

ECCEZIONALI RITROVAMENTI IN SERRA DI SOTTO



Rilievo aerofotogrammetrico di Serra di Sotto eseguito a cura dell'Amministrazione Comunale il 18 dicembre 1998.

I saggi stratigrafici eseguiti in questi giorni con l'assistenza del dott. Antonio Alberti e sotto la direzione tecnico scientifica della dott.ssa Valeria Maraschini, della Soprintendenza per i beni archeologici della Toscana, e dal prof. Stefano Bruni, sembrano confermare le ipotesi iniziali sull'esistenza in Serra di Sotto di "un'interessantissima struttura a carattere monumentale, che in parte sfrutta gli affioramenti della roccia, opportunamen-

te livellati e manipolati e che doveva prevedere un alzata in grandi blocchi di pietra messi in opera con tecnica poligonale senza leganti... Pur in assenza di elementi esterni di datazione, la tecnica costruttiva di alcune strutture perimetrali ancora in essere lascia ipotizzare una datazione del complesso in epoca etrusca".

Alle autorità competenti va la richiesta di proseguire gli scavi per evidenziare il tesoro archeologico contenuto in Serra di Sotto.

INFORMAGIOVANI E VACANZE

Ciao,

volevamo ricordarti che in Comune è presente lo Sportello Informagiovani. E' un servizio gratuito che ti permette di avere informazioni su Università, Lavoro, Servizio Civile, Tempo Libero, Formazione, Vacanze studio e Vacanze! Sì, hai capito proprio bene: vacanze. All'Informagiovani è possibile avere informazioni su vacanze in Italia e all'Estero, sui campeggi, sugli ostelli, sull'inter rail e puoi trovare indirizzi utili per organizzarti.

Insomma, ti aspettiamo.

Lo Sportello è nella Biblioteca Comunale Piazza Divisione Aquì (telefono 0587-722917) ed è aperto il lunedì dalle 15 alle 18 e il mercoledì dalle 9 alle 12.

ORA PASSIAMO AI FATTI

Ha avuto un bel successo di partecipazione la "Conferenza sui Monti Pisani: turismo, agricoltura e servizi, assi importanti dello sviluppo", organizzata dai Democratici di Sinistra, che si è tenuta alla Villa Medicea il 29 maggio. Sindaci e partiti dei comuni di San Giuliano Terme, Vicopisano, Calci e Buti, si sono riuniti per riflettere insieme su come valorizzare meglio questo nostro territorio. La discussione, per la portata e la gravità dei problemi da affrontare, è stata ricca e appassionata. A nostro giudizio, sono emersi con nettezza impegni che, in tempi ravvicinati, devono trovare una risposta. E' in gioco la stessa credibilità della sinistra di continuare ad essere forza dirigente nella zona

1) innanzitutto, è urgente (dato che i tempi per procedere alla riclassificazione dei territori a livello regionale sono stretti) far avere all'IRPET (Istituto Regionale per la Programmazione Economica in Toscana) tutti i dati relativi alle caratteristiche del territorio sottolineando che il particolare svantaggio della nostra zona è ben espresso dalla pendenza. L'iniziativa dei comuni del Monte sarebbe rafforzata da un sostegno esplicito della Provincia. E tale sostegno andrebbe richiesto formalmente dai diversi Consigli Comunali a tutti i gruppi politici rappresentati in Consiglio Provinciale.

2) si riuscisse a modificare l'attuale stato delle cose ampliando i territori classificati montani, si potrebbe chiedere la ricostituzione della Comunità Montana, dato che, non c'è dubbio, vi sono motivi per classificare le valli e le colline dell'area come bacino montano. E' chiaro, invece, che se l'IRPET non inserirà i Monti Pisani tra i bacini montani, qualunque tipo di intervento sarà reso più difficile e non si potrà godere pienamente delle misure previste dalla legislazione già in vigore.

3) è in corso la discussione sulla proposta di Piano Regionale di Sviluppo. Tale proposta è stata inviata ad ogni Consiglio Comunale. Anche qui deve essere proposto, con forza, l'inserimento dei Monti Pisani quale territorio da citare specificamente per un piano di recupero e di valorizzazione.

