

IL PAESE

Aut. Trib. di Pisa n. 11/90 del 9.4.1990

Direttore Responsabile: Paola Alberti

Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Barsiliana - 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 XII - n. 8 e 9

Abbonamento annuale € 10, una copia € 1,50 - Ottobre - Novembre 2006 - Anno XVII - N.8 e 9

DOBBIAMO CRESCERE

È il tempo di portare le olive al frantoio; dopo tanto darsi da fare si raccoglie il frutto. L'annata è buona sia per qualità che per quantità, ma quello che rimane basso (se raffrontato con i costi della coltivazione) è il prezzo che si riesce a spuntare. Se non fosse l'attaccamento, innanzitutto degli anziani che dall'oliveto ricevevano il magro pane per la propria famiglia di mezzadro o di piccolo coltivatore, o di quelli che gli olivi li hanno ricevuti dai genitori e si sentono in dovere di tenerseli sul groppone, o di numerosi temerari venuti da fuori, tutto sarebbe caduto in rovina già da un bel po'. Eppure qualcosa si sta muovendo, anche se questo non si riflette ancora in quell'aumento consistente del prezzo che è indispensabile perché qualcuno si riappassioni a questa nostra tradizionale attività.

Da un lato la consapevolezza in molti produttori che per arrivare a vendere l'olio ad un livello sostanzialmente diverso da quello corrente, bisognerà offrire un prodotto di qualità ancora migliore dell'attuale.

Dall'altro, la nascita della Strada dell'Olio dei Monti Pisani è stato il classico sasso in acque stagnanti. Sono già stati realizzati alcuni piccoli progetti, ma ci si propone obiettivi più ambiziosi; per esempio quello di creare (insieme con altri soggetti e con il patrocinio della Provincia) un punto vendita a Pisa in un punto di particolare evidenza. Di non minore importanza il voler attrarre nel comprensorio consistenti flussi turistici proponendo un'immagine più appetibile del territorio. Venire a contatto diretto con il consumatore è la condizione per raggiungere una remunerazione soddisfacente.

Ciò presuppone molto in termini di investimenti, ma prima ancora di maturità nello sviluppare il confronto e la sintesi unitaria tra tutti gli attori che operano nei Monti Pisani: i produttori, i cinque comuni del versante pisano e altre figure potenzialmente interessate (ristoratori, agriturismi, artigianato e commercio in genere). Un discorso, ovviamente, che implica definire una politica che valorizzi l'intero ambiente montano; anche a questo livello si è realizzato un coordinamento dei comuni per una gestione di tutte le ANPIL (Aree naturali protette di interesse locale) esistenti e della Riserva Naturale Provinciale di Serra.

Buti, in particolare, deve volere fortemente che un tale confronto vada avanti perché in passato, in determinati passaggi (leggi Comunità Montana), il paese è stato assai penalizzato. E questo è accaduto soprattutto per colpa nostra, perché eravamo troppo assorbiti dai problemi della fabbrica, da cui, d'altronde, veniva il pane in quel momento storico.

Oggi, per non andare di nuovo a rimorchio di qualcuno, diventa prioritario crescere culturalmente su tutte le problematiche ambientali e su quelle relative alla promozione turistica; bisogna attrezzarci per reggere un confronto il cui esito positivo dipende in primo luogo dal nostro impegno.

IN MERITO ALL'ACCESSO AL "BOZZO DEL GHIZZINO"

Mi duole che il satirico anonimo sonettista, che si dice panicalese, non sia informato che il bozzo del Ghizzino resta accessibile da Via del Mantovano, circa cento metri più a valle del cancello posto davanti la casa del Frediani, attraversando una fascia di terreno una volta di mia proprietà e ora di uso pubblico; terreno a suo tempo ceduto con un regolare atto di compravendita, registrato e trascritto al Comune di Buti, proprio in cambio del sentiero adesso chiuso.

Il poeta Frediani, dalla sua finestra, avrebbe potuto constatare che, da anni, su questo sentiero (che "ognun seguiva"), per il quale non si aveva molta "attenzione e rispetto", pochi butesi passeggiavano per il gusto di farlo, solo perché la stradella che porta al Ghizzino è resa praticabile dal sottoscritto, che sistematicamente la tiene pulita e si prende anche cura di togliere cartacce e altri residui che non descrivo.

Spesso la sporcizia viene abbandonata lungo il rio frequentato ormai, di rado, da uno sparuto gruppo di ragazzi, i quali, peraltro, tuttora continuano ad arrivare al Ghizzino passando dal Mantovano per niente traumatizzati dal cancello; è evidente che conoscono

bene la strada e non si fanno spaventare da qualche passo in più.

Forse quello che disturba l'anonimo sonettista panicalese non sono i cento metri in più, ma il fatto che uno "sconosciuto da lungi venuto" (che vive a Panicale da 23 anni!) sia riuscito a ripristinare un terreno abbandonato da tempo riportandolo all'aspetto originale, a "virtù antica", restaurando con fatica e sacrificio i muri a secco, curando gli olivi e creando giardini. Tutto ciò è offerto alla vista di chi ama davvero il proprio territorio, di chi davvero ama passeggiare, cosa che evidentemente per il poeta panicalese passa in secondo ordine.

È vero che non sono butesi di origine, ma di adozione sì; felice di esserlo e di contribuire a migliorare il posto in cui vivo ed al quale sono affezionato. Mi duole anche che il satirico

anonimo panicalese, tacciandomi "sconosciuto che da lungi arriva", si faccia portavoce dei butesi da molti dei quali sono stimato e di cui apprezzo e ricambio la proverbiale ospitalità.

