IL PAESE

REGISTRATO AL TRIBUNALE DI PISA AL N.11 ANNO 1990
Direttore: Graziano Bernardini
Stampa: **TIPOGRAFIA MONTE SERRA** - Via Barsiliana - **Vicopisano** (Pi) - Tel. (050) 799.477

Spedizione in a.p. - art. comma 20/c legge 662/96 - Filiale di Pisa - anno VI - n.6
Agosto 2000 - Anno XI - N.6 - L. 1500

OLIVI A RISCHIO DI SCOMPARSA

Vecchia storia, ormai, quella raccontata nella lettera inviata al Commissario all'agricoltura della Comunità europea dall'on. Sacconi e sottoscritta dai rappresentanti delle diverse organizzazioni di categoria e apparsa anche sul Tirreno del 20 luglio scorso. Il rischio d'estinzione paventato per l'olivicoltura a livello regionale, per zone di collina e di montagna disagiate come le nostre, non si tratta di rischio, bensì di una drammatica realtà che ci si prepara entro pochissimi anni. La crisi attuale ha caratteri irreversibili; oggi, per l'insufficienza del reddito ricavato, non esiste più un'azienda degna di questo nome; gli addetti part-time capaci di condurre un oliveto, che hanno rappresentato l'ultimo baluardo, stanno scomparendo uno dopo l'altro; il degrado della coltivazione si ripercuote inevitabilmente sulla stessa qualità del prodotto.

Ricordiamo quando trent'anni addietro l'allora assessore comunale Emmo Biondi chiedeva in tutte le riunioni pubbliche che s'intervenisse concedendo un'integrazione di reddito a coloro che traevano il loro sostentamento esclusivamente dall'oliveto in considerazione del fatto che l'abbandono della coltivazione avrebbe comportato un grave danno in termini di deterioramento di opere monumentali di contenimento del terreno (terrazzamenti) e di regimazione delle acque. O l'amarezza con cui il presidente del Frantoio Sociale, Valeriano Pratali, osserva che un tempo non era possibile avere, da parte dei contadini, l'energia elettrica e che oggi, invece, a proprietari che spesso non coltivano gli oliveti e che abitano le case per brevi periodi, si fornisce la "luce" nei punti più sperduti.

Ci si è chiesto quanto costerà l'abbandono alla comunità non solo dal punto di vista economico? Che effetti avrà il degrado del territorio?

Un po' di respiro può venire dal rafforzamento delle cooperative esistenti (Il Rinnovamento e Le Macine), in modo che esse riescano sempre più ad intervenire per la potatura; operazione colturale specializzata ormai sconosciuta a molti conduttori part-time.

Come uscirne?

Intanto l'aspetto più grave è che non si reagisce. Oggi, più di sempre, si rimane inerti e passivi. E la ragione di fondo è che manca un'identità sociale degli operatori del settore: il ricavato dell'oliveto non è mai il reddito principale; il conduttore part-time non ha davanti a se alcuna prospettiva e non cerca il cambiamento. Così si resta in attesa della fine, consapevoli della gravità della crisi, ma impotenti. Perché è chiaro a tutti che se alla mezzadria è potuto subentrare il part-time, a quest'ultima forma di conduzione non esiste, allo stato attuale, alternativa alcuna.

D'altronde gli ostacoli che si frappongono ad un recupero sono micidiali: l'eccezionale pendenza dei terreni, l'eccessiva densità delle piante e la conseguente forma di allevamento delle stesse con un'ulteriore difficoltà all'introduzione delle macchine.

Però abbiamo ancora un'opportunità importante sul versante della valorizzazione del prodotto e del collocamento sul mercato ad un prezzo congruo. Si vuol tentare di ridare smalto e credibilità ad un'immagine che nell'800 è stata vincente? E' pur vero che mancano capitali adeguati per raggiungere un simile risultato, ma un requisito che non costa nulla e che in qualche misura consentirebbe di mettere insieme le poche risorse disponibili, è quello di imparare a stare insieme, di essere uniti, non solo a livello locale ma in tutto il comprensorio dei Monti Pisani. L'imperativo primario è di superare le divisioni e di riuscire ad affermare un nuovo interesse, dato che si è alquanto attenuato quello sociale delle categorie direttamente coinvolte nella coltivazione; è l'interesse di tutto Buti a salvare una componente fondamentale della propria economia e l'ambiente in cui vive.

Ci vuole un impegno eccezionale (di cui, al punto dove sono arrivate le cose, non è detto che sarà coronato da successo!) dell'intero paese (operatori, cooperative, Amministrazione Comunale) per valorizzare il prodotto, in particolare quello di qualità sia esso con denominazione IGP (indicazione geografica protetta) o proveniente da coltivazione biologica.

Il punto cruciale, a nostro giudizio, è di avere disponibile una quantità di prodotto sufficiente per affrontare il mercato, cosa che non può essere garantita dalle aziende part-time. Deve poter nascere qualche azienda che produca non per l'autoconsumo, ma soprattutto per il mercato.

Condizioni perché nascano nuove aziende sono:

- poter strappare prezzi assai più alti degli attuali, beninteso per prodotti di qualità;
- rientrare nelle zone particolarmente svantaggiate usufruendo delle agevolazioni relative, di cui si dirà più avanti;
- meccanizzare, per quanto possibile, raccolta e potatura e di conseguenza riuscire, gradualmente, a ristrutturare l'oliveto.

Un ulteriore ostacolo è rappresentato dal fatto che trattandosi di una monocoltura si hanno mesi dove il conduttore rimane inattivo. Qui dovrebbero giocare un ruolo positivo attività integrative come l'agriturismo; attività da potenziare e tutelare in ogni modo sempre che venga garantita la conduzione del fondo.

Veder rinascere anche pochi soggetti economici validi, sarebbe, tra l'altro, la più potente difesa dell'esistente in quanto agirebbe un positivo effetto di trascinamento in termini di immagine e quindi di maggior remunerazione del prodotto meno pregiato.

