CARRAIA IL PARLAMENTO: UNA RISORSA PREZIOSA

Il Parlamento italiano è l'organo costituzionale.....NO..NO..NO..

Il parlamento di cui vi parlo io è nato circa 10 anni fa a Carraia, chiamato così da Fabio che, andando a trovare la nonna, tutte le sere la trovava dalle 18 seduta in corte, o nella "stalletta" se faceva freddo, assieme ad altre amiche a parlare, parlare, parlare. MA QUI SI DISCUTE PIU' CHE AL PAR-LAMENTO !!!" un giorno esclamò..... fu così che Fabio battezzò questa riunione e da quel giorno fu denominata la seduta del parlamento, che si riunisce in Via di Carraia 178 (corte Valentini) davanti alla scuola materna per intenderci....., noi del Faro dopo aver saputo questa notizia ci siamo incuriositi e oggi siamo venuti ad in-



tervistare Le Sig. "ONOREVOLI" che ne fanno parte (nella foto da sinistra):

- RUSTICI ANNA classe 1931 da sempre casalinga......con 4 figli da allevare provate voi a fare diversamente
- BALDUCCI GIANNI classe 1949 falegname—artista viste le sue opere che assiste soltanto come dice lui alle sedute
- DELLA MAGGIORA SILVANA classe 1932 in gioventu' sarta, moglie e madre, a 48 anni si reinventa andando a lavorare alla Plastisak (ora Polverind). Ottima cuoca, la sua specialità gnocchi al pomodoro
- PAPINI MARA classe 1930 per 33 anni operaia alla Cantoni.
- PARENTI ISOLINA classe 1935 titolare del negozio di alimentari di Carraia fino al 1986. Forse ha venduto troppi generi alimentari perchè, mi dicono gli altri onorevoli e per ammissione della stessa non ama per niente cucinare.
- **CONTI FABRIZIA** classe 1957 baby sitter e membro più giovane del parlamento.
- MASETTI VIVETTA classe 1933 assistente anziani alla Casa di Cura Barbantini e Santa Zita.

Stampato con il contributo della



Gam II 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.

Pubblicazione non periodica. Comunicazioni istituzionali dell'Associazione G.A.M. "IL FARO" Chiedo subito alle Signore "onorevoli" quali sono gli argomenti che usualmente trattano e su cosa si relazionano, mi ragguagliano dicendo che parlano e commentano vecchi ricordi, aneddoti, dicerie paesane, si confrontano sulle ultime notizie ascoltate al telegiornale, si aggiornano sugli ultimi decessi avvenuti in loco o paesi limitrofi e sugli ultimi avvenimenti del paese, oltre a confrontarsi sulla cucina con scambi di informazioni su cosa e come hanno preparato il pranzo cercando consigli per la cena. Così mentre si parla Silvana smista gli zucchini e i fiori fritti che le sono avanzati a pranzo, Fabrizia porta una torta al cioccolato preparata il giorno stesso per condividerla insieme.

Dopo essermi intrattenuta oltre un' ora a colloquiare con loro, capisco che queste donne, sono mamme e nonne attaccate alla famiglia, grandi lavoratrici, brave nel tessere relazioni e nel trasmettere affetto, competenze, esperienza di vita e per questo sono una risorsa preziosa per la comunità.

Ritrovarsi costantemente ogni giorno per parlare, ridere e soprattutto confrontarsi, è un modo con dignità e sobrietà, per tenersi attive, oltre ad essere una vera e propria terapia, perché le relazioni sociali migliorano anche l'umore, ed è proprio per questo che le Signore onorevoli che oggi ho intervistato sono sempre allegre e simpaticissime.

Si è fatto tardi, il sole è già tramontato e il parlamento per stasera chiude i battenti.

A domani belle signore.!!!

By Antonella

Tanti cari AUGURIin questo numero festeggiamo:

03 ottobre "Auguri per i tuoi 60 anni dalla tua amica Antonella" • Maria Davini

• Tommaso Giometti 17 ottobre "Che spegne 13 candeline, mille auguri da Antonella,

Franco, Davide e Marco"

 Marisa 16 ottobre "Con affetto, un bacio e un abbraccio dalle cugine

Antonella e Luisella"

• Rosalba Baldocchi 07 ottobre "Tantissimi auguri da Silvia, Federica e Gabriele"

 Vivetta Masetti 22 novembre Tantissimi auguri alla Sig. Onorevole dal Faro 10/10/2021



Se vuoi arrivare primo, corri da solo. Se vuoi arrivare lontano, cammina insieme.

Per festeggiare L'unione pastorale delle Parrocchie di: Carraia-Mugnano-Parezzana e Toringo e per dare il benvenuto a Don Polycarpe, con la collaborazione della Parrocchia di Parezzana



Concerto di campane suonato dai campanari di Parezzana e dai loro compagni dell'Associazione





I ragazzi del Lillero terranno aperto il loro negozio



ACCHIAPPARIFIUTI messaggio WhatsApp al num.

335 1397378

L'evento si svolgerà nel rispetto delle norme per il contenimento del Covid-19 e per l'accesso sarà richiesto il Green pass

Associazione Gruppo Attività Multipaesano II Faro - Pagina facebook: gamilfaro - e.mail: gamilfaro@gmail.com.