Francesco Moscani, un panicalese

Che dire: condivisibile la reazione di Moscani dall'a alla zeta, però è anche vero che se un diritto di tutti veniva ceduto qualcuno si doveva far carico di informare la popolazione. Ancora una volta un difetto di comunicazione. Qui come in tanti altri luoghi del territorio comunale (vedi a fianco il lamento della strada di San Martino), passaggi acquisiti da usi centenari, di punto in bianco vengono preclusi con recinzioni o simili. Nessuno reprime e men che mai nessuno spiega. Non va bene. (N.d.R.)

Premio nazionale al ristorante La Grotta QUALITÀ, CARTA VINCENTE

Chi l'avrebbe mai detto che la ristorazione diventasse il settore economico più importante del paese; eppure oggi è una realtà con le sue decine di addetti e nuovi locali sbucano dappertutto. Cosa significativa, poi, è il livello di professionalità con cui i ristoranti butesi si presentano. Fino ad arrivare al premio Ospitalità Italiana assegnato recentemente a "La Grotta" di Umberto e Stefano Felici. Per rendersi conto del livello del riconoscimento bisogna illustrare la procedura seguita per l'aggiudicazione. Il premio nazionale "Ospitalità Italiana" è organizzato dall'ISNART (Istituto Nazionale per la

Ricerca Turistica) in collaborazione con Unioncamere. Intanto, per partecipare bisognava aver ottenuto dalla Camera di Commercio il marchio di qualità. "La Grotta" ha superato il primo e più significativo scoglio quando le ispezioni dei funzionari della CCIAA di Pisa hanno accertato che il ristorante-pizzeria possedeva tutti i requisiti richiesti per avere assegnato il marchio. A questo punto, nel mese di agosto, i clienti dei diversi esercizi ammessi hanno espresso il loro voto e La Grotta si è affermata nel settore ristoranti pizzerie.



Bari: Umberto Felici alla manifestazione conclusiva con Valeria Marini, una delle madrine.

San Martino IL LAMENTO DI UNA STRADA

Chi scrive non sa scrivere, non sa nemmeno parlare, vorrebbe solo vivere e farvi camminare.

Sono una via, una via vicinale che non è importante come una comunale, ma ho un nome rilevante.

E' quello di un santo che in autunno seppa dare tutto il suo manto e l'estate fece ritornare.

Chi mi ha costruito mi fece piccola ma bella ed ho sempre gioito Di tutta la luce della Stella.

Chi mi sta uccidendo è un male terminale si chiama Ti-prendo perché-se-ho-i-soldi-è-legale.

Chi scrive non sa scrivere, non sa nemmeno parlare, chiede di sopravvivere e nel futuro andare.



La chiusura abusiva alla confluenza della strada vicinale in via del Sericino.

**UN'ANTICA
CHIESETTA
COME TANTE**
di Giuliano Cavallini e
Massimo Pratali

(in seconda pagina)

**PER TE
GRANDISSIMO
ROBERTO
BENIGNI**
di Nello Landi

(in terza pagina)

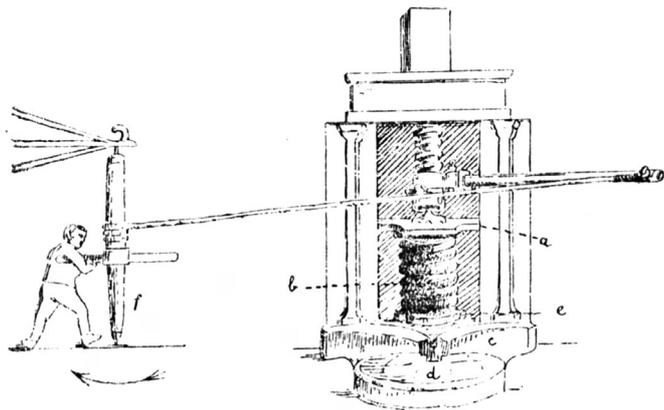
IL VECCHIO MODO DI FRANGERE LE OLIVE

Ma quanti saranno stati i frantoi e i molini lungo il Rio Magno? Decine. Tutti traevano la forza motrice per far girare le macine dal rio, che nel periodo invernale era ricco d'acqua. La presa dell'acqua consisteva in una steccaia che tratteneva le acque e le immetteva in un gorile, da cui con un canale sostenuto da travicelli infissi nel muro andavano a riversarsi in una rota a cassette. Di qui, per mezzo di un ingranaggio, il movimento veniva trasmesso ai macelli.

Il macello era formato da una macina di granito (verrucano, la pietra dei nostri monti) che girava verticalmente attorno a un asse, dentro una pila di pietra, dove si gettavano le olive da frangere; generalmente cinque corbelli di due staia (la pilata).

acque di vegetazione che uscivano, insieme con l'olio, dalla pasta compressa, ed era posto nel sottosuolo del frantoio, di lì il nome. Quindi un luogo pieno d'acqua, sulla quale affioravano piccole quantità d'olio (olio d'inferno), che si raccoglieva ogni tanto col garale (un recipiente di latta simile a una valva di conchiglia, atto a sfiorare l'acqua). Era un olio rancido, di qualità inferiore, che serviva per ardere (olio da lumi) o per saponificare.