Due obiettivi importanti stanno davanti a noi nell'immediato:

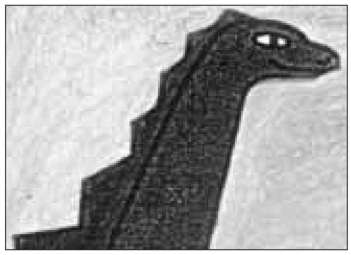
a) ottenere il riconoscimento da parte della Regione di zona particolarmente svantaggiata, che porterebbe una riduzione pari al 70% degli oneri contributivi e il diritto a percepire la indennità compensativa ;

b) arrivare, nel quadro del Piano di Sviluppo Rurale (il principale strumento di programmazione e finanziamento per gli interventi nel settore agricolo e forestale), ad un patto d'area per i Monti Pisani, in cui la Provincia dica esplicitamente quante risorse verranno destinate al nostro comprensorio.

Nulla è inevitabile; sviluppiamo una forte battaglia civile per la salvezza della nostra vallata.

Un oliveto abbandonato

ATTENZIONE ARRIVA IL BUTISAURO



Che cos'è?

Sarà la mascotte che vi guiderà nel nuovo parco didattico che sarà inaugurato sabato 7 ottobre; realizzato dalla collaborazione fra i comuni di Buti, Bientina e Calcinaia e un gruppo di insegnanti delle scuole materne, elementari e medie dei tre comuni.

Dove?

In località Caccialupi (Buti), a due Km. da Cascine di Buti verso Lucca.

Nel parco, privo di pericoli e di facile accesso e percorribilità, sono stati predisposti cinque percorsi, in parte distinti e in parte comuni fra loro, che sono:

- *percorso geologico*
- *percorso alberi e arbusti*
- *percorso animali*
- *percorso stagno*
- *percorso orienteering*.

Gli alunni, con l'aiuto di una carta e di indicazioni in loco, dovranno compiere il percorso prescelto dall'insegnante e compilare (da soli o in piccoli gruppi) le schede che saranno disponibili in un CD (realizzato dal gruppo insegnanti che hanno aderito all'attività), che verrà distribuito il giorno dell'inaugurazione e successivamente, su richiesta, a Legambiente Valdera che prenderà in gestione le visite guidate. Gli alunni potranno utilizzare le informazioni poste in apposite bacheche ma, soprattutto, dovranno osservare quanto trovano nel percorso, sia di naturale sia di stimoli appositamente inseriti. Non sono previsti momenti di spiegazione collettiva, ma l'insegnante può fornire qualche chiarimento se sollecitato, controllare che tutto si svolga in modo ordinato e valutare successivamente le risposte date. Questa impostazione si prefigge lo scopo di rendere al massimo operativi gli alunni e di lasciar loro per intero il gusto della scoperta individuale, la scelta personale dei tempi e il rapporto diretto con l'ambiente. Sono altresì richieste alcune operazioni manuali come misurare gli strati delle rocce, la pendenza degli strati, ecc. e l'esecuzione di piccoli esperimenti (come il rilevamento del vapore acqueo liberato dalle foglie, la misura del grado di durezza delle rocce, le misure di alcune caratteristiche chimico fisiche delle acque, ecc. Le schede, da mettere in un quaderno ad anelli, potranno essere modificate in base alle valutazioni personali di ogni docente e magari arricchite di nuovi spunti visto che siamo all'inizio dell'esperienza.

I percorsi sono indicati per scuole materne, elementari e medie inferiori, mentre gli argomenti trattati sono affini a scienze, ed. tecnica, geografia, ed. fisica oltre all'educazione ambientale per sua natura trasversale a diversi saperi. Gli insegnanti o gruppi organizzati che vogliono recarsi a visitare il parco senza guida dovranno soltanto darne comunicazione a Legambiente Valdera (Tel. N. 0587/56200), responsabile Giulio Guidetti, mentre chi desidera essere accompagnato da una guida provvista del materiale didattico consigliato dovrà rimborsare Legambiente con 100.000 lire a classe (rimborsabile per il 40% dal Comune, su richiesta).

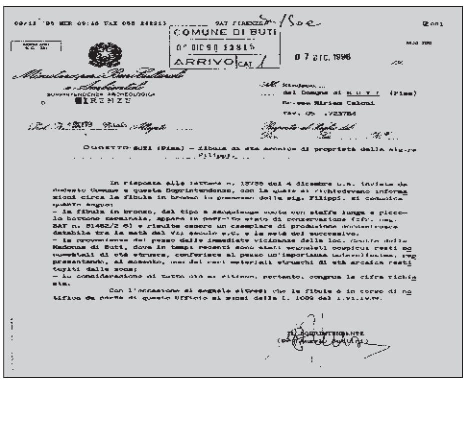
LA FIBULA SE NE VA?

Nel novembre 1998, ricordiamo che la prima pagina del periodico fu dedicata al ritrovamento di una fibula, nell'immediato dopoguerra, da parte di Napoleone Scarpellini nella stessa zona (Serra di Sotto) dove il dr. Bruni, della Soprintendenza ai beni archeologici di Pisa, aveva individuato un luogo di culto etrusco. Oggi veniamo a sapere che l'erede del prezioso oggetto, Franca Filippi, nipote dello Scarpellini (il Popolo), intenderebbe vendere il reperto al Comune di Peccioli dietro il diretto interessamento del Sindaco Macelloni.

Crediamo che una simile eventualità possa e debba essere scongiurata, anche per il non grande importo che è richiesto a seguito della valutazione della Soprintendenza stessa.

L'Amministrazione Comunale, prima della crisi e della venuta del Commissario, ha destinato alcuni milioni per la realizzazione dei primi scavi in Serra di Sotto, i cui risultati dovrebbero agevolare la lettura del sito archeologico. Sarebbe imperdonabile, proprio ora, lasciarsi sfuggire un oggetto che nel suo contesto originario appare particolarmente significativo.

l'Associazione "Amici del Serra"



COMUNE DI BUTI
ARRIVO CAT
0 7 DIC. 1998

[illegible]

XXV SAGRA DELLA CASTAGNA

In occasione della Sagra della castagna, che si svolgerà il prossimo 14 e 15 ottobre, ci sembra cosa opportuna pubblicare "Le castagne in cucina" di Giovanni Perna:

Castagnaccio

Ingredienti per 6 persone
- 400 gr di farina dolce di castagne
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 rametto di rosmarino
- olio di oliva dei Monti Pisani
- poco sale

Sciogliere in un po' d'acqua la farina, lo zucchero e il pizzico di sale, facendo una pastella liscia, ma densa. Ungere con l'olio una teglia da forno, mettervi la pastella e sbriciolare sulla superficie il rosmarino. Mettere a cuocere in forno per mezz'ora.

