

ADA BARSOTTI

Di sicuro non ti annoi in sua compagnia, ed è bene così perché a 88 anni è raro trovare una signora così arzilla e in forma. Originaria di Lucca, sposa Domenico Bertelli il 10.09.1955 e si trasferiscono in Corsica per motivi di lavoro; tornano a Lucca nel 1962 per finire nel 1970 a Toringo, in Corte Baldocchi, dove potete venire a trovarla. Eh si, ogni volta che mi vede **"O BIMBINA, NON MI VIENI MAI A TROVARE!!!!!!"** è semplicemente fantastica penso io. Donna concreta, abituata ad affrontare di petto le asperità della vita; e non potrebbe essere altrimenti visto che ha allevato i figli Pierluigi, Patrizio, Simonetta, Lory e i 2 gemelli Claudio e Renato. Cuoca bravissima specialmente nei piatti tipici come la trippa e la polenta col picchiante o meglio ancora le anguille con la bietola. Se hai voglia di maccheroni fatti in casa assaggia i suoi: li fa delicatissimi che ti si sciolgono in bocca. Oppure ti va un minestrone??? Anche in quello è fenomenale. Adesso è nonna di 8 nipoti e bisnonna di 3, ma non ha perso la verve e la vitalità. Quel che è certo è che il messaggio che arriva da questa donna è quello della voglia di vivere, di raccontare le proprie esperienze e di essere col suo insegnamento, ancora di aiuto, alle generazioni più giovani. Continua così Ada nella tua semplicità sei la nonna che in tanti vorremmo avere.



By Antonella

Tanti cari AUGURI da parte del FARO!!! In questo numero festeggiamo:

- Luisella..... "09 febbraio"** Hai spalle forti, sorrisi e abbracci per tutti, ti meriti un paio di occhi sereni *Antonella*
- Fabio..... "06 marzo"** Baci_baci, abbracci_abbracci, auguri_auguri *Zia Antonella*
- Giampiero..... "24marzo"** Tanti auguriiiiiiii *Silvia Ilaria e Federica*
- Sergio Conventi..... "24 marzo"** Buon compleanno *Dalle nipoti*
- Patrizia Torre..... "26 marzo"** Buon compleanno a Patrizia "Fiordaliso" *Dalla tua cuginetta preferita*
- Angelo Squaglia..... "26 marzo"** Buon compleanno da Mauro e Pierangela

Stampato con il contributo della



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
•Silvia Baldocchi.

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

CACCIA AL PERSONAGGIO

SCRIVI NELLO SCHEMA I NOMI DEGLI OGGETTI ILLUSTRATI.NELLE CASELLE COLORATE LEGGERAI IL NOME DI UNA PERSONA A TE BEN NOTA ... BUON DIVERTIMENTO!!!

BY DAVIDE

1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									



Tieni il viso rivolto sempre verso il sole e le ombre cadranno dietro di te

Passate le feste eccoci arrivati quasi a Carnevale.... Ricordiamo tutti il grande successo della festa dello scorso anno.

Quest'anno non potendo ripeterla nella versione consueta, abbiamo pensato di proporre comunque qualcosa che possa coinvolgere grandi e piccoli e quindi **Il Carnevale del FARO 2021** consisterà in una **Sfilata in maschera Virtuale**.

Proviamo a divertirci ugualmente coinvolgendo parenti e amici a votarci e poi la fortuna farà il resto (*il regolamento per partecipare alla sfilata è riportato nel volantino sottostante*). La nostra attività prosegue anche con la pubblicazione del bollettino, siamo molto grati per l'apprezzamento che ci riconoscete e che ci incoraggia a proseguire nel lavoro di raccolta notizie, redazione e consegna. Il bollettino è consegnato da volontari che non sempre riescono ad arrivare a tutti, quindi chi volesse essere sicuro di ricevere il bollettino può richiederlo con queste modalità:

- e.mail a gamilfaro@gmail.com (Indicando nome cognome, indirizzo e telefono)
- Per telefono al n. **3491257694**

