

IL PAESE

Aut. Trib. di Pisa n. 11/90 del 9.4.1990
Direttore Responsabile: Paola Alberti
Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Basiliana - Vicopisano (PI) - Tel. (050) 799.477

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 2, DCB Pisa - anno X - n. 7

Abbonamento annuale €8, una copia €1 - Settembre 2004 - Anno XV - N.7

INCONTRIAMOCI



Nel pomeriggio del prossimo 31 ottobre, al Parco Danielli, si terrà una festa intitolata "INCONTRIAMOCI". L'intenzione dei promotori (l'Associazione "Amici del Serra" e il Circolo di Studio "Buti e il Mondo", a cui hanno aderito Amministrazione Comunale, Parrocchia, scuole, circoli, contrade e privati cittadini), è di realizzare una prima presa di contatto con i tanti immigrati che vivono in paese: albanesi, magrebini, rumeni, singalesi. Cosa meglio di una festa, per Buti, per farsi conoscere e conoscere le donne, gli uomini e i bambini che qui risiedono da poco. Gli ingredienti principali saranno la musica e lo scambio dei cibi. Si esibirà la nostra banda e un gruppo di suonatori di tamburo senegalesi. Ma al centro starà, ovviamente, la roba da mangiare: la bruschetta offerta dalla Pievania con l'olio nuovo del Frantoio Sociale e della cooperativa Le Macine, i maccheroni di San Rocco, i frati di San Niccolao, la trippa di San Francesco, le torte di riso di Panicale, la zuppa di cavolo del Circolo 1° Maggio, mentre dall'altra parte gli albanesi ci faranno assaggiare alcuni dei loro piatti tipici e gli arabi pure. Questi sono alcuni degli impegni presi nella prima riunione, ma si sono aggiunti altri: la contrada della Croce e quella di San Michele, circoli, ristoranti e agriturismi.

Sul programma sarete meglio informati nei prossimi giorni, ma fin da ora invitiamo i butesi e i cascinesi a partecipare numerosi per salutare i nuovi paesani.

STATUS QUO ANTE?

Siamo stati informati dall'Assessore Buti Patrizia di una lettera inviata al Sindaco e ai capigruppo consiliari in opposizione al consorzio per la strada interpodereale di Quadonica.

Ci sentiamo chiamati in causa in quanto abbiamo collaborato attivamente raccogliendo i dati catastali dei proprietari frontisti, provvedendo alla determinazione delle quote millesimali e adoperando una modesta somma per il coinvolgimento di un tecnico. Quest'ultimo ha provveduto alla stesura del computo metrico per le opere di manutenzione straordinaria alla strada, che doveva essere allegato alla richiesta di contributo all'Amministrazione Provinciale, così com'è avvenuto per altri due consorzi (Solaio - Cima alla Serra e Poggio - S. Agata), a cui sono stati assegnati recentemente alcune centinaia di milioni di vecchie lire.

Insomma ci siamo dati da fare; l'impegno per le strade interpodereali ha segnato fin dalla nascita la nostra Cooperativa. Il Frantoio Sociale collaborò, all'inizio degli anni 70, con l'Amministrazione Comunale e con i produttori delle zone di Solaio - Cima alla Serra e di Poggio - S. Agata. Ottenuti i contributi da parte della Provincia ed effettuati i lavori, i produttori vollero organizzarsi per garantire la gestione delle strade. Così fu data vita ai due consorzi, che hanno assicurato finora la manutenzione, e con gli ultimi contributi (pari all'80 per cento della spesa) riusciranno a dare un assetto pressoché definitivo alle due infrastrutture.

Per Quadonica, nel 1978, il percorso fu lo stesso; anzi in questo caso fu direttamente il Frantoio Sociale che richiese ed ottenne dalla Provincia i contributi ed eseguì i lavori per la

costruzione della strada!

Logica avrebbe voluto che dopo si formasse il consorzio. Invece la passività dei più ed anche il senso di responsabilità fece sì che ci si fermasse davanti ad un proprietario, che irragionevolmente minacciava le persone con violenza. Questa è la vera storia della sbarra e del cartello "Strada privata"!

Nella lettera, si leggono espressioni drammatiche del tipo "i cittadini non sono stati avvertiti delle conseguenze che l'istituzione del consorzio comporta per le loro proprietà", "si tenta di effettuare una vera e propria espropriazione del diritto di proprietà" e così via. Una semplice domanda all'estensore: ma tutti i proprietari frontisti dei consorzi già nominati, quelli della strada di San Bastiano o della zona del Seracino, che limitazioni alla proprietà privata hanno subito? Non è ancora chiaro a qualcuno che ci si adoperava soltanto perché la coltivazione dell'oliveto a Buti continui, perché sempre più vaste superfici non vengano abbandonate con intuibili gravi conseguenze non solo economiche ma in termini di degrado del territorio? L'unico attentato alla proprietà privata consegue all'abbandono per il fatto stesso che l'oliveto incolto perde il suo valore commerciale. Altro che "status quo ante", caro leguleio!

Comunque chi ha preso l'iniziativa della lettera ha raggiunto un bel risultato: impedire l'invio della domanda di contributo alla Provincia sul Piano di sviluppo rurale entro il 15 ottobre, termine ultimo per accedere ai finanziamenti. Di questa mancata opportunità tutti i proprietari di Quadonica debbono ringraziarlo.

L'Oleificio Sociale di Buti

1943 - 45

L'ESTATE DELLA BARBARIE

Utile la lettura dell'articolo di Paolo Piacenza su l'Unità del 25 agosto a commento del Dizionario della Resistenza di Enzo Collotti e Tristan Matta pubblicato da Einaudi. Dalla ricerca, dice Piacenza, emerge che tra il giugno e l'ottobre del 1944 si ha una vera e propria escalation di violenza a danno dei civili. Dietro questo crescendo di barbarie c'era sicuramente l'ordine emanato dal feldmaresciallo Albert Kesslerling, comandante delle forze tedesche in Italia, il 17 giugno 1944. "La lotta contro le bande - vi si leggeva - deve essere condotta con tutti i mezzi a disposizione e la massima asprezza. Io coprirò ogni comandante che nella scelta ed asprezza del mezzo vada oltre la misura a noi di solito riservata".