Questo è il classico castagnaccio; ci sono poi versioni più ricche con l'aggiunta di uvetta, noci, pinoli o anche del latte con l'acqua.

Con lo stesso impasto del castagnaccio, fritto a cucchiaiate con l'olio bollente, si ottengono squisite frittelle che poi si farciscono con la ricotta.

Necci

Ingredienti per 6 persone
- 400 gr di farina dolce di castagne
- un cucchiaio di zucchero sale
- ricotta q.b.

Mescolare iu una zuppiera la farina, lo zucchero e l'acqua ed ottenere una pastella liscia e densa. Mettere sul fuoco i testi da neccio e, quando saranno ben caldi, versarvi, dopoaverli unti con del lardo, un ramaiolino di pastella; schiacciarla con l'altro testo e cuocere da tutte e due le parti sul fuoco. Ne risulterà una specie di crèpe finissima, ma elastica.

Servire arrotolato a cannolo o piegato a fazzoletto con ricotta spalmata.

Tullore

Si tratta di castagne secche prima ammollate, poi bollite a lungo. Si servono con il loro brodo dolce e scuro.

Anellini o **ditalini**

Era un gustoso divertimento per i bambini; si riempivano i ditali per cucire di farina di castagne pressata e si mettevano a cuocere nella brace. Ne usciva una formina di squisita farina tostata.

La farinata o **polenta dolce** o **pattona**

Si fa bollire acqua e latte, poi si versa a pioggia la farina di castagne e mescolando si ricava, cocendo al fuoco, una specie di polenta, se più consistente, o più consistente, o farinata, se più liquida.

Vinata

Si mette a bollire in un tegamino del vino rosso con un cucchiaio di zucchero. Quando comincia a bollire, si versa a pioggia la farina dolce e, mescolando, si ottiene una specie di crema asprigna dal sapore particolare.

Ballotte

Sono le castagne lessate nell'acqua leggermente salata con foglie di alloro e rametti di finocchio selvatico.

Arrostite o **mondine**

Si pratica un'incisione su ogni castagna per evitare che scoppi a contatto col calore. Si mettono le castagne nell'apposita padella forata e si cuociono al fuoco lentamente girandole spesso. Una volta cotte si spruzzano di vino rosso, si rovesciano su un canovaccio, lo si chiude e si frizionano con le mani. Si finiscono di sbucciare e si mangiano ancora calde.

Agricoltura o ambiente? meglio entrambi

Da quando è sorta l'agricoltura l'uomo tende a contrastare lo sviluppo della flora indesiderata in quanto questa contende alla coltura quei fattori (luce, acqua, elementi nutritivi, ecc.) che sono limitanti per il relativo successo agronomico. L'olivicoltura, come molte altre colture di tipo erbaceo, affida al controllo della flora spontanea gran parte dell'esito produttivo soprattutto in quelle aree declivi, spesso terrazzate, tipiche dei monti Pisani, in cui le operazioni colturali sono pressoché totalmente affidate ad onerosi e faticosi interventi completamente manuali. Il mancato controllo delle piante infestanti comporta, infatti, non solo cali produttivi, dovuti all'inevitabile competizione infestante-coltura, ma anche la formazione di una barriera vegetale che tende ad ostacolare fortemente la gestione del raccolto. E' per questo motivo che il progresso tecnico nel settore dei diserbanti ha drasticamente alleggerito molti degli interventi di controllo dello sviluppo della flora indesiderata tanto da consentire la gestione degli oliveti (con il cosiddetto "part-time") a quelle persone che dedicano parte del proprio tempo libero a questa attività lontana dai tipici stress della vita quotidiana. Da alcuni decenni, il progresso tecnico del settore del diserbo delle colture ha immesso nella rete di commercializzazione una vasta gamma di prodotti con i più svariati meccanismi di fitotossicità. L'azione di tali principi attivi va dal blocco della fotosintesi o della respirazione all'inibizione della sintesi di alcune sostanze indispensabili alla vita della pianta. In particolare, un principio attivo di tipo totale (cioè non selettivo), il "glifosate" (commercializzato con vari nomi: roundup, solado, risolutiv, ecc., a seconda della ditta che lo produce) ha decisamente costituito un valido mezzo di gestione della flora indesiderata nella nostra olivicoltura. Il problema nasce dal fatto che alcuni agricoltori non si accontentano più del raggiungimento del successo agronomico della coltura, ma, vista la straordinaria efficacia del prodotto, mirano alla completa e continuata eliminazione di qualsiasi forma vivente di tipo vegetale. Si assiste, purtroppo, sempre più spesso, a paesaggi innaturali in cui, i frequenti interventi di diserbo, hanno eliminato qualsiasi forma di copertura vegetale al di sotto delle olivete. Quindi il progresso tecnico ha sì fornito eccezionali strumenti di gestione della coltura, tuttavia, nei casi di abuso, questi sono divenuti altamente impattanti per l'ambiente. Purtroppo, infatti, utilizzati da individui privi del "senso della misura", hanno fatto di questo agro-ecosistema una "tabula rasa" delle fitocenosi naturali. E' evidente che tale gestione è agli antipodi di quei principi di agricoltura biologica che potrebbero sia "salvare" l'olivicoltura del nostro territorio, sia assicurare l'integrità ambientale anche alle generazioni che ci seguiranno. In questo modo non si distrugge solamente quella flora che effettivamente limita l'attività agricola, ma anche quella "utile" perché non solo non costituisce disturbo alla coltura bensì rappresenta parte essenziale dell'ecosistema. Dimentichiamo troppo spesso come gran parte della flora spontanea costituisca un elemento indispensabile alla vita di insetti, invertebrati, piccoli roditori, uccelli, ecc., che possono divenire nemici naturali delle avversità colturali (insetti nocivi, malattie fungine, ecc.). La flora assume, inoltre, una estrema importanza nel mantenimento di quella biodiversità di specie animali e vegetali ritenuta essenziale per il mantenimento nel tempo della qualità dell'ambiente. Da non dimenticare è, infine, l'effetto di tale flora nel contenimento di quell'erosione che risulta particolarmente temuta proprio negli ambienti tipicamente declivi delle nostre olivete. La presenza di una naturale copertura vegetale risulta utile sia nel ridurre l'energia di impatto al suolo delle piogge, sia nel formare una cotica erbosa che, mediante l'ancoraggio delle radici, tende ad impedire il movimento a valle del suolo prevenendo così fenomeni di frane e conseguente dissesto idrogeologico del territorio. Che fare allora: fermiamo il progresso od andiamo tutti a lezione di "buon senso"? Io scelgo il "buon senso", anche se ormai questo tipo d'insegnamento è sempre più difficile da trovare. Conviviamo, quindi, con le quotidiane innovazioni del progresso tecnologico, ma non perdiamo il senso della misura!

