concepito con lungimiranza, diventa uno dei più moderni istituti di sanità marittima dell'epoca in Europa.

La struttura è molto articolata e nettamente diversa dall'ormai superato lazzaretto San Carlo e dal quale si distingue per la possibilità di accettare anche navi effettivamente contagiate da morbi pestilenziali.

Nel recinto del lazzaretto sorgono i fabbricati principali: l'edificio del priorato, due case per contumacianti, l'ospedale, la cappella e quattro magazzini chiusi;

all'interno si trovano sette edifici minori per i guardiani e due per i custodi, un cimitero, un magazzino aperto e due stalle. Il comprensorio è dotato anche di un porto con il bacino sporco e il bacino netto separati tra loro.

Il lazzaretto cesserà la sua attività nel 1868 per far posto alla costruzione della nuova stazione ferroviaria e del nuovo porto.



LAZZARETTO SAN BARTOLOMEO

L'attività del Santa Teresa sarà trasferita nella Valle San Bartolomeo di Muggia vicino a Trieste, dove si costruirà un nuovo lazzeretto denominato **San Bartolomeo** in onore di una omonima cappella situata nei pressi della spiaggia.

L'ultimo lazzeretto triestino è strutturato, come il precedente, in due zone **"la netta"** e **"la sporca"** entro la quale ormeggiavano esclusivamente le navi sospette di contagio.

Corredato di uffici destinati al controllo e alla gestione della propria attività, nel suo interno vi sono le case dei contumaci divisi in tre categorie, i locali per la disinfezione, i bagni, la lavanderia e l'asciugatoio.

Le merci sono sistemate in ampi magazzini e gli animali sistemati in diverse stalle.

Al suo interno si trovano anche l'ospedale, il laboratorio batteriologico, il forno crematorio e il cimitero.

Il lazzeretto è dotato anche di un collegamento ferroviario proprio, dove potevano essere scaricate o caricate anche merci provenienti via terra. Dopo più di quarant'anni di attività, alla fine della prima guerra mondiale con l'avvento dell'Italia a Trieste, il lazzeretto San Bartolomeo cesserà la sua attività divenendo proprietà del demanio militare.



ARRIVO DEL BASTIMENTO



VEDUTA OCIDENTALE DELLA CITTA' E PORTO FRANCO DI TRIESTE.

Small handwritten signature or mark in the bottom right corner of the engraving.

ARRIVO DEL BASTIMENTO... continua

Tutte le navi in arrivo sanno di non poter approdare subito nel porto e si fermano in rada. Avvistati dal personale di guardia del Casina di Sanità, i bastimenti sono presto affiancati da una scialuppa di servizio, denominata "barchetta" o "peota", guidata da una guardia sanitaria che, sempre a debita distanza, invita il Capitano a dare delucidazioni sul luogo di provenienza, sul carico del bastimento e sulla Patente posseduta. La "**Patente**" è un documento molto importante, a carattere obbligatorio che certifica le condizioni sanitarie a bordo della nave. Ne esistono quattro tipologie distinte, a ciascuna delle quali corrisponde una diversa procedura di accoglienza nel porto di arrivo.

Patente Libera di Salute quella che accompagna i bastimenti sani provenienti da luoghi non infetti.

Patente Netta il luogo di provenienza momentaneamente è sano, ma il magistrato di Sanità lo considera comunque a rischio.

Patente Sospetta e Tocca quando nei paesi vicino al porto di partenza si siano verificati dei casi di peste o si provenga direttamente da un luogo considerato infetto.

Patente Brutta la più pericolosa, perché dichiara la provenienza da luoghi colpiti dall'epidemia.



LA PREVENZIONE

La prevenzione quindi come arma di difesa.

Diverse sono le pratiche di prevenzione che vengono attuate all'interno dei lazzaretti, specie quelli marittimi.

