

IL PAESE

Aut. Trib. di Pisa n. 11/90 del 9.4.1990
Direttore Responsabile: Paola Alberti

Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Basiliana - Vicopisano (PI) - Tel. (050) 799.477

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 2, DCB Pisa - anno X - n. 8

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

INCONTRIAMO: la festa per i nuovi butesi

GRAZIE

"Incontriamoci", la prima festa motivo di abboccamento con gli immigrati, ha avuto un bel successo. Hanno partecipato un numero non altissimo di persone (circa duecento), ma va anche detto che per vari motivi abbiamo troppo tardato ad organizzarla. Una collocazione diversa, ad esempio il lunedì della festa del paese, sicuramente avrebbe trovato un riscontro di pubblico assai più consistente.

Perché bella? Perché Buti ha risposto all'appello con la sua tradizionale generosità, con calore umano impagabile, e perché davvero, con lo scambio del cibo, si è realizzato l'incontro, lo stare insieme con numerosi nuovi paesani.

Dobbiamo ringraziare pubblicamente: le contrade (per la bruschetta della Pievania con al pezzo il suo presidente Lodovico Bacci, per i maccheroni di San Rocco con Lori del Cingione ai fornelli, per la trippa di San Francesco presentata dal Ciabatti, per i frati di san Niccolao che ha mobilitato la Anna del Sindaco, Costanzo, il Maffei Francesco e la Masilia, al ponce di San Michele preparato da Catalano Giovanni, Contini Alessandro, Vasta Massimo e Chiti Massimo, alle torte di riso di Panicale, per le bevande della Croce); i circoli ARCI (il Primo Maggio per tutta l'apparecchiatura, il Garibaldi per il vino) e il circolo delle ACLI che ha reso disponibili locali da utilizzare in caso di pioggia e che ha procurato teglie, tegami e altri attrezzi per l'arredo della cucina. Poi, significativa è stata l'adesione dei privati: il farro dell'agriturismo Serra di Sotto, i crostini di Lady Carlotta, della Vecchia Volpe, dell'Alloro, di Tormento, il pane offerto dalla Marchi Vanda. Un ringraziamento particolare a Roberto Frassi e a Liana che hanno realizzato una performance musicale notevole intrattenendoci ininterrottamente dalle 15 alle 20.

Un ruolo fondamentale è stato giocato dall'Amministrazione Comunale e in primis dall'Assessore Tremolanti, ma non ci scordiamo certo gli operai o il Sindaco impegnato nel servizio ai tavoli.

Commovente l'apporto degli albanesi con i loro piatti tipici, con la canzone della Ida Harito, con il prendere parte al ballo finale; quello di Wolfdieter Walter Kurzenhauser che ha portato birra speciale e fatto assaggiare un piatto tipico tedesco.

Hanno dato un contributo significativo la scuola elementare di Cascine con il gioco dell'oca, quella di Buti con i progetti e i disegni esposti, la scuola media; l'Associazione "Amici del Serra", con alcuni suoi soci, si è adoperata in tutte le fasi della festa.

E il prossimo anno, dopo il lavoro che inizierà in dicembre con i corsi di lingua italiana, faremo sicuramente meglio.

Di nuovo grazie a tutti.

Il Circolo di studio "Buti e il mondo"

La festa del 31 ottobre a Buti è stato un primo passo importante di incontro e conoscenza tra i butesi e i cittadini arrivati da altri paesi, che vivono e lavorano a Buti. La musica e i ricchi piatti butesi, albanesi e tedeschi, apprezzati da tutti i presenti, hanno favorito la conoscenza tra i partecipanti alla festa.

Prossimamente a Buti verrà attivato un corso di italiano per gli uomini e le donne che lavorano, nel dopocena e un altro soltanto per le donne in orario pomeridiano o mattutino in base alle loro esigenze. Verrà attivato anche un servizio gratuito di baby-sitteraggio per permettere alle mamme di poter partecipare tranquillamente portando i figli con sé.

Questo corso è pensato come un primo passo verso l'integrazione delle donne e uomini stranieri che vivono a Buti... e la lingua, come cerco di spiegare in altra parte del periodico, si sa che è il mezzo principale di integrazione!

e in albanese:

Festa e 31 tetorit ne Buti eshte nje hap i pare i rendesishem takimi dhe njohjeje midis butezeve dhe qytetareve qe kane ardhur nga vende te tjera dhe qe jetojne dhe punojne ne Buti. Muzika dhe gjellet e pasura buteze, shqiptare dhe gjermane, te çmuara nga gjithë te pranishmit, ndihmuan ne njohjen midis personave qe mmerin pjese ne feste.

Se shpejti ne Buti do te filloje nje kurs i gjuhës italiane per burrat dhe grate qe punojne, mbas darke dhe nje kurs tjeter vetem per grate ne orar mbsadite ose ne mengjes sipas nevojave te tyre. Do te garantohet edhe nje sherbim gratis baby - sitter per t'u lejuar nenave te marrin pjese ne kurs duke patur me vehte edhe femijet e tyre.

Ky kurs do te jete nje hap i pare drejt integritimit te grave dhe te burrave te huaj qe jetojne ne Buti... dhe gjuha dihet qe eshte mjeti kryesor i integritimit!

Ida Harito

La Strada dell'Olio Monti Pisani

LA PRIMA IN TOSCANA

Il 4 ottobre la Giunta Regionale ha riconosciuto la Strada dell'olio Monti Pisani, la prima in Toscana.

La nostra Cooperativa assumendosi l'onere, per conto del Comitato Promotore della Strada, di raccogliere centinaia di firme a sostegno della richiesta di riconoscimento, ha dato un contributo significativo a questo grande successo.