Un appassionato di agricoltura ed ambiente

L'angolo della memoria *a cura di* **Giuliano Cavallini**

Classe 3a elementare, anno scolastico 1961. Da sinistra a destra: Scarpellini Sergio, Frediani Giorgio, Cosci Alessandro, Barzacchini Brunello, la maestra, Lazzerini Piero, Valdiserra Giorgio, Pardini Stefano, Valdiserra Mario, Baschieri Rodolfo, Scarpellini Carlo, Sessa Mario, Felici Franco, Leporini Paolo.

fine anni '30, inizio anni '40

NOI, BIMBETTI DI CASTELLO

E' un giorno d'estate, di tanti anni fa, e mi vedo bimbetto a correre a piedi nudi sui lastricati di castello, insieme ai miei compagni e sdraiarmi con loro per terra e poi riprendere a correre su per la "Chiesa", tutti insieme, e sederci sui gradini del sagrato, a gambe distese, ad aspettare che uno del gruppo dia il via, a chi arriva primo laggiù, alla fonte, a bere.

E rivedo la Norma, che, vedendoci arrivare come un'onda in piena, si sporge, incredibilmente, dalla su' finestra con una catinella in mano e minaccia di bagnarci tutti se non andiamo via subito dalla fonte, che siamo la causa di tutti i guasti a quel "povero" rubinetto.

E noi, per farle dispetto, prolungarci a bere, l'un dopo l'altro, con la bocca attaccata alla cannella e gli occhi fissi a quel che ha in mano. Poi, schizzarci a spruzzo, fino a che, fradici mezzi dalle due acque, riprendere a correre, strillando, su per le vie di castello, per riessere lassù alla "Chiesa", tutti insieme, ad inventar qualcos'altro, che sia ancor più divertente.

...e d'estate il bagno nel rio

Strada facendo, di ritorno dal Mariotto, abbiamo fissato, noi bimbetti di Castello, d'andare oggi pomeriggio a fare il bagno alla Steccaiona. E alle tre precise, scalzi e mezzi nudi, siamo scesi in paese, abbiamo preso su per via del Colle, attraversato il rio di Panicate al frantoio del Pacini, l'uliveto prima delle case di Solaio e in un attimo siamo arrivati al nostro "mare".

C'è un sacco di gente oggi quassù, tra bimbetti e persone adulte; meno male che hanno detto d'aver già fatto il bagno, altrimenti bisognava ritornare indietro, perché così avevano stabilito per la via i più grandi del gruppo e, anche se noi più piccoli avessimo protestato, non ci sarebbe stato nulla da fare.

Il tempo di toglierci i due cenci di dosso e siamo in acqua.

E' un "mare" limpido che traspare, ma ghiaccio marmato e sudati come siamo, verrebbe voglia d'uscire subito dall'acqua, ma ci stanno guardando tutti e siccome la critica a noi castellani non c'è mai piaciuta, nuotiamo verso la steccaia dove l'acqua è profonda.

Oooh! …ora sì che ci stiamo bene, proprio di-vi-na-men-te; immersi in queste acque nitide, ed ora, quasi tiepide, nuotiamo con piacere a destra e manca, senza darci "noia".

Ma chi è che urla così da sopra la steccaia di far largo sotto; ma quello è Alfio, Alfio della "papa", non vorrà mica… s'è buttato!

Urla e si stringe i ginocchi al petto: che tonfo! Una marea di spruzzi ci piovono addosso, si applaude tutti, perfino quelli seduti al sole, non risparmiati dagli schizzi, battono le mani.

Alfio esce dall'acqua soddisfatto, ma gli sanguina un piede e chiede un fazzoletto, mentre si gira verso il muro del rio ad orinarsi sopra la ferita, per disinfettarla.

Poi, mentre si fascia il piede, assicura tutti che non è niente di grave. Meno male, diciamo noi e, avvogliati di bagnarci ancora, si ritorna nell'acqua e si nuota chiamandoci l'un l'altro per far vedere le nostre bravure. Aah, com'è bello star qui, e qualcuno prospetta di starci fino a buio.

Siamo contenti, par proprio una festa e presi dall'euforia ci si schizza a due mani e sbrachiamo dalle risa.

Il tempo scorre veloce ed è già l'ora di asciugarsi al sole e riprendere la via di casa cercando di non far tardi, altrimenti, stasera, qualcuno di noi potrebbe rimanere "a casa" e dispiacerebbe a tutti, perché le sere d'estate, quassù in Castello, specialmente per noi che ci stiamo, sono una cosa meravigliosa.

Le sere d'estate

Quando le tenui luci dei lampioni si accendono sul nostro Borgo e le finestre delle case, ancora illuminate, si aprono, all'aria fresca della sera, come tanti flambeau, le vie di Castello cominciano a riempirsi di gente e par che sia la sera della Festa del "nostro" Santo e dà, a tutti noi, una carica di brio.

