

# IL PAESE

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

Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Barsiliana - Vicopisano (Pi) - Tel. (050) 799.477

<http://www.ilpaese-buti.it/>

Aprile-Maggio 2012 - Anno XXIII - N. 3

## MONTI PISANI

# UNA RICCHEZZA BUTTATA VIA

Sabato 28 Aprile si è tenuto, nei locali dell'Osservatorio Didattico dell'associazione "Amici del Serra" al Frantoio Sociale, a cura della stessa associazione, di APOT, del Frantoio Sociale e della cooperativa "Il Rinnovamento", un seminario sul tema "Monti Pisani: problematiche ambientali e produttive conseguenti all'abbandono degli oliveti". L'aula era affollata da oltre cinquanta partecipanti, quasi tutti "addetti ai lavori" in campo ambientale e dell'olivicoltura.

Gli organizzatori del seminario avevano fissato l'appuntamento, preoccupati di un possibile disastro durante la prossima estate, già prima che una mano vigliacca provocasse l'incendio sopra l'Ascesione. Una ferita alla nostra vallata che qualcuno abbiamo sentito definire: "Sembra di essere sulle Dolomiti", e che a noi invece appare come una scena degna dell'inferno dantesco.

Nel seminario ci sono state voci qualificate, in particolare quella di Giacomo Sanavio, vicepresidente della Provincia, che ha dato un nome all'obiettivo da perseguire da parte di tutti i comuni del comprensorio: la Regione deve riconoscere lo stato di emergenza per i Monti Pisani! I danni provocati ai pini dal *Matsucoccus Feytaudi*, gli incendi devastanti a Calci e a Buti, le vaste superfici di oliveti abbandonati con la rovina dei muretti a secco e delle opere di regimazione delle acque, stanno a dimostrare la necessità immediata di interventi volti alla salvaguardia del territorio, prima che accadano eventi ancora più gravi e già potenzialmente possibili. Di seguito, la domanda delle domande: è ipotizzabile un'economia del monte al di là dello sfruttamento della risorsa turismo? Il suggerimento di Sanavio per la nascita di consorzi forestali che gestiscano la partita generata dal *Matsucoccus*, lo sfruttamento conseguente delle biomasse comprendenti anche i residui delle potature e delle sanse, possono essere economicamente sostenibili? Il Piano Integrato Territoriale Monti Pisani risponderà ad una simile domanda? Ovviamente, per un sì sarebbe presupposto importante il passaggio della classificazione del territorio da C1 a C2 (aree rurali in declino) con l'assegnazione di un punteggio che risulterebbe decisivo per l'approvazione dei progetti sul Piano di Sviluppo Rurale.

E la nostra olivicoltura? Essa è definita dagli studiosi marginale, cioè caratterizzata da notevoli vincoli strutturali, quali ad esempio pendenze superiori al 25%, presenza di sistemazioni (terrazzamenti), alberi molto vecchi e con chiome alte, frammentazione degli appezzamenti. Dopo la gelata del 1985 la forma di allevamento in molti casi è cambiata con l'allevamento di 3 polloni da terra per pianta. In tali condizioni la produttività è limitata e sono inevitabili tempi di esecuzione delle diverse operazioni molto alti. All'interno di questa categoria si opera un'ulteriore distinzione basata sulla praticabilità con mezzi meccanici, cioè praticabile o non praticabile (insufficiente larghezza delle terrazze, raccordo mancante tra i terrazzamenti, etc.). Quindi un'olivicoltura destinata ad un progressivo abbandono, alla scomparsa. Sarebbe stata necessaria una politica lungimirante che per evitare disastri avesse riconosciuto un'integrazione di reddito finalizzata a mantenere un presidio umano in campagna. Di questo se n'è parlato da una vita e siamo rimasti in attesa, da cinquant'anni, di atti ragionevoli, ma nulla è cambiato e si è continuato ad intervenire a disgrazie avvenute. Rimangono alcuni presidi assai precari a difesa del settore: l'azione della Strada dell'Olio dei Monti Pisani, i Frantoi sociali, le Associazioni dei produttori. Ci vuole ben altro. Alcune risposte sono emerse dal seminario, di cui pubblichiamo un esauriente resoconto.

## COME USCIRE DAL CUL DE SAC



Conclusioni dell'assessore all'agricoltura della Provincia, Giacomo Sanavio.

Una prima, basilare considerazione da fare è che negli anni 50 e 60 abbiamo fatto, a livello comunitario, la scelta di una agricoltura industriale. Scelta che ha sacrificato tante delle nostre produzioni e dei nostri tradizionali modi di produrre. Perché i soldi dei contributi comunitari non vengono sui Monti Pisani? Perché sono destinati alle grandi imprese agricole. Così, oltre l'80 per cento delle risorse della PAC (Politica Agricola Comunitaria) va al 20 per cento delle aziende. Questo è il problema vero. Allora, come riuscire ad affrontare il mercato con questo svantaggio? A livello nostro, provinciale, stiamo portando avanti una politica orientata a favorire il diritto all'accesso al cibo buono e pulito. Un'impostazione per cui in tutte le mense scolastiche e nei punti della ristorazione collettiva vengono privilegiati i prodotti locali. L'obiettivo è ricreare un rapporto di fiducia tra le imprese agricole che operano sul territorio e i cittadini della provincia, finalizzato a contrastare un modello di consumi imposto dalla pubblicità che è all'origine delle malattie caratteristiche del mondo occidentale. Bisogna cercare di organizzare difese a livello locale non per chiuderci in senso autarchico contro la globalizzazione, il che sarebbe