4) ci si è interrogati perché Buti e Calci, pur avendo i requisiti richiesti dalla delibera CIPE per l'inserimento nelle zone particolarmente svantaggiate, sono rimasti esclusi dal provvedimento proprio a livello regionale. E' oggi all'esame della Commissione Agricoltura del Consiglio Regionale una proposta di legge dell'assessore Barbini, che ripristina, con oneri a carico della Regione, la situazione antecedente. Va chiesto che il provvedimento venga esteso alla gran parte del territorio dei due comuni. Il riconoscimento creerebbe le condizioni minime per l'eventuale nascita di nuovi soggetti economicamente validi nel settore olivicolo e, inoltre, con l'innalzamento del reddito esonerato da 5 a 15 milioni, sol-

leverebbe i cosiddetti hobbisti da adempimenti che rappresentano la classica goccia che li sta costringendo all'abbandono.

5) va sostenuta, con un'iniziativa d'area, la richiesta rivolta all'ARSIA dai frantoi cooperativi dell'area, per la costituzione di un'azienda pilota che esemplifichi relativamente a molteplici innovazioni tecniche che devono essere introdotte nella coltivazione dell'olivo.

6) richiedere all'Amministrazione Provinciale di elaborare, in accordo con i comuni, un progetto complessivo per la difesa idrogeologica e della forestazione del territorio del Monte, anche in virtù del fatto che il Monte Pisano è il polmone verde dell'area vasta.

7) va sollecitata la costituzione del Consorzio della Strada dell'olio, individuato quale strumento essenziale per tutte le iniziative tese alla valorizzazione turistica del comprensorio. Intanto, vengano completati gli interventi (cartellonistica, depliant, ecc.) previsti dal progetto dei quattro comuni sulla legge regionale 41 per favorire i tentativi che verranno intrapresi, fin dalla prossima campagna, dai frantoi cooperativi e dalle associazioni dei produttori, di commercializzare un olio tipico IGP del Monte Pisano.

Inoltre, sono state rimarcate alcune questioni a livello paesano:

1) mettere in campo un'azione che favorisca l'utilizzo dei contributi previsti dal progetto sulla legge regionale n.41 per la costruzione o la manutenzione straordinaria di strade interpoderali. Possibilità che decade con il prossimo novembre.

2) creare, così come previsto dal programma elettorale de "L'ulivo per Buti", la pro-loco per coordinare e promuovere l'offerta turistica locale.

3) intervenire con l'abbattimento di un punto percentuale degli interessi su prestiti contratti per investimenti nel settore agrituristico, così come deliberato da numerosi altri comuni.

4) il ruolo importante che giocherà il nuovo piano strutturale in direzione della difesa dell'ambiente nostro e quindi della necessità inderogabile di un approfondito confronto con le diverse categorie interessate.

5) costituire una Commissione di assessoreato per agricoltura, ambiente e turismo, dove approfondire, per esempio, come si possa favorire la nascita di aziende vere e proprie nel settore olivicolo.

La Conferenza, con la concretezza delle sue indicazioni, ha rappresentato un ulteriore passo avanti rispetto a precedenti esperienze, in cui il dibattito rimaneva sulle generali. Ora, la discussione è divenuta più stringente e davanti a noi c'è, ormai, la necessità di vedere fatti concreti, cose realizzate. Alle autorità competenti va la richiesta di proseguire gli scavi per evidenziare il tesoro archeologico contenuto in Serra di Sotto.

MOLINI E FRANTOI

Da una prima chiacchierata con Mario Biondi è uscita la mappa completa di tutti i frantoi e molini che sono stati attivi, nella prima metà del secolo passato, nel nostro Comune. Iniziando da località il Fabbretto si incontra il primo molino, in località Boddo sono presenti frantoio e molino, in Casamicciola un frantoio, dal Frediani frantoio e molino. Qui si lavorava intensamente anche la sansa e l'ultimo residuo che rimaneva era il lotro messo ad asciugare in gallerie tuttora presenti. Il lotro seccato veniva utilizzato come combustibile nelle stufe. Continuando si incontrava il molino di Dizia Baroni, quello di Parenti Uliano, quello di Balena, quello di Virginio Parenti, quello di Gino della Mena. A questo punto veniva il frantoio del Rossoni, quindi il molino di Ciano e il frantoio del sor Agostino e infine i due frantoi del Pacini.

