

IL PAESE

REGISTRATO AL TRIBUNALE DI PISA AL N.11 ANNO 1990

Direttore: Graziano Bernardini

Stampa: TIPOGRAFIA MONTE SERRA - Via Rio Magno, 38 - BUTI (PI) - Tel. (0587) 72.51.97

Spedizione in a.p. - art. comma 20/c legge 662/96 - Filiale di Pisa - anno IV - n.5

Giugno 1998 - Anno IX - N.5 - L. 1500

MOBILITAZIONE

Ormai la fase della repressione è ben organizzata. La parte più delicata rimane quella della vigilanza per scoraggiare chi vuol provocare dolosamente l'incendio. La salvaguardia del verde della nostra vallata è compito di tutti.

Da diversi anni è operante sul nostro territorio un gruppo di volontari antincendio della Misericordia di Buti inserito nel piano della protezione civile della regione coordinato dalla centrale operativa dei Monti Pisani situata a Calci. Il gruppo è formato da circa sessanta persone con una notevole partecipazione di giovani, donne, e con la presenza dei volontari della Cooperativa "Il Rinnovamento", di cui una parte operativa sugli incendi è una parte per il servizio di avvistamento e sorveglianza. Dall'inizio ad oggi i cambiamenti sono stati notevoli, ma molto rimane ancora da fare sia sul piano delle persone per quanto riguarda l'addestramento pratico e tecnico sia sul piano delle attrezzature. Mentre l'addestramento è facilmente sormontabile grazie ai corsi organizzati dalla Regione Toscana, il problema più

arduo rimane quello delle attrezzature di pronto intervento.

Attualmente il gruppo ha in dotazione una vecchia UAZ, che necessita continuamente di manutenzione ed è totalmente insufficiente per recarsi tempestivamente sugli incendi.

Assieme ai volontari, l'Amministrazione Comunale ha compiuto, quest'anno, uno sforzo maggiore, rispetto agli anni passati, sia dal punto di vista economico che organizzativo. L'obiettivo comune deve essere quello di arrivare alla prossima campagna estiva con il gruppo attrezzato con migliori mezzi per affrontare le emergenze in modo idoneo. Per fare questo occorre un'iniziativa comune tra l'Amministrazione Comunale, il Gruppo Volontari e la Misericordia di Buti nei confronti della regione e degli

altri enti preposti al finanziamento di questo tipo di attività.

Il lavoro dei volontari si traduce in un impegno giornaliero di avvistamento e sorveglianza da postazione fissa ed itinerante, che richiede un gran numero di persone. E' questo il motivo dei nostri ripetuti inviti ad aderire a queste attività. Inoltre un gruppo di persone è addetto ogni giorno al pronto intervento con il mezzo meccanico "TSK" per recarsi sull'incendio. Infine occorrono altri volontari per l'opera di bonifica (pulizia perimetrale della zona del bosco incendiata e spegnimento dei focolai rimasti) e per la vigilanza, eventualmente anche notturna dopo lo spegnimento dell'incendio.

Volontari Antincendio della Misericordia di Buti

23 luglio 1944

PIAVOLA

E' l'alba del 23 luglio lassù fra scoscesi dirupi avevan trovato riparo pacifiche e oneste person.

Insieme eran giovani e anziani e tutti volevan la pace fuggivano allor dalle case in famiglia volevan restar.

Quassù nessuno ci trova qui siamo in un posto slucro in questa selve di pruni con passo in angusto sentier.

Eppure qualcuno zelante schierato coi nazifascisti svelava i recessi nascosti alle truppe dell'odio e furor.

Venner da tre direzioni quell'alba del 23 luglio apparvero all'improvviso con fredda determinazion.

Disperati cercano scampo correndo tra i sassi e tra i pruni sinistre esplosion di mitraglia falciano tutti quel di.

Il sole è tornato e risplende il vento si adagia tra i pini il sangue è scomparso dai sassi il tempo cancella l'orror.

Ma è nostro dover ricordare l'azione spietata fascista e non saran morti invano se dal mondo il fascismo scompar!

canzone di Mauro Monni

La Madonna dell'Ulivo



Proseguono, importanti, i lavori di restauro della Villa Medicea.

Durante i lavori di ripristino delle scuderie è stata recuperata una Madonna, che tiene in mano un ramoscello d'olivo.

FABIANA GRANDE



D. Quali sono stati i momenti più significativi del tuo più importante successo, la vittoria al Giro d'Italia?

R. Sono stata felice di essermi imposta nella tappa che attraversando il paese terminava sul Serra. Ripagare l'entusiasmo e la partecipazione della gente con la vittoria di tappa e la conquista della maglia rosa era l'obiettivo massimo. Altro passaggio cruciale è stata la cronometro, quando pur perdendo la maglia, sono rimasta a solo 15 secondi dalla canadese; è stato lì che ho avuto la netta sensazione di poterla spuntare, visto che mancavano ancora due arrivi in salita.