illusorio, ma alimentare un sano sentimento di identità territoriale. Per esemplificare: così sono stati introdotti nelle mense l'olio di Buti, il pane fatto con il grano delle Colline Pisane, la carne degli allevamenti della Mucca Pisana. Così bisogna che si affermi un modo di sentire di tutti i soggetti che abitano il nostro territorio riguardo alle problematiche dei Monti Pisani. Ecco il senso del PIT (Piano Integrato Territoriale) che non serve oggi per portare nuove risorse finanziarie sul monte che non ci sono, ma farà acquisire una consapevolezza che ci servirà per le scelte da operare in occasione del prossimo Piano di Sviluppo Rurale. Bisogna saper costruire consenso politico attorno a determinate scelte altrimenti non riusciamo ad andare da nessuna parte. In sostanza bisogna far capire da un lato a Pisa (Unione dei comuni dell'area pisana) e dall'altro a Pontedera (Unione dei comuni della Val d'Era), che sono le nuove dimensioni di governo che agiranno sul territorio, eppoi alla Regione, che sono necessari interventi finanziari straordinari per fronteggiare l'emergenza Monti Pisani. Interventi tesi a difendere il valore ambientale, turistico e le potenzialità che hanno ancora sotto il profilo produttivo i Monti Pisani. Allora bisogna che nella strategia dell'Area Pisana pesino di più i Monti Pisani e così in quella dell'Unione dei comuni della Val d'Era. E qui entra in ballo il peso che sapranno esercitare i cinque comuni del comprensorio. Facendo capire che senza assumere come prioritari i problemi del monte, la cosa diventerà seria per tutte le pianure sottostanti in termini di dissesti, di approvvigionamento dell'acqua, di equilibri demografici che si romperebbero, ecc.

Poi Sanavio ha affrontato il problema specifico del *Matsucoccus* ricordando che solo un anno fa, in un convegno svoltosi

(continua in 2a pagina)

## PERCHÉ BRUCIA BENE

Relazione di Francesco Drosera, responsabile AIB (servizio antincendi boschivi provinciale).

Una caratteristica dei Monti Pisani è che le superfici coltivate si inseriscono nel bosco. Talora, anzi, il bosco ingloba coltivato e abitazioni. I fattori che fanno dei Monti Pisani una zona ad alto rischio di incendio sono i seguenti: esposizione, pendenza, vento e tipo di vegetazione. Nella parte sud, spesso questi fattori raggiungono il massimo livello. L'esposizione al sole influenza tantissimo la predisposizione del manto vegetale ad essere incendiata. Per esemplificare, se nella fascia oraria centrale che va dalle 11 alle 14 la temperatura esterna raggiunge i 35/40 gradi, quella al suolo supera i 60. Quindi la vegetazione al suolo, considerando anche il fatto dell'assenza di umidità, è già pronta a prender fuoco. Poi, il fuoco, com'è noto, nei terreni a pendenza elevata si espande più facilmente. Ancora, sui Monti Pisani è presente quasi in modo costante il vento per lo scambio di calore, in particolare durante il periodo estivo e nel mese di settembre. A questo si aggiunge l'effetto del cosiddetto vento topografico, per cui la velocità in generale aumenta con l'altezza dal suolo, e l'accelerazione del flusso si verifica sopra e intorno al monte, e quando si incanala attraverso i passi come pure lungo le vallate allineate con la direzione del vento stesso. Infine, la presenza massiccia di pinete, altamente infiammabili, completa il quadro del livello di rischio particolarmente elevato del comprensorio.

Cosa fare? In questi ultimi anni, con la collaborazione dei comuni, abbiamo puntato molto sulla prevenzione. Così è stato

(continua in 2a pagina)

## PER ORA NISBA

Relazione di Marco Marchetti, funzionario del Servizio delle Politiche Rurali della Provincia.

Marchetti parte dalla constatazione che sono minime le possibilità di intervento attraverso il Piano di Sviluppo Rurale in quanto questo strumento presuppone la qualità, in chi presenta domanda di finanziamento, di imprenditore agricolo a titolo principale, il cosiddetto IAP. Nei Monti Pisani, invece, abbiamo figure non professionali, come l'olivicoltore part-time o l'hobbista. Quindi bisognerebbe spostare l'attenzione su come, dopo la cessazione del corrente PSR (nel 2013), potranno essere finanziate le piccole aziende tipiche del comprensorio oggi escluse dalle agevolazioni. Invece, proprio qui, per com'è l'olivicoltura, scarsamente produttiva e con prevalente valore paesaggistico, ci sarebbe bisogno di un aiuto. Esempio il caso di Buti che già a livello di zonizzazione, essendo stato inserito nella classe C/1, non può usufruire delle indennità compensative (un'integrazione di reddito per ogni ettaro di terreno coltivato N.d.R.).

Ora che siamo in vista di una revisione sostanziale del PSR, si potrebbe prevedere che anche i produttori dei Monti Pisani devono beneficiare della PAC (contributi assegnati in base alla Politica Agricola Comunitaria N.d.R.) e delle indennità compensative. E ciò a seguito della nuova impostazione che si va profilando che i contributi verranno distribuiti in base ai PIT (Piani Integrati Territoriali), cioè in base ad una programmazione territoriale. Se così fosse potrebbe essere raggiunta la dimensione richiesta per la realizzazione dei diversi interventi sommando le superfici di più aziende.

Poi Marchetti ha preso in esame le diverse misure comprese nel PSR attuale.