Invece l'olio del sottino, raccolto in brocche di latta della capacità di quattro fiaschi e del peso di kg. 7,5, veniva travasato nelle conche e nei coppi (recipienti in terracotta) previa filtrazione attraverso a uno staccio. Varie son le misure in uso nel coppaio, la stanza a piano terreno dove si conservava l'olio. Il fiasco era



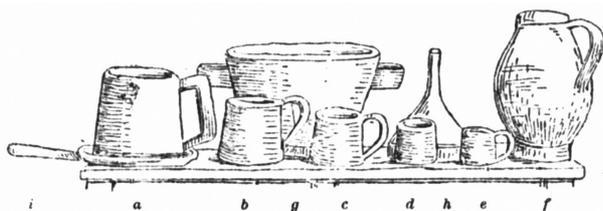
str. itolo.

(stringitura per mezzo dell'argano: a) barrella — b) Kastello delle buscole — c) luerna — d) sottino — e) pankaččolo — f) argano.

La macina veniva fermata quando la pasta delle olive era pronta e precisamente dopo circa due ore che stavano in pila. Poi, la pasta si versava nelle buscole (gabbie di fibra di cocco, le quali, dopo riempite di pasta, si chiudevano stringendo un laccio passato attraverso le maglie della bocca).

Nove buscole formavano un castello, limitato in cima e in fondo dai pancaccioli, dischi di legno robusto con due anse per afferrarli. Il

così chiamato perché conteneva kg. 1,875 d'olio; il boccale era mezzo fiasco; la mezzetta un quarto; il quartuccio un ottavo; l'ottavo mezzo quartuccio. Sotto le misure adoperate e quindi più o meno unte, si teneva la padellina di latta che raccoglieva gli sgrondi. Tutti i vasi, dopo adoperati, si mettevano a sgrondare nella zira dove si raccoglieva il cosiddetto olio di fondi (commestibile ma di scarsa qualità perché miscuglio di vari olii).



Misure: a) fiasco — b) bokkale (mezzo fiasco) — c) mezzetta (un quarto di fiasco) — d) quartuccio (un ottavo di fiasco) — e) ottavo (mezzo quartuccio) — f) brpčeka (quattro fiaschi) — g) katinella — h) imbuto — i) padellina.

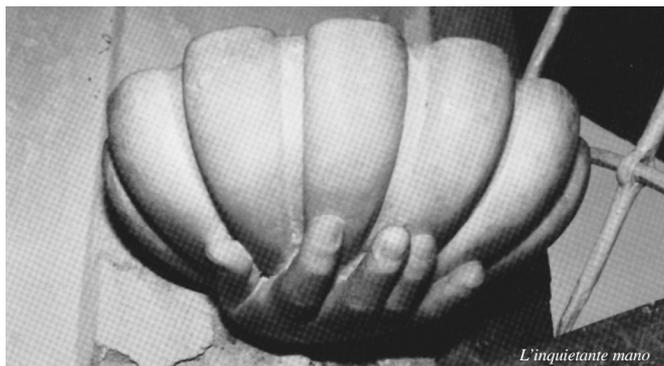
primo olio, detto olio vergine (il fior fiore dell'olio, quello che ci faceva vincere le medaglie in giro per il mondo), usciva dalla pasta con la semplice pressione esercitata dalle buscole superiori su quelle inferiori. Quando il castello non buttava più, si stringeva con una stanga a mano che, infilata nell'occhio della vite, abbassava gradatamente la piattaforma dello strettoio. Quando il castello, ormai fortemente compresso, offriva una resistenza che la stanga a mano non riusciva a superare, si metteva mano all'argano, robusto cilindro di legno, munito di braccia laterali, che due frantoiani facevano girare attorno al suo asse dipanando un canapo agganciato all'estremità della stanga. Ad ogni strinta la vite comprimeva il castello e l'olio grondava dalle buscole, scendeva dal beccuccio della lucerna nel sottino, vasca di pietra con copercchio che era posta davanti allo strettoio e comunicante con l'inferno. Nell'inferno si mandavano le sciacquature del sottino e le

La pasta strizzata o torchiata diventava sansa, cioè un misto di noccioli frantumati, polpa e buccia, che si ribatteva, cioè si rimetteva in pila per un'altra ora ripassandola sotto il macello. Poi si tornava a torchiare ottenendo l'olio di sansa.

Quanto rimaneva si passava nel frullino e dopo un procedimento che sarebbe troppo lungo descrivere qui, si otteneva un ulteriore impasto che travasato nelle buscole in ragione di due mescini (un mescino era circa tre litri, un fiasco e mezzo) per buscola. Si faceva un castello di dodici buscole nella pressa da olio lavato e si stringeva nel modo solito. L'olio che si otteneva era giallo, ma insipido, detto appunto lavato per distinguerlo dall'olio di polpa.

da "La lavorazione di un frantoio idraulico in territorio di Buti (Pisa)" di Ferdinando Belloni Filippi — Tipografia F. Simoncini 1929.

UN'ANTICA CHIESETTA COME TANTE



L'inquietante mano

E uscita una pubblicazione, curata da Giuliano Cavallini e Massimo Pratali, sulla chiesetta della Magginina. Il lodevole intento dell'iniziativa è quello di sottolineare l'estremo degrado della struttura perché "prenda qualcuno qualche decisione, pria che del tempo il disastroso effetto quest'opera non mandi in distruzione!".