D. Le solite male lingue hanno detto che il Giro ti era stato ritagliato addosso.

R. Su dodici giorni di gara ci sono stati tre arrivi in salita. Di contro la cronometro era del tutto pianeggiante e quindi tutt'altro che favorevole alle mie caratteristiche. Pertanto, a mio giudizio, si è trattato di un Giro che ha tenuto conto, con equilibrio, delle diverse esigenze delle atlete.

D. Quest'anno stai mietendo vittorie a non finire; quali le più significative?

R. Sì, sto andando piuttosto bene. Il 1° Marzo mi sono affermata nella gara più importante di inizio stagione, mentre in Aprile è venuta la vittoria nella prima edizione della Freccia Vallone. Ancora in primavera ho vinto il Tour de Loude, gara francese a tappe per squadre nazionali; la più importante, a livello internazionale, dopo il Tour de France. Successivamente mi sono imposta per tre volte al giro del Trentino.

D. Ti aspetta il Tour de France; è adatto alle tue possibilità?

R. La corsa inizia l'undici Agosto e quest'anno sarà parecchio impegnativa, ma credo di potermi presentare in un buon stato di forma. Sono appena ritornata da un periodo di preparazione in montagna.

Sarà dura perché ci saranno avversarie molto valide che non hanno preso parte al Giro d'Italia.

D. E il campionato del mondo?

R. Sono stufo di far brutte figure. Quindi sarò presente solo se mi sentirò in grado di far bene. È l'ultima corsa dell'anno e in caso di esito negativo non voglio portarmi dietro questo peso sullo stomaco per tutto l'inverno.

COMUNITÀ MONTANA

CE LA POSSIAMO FARE

(in 2° pagina)

CE LA POSSIAMO FARE

La Comunità Montana e le opportunità di sviluppo in termini di difesa e valorizzazione delle risorse del monte e di creazione di nuovi posti di lavoro, sono al centro della discussione.

Nelle tradizionali feste dei partiti della sinistra già svolte o in corso, si sono organizzate specifiche iniziative sul tema, a cui hanno partecipato Patrizia Dini (consigliere regionale), Alessandro Frosini (vicepresidente dell'Amministrazione Provinciale) e Paolo Guidi (vice sindaco).

Sono state ricostruite le diverse tappe di avvicinamento per la costituzione del nuovo organismo istituzionale fino ad oggi, che sta per essere approvato il provvedimento per la ridelimitazione del territorio classificato montano; territorio che comprenderà il 90% circa della superficie comunale.

Quest'ultimo è l'atto che deve precedere la legge istitutiva della Comunità Montana dei Monti Pisani tra i comuni di Buti e Calci.

La Dini ha sottolineato l'importanza del nuovo organismo a sostegno delle attività agroforestali per le opere di bonifica montana e per un'efficiente azione di prevenzione incendi. Quale sviluppo perseguire per la zona? Intanto la difesa del territorio è un valore in sé; l'agriturismo può ricevere un deciso impulso e così per l'olivicultura promuovendo un'ideale politica di valorizzazione del prodotto (DOP).

Frosini ha insistito sulla necessità che la Comunità Montana possa realizzare una piena rappresentatività di area stabilendo collegamenti con tutti i Comuni del comprensorio (Vicopisano, San Giuliano Terme, Vecchiano, Capannori) attraverso apposite convenzioni. In tal senso continuerà ad essere significativo il ruolo della Provincia anche nell'ambito

della cosiddetta area vasta (coordinamento tra le Province di Pisa, Lucca e Livorno).

Frosini ha, poi, auspicato che si vada a costruire una struttura operativa snella evitando appesantimenti burocratici. L'obiettivo dovrà esser quello di valorizzare i soggetti, cooperativi e privati, già esistenti.

Un'ipotesi interessante è venuta da Guidi prospettando che l'ente possa rilevare superfici ad oliveto oggi incolte per procedere alla loro riattivazione. Ci sembra questa una proposta di fondamentale importanza per rilanciare l'attività base della zona: l'olivicultura. Oggi imperando il part-time, sottolineati ancora i meriti di tale tipo di conduzione, è pressoché impossibile organizzare un'efficace politica di valorizzazione del prodotto tipico locale.

Disponibilità e qualità dell'olio si avranno soltanto in aziende che non si propongano quasi esclusivamente autoconsumo, ma che vogliano e debbano misurarsi con il mercato. E ciò lo possono volere o aziende dirette coltivatrici, la cui formazione può essere stimolata da un collocamento remunerativo del prodotto e dai contributi previdenziali agevolati per la zona montana, o da soggetti associativi. In quest'ultimo caso al cooperativa potrebbe procedere al ripristino produttivo dell'incolto. Poi, con il riconoscimento di un'integrazione di reddito, gestire gli oliveti fino al momento in cui una politica commerciale, che usufruisca della DOP Monti Pisani, riesca a spuntare prezzi remunerativi dalla vendita dell'olio tipico.

Eppure ce la possiamo fare ad uscire dalla spirale negativa dell'abbandono e del degrado ed avviare un circuito virtuoso che possa garantire tutela di un patrimonio secolare e nuovi spazi di occupazione.

