

IL PAESE

Supplemento al n. 167 de "IL GRANDE VETRO" - Aut. Trib. di Pisa n.7/77 del 20.4.1977
Direttore Responsabile: Luigi Ivan Della Mea
Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Basiliana - Vicopisano (PI) - Tel. (050) 799.477

Spedizione in a.p. - art. comma 20/c legge 662/96 - Filiale di Pisa - anno IX - n.7

Settembre 2003 - Anno XIV - N.7

CONTRO L'OLIVETO INCOLTO CONTRO L'INERZIA, L'INDIFFERENZA E L'ABBANDONO

In altra parte del periodico sono riportati brani della relazione al bilancio approvata dall'assemblea dei soci del Frantoio Sociale lo scorso 18 ottobre. Vi sono spunti di particolare interesse, che possono portare un contributo importante per affrontare la crisi gravissima dell'olivicultura del Monte Pisano. Un settore decisivo, come tutti siamo ben consapevoli, non solo della vita economica locale, ma del nostro stesso star bene nella vallata che il destino ci ha assegnato.

Il cuore del ragionamento che fa la Cooperativa è il seguente: mentre crescono le azioni per valorizzare l'olio, il prodotto manca. Di qui il lancio di un'iniziativa per creare un soggetto che gestisca alcuni oliveti per destinarne tutta intera la produzione alla vendita.

Si avverte, comunque, nei commenti che circolano, un forte scetticismo sulla praticabilità di una simile proposta perché, viene detto, le perdite sarebbero insostenibili. Si è vero, le difficoltà sono tante, quasi proibitive, ma è anche vero che siamo all'ultima spiaggia per arrestare il progressivo degrado della situazione.

Allora, per limitare i costi è possibile utilizzare i giovani del servizio civile opportunamente organizzati ed istruiti da "professionisti", come ce ne sono, ad esempio, all'interno de "Il Rinnovamento"?

E' possibile che l'Amministrazione Comunale affronti decisa una proprietà vinta dalla storia e dall'inerzia conseguente, perché renda disponibili oliveti altrimenti destinati all'incenerimento?

Il Frantoio ha dichiarato il proprio impegno ad investire risorse finanziarie nell'impresa.

Crediamo che non mancherà, ad un tale disegno, il consenso della cooperativa "Le Macine".

La proposta del servizio civile dovrà essere rivolta, in prima battuta, ai giovani butesi che erediterebbero un patrimonio di cultura e di tecnica per la conduzione dell'oliveto, che altrimenti andrebbe disperso. Alcuni di loro potranno, domani, in autonomia, affrontare il pezzo di ulivi lasciati dai genitori, altri potrebbero, in un contesto più remunerativo in termini di reddito, diventare delle vere e proprie aziende.

Rimbocchiamoci le maniche, possiamo fare ancora qualcosa di utile!

COCCINELLE, PAPPAGALLI E GATTI

E' iniziato il nuovo anno scolastico e per noi della scuola dell'infanzia di Buti si è trattato di un avvio positivo e all'insegna di importanti novità. Intanto abbiamo salutato l'arrivo di 20 nuove "coccinelle", i piccoli di tre anni, che vengono ad unirsi ai compagni pappagalli (4 anni) e gatti (5 anni). Vogliamo segnalare, inoltre, che il Centro Studi Fantasilandia di Siano (Sa) ha inviato diplomi per i nostri alunni che hanno partecipato lo scorso anno scolastico al concorso nazionale "Creatività e fantasia a scuola". Questo importante riconoscimento ci è sembrato il modo migliore per iniziare un nuovo anno insieme.

Altro avvenimento di rilievo è l'inizio dei lavori per la costruzione del nuovo edificio che dovrà ospitarci: che piacevole rumore quello delle ruspe e del martello pneumatico al lavoro! Per noi adulti della scuola si sta realizzando un progetto atteso da tantissimo tempo, mentre per i bambini è una gioia vedere dal giardino le ruspe che scavano delle "bucone" e rimuovono terra e pietre. Per il paese sarà motivo di soddisfazione avere una struttura scolastica rinnovata e quindi più idonea ad accogliere, istruire ed educare le nuove generazioni.

Le insegnanti



CHE SAGRA!

Favorita da una giornata magica, ricca di sole e con la temperatura che ci voleva, la 28ma Sagra della Castagna ha visto la partecipazione di una folla strabocchevole. Il danno di un sabato rigido e piovoso è stato compensato abbondantemente da una domenica da favola.

Il Comitato Feste e Tradizioni Locali non può non andare orgoglioso di un evento che mobilita tanti paesani e attira masse ragguardevoli di persone.

Purtroppo l'iniziativa non ha collegamento, neppure in piccola parte, con una produzione locale e il problema nessuno si preoccupa di sollevarlo. Le pagine del Franceschini inserite nel depliant pubblicitario, belle ed evocative quanto si vuole, appaiono come quelle di un archeologo che riscopre sotto decine di anni di abbandono parole che non hanno più agganci con la realtà attuale. Si parla del modo di produrre castagne nell'800, ma se si vuol mangiare la carpinese bisogna porsi l'obiettivo di come produrla nel 2004 e negli anni seguenti.

Senza farla tanto lunga: voci competenti dicono che potrebbero essere previsti nel Piano provinciale di prevenzione incendi interventi di ristrutturazione dei castagneti tutt'intorno e dentro l'ANPIL del Serra. Un modo tra i più efficaci per preservare l'ANPIL stessa da incendi devastanti.