Bollettino n° 15

SOMMARIO

Castagnata1
Forse non tutti sanno che2
Uno sporco problema2-3
Premiazione vincitori Aquiloni4
Te la do io la "palla"4
Puliamo il mondo 20215
Pellegrinaggio a Montenero5
Panchina rossa ringraziamento 5
Cognomi6
Zucca, varietà e usi in cucina6
Storielle del passato7
L'angolo della cucina7
A zonzo con il faro8
Proverbi9
Orario messe9
Nuovo parroco a Parezzana 9
L'angolo di nonna Giampy9
Il materasso10
Caccia alla frase10
Le parole della felicità11
Ricordi11
Il Parlamento a Carraia 12
Auguri di compleanno12



CANTONIERE DI PAESE

348 6001346.



Forse non tutti sanno che...

IL PETTINE ... CHE COSA CURIOSA ...

La storia del pettine è antica e affonda le sue origini nel passato più remoto. I primi, molto rudimentali, venivano utilizzati per cardare i filamenti di piante tessili. Si è poi evoluto e già nell'antico Egitto erano utilizzati per ornare il capo o fissare le



trecce e, visto che sull'impugnatura era inciso il nome del proprietario, il pettine era inserito tra i vari ornamenti nelle loro tombe. I primi esemplari erano di osso o legno per poi passare al corno e al metallo e successivamente all'oro e argento. Si conosce storicamente l'arte greca della produzione di preziosi pettini ornati di pietre pre-



ziose per far parte del corredo delle divinità (v° sec A.C.). Soltanto nel 1600 verrà utilizzato, come nuovo materiale, la tartaruga.

By Antonella

UNO SPORCO PROBLEMA PARLIAMONE!

DIRE. FARE... GESTIRE

A nessuno piace essere sommerso dall'immondizia, ma è proprio quello che accade ogni giorno al nostro pianeta. In particolare, in Toscana ognuno di noi ne produce 670 kg all'anno: sono i "rifiuti urbani e assimilati". Un calcolo che però non tiene conto dei rifiuti prodotti da fabbriche e aziende, i cosiddetti "rifiuti speciali", pari a poco meno di 6 milioni di tonnellate all'anno. Compito delle istituzioni è aiutare i cittadini a produrne meno possibile e trovare nuovi modi per gestirli al meglio, riciclandone la maggior parte e rendendo meno inquinanti e più sicuri le discariche e gli inceneritori con recupero di energia.



RICICLARE

Significa ricavare dai rifiuti, con processi industriali, dei materiali per fabbricare nuovi oggetti, senza estrarre o usare materie prime. Abbiamo visto che la gestione dei rifiuti, dopo la raccolta, è basata su riciclo, recupero, incenerimento con recupero di energia e discarica. L'obbiettivo finale è riuscire a trattare il maggior numero possibile di rifiuti diminuendo al massimo i rischi per l'ambiente e per la salute dei cittadini. Ma perché questo sistema di gestione funzioni al meglio sono necessari anche due elementi: l'impegno e la sensibilità di tutti i cittadini sul problema. Perché se questi mancano, il sistema non può funzionare.



RICICLARE FA BENE

Il primo anello della catena del riciclo sei proprio tu: ogni volta che getti via qualcosa metti in moto una macchina immensa fatta di tecnologia all'avanguardia e del lavoro di tante persone. Per dare il tuo contributo al funzionamento di questo complesso meccanismo, puoi fare la raccolta differenzia-





ta, dividendo i vari tipi di rifiuti a seconda del materiale di cui sono composti. Panchine, giochi, pancali "pallet", staccionate, bottoni, tubi, cestelli, persiane, addirittura componenti per scooter... possono nascere dal riciclaggio degli imballaggi di plastica. Dal processo di recupero del materiale organico, raccolto in forma differenziata, si ricava il "compost", un tipo di humus che serve per fertilizzare le piante.

PLASTICA PER TUTTI I GUSTI

La plastica è sicuramente uno dei materiali più difficili da riciclare. Inoltre i materiali plastici, detti anche "polimeri", sono di tanti tipi (tutti derivati dal petrolio), riconoscibili dalle diverse sigle e con caratteristiche proprie. PE (polietilene) per i contenitori dei detersivi, PET (polietilentereftalato) per le bottiglie e così via..



LE PAROLE DELLA FELICITA'

Sembra che l'utilizzo di alcune parole e modi comportamentali rilascino delle vibrazioni che portano ad uno stato di serenità e Felicità La prima è:

Grazie secondo alcuni studi sembra che questa parola sia magica ogni volta che viene pronunciata. La gratitudine genera un senso di appagamento e di pienezza che rende inutili emozioni difficili da gestire come ansia, rabbia e rancore, che pertanto si dileguano. I livelli di stress si riducono, mentre aumenta un senso di fiducia che rafforza la resilienza nei momenti difficili della vita; il piccolo atto del ringraziare genererà immediatamente un momento di condivisione e gioia che resterà a lungo.



- ♦ Viaggiatore: che tempo farà oggi?
- pastore: il tempo che piace a me
- ♦ come fai a sapere che sarà il tempo che piace a te?
- Poiché ho scoperto signore che non posso avere sempre ciò che mi piace, ho imparato ad essere sempre contento di quello che ho, perciò sono sicuro che avremo il tempo che piace a me.