Le donne, riassettatesi alla meglio, escon di casa a frescheggiare e a scambiar du' chiacchiere sui muriccioli della fonte, sulle lastre della Cheruba, o sullo scalino di pietra della Margherita, e lassù alla "Chiesa" sui gradini della signora Maria. Mentre s'incamminano verso i loro consueti posti a sedere, s'intrattengono cordialmente a parlar tra loro, come si rivedessero dopo anni d'assenza, e intanto sciami di bimbette, vocianti, fanno spola tra un gruppo e l'altro di donne, strillando di gioia. Noi bimbetti, invece, ci si raduna sulla via "di là", "alla luce", da Enrico di "Tomasso", vicino al gruppo degli uomini adulti, che da sempre, hanno scelto di stare "allo" scalino della "Stemperona", lontano dal mormorio delle donne. E lì, "alla luce", è il nostro "piede-a-terre", da cui si va e si viene, in continuazione, passando da un gioco all'altro senza sosta, per tutta la sera, fino a che, stanchi sfiniti, si aspetta, sdraiati, che ci chiamino a casa, perché, l'andarci da noi, senza esser chiamati, ci par di lasciar qualcosa che non si ripeterà più.

Silvano Baroni

Il perché della Rassegna d'Arte!

Alla diciannovesima edizione, per la seconda volta (la prima fu nel 1991) e sempre per ragioni di forza maggiore legate a crisi politiche municipali, la rassegna d'arte "Città di Buti" fa i conti con se stessa attraverso le spoglie visibili del proprio divenire. Nel senso che mette in scena (è il caso di dirlo, data l'ubicazione della mostra nel teatro "Francesco di Bartolo") i documenti della propria storia andatisi accumulando nel corso di nove anni. Si tratta di dipinti, sculture, grafiche donati dagli artisti che hanno accolto l'invito all'appuntamento butese serbandone un grato ricordo. Quella del dono è una bella consuetudine instaurata sin dalla prima rassegna. Al di là del valore venale, o mercantile che dir si voglia, delle opere – peraltro inalienabili, in quanto patrimonio pubblico – affidate alla Città, a quanti si sono prodigati a rendere possibile sul piano operativo la manifestazione, l'atto del donare apparve da subito un aspetto essenziale dell'intera operazione. Prima di tutto in quanto da considerarsi un tratto di civiltà, nel suo essere testimonianza liberalmente offerta d'un passaggio non neutro degli artisti nel luogo urbano e nella comunità di Buti. Quindi perché consentiva di istituire una raccolta comunale d'arte organicamente connessa, anzi derivata da uno dei momenti artistici locali più qualificanti.

Bisogna dire che gli artisti hanno sempre risposto generosamente alla nostra richiesta. Salvo l'omaggio allo scomparso Amos Bernardini, tutti i pittori e scultori proposti nella rassegna sono rappresentati con una loro opera nella collezione. Della quale compare qui la parte dal '91 a oggi, essendo stata la precedente pubblicata a suo tempo. Ognuno potrà prendere atto del cammino compiuto e verificare la portata e la tipologia delle scelte artistiche butesi. Si può dire senz'altro che poche amministrazioni comunali possono vantare un ventaglio di opere già articolato e quantitativamente cospicuo come la presente raccolta. Nella quale è nutrita, ovviamente, la rappresentanza toscana, ma non mancano significative presenze extraregionali e persino straniere, da Baj a Mulas, Nespolo, Ogata, Okay, Sciavolino, Trubbiani, Young-Ja. Dal panorama delle tendenze e delle declinazioni linguistiche indagate, si evince che a Buti è stata privilegiata un'arte per così dire ancora saldamente legata alla persistenza dell'opera, sui versanti tanto della figurazione quanto dell'astrazione, e con una particolare attenzione alla sfera del fantastico e dell'immaginario.

Credo di poter affermare che sulla base delle sculture e dei dipinti acquisiti, si potrebbe davvero pensare di far crescere a Buti una collezione d'arte contemporanea di un certo interesse in ambito non solo provinciale, specie se andasse in porto il progetto, più volte ventilato, di destinare al servizio culturale il castello neogotico di proprietà comunale e attualmente in attesa di restauro.

Confesso di non conoscere il grado di consapevolezza della cittadinanza di Buti e almeno in parte degli stessi amministratori, circa lo spessore e le potenzialità, come ritorno d'immagine e turismo, delle giacenze culturali, risorse preziose non sempre giustamente apprezzate da chi le possiede senza saperle tradurre in materiali di arricchimento culturale e civile. Peraltro, Buti è centro di antica e diffusa tradizione culturale, colta e popolare, questo è certo! Saprà dunque raccogliere e rilanciare in modo propositivo anche la mia piccola provocazione dettata dal timore che non cresca ulteriormente o, peggio, si inaridisca e si disperda una raccolta nella quale si identifica una parte non marginale dell'impegno culturale mio, degli amici pittori Marcello Frosini, Franco Marconcini, Lori Scarpellini e Gianfranco Tognarelli, degli amministratori che si sono succeduti in questi anni, degli appassionati amici come Andrea Bacci, sempre in prima fila nei momenti cruciali in fase di organizzazione e di allestimento, insomma di quanti hanno creduto nella rassegna e concretamente operato per portarla a una fase di sviluppo che vorrei dire "adulta". Ossia matura per ambire ad altri e ancor più significativi traguardi.

NICOLA MICIELI

Ripensando agli anni sessanta

LA BIANCA, LA GIUGLIA E 'ACOPINO

La Bianca e la Giulia erano sorelle, figliole di Tito; quel Tito che un tempo aveva la mescita di vini e liquori dove ora c'è "La grotta". Il marito della Bianca era Iacopino.

Queste persone io le ho conosciute nel sessantatré, quando gli tornai accanto di casa. Prima n'avevo sentito parlare soltanto come "quelle gente che stanno ar Madonnino (la nicchia con l'immagine che segnava la fine di Via Sopra la Pieve, dove ora sta la casa della Lea)".