Dopo aver sistemato i castagneti (basta andare in Sorbo e constatare come ritornano ad essere i nostri castagneti abbandonati dopo i lavori della cooperativa "Il Rinnovamento"), sarebbe possibile regolamentare la raccolta dei frutti con tanto di tesserino a pagamento ecc. ecc.? Una storia che ricomincia, che inizia con la forza minore di una testimonianza e che non si sa, però, dove può approdare. Intanto avremmo disponibili sacchi e sacchi di carpinesi per la Sagra.

Ulivo, Lista Di Pietro e Rifondazione Comunista si mobilitano insieme per dire NO alla finanziaria di Berlusconi.

"FINANZIARIA 2004: L'ITALIA E' PIU' POVERA",
contro le decisioni del Governo e per proporre soluzioni alternative ad una legge di bilancio che, di fatto, impoverisce il nostro Paese e ci allontana ancora di più dall'Europa, facciamo sentire la voce delle famiglie, dei lavoratori, delle imprese, dell'Italia vera.

IL METATO RESTAURATO



Il restauro di un vecchio metato, in un contesto splendido in località Volpaia; una bella realizzazione quella dell'ACLI Trekking, che ha dimostrato una volta di più che si può e si deve andare oltre i discorsi. A Buti (come dappertutto d'altronde) abbiamo fame di fatti e non di chiacchiere. L'Associazione, concessionaria del fabbricato demaniale, si è caricata sul groppone lavoro e spese.

Sabato 26 ottobre l'opera è stata inaugurata presenti alcune decine di paesani. Il Presidente Antonio Cavallini e Gino Bernardini, presidente delle ACLI, hanno illustrato l'andamento dei lavori e l'impegno profuso da molti volontari.

C'era anche il Sindaco che ha portato i saluti dell'Amministrazione Comunale e ha ringraziato dato che il fabbricato, funzionando da rifugio, contribuirà ad una più intensa fruizione dei nostri monti.

Padre Agostino (Don Agostino era assente per il contemporaneo pellegrinaggio a Montenero) ha benedetto struttura e presenti.

Dulcis in fundo una ricca castagnata per tutti innaffiata da bon vino.

Va rimarcato che al restauro hanno contribuito oltre i soci del Trekking, anche la Protezione Civile Misericordia di Buti, il Gruppo Volontari Antincendio (GVA) e il gruppo cacciatori.

Di nuovo un plauso ad un'Associazione che fa molto e con ciò salvaguarda i valori profondi dello stare insieme della nostra comunità.

LE PROPOSTE DEL FRANTOIO SOCIALE

Riportiamo alcuni passaggi della relazione al bilancio campagna 2002/03. Innanzitutto il dato relativo al pagamento ai soci dell'olio IGP (Indicazione Geografica Protetta) conferito: ben 10 euro al chilogrammo! Un fatto del tutto nuovo se andiamo a fare confronti con quanto è stato riconosciuto in tutte le altre cooperative.

"I prezzi indicati ci fanno toccare con mano le potenzialità importanti dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta). E' vero che il quantitativo commercializzato è stato trascurabile, ma è altrettanto evidente che il risultato ci spinge a battere con ferma determinazione questa strada. Solo con la valorizzazione di un prodotto di qualità, certificato, possiamo trovare una risposta ai problemi della nostra olivicoltura. E' ovvio che passare dalla vendita di pochissimi quintali a quella di centinaia, il percorso da compiere è immenso e irto di difficoltà. Tanto più quando si pensi che il prezzo concordato dalle cooperative, che fanno parte del Consorzio della Strada dell'Olio del Monte Pisano, è stato fissato in 12 euro per la confezione da 0,750 litri!

Bisogna credere negli strumenti che abbiamo contribuito a costruire per valorizzare il prodotto. Innanzi tutto, il Consorzio della Strada dell'Olio che comprende Cooperative, Associazioni dei produttori e Comuni del comprensorio. Preziosa è stata l'azione fin qui svolta dal Consorzio attraverso la presenza a fiere nazionali ed estere. Anche se un limite molto serio lo riscontriamo ed è la scarsa disponibilità di risorse finanziarie, per cui la consistenza degli interventi non è quella che vorremmo.

In proposito un contributo notevole verrà dalla recentissima legge che disciplina le strade del vino e che consente, per la prima volta, la creazione delle strade dell'olio extravergine. Le cooperative e le associazioni dei produttori appaiono decise a formare il Comitato promotore richiesto dalla legge e a chiedere alla Giunta Regionale il riconoscimento della Strada dell'Olio del Monte Pisano potendo così usufruire di importanti contributi finanziari.

Così verrebbe superata anche un'ambiguità del Consorzio potendosi dedicare lo stesso ad un'attività di promozione turistica del territorio a livelli più ampi (partecipazione a fiere nazionali ed internazionali), mentre la valorizzazione

del prodotto e del territorio a livello locale sarebbe demandata al nuovo organismo, così come previsto dalla legge regionale sopra ricordata.

Per esempio, il nuovo organismo potrà beneficiare di contributi per la realizzazione di un'ideonea segnaletica; allestimento di un centro d'informazione finalizzato alla diffusione di notizie relative alle attività, alle produzioni ed al territorio interessati della strada; di un centro espositivo e di documentazione dedicato all'olio e all'olio e agli altri prodotti valorizzati dalla strada e in generale alla civiltà contadina; di spazi espositivi e di degustazione dei prodotti e dei relativi preparati gastronomici caratterizzanti la strada.

Solo con questi mezzi, in cui bisogna far convergere il massimo dei mezzi finanziari, riusciamo a sviluppare un'efficace politica commerciale del prodotto IGP.

Oltretutto, come già si è detto in passato, si avrebbe anche un apprezzamento dell'olio normale per effetto di trascinamento.