Trattandosi di truppe naziste la "misura di solito riservata" era già ampia. Le "soluzioni" adottate a Boves o alle Fosse Ardeatine erano lì a dimostrarlo. L'ordine di Kesslerling apriva, come ha scritto lo storico Klinkhammer, la possibilità, per i comandanti di reparto, di avere "carta bianca" nelle azioni repressive, senza limiti di ordine gerarchico.

Nei mesi estivi del 1944 si concentrò così il maggior numero di eccidi e violenze ai danni della popolazione civile, in concomitanza - e in significativa, sintomatica risposta - alla forte espansione dell'offensiva partigiana.

Ma a produrre la terrificante striscia di omicidi di innocenti dell'estate del 1944 non fu solo "l'estro" criminale di qualche ufficiale. Alla base dell'iniziativa nazista ci fu un'evidente "programmazione" della violenza sui civili, come è stato più volte rimarcato dai molti studiosi che hanno, di recente, rinnovato le indagini su quei fatti a seguito della scoperta, nel 1994, del cosiddetto "armadio della vergogna" (vicenda trattata nell'articolo di Giancarlo Caselli pub-

blicato nel numero di maggio/giugno). Significativamente le stragi si concentrarono nelle regioni più vicine al fronte che gli Alleati stavano lentamente portando fino alla Linea Gotica; prima nel Lazio, poi in Toscana ed infine in Emilia.

Nella lunga teoria di stragi ed eccidi di civili compiuti in funzione "antipartigiana", c'è per esempio il caso di Vinca, un borgo della provincia di Massa e Carrara, considerato una base di "banditi". La mattina del 24 agosto iniziò una vasta operazione di accerchiamento del piccolo comune. Tra i protagonisti anche il reparto comandato dal boia di Marzabotto (dove furono massacrati più di 1800 persone), Walter Reder. I corpi di 29 donne violentate, alcune con il loro neonato morto e il ventre squarciato saranno ritrovati, dopo la strage, in una stalla. I morti di Vinca furono 174 e il paese venne completamente saccheggiato e poi bruciato. L'esercito tedesco, in ritirata verso l'Appennino, si stava "aprendo" la strada con l'uccisione di donne e bambini, considerati "banditi". Infatti il 26 agosto il comando della 14ª armata scriveva: "Conclusa operazione anti-bande nella zona. Fino a ora si sono catturati 1480 appartenenti a bande, aiutanti o sospetti di complicità, 332 banditi uccisi in combattimento ecc. Un'operazione ben riuscita!

Ora, tolto le Fosse Ardeatine e Marzabotto, per tutte le stragi intervenne l'illegale "archiviazione provvisoria" della procura generale militare a compendio di una serie incredibile di distrazioni, cancellazioni, occultamenti, omissioni: una colossale operazione di negazione della giustizia.

Ancora oggi, a sessant'anni di distanza, anche per Piavola deve essere individuato e processato chi comandava il reparto responsabile materiale della strage.

L'angolo della memoria a cura di Giuliano Cavallini



Anno 1960. Laboratorio artigianale d'intreccio del castagno (corbelli, damigiane, ceste): la tinteggiatura. Si riconoscono da sinistra: Andreotti Emiliana, Felici Lia, Leporini Liviana, Guerrucci Angelica.

SIAMO MAIALI

(senza offesa per la specie dei suini)

Il 25 e 26 settembre gli studenti della scuola media, coordinati dal Prof. Gatti, hanno partecipato all'iniziativa promossa da Legambiente "Puliamo il mondo". Il valore di queste giornate, con cui si riesce anche a coinvolgere i ragazzi delle scuole, è grande. Ma se andiamo in giro e vediamo discariche a cielo aperto, oggetti e rifiuti che deturpano varie località del territorio comunale, i rii (Rio Magno e compagnia) e perfino i boschi, ci viene da pensare che la nostra arretratezza culturale non possa essere mai colmata. In "La cultura degli italiani", Tullio De Mauro, il famoso linguista, osserva "quanto gli

amici e colleghi stranieri restino stupefatti per le nostre case, per come sono curate, arredate, tirate a lucido. E per la differenza che scorgono con quello che vedono fuori: marciapiedi sgangherati, cassonetti dell'immondizia stracolmi, spazzatura ovunque. Noi, collettività nazionale, investiamo molto nelle nostre case, nella loro decenza, ci difendiamo dall'esterno. Poi, però, quando andiamo all'estero, restiamo meravigliati se vediamo gli addetti alla pulizia delle stazioni che lucidano uno per uno i telefoni pubblici o riparano le stecche delle panchine. Una scena inimmaginabile in Italia".

Sandro Valota è andato in Cina a fare il viaggio che preparava da tempo. È andato con la bicicletta, perché la bicicletta dà un altro ritmo alla vita. Viaggiando così puoi vedere con calma, sei quasi costretto ad incontrare le persone, puoi curiosare, fermarti, parlare, osservare e riflettere. Una volta gli ho chiesto: "Ma quando piove?" e lui: "E' anche più bello".

Quando abbiamo trascorso dei momenti insieme, ho sempre avvertito in lui una grande calma interiore; quella di un uomo padrone dei propri tempi, interessi ed affetti.

Qualcosa spinge anche me a rifiutare gli affanni di una vita "a corsa", fatta di mille bisogni, che per essere soddisfatti ti lasciano svuotato a un punto tale che non riesci più a sentire il profumo dell'aria, dei campi, del mare, né hai più tempo di incontrare le persone.

