

Trimestrale della Parrocchia di S.Donnino a Maiano Palazzo del Pero (AR)



Guardiamoci in faccia

Qualcosa di noi

N°72 ottobre dicembre 2010

Autorizzazione Tribunale n° 1 - 70 del 06.02.1970 Tarifa "Associazione senza fini di lucro". Poste italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale - DL353/2003 (conv.L.27.02.04 n° 46) art.1 comma 2, DCB/71/04 Arezzo

Qualcosa di noi

Trimestrale della Parrocchia di S. Donnino a Maiano
Palazzo del Pero (AR)



Autorizzazione Tribunale n° 1-70 del 06.02.1970

Numero 72

Ottobre - dicembre 2010

E-mail: angelflav@virgilio.it

Direttore responsabile:

Vittorio Geponi

REDAZIONE:

Nicola Angeli, Roberta Busatti, Flavio Angeli, Catia Sandroni, Cinzia Ercolani, Lorenza Parigi, don Marco Dobranow
Giovanni Bianchini

STAMPA:

Parrocchia di S. Donnino a Maiano
Palazzo del Pero

Hanno scritto in questo numero:

Valerio Sandroni
Torquato Stefanelli
Nicola Angeli
Flavio Angeli
Maestre della scuola primaria
Federico Daveri
Giovanni Nocentini
Alessandro Maccari
Naida Caponi
Sauro
Francesco Riccucci
Sergio Caponi

sommario

DALLA PARROCCHIA

Catechismo tascabile.....3

ATTUALITÀ

Il Patriarca di Gerusalemme.....4

Dalla scuola5

Il ritorno del lupo.....6

Nostre tradizioni.....7

Miele S. Agata.....13

G.S. Palazzo del Pero.....14

Facebook.....16

O sole mio.....17

Ce l'ho con Garibaldi.....19

RUBBRICA

Dubai di corsa.....21

Cacciucco.....22

L'arte che cura.....24

L'ha ditto l'mi nonno.....27

Catechismo tascabile per tutti

guida più che teologica ,molto pratica



Il battesimo è la porta di ingresso nella comunità cristiana: è stato così fin dagli inizi del cristianesimo. Se guardiamo gli Atti degli Apostoli, leggiamo che dopo la predicazione, la conversione e la scelta di credere, viene amministrato il battesimo come gesto “ecclesiale” che accoglie nella comunità della Chiesa. Del resto il comando dato da Gesù è questo: “Andate,

dunque, ed ammaestrate tutte le nazioni battezzandole nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo” (Mt 28,19).

Il battesimo è un dono del Signore risorto dato a noi attraverso la Chiesa: non ci si battezza da soli!

Normalmente il battesimo è amministrato da un “ministro ordinato” (diacono, sacerdote, vescovo), ma in casi particolari può essere chiunque, uomo o donna, e perfino un non credente o un non cristiano, purché sia consapevole e abbia l’intenzione di fare ciò che fa la Chiesa.

Il battesimo non solo crea i cristiani, ma coinvolge anche la Chiesa, che nasce, cresce e si sviluppa proprio a partire dal battesimo dei suoi appartenenti. Attraverso il battesimo infatti siamo pienamente uniti alla comunità voluta ed istituita da Gesù. Nasciamo nuovamente, siamo una nuova creatura.

Non c’è salvezza, non c’è vita eterna con Dio senza il battesimo, senza la reale immersione nella morte di Gesù e nella sua resurrezione.

Da noi i bambini vengono battezzati sulla fede dei genitori, dei padrini o almeno di qualche parente, che chiedono per loro il sacramento.

Il bambino che riceve il sacramento è ancora piccolo, ma, crescendo, comincerà ad essere responsabile del dono ricevuto e ad essere libero di accoglierlo nella vita. Il battesimo è quindi un dono da accogliere e da vivere continuamente nella conversione, perché porti frutto.

Riassumendo :

- ♦ *quando ? – al più presto possibile*
- ♦ *convidenti o divorziati possono chiedere il battesimo per loro bambino?*
– sì!
- ♦ *chi può battezzare ? - un “ministro ordinato” (diacono, sacerdote, vescovo),in caso di pericolo di vita – chiunque*
- ♦ *chiedere “cancellazione” dal registro - non cancella il segno lasciato sull’anima del battezzato*



Il Patriarca di Gerusalemme in visita ad Arezzo



Un fatto di rilievo ha interessato recentemente la nostra Diocesi: nei giorni 24- 25 – 26 settembre, il Patriarca Latino di Gerusalemme, l' arcivescovo Mons. Fouad Twal, è stato ospite della nostra Diocesi di Arezzo. Le ragioni del gemellaggio – il primo che il Patriarcato Latino stringe con una Chiesa sorella – si fondano sulla straordinaria storia della Chiesa di Arezzo-Cortona-Sansepolcro, unica Diocesi al mondo che nel suo nome porta il titolo del Santo Sepolcro di Gerusalemme. Per questo motivo la nostra città ha siglato un patto di gemellaggio con la Terra Santa, firmato solennemente il 25 settembre scorso, nella Sala dei Grandi della Provincia di Arezzo, alla presenza dei più noti rappresentanti del governo nazionale. Il nostro vescovo Riccardo Fontana, recentemente nominato dal papa Benedetto XVI, membro dell'Assemblea Speciale per il Medio Oriente, sensibilizzando il popolo aretino e le Istituzioni, è riuscito a raccogliere la somma di euro 100.000, che è stata consegnata al Patriarca e verrà utilizzata per la ricostruzione di una casa nel quartiere ovest di Gerusalemme, dove vi andrà ad abitare una giovane famiglia arabo-cristiana. Un segno concreto di condivisione affinché i cristiani mantengano la loro presenza nei Luoghi Santi.

I tre giorni di permanenza del Patriarca ad Arezzo, sono stati animati da grande festa e gioia della popolazione aretina- cortonese - biturgense: tantissima gente, gruppi folkloristici, associazioni varie, sindaci, hanno accolto calorosamente il Patriarca. Sabato 25 Settembre ha fatto il suo ingresso in Cortona dove ha celebrato la S. Messa nella chiesa di S. Francesco, edificata da frate Elia, successore di S. Francesco di Assisi e Primo Custode della Terra Santa.

Nel pomeriggio di domenica è stato accolto in grande festa dagli abitanti di Sansepolcro dove, partendo dalla chiesa di S. Rocco, all'interno della quale è custodita la riproduzione del Santo Sepolcro, si è recato nella Cattedrale per celebrare la S. Messa conclusiva. La presenza del Patriarca ad Arezzo è stata un'esperienza ricca, indimenticabile, edificante per tanti aspetti della nostra vita.

Durante le omelie, mons. Twal, ha richiamato gli aretini a risvegliare la propria fede, ad intensificare la preghiera per l' unità dei cristiani nel mondo senza mai scoraggiarsi. Con le sue parole ci ha invitato a comportarsi come l' aratore nel Vangelo, che non si volge mai indietro, ma guarda sempre avanti. Ha inoltre aggiunto che nella vita, quando portiamo delle croci, non dobbiamo chiedere a Gesù il “perché”, ma pregare anche nella sofferenza. Solo in questo modo “...il giogo che portiamo sulle spalle sarà dolce ed il carico leggero”.

Un evento che passerà sicuramente alla storia di Arezzo, ma sarà anche segno indelebile nel tempo per la fede degli aretini.

Federico Daveri Diacono

Dalla Scuola Primaria

Anche quest'anno la nostra Circolazione ci ha finanziato alcuni progetti. Quello di cui vogliamo parlarvi è molto particolare perché ha come luogo d'azione il nostro paese. C'è stato proposto dal biologo Marco Valtriani che ha collaborato con la nostra scuola già l'anno scorso e noi insegnanti abbiamo accettato molto volentieri la sua nuova proposta dal titolo "I segreti della Val Cerfone".