Ma la questione cruciale è la disponibilità di un quantitativo sufficiente di prodotto di qualità per affrontare il mercato. Già fu detto l'anno passato che è decisivo il formarsi di nuove aziende che non producano per l'autoconsumo e si individuavano anche le forme di conduzione più idonee che potrebbero raggiungere un reddito sufficiente avendo garantita la continuità del lavoro lungo tutto l'arco dell'anno con la concessione (così come consentito dalla legge di orientamento, dalla legge sulla montagna e dalla legge regionale sulla forestazione) di lavori pubblici.

Si ricordava anche che avevamo inoltrato all'ARSIA (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura), in qualità di capofila del Comitato dei frantoi cooperativi del Monte Pisano, la richiesta di un'azienda pilota nella zona. **Purtroppo il tempo passa e non c'è un riscontro positivo alla nostra domanda. A questo punto è necessario che sia la Cooperativa, per prima, a prendere l'iniziativa. Pertanto cercheremo coinvolgendo altri, di costruire un soggetto (piccola cooperativa o società) per la conduzione di alcuni oliveti. L'obiettivo è quello di far vedere che è possibile creare un'azienda olivicola che,**

(continua a pag. 4)

campioni di casa nostra

GIANCARLO BARABOTTI

Una sera in centro a Pontedera, tre giovani circondano con le loro moto un coetaneo, forse vogliono solo intimidirlo per un battibecco scambiato il pomeriggio, riescono a farlo scendere dallo scooter che casca per terra. E' un "Cimatti" giallo, sudatissimo regalo della madre, il motore continua a girare con un rumore assordante. L'agredito non valuta che lui è uno e gli altri sono tre, non è nuovo ad alterchi con coetanei, comincia a menare le mani, in breve ha la meglio e gli aggressori si allontanano in fretta. Da quella sera iniziò a frequentare la palestra di pugilato a Pontedera. Giancarlo Barabotti quella sera del 1967 aveva sedici anni, lavorava come fabbro in un'officina e non sapeva che quel gesto istintivo si sarebbe trasformato in una passione che lo avrebbe accompagnato per una parte della sua vita regalandogli soddisfazioni e soprattutto bellissimi ricordi.

"Mio padre non approvava la mia scelta. Così, nel modulo di iscrizione della palestra, non avevo esitato a falsificarne la necessaria firma di approvazione perché la maggiore età si raggiungeva a ventuno anni. Allora i vivai erano tanti: Pontedera, Pisa, Signa, Campi Bisenzio, Cascina, Pisa e Firenze. Cominciai da novizio insieme ad altri venti ragazzi del circondario. In palestra non ci mancava niente; l'allenatore Consoloni, oltre a sapersi muovere anche a livello nazionale, era molto presente. Di lui ho un bel ricordo, ci spronava e ci incoraggiava, era attento alle nostre esigenze e cercava di aiutarci in tutti i modi: dalle attrezzature necessarie per la preparazione atletica al sostegno psicologico. Oltre agli allenamenti ogni fine settimana c'era un incontro di pugilato e alla fine della serata era sempre una festa, qualunque fosse il risultato andavamo tutti insieme a cena.

Quando fu il primo incontro di un certo rilievo? "Dopo due anni di palestra, nel 1969 ho sostenuto il primo combattimento da novizio. L'incontro si svolse a Piombino e persi contro Profeti che poi sarebbe diventato campione italiano novizi. Non mi demoralizzai perché per me era come un gioco, avevo il mio lavoro e in più potevo arrotondare con il compenso che ci davano ogni fine settimana per ogni incontro: duemilacinquecento lire".

A Buti arrivasti nel 1970 invitato ad una riunione di pugilato. Come ti sei trovato?

"L'incontro era con Cremonesi e finì in parità. In occasione della festa del paese, un gruppo di appassionati di pugilato aveva organizzato una riunione di boxe in piazza S.Francesco. Fra il pubblico c'era anche Carla, la mia futura moglie, che fin da bambina, appassionata di questo sport, insieme al babbo rimaneva alzata anche fino a tarda ora per assistere agli incontri trasmessi dalla Tv. E in questa occasione ne ci siamo conosciuti; a Buti ho trovato amici, mi sono sposato nel 1973 e ho messo su famiglia".

C'è qualcosa che ha rappresentato una svolta nella tua carriera sportiva?



"Il servizio militare nel 1971. Dopo il CAR fui assegnato alla scuola militare di Educazione Fisica di Orvieto, un'esperienza fortemente formativa come atleta. In questo periodo ho disputato e vinto 12 incontri compresi i Campionati Militari. Ho vinto anche a Pescia, contro Michele Siracusa che è stato poi campione italiano. Dopo il militare, nel 1973, il mio esordio nel professionismo è stato proprio a Buti dove vinsi l'incontro con Banco. Fra tutte le gare che ho disputato negli anni che seguirono, ricordo con particolare emozione l'incontro contro Fernand Roelandt, in Belgio, nel 1974, che mi ha elevato anche come professionista dato il prestigio del rivale. Lo chiamavano il Clay belga perché era spavaldo, ostentava sicurezza ed era primo nella classifica europea dei pesi leggeri. Le prime tre riprese furono a suo favore e ogni volta che tornavo all'angolo sentivo i commenti anche fin troppo scontati tipo "italiano- mortadella" o "italiano- spaghetti". Alla quarta ripresa ebbi la fortuna e la prontezza di agganciarlo con un sinistro a sorpresa che lo stese al tappeto. Seguì un silenzio di gelo ma improvvisamente dal pubblico si levò il coro di rinvincita di tutti gli italiani presenti che fino a quel momento avevano subito come me il sarcasmo dei belgi. Fu un momento molto bello ed emozionante".