La “**SCIORINATURA**” ovvero la pulizia di tutte le merci, con la ventilazione e con l'esposizione per un lungo periodo all'aria e al sole, affinché l'aria atmosferica, imbevuta di iodio (vista la vicinanza del mare) le disinfetti.

La “**PULIZIA DEGLI ANIMALI**”, che se di pelo raso vengono fatti sguazzare nell'acqua, mentre i pennuti sono spruzzati direttamente con l'aceto, quasi ad inzupparli.

La “**CONTUMACIA**”, il trattenere in isolamento le persone, gli animali e le cose infette e quindi in grado di trasmettere il contagio.

La “**SPURGATURA o FUMIGAZIONE**” la più antica e la più diffusa, che comprende la disinfezione di tutte le lettere.



Trattamento delle merci in un lazzaretto



Medico della peste

LE MERCI

sono distinte in due categorie

NON SUSCETTIBILI quindi non pericolose,

ma comunque anche queste lasciate all'aria per

una disinfezione naturale; fra queste le più

comuni **l'ambra, l'aloè,**

la banda stagnata,

le carni salate, il cacao, il caffè, il corallo,

il caviale, i capperi, la canfora, le carni

secche, la cannella, le droghe,

i datteri, i diamanti,

i denti di elefante,

i fagioli, i formaggi, i fichi secchi,

le fave, la farina,

il grano, i garofani, l'incenso,

i legnami, i legumi, i lapislazzuli,

i limoni, i metalli, il miele,

il muschio, i marmi, la noce moscata.

SUSCETTIBILI soggette all'azione di

fattori esterni, **capaci di ricevere,**

trasportare e trasmettere il contagio

fra queste

le lane, i vestiti, gli stracci,

le pelli, le piume,

le corde, gli spaghi,

le cere e la stessa carta.

Queste merci vengono disinfettate attraverso

la ventilazione, attraverso l'immersione in

acqua di mare e l'esposizione al sole.

LA CARTA

La più antica e diffusa pratica di prevenzione è quella della **spurgatura o fumigazione della carta** che comprende la **disinfezione di tutte le lettere**.

Tutti i **lazzaretti d'Europa** considerano questa particolare disinfezione, una pratica obbligatoria facente parte del macchinoso piano di prevenzione.

La **carta**, infatti, componente principale di manoscritti, libri, giornali, dispacci, documenti e lettere è considerata un **“genere suscettibile”**, rientra nell'elenco delle cose pericolose e viene definita un agente di contagio, pertanto rigorosamente controllata.

Ciascuno lazzeretto, le riserva un ambiente esclusivo per la sua esecuzione.

Dal Regolamento Sanitario austriaco del **1769** apprendiamo che nel nuovo lazzeretto di Santa Teresa di Trieste è previsto uno spazio denominato

“Casino del profumo”

dove vengono disinfettate tutte le lettere e dove prima di entrare nel porto devono fermarsi obbligatoriamente tutti i capitani per purificare i documenti cartacei presenti sulla nave, consuetudine denominata la

“tradizione delle lettere”.