CORSO PER ANIMATORI TURISTICO-AMBIENTALI

Il progetto di formazione per animatori turistico-ambientali si inserisce tra le azioni promosse dall'Associazione Amici del Serra per favorire il consolidamento e il sorgere di nuove iniziative agrituristiche nel Comune.

L'agriturismo può rappresentare una risorsa significativa consentendo il recupero di beni oggi abbandonati portando benefici diretti come fonte di reddito e quindi di occupazione, ed indiretti in quanto la costante manutenzione dell'ambiente circostante l'immobile adibito ad ospitalità diminuisce la possibilità che si scatenino focolai d'incendio.

Il corso dovrà fornire operatori che sommino più competenze in materia di educazione ambientale e quindi con una buona conoscenza degli aspetti geologici, floristici, faunistici della zona; in materia di marketing e di promozione turistica; di storia del territorio e dell'economia locale; della legislazione del settore agrituristico e sulla sicurezza del lavoro.

Inoltre verranno forniti elementi di informatica, di lingua inglese e tedesca, sulla gastronomia e su attività fisiche e ricreative. 160 ore saranno dedicate a prove pratiche definendo escursioni su percorsi predefiniti con illustrazioni delle varie coltivazioni (olivo e castagno), degli aspetti peculiari del patrimonio floristico e faunistico della zona.

A tal fine verrà utilizzato il sistema sentieristico esistente e quello delle piste ciclabili. Infine saranno coinvolte alcune aziende agrituristiche per compiere esperienze fatte dal vivo.

Il progetto è stato fatto proprio dall'Amministrazione Provinciale ed il corso inizierà, prevedibilmente, nella seconda metà di settembre. Per partecipare è necessario avere conseguito la maturità (scuola media superiore).

Chi volesse saperne di più può telefonare al 723311 tutti i giorni feriali dalle ore 8.30 alle 12.30.

UNA CORREZIONE

Va corretta un'affermazione dell'articolo "Un passo avanti" (ultimo numero del periodico) riguardo ai benefici che deriverebbero ai produttori olivicoli dall'estensione della zona montana. Mentre è confermato che i contributi previdenziali e assistenziali diminuirebbero notevolmente per tutte le aziende agricole, il vantaggio dell'esenzione dalla contabilità IVA fino ad un reddito di 15 milioni sarà limitata ai produttori olivicoli dei centri abitati con meno di 500 abitanti, ai nuclei abitati (Castel di Nocco) e alle case sparse.

L'angolo della memoria



ANNI '60: dipendenti della cesteria "La Ribalta". In alto da sinistra a destra: Barzacchini Alfredo, Filippi Gigliante, Ciampi Giancarlo e Felici Dino; quindi: Scarpellini Renzo, Giusti Giovanna, Del Ry Mario, Pratali Mario; infine Pratali Gianfranco.

La verità comincia in cucina

Quando le “spere” di grasso nel brodo di pollo si consideravano una squisitezza, ero una bambina e il ricordo che ho degli stati d’animo felici di quel tempo non posso accostarlo al modo di sentirsi felici degli adulti di allora. So però, per certo, che quel mondo ormai lontano, semplice e difficile, privo di tante comodità e con tanti più ostacoli di ora, sapeva creare, quando poteva farlo, una gioia assai più intensa e duratura dell’attuale e, pur fornendo tanti motivi di preoccupazione, lotta e fatica, non faceva sì che la disperazione sembrasse senza via d’uscita per il ritorno così spesso come accade ora. Quelle sfere dorate nel brodo di gallina, accettate da sempre come una rara bontà, ed ora diventate motivo di un lavoro in più per eliminarle dalla pentola (vuoi come minaccia a una salute già compromessa, vuoi come attentato alla ‘linea’, vuoi perché, non sono conosciute e si crede che disgustino), mi piace considerarle un simbolo del progresso-regresso raggiunto dopo tanto cammino verso un mondo migliore. Noi, presi dal vortice delle giornate, correndo o arenandoci, sappiamo che ciò che ci occorre lo troviamo in un giro al supermercato, in un bar, fast-food o ristorante; oppure che, anche avendo la possibilità e la voglia di cucinare, possiamo farlo evitando tante operazioni ai fornelli. In questa abitudine, estenuati da altre fatiche, ci è stato facile dimenticare che la prima fatica, preoccupazione e lotta dell’uomo è stata ed è quella di procurarsi il cibo. Ma questa primordiale fatica, pare, non possiamo buttarcela dietro le spalle, non possiamo liberarcene. Ci è sembrato: mangiando un panino a pranzo, mettendo pietanze già cotte e surgelate nel microonde, consumando hamburger, Hot-dogs e patatine da un “Mac Donald’s”, servendo pietanze pre-preparate ai bambini delle scuole, nella migliore ipotesi, andando al ristorante.. Ma, a un certo punto, la visione di un’umanità disperata in cerca di aiuto, delle calamità naturali così frequenti, che hanno messo i nostri vicini in una condizione di bisogno impensata e, infine, la prova che questo nuovo e sbrigativo modo di nutrirsi procura dei danni, ci hanno ricordato il fatto ovvio che non solo il cibo, ma anche ciò che a lui ruota attorno è fonte di vita. Per un lungo periodo, abbiamo creduto che il modo di cucinare e di sedersi a tavola tutti i giorni dei nostri padri e nonni fosse un’assurda perdita di tempo; ora si ammette il momento socialmente importante del riunirsi per mangiare, si ricorda, nelle rubriche di medicina, che siamo ciò che mangiamo. E ciò che mangiamo viene, come veniamo noi, dalla natura. I surrogati ci rendono surrogati, le rinunce esagerate dettate da certe diete, rinunciatarie e infelici... La consapevolezza della fortuna di avere un buon cibo nel piatto, il sapore autentico, le sostanze genuine sono un bel contributo al benessere non solo fisico. E allora, in questo mondo di sapori annacquati o stravolti,