Il lavoro si è svolto in due lezioni e due uscite per ciascuno dei gruppi di alunni: classi 1°, 2° e classi 3°, 4° e 5°.

Il primo gruppo ha fatto una bella passeggiata lungo il fiume e poi è stato accompagnato a Donatiella e nei boschi vicini. Il secondo gruppo è stato prima ad Usciano e poi ha ripercorso una parte della vecchia ferrovia.

Questi percorsi sono stati molto interessanti per i bambini e anche per noi insegnanti: abbiamo osservato molte piante di cui Marco ci ha detto il nome ed alcune loro caratteristiche. Ci ha fatto vedere le impronte di cinghiali e di talpe; abbiamo visto e udito il canto di numerosi uccelli.

Una volta tornati in classe, gli alunni hanno disegnato le piante viste (delle quali avevamo preso un piccolo ramo) e scritto testi relativi all'esperienza appena fatta. L'ultimo incontro è stato dedicato alla realizzazione di un cartellone dei percorsi effettuati.

I nostri ragazzi si sono divertiti molto, anche se tornavano dalla passeggiata stanchi e un po' sporchi. Noi insegnanti speriamo che progetti come questo siano ancora possibili per la nostra scuola negli anni futuri.

Un grazie particolare va certamente a Marco Valtriani che ci ha accompagnato in questa esperienza. Non ci dobbiamo però dimenticare di Eraldo Stocchi, sempre pronto a sottoporci ottime ed interessanti proposte educative e didattiche.



Maestre della scuola primaria

IL RITORNO DEL LUPO NELLE NOSTRE COLLINE



Quante leggende, quante favole attorno a questo animale “Pierino e il lupo, i tre porcellini”ecc. quante fantasie, lupi dalle forti zampe, che saltano con agilità tra gole e dirupi e nevi inseguendo le tracce segnate dal vento.

Gli animali hanno sempre stimolato l'immaginazione dell'uomo ma in parti-

colare i lupi.

Si narra del suo ululato, un rito fantastico, dove i lupi con gli occhi scintillanti di luce lunare, volgevano ad essa i loro ululati in segno di saluto all'antica madre che un giorno si staccò dalla terra. Il suo ululato, è come un pianto, affascinante e misterioso, un segreto che nella notte dei tempi lega i lupi alla luna, come se un tempo lontano la luna, fosse stata la culla della loro genia.

Allora, dopo molti anni, anche la nostra comunità potrà continuare a sentire l'ululato del lupo e stimolare l'immaginazione, in quanto, nelle nostre colline e nelle vicinanze del paese sono tornati i lupi, trovando il proprio habitat naturale, con cibo in abbondanza, visto la presenza di una buona popolazione di ungulati, (Daini Caprioli Cinghiali). A conferma di ciò l'avvenimento di venerdì 29 ottobre dove un lupo giovane di circa 40 Kg è stato ucciso da un'auto in Loc. “Il Gallo”. Dalle notizie prese dal libro “Il Lupo” redatto dalla Provincia di Arezzo, sono stati censiti, nell'intero territorio Provinciale 10 branchi solo nel 2004 circa 3 lupi per 100 kmq.

Questa presenza era limitata solo nelle Alpi di Catenaia, nelle foreste casentinesi e nel Pratomagno.

Negli ultimi due anni, da notizie prese tra le varie squadre di caccia al Cinghiale, che gravitano nel nostro territorio, sono stati avvistati alcuni esemplari nel Monte Dogana, Poti, il Torrino e in ultimo, la nostra squadra, nelle vicinanze delle Croci. Questi avvistamenti non confermano la presenza di gruppi massicci nel nostro territorio in quanto, ogni branco, si sposta all'interno dello stesso di circa 10 Km.

L'avvistamento del lupo è un evento sporadico, poiché è un animale molto sospettoso e diffidente. A conferma di ciò, durante una battuta di caccia, non viene mai trovato all'interno di essa. Al rumore dei primi fuoristrada, a odori e voci di uomini il lupo si allontana guardingo.

Il lupo, soltanto se affamato o ferito potrebbe aggredire l'uomo, com'è stato riscontrato da ricerche scientifiche.

Concludendo, per ora non c'è da allarmarsi, ascoltiamo solo, il suo ululato nelle notti di luna piena e Lucio Dalla con la sua Canzone “Attenti al Lupo”

Valerio Sandroni

LE NOSTRE TRADIZIONI...

...l'Autunno e i raccolti

Il settembre è un mese in cui riparte la vita sociale dopo la parentesi estiva, in cui anche i lavori agricoli, al passaggio di stagione, si interrompevano per un breve periodo. Questi “passaggi” erano scanditi da feste religiose, come quella del 15 agosto che segnava una vera battuta di arresto e quella dell'8 settembre (Natività di Maria, oggi non più sentita) la quale significava, nella vita dell'agricoltore, un riprendere in mano i “ferri del mestiere” e prepararsi alla nuova stagione. Infatti, subito dopo questa festa si faceva ad Arezzo una fiera di tre giorni, 9-10-11, importantissima, a cui da tutta la provincia si partecipava: la fiera di settembre o “fiera del mestolo”. Alla fiera si vendevano soprattutto attrezzi per l'agricoltura ed era perciò l'occasione per rimpiazzare i vecchi arnesi e comprarne di nuovi, sempre più utili ed efficienti: bigoni, botti, tini, casse per l'uva, aratri, scale, pertiche, falci, falcini, roncole, vanghe, zappe, damigiane, caratelli, panieri e ceste di ogni tipo. La piazza S. Agostino era piena di queste cose ed era un incanto guardarle. Ripenso con nostalgia a tutti quegli oggetti di legno: tutto era



fatto di legno, il legno è vivo, caldo, profumato!

Tutto questo periodo era dunque dedicato alla preparazione di tutto ciò che serviva per il lavoro della stagione imminente ma anche di ciò che sarebbe servito per tutto l'anno, fino alla prossima fiera. Poi ci si metteva al lavoro e l'autunno era una stagione molto laboriosa, pensiamo alla vendemmia, alla svinatura, alla semina e alla raccolta delle castagne, tutte attività che duravano a lungo e ciascuna di esse veniva fatta con grande cura e dedizione, quasi che ciascuna avesse una sua “sacralità”. Ad esempio, quando si cominciava la vendemmia? Giovanni Vaccarecci risponde: “Il dieci ottobre”, e guai cominciare prima, sarebbe stato un sacrilegio! Allora mi chiedo, perché proprio questa data? Ma è semplice: il 9 ottobre è

San Donnino! Come l'8 settembre è la Madonna e dal 9 comincia la fiera, così il 9 ottobre è San Donnino e il 10, dopo averlo festeggiato, si può cominciare a vendemmiare, quasi come a mettersi sotto la sua protezione. Dietro a tutto questo c'è una grande sapienza e un alto senso religioso: ci si impegna col nostro lavoro, ma poi tutto è affidato a Dio e alla terra!

Si portavano allora nei campi tante casse e bigoni, lungo i "filoni" carichi di uva ormai matura e si cominciava la raccolta, uomini, donne, grandi e piccoli, ciascuno col suo "runcolino" in mano spesso facendo a gara a chi più ne raccoglieva. Poche erano le forbici, che si usavano

per potare, mentre per cogliere l'uva si usava il roncolino, che era un minuscolo falchino col manico di legno. A questo punto mi viene in mente un detto che si apostrofava a chi arrivava tardi a qualche incontro o riunione di lavoro: "Mi", arriva runculin doppio vendemmia!" Invece qui nella zona del Palazzo si diceva: "Mi", ecco bigon doppio vendemmia!" Il concetto era lo stesso, l'utensile da lavoro poteva essere intercambiabile.