La Strada è un organismo fondamentale per valorizzare l'olio della zona in quanto la legge gli assegna compiti importanti e precisamente: realizzare un'ideonea segnaletica per valorizzare le aziende dei produttori, i frantoi e altri soggetti dei settori della ristorazione, dell'artigianato, ecc. che si impegneranno, nella loro attività, a valorizzare l'olio tipico;

allestimento di un centro d'informazione finalizzato alla diffusione di notizie relative alla produzione dell'olio ed al territorio interessato dalla strada; di un centro espositivo e di documentazione dedicato all'olivo e all'olio e agli altri prodotti valorizzati dalla strada e in generale alla civiltà contadina e di spazi espositivi e di degustazione del prodotto e dei relativi preparati gastronomici caratterizzanti la Strada;

adeguamento di percorsi e camminamenti sicuri all'interno dei frantoi al fine di consentire le visite;

realizzare attività di comunicazione tese a far conoscere il prodotto insieme alle risorse ambientali culturali e sociali del territorio;

realizzare una sagra annuale della Strada finalizzata a far conoscere il prodotto e più in generale il patrimonio gastronomico del territorio che abbia come base l'olio tipico.

La Strada è un soggetto associativo che comprende già oltre sessanta aziende, i frantoi cooperativi e anche i cinque comuni del comprensorio (Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano e Vicopisano), che continuerà e amplierà, potendo usufruire dei contributi di cui è dotata la legge regionale che disciplina le strade del vino e dell'olio, l'azione fin qui svolta dall'omonimo Consorzio.

L'elemento di novità è rappresentato dal fatto che i produttori saranno componente maggioritaria e quindi per noi la prova diventa molto ardua. Ma siamo anche convinti che la Strada sarà un'occasione unica per dire veramente qualcosa di nuovo in direzione di una vendita più remunerativa del prodotto e quindi del rilancio dell'olivicoltura sui nostri monti.

Durante questi mesi abbiamo lavorato insieme ai Comuni ed è ormai cresciuta la consapevolezza in noi e in loro su come dobbiamo muoverci: per tutto quanto riguarda valorizzare il territorio dovrà essere prevalente l'impegno dei Comuni, mentre le azioni per promuovere il prodotto graveranno sui produttori e sui loro frantoi cooperativi.

Diamoci da fare tutti che ormai il tempo stringe!

Il Frantoio Sociale

Polisportiva "Circolo 1° Maggio"

UNA LUNGA STORIA



In alto da sinistra: Baschieri Angela, Tognarini Emilia, Leporini Katia, Leporini Lido, Lazzerini Jenny, Lazzerini Andrea, Leporini Francesca, Lari Paola.

In basso da sinistra: Pratali Laura, Felici Lucia, Serafini Sauro, Leporini Enzo.

(a pag.2)

LA LINGUA: UN IMPORTANTE STRUMENTO DI INTEGRAZIONE

Il progetto del Circolo di studio "Buti e il mondo" per organizzare alcuni corsi di lingua italiana rivolti agli immigrati, è stato finanziato. Ida Harito, l'insegnante albanese che organizzerà i corsi, ci ha inviato in merito un prezioso contributo.

La lingua è il mezzo fondamentale che serve agli uomini per esprimere i propri pensieri e per comunicare nella società. Essi per darsi le cose, per comunicare i propri sentimenti ed emozioni, utilizzano la lingua. La funzione principale della lingua è dunque quella di comunicazione, dà la possibilità agli uomini di organizzare tutte le loro attività pratico-sociali.

La lingua è nata nella comunità primitiva nel processo di lavoro; come mezzo indispensabile per soddisfare i bisogni delle relazioni tra gli uomini.

La lingua è nata, dunque, insieme alla società come una delle sue caratteristiche fondamentali. Ovviamente la lingua degli uomini della comunità primitiva era molto semplice (all'inizio con i segni, i disegni, i simboli), ma con lo sviluppo della società essa è venuta perfezionandosi sempre di più.

La lingua è viva e cambia in continuazione adeguandosi ai tempi. Molte parole vengono escluse dall'uso quotidiano e altre nuove nascono ed entrano a far parte della lingua per rispondere al livello di sviluppo economico e sociale di una società.

La lingua ha carattere sociale, perché essa è nata ed esiste soltanto nella società degli uomini. Ogni lingua è legata ad un popolo specifico, perciò essa è un aspetto essenziale che distingue un popolo ed una nazione da altri popoli e nazioni.

Oltre alla sua funzione principale di comunicazione, la lingua ha anche altre funzioni, come ad esempio rendere possibile il legame e la comunicazione tra generazioni di epoche diverse, attraverso i documenti scritti.

Così essa diventa un mezzo importante per esprimere, per conservare e per trasmettere da una generazione all'altra i tesori della cultura nazionale e internazionale, della scienza, della tecnica, ecc.

Ma le funzioni della lingua non finiscono qui. Nella nostra epoca, quando l'apertura dei confini ed i movimenti delle persone e delle

merci nel mondo diventano sempre più frequenti, la conoscenza della lingua del paese ospitante diventa indispensabile.

L'immigrazione dai paesi dell'Est, dall'Africa, dall'Asia e dall'America Latina è un fenomeno quotidiano. La caduta del comunismo ha causato uno spostamento umano imprevedibile dall'Est verso l'Ovest, verso l'Italia e gli altri stati dell'Europa Nord-occidentale.

La miseria e le guerre che affliggono gran parte dell'Africa e grandi paesi dell'Asia e del Sud America stanno provocando migrazioni enormi verso i paesi più ricchi.