Quello fu un momento di gran forma. Fu proprio in quell'anno che vinciesti anche il campionato italiano.

"Il titolo era vacante perché Usai, che era il campione dei pesi leggeri, andò a lottare per quello europeo. Per disputare quello italiano a Empoli fummo scelti Meraviglia ed io; evidentemente perché eravamo ritenuti i migliori sulla piazza. Vinsi ai punti e da questo momento ho avuto anche qualche soddisfazione economica scegliendo con accortezza gli incontri da sostenere. Mi ricordo che allora il compenso veniva pagato in contanti e quando tornavo a casa mi divertivo a gettare in aria le banconote per vuotare la borsa che le conteneva".

Quanti avversari hai incontrato da campione?
"Una delle quattro volte che sono salito sul ring da campione italiano è stata durante la tournée in Venezuela. Dodici giorni di abitudini e ambienti nuovi e le straordinarie persone incontrate hanno lasciato in me un segno profondo, nonostante fossi stato sconfitto per KO da Hugo Barraza, il numero due nelle classifiche mondiali.

Persi il titolo ai punti, nel 1976, allo stadio di Empoli. Lo sfidante era Burgio, un avversario molto bravo e ben preparato. Purtroppo iniziavo ad avere difficoltà a rientrare nel peso per cui, dopo un mese di dieta ferrea, arrivai all'incontro in condizioni non ottimali.

Passai così ai super leggeri e a Udine misi KO Freschi con un diretto destro. Il mio avversario a terra non lasciava dubbi, eppure io ero stupefatto: da dove era venuto quel pugno se io sono mancino?"

Quando è stata l'ultima volta che hai indossato i guantoni?

"Ho disputato l'ultimo incontro nel 1981 a Mantova con Di Padova, dove persi per ferita. Aggiungendo a questo il fatto che avevo 30 anni decisi di smettere e di dedicarmi a tempo pieno al mio lavoro che peraltro non avevo mai lasciato".

Il cinema ci ha descritto il mondo della boxe con racconti di risse in ambienti fumosi, di guadagni favolosi seguiti da altrettanti tracolli finanziari, di allenatori senza scrupoli, di scommesse clandestine, di rivalità oltre il limite delle corde del ring. Quanto c'è di vero in tutto questo?

(Il suo sorriso fa impallidire tutti i luoghi comuni appena descritti)

"Ho combattuto 186 incontri, fra dilettanti e professionisti, in Italia e all'estero, e mi sembra di aver visto, se non tutto, almeno abbastanza. Nel periodo in cui ho praticato il pugilato, non ho trovato l'ambiente dei film. Penso che il cinema, per esigenze di spettacolo, debba enfatizzare più del dovuto i fatti che racconta".

(Davanti agli album delle foto, gli occhi brillano di commozione quando ci mostra quelle relative al Venezuela o quella dell'incontro in Belgio, ma ci mostra anche quelle che lo ritraggono al tappeto mentre l'arbitro sta contando. E commenta: "Guardate questa, io sono quello al tappeto che dorme!" e lo dice con leggera ilarità e senza alcun rimprovero come se parlasse di un fratello minore al quale si guarda con benevolenza).

Grazie Giancarlo, ma c'è un'ultima domanda: cosa avresti voluto fare da grande?

"Da bambino spesso giocavo con improvvisati aerei costruiti con cassette della frutta e non avevo dubbi, sarei diventato pilota di aerei!"

L'angolo della memoria

a cura di Giuliano Cavallini



Anno 1936: gruppo folcloristico femminile "Giovani Italiane" in una esibizione a Calcinai. Da sinistra in alto: Giuliana Cristianini (portabandiera), Cesira Camici, Valeria Bernardini, Alba Stefani, Liliana Banti, maestra Angelina Sarti, Consiglia Bernardini, Gina Parrini, Maria Tognetti, Dina Baroni, Clara Scarpellini, Jolanda Leporini, Dina Catuogli, Caterina Doveri, Dina Pratali, Maria Luisa Matteucci, Lida Bernardini, Zaira Doveri, Palmirina Batisti, Elisa Lari, Silvia Leporini, Alfreda Paolini, Jolanda Parenti, Zaira Tognarini, Dina Paoli, Esmeralda Valdiserra, Aurora Baschieri.

LA PROTESTA DEI PITTORI

Il "Gruppo di Buti" (Lori Scarpellini, Franco Marconcini, Gianfranco Tognarelli e Marcello Frosini) ha inviato la lettera che segue al Presidente della Provincia e per conoscenza al Sindaco:

In riferimento alla V/s raccomandata A.R del 20/09/2003 riguardante L.R. 42/2002 "Disciplina delle Associazioni di promozione sociale" riteniamo corretto spiegare le motivazioni per cui non abbiamo ancora spedito la documentazione inerente le attività del Gruppo di Buti, pena la cancellazione dall'Albo Regionale - Articolazione Provinciale entro 30 giorni dal ricevimento dell'avviso.

Da 19 anni l'attività del Gruppo di Buti è stata imperniata principalmente nell'organizzazione della "Rassegna d'Arte Città di Buti", patrocinata dal Comune e in parte finanziata dallo stesso Comune, dalla Provincia e dalla Cassa di Risparmio di Pisa.

Inoltre c'è sempre stata la disponibilità per altre attività culturali se richiesta la collaborazione.

Nel 2000 il commissario prefettizio Dr. Ricci Enrico vista la documentazione e l'importanza della Rassegna ha ritenuto opportuno non sospenderla proponendo la presentazione delle opere della collezione Comunale.