By Silvia



SOMMARIO

- Concorso Carnevale.....1
- Premiazione concorso presepi..2
- Cognomi..... 3
- L'angolo della cucina.....4
- L'angolo di nonna Giampy.....4
- Proverbi5
- Orario messe.....5
- La cultura del maiale..... 5-6
- Associazione Angeli in moto....6
- L'albero più antico del mondo..7
- Ada Barsotti.....8
- Auguri di compleanno.....8
- Caccia al personaggio.....8

Associazione Gruppo Attività Multipaesano IL FARO

SFILATA VIRTUALE
IL FARO IN MASCHERA
2021

- **entro il 8 febbraio INVIACI** una tua foto in maschera per partecipare alla sfilata virtuale in una delle 3 categorie seguenti:

- Categoria Junior**
- Categoria Senior**
- Categoria Gruppi**

- **sino al 14 febbraio** la foto rimarrà pubblicata sulla nostra pagina Facebook: [gamilfaro](https://www.facebook.com/gamilfaro) e potrà essere VOTATA
- **il 16 febbraio** verranno decretate da una giuria le 3 migliori maschere in riferimento anche al numero di "mi piace" con la consegna di un "omaggio" da parte degli sponsor.

REGOLAMENTO

Partecipare è semplice e gratuito
- **Entro e non oltre il 08 febbraio 2021** inviaci la tua foto in maschera al nostro indirizzo di posta elettronica gamilfaro@gmail.com (è consigliato l'invio di 2 immagini a colori) indicando il nome, cognome, nome della maschera, la categoria di appartenenza (Junior, Senior, o Gruppo) e numero telefonico. (L'invio delle foto costituisce autorizzazione alla pubblicazione su facebook, inoltre per motivi di privacy le foto verranno pubblicate con viso coperto se non già mascherato).
- **Dall'8 febbraio 2021** verranno pubblicate sulla nostra pagina Facebook: [gamilfaro](https://www.facebook.com/gamilfaro) e avranno inizio le votazioni che scadranno il **14 febbraio 2021 alle ore 23:00**.
- **Martedì grasso 16 febbraio 2021** le prime tre maschere di ogni categoria che avranno ricevuto più "Mi piace" verranno esaminate da una giuria la quale selezionerà la miglior maschera per ogni categoria con l'assegnazione di un omaggio da parte degli sponsor.

Recapiti

Pagina facebook: [gamilfaro](https://www.facebook.com/gamilfaro) - email: gamilfaro@gmail.com - cell. 349 1257694

Info

CANTONIERE DI PAESE

335 1397378

ACCHIAPPARIFIUTI

Per denunciare gli abbandoni di rifiuti su suolo pubblico o bordo strada si può inviare un messaggio con WhatsApp al num. **348 6001346**.

ASCIT

Ritiro gratuito RIFIUTI INGOM-

Da oggi anche su Whatsapp!!!
AL NUMERO **331 6457962**

Se vuoi segnalarmi problemi su un corso d'acqua, avanzare reclami o fare proposte
DILLO AL PRESIDENTE

Avvalendomi della collaborazione dei tecnici e degli uffici, ti risponderò nel minor tempo possibile.
La tua segnalazione ci aiuterà a migliorare la nostra attività e ad accrescere la sicurezza del territorio.

Grazie,
Ismarino Ridoiffi
Presidente del Consorzio

NELLA SEGNALEZIONE DI WHATSAPP, TI CHIEDO DI RIPORTARE:

- NOME E COGNOME
- EMAIL
- LOCALITÀ
- NOME DEL CORSO D'ACQUA



PREMIAZIONE CONCORSO

"PRESEPE SOTTO IL FARO"

Non potendo organizzare eventi nel 2020 e soprattutto il concerto di Natale che ormai da due anni si può dire faceva parte di una usanza del Faro, abbiamo cercato di condividere lo spirito del Natale creando uno spazio "social" con le foto del presepe che da sempre rappresenta la famiglia. I presepi che hanno partecipato al concorso "presepe sotto il Faro" per il Natale 2020 sono stati 21, tutti molto belli, alcuni dei quali particolari, come il presepe "Necchi", il presepe nell'acquario, il presepe di lana etc. etc...