Il numero degli immigrati nell'Europa Nord-occidentale all'inizio del 2000 era di 19 milioni che costituisce il 5% della popolazione residente in questi paesi. La popolazione immigrata stabilizzata è un fenomeno che richiama l'indispensabilità dell'integrazione nella società del paese dove essi vivono.

La prima condizione di questa integrazione è la conoscenza della lingua del paese ospitante. La pratica ci dimostra che gli immigrati che vengono soltanto per lavorare per un tempo limitato, ad esempio per lavori stagionali, cercano poi di rinnovare i contratti e di stabilizzarsi per un tempo più lungo.

Inoltre sta cambiando il progetto migratorio. Molti immigrati uomini che arrivavano in Italia da soli, con l'idea che dopo aver lavorato per un po' di anni e risparmiato, poi potranno tornare nei loro paesi di origine, adesso stanno facendo venire qua le loro mogli ed i loro bambini attraverso i ricongiungimenti familiari. Quindi si stanno stabilizzando sempre di più. Pertanto la conoscenza della lingua del paese ospitante per tutti gli immigrati diventa il primo strumento indispensabile per questo nuovo progetto di vita.

L'insegnamento della lingua del paese ospitante e l'integrazione culturale e sociale nel paese di immigrazione è utile e necessaria non solo per gli immigrati, ma anche per il paese che li ospita.

L'immigrato che non conosce la lingua del paese ospitante si sente perso, confuso, inutile. Immaginiamo un operaio che lavora nell'edilizia (è il lavoro che principalmente fanno in Italia gli immigrati albanesi e marocchini), che non conosce l'italiano. Lui non può capire cosa deve fare e come lo deve fare e questo di conseguenza può far nascere dei

malintesi con il datore di lavoro e con gli altri lavoratori, può rendere il lavoro poco produttivo ed aumentare il rischio di incidenti.

La conoscenza della lingua del paese ospitante è una necessità per tutti i tipi di lavoro che gli immigrati svolgono, per tutte le età.

Per questo motivo in varie regioni italiane funzionano da anni progetti che mirano all'integrazione degli immigrati nella vita sociale del nostro paese. L'insegnamento dell'italiano all'interno di questi progetti è, per la persona immigrata, un inizio importante.

Come deve comportarsi l'immigrato per avere una casa in affitto? Come può richiedere l'assistenza sanitaria? Come deve comportarsi per iscriverne i figli a scuola? E per cercare lavoro? Per rinnovare il permesso di soggiorno? Per rapportarsi con le istituzioni locali (il Comune) o con la Questura, la Motorizzazione Civile, ecc.

Questi e molti altri argomenti vengono trattati nei corsi di italiano per stranieri. Questi corsi vengono svolti con immigrati di tutte le età e di nazioni diverse.

Oltre ad essere dei corsi di lingua essi diventano dei punti di incontro; un crocevia di culture dove si può parlare e crescere insieme. Questi corsi sono allo stesso tempo anche formazione. Nella nostra società, infatti, formarsi è sempre più importante; perché formarsi vuol dire adeguarsi ad un mondo che cambia, acquisire gli strumenti indispensabili per poter esercitare attivamente i propri diritti, per poter comprendere una realtà in continuo mutamento.

Per rendere accessibili questi progetti ad un numero sempre crescente di immigrati e soprattutto alle donne bisognerebbe cercare di rimuovere gli ostacoli che impediscono loro di partecipare, come ad esempio i figli piccoli. E così per permettere anche alle donne di partecipare a questi corsi occorre pensare anche ad un servizio di babysitteraggio, oppure si può pensare ad un servizio di animazione per i bambini. In certi casi si potrebbe predisporre il servizio di trasporto perché molto spesso chi arriva nel nostro paese non ha la patente e tanto meno la macchina. Anche gli orari dei corsi vanno studiati attentamente, poiché gli immigrati non si possono permettere di perdere ore lavorative. Tutto questo è possibile, basta volerlo.

Nei suoi primi 29 anni di attività, la Polisportiva "Circolo 1° Maggio" ha collezionato 160 titoli regionali di Società a squadre e circa 200 titoli individuali. L'ultimo riconoscimento importante è arrivato nel 2000 quando sono state rese note le classifiche regionali dove è risultata prima davanti a importanti Società quali "Assi Banca Toscana", "Sestese" ed altre. Memoria storica e presidente dall'inizio fino al 2001 è stato Sauro Serafini che, il 1° aprile del 2003 a Firenze a Palazzo Vecchio, ha ricevuto da Gianni Gola, Presidente Nazionale della FIDAL, il premio "Quercia di 1° grado", come riconoscimento al suo impegno nella promozione dello sport a livello popolare. Abbiamo chiacchierato con lui.

Quando è nata la Polisportiva Butese?

Vorrei dire la Polisportiva Garibaldi, perché agli inizi, per i primi due anni, si chiamava così. Nel 1968, nelle riunioni di preparazione della "Festa dell'Unità", fu lanciata l'idea di una gara podistica. L'idea entusiasmò subito gli appassionati di atletica come Paolo Batisti, Bruno Felici e il compianto Lido Leporini, che si misero subito all'opera organizzando il percorso, il giro per la raccolta dei premi e tutto quanto occorreva. Qualche perplessità veniva da parte di alcuni, come Sergio Serafini, sempre prudente e concreto, pronto a frenare facili entusiasmi e a riportarci con i piedi per terra. Non avevamo esperienza né modelli a cui fare riferimento e ci fu di grande aiuto Quinto Evangelisti, dell'UISP provinciale. Venne il grande momento (si svolse in notturna) e la partecipazione di atleti del circondario a livello amatoriale fu buona; naturalmente la più colorita e spontanea fu quella dei butesi. Ci fu anche chi si presentò alla partenza in ciabatte che furono presto tolte e abbandonate o tenute in mano fino al traguardo. Per timore di apparire poco adeguati con i premi avevamo abbondato: la situazione delle cesterie era florida, c'erano ancora tante attività commerciali che contribuirono volentieri e raccogliemmo tantissimi premi anche sostanziosi come olio e prosciutto. Ce ne furono per tutti. I percorsi erano due: uno per i ragazzi e uno per gli adulti con classifiche separate maschi e femmine, che erano già numerose. Il primo percorso, in seguito modificato, era il classico anello: Piazza Garibaldi, Via di Mezzo, la Vandinella e Borgo Maggiore.