Considerando il rio formato da Rio della Tana e dal Rio di Doccia, troviamo all'inizio il molino da Sarvo utilizzato esclusivamente per macinare le castagne, poi (dove oggi abita Flori) un altro frantoio del sor Agostino caratteristico in quanto aveva la ruota più grande del Comune e infine il Vecchio Frantoio, già proprietà di Gianbattista e oggi di alcuni tedeschi. In questo caso trattasi di un'opera architettonica pregevolissima. Questo frantoio lavorava solo per i forestieri. Il contadino partiva con il carro e fornitissimo di cibarie in quanto arrivato al frantoio gli capitava di dover aspettare giorni per la frangitura. Qui oltre che la frangitura delle olive si lavorava anche la sansa. Si pensi che vi lavoravano 10 persone il giorno e 10 la notte!

Scendendo, davanti al Primo Maggio, si trovava un altro frantoio di Gianbattista, oggi proprietà Lari. Quindi il frantoio del Marianini al ponte dell'Ospedale.

Scendendo ancora lungo il rio Magno si incontrava il frantoio del Rossoni, poi il molino di Panperso; il molino e il frantoio del Bernardini; e in piazza Garibaldi il frantoio del Paoli (dove ora ha la sede la Cassa di Risparmio di Pisa). Passando alla Piazza, si incontrava il frantoio del Bozzi e quello di Boccacina (dove ora è il negozio di elettrodomestici di Giuseppe Scarpellini).

Nel rio dei Ceci, si aveva il frantoio del Toti, quello del Volpi e quello di Dei. Invece nel rio

di Borgarina, all'inizio, nella valle, c'era un piccolo frantoio, poi veniva quello dei Bernardini e al ponte di Puntacolle quello del dott. Baschieri, poi il molino di Uliano e dopo quello di Demoscare; al ponte del Filippi il frantoio di Gianbattista e più giù quello di Bernardini Emilio (oggi Frantoio Sociale) con annesso molino. L'ultima serie comprendeva il frantoio da Del Cancia, molino da Paolino, ancora un molino alla Ceramica detto di Zaccatopi, dalla Tilla un molino e il frantoio di Galileo. Dal Tramontano, proprietà Morelli, si ha ancora oggi un frantoio perfettamente conservato, l'ultimo in assoluto del paese. Infine, a Cascine, c'era un frantoio subito all'ingresso venendo da Buti in locali oggi di proprietà dei fratelli Parenti Lido e Piero, un altro al laghetto in località Tanali e uno ancora, proprietà di Galileo, dietro la Chiesa.

Terminato l'elenco di molini e frantoi, Mario aggiunge alcune considerazioni a quanto già detto negli scorsi numeri circa la pesantezza delle condizioni di lavoro. A questo proposito racconta di un Moro di Bastiano (casato Scarpellini), un bracciante (la categoria che stentava più di tutti la vita, spesso senza lavoro e costretti ad arrangiarsi a destra e a sinistra, sempre con una fame mai saziata) impegnato a portare i pini addosso dalla Verruca a Montemagno. Bisogna sapere che il pino veniva tagliato ad un'altezza di due metri e nel caso delle cime a tre, ma nel caso essendo la pianta spropositata il padrone si vedeva costretto ad effettuare il taglio ad un metro e da questo veniva per lui un danno consistente in quanto le tavole sarebbero state pagate molto meno. Allora si rivolse ai braccianti offrendo oltre la paga per il peso trasportato anche un pane di un chilogrammo. Il Moro di Bastiano accettò portando il tronco a destinazione, dove risultò un peso di ben 230 chilogrammi!

Comunque al di là dell'episodio eccezionale, la giornata normale del bracciante si traduceva in tre viaggi dal Colle di Campampoli a Panicale Basso con un peso trasportato, ogni volta, di 90 chilogrammi.

Mario racconta che quando fu ristrutturata la casa di Serra di Sopra, le donne stesse facevano viaggi salendo dalla Buca della Tana (un sentiero notoriamente assai ripido) con un carico di rena di oltre 40 chilogrammi.

DIARIO DI UN CICLOAMATORE

Il Giro d'Italia è finito da qualche giorno, ma è tuttora vivo il clamore e le chiacchiere della gente sui fatti che sono accaduti. Mi riferisco, ovviamente, al problema doping che aleggia su ogni disciplina sportiva, ma è il ciclismo soprattutto a fame le spese. Non credo ciò sia giusto; in particolare, tra i tanti discorsi ascoltati, quello di un ex ciclista molto noto, che in televisione afferma: "I corridori non negativi ai controlli devono essere radiati". Mi sono detto: "Ma senti da che pulpito vien la predica". Poi le solite considerazioni da bar o da piazza, del tipo: "I ciclisti sono tutti dopati e montati, compreso gli amatori, al mi figliolo piuttosto che fargli fare il ciclista..."