A gennaio 2021 sono stati consegnati i premi del concorso " il presepe sotto il faro"



al presepe 1° classificato il cesto, che dopo un'accesa sfida a conquistare più "Mi piace" è stato il presepe delle sorelle Violetta e Rugiada Menconi di Pazzana che hanno ricevuto 303 voti.



Il 2° posto è stato conquistato dal presepe sull'albero di Désirée Salvini di Massa Macinaia distanziandosi di pochi "mi piace".

Visto l'apprezzamento ricevuto con 270 voti, il consiglio del Faro ha deciso di consegnare un premio di consolazione alla giovane Désirée.



Ringraziamo vivamente tutti i partecipanti e chi ha votato



Forse non tutti sanno che... ?

THE PRESIDENT



Non sto parlando del presidente degli Stati Uniti, ma della sequoia più antica e una tra le più giganti della terra. The President, così viene chiamato questo imponente albero, si trova nel National Park della Sierra Nevada meridionale, in California. Ha 3.266 anni di età, si staglia verso il cielo per circa 75 metri (come un palazzo di 22 piani) e ha un volume di circa 1.533 metri cubi così suddiviso: 1.278 metri cubi di tronco e 255 metri cubi di rami.

By Antonella

L'arte in vernacolo.....

Abbiamo chiesto a Domenico Bertuccelli in arte "Gavorchio" se ci inviava una sua poesia in vernacolo relativa al carnevale, lui ci ha inviato Il Carnovale e noi lo ringraziamo

Il Carnovale (15-02-94)

Eccoti di novo Carnovale!
Vecchio burlon' immascherato
e co'r'di ch'ogni scherso vale
anco 'vest'anno sei arivato.

Ti sei avvicino guatto, guatto,
co' coriandoli e mascherine
sempre ridi come un matto
sarti e balli e fai moine.

Sei la gioia de' bimbetti
signorine e damigelle
che doventin' ghiauletti
a son' di burle e chiapparelle.

Ma anco 'vecchi un'èn' da meno
e pe' scariassi da pensieri
fan' burlette a cuore pieno
ripensando a tempi d'ieri.

Io vorei tornà' bimbetto
co' baffetti di carbone
con'un torchio per fioretto
e mascherina di cartone

Po' combatte i malaissi
con' tal' spada sguainata
sartà' greppi, poggi e fossi
a cavarcion' d'una granata.

Bentornato carnovale
portà' pur' dell'allegria
e alla gente che sta male
i malanni scaccia via.

Gavorchio

Il Carnevale

E' una delle festività più amate e celebrate in tutto il mondo, l'origine di questa festa secondo la credenza comune è cristiana e precede l'inizio della Quaresima, ossia 40 giorni prima di Pasqua. Il termine Carnevale non a caso deriva dal latino "carnem levare" che significa proprio "togliere la carne". Durante la Quaresima infatti le persone si astengono dal consumo di carne.

I primi festeggiamenti del Carnevale risalgono al VIII secolo, quando veniva organizzato un banchetto con tanti cibi e bevande prima del digiuno. Durante questo periodo veniva sovvertito l'ordine sociale e si nascondeva l'identità dietro una maschera.

Il Carnevale è considerato anche una festa pagana, le sue origini vanno ricercate in epoche molto più remote, quando la religione dominante era quella pagana. La ricorrenza infatti trae le proprie origini dai Saturnali della Roma antica o dalle feste dionisiache del periodo classico greco. Durante queste festività era lecito lasciarsi andare, liberarsi da obblighi e impegni, per dedicarsi allo scherzo e al gioco. Inoltre mascherarsi rendeva irriconoscibili il ricco e il povero, e scomparivano così le differenze sociali. Una volta terminate le feste, il rigore e l'ordine ritornavano nella società.

COME SI CALCOLA L'ARRIVO DEL CARNEVALE?