Negli anni che seguirono, incoraggiati dai risultati, le corse presero piede e fra i premi poterono trovare posto, tra l'altro, quadri e (continua a pag. 4)

L'angolo della memoria a cura di Giuliano Cavallini



Anno scolastico 1956/57, classe quinta elementare. Da sinistra: Bernardini Emiliano, Doveri Cesare, Pardini Rosita, Del Ry Lia, Profeti Liliana, Parenti Lucia, Leporini Anna, la maestra Parenti Maria Pia, Lazzoni Andreina, Guidi Maria Rosa, Andreini Rosalba, Serafini Sauro, Bernardini Giovanni, Vannucci Massimo, Rossi Rossano, Pratali Mario Paolo, Pini Alessandro, Gueffi Mauro, Biondi Brunello, Gennai Mario, Lazzarini Paolo, Serafini Brunello e Guerrucci Luciano

I RISTORANTI LE MANGITOIE

E' settembre, sono le sei di pomeriggio. Quando entriamo il locale è vuoto e silenzioso e l'atmosfera sembra quasi surreale. Annunciamo la nostra presenza e dall'apertura per la quale passano i piatti dalla cucina alla sala una voce ci invita ad entrare. Davanti a quella apertura ci fermiamo e sbirciamo all'interno, sembra di essere in un laboratorio di gioielleria dove un tagliatore anzi una tagliatrice di "diamanti" è al lavoro. Sul piano lucido di acciaio inossidabile aspettano il loro turno porcini ben allineati nelle cassette, merce preziosa vista la scarsità di una stagione un po' avara. Mani afferrano con tocco leggero, con gesti sapienti e l'aiuto di un coltellino grattano, separano, affettano e raccolgono le varie parti in ciotole: una per i tagliolini, una per i crostini, una per il sugo della polenta. "Mi è sempre piaciuto far da mangiare, questo è il suo per la polenta come me l'ha insegnato mia suocera" dice Carla, cuoca di seconda generazione, abbandonando per un attimo il lavoro e avvicinandosi a una pentola sui fornelli. "Abbiamo provato a non farla ma ce la chiedono, la gente la mangerebbe anche d'agosto la polenta" continua. Il profumo che esce dalla pentola dissolve l'idea degli inodori diamanti. Nel frattempo è arrivato il figlio Giuliano, che oggi porta avanti il ristorante insieme alla moglie Milva, un compito impegnativo perché il locale è aperto anche a pranzo.

Giuliano, si può dire che sei cuoco di terza generazione?

Si, perché tutto è partito da nonna Olandina che oggi ha 93 anni e tempo addietro, quando ancora matrimoni e comunioni si festeggiavano in casa, era una cuoca molto ricercata ed esperta. Quando mio padre Lorianò decise di prendere in gestione il ristorante Giancarlo lei non si scompose per l'impegno che la famiglia andava assumendo; ebbe solo qualcosa da ridire sulla continuità che quella scelta comportava. Lei è stata la scuola di cucina, prima per la mia mamma e poi per me. Naturalmente mi sono guardato anche intorno, ho letto dei libri allargando le mie conoscenze. Ma penso anche che, nel campo della ristorazione come in tutti gli altri campi, si impari anche andando a guardare cosa fanno gli altri. Noi lo facciamo spesso e se un piatto ci piace lo sperimentiamo e lo inseriamo nel menu altrimenti non lo prendiamo neppure in considerazione; i nostri primi clienti siamo noi stessi.

La gestione del ristorante "da Giancarlo" è stata la vostra prova generale?

Era il 1982; l'idea di entrare nella ristorazione venne a un mio padre che lavorava in un calzaturificio e desiderava cambiare genere di vita e di lavoro. Prendemmo in gestione il ristorante "da Giancarlo" che all'epoca era l'unico a Buti e li siamo rimasti per sei anni subentrando ad una precedente gestione.

Poi vi siete trasferiti in questo locale?

Questo locale fu inaugurato nel dicembre '88 per Natale; è stato ricavato da una scuderia di cavalli della quale ancora sono ben visibili le mangiatoie che scandiscono il ritmo della grande sala con la griglia di ferro per il fieno. Tutto quello che vedete è originale; nel sistemare il locale non abbiamo aggiunto niente anzi abbiamo fatto a semplificare. Quando si presentò questa occasione ci sembrò tutto più facile. Questo locale, con i suoi 40 posti, è l'ideale per una gestione familiare come la nostra. Il menu non è variato; la nostra cucina è semplice zuppa di cavolo, tagliolini al porcino, tagliata e carni alla brace, coniglio fritto. Questo è quello che sappiamo fare e che ci ha fatto conoscere; nel

tempo abbiamo cercato solo affinare lo stile "Tormento" migliorando la qualità degli ingredienti. Per esempio, abbiamo sostituito la pasta secca con quella fresca; anche il risotto ai funghi, pur essendo cucinato seguendo la tradizionale ricetta, oggi è diverso e più buono perché gli ingredienti sono migliori. Ci tengo a dire che nel nostro locale, ad esclusione delle salse, tutti i piatti sono espressi. Richieste strane non ne ho mai avute; chi viene a mangiare da noi sa quale è il menu, sa per esempio che in inverno può trovare più spesso minestra di fagioli o trippa o tortelli con ragù fatti in casa e in estate piatti più freschi.