Provare a descriverli c'è da sgomentarsi; sia perché particolari di carattere, ma soprattutto per la mentalità che avevano. Erano rimasti così indietro, come se il tempo gli si fosse chiuso intorno. Inoltre erano così bloccati nelle loro convinzioni e nelle loro abitudini "che anco tentà quarcosa per provà a cambiali" era perfettamente inutile. Per rendere subito l'idea: non avevano né fornelli a gas, né cucina a legna. Per sopravvivere esisteva solo l'indispensabile focarale con i due fornelli a carbone ai lati. La Giuglia mangià lo faceva da sé e aveva il suo fornello, la Bianca aveva l'altro. Solo il fuoco era a mezzo e serviva ad entrambe "per coce" la pasta a turno.

(Mi sembra di vederla ora quella cucina, nera come la cappa del camino e loro due, chine sul fuoco, a sventaiolà (con le ventaiole) sui fornelli "per rinfocarì 'r carbone").

Anche la spesa era in separata sede, come pure il carbone, la legna, l'orto, i conigli (una "curignolina" per uno). Persino il latte, benché ne prendessero due misurini soltanto per mattina e sera, andavano da Uliano con due recipienti.

Malgrado i loro modi bruschi, andavano d'accordo fra di loro. E se gli altri li consideravano un po' strani, non se ne curavano e lo dichiaravano apertamente dicendo:"Le meraviglie de le gente stan doppo 'll'uscio!".

E loro l'uscio lo chiudevano, e chiave 'n tasca anche se sedevano sullo scalino di casa; senza contare il cancello che davvero aprivano solo per passà più alla svelta possibile. Se eccezionalmente gli si infilava in corte un ragazzetto, partivano a corsa e chi gli si avvicinava per primo lo prendeva per mano e senza tanti complimenti lo riportava "di duvera vienuto", dicendo sempre allo stesso modo: "E figlioli stanno bene colle su' mamme!".

Queste loro abitudini, si può dire, le trasferirono un po' anche in casa mia. Hanno trascorso da me tutti, e sottolineo tutti, i pomeriggi per anni e anni. Prima le due donne, poi quando 'Acopino smise di lavorà (era corbellaio dar Nino), anche lui veniva a veglia. Chiamala veglia! Io gli andavo dietro, ma per me non era certo una veglia se appena abbuiva andavano a letto. D'inverno, poi, già prima delle cinque le donne si alzavano dicendo: "Gnamo, gnamo, che c'è da schiepitì er caffellatte prima d'indà a letto". Va bene che per loro scaldà due mezze tazze di caffellatte non era semplicissimo visto che dovevano accende un carboncino ciascuna. Per 'Acopino, in ogni modo, la faccenda era più snella: "Io béo un bicchier di vino e a letto ci vaggo subbito!". Eh si,'Acopino la pensava come 'r mi babbo: latti e caffellatti li consideravano poco; quello che per loro contava in assoluto era sempre e soltanto 'r vino! La bevanda dei dì di festa, più era festa, più bisognava'ndà 'bbé!". 'Acopino sviaggiava a' Combattenti, e quell'altro cominciava con Pinchino eppo' tutte le fiaschetterie eran sua!

Torniamo a quelle donne. Quello che mi colpiva di più di quelle due era il fatto che avevano molta, molta pazienza. Faccio un solo esempio. La Bianca stava sempre al sole, e il vestito (sempre quello) ad ogni stagione gli diventava stinto quasi completamente. Lei allora, con una pazienza da certosino, lo scuciva tutto per rigirarlo. Poi, con un'infinità di punti fitti, fitti e invisibili lo rimontava dal rovescio. Persino il collo riusciva a rigirà. Magari c'impiegava un'invernata perché faceva tutto a mano, ma ci riusciva e per almeno una volta l'anno, per lei era normale fà così. Come del resto faceva anche quell'altra. La Giuglia, però, rivoltava solo le gonne. E il motivo era che lei, al contrario della sorella, stava sempre in casa e sempre a sedé. Di conseguenza il vestito e la gonnella di sotto venivano consumati solo dietro e così scambiava il davanti col di dietro.

Ma le manovre più curiose, le "operazioni" più complesse in assoluto riguardavano "e pumidorini cor puntino". S'iniziava alla fine d'agosto quando i pomodorini venivano raccolti (bisogna precisare che la coltivazione dei pomodorini era solamente della qualità "cor puntino": per loro esisteva solo quella) con accuratezza. Tre o quattro "piggellini" al giorno, non di più, che venivano legati ai fili sul soffitto della scala che portava su, alle camere. Una volta terminata la raccolta, Bianca lasciava sulla pianta, il più a lungo possibile, il grappolo più gagliardo perché maturasse ben bene. Poi lo coglieva, apriva i pomodorini e li lasciava sgrondà al sole in un colino fino a ché i semi diventavano asciutti. Dopo preparava in uno staccino un pezzetto di tela pulitissima e ve li adagiava tutti, uno per uno. Questo staccino poi lo metteva chissà quante volte sulla finestra di camera al sole perché seccassero no bene, ma benone. Una sola volta provai a chiedergli perché non li lasciasse giù, sulla finestra di cucina. Ma lei non voleva sopracciò e mi rispose sgarbata: "Noe! Mi ci và 'r gatto!", e poi soggiunse, mettendosi le mani 'su fianchi: "Eppo' se li vò porta' sù, a te che t'importa?". Ritorniamo ai "pumidorini". Arrivati all'autunno, la Bianca con grande premura metteva i semi a riposo in una scatolina o in un sacchettino. Alla nuova stagione, quando "'ncominciava a scardà", preparava un grande vaso (era il vivaio) e metteva in atto la nuova semina. Appena le piantine spuntavano cominciava "a preparà e sorchi"e quando raggiungevano l'altezza di un palmo, con la consueta pazienza, le piantava, ben attenta a appoggiarle ad una cannetta. Quando le piante erano cresciute di circa mezzo metro, aggiungeva alle canne corte quelle alte formando "le capannelle".

Prima di lascià queste du' donne mi fermo brevemente su un'altra delle loro usanze: la pezzola.