La felicità e l'infelicità sta nel modo con cui affrontiamo gli eventi non nella natura degli stessi.

In ricordo di Renata Conventi che ha collaborato al nostro Giornalino scrivendo interessanti articoli e ci ha sempre supportato in ogni nostra attività, pubblichiamo un suo pensiero ed una sua poesia (forse un po' puerile come diceva lei) dedicata al suo amato paese.

Grazie Renata dal Faro

Ogni persona che incontri sta lottando con i propri problemi. Sii gentile con lei. Non potrai risolverli al suo posto ma la tua gentilezza forse la incoraggerà a non rinunciare. La tua gentilezza può essere il miracolo che stava aspettando. Spesso, senza saperlo, facciamo veri miracoli.

A PAREZZANA

Per me avevi tutto la chiesa e il campanile soprattutto ed in mezzo ad una strada, erge ancora la Torre dello Spada ed il Rogio, è vero... non è il mare, ma in quel canale i ragazzi imparavano a nuotare e gli adulti nelle sere concilianti ci andavano a pescare, gli abitanti a te vicino ci tenevano le barche che per necessità o per diletto vogavano come essere a Venezia in un traghetto Avevi gli alberi e i prati ben curati e i tanti campi arati e coltivati. Hai avuto giovani che organizzarono attività sportiva marce, cicli e calcio rendendo onore ad una Parezzana viva Fra paesani ci si conosceva tutti e con tanti, che delizia, era nata l'amicizia Mi sei entrata nel cuore e non ne sei più uscita e da bambina, non lo nascondo tu per me eri il centro, l'ombelico del mondo. Renata Conventi

LA FELICITA'

Quante volte ci chiediamo "che cos'è davvero la felicità"? Possiamo fare qualcosa per sentirci felici? Quanto spetta a noi e quanto è determinato da ciò che ci circonda? Possiamo cambiare le cose che ci fanno stare male? Esiste una branca della psicologia, chiamata appunto psicologia positiva che a tale proposito ci fornisce un punto di partenza. Il suo fondatore, Martin Selingman, afferma che lo stato d'animo che definiamo felicità dipende in parte dai geni e dall'ambiente, il resto risponde alla famosa frase "volere è potere", inoltre uno studio condotto presso la Harvard University mostra un risultato interessante: sembra che vicini ad una persona felice si ha maggiori probabilità di essere felici e raggiungere quello stato d'animo che spesso si rincorre con scarso successo. Possiamo partire proprio da frasi sulla felicità per iniziare un viaggio attraverso parole e pensieri positivi, vere e proprie armi con le quali allontanare momenti tristi e difficili. Scopriamo quindi un po' di pensieri e frasi sulla felicità, che ci permettono di comprendere meglio questo sentimento e soprattutto di esprimerlo con le giuste parole. Ecco allora una selezione delle frasi più belle sulla felicità, da condividere per raddoppiare il risultato.

- Quando la porta della felicità si chiude un'altra se ne apre, ma tante volte quardiamo così a lungo quella chiusa da non vedere quella che si è aperta per noi. (Paulo Coelho)
- La gioia è assai contagiosa. Cercate, perciò, di essere sempre traboccanti di gioia dovunque andiate. (Madre Teresa)
- Ogni giorno dì a qualcuno che c'è in lui qualcosa che ammiri e apprezzi Ti accorgerai che occorrono meno di due secondi per far felice una persona. (Richard Carlson)
- Migliaia di candele possono essere accese da una sola candela, senza che questa ne risulti intaccata. La felicità non diminuisce quando viene condivisa

BUONANOTTE E ... SOGNI D'ORO!

Riposo=Sonno=Materasso

Materasso, parola di origine araba che significa "posarsi su", ma è sempre stato come quello in cui hai dormito stanotte? I materassi fino agli anni '70, nei nostri paesi, erano delle fodere di lino o canapa imbottite di lana di pecora o di vegetali essiccati. Quello di lana era per l'inverno, mentre quello di vegetali era più fresco quindi usato in estate. Ma entrambi, dopo anni di uso, dovevano essere sfatti e rifatti per rendere l'imbottitura pulita, senza odori o nodi. Per questo lavoro le famiglie ricche chiamavano il MATERASSAIO, un mestiere che era un'arte tramandata di padre in figlio o imparato dai Maestri con anni di apprendistato. Un mestiere che era utilità in un mondo profondamente diverso da quello attuale. Per chi non poteva permettersi il materassaio, c'erano le famiglie della corte che si davano una mano a vicenda per poi festeggiare a lavoro fini-



to con bevute e balli sull'aia. Le fodere dei materassi venivano scucite e la lana tolta era lavata e asciugata al sole. Veniva battuta e CARDATA con strumenti appuntiti che scioglievano i nodi e la pettinavano. L'aria nella corte era piena di polvere di lana per cui le donne si coprivano bocca e naso con fazzoletti. Ho assistito a questa operazione da piccola, ma non in una corte bensì in un appartamento a Lucca. Bellissima quella infinita nuvola di lana bianca e morbida che piano piano invadeva la stanza, pardon, le stanze: pettinare un materasso matrimoniale equivaleva a riempire 2 stanze di morbidissima lana, uno spettacolo meraviglioso agli occhi di una bimba Scomodo ma bellissimo!!!!!!