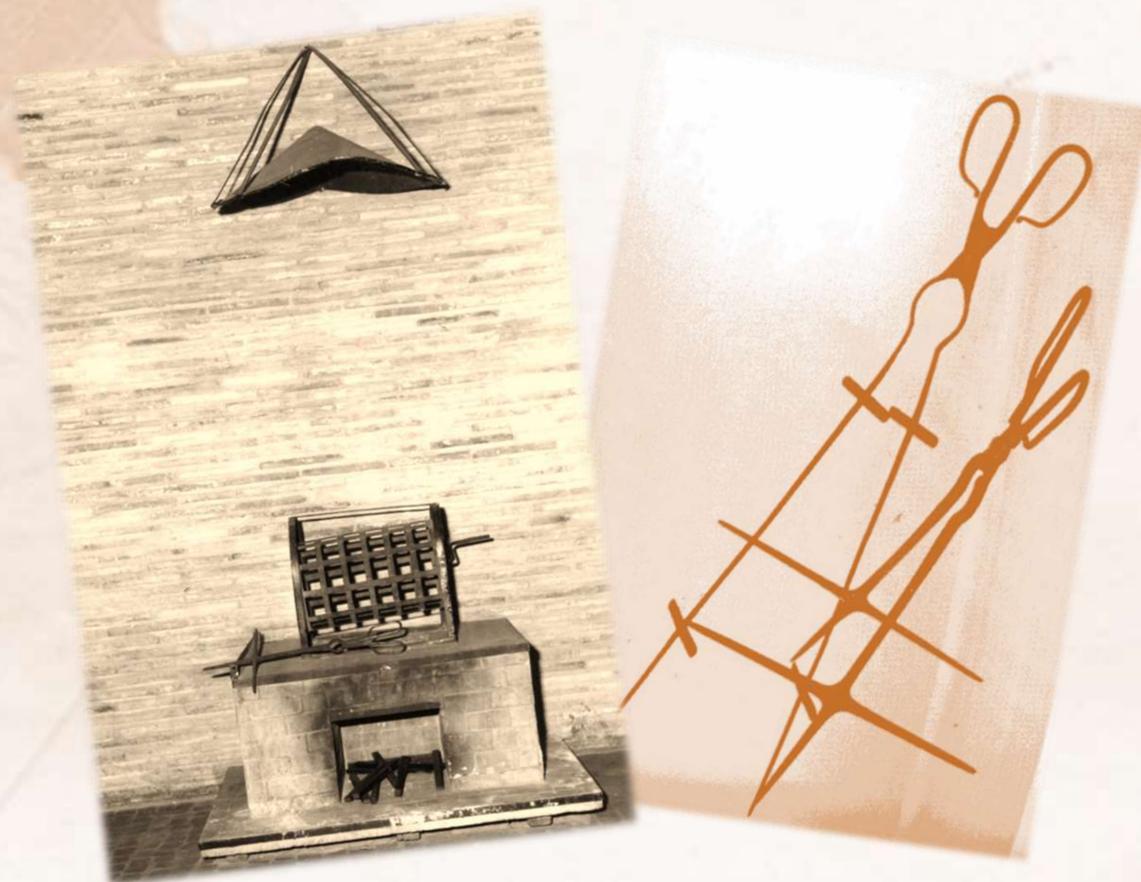
LA DISINFEZIONE POSTALE

In genere per la disinfezione postale sono usati agenti sia fisici sia chimici, primo fra tutti il calore associato però all'uso dei profumi, come ci insegna il Muratori :

accender materie odorose, al fumo delle quali esposte le robe infette o sospette, perdono qualunque spirito velenoso da loro contratto.

Tutta questa pratica, molto delicata, è svolta da una persona discreta, molto fidata, tenuta a non leggere il contenuto della lettera e denominata **profumatore**, che la esegue con precisione e cura per non rovinare la carta.

Le prove dell'avvenuta disinfezione sono visibili chiaramente sulla lettera e ciascuna delle tecniche usate lascia il proprio segno; il calore dà alla carta un caratteristico color bruciato, sul quale può spiccare in negativo l'impronta dell'estremità tagliata della canna o delle pinze che hanno sostenuto la lettera; la profumazione, se non associata al calore, non lascia tracce, l'aceto lascia macchie di colore giallo rosato, le quali esposte al calore assumono colore brunastro, mentre il cloro è completamente incolore.



Fornello

Pinze

L'apertura però, anche se fatta da persona fidata, viola in ogni caso il segreto epistolare. Per tale motivo, negli ultimi anni del XVIII secolo i servizi sanitari austriaci affiancano alla pratica del profumo quella dell'intaglio.

Nei lazzaretti triestini a questo scopo, viene usato l'apparecchio d'intaglio per la disinfezione o **Rastrello**. Si tratta di uno strumento con basamento in legno fornito di una piastra con più lame che serve ad intagliare le lettere, facilitando in tal modo la penetrazione dei vapori disinfettanti.