Invece vogliamo descrivere ai lettori più giovani come era organizzata la piantagione della vite. In passato non c'erano le vigne, ma i campi erano circondati da "filoni" composti da testucchi, a intervalli regolari, ciascuno a sostegno di una robusta pianta di vite. Il testucchio era la pianta di acero. Nei documenti del catasto storico, per indicare il tipo di piantagione di un campo in cui ci sono le viti, si trova scritto: «pioppato-vitato» cioè, pioppi e viti;



Figura 1. Autunno: la piantata di alberi vitati e la pigiatura dell'uva in una miniatura tratta dal *Tacuinum di Pienza* (tardo Trecento).

Figura 2. Uve: la vite maritata in una miniatura tratta dal *Tacuinum sanitatis* (tardo Trecento).

È da notare che, in entrambe le miniature, la distanza media tra una pianta e l'altra è piuttosto ridotta, e corrisponde ad un'alta densità di alberatura.



infatti certi anziani chiamavano impropriamente “oppi” gli aceri, o più usualmente, questi aceri erano chiamati “alberi”. Ogni albero era collegato con l’altro attraverso le “tire”, le quali erano costituite dai tralci più lunghi della rispettiva vite collegati insieme come a formare una campata, molto simile ai fili della luce tra un palo e l’altro della linea elettrica. L’uva così disposta era eccezionale, con grado zuccherino elevato e capace di produrre ottimo vino e vin santo. L’uva raccolta veniva messa nei bigoni un po’ pigiata e nelle casse senza pigiare, poi veniva trasportata in cantina, in cui vari uomini robusti provvedevano a pestare l’uva nei bigoni con il “pigiatoio” (un grosso legno, quasi troncoconico, lungo un metro usato come pestello), il mosto così ottenuto veniva versato nel tino e fatto bollire per 8 giorni, dopodiché svinato. La svinatura era di nuovo una festa e l’occasione per ritrovarsi a veglia (il vino nuovo si beveva con le castagne arrosto, per esempio).

Subito dopo la vendemmia si effettuava la “prima fase” della raccolta delle castagne. Già il riccio, o “peglia”, che conteneva le castagne sulla pianta, cominciava ad aprirsi ed era il segno che il frutto era maturo; allora le castagne venivano battute con delle lunghe pertiche e quelle mature cadevano in terra. Le castagne mature che cadevano veni-

vano chiamate “cúccole”. Se non erano mature restavano chiuse nelle peglie, le quali anch’esse cadevano. In questa occasione venivano chiamate, dalle pianure circostanti, le “pianaiole” a raccogliere le castagne. Le pianaiole erano le donne che abitavano nella pianura le quali accorrevano numerose per guadagnare qualcosa e restavano nel posto per circa una settimana fino al termine della raccolta. Le peglie chiuse, invece, venivano portate al “pegliaio” che era una “piazza” o spiazzo ricavato nel bosco, in cui le peglie venivano “abarcate” e coperte con tante frasche, o fronde, o rami di scopa, o felci e lasciate così a maturare.

Poi di corsa a seminare, perché era già tempo di semina e si doveva seminare il grano e l’orzo. Il terreno doveva essere asciutto e si doveva fare presto prima che le piogge autunnali lo impedissero e si doveva seminare prima dell’undici di novembre per non incorrere nelle



critiche dalla gente: l'undici novembre è San Martino, "la sementa del pigarino"! La semina o "sementa", come veniva chiamata al Palazzo, conosceva varie fasi laboriose e spesso meticolose. Prima veniva coltrato il terreno e quando si era un po' asciugato veniva graffiato. Tutte queste operazioni venivano fatte con i buoi (o con le vacche), a cui si attaccavano, tramite un giogo, i vari attrezzi da lavoro. Il graffio era un attrezzo di legno con tanti speroni di metallo, a cui venivano aggiunte anche delle catene che contribuivano a "razzolare" il terreno per renderlo più fine e più sciolto. Quando la terra era "sciutta" si spianava con lo spiano (o spianatoio) che era una trave squadrata che veniva passata sopra il terreno per spianarlo in maniera unita. Eccoci poi all'operazione della "sementa" che veniva fatta a mano, con ampio gesto, ritmato con i passi misurati del seminatore - una "spagliata" ad ogni passo - affinché si potesse spargere il seme in maniera dosata e uniforme. Veniva poi ripassato il graffio per ricoprire il seme e quindi l'operazione finale era quella di creare le "praci" affinché, in caso di grandi piogge, i campi non restassero allagati. Con un aratrino, o assolcatore, venivano fatti dei solchi non profondi, per tutto il campo, a distanza di circa 80 centimetri l'uno dall'altro; tra un solco e l'altro restava questa prae

di terra rialzata dove il grano seminato poteva crescere sano. A metà campo in senso trasversale veniva ricavato un solco, che si chiamava "puntone" o "pontoio", per permettere all'acqua piovana di scolare nei fossi laterali, i quali erano chiamati "solcaie". Tutto questo era fatto con grande cura e precisione, anche rispettando le pendenze, perché il grano non "s'alagasse".



Dopo la semina c'era la raccolta delle olive; non per tutti, poiché nel nostro territorio non ci sono oliveti. Alcuni andavano a raccogliere le olive da altri, ad esempio nella zona di Castiglioni o Rigutino. C'era qualcuno, poi, che aveva comprato un oliveto da qualche altra parte. In ogni caso la raccolta veniva fatta a mano nel vero senso della parola, poiché non c'erano i teli e i rastrelli. Si usava una piccola cesta fatta "a mezzaluna" che veniva cinta alla vita in posizione anteriore; si pela -

vano le rame facendo cadere le olive dentro alla cesta che veniva svuotata quando era piena: insomma ci voleva molta pazienza, sia per il lavoro che per resistere al freddo, perché le olive si raccoglievano dalla fine di novembre in poi, fino a tutto gennaio e oltre.

Nel frattempo era l'ora di occuparsi di nuovo delle castagne e questa era la "seconda fase" della raccolta; le peglie ammucciate nel pegliario si erano ora dischiuse e lasciavano uscire facilmente le castagne così maturate e prima di Natale venivano tutte raccolte.

L'autunno era dunque un periodo laborioso, spesso di duro lavoro ma che dava anche la soddisfazione del raccolto. Nella nostra vallata il raccolto principale - a parte l'uva e il grano a suo tempo - era davvero la castagna, che veniva mangiata in tutte le salse. È famoso un detto che calza molto bene per l'economia di montagna dei tempi passati: "In montagna ci sono quattro vivande, brice, balóci, baldino e castagne!" Sì, ma al Palazzo questo detto era più personalizzato e più simpatico:

*Prese marito la Cecca pulita,
per prima vivanda li còsson la brice
e 'l giorno doppo mutaron vivande:
brice, balóci, baldino e castagne!*

A una sposina novella venuta da

fuori ad abitare in una casa patriarcale del nostro territorio, il suocero, alcuni giorni dopo il matrimonio, disse: "*O che tu múghili o che tu un múghili, pèn de legno e vin de núv-vili!*" Pane di legno, il legno si intende la castagna con la cui farina si faceva tutto, anche la polenta; il vino delle nuvole è l'acqua, tutto ci riporta ad una grande austerità in cui il cibo era misero. Sì, la vita era dura, ma la saggezza contadina sapeva guardare in prospettiva e vedere le vicende lavorative entro i ritmi stagionali scanditi anche da feste, da momenti belli e dal ricordo riconoscente verso gli antenati:

*Ora che s'è colto l'uvva e fatto 'l vino,
un poco se riposa 'l contadino.
Ancora lontano è San Martino
e molte cose c'è ancor da fare,
c'è la sementa a noi vicino
e le castagne da raccattare.
I Santi ci proseguon da vicino
e tutti i nostri morti da ricordare:
là si ritrova il grande ed il piccino,
il padre con la madre ha da pregare.*

*Alle nostre tombe ci inginocchiaremo
poi le stesse preghiere aspetteremo...*

Nel mese di dicembre si diceva:
*L'otto, Concezion Madre Maria,
el treddici avrem Santa Lucia;*

*si per San Tummaso la Chièsa can-
ta*

el 25 avrem la Pasqua Santa

Fino al Concilio Vaticano II S. Tommaso si festeggiava il 21 dicembre (ora il 3 luglio); il Natale, per indicarne la solennità, veniva paragonato ad una Pasqua. Tornando alle festività dei Santi e dei Defunti, possiamo dire che erano molto sentite e poi segnavano l'inizio della stagione fredda: non si sa perché in quei giorni era sempre brutto tempo, anche se nei giorni precedenti era stato tiepido. Adesso la neve d'inverno è diventata rara ma nei tempi andati, specie in Valcerfone, nevicava molto e cominciava presto; il primo di ottobre cominciavano le scuole e ci voleva già il cappotto. Un contadino diceva alla neve: "Quande venghi, Bianchina?" e quella: "Sì un sò vinuta avanti, aspetteme pi' Santi!"