La lana ripulita e pettinata veniva rimessa nel GUSCIO (così chiamata la fodera del materasso), i bordi ricuciti e trapunta-

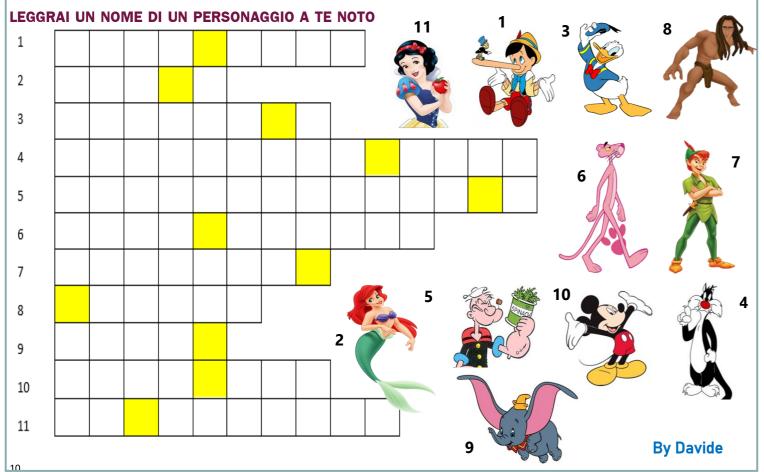
Materasso vegetale



ta al centro con aghi appositi lunghi circa 15 cm. Vi ho parlato anche di materassi vegetali, ebbene annualmente veniva cambiata la loro imbottitura di foglie di granturco o crine vegetale. Qualche lettore più anziano leggendomi penserà "si, si di questo mi ricordo" tornando indietro con la mente e forse ritrovando odori, sensazioni e ricordi che aveva perso, mentre i più giovani impareranno a conoscere le famiglie paesane di un tempo che si aiutavano, che comunicavano e festeggiavano insieme a lavoro ultimato.

By Antonella

SCRIVI NELLO SCHEMA SOTTOSTANTE I NOMI DEI PERSONAGGI ILLUSTRATI, NELLE CASELLE COLORATE



... Segue da pag. 2

LA SPESA "LEGGERA"

Gran parte dei rifiuti che gettiamo via sono i cosiddetti " imballaggi", cioè contenitori, scatole, vaschette di polistirolo, buste di cellophane che contengono i prodotti che compriamo. Fare una spesa "leggera" significa quindi anche scegliere prodotti con pochi imballaggi: in questo modo, anche la nostra spazzatura si alleggerirà.

BASTA CON L'USA E GETTA E' una brutta abitudine che dobbiamo cambiare. Evitiamo di usare oggetti destinati a un solo uso come bicchieri e piatti in plastica e prima di gettare via qualcosa chiediamoci sempre se può ancora servire. Ricordiamoci che molte associazioni sono pronte a raccogliere abiti, mobili, elettrodomestici che non ci servono più, ma che possono servire ad altri.



IO RINASCERO'

Ma un momento! Che fine fanno vetro, alluminio ecc. ecc.? IL VETRO diviso per colore (detto "vetro pronto forno") è pronto per essere fuso e diventare ... altro vetro. L'ALLUMI-NIO riciclato viene utilizzato per realizzare nuovi contenitori, lattine, termosifoni, cerchioni per auto, biciclette, caffettiere...... IL POLI-ACCOPPIATO viene riutilizzato per altri contenitori di latte o bevande o per produrre una plastica per oggettistica (detta "ecoallene). E LA BANDA STAGNATA? be non capite male, non è una gang di criminali ma è il materiale con cui sono fatte le scatolette del tonno, barattoli di pelati ecc. Il suo riciclo può servire a produrre manufatti in acciaio (binari ferroviari, automobili, navi ecc.)



COSA METTO DOVE?

E ricorda le PILE vanno nei contenitori all'interno di supermercati e attività commerciali della zona; i MEDICINALI SCADUTI negli appositi contenitori presso le farmacie; gli OLI ESAUSTI mettili in flaconi di plastica; gli INGOMBRANTI come materassi, divani, mobili in genere, stendini, e i R.A.E.E. come frigo, congelatori, tv, stufe, pc, lampade al neon e piccoli elettrodomestici, possono essere portati presso le stazioni ecologiche o puoi concordare il RITIRO A DOMICILIO, servizio gratuito fino a 3 pezzi o 2 metri cubi di volume al numero 800 146219 di ASCIT.



PER CHI VUOL SAPERNE DI PIU'

Siamo riusciti a incuriosirti? Puoi trovare altre informazioni utili sulla gestione dei rifiuti in tantissimi siti Internet. Te ne segnalo alcuni:



DACCAPO: sistema di riuso solidale. Si tratta di un servizio che opera nel recupero di materiali ingombranti. mobili. oggetti. vestiario e alcuni elettrodomestici ancora utilizzabili e in buono stato e che, nell'interesse di chi vuole disfarsene, possono essere donati gratuitamente e rimessi in circolo vendendoli a prezzi calmierati per alimentare circuiti di inserimento solidale. L'emporio dove poter acquistare è a Coselli, via Stipeti 31 presso l'isola ecologica Ascit, mentre la merce ingombrante viene ritirata in via di Vicopelago e di Pozzuolo 250/G al concessionario Subaru Tel. 3337828837



LILLERO: il vero mercato del baratto.