Non basta la forza del ricordo a far decidere? Eppure si tratta di pezzi della nostra vita. Ce lo ricorda con efficacia Silvano Baroni: "Da bimbetto, quando con gli amici castellani andavamo a fare il bagno al bozzo del Mengoni...non potevamo fare a meno di sbirciare dentro la chiesina, attraverso una sua finestra quasi sempre aperta...mossi...da un certo timore per una misteriosa leggenda che ci raccontavano...i vecchi del paese. Dietro l'inferriata ci appariva, inquietante, una grande mano di pietra che usciva dal muro, spalancata nell'atto di sorreggere l'acquasantiera. Nessuno di noi avrebbe mai avuto il coraggio di infilare un solo dito tra le sbarre per immergerlo in quell'acqua benedetta, poiché

tutti temevamo di far la fine di quel ragazzo a cui cadde la mano nell'acquasantiera dopo aver giocato con l'acqua santa ed averne fatte cadere alcune gocce...

Il giorno della Santissima Trinità, al cui nome la Magginina era ed è consacrata, quella chiesina veniva ripulita e adornata di piante e fiori e venivano sistemati anche il prato e la strada appresso...

Gli uomini appena arrivati entravano in chiesa mentre le donne si fermavano sotto il loggiato per togliere dalla borsa un fazzoletto da mettersi in testa ed una corona di rosario da tenere in mano...

Noi bimbetti, invece, appena arrivati...subito alle bancarelle: quella della Rosa era la più fornita...

Ma il massimo dell'eccitazione era quando vedevamo una ragazzina "forestiera" soprattutto se era carina...e le versavamo in testa i gusci di seme e lupini per poi fuggire sguaia-tamente a gambe levate facendoci largo tra la gente a suon di spinte in mezzo a insulti e rimproveri d'ogni genere".

L'angolo della memoria a cura di Giuliano Cavallini



Anno 1949: vendemmia nel podere di Fernando Sarti in località "Al Poggetto". Da sinistra: Lina Serafini, Silvio Bernardini, Armando Bernardini, Rocco Leporini, Liliana Bernardini, Carmina Pratali, Argentina Pratali, Arduina Campi, Cosetta Felici, Andrea Bacci, Maria Giovanna Del Cistia, Ida Frullani e Donatella Sarti.

SALUTI A NELLO

Nei mesi di luglio e agosto, Roberto Benigni ha dedicato tredici serate, in piazza Santa Croce a Firenze, alla lettura di altrettanti canti della Divina Commedia. I mezzi di comunicazione hanno dato particolare risalto ad un evento culturale che è stato, con ragione, definito memorabile. Al ricevimento conclusivo in Palazzo Vecchio, un giornalista del quotidiano Il Tirreno intervista Benigni chiedendogli che ruolo avesse avuto la poesia estemporanea, e in particolare l'incontro con poeti come Nello Landi, nel suo approdo a Dante. E Benigni risponde "che quel periodo di formazione c'entra eccome in ciò che ho

fatto dopo. Se oggi amo Dante è anche perché quei poeti, mentre improvvisavano, spesso citavano cose tratte dalle sue opere e io ascoltavo la sovrumana bellezza di quei versi, del loro suono, me li ripetevano. Alla fine mi sono innamorato perdutamente e di Dante sono andato a leggermi tutto...".

Finendo l'intervista, Benigni coglie l'occasione per inviare un saluto a Nello: "Allora ciao.

Nello ti abbraccio forte e ti ringrazio tanto, per tutto. Ho voglia di vederti. Ciao".

Il nostro, grato del ricordo del grande personaggio, gli ha dedicato i seguenti versi:

Per te grandissimo Roberto Benigni

Volle Firenze, in piazza Santa Croce,
la Divina Commedia tu spiegassi,
che l'eco serberà della tua voce.

Chiedo scusa, semmai ti disturbassi,
voglio esprimere il mio ringraziamento
e del dovere mio seguir la prassi.

Con tutto il mio sincero sentimento,
per quell'abbraccio che tu m'hai mandato,
colmo di tanto onore il cuor mi sento.

Attraverso il giornale m'è arrivato,
l'han visto in tanti, maggiormente onora
chi lo riceve e chi l'ha inviato.

Grazie Roberto, tante grazie ancora,
a l'età mia ricever certe cose
sparisce tutto ciò che mi addolora.

L'ore passate insieme deliziose
son per me indelebili ricordi
d'una stima che mai non si nasconde.

E non è da pensare ch'io mi scordi
la tua vivacità nell'espressione,
nell'applaudirti tutti eran concordi.

Quando ti vedo alla televisione
provo dentro di me gioia infinita
che rende al cuore mio soddisfazione.

Ti auguro tanto bene nella vita,
contraccambio gli abbracci volentieri
con espressione dall'animo sentita.

Dal cielo ti sorride l'Alighieri,
hai dato al suo poema risonanza
spiando gli allegorici misteri.

Confido nella mia perseveranza,
che se c'è qualche santo che mi ascolta
mi dia d'un nostro incontro la speranza.

E rivederci almen per una volta!

UN VERMUTTINO PERÒ...

- Vi piace 'r bombo, èh no'?

- Quando mangio la mi comparsione la

beo, 'un te lo mando a di, ma ar di fora de'

pasti 'un mi ci va.

- O domenica passa che dicevi 'r ro(s)sario

davanti a quèr quartuccio di vino?

- 'N duve, sta' a senti che 'nventa questo

scandalo!

- 'Gnamo 'un fate vista d'un ve lo ricordà

più: li 'n de la bottega di... 'na gossata via

via...

- Io! 'n de la bottega cogli òmini!

- Oh, v'ò visto cò' mi occhi a sedé a 'n

tavolino.