Il Carnevale non ha una data fissa: ogni anno dipende da quando cade Pasqua la quale cade la domenica successiva alla prima luna piena di primavera di conseguenza essa è sempre compresa nel periodo dal 22 marzo al 25 aprile. Nel 2021 pasqua è il 4 aprile pertanto le prime 5 settimane sono di quaresima e la sesta di carnevale. Il tempo di Carnevale quindi inizia la prima domenica delle nove che precedono quella di Pasqua. Raggiunge il culmine il giovedì grasso e termina il martedì successivo, (16 febbraio martedì grasso) che precede il Mercoledì delle Ceneri, (inizio della Quaresima)

IL CARNEVALE ITALIANO

In Italia vengono festeggiati oltre 70 carnevali uno dei più famosi è il Carnevale di Viareggio il quale ha origine nel 1873. Secondo alcuni, è annoverato, insieme a quello di Venezia, tra i dieci migliori carnevali al mondo. È a Viareggio infatti che nasce il primo carro allegorico in carta pesta nel 1925.

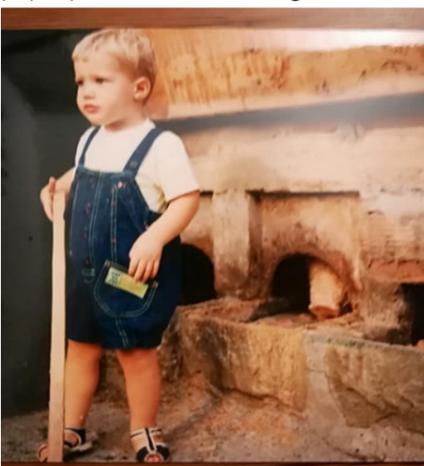
By Pierangela



... Segue da pagina 5

... Il norcino suddivideva la carne a seconda se destinata al consumo fresco (bisticchine, spalla, filetto.....) o alla trasformazione o salagione. Le carni venivano tritate, si univa sale, pepe macinato e in grani, aglio sminuzzato ,sapori vari e quindi riempivamo i budelli (che erano rovesciati e ben lavati). Ecco che nascevano lunghe file di salicce e bei salametti che appendevamo ai travi del soffitto ad essiccare. La pancetta veniva insaporita con sale, pepe e sapori vari, arrotolata su se stessa e cosparsa tutta di pepe per conservarla meglio e

tenere lontane le mosche. E in luglio veniva affettata per farcire meravigliosi panini che allietavano le lunghe giornate passate a raccogliere il grano e il fieno nei campi. E siccome



“del maiale non si butta via nulla”, i ritagli di lardo venivano cotti per circa 3 ore fino al loro scioglimento ,raccolto in contenitori, serviva a mantenere la carne più a lungo in attesa del suo utilizzo. Ti sto parlando dello STRUTTO, perché non esistevano i frigoriferi e l'unico modo per conservare bisticchine, zampucci (ottimi per insaporire la zuppa o il brodo di fagioli) era immergerle nello strutto. Ah dimenticavo di dirti delle cosce e delle spalle del maiale, vale a dire i prosciutti che venivano messi sotto sale per circa 20-25 giorni, lavati , spalmati di strutto per essere INCAMICIATI (coperti) di pepe e appesi per la loro stagionatura. Ma ora basta parlare di maiali, faccio merenda mi fai compagnia? Come faccio a dire di no ad una meravigliosa fetta di pane intiepidita in forno e condita con una goduriosa fetta di lardo? Si si ho deciso, faccio merenda con Franco. Arrivederci ragazzi alla prossima...

Foto gentilmente concesse da DAVIDE GIOMETTI papà Luigi Giometti con i maialini (gennaio 1986) e il piccolo Davide Giometti di guardia allo stallino con i maialini (settembre 1991)