Cerca in casa quello che non ti serve o non ti piace più. Assicurati che sia in buono stato, spolverato e lavato. Portalo al Lillero, un gruppo di ragazzi valuterà il tuo materiale e ti darà immediatamente i lilleri corrispondenti, lilleri che potrai spendere in negozio.

Negozio il Lillero via Traversa di Parezzana ,n° 1 nel piazzale della chiesa. Tel. 3482598664



ASCIT: ritiro ingombranti a domicilio gratuito: materassi, divani, mobili in genere, pancali, stendini, frigoriferi, congelatori, lavatrici, tv, stufe, piccoli elettrodomestici, lamiere ecc. fino a 3 pezzi o 2 metri cubi di materiale voluminoso.

Per prenotare il ritiro tel. **800 146219** attivo dal lunedi al venerdi dalle 9,00 alle 17,30. Oppure puoi portarli ad una **STAZIONE ECOLOGICA**:

- Salanetti, zona ind. Salanetti, Lunata tel. 0583 429320 o 0583 429356
- Colle di Compito, via del Porto, Colle di Compito tel. 0583 979046 con orario 8,00 -12,00 dal lunedi al sabato.

By Antonella e Davide 3

SFILATA VIRTUALE DEGLI AQUILONI realizzati con la carta delle uova di cioccolato



Domenica 16 maggio 2021

Il Faro ha premiato i vincitori della sfilata virtuale degli aquiloni:

Davide Giometti ha consegnato per conto del Faro *il cesto e un buono* per prestazioni da parrucchiera offerto dal salone Star Style "Caso mai" di Stella Bozzato a Lucca ai 2 fratelli

Stella e Lorenzo Del Grande

Ringraziamo tutti i partecipanti







TE LA DO IO LA "PALLA"

Ai nostri giorni per lo svezzamento dei bambini si usano le farinate industriali che si trovano in farmacia o ai supermercati, nei tempi passati quando io ero piccola ovvero poco dopo la seconda guerra

mondiale, la mia mamma mi raccontava che nel periodo dello svezzamento mi faceva mangiare la "PALLA" e poi mi diceva"sei diventata una palla anche te!". A quei tempi si prendeva una certa quantità di farina "il fiore", cioè la parte migliore del grano macinato e si faceva tostare in forno fino al raggiungimento di un colorito bruno. La farina tostata, cioè biscottata, si metteva dentro un telo di lino pulito maneggiandola a forma di fontana e si cuciva il telo in modo da formare una cosa tonda tipo palla. Successivamente veniva messa in una grande pentola con acqua e fatta cuocere lentamente per ore finché l'acqua non era tutta assorbita. Il risultato era un prodotto compatto che si sfogliava facilmente al bisogno.

All'occorrenza infatti ne veniva presa una piccola quantità che si scioglieva con il brodo caldo o il latte. Questa era la mia pappa o farinatina casalinga,ed è così che mi sono mantenuta una "palla" come diceva mamma.

Mariella Massoni



PROVERBI

Dal frutto si conosce l'albero.

Non c'è albero buono che faccia frutti cattivi, né albero cattivo che faccia frutti buoni. Ogni albero infatti si riconosce dal suo frutto: non si raccolgono fichi dalle spine, né si vendemmia uva da un rovo. L'uomo buono trae fuori il bene dal buon tesoro del suo cuore; l'uomo cattivo dal suo cattivo tesoro trae fuori il male.

Le bugie hanno le gambe corte.

Le menzogne si scoprono subito, hanno le gambe corte e non possono andare lontano

Non è tutto oro quel che luccica.

Non tutte le cose belle sono, alla fine, le migliori.

Anche l'occhio vuole la sua parte.

Anche l'aspetto esteriore influisce nel giudizio su cose o persone.

Con le buone maniere si ottiene tutto.

Con la gentilezza e l'educazione è più facile ottenere quel che si vuole.

Morto un papa se ne fa un altro.

Nessuno è insostituibile.

ORARIO MESSE

CARRAIA

Domenica ore 10:30

TORINGO

Sabato ore 17:00

MUGNANO

Domenica ore 9:00

PAREZZANA

Domenica ore 9:30

DON POLYCARPO NUOVO PARROCO DI PAREZZANA



IL Vescovo, Mons. Paolo Giulietti, con una lettera pastorale, nel Luglio scorso ha annunciato la nomina di nuovi Parroci, tra cui Don Polycarpe Ngendakumana, parroco di Carraia, Mugnano e Toringo che nel mese di Novembre assumerà anche la guida della Parrocchia di Parezzana, Don Polycarpo sostituirà Don Vittorio Martini che andrà a guidare la Parrocchia del Sacro Cuore di Lido di Camaiore.

La nomina di Don Polycarpo rientra nel nuovo assetto delle Comunità Parrocchiali con la costituzione della **Unità Pastorale San Paolo** che comprende 8 parrocchie: **Carraia, Mugnano, Parezzana, Pieve San Paolo, S. Margherita, Sorbano del Vescovo e Sorbano del Giudice e Toringo**, moderatore della Comunità Don Mario Visibelli, nominato anche Parroco di Pieve San Paolo e Santa Margherita.