E invece nel mondo del ciclismo c'è tanta passione, tanto impegno; ritengo che sia lo sport più bello di tutti.

Un episodio toccante: nel 1998 mi trovavo sul monte Pitoro e davanti a me c'era una coppia che aspettava il passaggio dei corridori. Negli ultimi giri, quando "comincia la corsa" come si dice in gergo, la velocità aumenta ed in tanti cominciano ad accusare la fatica con ritardi e ritiri. La signora, che aveva un viso dolce e sereno, vedendo, al penultimo passaggio, che il suo ragazzo non era più nel gruppo dei primi, cominciò a preoccuparsi e sporgeva continuamente la testa per vedere se arr-

vava. Dopo diversi minuti, il ragazzo apparve avanzando lentamente: era sfinito. I soliti beceri gli gridavano: "Smetti, vai a casa".

I lineamenti del viso della signora si fecero duri, gli occhi si gonfiarono di lacrime e quando il ragazzo passò, aprì la bocca per dire qualcosa, ma non uscì alcun suono. Poi rifugiò la testa nel petto del marito e cominciò a piangere sommessamente.

Il ciclismo è anche questo.

Nel 1982, mi aggregai al gruppo di ciclisti di Cascine di Buti, e lì trovai Lavinio, Mamo, Cipolla, Pagnocco, Tito ed altri. Le nostre bici erano dei ferri vecchi, ora tutti montano bici nuove, completini e scarpe professionali. Allora cominciamo a muovere i primi passi ed il mio maestro era Tito. Mi staccavano e lui mi aspettava e mi riportava sotto dicendomi "Stai dietro di me" e in discesa mi designava le traiettorie in perfetto stile: era il mio tutore. Con il passare degli anni, la domenica mattina gli mettevo la mano sulla spalla salutandolo con un: "Er mi vecchietto" e lui, con un filo di voce, rispondeva: "Bei mi' tempi". Tito non è più con noi, ma sa che lo ricorderò sempre con affetto.

L'altra sera sono andato in paese ed ho parlato con il mio caro amico Chicco. Mi ha detto che va bene, che si allena e vi piuttosto forte. Vuoi vedere che presto mi batte?

Beppe Buti

olivicoltori

LA VITA SI COMPLICA SEMPRE DI PIU'

Un recentissimo regolamento comunitario (n.1019) fissa le nuove norme commerciali per la vendita diretta dell'olio di oliva. Motivando il provvedimento con la tutela della qualità e per una più corretta informazione per il consumatore, dal prossimo novembre i contenitori utilizzabili nelle vendite dirette (e cioè la vendita dell'olio sfuso che finora veniva fatta liberamente nel frantoio o nelle aziende) non potranno superare il limite dei 5 litri. Inoltre lo riportiamo testualmente: "gli imballaggi, della capacità massima di cinque litri, sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichetta-

tura conforme alle disposizioni di cui agli articoli 3 e 6". Quindi non solo i contenitori avranno una chiusura ermetica, ma si dovrà anche provvedere ad un'etichetta che per l'olio extravergine conterrà la seguente dicitura "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Quindi una legge che porta ad una vera e propria rivoluzione, di cui oggi si può solo intuire la portata. Una prima conseguenza sarà certamente un accresciuto ruolo dei frantoi cooperativi che, tra l'altro, dovranno organizzarsi per fornire il servizio di confezionamento del prodotto.

L'angolo della memoria a cura di Giuliano Cavallini



Scuola elementare classe 3°: nati negli anni 1935/39. Sono riconoscibili da sinistra in alto: Lionello Scarpellini, Giuliano Pratali, Claudio Andreini, Renato Filippi, Corrado Filippi, Giuseppe Felici, Rosita Lari, Piera Marchi, Lilia Leporini, Brunetta Baschieri, Fiorinda Caturegli, Giuliana Pioli, Silvana Felici, Vittorina Camici, Miriana Leporini, Giovanna Valdiserra, Francesca Radicchi, Carmelinda Bernardini, Maria Felici, Flora Spigai, Napolina Filippi, Moranda Barzacchini, Mirena Barzacchini, Giuliana Bernardini e Lorena Pratali.

BUTI SUL NEW YORK TIMES

Corrado Baschieri continua ad inviarci spigolature di particolare interesse, come questo articolo apparso il 9 aprile 1966 sul prestigioso New York Times.