Sandro, invece, è sempre riuscito a trascinarci in una speciale tranquillità, dove gli spazi si sono aperti riuscendo a parlare di paesi lontani, di antichi pensieri e di uomini che mi hanno fatto intuire altri modi di vedere e di agire. Lui, uomo di grande cultura e

curiosità, è riuscito a vivere sempre in questa dimensione, cittadino di tanti popoli e di tante tradizioni. Ecco, allora, che il viaggio viene fatto in bicicletta per conoscere il popolo, per mescolarsi alla gente, per vivere come loro.

Alla fine di giugno, gli ho detto della mia intenzione di realizzare un piccolo giardino naturale a casa mia invitandolo perché mi desse consigli in merito. Vicino al rio che scorre davanti a casa c'è un angolo con dei noccioli cresciuti tra grosse pietre, un posto fresco in estate. Sandro, quel giorno, aveva un libro e seduto su quelle pietre mi lesse alcune massime di Lao Tse. Lì per lì non capii nulla, poi il suono stesso della lettura mi fece sentire il giardino e la sua pace. Decidemmo anche di incidere sulle rocce ideogrammi tratti da quelle massime. Si era dilatato il tempo, la nostra stessa dimensione umana.

Oggi mi piace pensare che Sandro continua il viaggio, con la sua bicicletta e con il suo caratteristico cappello, oltre la Cina; forse alla ricerca del Grande Spirito degli indiani d'America, per i quali aveva una grande passione.

Ciao "grande", fai un buon viaggio.

Aldo Paci

I RISTORANTI

LA PUPPA DEI VECCHI

Il nome, nella nostra fantasia, evocava le meschie di un tempo così, alla fine di agosto, entrati nel locale cercammo con gli occhi l'oste scartando subito il ragazzo che stava predisponendo i tavoli per la serata. Quest'ultimo, alto, con l'aria intellettuale, i capelli ricci che un'alta fascia faticava non poco a tenere a bada, ci suggerì di sedere fuori ad un tavolo. Il sole stava completando il suo giro ed apprezzammo il fresco ventilato di quel lato di piazza San Francesco. Con calma, il ragazzo ci portò il menù, ci consigliò sui vini, ci informò sulla provenienza e le caratteristiche degli ingredienti dei crastini che avevamo ordinato. Leonardo, proprio quel ragazzo, è il titolare de "La puppa dei vecchi", ha 32 anni e non si può dire che risponda allo stereotipo dell'oste ma, come i gestori delle fiaschetterie di un tempo, non va di fretta, ha la battuta pronta e soprattutto sa mettere l'avventore a proprio agio. Gestisce il locale con Sandra, la fidanzata, che cura la parte gastronomica.

Il vostro locale si caratterizza soprattutto per la degustazione di vino. Quando è nato questo interesse?

Qualche anno fa la ditta per cui lavoravo si trasferì ed io, rimasto senza lavoro, iniziai a collaborare con un amico fornitore di vini accompagnandolo nei suoi giri dai clienti. La cosa mi piaceva e così, mentre facevo il rappresentante, ho maturato, piano piano, l'idea di dar vita ad un'attività commerciale insieme alla mia ragazza che nel frattempo coltivava la passione della cucina. L'idea originale era aprire un'enoteca, dove vendere vino anche sfuso, ma non riuscivamo a trovare un fondo adatto. Poi abbiamo visto questo locale e abbiamo cercato di adattarlo alle nostre idee.

La nostra attività costituisce una forma di ristoro alternativa al classico ristorante anche se è difficile cambiare la consolidata abitudine del menù con primo, secondo e dolce. Al ristorante si va ad ore stabilite, invece uno dei vantaggi dei locali come il nostro è proprio quello di poter avere un orario più elastico: siamo aperti dalle 18, ora di merenda, fino a tarda ora dopocena.

Hai frequentato qualche corso o la tua esperienza è tutta maturata sul campo?

Non ho frequentato nessuna scuola, ma facendo il rappresentante ho conosciuto l'ambiente partecipando a varie manifestazioni del settore e affinandomi riguardo la degustazione. Come per tutte le cose possiamo imparare molto ascoltando persone più esperte di noi.

Sandra, è stata tua l'idea di aggiungere al vino gli stuzzichini?

Sì, ci è sembrata una buona idea, così chi veniva da noi poteva acquistare o degustare

vini e, volendo, poteva anche sedersi, fare quattro chiacchiere fra amici e trascorrere mezz'ora accompagnando il vino con qualcosa da mangiare per completarne il sapore. Ho cominciato a cucinare con mia nonna imparando molte cose, poi l'hobby è diventata una passione. Consulto libri e giornali di cucina, sperimento i nuovi piatti e li faccio assaggiare ai familiari e quando la ricetta mi sembra messa a punto viene proposta nel menù. Naturalmente faccio tesoro anche dei consigli dei clienti.

I salumi e i formaggi che serviamo provengono in gran parte dall'area pisana perché riteniamo che siano competitivi in termini di qualità rispetto a quelli provenienti da altre aree. Per prodotti particolari come la bresaola, il lardo o i formaggi francesi ci rivolgiamo alle zone di origine. Di nostra produzione sono i dolci freddi perché, per ora, la cucina non è attrezzata per cucinare dolci che prendiamo già pronti da pasticcerie locali.

I clienti si lasciano consigliare o vengono già con le idee chiare?

Diciamo che la cultura del vino è cresciuta, ma non è ancora diffusa in modo capillare. Spesso si chiede un vino perché è considerato una piacevole bevanda o perché lo si è sentito nominare. Però cominciano ad esserci persone che hanno interesse specifico per il prodotto; ad esempio abbiamo notato che c'è una nuova richiesta di vini che sono stati assaggiati in Sardegna.

Quale è la punta massima dell'affluenza?