di colori pallidi o troppo accesi, di completa ignoranza, a volte, di cosa sia il vero gusto, di tempo che manca per i troppi impegni, come fare? Credo che l’unica difesa venga da quelli che sanno che, per chi non ha seri problemi di salute, un po’ di grasso di pollo è meno dannoso di un panino con maionese e wurstel. Sta a chi ha capito questa la difesa dei cibi autentici, la guerra alla disinvoltura della manipolazione e il coraggio di perdere un po’ del suo tempo in cucina. Questa difesa non è, in fondo, che una ricerca (come scovare patate che, cotte, assomigliano a quelle arrosto che faceva la nonna, o l’insalata che non abbia sapore strano e non risulti indigesta, o il pane che, come quello che usciva dal forno dei contadini, trasformi, mangiandolo, l’amido in zucchero, sappia di pane e non secchi il giorno dopo. E così via). E sta a loro fare una cernita (rifiuto di acquistare qualsiasi cosa che abbia conservanti, coloranti e additivi, ecc.). Per questo, occorre attenzione, pazienza e, appunto, quella perdita di tempo tanto aborrita ai nostri giorni, così impegnati e diversi che, in questo nuovo tipo lavoro per nutrirsi è arruolato chiunque sia illuminato da questa specie di sentimento. Uomo, donna o ragazzo che sia. Non dovrebbe risultare il danno che sembra, quindi, se la massaia ai fornelli è ormai rara. In questo presente di solitudine, dove la parola “socializzare” abbonda, ricercare i sapori autentici può aiutare lo spirito, oltre che risanare il corpo. I sapori autentici ci riavvicinano alla terra e al suo profumo, e questo fa alzare gli occhi a rivedere il cielo, e vedere il cielo ci può ricordare che siamo parte di un progetto e non siamo soli. Non disdegnare, quando è possibile, di riunirci a tavola rispettando una ritualità, è un inizio a “socializzare”, come quando, senza sapere di farlo, lo facevamo ogni giorno le famiglie di una volta. Magari con quei cibi ora disprezzati nel piatto, magari con tombolate tra vicini dopocena. “Socializzare” non vuol dire certo “stare insieme in tanti a fare qualcosa” e basta. Ecco perché, nonostante le tante occasioni di incontro organizzate, quel termine resta una fredda parola.

Come un piatto, per la cui riuscita ci vuole amore e attenzione ad ogni sua parte, la serenità e comunicabilità di un uomo vengono fuori se non si trascura nessun sentimento di verità. E come aver fiducia nella verità, se ogni giorno, consapevolmente o no, comincio col nutrirmi di cose dal sapore falso, venute su in maniera innaturale che non possono dar salute al mio corpo? Non è sempre stato detto “Mens sana in corpore sano?”. E chissà perché, quando voglio evocare qualcosa che mi dia calore e fiducia, mi viene sempre davanti l’immagine di mia nonna nella sua cucina di campagna, fra la tavola e il fornello a provocare quegli odori che, ne son sicura, hanno stimolato in me una vocazione di cuoca.

Maria Velia Lorenzi Bellani

Ripensando agli anni '50

Bambole e bambolotti

Per noi piccolissime, i giocattoli erano bambole e bambolotti. Le bambole, poche in verità, e quelle belle un lusso che solo alcune si potevano permettere. Io, in tutta la mia infanzia, ne ho avute due, anzi una, la seconda l’ho posseduta verso gli undici anni, un regalo per aver acquistato per anni sacchi di “lavatutto”, ma ormai il desiderio di giocare a bambole era passato. La prima è stata come un quadro da osservare ogni tanto e di sottocchi per giunta. Mi fu regalata quando avevo cinque anni, per il Ceppo. Era bellissima, troppo, e per questo intoccabile: di porcellana con l’abito rosso di velluto e il corpino di organza tutto volante, le scarpine lucide col cintolino e il bottoncino, i capelli nerissimi intrecciati e infiocchettati. Sdraiata chiudeva gli occhi, e sollevata diceva “ma-ma”. Io, di tanto in tanto, quando rimanevo sola in casa, aprivo lo sportello del mobilino (quello era il suo posto: adagiata sopra i piatti), e mi accontentavo di osservarla estasiata, non parendomi vero che fosse mia. Eccezionalmente la mi’ mamma mi concedeva di tenerla qualche momento in collo, ma stando ben attenta lei che non mi cadesse.