In mancanza di risorse economiche il nostro Gruppo è riuscito ad ottenere la prestazione gratuita dal Prof. Nicola Miceli ed il catalogo offerto dallo stesso Miceli e dalla tipografia Bandecchi e Vivaldi.

Grazie a questa generosità si è potuto allestire la Mostra con solo 3 milioni delle vecchie lire.

Nel 2001 la nuova Amministrazione ha sospeso la Rassegna con la promessa da parte del Sindaco che l'anno successivo sarebbe stata riattivata come nel passato.

Questa promessa non è stata mantenuta sia nel 2002 sia nel 2003. A questo punto ci siamo resi conto che purtroppo era venuta a mancare da parte dell'Amministrazione la volontà di continuare.

Ci chiediamo: è stata una scelta felice da

parte di un Comune che dice di voler sviluppare Cultura e Turismo?

Perché affossare una Rassegna d'Arte ormai affermata da 19 anni ed arrivata ad un livello Nazionale con Artisti già storicizzati come Enrico Bay, Ugo Nespolo, Yoschin Ogata, Plinio Tammara, Romano masoni, Giuseppe Calonaci, Franco Mulas, Antonio Possenti, Dolfo, Leonella Marchietti, Francesco Musante, Giuseppe Gavazzi, Luca Alinari, Enzo Scibolino, Valeriano Trubbiani ed altri già famosi, i quali generosamente hanno sempre donato un'opera per la costituzione Pinacoteca Comunale "mai realizzata". L'acquisizione di ben 85 Opere non era da ritenersi un arricchimento del patrimonio Comunale? Non era conveniente trovare il modo di superare alcune difficoltà per un ulteriore incremento delle Opere donate? Se guardiamo la cosa dal punto di vista economico bisogna sapere che la spesa complessiva sostenuta dagli Enti sopra citati non ha mai superato i 15/18 Milioni delle vecchie lire compreso il catalogo.

E' da sottolineare che il Gruppo di Buti ha sempre lavorato gratuitamente senza mai chiedere il rimborso spese per "telefono, viaggi, e piccole spese per montaggio Mostra". E' evidente che questa è l'unica manifestazione che oltre al valore Culturale ha portato un valore economico che ad oggi si può valutare in centinaia di milioni delle vecchie lire.

Probabilmente questa Amministrazione non ha capito il valore di questa Rassegna d'Arte, tant'è vero che nel sito del Comune riguardante le attività Culturali, non vengono menzionate né la Rassegna d'Arte né la prestigiosa Collezione d'Arte Contemporanea (ed alcune Opere sono rotte e ammuflite per incuria)

E' stato per queste ragioni e non per mancanza di volontà che il Gruppo, dopo 19 anni di collaborazione, non ha potuto svolgere alcuna attività negli ultimi due anni.

Perciò la Vostra richiesta di documentazione ci costringe ad accettare la cancellazione dall'Albo Provinciale e Regionale.

L'UFFIZIO E GLI INCAPPATI



Il servizio al trasporto del morto della Venerabile Confraternita di Misericordia (dal libro di Antonio Batisti: "Passeggiando per le vie del borgo... ieri e oggi").

L'uffizio era una funzione in suffragio dei morti. Una funzione antichissima che si teneva nella chiesa di San Francesco a cura della Confraternita di Misericordia. Prima che cominciasse c'era la mezz'ora "di comporro". Si sentiva "sonà 'r transitò" dopo la messa della sera e tutti riconoscevano che "sonava a uffizio". Parenti e conoscenti potevano dare un aiuto spirituale al defunto partecipando alla funzione. Era il rito conclusivo delle onoranze funebri con canti e preghiere, celebrato dal pievano e dai fratelli della Misericordia, i cosiddetti "incappati" o "incappucciati"; così chiamati perché indossavano una cappa nera dotata di cappuccio e legata alla vita.

Però il servizio più importante degli incappati aveva luogo nel trasporto: partivano in dodici recandosi all'abitazione del morto, erano presenti in chiesa e dopo compivano tutto il tragitto fino al camposanto muniti di stendardo, il Crocifisso con il baldacchino,

due altissimi lampioni e quattro torce a vento. Inoltre partecipavano il primo novembre, nel pomeriggio, al vespro solenne e alla benedizione del tumulo, nonché alla messa delle sei la mattina dopo.

I canti funebri erano in latino e venivano eseguiti dietro l'altare a voce alta ("già dalla fonte di Pellegrino si sentiva cantà").

Ritornando all'uffizio, c'è da dire che è stato interrotto nell'ottantasette in coincidenza con la malattia di Don Agostino Filippi.

Tra i fratelli della vecchia guardia c'era Masino (per riconoscimento unanime un vero maestro nel canto dell'uffizio), il Bacci, Verchione, Gastone e Drea dell'Aglio, Sestilio (il babbo di Ezio il barbiere), Ezio stesso e tanti altri; tra i più giovani Giuliano Cosci e Arduino.

A proposito, un ringraziamento ad Arduino per le notizie fornitemi.

F.M.V.

NATURA AMICA

Il Finocchio Selvatico

Il finocchio selvatico (*Foeniculum officinale L.*) cresce nei luoghi assolati e asciutti specialmente in collina sia nei terreni incolti, nei bordi delle siepi, e nelle scarpate. È una pianta erbacea biennale o perenne, dal caratteristico odore gradevole e dal portamento eretto. Ha una robusta radice ingrossata da cui si sviluppa un fusto cilindrico, ramificato che può raggiungere i due metri di altezza.