Da dove vengono gli ingredienti?

Le carni sono tutte nostrane, italiane certificate, che provengo personalmente ad acquistare; il vino che in genere viene servito è quello della casa e viene da Terricciola, ma abbiamo anche vini di pregio in bottiglia che il cliente può scegliere alla carta. Per quanto riguarda i dolci, in estate, più che altro, teniamo torte e semifreddi di affermate case produttrici, mentre in inverno abbiamo la panna cotta, la torta della nonna, torta di mele e il tiramisù di nostra produzione; poi ci sono i sempre richiesti cantuccini e vin Santo.

Non hai molta simpatia con il pesce?

Io non amo particolarmente cucinare il pesce; lo faccio perché in occasioni di menu speciali, i clienti ce lo chiedono e naturalmente cerchiamo di accontentarli nel migliore dei modi.

Tagliata, porcini, pasta fresca, ingredienti di primo ordine, al momento del conto i clienti si devono spaventare?

Se pensiamo alla qualità degli ingredienti, credo che il nostro conto, tutto considerato, non sia salato e lo dimostra il fatto che i clienti ritornano ben volentieri.

Fra i vostri progetti ci sono dei cambiamenti?

A volte pensiamo di ampliare lo spazio arricchendo all'esterno, ma riflettendo bene non verrebbe sfruttato perché noi chiudiamo un mese per ferie proprio nel periodo estivo. Come pure mi sembrerebbe fuori luogo aggiungere il servizio pizzeria. Il ristorante ci piace così com'è, a nostra misura, ma siccome mi piace il ristorante classico se dovessi aggiungere qualcosa forse arricchirei l'apparecchiatura.

Quanto conta per te il rapporto con il pubblico?

Lo lavoravo alla Piaggio e mi licenziai quando vidi che l'attività cominciava ad ingranare. Non credevo che stare a contatto con il pubblico mi piacesse così tanto, oggi il ristorante è la mia vita e non posso pensare a un futuro senza questo posto. Milva nel servizio è bravissima, io sto in cucina e curo la griglia della quale mio padre mi ha insegnato i trucchi, ma a volte mi allontanano dai fornelli e la raggiungo in sala per amor di intrattenimento, per fare due chiacchiere e scambiare battute con i clienti. Perché conta anche il contatto con le persone, il ristorante non è fatto solo di mangiare.

E se qualcuno avesse dei dubbi non ci resta che consigliare: provare per credere.

Elisabetta Dini



La Ricetta Trippa della Olandina

Ingredienti: 1 kg. di trippa lessata e tagliata, 250gr. di carne magra, 350 gr. di concentrato di pomodoro, 1 carota, 1 cipolla, 1 costola di sedano, olio, sale, pepe, noce moscata, qualche scorza di limone.

Preparazione: in un ampio tegame con il fondo spesso, far soffriggere l'olio con la cipolla, la carota ed il sedano tritati facendo appena imbiondire. Aggiungere il pezzo di carne magra e lasciare rosolare e insaporire a fuoco basso. Unire il concentrato di pomodoro, la noce moscata, la scorza di limone, acqua calda quanto basta e lasciare cuocere per circa 20 minuti a fiamma moderata.

Aggiungere la trippa, regolare di sale e pepe e lasciar cuocere per 2 ore mescolando spesso. A fine cottura tritare con la mezzaluna il pezzo di magro e riunirlo alla trippa facendo amalgamare il tutto. Servire ben calda con abbondante parmigiano e una generosa spolverata di pepe.

Si consiglia di preparare il piatto con un paio di giorni di anticipo perché, come insegna la tradizione butese, la trippa "riposata" è più buona.

Ripensando agli anni '50 QUELLA VECCHIA "PIAZZA VECCHIA"

C'era di tutto: botteghe, mestieri, il mercato. Un mondo. La bottega centrale, dove ora sta la Banca Toscana, era quella di Meino, il cui ingresso principale coincideva esattamente con quello della Banca. L'altra entrata "dava" in Via Piavola, da cui si accedeva ad un piccolo servizio "di mescita" che era proprio lì, sulla sinistra. La vetrina faceva bella mostra di sé un po' più di lato rispetto al centro della piazza, e arrivava fin sul Borghetto. La classica vetrina di un Emporio di quel tempo: in primo piano, quasi attaccate al vetro, stavano le scatole delle bambole (per Natale ce n'era davvero tante con gli abiti così ricchi di pizzi e merletti che gli "sbuffi" cadevano fuori dalle scatole creando un bellissimo effetto; per le bimbe un vero e proprio incanto).

Subito dietro le bambole, un po' seduti e un po' in piedi, si vedevano i bambolottoni di celluloidi, vestiti come "e figlioli": nel periodo della scuola, con i grembiellini dell'asilo; d'inverno con i cappottini a quadretti e le cuffie; d'estate con i pagliaccetti da mare e i berrettini. Sull'angolo della vetrina, troneggiava la grossa ombrelliera con gli ombrellini-novità: di nylon, piccini e grandi. Piccini, per bimbi, colorati solo rosa e celeste pastello; grandi per le signorine, anche di color "depinedo" (un azzurro intenso) che garbava tanto a tutte.

In secondo piano, invece, ombrelli neri e verdi. Quelli verdi erano enormi; "da pastore" diceva la Moderna. Ancora dietro s'intravedeva tutto il resto: attrezzi da lavoro, tinte, "bagiù", cartelle per la scuola, scaldaletti, ecc. Giù nel Borghetto, proprio di lato alla vetrina dove ora è collocata la macelleria di Giulio, operavano ben due attività artigianali. In uno stanzone stretto e lungo, come un corridoio, Angiolino di Banda costruiva i cestini, quella ch'è stata una benedizione per tutto il paese. Era così bravo Angiolino!