Da una prima chiacchierata con Mario Biondi è uscita la mappa completa di tutti i frantoi e molini che sono stati attivi, nella prima metà del secolo passato, nel nostro Comune. Iniziando da località il Fabbretto si incontra il primo molino, in località Boddo sono presenti frantoio e molino, in Casamicciola un frantoio, dal Frediani frantoio e molino. Qui si lavorava intensamente anche la sansa e l'ultimo residuo che rimaneva era il lotro messo ad asciugare in gallerie tuttora presenti. Il lotro seccato veniva utilizzato come combustibile nelle stufe. Continuando si incontrava il molino di Dizia Baroni, quello di Parenti Uliano, quello di Balena, quello di Virginio Parenti, quello di Gino della Mena. A questo punto veniva il frantoio del Rossoni, quindi il molino di Ciano e il frantoio del sor Agostino e infine i due frantoi del Pacini.

Considerando il rio formato da Rio della Tana e dal Rio di Doccia, troviamo all'inizio il molino da Sarvo utilizzato esclusivamente per macinare le castagne, poi (dove oggi abita Flori) un altro frantoio del sor Agostino caratteristico in quanto aveva la ruota più grande del Comune e infine il Vecchio Frantoio, già proprietà di Gianbattista e oggi di alcuni tedeschi. In questo caso trattasi di un'opera architettonica pregevolissima. Questo frantoio lavorava solo per i forestieri. Il contadino partiva con il carro e fornitissimo di cibarie in quanto arrivato al frantoio gli capitava di dover aspettare giorni per la frangitura. Qui oltre che la frangitura delle olive si lavorava anche la sansa. Si pensi che vi lavoravano 10 persone il giorno e 10 la notte!

Scendendo, davanti al Primo Maggio, si trovava un altro frantoio di Gianbattista, oggi proprietà Lari. Quindi il frantoio del Marianini al ponte dell'Ospedale.

Scendendo ancora lungo il rio Magno si incontrava il frantoio del Rossoni, poi il molino di Panperso; il molino e il frantoio del Bernardini; e in piazza Garibaldi il frantoio del Paoli (dove ora ha la sede la Cassa di Risparmio di Pisa). Passando alla Piazza, si incontrava il frantoio del Bozzi e quello di Boccalina (dove ora è il negozio di elettrodomestici di Giuseppe Scarpellini).

Nel rio dei Ceci, si aveva il frantoio del Toti, quello del Volpi e quello di Dei. Invece nel rio