Il Vescovo nella lettera pastorale ha sottolineato che le nuove nomine vanno in direzione di una vita pastorale più integrata e con maggior spinta missionaria.

Domenica 31 ottobre alle ore 17,30 presso la chiesa di Pieve S. Paolo il Vescovo presenterà l'ingresso dei nuovi parroci

Don Polycarpo, molto conosciuto in zona, non è sicuramente un volto nuovo per la gente di Parezzana e questo faciliterà il suo inserimento nella Parrocchia.

Con il suo modo di fare genuino e schietto si è fatto conoscere da tutti e tutti lo hanno incontrato a piedi o in bici per le strade dei nostri Paesi e a tutti non è mancato il suo saluto o lo scambio di qualche parola.

Elena Biagioni

Auguriamo a Don Polycarpo un buon inizio di ministero

IL FARO



L'angolo di nonna Giampy



Settembre Lucchese

E' finita l'estate,
Le giornate son scorciate,
un po' d'aria frizzantina,
una goccia d'acqua e
ci vuole subito una maglina,
ma il settembre
per i lucchesi è grande festa,
le fiere, il parco giochi, il mercatino, la luminara con i lumini
per grandi e piccini.
Giungono in molti da ogni frazione per partecipare alla processione, Sindaci, Assessori di tutti i Comuni con fede onore e vanto

vengono con gioia al Volto Santo

Carnevale Viareggino 2021

Oggi 18 settembre a Viareggio inizia il Carnevale e per entrare con il biglietto occorre il lasciapassare.

Sulle gradinate davanti al Grand Hotel con seggioline numerate il corso mascherato viene ammirato da seduti come al teatro. Svaniscono i ricordi di quando ci si fermava a mangiare un bombolone per poi tirare i coriandoli alle persone.

Sotto quei mascheroni di satira c'è comunque una gran voglia di emozioni e allegria che a Viareggio si traduce in simpatia.

Gíampaola Fredíaní



A ZONZO... CON IL FARO





Questa volta il Faro vi consiglia una meta interessante da poter raggiungere in poco tempo e che offre panorami suggestivi e tante cose da fare.

Tutti conosciamo il Lago di Massaciuccoli, ma abbiamo scoperto tutte le sue sfaccettature faunistiche, ambientali, storiche, sportive e culturali?

Massaciuccoli ed il suo lago

Lago di Massaciuccoli, una tra le più rinomate località ornitologiche italiane dal 1800 ai giorni nostri, il cui nome origina forse dai latifondi che in questa tenuta, ossia Massa, poté avervi acquistato un nobile longobardo chiamato Cucculo. Il lago è considerato un lago-stagno per la profondità delle acque inferiore a 2 metri e la bassa salinità. Per questo risulta attrattiva per tante specie di uccelli ed area ideale per molte piante acquatiche. La possibilità di esplorarlo con kayak o in canoa è una meta ideale per magnifiche escursioni.

Oasi della Lipu

Il percorso naturalistico all'interno della Riserva Naturale del Chiarone è costituito da un camminamento in legno su palafitta per una lunghezza di circa 800 metri, e prosegue con un sentiero pianeggiante all'interno di un piccolo lembo di bosco umido di pianura. Una piacevole e suggestiva passeggiata che si immerge in un ambiente unico dove è possibile osservare la flora tipica delle paludi e dei boschi igrofili, insetti, pesci e altri organismi acquatici e naturalmente, con un po' di attenzione, le varie specie di uccelli che popolano questo ambiente, importante area di sosta, di svernamento e riproduzione.



Ciclopista Puccini



Per gli amanti dello sport e delle bici, intorno al lago è possibile pedalare tra natura e paesaggi meravigliosi. Il percorso può essere fatto anche a piedi, con bambini e animali, ma è ancora più emozionante da fare in bici. La ciclopista Puccini parte dal porto del lago e raggiunge la città di Lucca.

La strada si alterna tra tratti di sterrato, ponti di legno, viottoli e aperture sul lago. Lungo il percorso si trovano anche aree pic nic e SOS bici per la manutenzione delle biciclette. Tanti punti in cui sostare e ammirare scorci meravigliosi a ridosso dello splendido lago.

Massaciuccoli Romana è una splendida area archeologica che si trova sulle sponde del Lago e comprende i resti della villa della famiglia dei Venulei del I secolo d.c., un complesso termale con uno stupendo mosaico ed il museo. L'area archeologica è aperta tutto l'anno e l'accesso è completamente gratuito.



Torre del Lago Puccini



Il suo nome ha origine dalla presenza di una torre che nel XV-XVI secolo sorgeva sul vicino lago. Al nome originario di Torre del Lago venne aggiunto nel 1938 quello di Puccini, per rendere onore al compositore che qui visse e compose molte delle sue celeberrime opere liriche, tra cui Madame Butterfly. Ogni anno, nel periodo estivo, in onore di Puccini si tiene un festival lirico.