## COME USCIRE DAL CUL DE SAC

(continua dalla 1a pagina)

proprio qui a Buti, sono stati trattati gli effetti di questa malattia del pino. Oggi partono i due primi cantieri pubblici che provvederanno al risanamento delle aree interessate. Strumenti utili sarebbero i consorzi forestali che mettono insieme soggetti privati e soggetti pubblici, che potrebbero accedere ai finanziamenti previsti dal Piano di Sviluppo Rurale e dalla normativa regionale. Così com'è avvenuto nella Strada dell'Olio, i proprietari dei boschi agirebbero insieme in forma associata. Programmazione territoriale e gestione economica (per quanto possibile) del bosco formerebbero oggetto dell'attività di questi nuovi soggetti.

In conclusione, poniamoci davanti, realisticamente, solo tre cose: salvaguardia dell'ambiente, dell'assetto idrogeologico e dei piccoli produttori olivicoli. Su questo fare massa critica, conquistare peso politico e così riuscire a strappare risorse finanziarie straordinarie. Tutte le altre misure che si possono mettere in campo: qualche soldo in più per organizzare corsi per potatori, per i contributi relativi alla lotta contro la mosca dell'olivo, per qualche intervento sulla promozione del prodotto, risulteranno sempre interventi frammentati che non riusciranno ad aggredire il problema. Qui, bisogna riuscire, dietro a quanto risulterà dal PIT (Piano Integrato Territoriale) Monti Pisani, a discutere con il governo regionale dicendo che c'è un progetto serio che trova concordi ricerca, soggetti pubblici e sistema delle imprese. E' una cosa che va portata sulla scrivania del Presidente della Regione, altrimenti da questo cul de sac non se ne esce.

Bisogna far capire a chi conta più di noi che qui si gioca una partita importante non solo per i butesi o per i calcesani, ma per l'intero territorio di questo pezzo di Toscana.

## PERCHÉ BRUCIA BENE

(continua dalla 1a pagina)

introdotto l'obbligo da parte di chi gestisce oliveti o altro tipo di coltura, di informare gli uffici predisposti in ogni comune per poter bruciare i residui derivanti dalla pulizia delle coltivazioni stesse. In più, abbiamo predisposto un foglio illustrativo indicante le modalità corrette per effettuare l'abbruciamento. Anche la Regione ha prodotto parecchio materiale divulgativo invitando a svolgere un'azione specifica nelle scuole per cercare di sensibilizzare il più possibile tutti. Il progetto didattico si è avvalso delle associazioni di volontariato. Durante il periodo di rischio più intenso, viene svolta un'attività di pattugliamento piuttosto efficace infliggendo sanzioni in caso di cattive pratiche o azioni comunque al di fuori del regolamento. Si parla molto di abbandono degli oliveti, ma sappiamo bene che pure una gestione poco attenta è rilevante ai fini degli incendi.

L'aspetto cruciale è l'abbruciamento dei materiali di risulta dalla gestione dell'oliveto e questo lo si fa spesso senza informare chi di dovere con l'atteggiamento di chi sa tutto, sicuro che a lui nulla può succedere. Invece è la sicurezza dell'inesperito, di chi si è avvicinato alla conduzione dell'oliveto come semplice hobbista, che porta avanti il piccolo appezzamento a scappatempo per avere il prodotto genuino. Un'iniziativa può essere quella di inserire nei corsi di potatura rivolti proprio a queste figure, una lezione sul corretto abbruciamento dei residui. Informare che ci sono finestre temporali in cui è più sicuro bruciare, ecc. ecc. Noi potremmo preparare un pieghevole specifico per la zona con tutte le raccomandazioni e le istruzioni del caso. Altra misura auspicabile è il diffondersi di microtrituratori in modo da avere un'alternativa al fuoco per smaltire i residui.

## QUARANT'ANNI DI VITA

Il saluto ai partecipanti da parte di Pierluigi Pasqualetto, Vicepresidente dell'Oleificio Sociale di Buti.

1972 - 2012, quarant'anni di vita del nostro Frantoio. Nel 1969, come in tutta Italia, in paese si respirava un'aria nuova. Oggi che tanto si discute sulla non credibilità della politica e dei suoi costi eccessivi, è giusto ricordare quel periodo dove l'impegno veniva profuso gratuitamente e senza limiti di tempo, antepoendolo a tutto. Un'aria nuova che si manifestò anche a livello dell'Amministrazione Comunale, dove si costituirono alcune Commissioni di Assessorato. Una fu quella dell'agricoltura che coinvolse rappresentanti delle diverse categorie, soprattutto mezzadri e piccoli coltivatori diretti. Il lavoro della Commissione fu fecondo, non erano solo chiacchiere, anzi si costruivano pietra su pietra cose che, non è sproporzionato affermare, segnarono la vita locale. Furono realizzate alcune strade interpoderali per superare l'incivile condizione di dover trasportare a spalla concime, prodotto e legna. Furono promosse pratiche FEOGA facendo ottenere contributi per la potatura, per l'acquisto dei concimi e soprattutto per l'introduzione delle reti per la raccolta, fino ad allora sconosciute. L'Amministrazione Comunale tutta fu coinvolta, sarebbe meglio dire travolta da questo movimento arrivando perfino ad un uso, forse improprio, degli uffici delegati alla gestione amministrativa delle iniziative. Nel 1971 viene aperta una vertenza con i frantoiani privati, dopo la loro decisione di aumentare la tariffa della frangitura, e nel 1972, appunto, nasce la cooperativa del Frantoio Sociale che acquista una vecchia struttura e che riesce a dimezzare (da 2400 a 1200 lire il quintale) il costo della trasformazione delle olive.