I vari giochi con le bambole, pertanto, erano limitati ai bambolotti, vestiti modestamente in tutti i modi possibili e immaginabili, e costruiti in materiale a buon mercato: la celluloido leggera e maneggevole. I bambolotti,

non belli e accattivanti come le bambole, con i capelli, ad esempio, appena accennati e così pure gli occhi, non trasmettevano nessuna espressione, anche se ben colorati. Ma per noi andavano bene anche quelli, soprattutto per la possibilità di giocarci in piena libertà perché pressoché indistruttibili. E certo che di movimento questi bambolotti ne facevano! Se non altro li scontorcevamo in prove e riprove, negli infiniti tentativi di cucirgli addosso sempre nuovi abbigliamenti, straccetti di ogni genere o poco più.

Malgrado i molti pregi, però, l’impiego della celluloido per i giocattoli non durò molto essendo infiammabile.

Così verso la fine del decennio, si riscontrò una diminuzione di bambolotti, e si ritornò (meno male) alle bambole sempre più belle, sempre più curate, sempre più evolute. Se ripensiamo al successo che ha avuto la “Barbie”, evoluta è dir poco; più esatto è usare il termine trasgressiva. Mai, prima di lei, si era vista una bambola con i seni e un corpo da modella. E in più (altra grande innovazione) capelli pettinabili e abiti di moda. Però il fatto più importante, per quel tempo, fu che le bambole divennero accessibili a tutti dato che la situazione economica del paese era migliorata a passi da gigante.

yo-yo

COSÌ PER HOBBY

E’ apparso nelle edicole un libro a cura del Centro Studi “Natale Caturegli” (associazione che da anni sta sviluppando un’ azione moritoria con le sue pubblicazioni), intitolato “Così per hobby”.

Trattasi di una raccolta di poesie di Nello Landi, che nell’occasione ci ha fatto pervenire alcuni versi per ringraziare pubblicamente quanti si sono adoperati per la riuscita dell’iniziativa. A seguire riproduciamo una delle tante poesie in dialetto. Anche questa Redazione si congratula con Nello per l’ultimo frutto del suo lungo e coerente impegno di poeta popolare.

Voglio esprimere i miei ringraziamenti a tutti quanti i collaboratori che con vera pazienza e molto attenti han fatto sì che il libro uscisse fuori. Al Pratali, ai Filipi qui presenti e al Bernardini vadano gli onori, che con impegno e determinazione voller del libro la realizzazione.

Io devo ringraziar tante persone che in qualche modo han contribuito perché avvenisse la pubblicazione e che fosse il lavoro ben riuscito e non soltanto delle nostre zone, ma pure da lontano hanno aderito: il Bencistà Alessandro, professore, e Roberto Benigni il grande attore!

Un grazie porgo pieno di calore al Franceschini professor, docente dell’Università, che con amore scrisse l’introduzione egregiamente, un grazie agli enti pubblici di cuore ai quali sono grato veramente, a tutti gli altri che han dato una mano vada pure il mio grazie schietto e sano!

Il Centro Studi resta in primo piano, fu promotore dell’iniziativa il traguado lo vedo lontano, tra me dicevo in fondo non si arriva invece eccoci qua col libro in mano. vorrei la gente or si facesse viva; se all’acquisto vedrò tanti presenti farò anche a loro i miei ringraziamenti.

FESTE ALLA... “SPARTA” DI ANNI FA

Mi ricordo quand’era l’Ascensione, tanti partivan presto la mattina, confessarsi e far la comugnone in quell’antica e rustica chiesina! Doppo ‘ndavamo a fa la colissione alle Navarre, accanto alla fontina acqua lampante veramente pura che ‘r medico la ordina per cura!

Ma c’è sempre ‘r briaco per natura che trinca solo vino quando ha sete quello allor si recava con premura ‘nde la piassetta di Natal der Prete che quer giorno per pag buona figura, ne dava tanto per foghe monete, panini co’r precuitto e co’r melone e vino preso a calo ‘nde ‘r Puntone!

Quarcuno doppo ave’ fatto colissione voleva all’Ascension facci giornata, si tracchieneva con arte persone, per dessinà la ‘nzuppa era ordinata, doppo mangiato, con quarche trombone, e quarche fisarmonica stonata, ballavano bevendo più di un gotto e la sera dormivan sotto un grotto!

I giovani facevano fagotto di varia robba che venia comprata; nocciole e fichi secchi che sul grotto da la Ròssa e dal Mussico era data, e da Carola; intanto ar giovanotto la ragassa chideva la “pessolata”... E lui contento con amore e affetto di nocciole l’empiva ‘r fazzoletto!