Uno di questi Rastrelli si trova ancora oggi conservato al Museo Postale e Telegrafico della Mitteleuropa di Trieste, uno dei pochi esemplari ancora esistenti, in perfetto stato di conservazione.



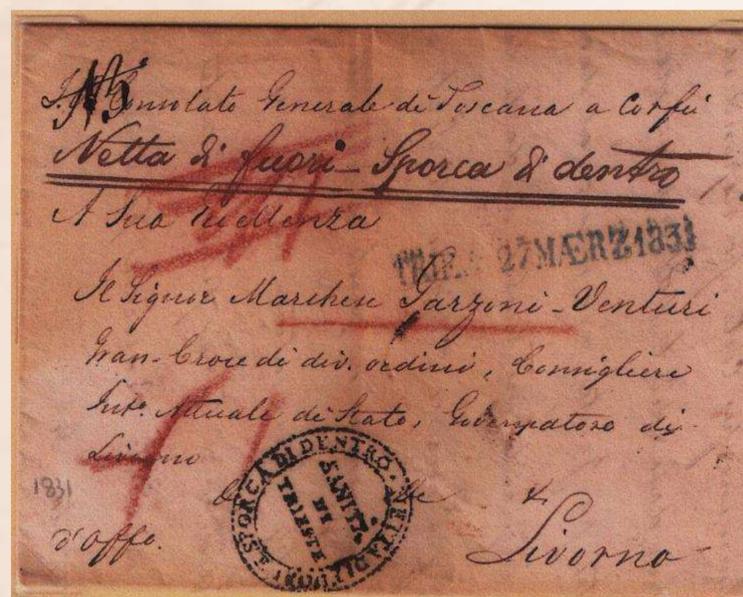
Rastrello

Dopo la pratica di pulizia si passa all'ultima operazione, quella che lascia il segno di tutto il lavoro fatto, la **timbratura**; molto varia si allinea al tipo di procedura adottata.

Nel caso che le lettere siano solo intagliate vengono timbrate esternamente, mentre, se sono aperte, ciascun foglio verrà timbrato con una dicitura generica **Sigillum Sanitatis** e la copertura esterna suggellata con la ceralacca dove viene impresso il sigillo del Lazzaretto che ha effettuato l'operazione.

