

HALLOWEEN 2018

Mercoledì 31 ottobre alle **ore 21:00** IL FARO organizza la terza festa di Halloween. Il ritrovo è nel piazzale della chiesa di Parezzana. La festa consiste in un percorso in una via non trafficata di Parezzana con soste per "dolcetto o scherzetto". La festa si concluderà in "dolcezza" con cioccolata calda e dolcetti.

Per informazioni **Silvia 349-1257694, Serena 333-9381499**.

CONCERTO DI NATALE

A **Dicembre 2018** G.A.M. IL FARO organizza, in collaborazione con il Maestro Tiziano Mangani, il **"1° CONCERTO DI NATALE"**.

FARMACIE DI TURNO

ORARIO 8:00 / 20:00

Pieve S. Paolo:

03 novembre 2018

S. Leonardo:

10 novembre 2018

Guamo:

17 novembre 2018

 **Gam Il Faro**
Via di Tiglio, Carraia

Telefono: **3491257694**
3290538728

www.ilfaroassociazione.it
gamilfaro@gmail.com

Consiglio associazione:

- Presidente: Silvia Baldocchi
- Vice Pres.: Serena Roventini
- Segretario: Pierangela Albigi
- Tesoriere: Antonella Rossi
- Consigliere: Federica Baccelli

Redazione giornalino:

- Albigi Pierangela
- Paoletti Sara

Pubblicazione non periodica. Comunicazioni istituzionali dell'Associazione G.A.M. "IL FARO".

Stampato con il contributo della



Sii tu il cambiamento che vuoi vedere realizzato nel mondo. "Gandhi"

GAM "IL FARO" continua...

Domenica 16 settembre IL FARO ha organizzato **una escursione lungo il Serchio** alla quale hanno partecipato una ventina di persone. Lungo il percorso guidato dalla Sig.ra Arianna (guida ambientale) abbiamo potuto apprezzare la buona qualità dell'acqua del fiume Serchio oltre alla sua limpidezza, la flora e la fauna locale ed acquisire anche nuove conoscenze riguardo al nostro territorio. La giornata si è conclusa con la cena alla **Fattoria urbana "Riva degli Albogatti"** a base dei prodotti di stagione dell'orto "sociale". Ringraziamo la Sig.ra Arianna, guida ambientale e, la Sig.ra Paola Fazzi per la gentilezza, la disponibilità e la buona cena.

"GITA FIUME SERCHIO" 16/09/2018



"PULIAMO IL MONDO" 29/09/2018



Sabato 29 settembre IL FARO insieme a LEGAMBIENTE ha promosso l'iniziativa **"Puliamo il mondo"** alla quale hanno partecipato molte persone, soprattutto bambini. Sono stati raccolti molti rifiuti, in particolare è stato riscontrato l'abbandono di rifiuti ingombranti in luoghi non idonei. Comuniciamo pertanto che per smaltire tali rifiuti è attivo il servizio ASCIT **"ritiro dei rifiuti ingombranti"** ed è gratuito. Basta telefonare al n° **800-146219**.

INFORMAPAESE

L'asilo di Toringo...