Negli anni sono stati realizzati investimenti considerevoli che hanno cambiato letteralmente la faccia ad un fabbricato ormai fatiscente arrivando allo stato attuale: una struttura dignitosa con un moderno impianto per la molitura delle olive. Stiamo per dare inizio ad ulteriori interventi per migliorare la qualità dei servizi: ampliamento della capacità di stoccaggio delle acque di vegetazione, installazione di sensori per evitare sversamenti nel vicino Rio Magno, sostituzione dei recipienti nel magazzino dell'olio con serbatoi adatti all'immissione dell'azoto ottenendo così una migliore conservabilità del

prodotto.

Infine, toglieremo l'ultima bruttura rimuovendo il tetto in eternit del capannone nel piazzale retrostante.

Insieme all'associazione "Amici del Serra" e con l'aiuto della Provincia, abbiamo trasformato questi locali destinandoli ad Osservatorio Didattico. L'Associazione svolge una meritoria attività di sensibilizzazione sulle tematiche ambientali ricevendo, tra l'altro, numerose scolaresche.

Tuttavia ci sentiamo del tutto impotenti dinanzi alla crisi gravissima dell'olivicoltura nostra caratterizzata da molte superfici abbandonate, da addetti che in gran parte hanno superato i settanta e gli ottanta anni. Il che fare rimane senza una credibile risposta. La mancanza del reddito rende impossibile il formarsi dell'azienda che possa rivolgersi al mercato, resiste soltanto il piccolo produttore che destina in larga misura il prodotto all'autoconsumo. Anni addietro, noi stessi abbiamo fatto il tentativo della conduzione diretta di alcuni ettari di oliveti, ma ci siamo dovuti ritrarre a causa dei costi insostenibili. Un altro strumento che abbiamo contribuito a far sorgere e a consolidarsi è la cooperativa "Il Rinnovamento", nato anch'esso con l'intento di realizzare una combinazione produttiva comprendente la conduzione di oliveti, gestione di terreni nel vicino Padule del Bientina e interventi di bonifica montana, che consentisse complessivamente l'equilibrio economico. Purtroppo, anche l'esperienza della combinazione produttiva oliveto - bosco - terreni del Padule ha dimostrato l'impossibilità di raggiungere, in presenza dell'oliveto, la dimensione di un reddito sufficiente. E anche "Il Rinnovamento" ha dovuto arretrare e limitarsi, per garantire il lavoro ai suoi quindici soci, a portare avanti la sua attività nel campo della manutenzione del verde in genere. Comunque, va ricordato il valore dell'investimento che Il Rinnovamento ha realizzato in Serra di Sotto con l'avvio dell'attività di un agriturismo che a Buti è stato esemplare in direzione della multifunzionalità, e prezioso rimane il compito di aiutare i cosiddetti olivicoltori della domenica per quanto riguarda la potatura. E non si può non sottolineare, nella logica di un presidio umano del territorio all'altezza della situazione, la prova che i soci della Cooperativa hanno dato recentemente bloccando il fuoco alle Grotte della Madonna.

Insomma, già in un libretto edito dal Frantoio poco meno di quarant'anni fa, si individuava l'unica risposta possibile alla crisi dell'olivicoltura, che seguì il disfacimento del contratto di mezzadria, in una qualche forma di intervento pubblico che rendesse possibile il presidio umano del territorio per evitare le intuibili, gravi conseguenze in termini di dissesto idrogeologico dello stesso. Sono trascorsi molti anni e constatiamo che tanta politica è stata cieca e riesce ad intervenire solo a disastro avvenuto. Allora, se un'azienda olivicola vera e propria non può reggere sui Monti Pisani, rendiamoci conto che c'è, di fatto, un prevalente obiettivo davanti a noi: la difesa strenua dell'esistente, la difesa dei piccoli produttori. Il resto rischia di diventare operazione di pura facciata. Per difendere l'esistente, questioni prioritarie sono la costruzione di nuove strade interpoderali che rendano accessibili gli oliveti dappertutto e un'incisiva difesa dagli incendi. Nello stato di abbandono in cui si trovano tante superfici, si rischia durante il periodo estivo il verificarsi di incendi disastrosi con conseguenze ancora più distruttive nella successiva stagione delle piogge. Quanto si è verificato a Calci gli ultimi due anni, l'episodio accaduto da noi pochi giorni fa, deve spronarci a migliorare sempre più l'intero sistema di difesa. Sarebbe oltremodo utile, a nostro giudizio, che dal seminario scaturisse un documento che indichi come potenziare le azioni di prevenzione.

### CONTRO L'ABBANDONO PIU' STRADE INTERPODERALI

Chiacchierando a margine del seminario con Angiolino (Valeriano Pratali, il presidente del Frantoio Sociale), egli ci mette davanti agli occhi in modo plastico come combattere l'abbandono degli oliveti: la strada interpodereale Solaio - Cima alla Serra. Tolti gli appezzamenti proprietà di Francesco Danielli, tutti gli altri sono ben condotti. Quindi continua ad essere obiettivo prioritario quello di dotare altre zone olivate di tali infrastrutture usufruendo dei contributi previsti dal Piano di Sviluppo Rurale.

### L'angolo della memoria

di Giuliano Cavallini



Anno 1955: un gruppo di amici alle "Grotte della Madonna" per la festa dell'Ascensione. Da sinistra: Alberto Spigai, Enrico Baschieri, Maria Profeti, Fiorella Cosci, Enrico Stefani, Carlo Felici, Mario Rossi, Giovanna Caturegli, Giovanni Bernardini, Ilvano Bernardini.

## ZUPPA ALLA FRANTOIANA ?

Per raccontare puttanate, occorrono due condizioni: la determinazione di qualcuno nel raccontarle e la consapevolezza dello stesso che esiste una platea di imbecilli disposti a crederci. Soddisfatte le due condizioni non c'è ostacolo alla divulgazione della puttanata e alla proliferazione dei "credenti".