In un vano accanto, una sarta, la Gina del Borghetto. Quel quadratino di stanza era una fornace di lavoro: la Gina non si muoveva mai, era sempre lì con la Leda (la su' sorella) e le allieve bimbe. Le più grandicelle, come la Paola della Levantina e le Nerie (quella di Pordino e la Nelia della Sezione), erano aiutanti esterne che venivano a rifinire il venerdì pomeriggio, mentre il sabato veniva la Resina (del Borghetto), l'occhiellaia.

Accanto alla Gina, sull'angolo di Via XX Settembre, si trovava la macelleria del Lucca, mentre sull'angolo opposto il Cini vendeva il pane.

Dopo il Cini, fino oltre l'angolo che da in Via di Mezzo, avevamo il bar di Beppe Del Doveri con i due ingressi, uno su questo lato e l'altro subito all'inizio di Via di Mezzo; questo era in assoluto il punto centrale di Piazza Vecchia.

Di fronte al "Caffè", iniziava la grande (senza esagera) bottega "di panna" e di mille altre cose di Carlino Lari, della Lola. Dove ora sono le pettinatrici, si aveva vetrina e ingresso, ma oltrepassato il portone dell'abitazione il negozio continuava fino all'angolo della Via del Comune, dove ora sta la bottega della Anna. Quest'ultima stanza era un po' tutta una vetrina con i manichini vestiti da inverno posti al centro: il manichino-uomo con i cappotti "spigati" o i "trenci" e quello da donna con le giacche e i cappotti "a campana" e i baveri sciallati. Indumenti dei primi anni cinquanta ancora molto lunghi, che arrivavano quasi alla caviglia.

E di faccia a Carlino, dove ora c'è "l'Angolo" della Morena, in quegli anni c'era il coppia del Toti con un ingresso sulla via del Comune, una porticina in Via Piavola e un'entrata più grande "sul sette" della cantonata, sempre in Via Piavola. Dalla fine degli anni cinquanta fino ai primi del novanta, questi locali sono stati occupati dalla bottega di Meino col suo fornitissimo emporio-"tabacchino".

Ma Piazza Vecchia non era solo questo, esisteva anche il mondo del transito, del mercato, del via-vai. Il lunedì era uno spazio occupato dalle cascinose per la vendita delle verdure di stagione e i vivai delle piantine; il mercoledì il caciaio (sempre quello delle Cascine); il venerdì la pesciaia. Il sabato pomeriggio era la mezza giornata "del Pescia", il melaiò: cento lire un chilo di delizioso; centocinquanta due chili "di quelle per cuoce". Le mele venivano presentate non nelle cassette, ma in grossi mucchi su di un banco davanti a Carlino e gli scappavano da tutte le parti, fin davanti alla Farmacia e anche da Baccalario. "Aveva voglia di corre" il Pesciaio e anche e su' figlioli".

Ma oltre a questi ambulanti, frequentava Piazza Vecchia anche un'altra figura di venditore, che posata la bicicletta nel Borghetto, metteva le sue

du' cassette sopra al muro aspettando di vendere qualcosa. Era "Caro de la Orga", l'unico pescatore butese che a quei tempi stava a San Niccolò. Proponeva sempre una merce (anguille soprattutto, tinche e qualche luccio) freschissima, che perfino gli scappava dalle cassette.

Un via-vai continuo si dirigeva, durante il giorno, alla fonte nel Borghetto. Non così intenso come gli anni del dopo-guerra, ma comunque le fonti facevano ancora comodo a tanti.

Un altro via-vai era quello per "portà 'r caffè". Tutte le mattine, le donne de' corbellai, quasi sempre le mogli, verso le nove sviaavano "a portà 'r caffè" coi "ciottolini" tondi d'alluminio, tutti uguali. Piazza Vecchia era un punto di passaggio obbligato per andà a tante aziende di corbellai: il Paoli, Beppino d'Arcangiolo e il Nino.

L'altro via-vai, anche questo ormai del tempo che fu, era verso la Moderna il sabato mattina a comprà 'e paste ripiene (che entusiasmo dintorno a quei vassoi!).

Per ultimo, non scordiamoci che Piazza Vecchia ha fatto parte del transito delle "giratine": le mitiche giratine da Piazza Nova a Piazza Vecchia che a quel tempo venivano fatte in ogni momento di festa. Momenti importanti per giovanotti e ragazze fatti di chiacchiere, d'incontri, di occasioni.

F.M.V.



UN LIBRO PER AMICO

"Maremma rossonera" raccoglie tredici racconti. Storie di sport, precisa il sottotitolo; non si deve pensare, però, ad uno dei tanti libri che trattano di sport (e di calcio, in particolare), che si trovano in edicola o in libreria. L'autore, Leonardo Conti, è uno che ama molto alto ed il suo modo di scrivere non ha certo nulla a che vedere con il linguaggio che ci propinano giornalmente, delle televisioni (ma anche attraverso la carta stampata), innumerevoli commentatori sportivi. In "Maremma rossonera", non si trovano note biografiche di qualche acclamato campione dei nostri giorni, né si dà spazio alla mera cronaca. Si rievocano, invece, talora in modo velato, fatti e personaggi di sport e, con l'ausilio di certi ricordi, si costruisce una storia. L'autore prende in considerazione vari sport, ma è il calcio quello su cui si sofferma più a lungo e con maggior piacere (anche se è d'uopo segnalare lo stravagante racconto "Fiorenza bianca e nera", che offre una rivisitazione della storia medievale di Firenze). Conti ci parla di personaggi del calcio di dieci, venti anni fa, che sembrano ormai lontani anni luce dal calcio dei nostri giorni, così schizofrenico e privo di sentimenti. In quel calcio, esistevano ancora le "bandiere", i giocatori inamovibili che si identificavano nella loro squadra, tanto da diventarne, per anni, il simbolo. Nel calcio di oggi, invece, tutti sono intercambiabili e può accadere con facilità che il giocatore idolatrato dalla "sua" curva, dopo poco tempo si ripresenti in quello stesso stadio, come avversario. Scherzi del denaro, ormai onnipotente.