Negli anni 50 nel capannorese, pochi paesi piccoli come Toringo potevano vantare di disporre di un asilo per bimbi in età prescolare. Di famiglie benestanti ce n'erano poche, la maggior parte erano operai, contadini, mezzadri. Ma quando il parroco, Don Tomei Ferdinando, persona di vasta cultura, nel 1953 ebbe l'intuizione di voler mettere mano alla costruzione di un asilo, tutti, ma proprio tutti i toringhesi, anche quelli emigrati in America, furono d'accordo. Il signor Biagioni, tornato dagli USA dove aveva fatto una certa fortuna, regalò al paese il campo dove sarebbe sorto l'asilo ed i lavori iniziarono esattamente il 26 aprile 1953, la spesa sostenuta fu di 4 milioni di lire. Il bello era che si poteva notare il lavoro corale del paese quando molti si offrivano come aiuto manovale, addirittura anche Don Tomei con la veste sollevata in vita si prestava a scavare le fondamenta. I mezzi meccanici non c'erano e quindi si usava la forza delle braccia. Nel 1955 fu solennemente inaugurato con la presenza delle autorità comunali e di Don Tomei, molto commosso e anche orgoglioso, che benedì la costruzione. Tanti bimbi sono stati accolti ed accuditi fra le sue mura fino agli anni 80. Dopo il 1973 il complesso diventò comunale, poi la chiusura. Adesso è risorto a nuova vita, rimodernato e dato in affitto al CelS. E' diventato la casa di donne maltrattate e abbandonate con i loro bambini, così continua ancora ad essere a servizio dei più piccoli.

Mariella Massoni



SOMMARIO

Il Faro continua.....	1
Eventi organizzati.....	1
Informapaease.....	1
Le Deliziose.....	2
Cinema.....	2
Cucina.....	2
Il territorio in pillole.....	3
Quiz time n° 5.....	3
Modi di dire lucchesi.....	3
Orario messe.....	3
La voce del Faro.....	4
Orari Farmacie.....	4
Soluzione Quiz time n° 4.....	4
Auguri.....	4

Info

- Cantoniere di paese
335 1397378;

- Polizia Municipale
0583 429060;

**ASCIT "Ritiro rifiuti
Ingombranti"**

800-146219

ACCHIAPPARIFIUTI

Per denunciare gli abbandoni di rifiuti su suolo pubblico o bordo strada si può inviare un messaggio con WhatsApp al num. **3486001346**.

LE PROPOSTE DI LETIZIA

LE VELLUTATE

sono un regalo del mixer ad immersione che permette di avere un prodotto omogeneo, liscio e cremoso. Sono sempre indicate all’inizio di un pasto, specialmente per gli anziani e i bambini, ma sono ottime soprattutto per la cena. Basta scegliere la verdura principale di stagione che si unirà alla cipolla (o al porro) e alla patata che sono gli altri due ingredienti base. In autunno è doverosa la vellutata di zucca insieme a quella di castagne. In inverno è il finocchio a farla da padrone insieme alla carota che fa eccezione perché va bene in tutte le stagioni. Il finocchio preferisce il porro alla cipolla che solitamente si usa in tutte le altre. In primavera si può fare una vellutata di lattuga o scarola ma anche di alcune erbe di campo o dei carciofi che sono utili per le loro proprietà depurative! In estate è ottimo il sedano, rinfrescante e poco calorico, oltre, naturalmente, all’immane zucchino. Con l’esperienza si impara a dosare la quantità d’acqua secondo i propri gusti. Possiamo rendere la nostra vellutata molto densa con le sole verdure oppure si può arricchire con pezzetti di pane o fiocchi di cereali tostati. Il condimento è olio a crudo e parmigiano o, per chi preferisce, va bene un cucchiaino di ricotta.

Preparazione delle vellutate:

Lavare e fare a piccoli pezzi tutte le verdure. Aggiungere acqua che ricopra di un dito o due le verdure e fare cuocere a fuoco medio per mezz’ora. Condire come detto. Naturalmente è possibile la variante di far soffriggere la cipolla in olio e poi aggiungere le altre verdure. In questo caso avremo un gusto più deciso ma l’insieme sarà meno rinfrescante.

Vellutata di zucca (per 2 persone)

Ingredienti:

4 etti di zucca sbucciata
(preferibile zucca mantovana)
1 patata media
1 cipolla media



By Letizia

SPAZIO CINEMA

Il ritorno di Mary Poppins

BY DAVIDE

Se vi dico:

“SUPERCALIFRAGILISTICHESPIRALITOSO”, cosa vi viene in mente? Nienteeeeeeee?