Tutto era preso con il giusto spiri-

to, con serenità e pazienza. Anzi spesso dalle cose che noi potremmo giudicare più negative, allora sapevano trarci degli spunti divertenti. Ad esempio, si dice che tornando da veglia, nei lunghi inverni, si incontravano per le strade dei gruppetti di persone che facevano ritorno alle loro case, ciascun gruppetto diretto verso la propria frazione, e con il tempo essi arrivavano a scherzare e sfottersi a vicenda. Ed era nata una filastrocca:

*Ballerini su per Lucano,
canterini giù per Maiano;
spaccalegna al Palazzetto,
beccamorti a San Dunnino;
penalisti a la Posta,
cittadini quei del Palazzo,
pane 'ntinto in Pièn d'Usciano,
colcellini quei da Usciano,
saltagreppi su per Dampiano;
e per finir l'intamarata
sfruscia-merda in Radicata!...*

Giovanni Nocentini



Miele Sant'Agata è una piccola realtà artigiana nata recentemente a Palazzo del Pero dalla passione per le api e la natura. La giovane esperienza maturata dal 2006, anno in cui mi sono avvicinato all'apicoltura, mi permette di offrire oggi miele e prodotti genuini di produzione locale quali propoli, polline, cera oltreché prodotti selezionati di qualità come cosmetici e caramelle. I prodotti sono distribuiti a Palazzo del Pero ogni sabato.



Personalmente sono sempre stato appassionato di insetti sin da piccolo anche se l'amore verso le api è cominciato grazie a mia zia Silvia, alla quale mando un bacio di affetto, in un bellissimo viaggio in Grecia precisamente a Kos, l'isola di Ippocrate. Qui ho conosciuto una famiglia che mi ha avvicinato al mondo della cultura greca e delle tradizioni popolari. Sull'isola ho partecipato a molte sagre e fiere storiche. Mentre ero immerso tra danze di Sirtaki e pietanze sono rimasto colpito dalla varietà di piatti dove era protagonista un prodotto naturale ed unico: il miele.

Da quel viaggio il miele è divenuto per me un cibo indispensabile e per questo motivo decisi di allevare due famiglie di api nonostante la mia totale inesperienza. Le prime visite degli alveari e la prima smielatura sono per me due ricordi indimenticabili. Nel 2007 ho incrementato il mio patrimonio apistico acquistando ulteriori sciami con l'idea di poter iniziare in futuro un'attività insolita per un ragazzo ventenne: l'apicoltura.

Purtroppo la mancanza di esperienza sommata alla famosa moria d'api dell'inverno del 2007 hanno decimato il mio apiario. Dispiaciuto ed amareggiato nel vedere le arnie vuote con le api morte sono ripartito quasi da zero formando nuove famiglie da quelle rimaste vive.

Ad oggi sono contento nel vedere le api sane e pronte per affrontare il duro inverno "Palazzino".

Le operazioni di smielatura e confezionamento sono svolte nel laboratorio alimentare di Palazzo del Pero garantendo il pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP.

In questo numero di "Qualcosa di noi" sono descritti il miele e la propoli, due prodotti fondamentali per difenderci naturalmente contro i malanni invernali.

Il miele è composto essenzialmente da fruttosio e glucosio. Esso possiede molte proprietà utili a noi umani ed al suo interno oltre ai zuccheri semplici si trovano sali minerali, aminoacidi, vitamine, enzimi ed acqua.

In particolare il miele è: antibatterico naturale (per l'apparato boccale, l'intestino e lo stomaco), altamente energetico (indicato anche per la dieta degli sportivi), antiacido per lo stomaco, dolcificante naturale, emolliente, disintossicante per il fegato e moderatamente lassativo.



La produzione del miele inizia con la raccolta del nettare dei fiori da parte delle api. Il nettare raccolto viene portato all'interno dell'alveare tramite la sacca melaria dell'ape. Da questo momento inizia la trasformazione del nettare in miele: il miele viene trasferito da ape ad ape e da ape a celletta. L'ape

attraverso enzimi trasforma il nettare in zuccheri semplici arricchendo il prodotto di sostanze preziose. L'acqua in eccesso viene fatta evaporare tramite ventilazione creata con le ali.

La propoli è un composto di resine, cera, polline ed enzimi. Essa ha proprietà altamente antibiotiche, antiinfiammatorie, antisettiche, antimicotiche, antivirali ed immunostimolanti. Viene utilizzata principalmente per la cura delle affezioni della gola e delle vie aeree.

La propoli viene raccolta dalle gemme e dalla corteccia delle piante da parte delle api che la elaborano e la utilizzano all'interno dell'alveare come disinfettante e come sigillante di fessure.

Per approfondimenti è possibile consultare il sito Internet www.mielesantagata.com

Francesco Riccucci

Il G.S. Palazzo del Pero

In questi giorni di novembre, nel recarmi ad aprire gli spogliatoi ai ragazzi della squadra, mi domandavo e non trovo risposta, perché il calcio a Palazzo del Pero non riesce più a coinvolgere l'entusiasmo degli abitanti. Eppure anche in questa estate è stato fortemente sottolineata la voglia e la necessità di aprire a persone nuove, motivate, non necessariamente prese dal pallone giocato, ma con idee e con desiderio di fare.

E' un peccato vedere un gioiello di impianto, invidiato in tutta la provincia, che comincia ad accusare gli anni, che necessiterebbe di manutenzioni nell'ordinario, che presto diventeranno strutturali se non interveniamo, ospitare squadre avversarie con erba alta lungo il perimetro di gioco, recinzione in avanzato stato

di degrado con molteplici aperture, per cui non serve più chiudere il cancello per entrare.

E ancora c'è il Giulio e il Faffini, e dietro la scrivania quel giovanotto di Piero.

Ma domani quando queste irricompensabili persone che si sacrificano da oltre 40 anni, non potranno più che cosa succederà?

Peccato davvero. E pensare che nel corso degli anni, il G.S. Palazzo del Pero è stata una signora società, sopra le righe. Ricordo, e ne parlo con piacere, ancora degli anni 1980/1984 quando ero un semplice tesserato, quando i campionati si chiamavano allievi regionali o under 18 regionali, una piccola frazione di Arezzo affrontava società del calibro Rondinella, Montevarchi, Prato, gli anni 90 con la promozione in 2a categoria, gli anni della scuola calcio con tanti piccoli bambini a tirar calci a Palazzo del Pero. Una società composta da oltre 30 consiglieri attivi a cui si deve veramente un grazie per le ultime opere realizzate, ma gli ultimi anni, come un perfetto specchio dell'economia e dello stato della collettività, nel G.S. si avverte disagio, difficoltà a far ripartire un minimo di attività sociale e/o riuscire a dare meritato ricambio a chi fino ad oggi

è stato con difficoltà al timone della barca. A Palazzo non è che le attività abbondino, specie nello sport, è vero che da due anni esiste anche il calcio più amatoriale della UISP, come più volte battezzato "made in palazzo" fatto in casa, ma è pur vero che dopo la fine della mountain



bike, che esportava come un biglietto da visita "la Valcerfone" in tutta Italia, non abbiamo altri mezzi per far parlare di noi.