La pezzola nera sul capo la portavano tutte e due senza abbandonarla mai, al punto che i capelli alla Bianca io non glieli ho mai visti; alla Guglia, invece, gli si vedevano bene perché teneva un ciuffo lente che andava da tutte le parti. Per Bianca calava sulla fronte, quasi sugli occhi e legata stretta dietro la nuca.Per l'altra, al contrario, stava completamente slegata, aperta. Un lembo cadeva come una tenda, a lato del viso fino al petto e l'altro se lo tirava sul capo... e lì stava senza essere fermato. Così il viso era tutto scoperto da una parte e tutto coperto dall'altra rendendo un "certo" effetto. E quando capitava che la parte pendolone le desse noia, fermava la "cocca" con la bocca.

E 'Acopino com'era? Tutto sommato un uomo normale. L'unica "stranezza" che ho riscontrato fà un po' sorride. Era già qualche tempo che mi capitava di vedere steso un insolito indumento, si trattava di una camicia da notte, di panno. Ma era un tipo di camicia che non conoscevo, però mi guardai bene di chiedere spiegazioni. Questo mistero si dipanò una sera. Come ho già spiegato i tre andavano a letto prestissimo. Era inverno, verso le sette ed io tornavo di paese. Per caso mi girai verso la loro casa e scorsi una figura in camicia da notte e una cuffia rosa attraversà di corsa il pezzetto del marciapiede. Poi svelta come 'r vento, la persona si rinchiuse in casa sbattendo l'uscio con una gran botta per la furia. Io rimasi un po' lì, incerta: le donne non potevano essere e non sapendo che pensà continuai per qualche minuto a scrutà quella casa. Improvvisamente si aprì uno scurino della finestra di camera della Bianca. La luce interna era accesa, e mentre questa persona scrutava a sua volta se qualcuno l'aveva vista, io capii senza dubbio di chi era quel viso. Mai eppo' mai, avrei creduto che quella figura 'n camicia da notte e la cuffia legata davanti fuss'Acopino!

F.M.V.

Cascine ieri

Anno scolastico 1956-57: 1° media

LA LÒGIA DELLA GUERRA

Se lo trovassi anco domani (èn passati più o meno cinquantacinque anni) er minimo 'he ni farrèi: ni sputerei in sur grugno. 'Ante vorte m'è venuto in mente! Si tratta d'un episodio di guerra successo nell'ogosto del 1944, a Ghivizzano, provincia di Lucca. Dunque glièro prigioniero de' tedeschi, assieme a artri rastrellati come me e' gliero 'ostretto a fanni da sarmeria (da due o tre giorni) e avevi a provà a rifiutatti! Si faceva a turno; quer giorno lìe toccava a me. Si faceva pòo; loro, i tedeschi, si portavano con loro perché s'avvisasseno in nder caso in cui si vedessano dell'aerei aggirassi sopra alle nostre teste (i caccia bombardieri glièrano micighiali e loro avevano un sacco di paura) così potevano sarvassi nder caso di attacchi di 'vesto genere scappando pe' i 'ampi o cercando qualche rifugio. Di lì ar fronte ci sarrà stato si e no cinque 'hilometri: glièramo nelle immeghiate vicinanze. Gliero tornato da ffà l'erba a delle beschie che ' tedeschi avevano portato via a poeri contadini. Ci rivava da 'n pa' di giorni certe popo' di 'annonate… certe popò di deflagrazione che t'assordivano anco quande picchiavano a un centinaio di metri; figurativi vo' se, puta 'aso, ti fussino picchiate addosso: siuro 'he di te 'un trovavano più nemmeno ll'aria. Una di 'veste 'annonate, un pa' di giorni prima,aveva preso 'n pieno un attendamento di sordati tedeschi sistemato sotto ll'alberi d'una piazza a non più di cinquanta metri da nduve glièramo noartri, spicinandone sette o otto e ferendone un si sa 'vanti. Glièra evidente che ll'ameriani e l'nghilesi avevano piazzato ll'artiglieria di grosso 'alibro 'n posizione strategia favorevole e che potevano ora fa 'r ghiavolo a 'vattro. 'Vesto 'he stò raccontando gliè verità santa; lo giuro su tutti ' mi morti e su tutte le 'ose più sacre 'he ciò. Per tornà ar seminato, 'vando tornai lì ndu' eramo alloggiati, ti notai una persona 'he un avevo mai visto prima, vestita 'ome noi, in borghese. Glièra un òmo 'nsulla trentina, d'artezza meghia, robusto, con un vorto 'he tradiva un po' di cinismo e un po' scuro di pelle come abbronzato, che confabulava co' mi' compagni di sventura. Alla prima pensai 'he si trattassi d'un rastrellato, ma poi avvicinatomi, a senti' di 'he parlava, mi feci sùbbito dell'idea 'he si trattassi d'un sabotatore americano, 'he fussi stato paracadutato nottetempo per operà contro le linee tedesce: ghietro 'r fronte. Per fa corto 'r discorso, aveva sganciato la siura ar collegamento di du' 'arrette da sarmeria, co' le 'vali, i teutonici onni giorno, portavano viveri e munizione ar fronte, a su' 'amerati (me lo 'onfidò un'artro rastrellato il 'vale detestava sinceramente 'vesto atto di sabotaggio e di 'vesto glièra anco giustificatamente preoccupato). E sulla 'arretta di ghietro ci dovevo montà io. Tra le mi' paure c'era anco 'vella 'he quarche inresponsabile facessi dell'atti gravi 'nde 'onfronti de' sordati tedeschi eppo' a paga' toccassi a noartri; sai, loro, a sparatti 'un ci pensavano neanco 'anto sputa' 'n terra. E ora bada 'he ci va a capità: un sabotatore 'he se lo chiappavano ne facevano cento e anco di più; sarà stata pòo scarogna nera! Questo aveva stughiato 'r piano (positivo assieme a' artri) sapendo di duve si doveva passà: cioè da una via sconvorta dalle granate americane che glièra tutta bue. Avevano visto dar monte o chi sa da duve 'he quande i 'onducenti der cavallo 'he straportava le 'arrette piene di rifornimenti per er fronte, arrivavano lì, picchiavano 'r cavallo per fa quer tratto 'annoneggiato 'r più presto possibile e di 'onseguenza, per via della via tutte bue, esse sbarzellavano, sartavano… e se c'era la munizione e avevano un impatto violento, staccandosi poteano anco 'sprode'. Piano 'he un pendeva un capello, geniale. Siccome ci dovevo monta' io 'un sapevo querché ffà: gliero 'nduna situazione tremenda, perché tra ll'altro l'autore de l'atto era lìe che guardava dar di là d'un macchione, per viede' 'ome mi 'omportavo. Avevo soprattutto paura anco 'he loro, i germanii, scoprendo er fatto, ci facessano tutti fòra, redessano 'he fossimo tutti d'accordo 'on lu' e pure 'he la pigliassero anco 'on me poiché averei dovuto esse' io a controlla' 'he tutti fussi a posto. Dissi allora a quer tedesco alla guida der cavallo prima di partì: guarda 'n po', è tutto 'ollegato bene? Aitandomi per fannelo 'apì co' gesti e lui guardò così, superficialmente, e disse di sì e allora si partì. Quande s'arrivò a fa' quer pezzo di strada a dì pòo accidentato, er cavallo 'orrendo cominciò a fa sobbarza' le du' arrette, a falle sartà (che per nun fassi buttà, scaraventà all'aria, bisognava avvinghiaccisi e metticela tutta) e poi ghieci metri più avanti: tac! Si stacco quella 'nduv'ero a sedè io e s'andiede a sbatte 'nder muro der "Serchio". Per fa corto 'r discorso me la cavai con spellature e grossi lividi; fortuna 'un si sartò in aria!