E se continuo....“BASTA UN POCO DI ZUCCHERO E LA PILLOLA VA GIU”... Avete certamente capito che parlo di Mary Poppins, la tata magica e canterina che scende dal cielo e ridimensiona la famiglia Banks nel classico Disney del 1964. Ebbene presto la tata tornerà a far visita ai fratelli Banks ormai adulti; la rivedremo prossimamente nei cinema!!! Nel cast *Emily Blunt* è una magnifica Mary Poppins; *Emily Mortimer* e *Ben Whishaw* i fratelli Banks; e ritroviamo anche *Dick Van Dyke* (Bert, l’allegro spazzacamino nel film del 1964).

GENERE: Fantasy



Credetemi, non potete perdervi questo capolavoro!

L’ANGOLO DELLA CUCINA

E’ AUTUNNO TEMPO DI CASTAGNE!!!



By Serena

Cosce di tacchino alle castagne

Facile e veloce!!!

Ingredienti (per 4 persone):

2 cosce di tacchino
150 gr di castagne precotte
1 bicchiere di vino
erbe aromatiche
1 spicchio d’aglio
burro
sale e pepe



Tritare le erbe con l’aglio. Spalmare di burro le cosce e condire con le erbe tritate. Mettere il tutto in una pentola, aggiungere le castagne, sale e pepe e versare il vino. Cuocere per un’ora circa in forno a 200 gradi. Per il contorno a piacimento potete servirlo con patate lesse insaporite con burro.

Palline di castagne e cioccolato

Ingredienti:

150 gr di castagne secche
50 gr di cioccolato fondente
zucchero q.b. per ricoprirle
un pizzico di sale



Mettete a bagno il giorno prima le castagne, poi cuocetele nella loro acqua e un pizzichino di sale. In pentola a pressione sono sufficienti 20/30 minuti, in pentola normale almeno il doppio. Grattugiate il cioccolato fondente in un piatto largo fondo. Aggiungete le castagne (leggermente raffreddate) con poca della loro acqua e con una forchetta schiacciatele insieme al cioccolato. Formate delle palline e rotolatele nello zucchero. Poi, se volete, mettetele in quei cestini di carta per dolcetti piccoli.

MODI DI DIRE LOCALI

REDOLA

Sentiero di campagna;

COMODO

Gabinetto (per lo più esterno alla casa);

PUNGIA

Ortica;

ARCILE

Un tipo di madia che serviva per impastare il pane;

CIGLIERI

Stanza che serviva da ripostiglio o anche da cantina;

CIORTELLORA o SARTELLORA

Lucertola;

CANTORA

Cassetto del comò o del tavolino;

LEMBRUGIO

Goloso;

SCRANNA

Sedia (chi va a S. Anna perde la scranna);

TRUCIO

Sporco, mal vestito;

ALLUCIGNORATO

Di tessuto spiegazzato, non stirato;

FARE A BICCO

Non abbuffarsi, limitarsi nel mangiare;

ANPO’

Guarda un po’;

CENDORUGIO

Persona malmessa, trasandata nell’aspetto generale;

FUFFIGNO

Ingarbugliamento di fili. Per estensione, cosa mal fatta, anche in senso morale.

ORARIO MESSE

CARRAIA

Domenica ore 10.30

PAREZZANA

Domenica ore 9.30

TORINGO

Sabato ore 17:00
Domenica ore 12:00

MUGNANO

Domenica ore 9:00

PIEVE S. PAOLO

Domenica ore 8:00 e 11:00

S. MARGHERITA

Sabato ore 18:00

IL TERRITORIO IN PILLOLE

Il Comune di Capannori è formato da 52 frazioni ed una popolazione di 46.072 abitanti. Nella parte centrale del Comune di Capannori sono situate le frazioni di Carraia, Parezzana e Toringo. Nei precedenti numeri abbiamo trattato le frazioni di Carraia e Parezzana ed in questo numero trattiamo la frazione di....