La credulità di cui voglio trattare è quella minore che si è diffusa intorno al significato della "zuppa alla frantoiana"; nome che comincia ad apparire dagli anni '60 in avanti, quando gli italiani, rotta la barriera della miseria, raggiungevano nelle uscite domenicali ristoranti cresciuti come funghi. La zuppa toscana, variamente declinata a seconda della sua posizione lungo l'asse dell'Arno (ribollita a Firenze, minestra di pane un po' più giù, fino a diventare "la 'nsuppa" alle pendici dei Monti Pisani yv tutti e due i versanti), per venderla meglio era necessario nobilitarne il nome. E così diventò "zuppa alla frantoiana", prima per intorlarla ai milanesi scesi a Forte dei Marmi anche per allargare l'orizzonte del gusto oltre la frontiera del risotto, e poi per elevarla agli occhi dei nuovi parvenus nostrani, perché chiamarla zuppa e basta li avrebbe rinviati a su' pa' e su' ma' contadini, cosa che volevano dimenticare soprattutto al ristorante.

Ora, deve esser chiaro che se per zuppa si intende la zuppa toscana e se per zuppa toscana, ancor più nello specifico, si intende come la si fa ai piedi dei Monti "per lo quale i pisani vedere Lucca non ponno", il nome "zuppa alla frantoiana" è una contraddizione di termini. Per preparare quella zuppa lì ci volevano diverse ore, e tanto, tanto olio perché venisse buona (sennò era una risciacquatura). La quantità notevole di olio può andar bene per l'appellativo "frantoiana", ma non per le quattro ore necessarie, perché se sei frantoiano devi scegliere: o frangi o fai la zuppa. Se fai la zuppa, diventi un ex frantoiano. Quindi la zuppa toscana si faceva a casa del frantoiano solo se la moglie o la mamma eran brave ai fornelli. O, per lo stesso motivo, a casa dei contadini (di monte, gli olivicoltori) e dei loro "padroni". Per quest'ultimi, la condizione era valida a patto che in cucina ci stesse la sorella o la moglie d'un contadino, o che avessero una serva o cuoca di pari lignaggio, che la "sora padrona", salvo rari casi, era bona a 'na sega.

Tutta l'umanità circostante, escluse le precitate categorie, la zuppa la mangiava sì, ma sapeva soltanto di risciacquatura di cavolo. Il nome "zuppa alla frantoiana" si è protratto anche nell'era dello slow food (è un movimento che studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future N.d.R.) e trova nuovi estimatori, ai quali puoi somministrare qualsiasi sbobba all'unica condizione che abbia un nome evocativo. Gli puoi consigliare anche cacarelli di pecora massese (al miele d'acacia, sia chiaro, per correggerne il retrogusto amaro), tanto son cresciuti a fettine di carne, patatine fritte in busta e merendine, che le amorose mani delle rispettive mammine hanno giudiziosamente raccolto dal quarto livello degli scaffali dei supermercati. Il quarto livello sta ad altezza d'occhio, ed è quello che consente di vendere la peggior roba al prezzo più alto. E' dimostrato, quindi, che la "zuppa alla frantoiana" è un intortacoglioni, un nonsenso, e che propriamente dovrebbe dirsi "zuppa toscana alla contadina". Nel contempo bisogna ricordare che il frantoiano, prima che fosse inventata l'energia elettrica e di seguito a quella i processi d'estrazione per centrifugazione della pasta di olive, in frantoio ci stava giorno e notte. E doveva pur mangiare, povero angelo! E allora, non si sa da quando, si era consolidata una cortese usanza, per la quale il contadino, che menava

va al frantoio le proprie olive per ottenere la giusta mercede al suo sacro sudore, menava pure una palla di cavolfiore e un mezzo pane. Nei frantoi, stavasi una caldaia per l'acqua calda, e questa veniva versata sulle strettie al fine di rendere l'olio più fluido e favorirne la separazione e l'uscita dalla pasta. Quando cominciava la frangitura, la più prossima all'ora di cena, la palla, o le palle, venivano infilate in una pentola, nella quale, oltre al sale fornito dal frantoiano, si versava acqua bollente prelevata dalla suddetta caldaia. Poi, la pentola veniva posta sulla sommità della caldaia, bastando il calore trasmesso da questa a mantenere il contenuto della pentola in ebollizione, per il tempo necessario di circa un'ora. Qualcun altro si occupava del pane, misurato sul numero di quanti ospiti sarebbero rimasti a tavola: il frantoiano, i contadini con le olive in corso di lavorazione, e quelli già arrivati e in attesa dell'inizio della frangitura. Tagliato a fette sottili veniva posto ai lati del fornello posto sul fondo della caldaia, tenendocelo fino a completa tostatura. Nel frattempo, si andava avanti con il lavoro. Quando la palla (o le palle) erano cotte, ma non sfatte, venivano cavate a bollire dalla pentola e messe in una zuppiera, o in un contenitore d'occasione (mappo). Sminuzzata la palla e versata nei piatti dei commensali posti intorno ad un tavolo (solitamente appoggiato da un lato al muro). Nei piatti erano già state disposte sul fondo due o tre fette sminuzzate di pane arrostito (qualcuno preferiva strusciare quelle fette con uno spicchio d'aglio).