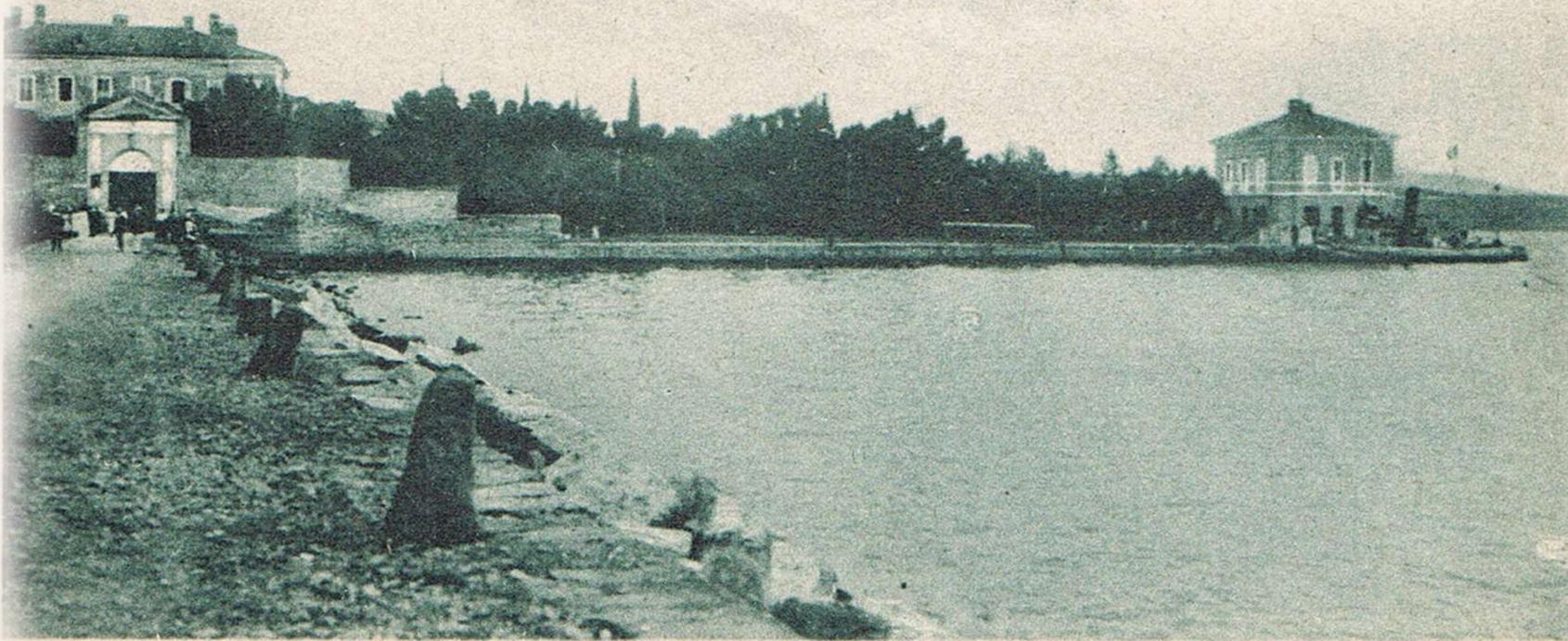
I bolli sono impressi sul fronte o sul retro della missiva con inchiostro nero o rosso e talvolta blu/verde; nei piccoli centri, in mancanza del bollo, spesso si ricorre alla certificazione scritta a mano.

La dicitura caratteristica è per le lettere aperte
NETTO DI FUORI E DI DENTRO
mentre quelle che rientrano nelle categorie esenti
(lettere politiche o diplomatiche) portano la dicitura
NETTA DI FUORI E SPORCA DI DENTRO.