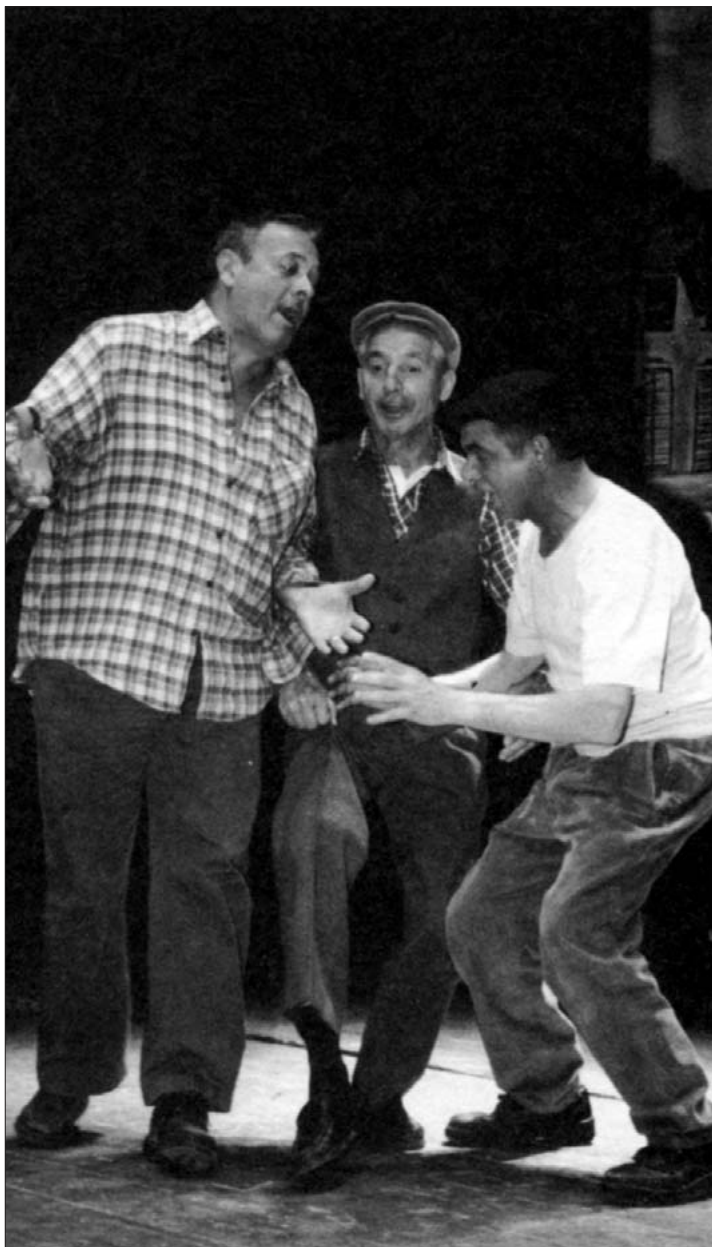
di Borgarina, all'inizio, nella valle, c'era un piccolo frantoio, poi veniva quello dei Bernardini e al ponte di Puntacolle quello del dott. Baschieri, poi il molino di Uliano e dopo quello di Demoscare; al ponte del Filippi il frantoio di Gianbattista e più giù quello di Bernardini Emilio (oggi Frantoio Sociale) con annesso molino. L'ultima serie comprendeva il frantoio da Del Cancia, molino da Paolino, ancora un molino alla Ceramica detto di Zaccatopi, dalla Tilla un molino e il frantoio di Galileo. Dal Tramontano, proprietà Morelli, si ha ancora oggi un frantoio perfettamente conservato, l'ultimo in assoluto del paese. Infine, a Cascine, c'era un frantoio subito all'ingresso venendo da Buti in locali oggi di proprietà dei fratelli Parenti Lido e Piero, un altro al laghetto in località Tanali e uno ancora, proprietà di Galileo, dietro la Chiesa.

Terminato l'elenco di molini e frantoi, Mario aggiunge alcune considerazioni a quanto già detto negli scorsi numeri circa la pesantezza delle condizioni di lavoro. A questo proposito racconta di un Moro di Bastiano (casato Scarpellini), un bracciante (la categoria che stentava più di tutti la vita, spesso senza lavoro e costretti ad arrangiarsi a destra e a sinistra, sempre con una fame mai saziata) impegnato a portare i pini addosso dalla Verruca a Montemagno. Bisogna sapere che il pino veniva tagliato ad un'altezza di due metri e nel caso delle cime a tre, ma nel caso essendo la pianta spropositata il padrone si vedeva costretto ad effettuare il taglio ad un metro e da questo veniva per lui un danno consistente in quanto le tavole sarebbero state pagate molto meno. Allora si rivolse ai braccianti offrendo oltre la paga per il peso trasportato anche un pane di un chilogrammo. Il Moro di Bastiano accettò portando il tronco a destinazione, dove risultò un peso di ben 230 chilogrammi!

Comunque al di là dell'episodio eccezionale, la giornata normale del bracciante si traduceva in tre viaggi dal Colle di Campampoli a Panicale Basso con un peso trasportato, ogni volta, di 90 chilogrammi.

Mario racconta che quando fu ristrutturata la casa di Serra di Sopra, le donne stesse facevano viaggi salendo dalla Buca della Tana (un sentiero notoriamente assai ripido) con un carico di rena di oltre 40 chilogrammi.

BRAVO MARIETTO



Cartoline dall'interno a cura di Stefano Del Ry



Maggianti

Con "Gosto e Mea", Marietto, con la collaborazione preziosa di molti, è riuscito ad andare al di là della macchietta e a rendere efficacemente la vita dei paesani di quegli anni pur rimanendo nella sfera degli aspetti più gioiosi e sereni. I giochi dei bimbi, la novella di Pigottino, Cecco Rivorta e le altre filastrocche, la Rosa e il suo carretto pieno di dolciumi (non ci dimentichiamo mai il cartoccio di lupini insaporiti con un pizzicotto di sale), la bottega della Carola (con le chiacchiere e le abitudini alimentari di allora, più precisamente la povertà di allora: "vò comprà un po' po' di farina di granturco, 'r baccalà e du' porri", e la figura di Rosetta, interpretata in modo magistrale, ma forse resa troppo cittadina, improbabile per Buti), gli amici che si ritrovano nella bottega di Ermindo e della Quinta "a fare una partitina", le chiacchiere tra uomini e bere il vino, la scena dei giovani con i corteggiamenti da imbranati e le considerazioni sull'attualità (gli attori, Itre e Mussolini), rappresentano uno spaccato magico, commovente di cosa abbiamo vissuto.