A quel punto, il contadino che aveva le olive in lavorazione, andava alla "pila" (vasca circolare dove ruotavano le macine di pietra Verrucana) e raccoglieva l'olio affiorante; o, malvolentieri, al "sottino" (vasca dopo la pressa con l'olio appena spremuto). L'olio vecchio al massimo d'una mezz'ora, versato nei piatti sopra la palla sminuzzata, arrivava a grondare sul pane. Con lo stesso ramaiolo, si prendeva dalla pentola l'acqua di cottura della palla, ancora bollente, versandola fino a colmare il piatto. A completamento, il frantoiano tirava fuori un fiasco impagliato di vin novo, e cominciava il rito del pasto, desinare o cena che fosse.

Qualcuno domanderà: tutto lì? Ma avete mai sentito l'aroma e il sapore d'un olio appena spremuto, magari ancor prima della strettoia o pressa, ovvero di polpa? Avete idea di quanto aroma perde un olio nelle sue prime ventiquattr'ore di vita? Bene, se non lo sapete è come dire che il prosciutto arrosto e il porceddu sardo (fatto dai pastori) sono la stessa cosa, tanto sempre maiale arrosto è. Ajò, meschineddi !

Quell'olio fatto di olive mature, era un giulebbe, e con quel cavolfiore, cresciuto senza antiparassitari e con sane irrorazioni di bottino, scevro da qualsiasi inquinamento da tensioattivi, era più dolce d'un dolce. Aggiungi il pane cotto con il fuoco delle legna, con lievito naturale, e arrostito non nel tostapane, era già un sapore speciale di per se. In più, c'era tutt'intorno l'aroma della frangitura, l'odore di sansa giovane, che fuori o al ristorante o in cucina a casa tua non troverai mai. Quella era la vera zuppa frantoiana. Perché la mangiavi soltanto al frantoio e perché soltanto lì racchiudeva quel bouquet di fragranze che se portata fuori dall'uscio, si sarebbero disperse alla terza cucchiata.

Ingredienti: acqua (senza ipoclorito), cavolfiore, pane raffermo arrostito, olio appena franto, sale e pepe. Da Chez Maxim andateci voi! Soprattutto, quando vi consiglieranno, in un ristorante della zona dove impera "la tradizione", la "zuppa alla frantoiana", domandategli, a muso duro: "Ma te, in un frantoio, ci sei mai stato?"

Forse farete la parte dei maleducati, ma eviterete quella degli imbecilli.

Renzo Zucchini

## IL MUGNAIO PARENTI

Ho ricevuto oggi la bella pubblicazione, mentre già avevo letto il giornale su internet. Come ringraziarvi? Le notizie che avete raccolte sono molte e preziose. Non mi è arrivata la mail. Spero che riceviate questa. Riguardo a Puccini, forse non si trattava di un pranzo della banda, ma di un pranzo organizzato da Ciro Belloni Filippi. Per molto tempo mio padre ha conservato una foto autografata, andata perduta nei moltissimi traslochi. Il babbo ricordava il maestro Bonelli, anzi andava orgoglioso del fatto che il Maestro avesse scritto un "bravo" sulla partitura di una marcia che lui aveva composto a soli quindici anni (noi la conserviamo ancora). Era

stato proprio il mugnaio Parenti (purtroppo non so il nome) a portarla a Lucca e a riportarla indietro con il giudizio del Maestro, atteso in grande trepidazione. Per mio padre la banda è sempre stata un mito, la musica l'unica grande passione.

Bella la storia della casa con "la paura"! In quel fondo di ironia ritrovo lo spirito del babbo e dello zio. Ringrazio anche la Presidente della Banda che è stata veramente gentile.

Cordiali saluti... e salutatem Buti.

Donatella Acconci  
Via Torino, 17 12025 DRONERO  
graziatella@libero.it



Anno 1954: ecco il mugnaio Parenti nell'esercizio delle sue funzioni di presidente della Filarmonica. Si riconoscono da sinistra: il maestro delle scuole elementari paesane Vasco Novelli, Paolo Parenti, il maestro di musica Giovanni Della Lena, un graduato della nobile Arma, e Fabiano Fabiani. Quest'ultimo è stato un personaggio mitico della nostra infanzia, che ci proponeva castagnaccio e panna nel suo piccolo laboratorio in via di Mezzo, sapore che superava di gran lunga anche i lupini della Rosa.

## QUANDO IL SOTTOBOSCO ERA PULITO

Si ricorda, quando le famiglie residenti in Castel Tonini non sapevano come fare per accendere il fuoco, che i boschi erano tanto puliti "che pareva 'na sala". Allora il sottobosco non presentava il groviglio di infestanti come oggi, perché tutto veniva utilizzato. Però solo i proprietari potevano raccogliere la legna, e se malauguratamente qualche abusivo veniva sorpreso la sanzione era pesante, lo si denunciava addirittura. Ovviamente le castellane, le più povere, erano nel contempo le più "ladrone". Partivano in gruppo avendo il vitale obiettivo di raccogliere "pinnocchi, nappi e pennari", il cosiddetto "appiccio", il materiale necessario per dare avvio al

fuoco. Cosa non permessa perché i "padroni", come si è detto, sfruttavano ogni cosa, perfino i pennari servivano come lettiera per le pecore tenute dal mezzadro.

Ma il bisogno, estremo, aguzza l'ingegno e l'obiettivo veniva ugualmente raggiunto con uno strattagemma piccante. Raccontano i più vecchi che ad una (sempre la stessa beninteso) veniva assegnato l'incarico di tenere occupato "il padrone" con la particolare raccomandazione: "Stacci tanto". La delegata partiva prima del gruppo, arrivava nella zona stabilita "offrendosi". Appena ritirati nel casotto, dove lei chiedeva: "Chiudi a mo' sennò ci veggano", le altre facevano "piazza pulita".