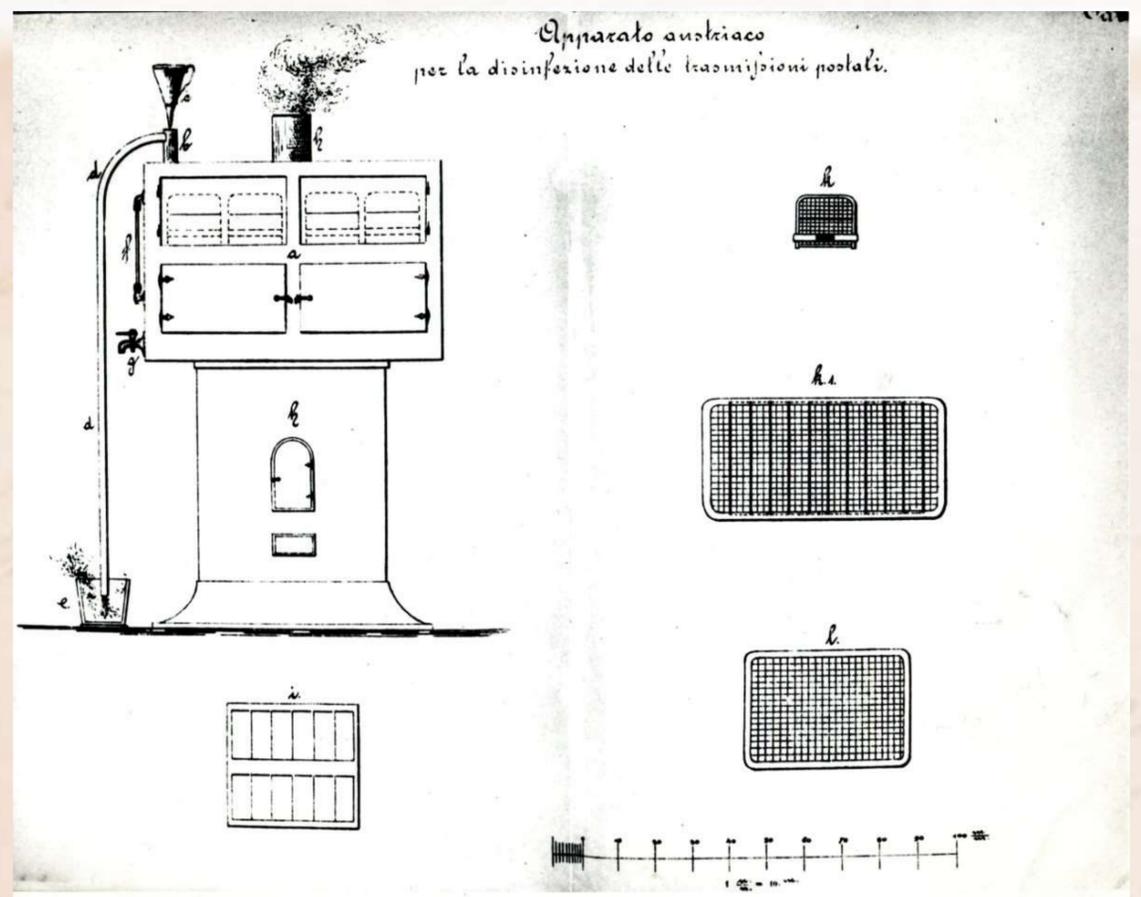


S. Bartolomeo

Punta di Muggia
- Trieste -



Nel **1879** nel nuovo lazzeretto San Bartolomeo di Muggia presso Trieste, si sostituisce al sistema dell'ntaglio e dei profumi, quello più moderno e più efficace, del calore. Un forte calore creato all'interno di un particolare apparato in rame e ferro. In ordine cronologico le ultime disinfezioni postali risalgono agli inizi del XX secolo, riprese ad ogni minaccia di epidemia, come durante **l'influenza spagnola del 1918** e l'afra epizootica del Vallese nel 1920.





**Opened by Australia Post
for inspection by Quarantine**

Nemmeno il XXI ha disdegnato la disinfezione postale, come abbiamo potuto costatare con **la minaccia carbonchio dell'ottobre 2001** che ha risvegliato, in tutti noi, antiche paure che ormai sembravano essere solo retaggi del passato.

LA PREVENZIONE OGGI COME ALLORA

Le abitudini cambiano, ma davanti al virus sconosciuto la paura rimane la stessa. E' successo a noi uomini del XXI secolo che mai avremmo pensato, prima del COVID 19 di dover vivere un incubo tale e quale a un libro/film di fantascienza.

Non disinfettiamo più la corrispondenza, come nei tempi passati, ma davanti a un male incontenibile e a noi sconosciuto, anche l'uomo di oggi ha dovuto inchinare la testa e seguire, come nel passato **regole di prevenzione**, in attesa di qualche nuova scoperta scientifica.



PROMEMORIA UTILE A TUTTI NOI

per prevenire la trasmissione del COVID-19:

1. Igienizza spesso le mani con acqua e sapone o usando un apposito prodotto disinfettante a base alcolica.
2. Mantieni una distanza di sicurezza da chiunque tossisca o starnutisca.
3. Indossa una mascherina quando non è possibile rispettare il distanziamento fisico.
4. Non toccarti gli occhi, il naso o la bocca.
5. Tossisci o starnutisci nella piega del gomito o usa un fazzoletto di carta, coprendo il naso e la bocca.
6. Se non ti senti bene, resta a casa.
7. In caso di febbre, tosse e difficoltà respiratorie, contatta l'assistenza sanitaria.