Dipende dalla stagione: in inverno coincide con il fine settimana all'ora di cena, mentre in estate abbiamo più clienti la sera dalle undici in poi, quando dopo una giornata al mare si richiede un po' di fresco che stimoli anche l'appetito. Dalla stagione dipendono anche le variazioni del nostro menù; oltre ai piatti sempre presenti, in inverno va molto il tagliere di formaggi, mentre in estate sono più richiesti i carpacci e le insalate.

Da quando siete aperti, cosa avete modificato dei vostri programmi?

Abbiamo aperto il giorno del palio del 2003; la nostra attività è sempre in evoluzione, cerchiamo di migliorare il servizio e la varietà, gli abbinamenti dei vini con gli spuntini. Ci siamo organizzati anche per confezionare pacchi dono e, a richiesta, effettuare spedizioni in tutto il mondo.

Siamo soddisfatti di come sta andando la nostra attività. Stare a contatto con il pubblico ci piace, anche se ci aspettavamo una clientela meno numerosa ma più selezionata. Tuttavia ci fa piacere avere fra i clienti gruppi di amici che ci vengono a trovare anche dai paesi limitrofi, specialmente da Caprona dove sono stato dispensiere del cir-

Sono Caterina Dal Canto, tutor del circolo di studio "Buti e il mondo", e voglio brevemente informare la popolazione su una bella esperienza che c'è stata in paese. Prima di tutto cos'è un circolo di studio? Si tratta di un piccolo gruppo di persone che si riunisce per partecipare ad attività di carattere culturale-formativo e per approfondire la conoscenza di tematiche di comune interesse. "Buti e il Mondo", infatti, è nato dalla voglia di conoscere più da vicino l'interculturalità, l'incontro tra culture diverse, di acquisire degli strumenti utili per coinvolgere le comunità straniere presenti sul territorio.

Per chi non abita a Buti, probabilmente non è facile credere che qui il mondo sia di casa. Eppure, in questo Comune, la presenza di comunità straniere è molto alta, tra cui le più numerose sono la comunità albanese, quella rumena, quella del Maghreb e dello Sri Lanka.

Il circolo che si è svolto nei mesi scorsi alla biblioteca comunale, ha visto la partecipazione di sette persone e di un esperto:

Ida Harito, mediatrice interculturale di origine albanese ed esperta nell'insegnamento della lingua italiana per stranieri. L'idea di partenza è stata quella di acquisire le basi dell'insegnamento della lingua italiana per stranieri e di informarsi sui testi più idonei, allo scopo di organizzare dei corsi di alfabetizzazione. Un corso di lingua italiana non mira soltanto a migliorare e far apprendere la lingua stessa, ma può essere un primo passo verso il dialogo, verso la partecipazione alla vita attiva del paese. Per esperienza posso dire che i corsi d'italiano diventano spesso un luogo di ritrovo, d'incontro tra stranieri di culture diverse e tra stranieri e italiani: una fonte inesauribile di ricchezza umana, un luogo dove sentirsi bene, a casa, tra amici anche quando Casa è a molti chilometri di distanza.

Mi auguro, come tutor del circolo, e come persona che lavora fianco a fianco con gli stranieri, che quest'esperienza sia la prima di tante iniziative e magari tra un po' saranno gli stessi stranieri a voler formare un circolo di studio.



colo per qualche anno.

Progetti per il futuro?

Lo spazio davanti al locale non è grande e ci piacerebbe renderlo più accogliente. Quest'estate abbiamo sperimentato una serata in musica che vorremmo ripetere più spesso. Lo spazio non molto ampio ha consentito ai musicisti di cantare senza impianto di amplificazione rendendo l'atmosfera molto intima.

Nel mese di ottobre, a partire da giovedì 21 e per cinque giovedì, ospiteremo delle serate a tema, degustazione di vini e tavole rotonde che abbiamo organizzato con i sommelier della FISAR di Pontedera. Per il 2005, ci piacerebbe organizzare un corso per sommelier se riusciamo a raccogliere un numero di iscrizioni sufficiente perché sono corsi piuttosto costosi. In seguito, ci sarà anche qualche iniziativa legata a "La strada dell'olio", che coinvolgerà oltre noi anche altre realtà della ristorazione locale.

Per proporvi fate della pubblicità?

Solo quella delle sagre che a Buti sono tante e, se vogliamo entrare a far parte della vita del paese, è doverosa. Per il resto contiamo sul passa parola delle persone che qui sono state bene e lo raccontano agli amici.

E noi passeremo parola.

Elisabetta Dini

La Ricetta

Carpaccio di fossa (1 persona)

Ingredienti: 3-4 foglie d'insalata, un etto di formaggio pecorino di Fossa, olive nere a rondelle, rucola, succo di limone, miele di castagno, sale, olio.

Preparazione: lavare l'insalata, tagliarla a strisce e condirla con poco olio, un pizzico di sale e qualche goccia di limone. Disporla nel piatto da portata e al centro aggiungere il pecorino di Fossa tagliato a dadini. Poi unire le olive intorno al piatto e cospargere tutto con il miele fatto colare dall'alto a filo. Completare, quindi, con la rucola tagliata fine e qualche goccia di limone che, unito al sapore del miele, formerà l'agro-dolce. Servire freddo.

Vini consigliati: Passito di Pantelleria o Sauternes.

SPEZZONI DI UNA PROCESSIONE

Un tempo anche qui, sotto la mia finestra, per la processione del Corpus Domini, ragazzi e ragazze in boccio facevano il tappeto, ma ora quei ragazzi e ragazze sono fioriti e non hanno più tempo per pensare alla divinità, ora cercano ed hanno la compiutezza della religione: l'amore.

Così, mentre aspetto la processione, non mi resta che pensarli i tappeti: offerta a Dio del rigoglio della primavera composto in forme geometriche; verde e fiori multicolori armonizzati, che fan corona, quasi sempre, a un calice sormontato da un'ostia con la scritta JHS, fatto coi fiori più belli. Li penso i tappeti e non so se in altre parti del paese li fanno ancora, non ho il coraggio di domandarlo.