I fiori sono costituiti da 5 petali gialli di forma ovale e sono raggruppati in ombrelle composte da cui deriva il nome della famiglia botanica (ombrellifere detta anche apiacee). In agosto, all'apice delle infiorescenze si formano i frutti dal caratteristico aroma. Si utilizzano i germogli, le foglie, i semi raccogliendoli nelle diverse epoche.

Teme i freddi intensi.

Del tutto curiosa risulta la storia del nome di questa pianta. I campi di finocchio presenti presso la celebre Maratona distavano da Atene 42,192 Km. Questo luogo era infatti la famosissima pianura di Maratona, dove gli ateniesi di Milziade combatterono contro i Persiani nel 490 a. C. e da dove si racconta che partì il soldato greco incaricato di annunciare la vittoria ai capi della città. Marathòn in greco vuol dire appunto campo di finocchio. Il nome di questa specie ha quindi radici remote che derivano dall'antica Grecia.

Si narra che la coltivazione del finocchio da orto, come noi la conosciamo oggi, sia stata introdotta solo nel XV secolo dagli agricoltori bolognesi per sfruttare i suoli irrigui tra la raccolta del frumento e la semina della canapa. Seminando in luglio infatti, essendo la



specie biennale, le piante si ingrossavano alla base, invece di andare a fiore, formando il grumolo (finocchio cardo) e venivano raccolti prima dei forti geli invernali. I semi di finocchio sono tra le droghe di più alto consumo entrando come ingredienti di molti prodotti alimentari (dolciumi, liquori, aromatizzanti). La produzione si concentra soprattutto in Medio Oriente e

Africa settentrionale. La Turchia è senz'altro tra i primi produttori al mondo.

Per quanto riguarda la raccolta ed il suo uso officinale i fiori ed i semi si usano per profumare in particolare carni grasse come il maiale (fegatelli, costolette, arrosti), insaccati (capicollini, finocchiona) e condimenti per paste. E' tipico l'uso di qualche rametto di finocchio quando si lessano le castagne per la preparazione delle cosiddette "ballotte". I semi possono anche servire per aromatizzare formaggi e liquori. I germogli teneri si usano durante l'inverno per arricchire minestre con fagioli, possono essere consumati anche lessati e conditi con olio e limone. I semi di finocchio vengono anche usati insieme alla borragine ed al radicchio per la preparazione di una saporita ed aromatica "zuppa alla frantoiana" tipica di alcune zone della Toscana. I frutti si raccolgono in agosto-settembre. Si recidono le ombrelle, si legano in mazzi e si fanno asciugare al sole. Le foglie fresche od essiccate possono servire per profumare l'acqua di

cottura del pesce, così come fusti e foglie secche gettate sulla brace possono profumare pesci e carni cotti alla griglia.

Nella medicina popolare il decotto, fatto con fiori, con i semi o con tutta la pianta, è usato come digestivo, tonico e sfiammante. Le radici hanno proprietà diuretiche.

L'essenza di finocchio rientra nella formula di medicamenti curativi delle vie respiratorie superiori: antispasmodico, trova applicazioni per uso interno grazie all'azione calmante che ha sull'apparato digerente.

Un rimedio medicinale è d'uso comune da tempi immemorabili e consiste in un infuso di semi (30gr. di semi di finocchio in un litro d'acqua bollente per 10 minuti). Si consiglia di berne 2-3 tazze al giorno lontano dai pasti. Esso risulta capace di aumentare la secrezione latte e rende più digeribile il latte a quei neonati che vanno soggetti al rigurgito e ai gas intestinali. La stessa tisana, gradevole di sapore, è consigliata come digestivo, come coadiuvante nella cura dei calcoli renali e come espettorante nelle tossi ostinate. Si riporta inoltre un'altra utilizzazione contro l'anemia: mettere a macero, per 10 giorni, 200 gr. di

semi di finocchio in un litro di vino bianco corposo, si bevono 2-3 bicchieri al giorno.

Come già ricordato sono molti gli usi culinari. La cucina mediterranea profuma infatti molte delle sue ricette con le foglie di Finocchio, che trasmettono un delicato aroma di anice al pesce, alle salse, alle farciture, alla carne di maiale. Soprattutto il pesce viene valorizzato da questa erba: in Provenza si avvolgono le triglie in foglie di finocchio prima di cuocerle alla brace. Polverizzati nella macina caffè e conservati in vasetti, i semi costituiscono una spezia sempre a portata di mano per dolci, focacce, formaggi e patate lesse.

Da non dimenticare risulta infine il rinomato liquore di finocchio dal sapore simile a quello a base di anice. La preparazione è la seguente: pestare in un mortaio di marmo le droghe e porle a macerare per 10 giorni in un vaso di vetro assieme all'alcool rimestando più volte al giorno. Dopo 10 giorni si filtra e si aggiunge il vino bianco in cui sarà stato disciolto lo zucchero. Mezzo bicchierino dopo il pasto principale aiuta ad espellere i gas intestinali.

Cascine ieri



In piedi da sinistra: Giovanni Nieri (accompagnatore), ? , Enzo Stefani, Marco Landi, Paolo Paolini, Luigi Buti, Valerio Del Rosso, Riccardo Monti, Moreno Orlandi (allenatore). Accosciati: Alberto Balducci, Fabrizio Bernardini, Alessandro Del Rosso, Marco Nardi, Flavio Pratali, Vinicio Tognarini, Alberto Bernardini, Alberto Fieroni.