Eppure il paese è nostro e ci sentiremmo tutti più fieri se ne parlassero di più e bene, come meritano gli abitanti di questa zona

Sarebbe bello poter un giorno imitare Castel Rigone, frazione di Passignano con 400 abitanti (più piccolo di Palazzo del Pero) che milita in serie D, di aver trovato un imprenditore e un paese intero uniti negli obbiettivi, a dimostrazione che l'impossibile è qualche volta possibile. Queste mie riflessioni, del tutto personali, sono lanciate per cercare ancora nuove forze, per non arrendersi, per non lasciar soli i ragazzi che vestono la maglia bianco-verde, per non deludere chi in quest'anno ha permesso l'iscrizione al campionato e che potrebbe nel futuro rappresentare l'impossibile.

Alessandro Maccari

Facebook è la nuova piazza?



Una volta c'era la piazza, luogo dove le persone si incontravano, scambiavano opinioni, ridevano, scherzavano, discutevano, litigavano, socializzavano. Oggi? La piazza, intesa come sopra, ha perso il suo ruolo. Oggi si tende a incontrarsi sempre meno, ci si chiude in casa e si tengono i contatti con il mondo tramite televisione (sigh) ed Internet. Ed è esplosa la moda dei Social Network. Cosa sono? In due parole, si tratta di siti internet, portali, dove ci si registra e si crea una pagina personale: qui si può scrivere quello che si vuole sulla propria bacheca, inserire immagini, foto, video, link ad altri siti, ecc.... Ma la vera novità è che tutto questo si può condividere. Condividere, a scelta, con gli amici o con il resto del mondo, naturalmente a patto che anche gli altri siano iscritti al Social Network.

Il più diffuso, famoso ed utilizzato è Facebook. Ne parlava chiunque, per cui un giorno ho deciso di provare, assicurandomi che non fosse una fregatura e che potessi 'uscire' in qualunque momento. D'altronde, se una cosa non si prova, non si conosce, non la si può giudicare e non si può decidere a priori se proseguire nell'esperienza o se farne a meno. Addirittura, lo confesso, ho guardato la prima edizione del Grande Fratello per avere un'idea di cosa fosse un reality-show (cosa di cui chiunque parlava qualche anno fa). Ebbene, da allora, non ricordo che anno era, ho deciso che dei reality-show posso benissimo farne a meno, non ne guardo neanche uno e non ne sento la mancanza. Ma torniamo a Facebook.

Ho creato il mio profilo e sono 'entrato'. La prima cosa che ho notato è stata: ma guarda quanta gente c'è che conosco e che lo utilizza già da tempo. Ci ho trovato tanti palazzini, moltissimi giovani, molti giovanissimi. La prima cosa da fare su Facebook, ma è lui stesso che ti tartassa, d'altra parte è la sua 'ragione di vita', è stringere amicizia con gli altri utenti. E' basilare, cercare, trovare e avere amici. Si potrebbe dibattere ore sul concetto di amicizia. Diciamo solo che su Facebook è facilissimo, quasi automatico, fare amicizia. Tu lo chiedi ad un altro utente, senza tante spiegazioni, quello vede solo il tuo nome e cognome o il tuo soprannome, vede la tua foto (se ce l'hai messa) e accetta (o ignora). Siete già amici. E tu hai un amico in più. Facile no? Forse questo spiega perché qualcuno su FB (lo chiamano tutti amichevolmente così, Facebook) ha 1396 amici! Inoltre su FB ci si può anche iscrivere a gruppi (per es. 'Gruppo Giovani - San Donnino - Palazzo del Pero') e pagine (per es. 'Save The Children Italia', 'G.S. Palazzo del Pero', 'Il Ruggito del Coniglio', ...), giocare, utilizzare applicazioni e altro, e naturalmente tutto è in evoluzione. Su FB si è aggiornati (anche troppo) su tutto quello che fanno, pensano, scrivono, guardano e ascoltano i propri amici. Infatti, appena ci si logga, appare la pagina delle notizie riguardanti gli amici, che poi è ciò che loro stessi hanno pubblicato. Ognuno può condividere ciò che vuole: un pensiero, una foto, un video, una canzone, un articolo di giornale, una pagina di

sito internet. C'è anche una chat per dialogare con chi è collegato in contemporanea. E' interessante FB, consente di esprimersi in varie forme, consente di dialogare, ma ... se si vuole fare due chiacchiere, non è meglio incontrare le persone fuori, all'aria aperta? Il contatto è più vero, più autentico. Su FB ho trovato molta fantasia, molta creatività, molte informazioni, ma anche molta maleducazione, molte parolacce gratuite, molte immagini che sarebbe meglio nascondere, non divulgare. E' un po' lo specchio dei nostri giorni. E allora bisogna essere svegli, avere capacità critica, saper valutare e giudicare, non prendere tutto per oro colato.



FB è molto usato dagli adolescenti e dai ragazzi che spesso si esprimono con un loro linguaggio, frasi brevi, concise, parole storpiate, spesso incomprensibili: l'italiano è un'altra cosa, meglio non utilizzare Facebook per impararlo! Anche FB comunque non aiuta, per come è concepito. Ti costringe ad essere breve, conciso. Una volta ho provato a scrivere qualche rigo per condividere con i miei amici alcuni pensieri su un argomento di attualità, ma un messaggio mi ha bloccato: 'il limite massimo è di 420 caratteri'. Bisogna essere rapidi, concisi, veloci, non c'è tempo da perdere, non ci si può permettere di riflettere.

Questo è Facebook. Così è, se vi pare. Bellina questa. Quasi quasi ce la scrivo.

Nicola Angeli

"O sole mio.."

Sono sempre di più le persone convinte della bontà del sistema fotovoltaico per la produzione di energia elettrica anche se non mancano gli scettici ed i contrari. Mi interessa dell'argomento da diversi anni ed accogliendo l'invito dell'amico Giovanni Bianchini vi propongo alcune considerazioni di carattere generale e senza pretese troppo tecniche per le quali si può eventualmente riprendere in seguito il discorso.

Prendo spunto dalle obiezioni che più frequentemente mi sono state poste da amici:

a) I pannelli solari fotovoltaici richiedono molta energia per essere prodotti.

Il pannello restituisce in due - tre anni l'energia consumata per costruirlo, con produzione di energia elettrica; poiché il pannello vive oltre 30 anni, grazie al sole è un moltiplicatore di energia efficientissimo perché restituisce 10 - 15 volte l'energia che è stata impiegata per costruirlo.

b) Quando termineranno la loro vita, i pannelli saranno inquinanti e di difficile smaltimento.

Essendo costituiti da vetro ed alluminio, credo che il problema non sia diverso dallo smaltimento per esempio delle auto.

c) L'investimento è molto alto.

Generalmente si pensa ad un impianto di dimensioni almeno sufficiente a coprire i propri consumi di elettricità, è mia opinione tuttavia che mantiene la sua validità anche se più piccolo o più grande. Negli ultimi 10 anni il costo dei pannelli si è ridotto della metà; attualmente occorrono sui 4000 euro per installare un Kw di picco per una produzione di circa 1200 Kwh in un anno. In pratica per fare fronte ai consumi di una bolletta media Enel di 70 euro mensili (circa 3000Kwh consumati in un anno) ci vogliono 2,5 Kw di picco cioè una spesa di 10.000 euro.

d) Ci vogliono molti anni per rientrare nella spesa.

Nell'esempio fatto il ritorno economico (incentivo corrisposto dal GSE - Gestore servizi Elettrici - sui 3000 Kwh prodotti, risparmio sulla bolletta elettrica ed eventuale vendita dell'energia non consumata) supera i 1250 euro annui per 20 anni per cui l'impianto si ripaga in meno di 8 anni.