Vedo i tappeti di stoffa alle finestre, le lampade e delle donne che, in attesa, parlano stancamente nella strada; là, in fondo, la chiesa della Misericordia è ancora buia.

I primi tocchi incerti, poi il suono a discesa e il dondolare delle campane si fa immenso, copre tutto il paese.

"Vai a prendere il paniere coi fiori da spargere, lesta" dice una vecchia a un'altra. "Ora ci vado, quand'è vicina".

La chiesa della Misericordia s'illumina, le lampade disegnano, nel buio, i contorni dell'edificio; alta, nel centro, si staglia la croce; ai lati della porta d'ingresso il distintivo della confraternita.

Tre o quattro donne si sono avvicinate, parlano quasi sottovoce, ascolto: dicono male di qualcuno.

Ora la processione è vicina, la vecchia va a prendere il paniere, comincia a spargere i petali di rosa quando il gonfalone che apre la processione sta per arrivare. Procede curva la vecchia, a piccoli passi, oscillando ai moti della mano; il gonfalone, portato anche da un leggero vento, s'avvicina sempre più alla vecchia e lo spazio vuoto che resta fra la terra e la fine del gonfalone, appare come una mostruosa, informe bocca nera in procinto d'ingoiarla, ma se Dio vuole ha finito prima d'essere raggiunta.

I bimbi dell'asilo, ordinati in file strette, buoni, forse stupiti o compresi del rito a cui partecipano

Le donne rasentano i muri con le file e cantano. Le parole del canto, forse per le varie distanze, si ripetono più volte a frazioni di secondo.

A un tratto le donne finiscono, la processione è troncata in due, di netto. Deve essere andata così: i primi camminano piano, ma sempre troppo svelti per chi porta il baldacchino (che chiude la vista del cielo al Santissimo), e nessuno ha portato in cima l'ordine di rallentare, hanno continuato del loro passo e invece da dove si può vedere il baldacchino si regola il passo con quello. Ma la processione si deve fermare alla chiesa della Misericordia e i due tronconi si riuniranno.

Dal vuoto che s'è creato vedo di nuovo le donne che aspettavano e, in un attimo di silenzio, sento che continuano il solito discorso.

Ecco le bimbe della comunione, chiuse nelle vesti bianche di piccole spose. Poi il canto robusto, armonico dei giovani al quale risponde il canto senza convinzione, stentato e qualche mezzo tono più basso degli uomini anziani; il tamburo scandisce il passo.

Passa il baldacchino, chiudo la fronte nel palmo di una mano e mi commuovo.

Un colpo di grancassa, un altro e la banda attacca un inno. Ora anche la banda è nella piazzetta, l'ostensorio viene portato in chiesa, sotto a me si riorganizza la processione e attende.

Un prete arriva di corsa, si mette davanti ai ragazzi e, con una voce bassa e stonata ma forte, intona un inno sacro. La banda ha smesso di suonare, le donne guardano a chiacchierare, i ragazzi cantano per divertimento, ma cantano. Sento distintamente "viva Gesù" e l'u' acuta viene stonata in modi diversi, con impegno. Pare che in quell'u' sia tutta l'esuberanza sfrenata di una vita di dieci anni. L'unico che prende sul serio l'inno è il prete, con la sua voce stonata. Una voce grave, più comica che sgradevole, pronta,

instancabilmente, a ricominciare: ha capito che l'unico modo di tener fermi i ragazzi è quello e lo sfrutta pur sapendo che loro cantano per scherzare, non per pregare.

Ora la processione riprende a camminare. Le voci si alzano incerte, come cercando l'accordo, poi i canti si spiegano, come prima in più tempi. I giovani cantano l'inno dei militanti laici.

Ecco, ora, sotto la mia finestra, passa di nuovo il baldacchino che copre l'ostensorio col Corpo del Santissimo, la banda suona ancora. Di nuovo mi chiudo la fronte nel palmo di una mano e gli occhi lacrimosi tradiscono il tumultuare incontrollato dei miei sentimenti. Forse è un rimpianto, l'accorata nostalgia d'una vita sciupata (da ragazzo suonavo il clarino), certo è che quasi sempre quando suona la banda e passa l'immagine che portano in processione, una commozione violenta mi porta ad un pianto disperato. Un corteo o una passata, come la chiamano, quasi sempre mi lasciano indifferente, però una marcia funebre nell'accompagnare un morto è lo stesso che una processione.

La banda lascia al tamburo il compito di scandire il passo, una svolta e tutto sembra perduto. Nella mia strada, ora, per me è un silenzio assoluto, un vuoto sospeso fra l'incubo e la vita, più pesante della confusione che se n'è andata. Calo la mano dalla fronte sugli occhi, me l'asciugo. I grilli, qualche uccello notturno lontano empiono il vuoto. Ecco, ora tutto è come prima, come non ci fosse stato nulla. Le donne, giù, finiscono di parlar male di qualcuno e si danno la buonanotte; nell'aria un odore d'arrosto avanzato si fa invadente, stomachevole.

Do un'ultima occhiata alle lampadine che disegnano la chiesa della Misericordia, alle lampade appese alle finestre sopra i tappeti di stoffa, ai petali di rosa calpestati e gli avanzi della festa, che immalinconiscono tutti, mi fanno triste. E mi ritiro con la mia tristezza.

(anno 1965)

William Landi



l'Aquilone

CENTRO CULTURALE

IL PROGRAMMA

Il Centro Culturale l'Aquilone, presente ormai da anni sul territorio ed impegnato in attività di spettacolo e culturali in genere, in questo scorcio di anno intende intraprendere alcune iniziative che si terranno nel nuovo centro polivalente Cinema Vittoria.