Anno 1980 inizio di giugno; da poco erano cominciati i primi scambi culturali fra i municipi di La Seyne sur Mer (Francia) e Buti e fu approntata (in maniera ufficiosa) una squadra di calcio per un torneo che doveva svolgersi nella cittadina francese. La Seyne sur Mer, lo sappiamo bene, fra i suoi abitanti molti "Butesi e Cascinesi" o perlomeno figli di emigrati dal nostro Comune e quindi da tempo c'è un legame solido e sentito fra le due comunità. L'iniziativa, al di là del risvolto sportivo, ebbe un grande successo, come d'altronde dimostra uno dei molti articoli pubblicati sui quotidiani della regione di oltralpe: ricevimento ufficiale all'Hotel de Ville (il Municipio), numerose autorità e moltissimi italo-francesi ad accogliere "la squadra italiana" (insieme ad altre di Torino, Milano, ecc.).

Quasi tutti parlavano italiano, bambini compresi, e l'accento era spiccatamente butese e cascinese per la maggior parte. Molti ci chiedevano notizie di Tizio e di Caio corredate da nomi, soprannomi e luoghi del nostro Comune. Il Sindaco di La Seyne, nel suo discorso di benvenuto, usò tanto la lingua francese quanto quella italiana e come indicava chiaramente il suo cognome, Bianchi, fece sapere di essere nipote di un emigrato di Calci. Insomma una vera e propria "petite Buti-Cascine-Italie"!

Inconsapevoli eravamo testimoni di un processo di integrazione razziale precursore dei nostri giorni, infatti li convivevano senza grossi problemi popolazioni simili (italiani e francesi), ma anche tunisini, marocchini ed altri delle tante colonie francesi di allora, e

tutti insieme, salvo qualche "scavezzacollo", contribuivano allo sviluppo economico e culturale di quella parte di Francia. Ciò che ci piace rimarcare, oltre naturalmente all'aspetto piacevole di visitare luoghi molto belli dal punto di vista paesaggistico e l'occasione di misurarci calcisticamente con squadre straniere, è il fatto che certe situazioni, che stiamo vivendo adesso nel nostro Paese, lì furono affrontate, capite e risolte oltre venti anni o sono senza dar luogo a divisioni ed acredine esasperata come qui da noi. Sicuramente, resta per chi lo ha vissuto un ricordo piacevole ed indelebile, ma a distanza di tanti anni può anche rappresentare un momento di riflessione e un insegnamento per tutti.

Emmenne

L'Assessore alle Attività Produttive, Patrizia Buti, ci ha inviato le seguenti notizie:

Vetrina Toscana in Pisa

Nel primi giorni del mese di ottobre, il nostro comune è stato ammesso al protocollo Vetrina Toscana in Pisa. Il protocollo, siglato dal Sindaco Roberto Serafini alla Camera di Commercio di Pisa, prevede di avviare un processo di integrazione delle risorse del territorio per offrire una proposta turistica qualitativamente superiore.

Pertanto, si prevede la promozione dei prodotti tipici (ad esempio del nostro olio) e della rete commerciale. Ecco perché il protocollo tra le istituzioni locali permette le adesioni dei soggetti privati (aziende produttrici di prodotti tipici, negozi di commercio al dettaglio, ristoranti che offrono prodotti locali).

Questa azione di marketing permetterà al nostro Comune di pubblicizzare non solo i nostri prodotti, ma l'intero territorio comunale (ambiente, gastronomia, tradizioni e cultura) e così far crescere una vera offerta turistica.

Sapori e tradizioni ...emozioni d'autunno

Si ripete, dopo il successo dello scorso anno, l'iniziativa gastronomica - culturale "Sapori e tradizioni ... emozioni d'autunno".

La manifestazione, che avrà inizio il 9 ottobre, coinvolge nove ristoranti di Buti e come lo scorso anno è finalizzata a far conoscere non solo l'ottima cucina dei nostri ristoranti, ma anche le tradizioni e la cultura del paese.

Tra piatti tipici, musica dal vivo e spettacoli, si avrà modo di gustare l'olio tipico, protagonista indiscusso della manifestazione. Infatti, in ogni locale, sarà esposta la vetrina del Consorzio della Strada dell'Olio.

L'Amministrazione Comunale ringrazia, per la gentile collaborazione, le compagnie teatrali e i gruppi musicali che hanno rinnovato gratuitamente la loro disponibilità.

I Consorzi Interpoderali

Con delibera di giunta del 2 ottobre, l'Amministrazione Comunale ha aderito alla costituzione di due nuovi consorzi interpoderali, quello della strada vicinale del Seracino e quello della strada vicinale di San Bastiano.

I comitati promotori dei suddetti organismi, hanno riunito circa 60 soggetti che hanno deciso di consorzarsi per mantenere le strade vicinali consentendo così un agevole accesso non solo alle abitazioni ma anche ai terreni olivati e ai boschi.

La sistemazione delle strade interpoderali consentirà, in qualche caso, di accedere anche ad appezzamenti fino ad oggi difficilmente raggiungibili permettendo il recupero di oliveti abbandonati con ciò combattendo il degrado ambientale, il pericolo degli incendi e incrementando la produzione del nostro prodotto tipico.

(continua da pag. 2)

con opportune integrazioni di reddito, abbia una validità economica e che produca olio esclusivamente per la commercializzazione".

Poi la relazione ripropone sulla questione della montanità del nostro territorio. Riconoscimento che porterebbe anch'esso una significativa riduzione dei costi.

"Passando ad altro tema, è continuato l'impegno nostro perché venga riclassificato il territorio del Comune di Buti riconoscendone il carattere montano. Ripetute sono state le pressioni operate dal Comune di Buti sulla Regione perché la Commissione, a suo tempo istituita, faccia conoscere i criteri per procedere alla riclassificazione e perché la Giunta Regionale decida in base ad una competenza esclusiva che le compete dopo la modifica del

Titolo V della Costituzione.