By Sílvía

PULIAMO IL MONDO 2021



Anche quest'anno abbiamo aderito all'iniziativa promossa da Legambiente "PULIAMO IL MONDO" e sabato 25 settembre ci siamo ritrovati sul piazzale della Chiesa di Parezzana per pulire i fossi della

Via Traversa e di Via dello Spada. Purtroppo come sempre abbiamo raccolto molti rifiuti di ogni genere. Sappiamo benissimo che quello che facciamo può essere una goccia nel mare e che alcune persone approfittano della nostra attività ma ciò non ci scoraggia perché comunque il mare è fatto proprio da tante gocce, inoltre ciò che facciamo è





importante come esempio per le nuve generazioni e non solo.

Prova a venire con noi, ti aspettiamo ogni ultimo sabato del mese per la giornata "Il Sabato dell'ambiente".

By Sílvía

PELLEGRINAGGIO A MONTENERO



Domenica 03 ottobre 2021

L'associazione il FARO ha organizzato un Pellegrinaggio a Montenero, al Santuario della Madonna delle grazie patrona della Toscana. Dopo una visita al Santuario in stile barocco e dopo aver ammirato il bel dipinto della Ma-

donna con l'abito rosso-oro il manto azzurro e Gesù Bambino in Braccio che tiene legato a se un cardellino con un filo, il gruppo si è immortalato in una foto, è stata una piacevole giornata per la compagnia, per il bel tempo e per la serenità che questi luoghi infondono. Grazie a tutti gli intervenuti.



La panchina Rossa



Come ben sapete
a Parezzana nel
giardinetto antistante la chiesa, 2
anni fa il Faro grazie alla collaborazione di Antonella
Rossi fece restaurare una
"panchina colorandola di rosso"
come simbolo

della lotta alla violenza sulle donne.

In questi giorni vista la necessità il Sig. Gianni Balducci l'ha ritinteggiata, pertanto a lui va il nostro sentito **ringrazimento**

II FARO



Paese che vai...cognome che trovi

Continuiamo la nostra ricerca con uno dei cognomi più diffusi nel paese di **Carraia**.

"LUPORINI"

Il cognome Luporini è nato dalla trasformazione del nome latino Lupus. Sia i Longobardi sia i germanici utilizzarono i nomi Lupo e Lupone, nonché quelli con radice Wolff, per contraddistinguere gli uomini forti. Il lupo è infatti da sempre visto come il simbolo della forza selvaggia e della ferocia. Potrebbe anche essere legato a caratteristiche fisiche o comportamentali del capostipite E' presente prevalentemente nell'Italia centro-settentrionale. Tra le varianti Lupini è tipico del perugino, Lupino è laziale e sardo, Lupone è centro-meridionale, Lupori è prevalentemente del pistoiese e Luporini è lucchese.



Personaggi illustri

Giovanni Gaetano Luporini (Lucca, 12 dicembre 1865 – Lucca, 12 maggio 1948) è stato un compositore italiano. Grande operista applaudito in tutta Italia ed uno dei maggiori compositori italiani di musica sacra del XX secolo. A suo nome è intestato il Viale dove si trova la Motorizzazione di Lucca

Gaetano Giani Luporini (Lucca, 28 maggio 1936) nipote di Giovanni è un compositore italiano ed un artista a tutto tondo conosciuto anche come pittore e poeta.

ZUCCA, VARIETA' E USI IN CUCINA

La **ZUCCA** uno degli ortaggi più grandi in natura, è tipica di questi tempi, è originaria dell'America centrale ed è arrivata in Europa solo con la colonizzazione del Nuovo Continente. Ne esistono numerosissime varietà e tutte appartengono alla famiglia delle *Cucurbitacee*, così come il cocomero, il melone, la zucchina e il cetriolo. *Invitiamo chiunque abbia nel proprio orto una zucca grossa ad inviarci le foto le pubblicheremo nel prossimo numero*





Zucca a trombetta d'Albenga

La sua forma è a ferro di cavallo. E' a basso contenuto calorico ed è per questo che viene consigliata anche per persone che seguono un'alimentazione controllata. Si può consumare come una zucchina (saltata in padella) se è ancora immatura o come una zucca quando è matura (per le zuppe).



Zucca americana (commestibile)

Dalla forma tondeggiante con la buccia color giallo-arancio con alcune striature verdastre e la polpa arancio, è chiamata anche zucca tonda padana. Originaria del Messico si è diffusa a fine 900 soprattutto nella zona di Mantova e Reggio Emilia. Molto ricca di zuccheri è adatta alla preparazione di torte e dolci.



Zucca Butternut

Ha una forma a campana, è caratterizzata come indica il nome, da un sapore di nocciola fresca. La buccia è liscia inizialmente di color verde chiaro poi con la maturazione più tendente all'ocra/arancio chiaro. La polpa è gialla-arancio, molto morbida, compatta e dolce. In cucina è versatile, è nutriente, deliziosa e ideale per dolci e zuppe.



Zucca Berrettina Piacentina

Ha una caratteristica forma a turbante che la fa assomigliare a un berretto (cappello) da cui appunto prende il nome. Esiste anche di dimensioni abbastanza grosse e in questo caso appare più piatta. Il colore è verde piombo all'esterno, mentre la polpa è gialla e soda. Il gusto è dolce ed è l'ideale per preparare tortelli, gnocchi e risotti.