E se le feste le pigliamo appietto, la “Magginina” c’è festa importante! Anco li le nocciole sul muretto; la Ròssa anco ci avea menta e cruccante! Di li si ‘ndava in Costia a fa un giretto, quarcuno si metteva a fa ‘r birbante, e con l’amata ar buio si rimpiattava, eran quelli i famosi fantasmi della “cava”!

E quando dar gran cardo si scoppiava, si faceva una festa a San Francesco, der Carmine Maria si festeggiava, poi si pregava ci desse un po’ di fresco! Ed anco qui la gente s’incontrava, e chi facendo ‘r serio o chi ‘r burlesco, discorrevan d’amore in un orecchio poi li trovavi ar Camposanto Vecchio!

Un’artra festa che vale parecchio è quella di San Rocco ‘nder castello, che anco li dar più giovane ar più vecchio volevan che un ber giorno fusse quello; in quer borgo c’è l’uso stravecchio di comprassi er cocomero più bello, che poi der braccio lo mettevano sotto e andavano a mangiallo ar Mariotto!

I più ansiani restavano ar di sotto, alla fonte, tra ortensie e ciclamini, ma la ragassa con il giovanotto ‘ndavano li sopra in quei pratini! così ‘r ragasso cotto ‘nnamorato, dicea rivolto a le’: stamo vicini! e davanti a un cocomero maturo quarcosa succedeva di sicuro!

Un’artra festa poi che non trascurò è a Puntacolle, li ‘ndè la chiesina ci sta San Niccolao, e vi assicuro che vien venerato sera e mattina, qui la gente è compatta, son sicuro, per facci i fochi con la colombina che se va ben partenza e ritornata, vuor di che avremo una felice annata!

Una vorta una voce m’è arrivata, voce maligna, forse un castellano, disse: Doppo aver preso la volata si fermò a messo, avvenne un fatto strano invece di ‘ndà avanti è rinculata schissando foco e fummo a tutto spiano E quelli che in quer punto eran piassati si ritrovono tutti strinacchiati.

I critici, si sà,c’en sempre stati, che magari ‘un lo fan per cattiveria, però i santi venivan festeggiati benché ci fusse allora più misseria; i fochi c’eran sempre, preparati da gente esperta e pratica in materia, che erti li tiravan per dispetto che a’castellani ‘ndessero sur tetto!

Io volentieri tornerei bimbetto e rivedelle quelle festicciole, rivedella la Ròssa co’r carretto co’ la menta, ‘r cruccante e le nocciole, e ora ‘un c’è più nimo sur muretto, nè Mussichi, nè Ròsse, nè Carole! L’unica cosa che resta da fassi, armen di queste feste arriccordassi!

Nello Landi

COS'ERA LA MEZZADRIA

Il contadino dal 1930 al 1950 era in prevalenza un mezzadro, cioè uno che tutto quanto produceva veniva diviso a metà con il padrone. L'olio, il vino, pomodori, patate e verdure di vario genere: tutto a metà. Ricordo che il padrone, per non sbagliare, metteva un bastone in mezzo persino alle rape: da una parte le raccoglieva la sua serva e l'altra toccava al mezzadro.

E assisteva anche, volta per volta, alla raccolta dei pomodori per la conserva.

Beato quel mezzadro che coltivava gli ortaggi lontano dalla fattoria!

In quanto al gregge, che veniva tenuto soprattutto per la concimazione dell'oliveto, metà del valore era a carico del contadino eppoi lana, vendita degli agnelli, formaggio, tutto diviso a metà. La ricotta, ad esempio, un giorno la prendeva il contadino e un giorno il padrone. Tutto il formaggio doveva essere portato alla fattoria (3 chilometri) e lì si procedeva alla ripartizione: il padrone sceglieva le forme più secche e le più fresche, che pesavano di più, andavano al mezzadro, cosicché su una dozzina di forme, 7 erano per il padrone e 5 per il mezzadro e guai a ribellarsi.

Ricordo che, intorno al 1936-'38, proprietario, fattore e un sensale per le bestie vennero a stimare le pecore sapendo che il valore di costo a capo era aumentato. In questo modo, perché metà del valore era del contadino, riuscivano ad aumentare il cosiddetto debito allo scrittoio (l'ufficio padronale).

I pascoli sotto gli uliveti li dovevamo pagare noi con ricotte, forme di cacio, o sugo

(concime di pecora). Solo se veniva acquistato seme di avena (che coltivato nel podere all'altezza di 10-15 centimetri serviva per il pascolo delle pecore) partecipava alla spesa, per metà, anche il padrone.

Il fieno che veniva comprato a barrocce in quel di Lucca, era a metà. A proposito della tosatura, essa veniva effettuata due volte l'anno; nei primi giorni di maggio e di settembre. Assisteva alle operazioni un fiduciario del padrone. Alla sera veniva pesata la lana bianca, nera o grigia e divisa a metà.