Gli appuntamenti prevedono:

- ad inizio ottobre, a cura di Landi Graziano e Botti Cinzia, "Era una volta il Cinema Vittoria", mostra di documenti storici della passata attività di gestione svolta dai Combattenti e Reduci di Cascine e rievocazione dello spettacolo "Concerto alla poesia" tenutosi nel dicembre 1990, che contribuì a far riflettere sulla scelta di dover recuperare il locale;
- nel mese di novembre, visto il successo riscontrato al teatro Francesco di Bartolo, replica dello spettacolo teatrale, per ragazzi e non, "Il mio Pinocchio" scritto e diretto dalla prof. Elena Bertini in collaborazione con l'Istituto comprensivo di Bientina e Buti;
- l'11 dicembre, "Auguri in lirica aspettando il Natale", concerto lirico per voci soliste e pianoforte;
- a dimostrazione della volontà del Centro Culturale di cimentarsi nelle più svariate attività socio culturali, si proporrà il 4 e 5 novembre un interessantissimo e gustosissimo appuntamento: "Cioccoscascine", laboratorio del gusto sul cioccolato in collaborazione con "Trinci", uno dei più accreditati artigiani di caffè e cioccolato, che svolge da qualche anno, con successo, la sua attività in paese. Tale iniziativa prevede un numero chiuso di persone al fine di permettere lo svolgimento del laboratorio in maniera professionale ed è, quindi, obbligatoria la prenotazione. Per informarsi ed eventualmente prenotarsi, telefonare allo 0587 723396 dalle ore 20 alle 21.

UN LIBRO PER AMICO

Se Silvio Berlusconi, con le sue discutibili gesta, ha il merito di aver promosso la rinascita della tradizione satirica in Italia il libro del critico d'arte Nicola Micieli "Così straparlò Berlusconi" (edizioni Il Grandevetro), con illustrazioni di Antonio Possenti, a buon titolo, si deve proprio a lui, al nostro Presidente del Consiglio.

"Man mano che il Cavaliere insidiava e affaticava e qua e là incrinava, minacciando di travolgerle, le difese dei miei spazi fisici e mentali, mi è parso utile provare a liberarmi almeno dalla sua insostenibile ubiquità lasciandolo parlare dentro di me e trascrivendo le sue parole..." scrive Nicola Micieli nell'introduzione al suo libro- Ho immaginato una monologante intervista televisiva, inclusi i consigli per gli acquisti (affidati alla matita pungente di Antonio Possenti)".

In "Così straparlò Berlusconi" Micieli fa parlare il pluripresidente della sua vita pubblica e privata, con la sobrietà dell'eloquio, la modestia e la sincerità che lo contraddistinguono, dalla questione della sua statura fisica alla ragione della sua discesa in campo, dai suoi rapporti con la Giustizia al suo stato d'animo fino alla vigilia della sua presunta santificazione. Temi, purtroppo, già sentiti, già affrontati da politologi e opinionisti, da giornalisti e da show-girls. Non bisogna, comunque, smettere di domandarsi: perchè proprio a noi è successo tutto questo? Ai posteri l'ardua sentenza anche se, in attesa dei risultati delle prossime elezioni politiche, Micieli propone ai lettori qualche risposta.

A noi non resta che consigliare la lettura del suo libro satirico. Almeno questo.

Franco De Rossi

"Così straparlò Berlusconi" di Nicola Micieli. Il Grandevetro ed., febbraio 2004, € 12.



Il 30 luglio è stata inaugurata, all'agriturismo Serra di Sotto, una piscina accessibile anche a persone altrimenti abili ed un percorso dei profumi, con le essenze tipiche del monte, attrezzato per ricevere pure non vedenti. Le opere sono state realizzate dalla cooperativa Il Rinnovamento, che ha ricevuto, a parziale copertura delle spese, contributi dell'Amministrazione Provinciale e della Regione nel quadro degli incentivi per le Aree Naturali Protette di Interesse Locale (ANPIL).

La foto ritrae Marica Biondi, presidente della cooperativa Il Rinnovamento, mentre taglia il nastro. Erano presenti il Sindaco, l'Assessore Provinciale Picchi, funzionari della Regione, il dott. Giorgio Locci della Provincia e il consigliere Fabio Taglioli.

Un gruppo dei 123 partecipanti alla manifestazione conclusiva della Festa nazionale de l'Unità a Genova.



BORDOLESE PER IL MINISTRO

Credo che neppure il cartomante più audace avrebbe potuto pronosticare a Calderoli un posto di ministro, ma è successo, e noi contemporanei che abbiamo la fortuna di vivere questo momento, dobbiamo adoperarci perché duri a lungo, affinché non ci venga mai a mancare la nostra quotidiana risata. Non intendo ricordare tutte le sparate del Ministro leghista, ne rammenterò due, una di qualche tempo fa e una più recente, proprio di questi giorni. La prima: in occasione del rapimento di in Iraq di Stefo, Cupertino, Agliana e del povero Quattrocchi dichiarò a caldo, sull'onda della commozione: "Propongo che per ogni giorno di prigionia dei nostri connazionali vengano espulsi dal paese 1000 extra comunitari di religione islamica". Ohibò, ho provato ad immaginare la scena: un giorno 1000 operai delle conchierie del vicentino di varie nazionalità, senegalesi, nigeriani, marocchini e turchi incolonnati ed accompagnati a Tarvisio dalla milizia padana. Un giorno altri 1000 prelevati dalle fonderie del bresciano e portati a Chiasso. Nel sud, raccoglitori di pomodori rastrellati dai campi e buttati direttamente in mare, muniti però di bracciali antiaffondamento. Aghiaccianti! Queste parole erano pronunciate mostrando gli occhi lucidi, ma un attento osservatore poteva notare che dietro al fazzoletto verde del taschino spuntava una cannuccia, e così si capiva, non era commozione, ma altro tipo di lucidità. Il ministro infatti all'interno della giacca non ha imbottiture di ovatta, ma borracce di Lambrusco dalle quali attinge, con discrezione, alla bisogna.