- Santa Lucia benedetta perdonatilo e fatilo

ravvedé.

- O no' o no', negate anco che 'na vorta

v'attaccasti all'aceto?

- Mi ci attaccai per davvero io segombolo.

Erano un reggimento a mangià e 'n sur tavolo

c'era 'n casimbolo che 'n ci 'ntesi più

nulla. Per via de la putangola di tu' ma' che

avà 'mbrogliato tutto, mi versai ll'aceto ar

posto der vino e lo beétti. L'ò sempre alla

gola.

- Ma, o no', se discorrete così 'ndate all'in-

ferno diritta come 'n cerò; sète più sboccata

d'un barrocchia, 'gni parola 'na bestemmia,

senza contà che 'un isbagliasti, era che der

vino 'un ce n'era più e piuttosto che be' ll'ac-

qua....

- Da bimbetto se' sempre stato 'n fùtere

moccione, ma 'un mi sare' ma' creduta che

ner cresce tu diventasti bugiardo e spervoso

così. Dio vogli che Cristo mi facci seccà la

lingua s'ò ditto 'r vero.

- Allo', se sète così sicura di ricordavvi

quer giorno, vi ricorderete di certo anco quer

che successe doppo.

- O bimbo gira, hai voglia di fammi aggaia

ve'?

- 'Un ci ó da fà arto bah. E poi, perché la

dovré fa aggaia la mi' nonnina bella. E' che

c'è sempre 'n dell'urecchi quer casino...

- Ge(s)sù, Giu(s)seppe e Maria sarvatilo voi

perché 'n sennò 'n c'è più rimeghio.

- O nò, porca madosca, 'n mi fate confon-

de: ero ito fora a giocà, sentitti 'no spicino e

corsi dentro a vedé e c'eri vo' vicino all'ac-

quatio co' bracci e le mane come a règee sem-

pre 'piatti ch'erano 'n terra.

- Senti che scandalo!

- Fatimi finì se no' m'imbroglio. Vi dissi:

"Ch'avete fatto, o no'?" "Un mi rammento

più chi disse: "All'artra rompe du' piatti" e

vo' a capo basso come 'na maddalena pentita:

"Eno trè". E poi 'ncominciasti a piglialla con

tutti: colle figliole e le nòre che stavano a reg-

gisi la pancia, con noi bimbetti che si stava tra

'i piedi e sotto sotto anco cogli òmini, 'nsino

cor nonno, che volevano esse' serviti senza fa

mai 'na semprice nulla.

- Senti, 'n po' 'n po' ci stó allo schèrso, ma

se 'n la smetti, la vedi questa ciabatta, te la

rompo 'n sur groppone. 'N t'hai miga a crede

che abbi paura di te èh, anco se se' grande e

grosso.

- Ma ch'ò fatto, o no'! Cara la mi' nonnina,

'un vi riconosco più, 'n v'ò ma' visto così

'mberberita.

- Sta' attento, bimbo, smettilla, 'n se no

prima che 'r gioco resti...

- O no', via, lo sapete che faccio la burla-

ta, no'?

- Lo só, ma ogni bér gioco duri poco, e 'n ti

scordà che ar tu' nonno bonanima n'ò portato

sempre rispetto anco se, 'mbèh quarche vorta

la pacensia, 'un dico, m'è scappata, sempre

ne' limiti però perché 'n òmo meglio di lu' 'n

si trovava e 'n si trova a tutti 'll'uscì.

- Scu(s)sate, no' se ò rammentato 'r nonno

così, 'un volevo. Allo' pace fatta? 'Un sèmo

più guasti?

- O chi è mai stata guasta.

- Ditile giuste, o no', di quando in quando

'n lo berrestì...

- Io sono 'r trinca e ll'artri béeno 'r vino,

che vò ricominchià?

- Sur serio 'n lo berrestì 'n vermuttino,

magari con du' biscottini...

- O segombolo, lo berrei sì.

- O che vi dicevo, sète tutta gola; 'gnamo,

ve lo pago.

- Accidempoli a te e a chi ti vòr bene. Per

dispetto, viengo.

VAGGO VIENGO E VINCIO

Buti 'un avrò nulla di bello ma chi vòr senti

discorre 'n italiano deve vieni qui; 'un c'è

obbligo di indà' a Lucca o Siena. O Dio, 'un

si finirà tutte la parole ma se ci si mette li a

di': "Abbiamo a dire di andare?" (e) pagneri

ni chi ce li fa? (E) giorni di lavoro 'un avemo

tempo da pèrde noi, quando s'è ditto: "S'è

di' di 'nda'" s'è ditto anco troppo, (e) giorni

di festa 'nvece... si dice l'istesso, ma si dice

'n piassa colle mane 'n mane; la differenza

c'è, 'n só se si vede.

Quarcheduno podrèbbe di' che ner discorre

sèmo rimasti agghietro di secoli, che sèmo

sempre ar vaggio viengo e vincio, ma 'r vincio,

a noi, ci vòle pe' le ceste e 'r corbelli, 'un si

pòle sprecà ar primo discorso che capita.

Casso mai questo è un merito perché si pòle

sempre di' che sèmo 'r musseo vivente della

lingua italiana: sèmo un bér molumento, 'un

c'è che di'!

DITTO FATTO

'Un ci pò anco crede, ma 'gni tanto conto

quarcosa anch'io 'n casa de la mi' moglie.