Come abbiamo ricostruito nelle altre puntate, le pecore pascolavano negli uliveti durante la primavera, mentre nell'estate venivano trasferite in montagna; poi di nuovo negli uliveti fino a che non cadevano le olive. Pertanto nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio, i pascoli venivano trovati su in alto vicino alle antenne della RAI.

Negli anni venti, a Buti c'erano circa 80 branchi di pecore; successivamente si ridussero a 60 eppoi a 40.

Si pensi al sacrificio di quei coloni che non possedevano più il gregge: raccoglievano il latte su in monte, lo portavano a spalle in paese consegnandolo ai barroccai. Divenuto sugo, il contadino se lo caricava sulle spalle riportandolo nell'oliveto.

Chi aveva il branco doveva tenere una persona persa per guardarle e chi non ce l'aveva quante fatiche per lo "straporto" su all'oliveto. Chi non ha vissuto quei tempi non si può rendere conto; capisco che oggi possono apparire novelle.

Per le assicurazioni si aveva diritto solo a quella per gli infortuni. Le "marchette" per la pensione al mezzadro vennero riconosciute solo nel 1958. Dopo la fine della guerra 1940-45, qualcosa cominciò a cambiare e ci si organizzò nel sindacato, la Federterra. A quel punto si riusciva a protestare senza avere paura della "disdetta" (quando il contadino non piaceva più al padrone e veniva mandato via). Allora la divisione del formaggio avveniva diversamente: si formavano due mucchi ripartendo equamente forme secche e fresche. La padrona, che era una nobildonna, conservava il vantaggio della scelta e a volte impiegava ore a decidersi. Cose da far scappare la pazienza. Un giorno si divideva il granturco con una misura applicando il criterio uno a me uno a lei. All'ultimo rimase una manciata desolata di granturco e non esisteva misurino per dividerlo. Io, ragazzino, dissi alla signora che la soluzione era semplice: la conta dei chicchi. Lei disse che non doveva fare lo spiritoso. Ma ritornando alle questioni che tenevano banco negli anni '50, una volta fu chiesto il "guardiaturo" (un compenso per il lavoro di vigilanza del gregge). La lotta fu serrata, ma nel giro di pochi anni ci costrinsero a vendere le pecore. Chi poté acquistò il ciuco, chi si arrangiò in un modo chi in un altro.

Dopo la guerra vennero giorni tristi per la classe operaia anche se nel 1958 si passò, nella divisione del prodotto, al 51 e quindi 52 e al 53 per cento a vantaggio del contadino (lodo De Gasperi). E negli anni '60 ci fu l'abbandono pressoché totale dei poderi e in particolare da parte degli elementi più giovani.

ANAGRAFE

NATI

CELENTANO MARIA LUCIA
nata l'1.6.98
CIUFFARDI ANDREA
nato il 16.6.98
DEL ROSSO WILMA
nata il 14.6.98
TAMBERI OLGA
nata il 30.5.98

MORTI

FILIPPI LERICA
n. il 22.7.20, m. il 6.6.98
GIUSTI ADRIANO
n. il 20.7.24, m. il 19.6.98
CATUREGLI MARIA
n. il 7.3.14, m. il 18.6.98
MONNI MAURO
n. il 7.12.31, m. il 4.6.98

MATRIMONI

SCARPELLINI ENRICO e CALZOLARI CHIARA
sposi in Montecatini Terme il 6.6.98
BRUDAGLIO MICHELE e BARDI STEFANIA
sposi in Livorno il 24.5.98
D'OREFICE FLAVIO e CAMPIGLI ROMINA
sposi in Siena il 24.5.98

(dati aggiornati al 30 giugno 1998)

OMAGGIO A BUTI

Publichiamo la quarta parte del libretto di Mario Pellegrini

(continua dal numero scorso)

Era il tipico Parroco di campagna, prima a Pugnano in Val di Serchio e successivamente a San Casciano di Cascina, ambienti ideali per meditare e mettere nero sul bianco con una produzione letteraria iniziata nel 1928 con "Elevazioni Eucaristiche" e "Cenci" proseguendo con "Rosalacci e Fiordalisi", "Strapaese" ed altri pubblicando a getto continuo numerose opere che appare difficile poter elencare poiché ha scritto, si può dire, fino alla morte avvenuta nel 1965.

La critica lo apprezzò giudicandolo, unitamente al Fucini, continuatore della più vera tradizione letteraria toscana e del toscancaccio "Neri Tanfucio" fu conoscitore, estimatore ed innamorato.

Molto spesso in circoli letterari, ma più frequentemente nelle varie parrocchie e dopo la guerra nei Circoli A.C.L.I., veniva invitato per conferenze che amava intitolare: "A veglia con Renato Fucini". Erano serate indimenticabili: il suo dire, tra sonetti ed aneddoti, scorreva limpido come acqua di torrente, infiorato da quell'arguzia compiaciuta, ma schietta e spontanea che gli derivava, come scrisse nella presentazione di "Strapaese" "dall'essere paesano, un paesano orgoglioso della propria origine come un privilegio; conoscitore, per grande amore non per lungo studio, dell'anima popolare e quindi strapaesano genuino e convinto".