By Antonella

Associazione ANGELI IN MOTO

Ho conosciuto Alberto Marconcini e la sua compagna Cristina infermiera di professione nel 2017, centauri professionisti si può dire !!!, insieme e con le loro moto sono stati in varie parti del mondo, sin dal primo momento che li ho incontrati mi hanno dato una sensazione di amicizia serenità e correttezza (valori rari al giorno d'oggi) ed è con immenso piacere che oggi voglio presentare a tutti quelli che ci seguono questa meravigliosa iniziativa peraltro già uscita sulla stampa locale. Alberto Marconcini, è il responsabile della sezione di Lucca, di “Angeli in Moto”, l'associazione finalizzata all'aiuto delle persone che non si possono muovere da casa per poter avere medicinali, ritiro referti medici, consegne mascherine o quant'altro Ovvero tutto quello che può essere contenuto nelle borse delle loro motociclette.. Tutto questo avviene attraverso protocolli di intesa a livello nazionale, che li vede in provincia di Lucca in contatto con AISM, UIC e UILDM.. L'associazione è sviluppata a livello nazionale in ben 45 province e coinvolge circa 800 motociclisti. Alberto mi dice che Sono stati presi accordi anche con il Comune di Capannori, attraverso il sindaco Luca Menesini ed il suo vice Matteo Francesconi. Continuando la nostra conversazione Alberto aggiunge e precisa che per chi usufruisce del loro aiuto non ci sono alcun tipo di spese e che loro danno disponibilità in genere su interventi programmati, nonchè anche per improvvisi fabbisogni. Durante il periodo di chiusura per il Covid, sono stati e sono autorizzati a circolare, e sono riconoscibili, attraverso della segnaletica esposta sul mezzo, ed un tesserino che accerta chi sono.

Concludo facendo un riferimento- apprezzamento ad “Alberto e la rossa ” ovvero a lui e la sua moto, ed agli Innumerevoli viaggi avventurosi che ha fatto con la sua compagna “rossa” come la chiama lui” e prima di salutarlo gli chiedo se vuol scrivere e pubblicare sui futuri numeri del bollettino qualche suo viaggio, per non dire spericolata avventura al fine di dividerlo con tutti noi ... lui accetta volentieri e quindi sul prossimo numero troveremo il racconto di un suo viaggio ... Saluto Alberto con amicizia e simpatia, lo ringrazio per l'intervista

By Pierangela



email: angeliinmotolucca@gmail.com

Tel. Alberto 3332131237— Mauro 3398704458—Riccardo 3296044448

CHI SIAMO?

Angeli in moto è un'associazione di volontari dedicata a chiunque abbia impedimenti a reperire i propri farmaci in autonomia. Un'associazione mossa dal forte desiderio di rappresentare una soluzione in più rivolta con altrettanta sensibilità anche a famiglie con fragilità economiche, in stato di indigenza o in momenti difficili così come è pronta all'ascolto anche dei loro singoli componenti.

Attiva 365 giorni l'anno, Angeli in Moto, si adopera da anni a rispondere anche alle richieste di ritiro e consegna di esami di laboratorio, cartelle cliniche, piani terapeutici e beni di prima necessità.

Contando sull'apporto delle proprie sedi territoriali, presenti a oggi in più di 40 province d'Italia, l'associazione Angeli in moto riesce a essere attiva e a disposizione il più capillarmente possibile per chiunque ne facesse richiesta.

“Da soli si va più veloce
insieme si va più lontano”

CONTATTACI QUANDO VUOI



Paese che vai...cognome che trovi

Qual è l'origine dei nostri cognomi? Hanno qualche significato particolare? E a cosa servono?

I cognomi Sono nati per la necessità di distinguere le persone tra loro e di censire la popolazione. E ovviamente i cognomi italiani non fanno eccezione.

UNA PRATICA ANTICA

Un primo registro di nomi esisteva già in **età romana**: i cittadini venivano segnati con un **praenomen** (cioè il nome personale, per esempio Caio), e con l'indicazione della **gens** (cioè della famiglia di provenienza, "Giulia" per esempio). Quando questi due nomi non furono più sufficienti a distinguere le persone, perché gli omonimi (ossia le persone con lo stesso praenomen e la stessa gens) erano diventati troppi, si aggiunse un **cognomen**, cioè un soprannome. Per esempio "**Cesare**" che significa "colui che ha gli occhi chiari".

COGNOMI MODERNI

Ma perché, allora, i cognomi romani non sono giunti fino a noi? Semplice: perché dopo la caduta dell'impero i registri ufficiali creati dai governi degli imperatori romani andarono distrutti o perduti. E per molti anni, in seguito all'imbarbarimento e al cambiamento della società, non si sentì più il bisogno né di cognomi né, ovviamente, dei registri. Successivamente, in Europa, precisamente tra il **X e l'XI secolo**, gli abitanti aumentarono di numero e, per distinguere le persone e per facilitare e rendere sicuri gli atti pubblici, per esempio le compravendite, **diventò sempre più comune l'uso di un cognome**.