### RIPENSANDO AGLI ANNI '50

## INSIEME APPASSIONATAMENTE

E' un episodio del cinquantotto, personaggi io, la mi' zia Giorgia, la Rossolina (si legge con la esse dolce), la mamma del dott. Pardini, l'Adriana, la Claudia di tre anni e Giuglio.

Fino all'età di dodici anni, al mare ero andata con la colonia e quella era la prima estate che non potevo andare. Però, la Rossolina aveva preso casa a Viareggio per tutto il mese di luglio e invitò anche me e la zia per l'ultima settimana. Io ero al settimo cielo per la contentezza, la zia esitò fino all'ultimo giorno, ma poi, finalmente, partimmo.

Nella vettura erano anche Vasco e il Manzi di Cascine e ovviamente la Rossolina, che ogni settimana veniva in paese a trovare Giuglio rimasto al lavoro nella segheria. A Viareggio si scese in Viale Ugo Foscolo, dov'era la sede del Partito Socialista. In un mezzo corridoio stava la cucina e, benché lo spazio era ristretto, andava più che bene. La camera comprendeva un lettino ad una piazza per la Claudia e un letto grande per le altre due. Ecco come ci arrangiamo: la

Rossolina, l'Adriana e io da' capo, mentre la Giorgia (spontaneamente) da' piedi. E la settimana che seguì la passammo benissimo. Però, l'ultimo sabato di luglio, Adriano, a sorpresa, ci scaricò Giuglio, che non aveva ben capito come stavan le cose. Appena entrato cominciò a di': "Come si fà? Come si fà?". Ma la Rossolina, con le mani sui fianchi, gli si mise davanti e disse: "Bene si fa! Si fa bene bene bene!".

Così Giuglio fu piazzato nel lettino della Claudia; la Claudia venne appiccicata tra me e il muro in mezzo al letto, mentre in quell'altro mezzo la Rossolina e la Giorgia. L'Adriana fu posizionata da' piedi. La più "comoda" stette la Rossolina, con la Giorgia, che era trentasette chili, finita tra una rete e l'altra.

La mattina dopo ci si alzò tutti presto e bene, come dopo aver dormito al Grand Hotel. Allora presi la Claudia e volai al Bagno Paradiso.

F.M.V.



Metà anni '60: un gruppo reduce da un matrimonio, ma ancora perfettamente lucido. Da sinistra: Gino d'Alabindo, Spartaco Buti (Spartacone), Gisberto Buti (Il Ganzine), Lorenzo Bacci (Motorone), Giuliano Manzi, Giovanni Luperini (Coda) e Francesco Nieri (Pagnecco).

#### SEMINARIO SUI MONTI PISANI

## LA STRADA DELLA SPERANZA

Relazione di Elena Fantoni, direttrice della Strada dell'Olio dei Monti Pisani, che ha sostituito il presidente Juri Sbrana, indisposto.

La Fantoni inizia sottolineando l'ancora scarsa adesione alla Strada da parte dei produttori. La presenza di così pochi produttori alle iniziative che sono state sviluppate all'estero, non ha consentito di sfruttare la possibilità di collocare il prodotto a prezzi più remunerativi. L'altra possibilità per spuntare prezzi maggiori di quelli attuali è attrarre visitatori sul territorio collegando il prodotto alla storia locale, che presenta una ricchezza di vicende e di testimonianze per certi aspetti unica. Perciò, una prima cosa da fare è rendere più visibile la Strada non tanto con la cartellonistica più grande, che c'è già ed è adeguata, quanto quella aziendale che è pressoché assente. Altro tramite significativo per la valorizzazione del prodotto essere presente nei ristoranti del comprensorio.

La relatrice ha proseguito illustrando i dati relativi alle aziende (in gran parte micro) olivicole della zona, la produzione complessiva, le varietà prevalenti di olivi. Infine si è soffermata a lungo sull'evoluzione del paesaggio agrario nei Monti Pisani con riferimento all'affermarsi dell'olivicoltura.

## SOLUZIONI INNOVATIVE

Relazione di Silvia Innocenti dell'Università di Pisa

Viene illustrato il cosiddetto "PIT (Piano Integrato Territoriale) Monti Pisani, una politica degli enti locali a sostegno del territorio". La necessità di dotarsi di tale strumento deriva dal fatto che è risultato evidente nel tempo che gli operatori sul territorio in questione sono diminuiti in modo considerevole e

che il livello dei costi ha raggiunto livelli insostenibili. Di qui la necessità di individuare soluzioni innovative che si basino sul coordinamento tra soggetti pubblici e privati.

Nella progettazione integrata, abbiamo tre elementi: territorio, enti pubblici e soggetti privati. Per prima cosa, sono state affrontate le problematiche relative alla gestione degli oliveti, delle sistemazioni idrogeologiche e delle superfici boscate. *(La relatrice ha dovuto confessare quanto sia sconcertante il fatto che di queste cose se ne parla ormai da decine d'anni e sempre negli stessi termini. N.d.R.)* Ci si è mossi per accrescere la conoscenza del territorio e sistematizzarla, individuare modalità gestionali innovative nei tre ambiti già detti, proporre strumenti normativi, finanziari e tecnici nuovi e, infine, arrivare a comunicare tutto questo lavoro. Al momento, sono state individuate azioni per le tre diverse aree di intervento. Per la forestazione, ad esempio, è stato istituito un cantiere a Calci da cui saranno ricavati parametri di costo da poter proporre come linee guida ai privati.