Per questo gli fui affezionato estimatore ritrovando in lui, nel suo pensare e suo essere, lo stesso amore per un mondo semplice a misura dell'uomo.

Valente giornalista e stante i numerosissimi libri a sfondo religioso pubblicati, l'Arcivescovo lo chiamò alla direzione del giornale diocesano "Vita Nova" laddove, in tempi veramente difficili, profuse tutte le doti di saggista, di tolleranza e di Fede in lui connotate.

Nominato Monsignore nel 1955, divenne Rettore della Chiesa Nazionale dei Cavalieri di Santo Stefano e la sua casa, posta nella omonima piazza, fu subito punto di incontro

per i pisani e cenacolo per uomini di cultura. Pisa lo apprezzava, l'amava e la domenica alla Messa delle undici la Chiesa si riempiva, oltrechè per assistere al Sacro rito, anche per ascoltare le sue omelie che, dall'alto della sua figura di ex tenente dei bersaglieri, teneva con inconfondibile stile ed oratoria, intervallate dal gesto della mano volto ad accomodare i ribelli capelli alla mascagna divenuti ormai argentei.

Sarebbe compito improbo passare in rassegna tutte le sue opere, oltretutto non ne sarei all'altezza, e non è questo lo scopo che mi sono prefisso accingendomi a scrivere qualche nota su Buti.

Non posso però esimermi dal menzionare il racconto - Lorenzo Viani "Vagero" - pubblicato sulla rivista il Frontespizio.

Ritengo che, sia pure in mezzo a più ponderose opere, il modo di narrare il primo incontro con il grande artista viareggino, il perdurare della loro amicizia e frequentazione, sia rivelatore di che pasta fosse fatto il Felici e l'affinità tra i due.

Viani prelevava i suoi tipi dalle osterie, tra quelli che a torto venivano definiti la feccia dell'umanità, mentre Felici li trovava a Strapaese. Certamente ambedue tra la povera gente per cui nessuna meraviglia se, appena giunto nell'osteria viareggina di infimo ordine, venne nominato Cappellano dei Vageri e fu proprio questo titolo che consentì di fare emergere la religiosità sommersa del Viani che particolarmente si manifestò quando, morto il giovane fratello in un incidente di lavoro, andarono insieme a braccetto all'obitorio.

Ilcilio si accorse che il poveretto aveva sul petto un Crocifisso e Lorenzo gli bisbigliò all'orecchio: "L'ho comprato io; gli ce l'ho messo io! È l'ultimo regalo".

E' proprio questo racconto, più di altri, che testimonia di Felici scrittore, uomo, prete.

Ogni anno a S. Casciano, per onorarne la memoria, si svolge il premio letterario intitolato ad Ilcilio Felici e la premiazione, dopo un concerto, si tiene nell'antica Chiesa romanica. E qui mi sia consentito rivolgere un

MANCA L'ACQUA NEL RIO



Il progressivo aumento del fabbisogno dell'acquedotto, l'eccezionalità della stagione che stiamo attraversando e altre cause, hanno ridotto il Rio Magno ad un rigagnolo maleodorante.

Ci limitiamo a sottolineare che in queste condizioni si ha una moltiplicazione abnorme di insetti con un disagio notevole per la popolazione.

E' possibile prendere provvedimenti per modificare un simile stato di cose, che reca danni gravi a tutto l'ambiente ?

discreto rimprovero ai butesi che, tra tante iniziative che li fanno apprezzare, hanno pressoché dimenticato il loro Ilcilio, il quale con i suoi scritti e le sue opere ha pur rappresentato e rappresenta uno spaccato, e non certamente l'ultimo, della storia e della cultura del suo strapaese.

In questi ultimi tempi, salvo rare presenze conviviali da Tormento o da Giancarlo, oppure dal Dott. Parenti per curarmi i denti, non è che abbia molto frequentato Buti, ma almeno un paio di volte nell'estate, scavalcato il Serra e fatta sosta a mangiare la zuppa alla baracchina del Gozzoli Alviero, con i miei torno nella piazza principale a degustare il pinolino da Pinchino, ormai entrato a far parte del costume locale.

Allora, in mezzo a tanta gente, talvolta

chiudo gli occhi ed ho la sensazione, ed il paragone non mi appare tanto fuori di luogo, di trovarmi seduto su di una poltrona trinata nel salotto buono di una vecchia casa borghese di fine ottocento a sorseggiare un bicchiere di dolce rosolio.

Ho intitolato questo modesto opuscolo - Omaggio a Buti - e francamente ho timore di non essere riuscito nell'intento di omaggiarlo come avrei desiderato e quanto indubbiamente merita.

Non so se lacune ed insufficienze, nelle quali sicuramente sono incorso, potranno essermi perdonate se concludo affermando sinceramente che salendo dal Termine e passato Castel di Nocco apparentandomi la meravigliosa conca di Buti, provo gli stessi struggenti sentimenti di quando, con gli occhi alla mia amata Valle Graziosa.