L'artra sera te la veggio apparì davanti: "Che

abbi a fa' da cena: 'un so quer che 'nventà"

mi disse. Io stetti cheto e le' 'ncominciò a

muglià: "Tutto 'n su le mi' spalle: lavà, asset-

tà, ripuli la casa e soprappiù pensà sempre ar

mangia. Ma stasera se 'un me lo dici te quer

che devo fa', 'un faccio nulla". E così mi

toccò dinneli quer che doveva fa' e ni dissi,

ma ammodino eh: "Fai quer che ti pare".

"Quer che mi pare... quer che mi pare... La

cicciasecca m'è vienuta a noia, 'r paracore

hibboia! Potrè piglià 'n popò di curignolo e

mettilo con du' patetine..."

- Nata da un cane, 'un se n'arrammenta più

di quando 'na salacca 'n cinque era 'n lusso e

'na sardina senza capo doveva durà tutto 'r

giorno!

- Gira e rigira, con quella bocca gneccita, s'in-

dette a fermà a un po' di pasta a burro e du'

bracioline 'mpanate e fritte e 'mbrogliate

'nduna sarsetina. Però, alle fattefine, mi dètte

retta a me, fece quer che ni dissi, quer che ni

parse: 'r pancotto e 'r cavoli straciacati.

Nimo

Le paure

Un fantasma butese

Nelle veglie di un tempo, ogni mese aveva

i suoi racconti. Il mese di novembre era il

mese delle paure. Questa che vado a raccon-

tarvi è accaduta proprio a Buti.

Correvano gli anni della fine Ottocento e il

posto era suppergiù nel tratto di strada sopra

al "Mariatto".

Quel che capitò, cominciò (e finì) una sera

nel vecchio frantoio di "Cadonica", uno dei

più vecchi. Gli uomini che si preparavano a

fare la nottata si accorsero che gli mancava il

vino: "Non si può fà' la nottata senza 'r

vino!" dissero.

Era una serataccia d'acqua e vento, ma uno

di loro prese un ombrellaccio e s'avviò senza

indugio su per la scarpata e poi verso

Castello, dove a quel tempo, vicino alla chie-

sa di San Rocco, si trovava una fiaschetteria.

Dopo una ventina di minuti, con il fiasco

sotto il braccio e il grosso ombrello, rieccolò

a passo lesto per la via del frantoio. Arrivato

sopra al "Mariatto", gli sembrò che qualcuno

gli camminasse dietro; si soffermò e si voltò

più volte, ma non vide nulla. Non essendo

una persona paurosa, allungò il passo dicendo

tra sé e sé: "E m'era parso".

Ma non era così, di lì a poco ecco che gli si

affianca un uomo piuttosto anziano che gli

domanda dove si stesse recando con quel

tempaccio. Il frantoiano, mentre fa posto

sotto l'ombrello al nuovo venuto, gli dice che

era stato a "piglià 'r vino": "Al frantoio c'è da

fà' nottata e senza 'r vino come si fà'?" Poi,

guardandolo meglio si accorse che non lo

conosceva e gli chiese chi fosse. L'altro gli

rispose con garbo dicendogli anche il soprano-

nome, ma lui non lo conosceva.

Intanto erano arrivati al vallone e il tempo

peggiorava. L'uomo del frantoio pensò bene

di domandare all'altro di entrare a ripararsi e

magari a bere un gottino, ma non ricevette

risposta e con sua grande sorpresa si accorse,

voltandosi, che l'anziano era scomparso.

Il frantoiano, a quel punto, spaventato, si

guardò intorno, lo chiamò e lo richiamò, ma

quello era proprio sparito. Allora si precipitò

dentro e tutto d'un fiato raccontò anche agli

altri quel che gli era successo, ma nessuno

conosceva quel nome. Ovviamente tutti s'im-

pauroirono e chiusi dentro, durante la notte

commentarono con inquietudine quel che era

capitato.

Giorni dopo, il padrone del frantoio, che

era sempre 'per la Comune', volle fare una

ricerca all'archivio e scoprì una cosa sconcer-

tante: quel nome corrispondeva ad una perso-

na morta da oltre cento anni!

F.M.V.



A DOLANDO

(Inaspettata tragedia familiare)

Chi avrebbe mai pensato ad un destino
così crudele e così orrendo fosse
da troncar di due vite il lor cammino?

L'infausto giorno le coscienze scosse
di tutti gli abitanti del paese
strazio che tutti addolorò e commosse.

Qual demone infernal nel cuor ti scese
col mal consiglio alimentò l'azione
e del volere suo schiavo ti rese?

Fu la tua disperata decisione
su tutto quanto a prender sopravvento
annientando il buon senso e la ragione?

Tutti diciam con animo sgomento
non doveva avvenire un fatto tale
da distruggere tutto in un momento.

La tua presenza affabile e cordiale
quando insiem si faceva l'esibizione
dei "Maggi", eri l'attore principale.

Era per tutti gran soddisfazione
averti nella nostra "Compagnia",
eri d'esempio a tutte le persone.

Ora la morte ti ha portato via
insieme alla compagnia della vita,
sofferente per lunga malattia.

Un sentimento a meditar ci invita
su questa fine rapida e violenta
che resterà negli animi scolpita.

Il pensier doloroso ci tormenta
per la scomparsa tua e in quale modo
la tua cara esistenza venne spenta.

Se ne parliam, di commozione un nodo
viene alla gola, che colpisce il cuore
per aver persa una persona ammodo.

Al posto dell'angoscia e del dolore
resteranno i ricordi, che son tanti!
la tua presenza in noi resta e non muore.