Dato che la scadenza della legislatura si avvicina, l'intero corpo sociale della cooperativa, insieme agli altri soggetti associati che operano sul Monte, deve chiedere, in tutte le forme che si renderanno necessarie, che termini un'ingiustizia che continua ormai da troppo tempo. Da oltre venti anni i Comuni di Buti e di Calci, pur avendo i requisiti della montanità, non usufruiscono più dei benefici relativi: una perdita che può essere quantificata in oltre 15 miliardi di vecchie lire!

Per promuovere la difesa del prodotto tipico, del suolo e del nostro bel paesaggio, il Frantoio Sociale organizzerà un premio destinato ai conduttori di oliveti e denominato "Il meglio oliveto". Lo scopo è quello di valorizzare ed incoraggiare, attraverso appunto l'assegnazione di premi, il lavoro di quei coltivatori che producendo un olio di qualità mantengono cura-

to il territorio. Ciò facendo viene tutelato il paesaggio rurale e il patrimonio ambientale contribuendo, nello stesso tempo, alla difesa del suolo e all'obiettivo generale dello sviluppo sostenibile.

Va dato atto all'Amministrazione Comunale di Buti di essersi impegnata a fondo sulle problematiche dell'olivicoltura, prima con l'assunzione da parte del Sindaco dell'incarico di Presidente del Consorzio, poi con l'organizzazione di un convegno sulla lotta alla mosca e del relativo servizio di monitoraggio, e infine con un ruolo attivo dell'Assessorato all'agricoltura per far ottenere i contributi previsti dal Piano di Sviluppo Rurale per sistemare le strade interpoderali. In quest'ultimo caso va sottolineato che la possibilità di usufruire dei contributi previsti dal PSR, sta portando alla nascita di due nuovi consorzi nella zona del Seracino e per la strada cosiddetta di San Bastiano".

ANAGRAFE

NATI

SCARPELLINI LUCA
nato a Pontedera il 3 settembre 2003

MATRIMONI

NUTI MICHELE E FILIPPI CRISTIANA
sposi in Buti il 20 settembre 2003

BERNARDINI MICHELE E CIOLI PATRIZIA
sposi in Buti il 27 settembre 2003

PICHIERRI ANTONIO E D'ARIANO CLAUDIA
sposi in Bientina il 10 agosto 2003

STARNINO GIAN PIERO E BARONI SIMONA
sposi in Cascina il 6 settembre 2003

MATTEUCCI ROSSANO E PICCININI SANDRA
sposi in Baggiano il 14 settembre 2003

MARCONINI MARCO E LUNARDI PAOLA
sposi in Buti il 4 settembre 2003

PARRI MAURO E PIOLI PATRIZIA
sposi in Buti il 7 settembre 2003

VALLINI STEFANO E VALDISERRA BARBARA
sposi in Buti il 6 settembre 2003

TOLAINI MASSIMILIANO E PARENTI LORELLA
sposi in Buti il 30 agosto 2003

TOMMASI EDOARDO E BASCHIERI STELLA
sposi in Buti il 20 settembre 2003

MORTI

LANDI DINO
nato a Buti il 1 settembre 1919
morto a Bientina il 22 settembre 2003

DI SANDRO MARCELLO
nato a Palaia il 23 maggio 1931
morto a Buti il 22 settembre 2003

PAMPANA MORENO
nato a Pisa il 26 marzo 1930
morto a Buti il 13 settembre 2003

BUTI CATERINA
nata a Vicopisano il 2 aprile 1909
morta a Buti il 7 settembre 2003

BUTI GIUSEPPA
nata a Buti il 22 giugno 1917
morta a Buti il 7 settembre 2003

PARRINI NELLA
nata a Buti il 29 settembre 1914
morta a Buti il 4 settembre 2003

CIGNONI AIMONE
nato a Ponsacco il 26 dicembre 2003

(elenco aggiornato al 30 settembre 2003)

Lettera aperta al Sindaco

Caro Roberto,
qualche giorno addietro mi hanno fatto leggere la risposta che il Comitato contro l'elettrosmog aveva inviato a "Il Campanile" in merito al mio articolo pubblicato da "Il Paese". Poche righe per dire che, dopo avermi dipinto come il Buon Selvaggio di Rousseau, la colpa che non c'era più la cabina del telefono in piazza, non era del Comitato bensì dell'Amministrazione Comunale. Questa è la dimostrazione che nella sostanza il Comitato era stato usato da qualcuno come strumento per dare contro allora, ma ancora oggi, al Sindaco ed era proprio quanto volevo dimostrare con il mio scritto.

Mi dispiace che ti abbiano tirato in ballo e per la mia parte me ne scuso. Ci mancava altro che nella piazza rifatta ci rimanesse la cabina del telefono che già dobbiamo sopportare la bruttura della facciata della Cassa di Risparmio di Pisa.

Nell'occasione, volevo ringraziarti per aver avuto il coraggio di ristrutturare la piazza. Penso a quanto è stato detto in corso d'opera sull'esecuzione dei lavori sia da parte di tanti ingegneri ed architetti nei negozi e nei bar, sia dai manifesti de "La mia città" pronta a stigmatizzare i ritardi o le concentrazioni delle polveri. Tra qualche mese dei volantini de "La mia città" si perderà la memoria, mentre resteranno una nuova piazza e un nuovo parcheggio ad esclusivo vantaggio della comunità.

La piazza ora c'è e tu hai il grande merito di aver ridato uno spazio ai nostri ragazzi, dove possono correre e divertirsi in libertà. Ecco, per me, questo è il risultato migliore.

Grazie.

Aldo Paci