Anche l'abbondanza di riferimenti al sesso non appare forzato, fa parte dell'umanità, della verità dei personaggi.

Quindi una bella prova di maturità della Compagnia Teatrale "Francesco di Bartolo", per cui era giusto ricordare la figura di Mauro Monni che ha dato tanto perché il gruppo crescesse e si desse sempre più impegnativi traguardi.

Per esempio, proprio per la bravura, e la passione, che Marietto dimostra, proprio per

la capacità complessiva della Compagnia, è venuto il tempo per affrontare l'altra dimensione della vita del paese allora. Non quella cui fa cenno Massimo Pratali, "di quando le persone non possedevano nulla, ma quel nulla era tutto e fra di loro si davano tanto pur non avendo nulla", una visione che è molto parziale, consolatoria. Nella realtà si è stati (come si continua ad essere) anche feroci nei rapporti interpersonali (e giustamente la Aurora Puccetti si interroga sullo stupro patito dalla "Parmira, quella che 'ndava a servizio da li Stefanini"), come non si può oscurare quanto la vita di ognuno viene drammaticamente determinata dalla collocazione sociale. L'altra dimensione del paese in quegli anni era segnata fondamentalmente dall'articolazione in contadini, operai corbellai e signori, che rimango convinto sia stata rappresentata con insuperata efficacia nel romanzo "Un vestito di cotone stampato" di William Landi.

Comunque, ripeto: con "Gosto e Mea" non si è solo riso, ci si è pure emozionati e quindi si ringraziano Mario, Emiliana, Alessandro, Braian, Tommaso, Rachele, Diletta, Gaia, Sauro, Lori, Beppina, Laura, Albertina, Lucia, Manola, Giuseppe, Natalia, Giulia, Caterina, Simona, Isa, Mirko, Riccardo, Lorenzo, Leonardo, Renato, e le collaborazioni di Nello Landi, Beatrice, Augusto, Riccardo, Tommaso (Spigai), Anton Giulio, Laura (Parenti), Massimo, Anna (Pioli), Lucia, Luisa, Anna e Lia.

Graziano



Gita dei volontari della Sagra del Ranocchio (i ranocchi girolloni) sul lago di Garda (anno 2001).

Testimonianze sui lavori di ieri

COME SI SEMINAVA IL GRANTURCO

Attualmente semina e concimazione del granturco si fa a macchina. Così per il diserbo e la zappatura. Andrà a finire che quando i robot avranno avuto lo sviluppo che tutti ci aspettiamo, l'uomo si metterà seduto in cima ai campi, all'ombra di una pianta, e di lì guiderà elettronicamente le macchine e uno solo farà il lavoro di mille contadini di una volta.

Ai tempi di cui parlerò io, dopo aver preparato il letto di semina (si seminava di solito sugli aratonati, perché questo seme, per crescere bene, ha bisogno di terreno soffice), si procedeva a fare i solchi con l'aratro, che entrava nel campo trainato da una coppia di vacche. Dietro il bifolco stava il seminatore, che distribuiva il seme a mano cercando di sterzarlo meglio che poteva. A volte succedeva che lo buttasse troppo fitto, nonostante che il seme cadeva di tra le dita chicco a chicco. Ancora dietro il seminatore, veniva l'addetto a spandere il concime chimico: con la mano sinistra teneva il secchio con il fertilizzante e con l'altra lo gettava nel solco.

Era tutto un altro lavoro, faticoso oltremodo. Dopo aver seminato, si passava con la zappa a coprire il seme, a tagliare l'erba e a sbriciolare le zolle. A questo punto, il capoccia benediva il campo augurandosi un buon raccolto, e qui dipendeva soprattutto

dalla stagione: con abbondanti piogge il raccolto era buono perché il granturco vuole tanta acqua, altrimenti si raccoglieva poco.

Per tornare un passo indietro: dieci o quindici giorni dopo la nascita delle piantine, s'entrava nel campo in cinque o sei persone a diradarle, chini sotto il sole. Poi ci si ritornava per zappare, per rompere la terra, per rincalzare le piantine perché potessero affrontare meglio la stagione più calda.