I suddetti valori medi possono essere molto più buoni in dipendenza delle dimensioni dell'impianto (aumentando le dimensioni si riduce il costo di 4000 euro per Kw di picco) e del buon posizionamento dei pannelli (aumentando il loro rendimento da 1200 Kwh fino a 1350 Kwh per Kw di picco).

e) E' necessario disporre di una superficie molto grande.

Nell'esempio fatto occorrono 18 - 20 metri quadrati. La pendenza ottimale è del 30% (circa 17 gradi), se orizzontale come un tetto piano si perde il 10% di rendimento, su pareti verticali si perde il 35%. L'esposizione ottimale è a Sud, se Sud-Est o Sud-Ovest si perde il 5%. Se l'impianto è realizzato in zona ventilata è un vantaggio perché i pannelli riducono il rendimento alle alte temperature.

f) Dopo pochi anni si guastano o cala la loro produzione; richiedono una manutenzione.

Non essendoci parti in movimento non ci sono usure meccaniche, ho già detto che la loro vita media supera i trenta anni ed il calo del loro rendimento è di meno dell'uno per cento annuo; la parte elettronica che può guastarsi è un dispositivo chiamato "inverter" ma in genere può essere riparato con una spesa non eccessiva; per quanto riguarda la pulizia dalla polvere e dallo smog per esperienza personale confermo che non è necessaria perché basta la pioggia e la loro pendenza.

g) L'incentivo corrisposto dal GSE viene pagato da tutti gli altri utenti.

Visto che comunque siamo utenti, mi sembra un motivo in più per diventare anche fruitori di tale incentivo.

Non mi soffermerò su altri temi quali le pratiche burocratiche con Enel e GSE che di solito cura l'installatore, i permessi per la loro installazione che possono anche non essere necessari, i finanziamenti da Banche, i Gruppi di acquisto, i rischi da grandine o da furti che possono anche essere coperti da forme assicura

posto dell'asfalto della rete viaria dalle autostrade alle rampe di accesso, ai parcheggi, alle aree di sosta, alle piste ciclabili e perfino centrali fotovoltaiche sulla luna!

Come sarà apparso chiaro da quanto sopra, faccio parte dei sostenitori di tale tipo di impianti ritenendo che valga la pena di orientarsi sempre più su tale forma di energia decisamente pulita che deriva dal sole; forse anche San Francesco sarebbe stato affascinato dalla loro potenzialità se nel 1226, quando scrisse il Cantico delle Creature, fossero stati inventati i pannelli solari fotovoltaici:

*spetialmente messor lo frate Sole,
lo qual è iorno, et allumini noi per lui.*

Et ellu è bellu e radiante cum grande splendore:

de Te, Altissimo, porta significatione.

Sergio Caponi

“Ce l’ho con Garibaldi”

Frase ad effetto che i leghisti doc e nostrani pronunciano continuamente per marcare l'ostilità istintiva all'unificazione d'Italia.

Forse avrebbero visto volentieri la continuità dei Borboni a Napoli e la principessa Sissi nel Veneto o il Doge-Bossi a Venezia, magari i Lorena a Firenze. Nostalgia di principato che spesso coinvolge chi siede sulla poltrona con qualche possibilità di gestione del potere.



Perché a volte abbiamo l'impressione di essere sudditi e non cittadini in questa Italia, ma anche in questa nostra Toscana o semplicemente nella nostra città. Cosa siamo se non sudditi di fronte all'assurda tassazione della Comunità Montana, imposta pensata più per puntellare un ente inutile che per portare un effettivo beneficio a chi paga?

Cosa siamo se non sudditi se pensiamo all'assurda vicenda del

pagamento della depurazione dell'acqua con promessa, non mantenuta di restituzione di quanto non dovuto?

In effetti più che una promessa era ed è un'intimazione della Corte Costituzionale che, già due anni fa, obbligava Nuove Acque a restituire una parte di tariffa riscossa per un decennio. Per ora però nessuno ha rivisto un "duino".

Meno male che almeno il depuratore sta per essere realizzato; peccato però che solo una parte di Palazzini l'abbia pagato. Sì, si avete capito bene "solo una parte", solo coloro che usano la fognatura.

Lo spirito della legge Galli che si rifà alla direttiva CEE del 91 "sul trattamento delle acque reflue", prevedeva degli obblighi sia per chi versa nella fognatura sia per chi non vi versa.

Purtroppo i nostri "principi" in uno slancio di faciloneria semplificatoria, hanno pensato bene di caricare l'onere per la costruzione del depuratore soltanto su chi versa in fogna perché di facile applicazione, trascurando, fino ad oggi, quella parte di direttiva che obbligava tutti, anche individualmente, a provvedere alla depurazione al pari di chi scarica in fogna.

La vulgata dice spesso che il suddito è "cornuto e maziato"; così ci siamo sentiti, passato l'istante di godimento, quando la Corte Costituzionale ci ha dato ragione: in quel momento l'AATO, (associazione dei comuni con Arezzo fortemente prevalente) ha modificato la tariffa a m3 di acqua consumata, caricando la parte della depurazione quasi totalmente sulla parte di scarico in fogna.

E questi fanno l'interesse del cittadino? Il 31 dicembre questo Ente chiude, meno male.

Con l'acqua si sta facendo un grande business e pensare che il problema ha un grande risvolto simbolico: è possibile ridurre l'acqua a merce? L'acqua, in tutte le culture, in tutte le religioni, è considerata un elemento sacro, un simbolo spirituale. Un diritto quasi sacro lo si tutela, non lo si mercifica.

Flavio

DUBAI DI CORSA



L'altro giorno ho fatto un salto a Dubai negli Emirati Arabi.

Una minivacanza, niente di particolare. Non mi aspettavo di più in una città moderna con meno di cinquanta anni di storia per cui ho dato priorità a mare, sole, shopping e solo uno sguardo superficiale e distaccato alle cose imponenti che con sfacciata ostentazione caratterizzano questa parte del mondo.

Mi riferisco al Dubai Mall, un grande centro commerciale con duemilacinquecento negozi in una struttura grande quanto cinquanta campi da calcio, al Burj Khalifa, una torre (Burj appunto) alta 828 metri, la più alta del mondo, visibile da novantacinque Km, con un ascensore che in un minuto ti porta al centoventiquattresimo piano all'altezza di 452 m. e da cui godi la vista di tutta la città compresa tra il Golfo Persico e il deserto. Mi riferisco all'impianto da sci con una pista lunga ottocento metri e relativo impianto di risalita costruito in un interno mantenuto alla temperatura di meno quattro o all'albergo a sette stelle il Burj al Arab costruito su una isola artificiale e sotto il quale mi sono tuffato avendo avuto il privilegio di usufruire della tessera di un socio che paga la quota di diecimila dollari all'anno.

Tutto è imponente, appariscente, volutamente sfarzoso. Tutto brilla, dalle strade del "gold souk" (negozi di oro), agli specchi ai marmi che trovi ovunque vai. Le porte del taxi ti vengono aperte, le valigie trasportate il vino e l'acqua versati e tu ti trovi nella fantozziana situazione di non sapere gentilmente rifiutare questi comportamenti ossequiosi e inusuali (almeno per me). E' la logica (giustificata se vogliamo) che impone il business del turismo e del commercio. Qui è tutto un comprare e vendere. E' una enorme vetrina, nei negozi del Mall sono presenti tutte le firme mondiali più prestigiose.

Ovviamente è presente anche il rovescio della medaglia proposto dagli stranieri di ogni razza che vengono per lavoro. Ma la notoria precarietà di vita non è visibile o percepibile in così breve tempo. Ovviamente è presente anche il rovescio della medaglia proposto dagli stranieri di ogni razza che vengono per lavoro. Ma la notoria precarietà di vita non è visibile o percepibile in così breve tempo. A proposito di stranieri, qui sei straniero quando arrivi e lo sei finché resti e così i figli che nascono per cui dovrai pagarti servizi come la sanità e la scuola. A differenza dei pochi autoctoni che hanno diritto a tutto a cominciare dalla casa. Le tasse non sanno cosa siano. Così mi hanno detto.