Luciano Lodde

Leonardo Conti, "Maremma rossonera", Il Grandevetro/Jaca Book, (I Vagabondi 33), 2004. € 9,00.

AUGURI, CARA A.C. CASCINE SPORTIVA!



A.C. Cascine Sportiva stagione 1950/51, prima classificata nel Campionato Toscano Ila divisione girone A. Da sinistra: Frediani, Cavallini, Matteucci Reno, Lazzzerini, Buti Gisberto, Buti Mario, Gennai, Del Rosso, Leporini, Fieroni, Matteucci Brunero, Ciampi Amulio (allenatore).

Ottantacinque anni sono davvero molti, più della durata della vita media di una persona, eppure non li dimostra. Ci piace immaginare la nostra "società sportiva", come molto confidenzialmente la definiamo, alla stregua di una mamma che aiuta a crescere tanti figli cercando di educarli e di avviarli sul difficile cammino della vita. Non sarà importante quale traguardo

sportivo riusciranno a cogliere, anche se spesso sono state mete straordinarie ed altisonanti, ma quello che poi sapranno esprimere come uomini grazie anche a ciò che è stato loro insegnato, soprattutto sotto il profilo umano, nel frequentare gli ambienti dell'A.C. Cascine Sportiva. Tutto questo dovuto al lavoro "silenzioso ma importante" di tante persone che sacri-

ficano il loro tempo libero e non solo, per far vivere e crescere questa associazione sportiva. Nata agli albori del calcio, si è radicata nella gente e nella cultura del nostro paese divenendone un punto fermo e di riferimento per tutti. Nessuno, crediamo, riuscirebbe ad immaginare Cascine di Buti senza la società amaranto-nera, nessuno riuscirebbe ad immaginare Cascine senza il campo sportivo, senza le strutture volute e realizzate dai dirigenti di questo sodalizio affiancati da tutti i cascinesi e che rappresentano l'abnegazione orgogliosa e disinteressata di intere generazioni. Ottantacinque anni o sono pochi centri, anche più grandi e popolati in Italia, potevano vantare una squadra di calcio, un'associazione sportiva con tanto di statuto ed un "regolare" terreno da giuoco. È stato proprio lo spirito sportivo di quegli "intrepidi" a partorire questa bella realtà, lasciandola in eredità a chi ha saputo raccogliarla, amarla e svilupparla fino ai nostri giorni. Sicuramente attraverso mille vicissitudini, a volte belle, a volte brutte, a volte felici, a volte tristi, si è andati avanti resistendo perfino alla guerra, alle divi-

sioni politiche, spesso anche molto "aspre", eppure sempre superate in nome di un amore comune e che hanno dato impulso e nuova linfa vitale. Tante persone sono passate nelle fila della società amaranto-nera: come dirigenti, come atleti, addirittura in entrambe le situazioni, ma non ha mai avuto importanza quale fosse il ruolo perché tutto è dovuto al profondo affetto che lega le persone all'A.C. Cascine Sportiva. Tanti ricordi ed aneddoti ci passano davanti agli occhi: vittorie sofferte ma meritate, sconfitte brucianti magari determinate da una beffarda monetina, trasferte incredibili con i tifosi assiepati sul cassone di un vecchio camion od addirittura in bicicletta, il conferimento della stella al merito sportivo che pochissime società dilettantistiche in Italia possono vantare, ragazzi partiti dai colori amaranto-neri per approdare al grande calcio professionistico, ragazzi partiti per il mondo portandola con sé nel cuore. Tutto ciò provoca emozione ed orgoglio, il cuore si "gonfia e gli occhi luccicano. Allora: tanti sinceri auguri cara A.C. Cascine Sportiva 1919!

Emmenne

(continua da pag. 2)

Polisportiva "Circolo 1° Maggio" A quando risalgono le prime grandi soddisfazioni? I primi risultati si iniziarono a vedere dal 1987 al 1991, quando dalla nostra squadra emerse un gruppo affiatato di ragazze che portava a casa premi e riconoscimenti partecipando a gare in tutta Italia. Il "magico" quartetto era composto da Jenny Lazzzerini, Katia Leporini, Francesca Leporini e Angela Baschieri che, gareggiando a Boario Terme ai Giochi della Gioventù come scuola "F. di Bartolo", si aggiudicarono il bronzo nella corsa campestre. Lo stesso anno, a Montepulciano, con la vittoria nella staffetta svedese portarono a casa anche il titolo regionale di società. La Polisportiva 1° Maggio, dal 1991, detiene ancora il record degli 800 metri stabilito proprio da Angela Baschieri a Fano.

Qualche trasferta occupa un posto particolare nei tuoi ricordi? La gara più bella fu il Campionato Nazionale di marcia su strada Allieve a Matera nel 1997, perché tutto andò secondo le aspettative. Avevamo noleggiato un pullman e all'arrivo ricevemmo un'accoglienza calorosa e tanti regali e lo speaker ci citò al microfono all'inizio delle gare. Ma si capiva dagli sguardi che nessuno ci considerava come una possibile temibile rivale. Con ben altri occhi ci guardarono complimentandosi con noi quando, alla premiazione, portammo a casa il primo premio come Società. Fu una bellissima esperienza sia per il calore umano che incontrammo che per i risultati sportivi.