Tale cognome poteva, ad esempio, derivare da una certa **caratteristica fisica** o da un soprannome (Rossi per le persone rosse di capelli, per esempio), **oppure dalla zona di provenienza** (come Leonardo: dal paese di Vinci, in Toscana), dal **lavoro svolto** (Tintori, Bovari ...) o dalla **patronimia** (cioè il nome del padre: per esempio Iohannes filius Arnaldi diventerà Giovanni Arnaldi).

L'uso del cognome **fu reso obbligatorio in Italia nel 1564**, quando il **Concilio di Trento** stabilì che i parroci dovessero tenere un registro con nome e cognome di tutti i bambini battezzati. (tratto da Focus Junior)

Continua il nostro viaggio tra i cognomi più diffusi nei nostri 3 paesi

Questa è la volta di PAREZZANA dove troviamo anche una corte che porta questo nome " FREDIANI"

"FREDIANI"

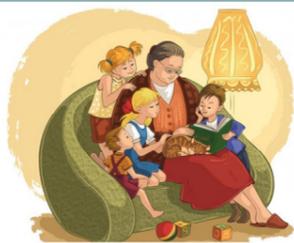
Origine

Frediani è tipico toscano, della zona che comprende le province di Massa, Lucca, Pistoia, Pisa e Livorno, dovrebbe derivare direttamente dal nome medioevale Fredianus originato dal germanico frithu con il significato di amante della pace, ricordiamo San Frediano Vescovo di Lucca nel V secolo, ma è pure possibile una derivazione dal toponimo San Frediano (Pi), (Lu) e (Pt).

Avi illustri

Famiglia lucchese, proveniente da S. Maria del Giudice, e che appare ai giuramenti di fedeltà nel 1331 a Giovanni di Boemia e nel 1369 a Carlo IV. Ebbe uomini illustri nel governo della Repubblica. Nel secolo XV Vincenzo fu rinomato pittore, e Paolo ebbe casa commerciale in Lione. Nel secolo seguente Lodovico fu insigne giurisperito. Luca fondò nel 1559 il pio istituto per l'infanzia derelitta, chiamato degli Orfani Azzurrini, sopravvissuto fino al 1808. Nel sec. XVII Girolamo coprì la carica di Maestro generale dei Serviti e Giovanni Domenico, architetto, fu autore di trattati di fortificazioni nello stesso secolo. La famiglia ebbe le case alla torre Del Veglio e presso S. Romano; le sepolture a S. Maria Corte Orlandini e in S. Frediano. Furono iscritti nel Libro d'Oro della Repubblica del 1618 e la nobiltà della famiglia fu confermata nel capitano Pietro Paolo con decreto del 13 febb. 1817 e in Andrea, consigliere di Stato del Ducato Borbonico, con decreto dell'11 agosto 1830, col grado di nobiltà patrizia ereditaria.

By Silvia



nonna Giampy



IL CARNEVALE

Per mascherarsi, andavamo in soffitta. Si apriva un baule si cercava un vestito smesso una gonna o camicetta, un paio di scarpe coi tacchi anche un po' sgangherate si truccava il viso col rossetto e così eravamo mascherate. Poi in gruppetto, si girava la via del paese. Ritornate a casa, si riponeva tutto nel baule lavandosi il viso con tanto sapone. E' cambiato il tempo, con l' emancipazione, sono finiti i divertimenti che con semplicità ci davano momenti, di felicità.

TEMPO DI CARNEVALE

Mi ricordo, quando ero una bimbetta dopo il Vespro sul Sagrato, c'era la Zingaresca. Noi ragazzi ci mettevamo in circolo a sedere e con piacere stavamo ad ascoltare questi attori che giravano paesi e città, recitando come fanno tutti il Varietà. Qualcuno diceva il tetto è Basso, a seconda delle parole o al fatto ci si divertiva come matti. Finita la scena passavano con il piattino, qualche soldo, un fiasco di vino e anche un pane, un salamino. Sorridenti, ringraziavano, per aver sbarcato la giornata ma noi di più dovevamo ringraziare per averci sanamente fatto fare una risata.