Er conducente ritornò inghietro: 'un se n'era neppure accorto e si ripartì. Ora, dio io, se sbaglio 'orreggetimi, ci poteva 'apità di peggio?! Avevo paura 'he 'ndessano a sape' der fatto e si rifacessano 'on noartri; perché lui, er colpevole, se n'era fuggito chi sa 'nduve. A lui 'un n'importava d'artro che ave' fatto la su missione; se ci rimaneva quarcuno di noi o si pagava in quarche artro modo, lu' rimaneva pòo danneggiato. "Er fine giustifia 'r mezzo", la guerra ha 'vesta logìa 'vì. Io un'ero punto disposto a sartà n'aria sii pure per er grande ideale della demograzia, anco 'ndell'incoscienza della giovinezza; ar più più averei potuto da' un braccio, di più no.

Attilio Gennai

MOSCARDINI LIBERA DINA

m. il 14.10.1990

Nel 10° anniversario della scomparsa, la ricordano con immutato affetto Cisalpina, il genero Carlo e i nipoti.

Agriturismo "Serra di Sotto"
FESTA D'AUTUNNO

In questo periodo vengono illustrati in vario modo (dispense, video, percorso naturalistico da Serra di Sotto a Piambello, inaugurazione del laboratorio del castagno intrecciato) alcuni aspetti peculiari della flora e della fauna locale, nonché alcune attività tradizionali della famiglia contadina del tempo che fu.

Nell'occasione, il punto di ristoro propone, tra l'altro, dei menù che valorizzano i prodotti tipici autunnali:

DOMENICA 15

Antipasto
Penne al passero solitario
Zuppa di funghi
Daino con polenta
Funghi fritti
Castagnaccio con panna
Caffè o ponce alla butese
Liquore
Vino e acqua £. **42.000**

DOMENICA 22

Antipasto
Riso ai funghi
Pappardelle al cinghiale
Germano con cavolo nero
Funghi fritti
Polenta dolce
Caffè o ponce alla butese
Liquore
Vino e acqua £. **42.000**

DOMENICA 29

Antipasto
Pappardelle al capriolo
Riso al piccione
Cinghiale con polenta
Funghi fritti
Castagne arrostite e bollite
Caffè o ponce alla butese
Liquore
Vino e acqua £. **42.000**

Le prenotazioni si ricevono fino al giorno precedente; telefonare allo **0587 758053** oppure allo **0587 723311**.

ANAGRAFE

NATI

Spigai Vanessa
nata a Pisa l'8.7.2000
Giorgio Cristian
nato a Lucca il 17.7.2000
Landi Leonardo
nato a Pontedera il 22.7.2000
Mattei Lucrezia
nata a Pontedera il 15.8.2000
Niccolai Margherita
nata a Pontedera il 18.8.2000
Caioli Matteo
nato a Pontedera il 19.8.2000
Deri Federica
nata a Pontedera il 19.8.2000
D'Orefice Matteo
nato a Pontedera il 25.8.2000
Calì Alessia
nata a Pontedera il 26.8.2000
Terreni Serena
nata a Pisa il 28.8.2000

MATRIMONI

Fieroni Luca e Mattei Moira
sposi in Buti l'1.7.2000
Pardini Maurilio e Pratali Silvia
sposi in Vicopisano l'8.7.2000
Nesti Nicola e Serafini Roberta
sposi in Buti il 15.7.2000
Casarosa Paolo e Biondi Francesca
sposi in Pontedera il 22.7.2000
Ciompi Orsini Luca e Panattoni Rita
sposi in Pontedera il 23.7.2000
Frassi Remo e Filidei Cristiana
sposi in Buti il 29.7.2000
Mannucci Roberto e Guidi Stefania
sposi in Buti il 30.7.2000
Bani Maurizio e Nolfo Simona
sposi in Buti il 26.8.2000

MORTI

Baschieri Libera
n. il 12.9.1912, m. il 5.7.2000
Matteucci Corrado
n. il 6.12.1914, m. il 6.7.2000
Barghini Argia
n. il 25.2.1904, m. il 13.7.2000
Scarpellini Loretta
n. l'1.5.1939, m. il 31.7.2000
Bernardini Lelia
n. il 7.2.1921, m. il 13.8.2000
Stefani Sabina
n. il 10.6.1898, m. il 26.8.2000
Niccolai Libera
n. il 28.11.1915, m. il 22.6.2000
Felici Dina
n. il 13.3.1923, m. il 12.7.2000
Gozzoli Nella
n. il 26.3.1923, m. il 14.8.2000
Citi Carlo
n. il 28.8.1945, m. il 14.8.2000

(dati aggiornati al 31 agosto 2000)