Toringo

La storia di Toringo risale al 784 D.C. ed è ricordato in vari documenti degli anni 798, 800 e 848. Anticamente la campagna di Toringo era sommersa dalle acque per la maggior parte dell’anno. Questo era dovuto al fatto che fino verso il 500 il fiume Serchio, detto Hauser, ovvero usare, partendo dagli Appennini, dopo aver percorso 30.....

Il Parroco è Don Policarpo, la chiesa è intitolata a S. Pietro e Paolo che si festeggiano il 29 giugno e la Madonna del Carmelo il 16 luglio.

Toringo si estende su una superficie di 161.310 ettari e confina con le frazioni di Verciano, Pieve S. Paolo, Parezzana e con il Comune di Lucca. All’ultimo censimento del 31/12/2017 gli abitanti a Toringo risultavano 372 di cui 176 maschi e 196 femmine. Le attività presenti sul territorio sono: Azienda Agricola Del Sarto Matteo, Parrucchiera Daniela, S.I.S.A. Srl (prodotti chimici industriali), Bar Alfredo, Toringo Tennis Club, Estetica Elisa, Tecno Box Srl (carpenteria metallica), Siderlucca (produzione e vendita articoli in ferro), EuroVast (cartiera).

Toringo è costituito da n° 8 Corti (aggregazione di edifici rurali solitamente composte da due spine di case o altri edifici a schiera, poste l’una di fronte all’altra) che sono:

Corte Baldocchi (16 famiglie), Corte Frughi (5 famiglie), Corte Secco (4 famiglie), Corte Palmini (8 famiglie), Corte Dini (6 famiglie), Corte Biagioni (2 famiglie), Corte Galli e Corte

Curiosità su Toringo...

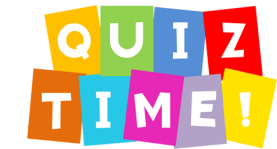
DA STAZIONE FERROVIARIA A.....CAFFE’, BIRRA E PANINI!!!



Forse non tutti sapete che il “Bar da Alfredo” a Toringo era nato come stazione ferroviaria, linea LUCCA – PONTEDERA. Aperta il 28.10.1928 fu bombardata nella primavera del 1944. Mai più ricostruita, fu dismessa definitivamente il 21.02.1958. Fu nell’ottobre del 1970, grazie all’idea del Sig. Alfredo Simonetti e di sua moglie Maria, che questa stazione fu riconvertita in bar-alimentari e tutt’ora è gestita da Damiano (nipote di Alfredo) che continua questa attività dal 2011. Si può vedere la linea ferroviaria solo a tratti, generalmente è invasa dalla vegetazione spontanea, in alcuni punti è asfaltata e i suoi ponti sono quasi tutti crollati. Una delle sue gallerie si rivelò molto importante per le milizie tedesche in ritirata essendo questa linea costruita per buona parte lungo il confine dell’antico “lago di Bientina” per 25,264 km e con ben 10 stazioni. Entra al “Bar da Alfredo” e pensa che nella stanza a sinistra, dove ora c’è la tv, c’era il magazzino dei pacchi e guarda nella parete davanti a te le due finestrelle (la porta nel centro era chiusa): quelle erano la biglietteria. Dopodiché si accedeva alla “sala d’aspetto”, la stanza a destra dove ora Damiano prepara i panini e i taglieri di salumi e formaggi, da cui le persone raggiungevano i binari attraverso una porta ora chiusa. E mentre sorreggi il tuo caffè alza gli occhi davanti a te e ammira la bellissima ricostruzione del pittore Iacopo Da Martina. Si ringrazia il Sig. Alfredo Simonetti per l’autorizzazione alla pubblicazione della foto.



By Antonella



By Silvia

QUIZ N. 5

INDOVINA???

Come si chiamava il famoso compositore di musica che ha vissuto per diversi anni a Carraia?

La soluzione sarà svelata nel prossimo bollettino!!!