L'ANGOLO DELLA CUCINA



Focaccia alle olive, noci e timo

Ingredienti

600 g di farina 0
400 g di acqua
24 g di lievito di birra
2 cucchiaini di miele
100 g di gherigli di noci
100 g di olio extravergine di oliva
100 g di olive
timo fresco, rosmarino o altra erba aromatica
sale



By Antonella

Per preparare la focaccia alle olive, noci e timo, per prima cosa sbriciolate il lievito di birra in una ciotola, unitevi il miele e l'acqua tiepida e mescolate bene fino a far sciogliere i due ingredienti. In un'altra ciotola unite alla farina l'acqua con lievito e miele, amalgamando bene con le mani. Su un piano di lavoro infarinato impastate la massa ottenuta per almeno 5 minuti, formate poi una palla, ritrasferitela nella ciotola e lasciatela lievitare, coperta con la pellicola, per circa 2 ore. Nel frattempo tritate grossolanamente le olive e le noci e, trascorso il tempo di riposo, unitele all'impasto insieme al timo. Lavorate ancora l'impasto con le mani finché noci e olive saranno distribuite in maniera omogenea. Infarinare leggermente uno stampo, quindi trasferitevi l'impasto e stendetelo con le mani finché toccherà i bordi. Spennellate la superficie della focaccia con olio e fatela lievitare per un'altra ora coperta da un panno. Trascorso questo secondo tempo di lievitazione cuocete la focaccia in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Ottima per una merenda da servire ancora tiepida.

PROVERBI

Con questo numero inizia la nuova rubrica dei proverbi se qualche lettore è a conoscenza di qualche proverbio o frase tipica usato nelle nostre zone può inviarcelo per email oppure telefonare al numero in prima pagina e verrà pubblicato.

- È arrivata l'Epifania che tutte le feste le porta via, poi arriva il carnevale che tutte le feste le fa tornare;

- Senza illeri 'un si lallera (senza soldi non si compra niente);

- Bisogna far lo sciocco per non pagar il sale (la furbizia più grande è quella di non apparir furbi);

- La vita dell'adulatore poco tempo sta in fiore (prima o poi l'adulatore viene scoperto);

- A cattiva vacca Dio dà corte corna (agli uomini malvagi Dio dà poche forze in modo che non possano fare del male);

- A cattivo cane, corto legame (con i malvagi è necessario adottare leggi e provvedimenti più severi).

Filastrocca dell'Amicizia

Come una ruota gira la Vita: gira e rigira, non è mai finita. Può andare su, può andare giù, a volte credi di non poterne più! Ma fatti forza, non disperare, c'è sempre un Amico che ti può aiutare. Ricorda, la cosa più importante non è il lavoro, non sono gli affari, non sono i soldi, non sono i denari, non è l'argento e non è l'oro.. E' l'Amicizia il vero Tesoro!

ORARIO MESSE

CARRAIA

Domenica ore 10:30

PAREZZANA

Domenica ore 9:30

TORINGO

Sabato ore 17:00

MUGNANO

Domenica ore 9:00

PIEVE S. PAOLO

Domenica ore 8:00 e 11:00

S. MARGHERITA

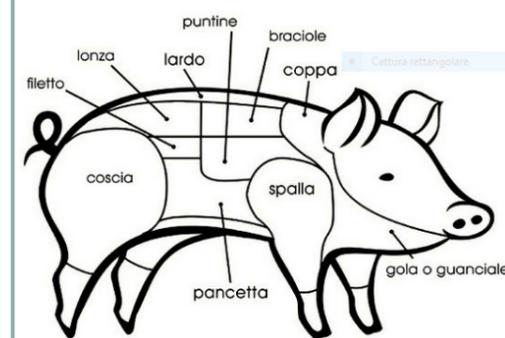
Sabato ore 18:00

IO, FRANCO E LA "CULTURA DEL MAIALE"



Nelle nostre campagne fino agli anni '60 i nuclei familiari fondavano la propria esistenza sul lavoro agricolo, ed essendo fortemente ancorati alle origini contadine, la "cultura del maiale" permise l'integrazione alimentare delle famiglie, che altrimenti era molto magra. Tutta la mia famiglia aspettava con gioia l'insaccatura del maiale perché significava mangiare per giorni bistecchine sulla brace, salicce fresche spalmate sul pane e perché sapevo che per mesi potevo contare su tutto questo ben di Dio.