Per la regimazione idraulica, la prima difficoltà è rappresentata dalle caratteristiche del territorio, ma è impegnativo anche il coordinamento della molteplicità di competenze in materia, che sono in parte affidate al privato, ai Comuni, alla Provincia e ai consorzi di bonifica. E' stato definito un protocollo d'intesa, per cui i consorzi di bonifica che intervengono sulla rete primaria, dovranno coinvolgere i soggetti privati comunque presenti sul monte assegnandogli il ruolo di custodi sentinella riguardo ai problemi della rete minore.

Per l'olivicoltura, il problema è la frammentazione e quindi la perdita progressiva di sapere su come condurre l'oliveto. E ancora la difficoltà di come coordinare questo pulviscolo di operatori. Le azioni consisteranno, essenzialmente, in incontri con esperti del settore per approfondimenti sulle tecniche di coltivazione creando gruppi di produttori attrezzati che, a loro volta, irradieranno sul territorio le conoscenze acquisite.

## INTERVENTI

Riportiamo di seguito alcune considerazioni espresse nel dibattito. I rimanenti contributi verranno pubblicati nel prossimo numero.

**Giorgia Gremignai**, consigliera del Comune di Buti, porta il saluto del Sindaco impossibilitato ad essere presente per un precedente impegno. La Gremignai afferma che l'Amministrazione Comunale organizzerà ulteriori occasioni di approfondimento sulle varie problematiche affrontate dal seminario.

**Marco Chiletto**, noto produttore calcesano di olio biologico, concentra l'attenzione sul fatto che esiste un'ordinanza efficace per tutti i comuni dei Monti Pisani che non viene fatta rispettare, ed è quella che impone ai proprietari di pulire lungo le strade poderali e attorno alle case.

**Elisabetta Giancani**, nuova butese, dà inizio al suo intervento dicendo che è giusto parlare delle grandi questioni, ma sono importanti anche le piccole cose: "Quando vengono i miei amici da Milano e li porto a passegiare sul monte, mi trovo in imbarazzo perché è sporchissimo. Anche nei punti panoramici, in terra si trova di tutto: sigarette, preservativi, bicchieri, pezzi di eternit buttati nel bosco, macchine abbandonate. Perché non si mettono dei cestini? Poi, secondo me va limitata la cementificazione. Il comune di Capannori, ad esempio, ha deciso che nel territorio comunale non si costruirà più, sarà consentito solo recuperare l'esistente. Basta avere volontà di fare le scelte giuste, e non dare soddisfazione al singolo cittadino perché ti dia il voto. C'è in Italia un circuito dei comuni virtuosi per il problema dei rifiuti, per contenere la cementificazione e per la promozione dei prodotti locali, a cui nessun comune dei Monti Pisani aderisce. Così facendo i turisti vanno da un'altra parte. Se chiedi alle persone ti rispondono: "Ma io sto nel mio e nel mio faccio quello che voglio". Io con gli amici, senza far parte di associazioni di volontariato, siamo andati nel bosco a pulire e abbiamo fatto sacchi e sacchi di roba nera e se gratti il terreno vedi che sotto trovi altri rifiuti. Perciò sono necessarie azioni di sensibilizzazione della gente".

## ANAGRAFE

### NATI

Cilino Viola  
nata a Pontedera il 1 Marzo 2012

Cortopassi Anna  
nata a Pontedera l'8 Aprile 2012

Desideri Matteo  
nato a Firenze il 23 Marzo 2012

Fanni Ludovica  
nata a Pontedera il 19 Aprile 2012

Guglielmini Matilde  
nata a Pontedera il 16 Aprile 2012

Giusti Ginevra  
nata a Pontedera il 12 Maggio 2012

Cala Evelin  
nata a Pontedera il 22 Maggio 2012

Ettajani Yasmine  
nata a Pontedera il 24 Maggio 2012

Matteucci Andrea  
nato a Pontedera il 23 Maggio 2012

### MATRIMONI

Malus Morena e Badalassi Fabrizio  
sposi in Buti l'8 Maggio 2012

Favilli Flavia e Fiorani Emanuele  
sposi a Palaia il 19 Maggio 2012

### MORTI

Bernardini Vanda  
vedova di Falleri Carlo  
nata a Buti il 16 Dicembre 1925  
deceduta a Buti il 29 Aprile 2012

Tognetti Graziella  
coniugata con Lari Ivano  
nata a Altopascio (LU) il 20 Settembre 1931  
deceduta a Buti l'11 Aprile 2012

Stefani Luciano  
coniugato con Gennai Gina  
nato a Buti il 20 Agosto 1933  
deceduto a Pisa il 9 Aprile 2012

Guidi Saura  
vedova di Barzacchini Ivo  
nata a Buti il 9 Dicembre 1925  
deceduta a Pisa il 5 Aprile 2012

Del Ry Eugenio  
vedovo di Biondi Fernanda  
nato a Buti il 6 Aprile 1927  
deceduto a Buti il 1 Aprile 2012

Guidi Giannina  
vedova di Pratali Edilio  
nata a Buti il 23 Settembre 1923  
deceduta a Pontedera il 15 Aprile 2012

Alexuc Ghiorgi  
coniugato con Alexuc Ana  
nato a Curtesti (Romania) il 6 Settembre 1938  
deceduto a Pisa il 31 Marzo 2012

Filippi Gina  
vedova di Nobili Marino  
nata a Buti il 18 Novembre 1925  
deceduta a Pisa l'11 Aprile 2012

Spigai Alessandro  
coniugato con Filippi Vivetta  
nato a Buti il 26 Febbraio 1938  
deceduto a Buti il 5 Maggio 2012

Leporini Oriana  
vedova di Gianfaldoni Vinicio  
nata a Buti il 7 Aprile 1939  
deceduta a Pontedera il 13 Maggio 2012

(dati aggiornati al 31 Maggio 2012)