Tu d'esempio sarai per tutti quanti
per quel che nella vita hai sempre fatto
e per l'impegno che portavi avanti.

Ma d'esempio non sia l'ultimo atto!

Nello Landi



Anni 50: si riconoscono, da sinistra: Fasoli, Omero Pioli, ing. Vanni, Ivo Ciardi e ultimo Andrea Spinelli.

Mestieri finiti

CACCIAVA FÒRI UN URLO

A que' tempi, parlo sempre del lontano passato, qui a Cascine c'erano tanti allevamenti di maiali che, come si suol dire, la metà basterebbero. E prima ancora di me, si chienevano anco scrofe come fattrici, che quando facevano bene ne davano alla luce anco dodici, tarché fu forgiato ir modo di di' rozzo: "n'ha una maialata". Si diceva 'osi quando una famiglia glièra costituita da molti bambini come 'vella di Toiano che aveva ben 'vindici figlioli o forse più.

Ir mi nonno paterno ne chieneva tanti, una dodicina (glièrano maiali da ingrasso). Me l'arriordo sempre vivamente e se ci penso sento sempre inconfondibile il puzzo der maiale e dello stabbio, che glièra, diciamo 'osi, la su' abitazione. Pure m'arriordo sempre, nonostante sii passato tanto tempo, che ar mumento 'he li vendeva, sapendo 'uale fine andavano a fa, che mi 'ommovevo tanto 'he mi 'adevano delle lacrime. Glièro bambino: ir core gliè più tenero a 'vell'età.

Der maiale, si sa, gliè tutto bõno, levato 'he dell'ugna de' piedi. Mentre per noi, la su' 'arne gliè di una prelibatezza primaria, per loro gliè una grave disgrazia a èsse 'osi bõni, 'om'è facile 'api; anzi, addirittura una tragedia. Ci si serve delle budella dell'intestino di

'vesto grufolone per fa ir mallegato, le sarsicce, ir cotichino, ir salame, la soppessata, ecc.

A un tempo li portavano a pasce lungo i cigli delle vie ch'eran prive d'automobile, perché su' cigli ci 'rescevano i giari de' 'vali 'vest'animali vanno ghiotti; e da 'vi nacque la storia su' "Friggi", che raccontata bene fa sbellicà dalle risate. Recita 'osi: "Siccome i maiali (glièrano branchi) ne facevano 'ascà tanta di sotto alla 'oda di 'ella robba, allora 'vest'omo, Friggi, portava 'on sé un secchio e quando s'accorgeva che un dato maiale dava qualche segnale di volella fa, via! fulmineamente ni metteva ir secchio ar culo, così 'un la faceva 'ascà neppure in terra e la portava a casa ar su' rientro. 'Un era soltanto un semplicito Friggi, ma anco un egoista: quella robba la portava 'n della terra poiè glièra 'alorosa. Faceva, in sostanza, 'ome i lucchisi che quando ni scappa la reggeno e la reggeno per andalla a fa a casa.

Ma ora vienimo a' discorsi più seri, a quando in tante famiglie s'ammazzava ir maiale e dirò di quando s'ammazzava in casa mia, di 'uando cioè glièro bimbetto. Devo di che sembrava una festa. Già dar giorno avanti ortre all'odore di sale c'era 'vello delle spezie, der pepe, della 'annella, insomma delle

droghe che occorrevo per la salatura e glièra tutto un lavoro: venivano ficcati i chiodi per appendici ir maiale una vorta spezzato e salato; uno scalino da potatura per metticelo appeso a sgrondà fino all'urtima gocciola di sangue una vorta ucciso e sbranato; la bigoncia, ir paiolo. Insomma, glièra tutto un lavoro preparatorio dell'evento. 'N der frattempo, chi fra sé, chi più manifestamente si pensava, con un certo dolore (da parte de' più sensibili naturalmente), ar tragio mumento dell'uccisione della povera beschia desiderando che 'un venisse mai. Veramente paradossale!

Poi arrivava la persona "esperta" che doveva compì 'vesto atto portando con sé uno spigolo di circa trenta centimetri e quarche arto attrezzo der meschieri e da li a pòo 'ominciava 'r carvario della vittima designata. Lo facevan sorti dallo stabbio, lo legavano per le gambe e tiravano finché nun cascava in terra a pancia all'aria e a 'vesto punto ir norcino n'infilava lo spigolo con violenza 'n mezzo ar core e la beschia, per ir grande dolore, cacciava fòri un urlo straziante da 'un si di (i più si turavano ll'urecchi). Avremo vorsuto 'he 'vella sofferenza durasse neppure un attimo, ma invece durava a vorte anco cinque menuti. Povera beschia!

'R CIUO DI GOSTO

Ciui, ora, io 'un n'ho più visti, mentre prima prima ce n'erano a ghiecine.