Tra i vantaggi di cui possono godere gli stranieri c'è il costo della benzina, venti centesimi al litro, e chi lavora per grandi società l'affitto gratuito che ti permettono di mantenere elevato lo stipendio.

Tra i vantaggi di cui possono godere gli stranieri c'è il costo della benzina , venti centesimi al litro, e chi lavora per grandi società l'affitto gratuito che ti permettono di mantenere elevato lo stipendio.

A Dubai è presente una società multiethnica più o meno integrata operante nel settore della tecnologia, informatica, finanza, commercio e turismo. Accanto a queste una attività molto sviluppata è (forse era) quella edile, sia residenziale che improntata alla costruzione di strutture megagalattiche non solo di grattacieli ma anche sportive, il completamento delle tre penisole a forma di palma che si allargano sul Golfo Persico , il Mondo formato da trecento isole e il parco divertimenti che naturalmente dovrà essere il più grande del mondo. Il "forse era" riferito alla attività edile sta a significare che anche qui e forse maggiormente che altrove la crisi mondiale si è fatta sentire. Ricordo infatti che circa due anni fa nella mia prima visita a questa città notai tante e tante gru , tanti cantieri aperti che ora non ho rivisto. Una riprova di questo è che ditte orafe aretine che prima ricevevano commesse di lavoro per quintali di oro adesso si devono accontentare di pochi chili. Ma c'è una attività che non andrà mai in crisi. Quando cala la sera " bocche di rosa" (parafrasando De André)fioriscono in ogni locale regalando amor profano (regalare proprio no), a dimostrazione che il mondo è piccolo e che anche l'integralismo arabo in tema religioso ha le sue crepe.

Alla fine di questa rivisitazione vorrei ricordare un piacevole incontro con cena in un locale caratteristico , con Medea, nipote di Pisello, da poco felicemente sposa alla quale invio un grande abbraccio.

Sauro

Cacciucco

Quando Giovanni Bianchini, nostro pregevole compaesano, mi telefonò qualche giorno fa chiedendomi se potevo scrivere qualcosa sul nostro ormai storico e interessante giornale, andai un po' in crisi: "Che vi racconto?", mi chiesi, pensai ad argomenti di varia natura... ma poi mi dissi, "se vi parlassi un poco di me utilizzando un piatto ormai famoso in tutta Italia?" E così ho pensato di raccontarvi "qualcosa di me" sul cacciucco! Il cacciucco, si badi bene scritto con due c, e non caciucco come dicono in altre parti d'Italia, ha origini che si sono perse nella notte dei tempi, quando i poveri pescatori livornesi, dopo una lunga giornata di pesca e soprattutto dopo aver venduto al mercato il pesce più "nobile" tornavano alle loro case con quel che avanzava, i pesciolini più piccoli, qualche cozza, un calamaro, forse una seppia. Con queste poche creature che i clienti non avevano apprezzato, le mogli di questi uomini preparavano uno dei piatti più densi di emozioni, ricordi, ma soprattutto sapori, che un livornese "doc" si porta dietro tutta la vita! Naturalmente, nel tempo, la ricetta ha subito qualche leggera trasformazione in particolare per adeguarla ai gusti e alle possibilità economiche dei giorni nostri, oggi non si ha tempo né voglia di stare a togliere tutte le "lischette" mentre si sta mangiando, così ho pensato di darvi la ricetta del cac -

ciucco, come la faceva la mia mamma.

INGREDIENTI

- *una gallinella o scorfano*
- *cipolla, aglio, salvia, carota, sedano, limone, peperoncino*
- *salsa di pomodoro*
- *vino bianco*
- *seppie, calamari, palombo, polpi, qualche cozza, gamberi*
- *pane raffermo a fette*



Si prende la gallinella o lo scorfano, si puliscono e si mettono a lessare in acqua con la carota, cipolla sedano e mezzo limone, io consiglio le gallinelle di scoglio, perché sono più saporite, le si riconoscono dal colore, sono colorate sui toni dell'arancio e il rosso mentre quelle di "sabbia" sono grigie; lo scorfano è sempre sul rosso. Mentre il pesce cuoce si possono preparare le fette del pane, le si fanno abbrustolire in forno o, meglio, sul fuoco, dopo di che si passa uno spicchio di aglio su di un lato della fetta, e si mettono distese in una zuppiera grande. Facciamo un battuto di cipolla, aglio, salvia, poco sedano e carota, facciamo soffriggere con olio di oliva e peperoncino, appena la cipolla si è appassita, mettere a cuocere le seppie, i calamari, i polpi precedentemente puliti e tagliati a pezzi, fare insaporire un poco, poi sfumare con mezzo bicchiere di vino, salare, aggiungere la salsa di pomodoro e far cuocere dolcemente. Appena la gallinella è cotta, ci vorranno circa quaranta minuti, toglierla dal suo brodo e diliscarla bene. Togliere anche la pelle e rimetterla nel suo brodetto, passare il tutto o frullarlo e aggiungerlo al pesce che sta cuocendo a parte. Quando il polpo in particolare, buccandolo con una forchetta risulterà morbido, potete aggiungere il pesce rimanente, cioè le cozze ovviamente pulite, i gamberi, e il palombo, questo perché essi



hanno tempi di cottura più brevi, e se si mettessero insieme agli altri si sciuperebbero, i gamberi diventando troppo duri, il palombo si disfarebbe. Appena le cozze si aprono far cuocere ancora pochi minuti (3 o 4) e spegnere il fuoco. Versare il tutto nella zuppiera con le fette del pane, farle inzuppare un poco e servire ben caldo...BUON APPETITO!!! A proposito questo è uno dei pochi piatti di pesce che vogliono un buon vino rosso!! Bene questo è il cacciucco della mi mamma, è un pò diverso dalle antiche ricette dove i pesci usati erano molto saporiti ma anche molto liscosi, e vi assicuro che mangiare una zuppa stando sempre attenti a non inghiottire una lisca non era una cosa piacevole, così che la mamma pensò bene di aggiungere sì il buon pesce saporito, ma pulendolo e passandolo a parte così che anche noi bambini (eravamo in tre) lo mangiavamo volentieri.

Naida Caponi

ARTE CHE CURA



Cosa accade alle nostre cellule quando vivono intensi momenti di creatività?

Ci sarebbe molto da dire sulla capacità rigeneratrice e guaritrice della creatività

in tutti i suoi aspetti. Pensiamo agli innamoramenti, alle passioni che si sviluppano verso un partner o un familiare o all'interesse emotivo nella realizzazione di una qualsiasi invenzione, non importa quanto sia grande e importante per gli altri, ciò che conta è la conquista di ogni passo che genera valore e stima di sé.

Certi fenomeni sono paragonabili a quelli del pensiero positivo e dell'effetto placebo. Sono molti gli argomenti in proposito che potrebbero tracciare addirittura un percorso, dove poter cogliere aspetti e vibrazioni diverse per scoprire quali, tra queste, siano più in sintonia con se stessi. Ritengo sia importante, proprio per certi effetti, concedere spazio e attenzione al proprio pensiero, per "generare" un seme di interesse che potrà al momento opportuno germogliare e dare seguito ai propri frutti di consapevolezza. Se corrisponde a verità che tutto ciò che l'uomo ha prodotto (al di là del bene e del male) è frutto del proprio pensiero, lasciamo che sia la creatività a forgiare il pensiero per dare origine ad "un'azione creativa".

Molto interessante e centrato, a mio avviso, è stato un discorso pronunciato da S.S. Benedetto XVI rivolto agli artisti a proposito della bellezza e dell'arte; ne riassumo brevemente il senso.