Inizio questo racconto insieme con **Franco Giometti** classe 1942 di Parezzana che, come un fiume in piena, non smette di parlarmi di questo suo godurioso ricordo. Si comprava un maialetto "di latte" durante la fiera del settembre lucchese, verso gennaio-febbraio diventava circa 150 kg, bello grasso e tondo



...mh... mh... che salicce....., sento il loro saporino in bocca. Lo tenevamo nello STALLINO o porcile, un piccolo fabbricato ricavato in una struttura separata dalla nostra abitazione a causa dell'olezzo che emanava. Lo stallino aveva un'altezza limitata (circa m. 1,30), il pavimento in mattoni e l'accesso era da una porticina in legno e con la PILETTA o TROGOLO cioè una mangiatoia ricavata nel muro esterno per permetterci di dare mangime al maiale.

Mangime... nostri avanzi di casa per lo più, perché a quel tempo... non si buttava via niente !!!!!!! ... e d'altronde lui mangiava di tutto: bucce di patate e di frutta, il granturco che veniva coltivato per lui ed anche la buccia delle zucche, che azzannava col suo grugno appena gli riempivamo la piletta. Mi soffermavo a guardarlo..... Caspita, pensavo, non smetteva mai di mangiare.



MANGIAVA PROPRIO COME UN MAIALE!!! Nei mesi gennaio-febbraio fino agli anni 60 non esisteva corte in cui non veniva "ammazzato il maiale". Si ,si , dicevamo proprio tutti così: c'è da ammazzare il maiale! Ma per noi era una festa attesa per un anno. Per questo esisteva il NORCINO, macellaio specializzato nell'insaccare il maiale e quando arrivava lui, tutti i cortigiani si riunivano attorno perché cominciava la festa.

Dopo aver ammazzato il maiale la prima operazione consisteva nel bruciarli il CRINE con paglia infuocata che nel tempo fu sostituita con il bruciatore a gas; veniva poi lavato mentre con mattoni o raspe lo grattavamo per togliergli di dosso il crine bruciato. L'odore del crine bruciato si diffondeva per tutto il paese, quindi tutti sapevano dove veniva insaccato un maiale quel giorno. Beati loro pensavo... Stasera bistecchina sulla brace e biroldo fresco accompagnati da vinello nuovo naturalmente!!! Ma torniamo al nostro maiale: veniva appeso per le gambe a testa in giù, liberato dalle interiora e lasciato lì per 1-2 giorni. Un momento dimenticavo di dirti che mettevamo da parte il sangue, sì, sì il sangue ... serviva per fare il biroldo. Certo, fai pure quella faccia schifata (in effetti sto facendo una faccia molto schifata!!!) ma ti piace il biroldo? Magari con dentro l'uvetta, si ti piace? E allora sappi che è fatto col sangue, parti interne e cotenne cotte per alcune ore, spezzettate, speziate, il tutto messo in budelli puliti e ben lavati e infine lesati per circa 2 ore...

Come si chiama il cucciolo del maiale?

Lattonzolo	Dalla nascita allo svezzamento
Latrone	Dallo svezzamento a 25-35 kg
Verretto	Maschio lattone fino alla pubertà
Verro	Maschio adulto in riproduzione
Scrofetta	Femmina lattone fino al primo parto
Scrofa	Femmina in riproduzione dopo il primo parto
Magroncello	Fino a 100 kg destinato all'ingrasso
Maiale	Oltre 100 kg e può arrivare a qualche quintale

viva per fare il biroldo. Certo, fai pure quella faccia schifata (in effetti sto facendo una faccia molto schifata!!!) ma ti piace il biroldo? Magari con dentro l'uvetta, si ti piace? E allora sappi che è fatto col sangue, parti interne e cotenne cotte per alcune ore, spezzettate, speziate, il tutto messo in budelli puliti e ben lavati e infine lesati per circa 2 ore...ti piace ancora? E ride Franco, mentre io sono sempre più interessata.....continua, continua, e poi che facevate?

Continua a pagina 6