'Vello di cui vi parlerò glièra, dimo 'osi, 'un mi vicinante avendo la stalla proprio 'vi a poghe ghiecine di metri da casa mia. Per quanto sii un tempo dell'ordine di arcune ghiecine d'anni, me n'arriordo sèmpre (le 'ose che s'arriordano più facilmente èn sempre 'velle, è facile a capi, che rimangono più impresse). Tutti i giorni, la mattina, mezz'ora prima che sbocciasse ir giorno (glièra sempre buio pesto), assordante, sguaiato, si sentiva ir su' tagliare che svegliava tutti, che si risentivano, stizziti di 'vesto, diciamo 'osi, gran lamento. Io nun so chi ne lo dicessi che stava per nasce 'r giorno; forsi lo 'apiva osservando le stelle o da un tenue schiarire, inosservabile ad occhio umano; o forse grazie alla su' particolare sensibilità di cui la natura l'aveva dotato... o che so io! Faceva come i galli che cantano la mattina a buio per preannunciare il

nascere der giorno. Pareva che piangesse ir su' stato miserabile di ciuo e che volessi di: "Ora mi tocca levammi. Ho sempre l'ossa rotte, sono allentato der giorno avanti e già ci risono a dovè ffa' 'vesta terribile fatià: tirà l'aratro tutto 'r giorno; o l'erpio; o ir barroccio cario di pini. E se a vòrte do segni di stanchezza, 'un ci 'redeno mia e giù legnate da òrbi. Ho sempre la groppa dolorante: mi martirizzano. 'Vesta gliè la mi' vita di tutti i giorni. Accidenti ar giorno 'he son nato! O che fece mi mà a mettimi ar mondo! Eppoi se armeno mi davano via via un po' d'erba media o un po' di fieno bõno, ma 'vesto rimane un sogno per me perché da mangià mi danno sempre erba di stradone e pòhe vorte, ma pòhe davvero, una mestolata di vena o d'orzo. Ciuhe niente: nicchisse! Cìo da contentammi che 'un man tagliato 'oglion; mancava anco 'vella eppoi l'avevo ute tutte 'ontrarie. Ho provato a reagì tempestando la

stalla di 'oppiole e ho pruvato a buttammi anco 'n d'una fossa a pieno cario; peggio 'on peggio. La prima vorta mancò un pelo che nun mi spezzavo uno stinco e ner seondo 'aso... via sarebbe meglio 'un lo di: se sono 'vi, ar mondo, gliè proprio un miracolo, mancò un pelo ch' 'un ci lassai la pelle. A di che la mattina quando mi svegljo piangio, gliè interpretata bene; ma chi nun piangerebbe a sapé che quando ti svegli ciai da ffa vella vita!?' Penso che voartri lo 'apite.

Eppò, lo so, voi umani (umani per modo di dire, n'de' mi 'onfronti certamente no), quando avete lavorato tanto (anco a voi vi ci vòle una vita di sacrifici prima che ve la diano), vi mandano 'n pensione, ma noi poveri ciui che fine si fa? Se ci mandassino 'n d'una bella distesa d'erba media a godessi ir nostro meritato riposo! Ma invece 'un si rende più, un si da più aiuto all'òmo e allora ci mandano a Bologna: carne da mortadella. E se tu vòi si fa

ANAGRAFE

NATI

VAGLINI ANGELICA
nata a Pontedera il 26 settembre 2006

ULTIMI MARCO
nato a Pontedera il 9 ottobre 2006

PARRELLA CRISTIAN
nato a Pontedera il 12 ottobre 2006

VALDISERRA VIRGINIA
nata a Pontedera l'11 ottobre 2006

FILIPPI VITTORIA
nata a Pisa il 13 ottobre 2006

FORCONI FILIPPI
nato a Pontedera il 22 novembre 2006

HALI YOSRA
nata a Pontedera il 7 novembre 2006

TREMOLANTI SOFIA
nata a Pisa il 28 novembre 2006

MATRIMONI

PARENTI GIULIO E LA VEGLIA ANGELA
sposi in Ponsacco l'1 ottobre 2006

MARCOTULLI GIAN LUCA E FREDIANI
ELEONORA
sposi in Buti il 14 ottobre 2006

FAZIO CARMINE E NATALINI KATIA
sposi in Buti il 14 ottobre 2006

JAMEL MOURAD E DI BELLA ERICA
sposi in Buti il 18 novembre 2006

MORTI

FIERONI FURIO
nato a Buti l'11 giugno 1915
morto a Buti il 5 ottobre 2006

NOVELLI AURELIA
nata a Buti il 27 ottobre 1919
morta a Buti l'8 ottobre 2006

LANDINI MARIA RITA
nata a Capannori (Lu) il 20 settembre 1918
morta a Buti il 14 ottobre 2006

FAGIOLINI MARIA
nata a Casciana Terme l'11 maggio 1916
morta a Buti il 24 ottobre 2006

BROGI GIUSEPPINA
nata a Bientina il 23 settembre 1933
morta a Buti il 9 novembre 2006

FILIPPI ALAIDE
nata a Buti il 3 febbraio 1916
morta a Buti il 19 novembre 2006

MATTEUCCI BRUNERO
nato a Buti il 24 aprile 1925
morto a Buti il 16 novembre 2006

PUCCINELLI GIUSEPPE
nato a Bientina il 13 febbraio 1909
morto a Buti il 26 novembre 2006

STEFANI LIDO GIULIANO
nato a Buti l'8 febbraio 1931
morto a Buti il 15 novembre 2006

(dati aggiornati al 30 novembre 2006)

una fine invidiabile, ci mandano a sbizzarrirsi in carrozza!".

Prima, ripeto, se ne vedeva parecchi de' ciui zoccolare per la via der Tiglio: l'aveva Pino (per èsse più chiari: Paoletti Giuseppe), l'aveva ir Chiussi, Pratali Giuseppe, Maramaldo, Giglio di Bicchio: l'avevano in tanti come aiuto a lavorà 'r podere. Se ne vedeva passare tanti, ma ora nun ne vedi più uno a pagallo oro: sèmo tutti motorizzati.

Attilio Gennai