Citando alcuni personaggi, che riporterò di seguito, il Santo Padre si è pronunciato sull'esperienza del Bello autentico, non effimero, ne superficiale, considerato non accessorio ne secondario, nella ricerca del senso e della felicità, ma al contrario, egli dice, tale esperienza non allontana dalla realtà e porta ad un confronto con il vissuto quotidiano per liberarlo dall'oscurità e renderlo luminoso e bello.

Citazione di Platone:

-la bellezza comunica all'uomo una salutare "scossa" lo fa uscire da se stesso, lo strappa alla rassegnazione e all'accomodamento del quotidiano, lo fa anche soffrire come un dardo che lo ferisce, ma proprio così lo "risveglia" aprendo nuovamente gli occhi del cuore e della mente, mettendogli le ali per volare più in alto.

Citazione di Dostoevskij :

-l'umanità può vivere senza la scienza e senza pane ma solo senza bellezza non potrebbe più vivere perché non ci sarebbe più nulla da fare al mondo. Tutto il segreto è qui, tutta la storia è qui.

Riassumendo ancora dal discorso, egli dice, che la bellezza "colpisce" e proprio così richiama l'uomo al suo vero destino ultimo, lo rimette in marcia e lo

riempie di nuova speranza, donandogli il coraggio di vivere fino in fondo il dono dell'esistenza. E ancora: è l'autentica bellezza a schiudere il cuore umano alla nostalgia e al desiderio profondo di conoscere, di amare e di andare verso l'alto, oltre il sé.

Se lasciamo che la bellezza ci tocchi intimamente, ci ferisca, ci apra gli occhi, potremmo riscoprire la gioia della sua manifestazione nel cosmo, nella natura, nelle creazioni artistiche e per la caratteristica di aprire gli orizzonti della coscienza umana verso l'infinito, può diventare una via verso il trascendente. Dice anche che l'arte in ogni sua espressione può trasformarsi in un percorso di profonda riflessione interiore e di spiritualità.

Citando Hermann Hesse:

-L'Arte significa : dentro ogni cosa mostrare Dio.

"Nel senso di queste parole si colgono l'importanza vitale e l'energia di cui è avvolta ogni forma espressiva d'arte proposta dall'uomo. Nutrito dal frutto della vera esistenza, nel giocoso vissuto tra gli opposti, tra il vero e il falso, tra la gioia e sofferenza, tra il macro e microcosmo.

Preferirei parlare soltanto degli aspetti positivi che argomentano l'esistenza, specie in ambito creativo ma è importante citare almeno alcune delle cause che costituiscono (specie oggi) motivo di sofferenza.

Parlando di "bellezza" e di quanto necessiti all'uomo per qualificare l'esistenza, va considerato purtroppo e troppo spesso che viene usata in campo mediatico in maniera illusoria, abbagliante e superficiale, causando nell'inconscio, schemi chiusi e obbligati che lo imprigionano in se stesso privandolo della gioia e della speranza.

Parliamo della bellezza seducente e ipocrita volutamente creata per destare il desiderio di possesso a tutti i costi che genera interesse per ideali di basso valore come la trasgressione o la provocazione fine a se stessa.

Ma come ho già detto dobbiamo cogliere in ogni cosa l'aspetto positivo. Proprio per la sofferenza prodotta da falsi valori che si annidano nella mente umana e per la sua nobile natura, attraverso la sofferenza esistenziale l'uomo reagisce. E'



nella reazione che si innesca il bisogno di ricerca verso tutto ciò che possa scioglierlo dai legami del preconconcetto per raggiungere anche con dolore le vette più alte della vera libertà.

Entrando nel pratico dell'argomento, possiamo dire che ogni spazio dedito consapevolmente a qualsiasi forma creativa, sia essa di tipo pratico manuale come la pittura, la scultura, o di tipo intellettuale come la poesia, la composizione, o fisico come la danza ecc. siano capaci di ridare consciamente e inconsciamente l'equilibrio necessario a ricentrare la propria personalità per proiettarla all'esterno, donando un naturale senso di apertura verso

il concetto di "unità nella diversità" producendo autostima nella considerazione d'insieme con gli altri.

Ogni forma di dedizione creativa spontanea, pura e consapevole proviene dal subconscio e si esprime attraverso i colori, le forme, la voce, la musica, il movimento e sente il bisogno di armonizzare ai livelli più sottili la natura individuale con quella universale, baipassando naturalmente l'aspetto egocentrico dell'Io solo!

L'arte è quindi (a mio avviso) il mezzo, lo strumento che aiuta e permette di ritrovare il filo perduto che ci collega ai valori più alti, spezzando le catene oscure ed illusorie della solitudine e dell'abbandono a se stessi.

L'arte come atto creativo e sincero attinto dal profondo come frutto dell'aspetto più nobile che l'uomo ha in se, non ha confine e nella sublimazione lo rende Divino.

Anche il semplice atto di scrivere sul giornalino della parrocchia può generare un'azione creativa e donare nutrimento a quella parte più sottile, generatrice di vibrazione e di un pensiero semplice e chiaro.

Per questo sento di ringraziare D.Marco e tutti coloro che si adoperano per realizzare questo giornalino che permette a chiunque di poter esprimere il proprio pensiero e di compiere il proprio piccolo atto creativo.

Torquato S.



RICHIESTA CONTRIBUTO

La Parrocchia e la Redazione di "Guardiamoci in faccia – Qualcosa di noi" si affidano alla generosità dei lettori, chiedendo un contributo per coprire, almeno in parte, le spese (stampa e spedizione). Ogni numero ci costa circa 400 euro e ogni anno spendiamo complessivamente circa 1600 euro (Le Poste ci chiedono 100 euro in più per la spedizione).

Il contributo può essere consegnato al Parroco, a Flavio Angeli, a Celestino Parigi oppure a Giovanni Bianchini.

Grazie!

a cura di Nicola e Flavio

L'Radotto! mi vommà

Ecco a voi una bella serie di parole del dialetto aretino, che in città si sono perse da molto tempo, ma che in campagna in particolar modo a Palazzo del Pero si sono protratte fino ai giorni nostri. In un certo senso è bello non perderle. Con questa rubrica vorremo fare un piccolo vocabolario palazzino.

Meje - Al posto di “me” come “teje” oppure “cheje”. Anche nel dialetto ci sono delle parole che mantengono una certa eleganza, queste mi sembrano proprio rozze.

Mencido - Molle, floscio, cascante, “ragazzo datte ‘na mossa, oggi sé ‘n po’ mencido”

Mencino - Oppure anche mincino e miccino. Riferito a qualcuno che s’impegna poco; offrire poca roba; offrire scarsa resistenza. “Oggi lavori poco, fè un pò a miccino”, “el mi babo, cui soldi, oggi a fatto un po’ a miccino” in parole povere: la paga è scarsa.

Merlare - Potrebbe essere l’ennesima abbreviazione di un'altra parola dialettale: merollare, cioè rendere morbido come la midolla. Ma merlare più propriamente vuol dire mettere a bagno in un liquido per un certo periodo. “Metti ste brice a merlere che doppo se stendono”.

Merolla - O anche mirolla. Parte interna della pagnotta di pane. “bisogna che mangi la merolla che me so armisso la dentiera oggi”

Mèzza - Mezzogiorno.

Mezzina - In palazzino stretto mizzina. Recipiente di rame che serviva per attingere l’acqua dal pozzo e poi per conservarla in cucina.

“va a pigliere ‘na mizzina d’acqua fresca a la pompa, ch’è finita”

Mèzzo - Con la pronuncia della .z. molto aspra, si riferisce al frutto maturo, ma se riferito a persona significa stanco.

“oggi so vito a Rezzo, ma so artonno ch’ero mèzzo” oggi sono andato ad Arezzo, ma sono ritornato stanchissimo. “cogliemo l’uvva, ch’belle mezza” vendemmiamo perché l’uva è matura.



Il giornale può essere letto anche sul sito :
www.palazzodelpero.it