La seconda: sostenendo le posizioni della Lega, polemiche con il ministro Pisanu a proposito del trattamento da riservare agli immigrati clandestini, ha decretato: "Facile, basta fermare le barche, fare loro il pieno di carburante per farli invertire la rotta!". Impagabile! Sono talmente in sintonia con lui da essere certo di interpretare correttamente il mondo onirico del Ministro. Egli, infatti, da quando ha concluso la lettura dell'antologia di Cip e Ciop, si è dedicato a letture più impegnative. Imbattutosi nell'incredibile Hulk e affascinato dal suo colore verde ramarro, il sogno si è come materializzato. Un'enorme manona verde Padania afferra quella barca carica di gente disperata, affamata ed assetata, la solleva dall'acqua e ve la rimette ruotandola di centottanta gradi, quindi il gigantesco stivale italico si anima, colpisce con forza la poppa della carretta e la spedisce direttamente in Libia. Non possiamo rinunciare a un

Personaggi e storie d'altri tempi BEPPE DER CIUINO

"...Il sottoscritto soldato semplice Novelli Giuseppe, 162° reggimento di cavalleria, è autorizzato a fregiarsi del distintivo istituito per aver dato numerose riprove di ardezza...". Queste erano le testuali parole di quanto riportato, secondo Giuseppe Novelli (Beppe der Ciuino per i casinesi), nella motivazione del conferimento del titolo, con tanto di medaglia, di Cavaliere di Vittorio Veneto attribuito a coloro che avevano combattuto la guerra 15-18. Poi, continuava fiero: "Il maresciallo dei carabinieri di Buti, quando l'ha saputo s'è messo sugli "attenti" e se non gli comandavo il "riposo" sarebbe ancora lì fermo impalato" e giù una risata, e ancora: "M'hanno dato la medaglia e fatto Cavagliero e 'un ho nemmeno sparato un colpo di fucile" e scuoteva la testa.

Beppe era così: schietto e buontempono, gli piaceva scherzare e spesso rimaneva anche vittima degli scherzi, ma non era un problema, anzi. I tempi erano quelli che erano e la vita nel paese di Cascine trascorreva quasi sempre uguale: il duro lavoro nei campi o da barrocciai, i figli da crescere fra mille difficoltà, il povero bilancio familiare da far quadrare con sacrificio. Eppure persone come Beppe erano assai frequenti, sapevano adattarsi a tutto, esser contenti con poco, soddisfatti alla domenica di una partita a carte, un sigaro od una pipa, qualche ponce o bicchiere di vino.

"In Guerra, sul Carso, facevo l'attendente del Capitano Baltiromo; erano momenti duri ma non mi mancava niente. Novelli sellami Uscio (un cavallo), mi comandava il capitano, ed io scattavo. Spesso godevo di qualche permesso e così conobbi anche una maestra del posto; una volta mi invitò a casa sua e mangiammo polenta e scoppipetton (polenta e salacchino), come dicevano loro friulani. Poi mi domandò se poteva "poggiare su di me eterno amore", proprio queste parole perché lei era istruta, ma ero già promesso alla mi' Nandina".

Raccontava spesso queste cose ed i ricordi gli accendevano una strana luce negli occhi, forse di rimpianto per la giovinezza che ormai se ne era andata da tanti anni. Verso sera scendeva in paese fino al bar del Nino, dove lo aspettava Leo per una partita a "briscola e scopa". Intorno a loro si radunava una

ministro di questo spessore, lanciamo perciò da queste pagine la campagna "Una bordolese per il ministro" pregando di inviare la bottiglia al seguente indirizzo: Sen. Calderoli Senato della Repubblica Roma. Arriverà sen-

piccola folla perché le battute si sprecavano, i tentativi di "truccare" l'esito della disputa ugualmente e lo spettacolo era assicurato.

"Se perdo pago un bicchier di vino, se vinco bevo 'r ponce. Perché quando devo tirà fòri e sòrdi di tasca m'incomincia a sentì 'r fegato. Se me lo pagano mi pare anco più bono!"

Ma Leo non lo faceva pagare mai, lo considerava il giusto prezzo del divertimento di cui tutti potevano godere. Nei pomeriggi d'inverno, quando il buio cala presto e magari piove e fa freddo, i suoi racconti raccoglievano l'attenzione di tutti ed anche se li avevamo già ascoltati rinnovavano sempre lo stesso interesse. "Le sbornie ci sono di tre categorie: chiacchierina, strusciamuri e cascantera, io le ho provate tutte" ammetteva in maniera candida.

Un altro aneddoto rimasto famoso: "Una notte 'r mi' babbo, che tutti chiamavano er Ciuino, si levò e 'ndette nella stalla. Io ero con lui ed a un certo momento mi disse di chiamà la mi' mamma perché er ciu'o era morto. Corsi fòri e cominciai a urlà: mamma, mamma è morto 'r ciu'o. Lei s'affacciò alla finestra e mi domandò: quale ciu'o? Quello della stalla, ni rrisposi io e lei: allora posso tornà a letto".

In quello che raccontava, spesso aggiungeva qualcosa di suo, ma così tanta era la partecipazione emotiva che riusciva a far credere che tutto fosse veritiero. Diceva spesso di aver fatto solo la terza elementare e ne sembrava dispiaciuto: "A mi' tempi (si riferiva ai primi anni del 1900), bisognava aiutà la famiglia, altro che scòla. Da bimbetto mi portavano a zappà in padule".