Zucca di Chioggia

E' una varietà molto antica dall'aspetto rugoso e bitorzoluto, infatti in Veneto viene anche chiamata "suca baruca" (zucca barruca) che vuol dire verruca. Ha una polpa di color giallo-arancio, dolce e farinosa è apprezzata anche perché resiste anche tutto l'inverno e si può sfruttare per molto tempo se ben conservata. Viene impiegata soprattutto per la preparazione di tortelli e gnocchi.



Zucca Moscata di Provenza (o a polpa rossa)

E' originaria dell'America meridionale ma oggi molto diffusa soprattutto nella regione della Francia da cui prende il nome. Ha una forma tondeggiante con la buccia esterna verde e arancione e la polpa di un arancio acceso. E' utilizzata per varie preparazioni tra cui risotti, sughi, zuppe e vellutate. Di questa varietà si utilizzano spesso i semi, tostati e salati, mangiati come snack.



Zucca da pergola

Conosciuta anche come **zucca serpente di Sicilia**, ha una forma allungata, stretta pochi centimetri di diametro ma lunga oltre un metro. Molto diffusa per preparare zuppe o altri primi piatti nella cucina meridionale, dove è anche conosciuta con il nome di *cucuzzèlla* e *pèrgola*. Si può utilizzare per la preparazione di contorni leggeri e semplici o fritta. Di questa varietà di zucca sono molto pregiate e usate in cucina anche le foglie,

By Sara

STORIELLE del Passato.....

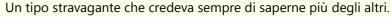
Mio nonno Pietrino di Toringo, ragazzo del 1899, mi raccontava spesso una vecchia storiella che con occhi di bambina mi piaceva molto per le immagini che suscitava. Purtroppo non se la ricorda nessuno ed ho quindi cercato di ricostruirla per non perderne la memoria.

Se anche voi avete storie raccontate da nonni e volete tramandarle inviatecele al nostro indirizzo e.mail gamilfaro@gmail.com e saremo lieti di pubblicarle.



II PADRONE STRAVAGANTE

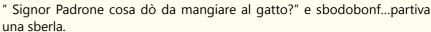
Un giorno un ragazzotto di paese andò a lavorare come garzone per un signorotto che si credeva di essere chissà chi.



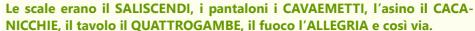
Il ragazzotto oltre a dover imparare tutte le regole della casa veniva spesso redarguito sul suo modo di parlare.

"Signor Padrone, posso riassettarle il letto?" chiedeva e ciaff... una bella sberla partiva e lo colpiva dritto dritto sulla testa.





"Non si dice gatto, si chiama GRAFFIANTE" sottolineava impazientito il signorotto e per un po' continuò così.



Una notte mentre dormivano il ragazzotto si svegliò di soprassalto a causa di rumori e confusione e corse fuori a vedere cosa stesse succedendo, poi tornò in casa e tutto trafelato cominciò ad urlare: " Signor padrone, signor padrone si alzi dal riposante, si metta il cavaemetti, stia attento al saliscendi e venga subito perché il graffiante per rubare le salsicce è saltato sulla dispensa ma è finito



sulla brace e con l'allegria al culo e la coda ardente è scappato nella stalla dal cacanicchie e si è avvicinato troppo alla paglia che ha preso fuoco."

Il padrone che ancora era mezzo addormentato correndo si mise alla meglio il cavaemetti ma inciampò e cadde dal saliscendi, rotolò battendo contro il quattrogambe e finì col didietro sulle braci e con l'allegria al culo corse nella stalla dove trovò il graffiante, il cacanicchie e il garzone che mentre stava cercando di spengere le fiamme gettò una bella secchiellata di acqua fredda anche al suo padrone.

L'ANGOLO DELLA CUCINA



Penne al forno con la zucca

Ingredienti:

- 500 g di penne rigate
- 700 g di <u>zucca</u> (già pulita)
- 300 ml di latte circa
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di <u>provolone</u> piccante
- pecorino grattugiato q.b.
- pangrattato q.b.
- olio extravergine d'oliva, Sale e pepe



Sbucciate la zucca ed eliminate i semi, tagliate poi la polpa a cubetti e pesatene circa 700g.

Rosolate uno spicchio d'aglio ed aggiungete la zucca ed un po' di sale.

Fate cuocere 5 minuti, togliete l'aglio ed aggiungete il latte.

Coprite e fate cuocere una ventina di minuti a fiamma bassa, girando di tanto in tanto. Quando la zucca si sarà ammorbidita, schiacciate con una forchetta o frullate con un frullatore ad immersione, per ottenere una crema piu' liscia.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela molto al dente. Condite con la zucca, un po' di pecorino, pepe ed il provolone a cubetti. Se la crema di zucca è troppo densa, aggiungete un altro po' di latte per evitare che la pasta si secchi in forno.

Trasferite in una pirofila (io ho usato tutte pirofiline piccole) unta con un po' d'olio o di burro. Cospargete con pecorino e un po' di pangrattato. Aggiungete un filo d'olio o qualche fiocchetto di burro.

Fate gratinare in forno preriscaldato a 200° fino a doratura (io ho lasciato 15 minuti in forno statico e gli ultimi 5 lasciando accesa la parte superiore del forno).

Ed ecco le mie penne al forno con la zucca.

By Antonella