C'è qualcuno in particolare che vuoi ricordare? Fra coloro che nella Polisportiva hanno creduto dedicandovi energie e passione mi piace ricordare due persone purtroppo scomparse: Lido Leporini e Otello Tovani. Lido è stato una colonna portante della Polisportiva; una persona che non amava mettersi in mostra, di poche parole spesso ironiche. Aveva la qualità essenziale per chi opera nell'associazionismo e cioè che su di lui si poteva contare sempre. Mi manca molto come amico e manca a tutti la sua disponibilità sulla quale veniva fatto costante affidamento. Otello, invece, iniziò a collaborare con noi all'inizio degli anni '90 come direttore sportivo e divenne subito insostituibile in particolare compilando i cartellini degli atleti in occasione delle gare. Talvolta erano disponibili tempi veramente ridotti, ma non c'era da preoccuparsi perché lui, preciso e sempre puntuale, per il giorno della gara, avrebbe messo tutto a posto.

Chi erano gli sponsor? I primi sponsor furono i circoli ARCI, che coprivano le spese per magliette, cartellini e per l'affiliazione. Ognuno dava in proporzione a quello che aveva e certamente il circolo Garibaldi, avendo maggior disponibilità di denaro, era quello che si addossava la fetta maggiore della spesa. Da quando si diventò 1° Maggio, le spese rientrarono nel bilancio del Circolo nel cui consiglio erano costantemente presenti alcuni rappresentanti della Polisportiva.

Elisabetta Dini

GL'ERA UN CAMICIONE STESO

A que' tempi c'era le paure, ovverosia glièrano 'ndella psicosi delle gente: questa debolezza 'n dell'òmo, si sa, è congenita; cioè c'è da quande nascè. Certo quande l'ignoranza glièra tanta, 'osi da tagliassi a fette, glièra più forte, ma ancora 'un è che 'un ci sii. Vedevano er linchetto, la precisione di San Torsolo; vedevano le streghe da tutte le parte, ecc.

Una vorta, mi raccontava mi' mà' buonanima (abitava da ragazza lì a' Guerrazzi), un òmo vidde propio 'otesto linchetto, di notte, girà' per la 'ampagna; lo vidde propio co' su' occhi, inequivocabilmente. E la notizia fece 'r giro der paese 'nd 'un amme, creando naturalmente, anzi aomentando, vella psicosi della paura che, gliè facile a capi, glièra già morto diffusa. 'Vesto linchetto glièra a forma di mucca con tanto di 'orna. Tale 'osa giunse all'urecchio dun contadino, er 'vale trovò (uno di quei giorni) uno de' su' bòi a giro per la 'ampagna, che s'era slegato dalla mangiatoia; forse per assaporà' er silenzio e la solitudine della notte 'n gran libertà. Ma ebbe un ber dire, perché le gente credetteno più che fussi stato una paura, che ar fatto che questo linchetto fussi stato er bòve der contadino.

Si vedeva, pòi, la precisione di San Torsolo; bastava, cioè, 'er fremito d'una macchia per aver paura, per trasalire. Poteva esse' un gatto o un altro animale notturno che spaventato scappava, ma si pensava subito alla "paura".

In 'vesto 'ontesto generale aveva de' dubbi anco chi per natura 'un c'era portato a 'rede a 'veste 'ose e 'r mi nonno paterno glièra uno di 'vesti: la sera se nun era, 'ome si dice, propio per qui, nun c'era verso di fallo sorti. Bisognava propio che avessi un appuntamen-

to 'on qualcuno, pe' indà' ar barre, la sera doppo cena, sennò se ne stava lì, in casa, inzine a una cert' òra eppoi se ne 'ndava a letto, a gusto di passà' una serata noiosa, che a quer tempo 'un c'era propio gnente di divertente, 'un c'era la tv come c'è òra.

In 'velle serate (pòhe 'n verità) che lu' era 'ostretto a sorti, all' in là 'ndava da sé perché, a vell' òra, c'era sempre un po' di gente 'he passava in sù en giù per la via, ma quande rientrava tardi, magari un so verso l' undici, quande arrivava a una cinquantina di metri da casa; o anco di più, chiamava a gran voce 'r mi' zio, perché ni 'ndesse incontro; o se nun c'era lu' usciva fori di corsa qualche dun 'antro di famiglia propio per indanni incontro.

Una vorta, tanto tempo fa ('vesta gliè propio da ride) l'arraccantava ridendo anco lu' stesso, tornando da veglia a notte fonda (stava di 'asa propio in piazza della 'hiesa), vidde una cosa bianca indefinita, che scambiò per qualche anima 'on le braccia aperte che volessi abbraccià' qualcuno. Raggelò dalla paura e si precipitò a corsa verso casa e finalmente infilò la 'hiave 'n della toppa e si precipitò sulla scala ch'era di legno, facendo un trabusto der ghiavolo. Er gatto, ch'era a dormi su una balla di granturco, una di 'velle che erano appoggiate sulla scala stessa, sentendo quer ghiavolo, spaventato, spiccò un sarto e gli buttò giù er cappello di 'apo. Te lo immagini te! Cacciò un urlo che lo sentiteno inzine a Beucci: "O Miglina!! 'orri, 'orri!!!"

Tutto per una 'amicia bianca stesa a asciugà, d'una poera donna scomparsa qualche giorno prima: una donnona che si 'hiamava Rosa.

Attilio Gennai