Già, persona semplice come tantissime altre che popolavano il nostro paesino, eppure sapevano vivere "col cuore in mano", avevano tempo per ritrovarsi sull'aia di qualcuno magari dopo la mietitura, bastava una fisarmonica, un organino, un po' di vinelloed era festa. I problemi di uno erano i problemi di tutti, la loro povera ed approssimativa cultura diceva che "bisogna vollessi bene e aiutassi". Se ci guardiamo intorno e troviamo il tempo di fermarci un attimo ci prende la nostalgia di Beppe der Ciuino e di tanta brava gente come lui.

Emmenne

Enrico Achilli

z'altro, l'unica raccomandazione è quella di scrivere sul biglietto di accompagnamento un pressante invito. "La prossima volta annacqualo!".

ANAGRAFE

NATI

FEDIUC MARCO
nato a Pontedera il 15 febbraio 2004
MHAIDRA ANAS
nato a Pontedera il 18 aprile 2004
ELIANI JACOPO
nato a Pontedera il 4 luglio 2004
DUSHKU CRISTIAN
nato a Pontedera il 7 luglio 2004
MASINI GABRIELE
nato a Pontedera il 12 luglio 2004
KARAJ MELISSA
nato a Pontedera il 12 luglio 2004
TRENTIN NICOLO' SAUL
nato a Pontedera il 13 luglio 2004
LEPORINI DENNY
nato a Pontedera il 16 luglio 2004
CULLHAJ KRISTINA
nato a Pontedera il 16 luglio 2004
FAEDDA MARTIN
nato a Lucca il 2 agosto 2004
BELLUCCI VIRGINIA
nata a Empoli il 5 agosto 2004
BOUKHARI MALAK
nata a Pisa il 12 agosto 2004
PACINI TOMMASO
nato a Pontedera il 16 agosto 2004
PARENTI GIANMARCO
nato a Pontedera il 19 agosto 2004
CIAMPI MARCO
nato a Pontedera il 20 agosto 2004
CIAMPI NICOLO'
nato a Pontedera il 20 agosto 2004
BENVENUTI JACOPO
nato a Lucca il 21 agosto 2004
VENEZIA LISA
nata a Pontedera il 30 agosto 2004
COLI FEDERICO
nato il 2 settembre 2004
FABIANI ALICE
nata a Pontedera il 6 settembre 2004
ROVINI KEVIN
nato a Pontedera il 9 settembre 2004
TALIANI FILIPPO
nato a Pontedera il 11 settembre 2004
ROMAGNOLI ARIANNA
nata a Pontedera il 15 settembre 2004

MATRIMONI

GIORGETTI DANIELE e CAMILLETTI MOIRA
sposi in San Miniato il 26 giugno 2004
LISTINI ROBERTO e TAMARRI BARBARA
sposi in Buti il 26 giugno 2004
FALASCHI MARCO EZIO e SPINU DIANA
sposi in Orhei il 1° luglio 2004
SERAFINI MIRKO e BALDUCCI DESY
sposi in Buti il 3 luglio 2004
GUERRA MASSIMO e TINTORI LAURA
sposi in Buti il 17 luglio 2004
GOZZOLI MIRKO e DI VAIRA SARA
sposi in Buti il 17 luglio 2004
CONFORTO CRISTIANO e FREDIANI MANUELA
sposi in Buti il 24 luglio 2004
GENNAI RICCARDO e FALLERI LAURA
sposi in Buti il 24 luglio 2004
NOVELLI MICHELE e BENELLI CECILIA
sposi in Buti il 31 luglio 2004
BARGHINI LUCA e BERNARDINI SABRINA
sposi in Buti il 31 luglio 2004
PARENTI MASSIMO e CRECCHI BRUNELLA
sposi in Buti il 26 agosto 2004
CERRAI FEDERICO e GIACOMELLI MICHELA
sposi in Buti il 4 settembre 2004
RIGHINI MARCELLO e BUTI FRANCESCA
sposi in Buti il 4 settembre 2004
CAVALLINI FEDERICO e DRAICCHIO ERIKA
sposi in Buti il 5 settembre 2004
PETROGNANI LEONARDO e BUTI KATIA
sposi in Buti il 11 settembre 2004
SCARPETTI ALESSANDRO e CIAMPI SANDRA
sposi in Buti il 12 settembre 2004
NASTASE ADRIAN PAUL e IANCU CLAUDIA LAURA
sposi in Buti il 23 settembre 2004
MATTEUCCI NICO e DEL SARTO PAOLA
sposi in Buti il 26 settembre 2004

MORTI

SCARPELLINI MARIA GIULIANA
nata a Buti il 18 ottobre 1938
morta a Pontedera il 12 aprile 2004
LANDI ARMINO
nato a Buti il 7 gennaio 1928
morto a Pontedera il 22 aprile 2004
FELICI GIULIO
nato a Buti il 11 maggio 1928
morto a Pontedera il 13 maggio 2004
FILIPPI IRVA
nata a Buti il 29 dicembre 1935
morta a Buti il 5 agosto 2004
BERNARDINI ENZO
nato a Buti il 16 gennaio 1935
morto a Buti il 22 maggio 2004
VALDISERRA EMILIO
nato a Buti il 19 aprile 1912
morto a Buti il 24 maggio 2004
PELOSINI QUARTILIO
nato a Buti il 6 giugno 1922
morto a Buti il 25 maggio 2004
PRATALI LINDA
nata a Buti il 23 agosto 1912
morta a Buti il 27 maggio 2004
BERNARDINI FLORI
nato a Buti il 2 dicembre 1935
morto a Pontedera il 30 maggio 2004
CIAMPI GIANCARLO
nato a Buti il 17 maggio 1939
morto a Buti il 6 giugno 2004
PASQUALETTI ALADINO
nato a Bientina il 25 agosto 1927
morto a Buti il 27 giugno 2004
PIOLI ILIANA
nata a Buti il 17 settembre 1926
morta a Buti il 29 giugno 2004

(elenco aggiornato al 30 settembre 2004)