Mio nonno diceva che al granturco in pianta faceva bene anche soltanto il vento della zappa.

Nell'agosto si rientrava dentro a stracciare i fagioli (il granturco, a questo punto, aveva già la pannocchia con i baffi), che erano stati mescolati anch'essi al momento della semina.

Sulle nostre tavole, a quei tempi, polenta e fagioli erano sempre presenti. Questi ultimi, a nostra insaputa ricchi di proteine, si può ben dire che rappresentassero le bistecche dei poveri.

Dopo la di cimatura (le cime erano richieste per alimentare le vacche, assai numerose nella zona), il granturco veniva lasciato "tirare" nel campo e seccato, nel tardo settembre, aveva luogo il raccolto. Dotati di falce e corbello o cesta che fosse, si buttavano le pannocchie sul carro che ci seguiva. A casa si "sfogliava" e infine

veniva trebbiato.

Ma il lavoro non era finito perché bisognava buttarlo sull'aia, eppoi rimugarlo, insaccarlo e riprendere i sacchi per caricarli sul camion o su un barroccio.

Avete sentito quanta mano d'opera richiedeva la coltivazione di questa benedetta pianta?

Atilio Gennai



**Festa
de l'Unità
a Cascine
di Buti**

**DAL 26 LUGLIO
AL 4 AGOSTO**

Partecipate!

ANAGRAFE

NATI

CASSIANO MATTIA
nato a Pisa il 29 aprile 2002

CASAVECCHIA MICOL
nata a Pontedera il 1 maggio 2002

DI BELLA MATTEO
nato a Siena il 3 maggio 2002

PARRINI AMBRA
nata a Pontedera il 5 maggio 2002

FALLENI SARA
nata a Pontedera il 6 maggio 2002

BAGNI TOMMASO
nato a Pontedera il 10 maggio 2002

BADALASSI DOMIZIANO
nato a Pontedera il 23 maggio 2002

FROSINI ANDREA
nato a Pontedera il 23 maggio 2002

MATRIMONI

GIACCAI ALESSANDRO E LUPERI STEFANIA
sposi in Buti il 14.4.2002

CIAMPI PAOLO E PRATALI SIMONA
sposi in Buti il 20.4.2002

GIACCAI ALESSANDRO E LUPERI STEFANIA
sposi in Buti il 14.4.2002

MORTI

CIAMPI AMULIO
n. in Buti il 1 gennaio 1913
m. a Pontedera il 10 aprile 2002

DAINI VITTORIA
n. a Ponsacco il 23 febbraio 1912
m. a Pontedera il 17 aprile 2002

FELICI ANDREINA
n. a Buti il 17 febbraio 1924
m. a Pontedera il 20 aprile 2002

BIGIOTTI LUISA
n. in Chianti il 30 agosto 1915
m. il 14 maggio 2002

(elenco aggiornato al 31 maggio 2002)

ALBERTO ANDREINI

n. il 13 luglio 1892
m. il 2 luglio 1962



Disegnato da una figlia

Il papà, la mamma, le sorelle
e i fratelli, tutti morti,
e la mamma, che è morta
e la mamma, che è morta.

Da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta.

Da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta.

Da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta,
e da una sorella, che è morta.

Le figlie Novara, Bruna,
Marcella, Tosca e Bianca, insieme
ai nipoti e ai generi, lo ricordano
con immutato affetto.

"Er Curignolo" LESSICO BUTESE

Vi ricorderete la rubricchetta sul lessico butese che veniva pubblicata un paio di anni fa? Alla festa dei castellani doc di domenica 9 giugno, si sono avute alcune integrazioni:

in nissun lati
prendere una frescata
er prussembolo
ci si vede ll'oggi
il rinfrigno
rosomolo
che raspi
che intrugli
quanto ci s'aggaiia
la roccia
diriellà

da nessuna parte, di persona o di cosa
rischiare la malattia per aver preso fresco
il prezzemolo
ci incontriamo nel pomeriggio
un rammendo fatto male perché eseguito frettolosamente
poca cosa sia nella quantità che nella qualità
rischi di fare danni mentre cerchi od esegui malamente una cosa
cosa prepari, cosa architetti
arrabbiarsi o stancarsi nel fare o nel dire una cosa
l'immondizia
vado per di là