



Giampiero Baldocchi, classe 1934 è nato a Toringo, ma proprio sul confine con Parezza-na ed ora vive a Pieve S. Paolo e se gli chiediamo come si sente ti risponde ToringoParez-zanese. La sua infanzia è stata segnata dalla guerra, che scoppiò quando aveva solo 6 anni, da allora e fino alla fine nel 1945, quando di anni ne aveva 11, visse molti episodi che può raccontare vividamente.

Si ricorda di quando, durante una nottata di bombardamenti, con la sua famiglia e la famiglia di uno zio andò a rifugiarsi nella Torre dello Spada (il nostro Faro) pensando di essere più al sicuro essendo fuori dal centro abitato. Il suo racconto ci fa percepire il senso di inquietudine che il buio e le bombe possono far crescere in un bambino e non solo. Ci dice infatti che sua mamma Evelina da quella notte sviluppò una forma di claustrofobia (paura dei luoghi chiusi) che riuscì a vincere solo anni e anni dopo quando riuscì a prendere l'aereo per andare a trovare suo figlio Marcello emigrato negli Stati Uniti.

Poi si ricorda di quella volta che mentre per gioco stava nascosto nel suo rifugio costruito in una fossa con tavole e terra alcuni aerei iniziarono a mitragliare cercando di colpire il

"Cannonissimo", affacciandosi per vedere quello che stava succedendo fu colpito da una scheggia sopra l'occhio che causò un forte sanguinamento. I suoi genitori erano al lavoro e lo zio Mario lo accompagnò all'ospedale montandolo sulla canna della bicicletta e sventolando un fazzoletto bianco rischiando di essere fermati dai soldati tedeschi.

Un ulteriore episodio degli anni di guerra che si ricorda è di quando i soldati tedeschi passavano per i rastrellamenti con cui portavano via gli uomini in età da lavoro. I bimbi e i ragazzi andavano per il paese dicendo la parola in codice "81" che avvisava gli uomini di scappare in zona Rogio e a pericolo passato i ragazzi avvisavano gli uomini con la parola "82".

Un altro episodio che ricorda molto bene e risale all'ottobre del 1938 fu quando il nostro Giampiero, a soli 4 anni, fu testimone dell'incidente in cui 2 aerei militari si scontrarono in volo e uno cadde nel campo vicino a casa sua prendendo fuoco. Ancora si ricorda il fumo e la concitazione di quei momenti e non nasconde che da quell'episodio è scaturita la sua paura di volare e non è mai riuscito a salire su un aereo.

Ha veramente tanti ricordi di quegli anni che potrebbero riempire un libro di storia ma purtroppo la nostra è solo una breve intervista.

Finita la guerra ha proseguito i suoi studi frequentando le medie "G. Carducci" e diplomandosi poi al liceo scientifico " Vallisneri" che ai suoi tempi si trovava in piazza San Ponziano dove ha avuto come professore di religione l'allora parroco di Toringo Don Tomei. Giampiero poi racconta volentieri del periodo della leva passato per 18 mesi a Udine come alpino.

Stampato con il contributo della



Mesi molto duri ma ricchi di esperienze ed amicizie vere, e mi mostra con entusiasmo il cappello dalla penna nera e la foto con l'amico commilitone Gustavo Tronchetti di Gagnano (foto in basso a sinistra). Tornato a casa, trova impiego presso L'Ispettorato del lavoro, prima a Grosseto e poi a Lucca. Nel giugno 1977 è stato nominato Cavaliere della Repubblica dall'allora Capo dello Stato Giovanni Leone.



Mi racconta anche dei bei tempi in cui frequentava il Bar Alfredo di Toringo con tanti amici tra cui ricorda il Colombini, il Baciocchi e tanti altri. Ma se gli chiedo quali sono le sue passioni mi dice che è stato un grande lettore di libri ma anche di fumetti di Tex Willer e di amare anche i film western e le vecchie serie di fantascienza come Star Trek e Spazio 1999. Inoltre è tifoso della Fiorentina che segue da sempre.

Giampiero, che è un padre molto attaccato alle figlie, ha sempre amato i bambini ed è stato uno zio molto affettuoso col nipote Daniele di cui ci dice essere molto orgoglioso. Nel 2007 è diventato anche nonno di Federica e mi parla della sua nipotina con molta dolcezza.

Giunti al termine della chiacchierata Giampiero mi saluta e riprende a fare le parole crociate per tenersi un po' in allenamento.

By Antonella



 Gam Il Faro

Via di Tiglio, Carraia
Telefono: 3491257694

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".



Non è tanto quello che diamo, ma quanto amore mettiamo nel dare...

Per festeggiare l'arrivo del Natale 2021 L'ASSOCIAZIONE G.A.M. IL FARO propone la **FESTA DEGLI AUGURI**, siete tutti invitati a Carraia sul piazzale della chiesa per stare insieme, condividere l'accensione dell'albero e l'arrivo di babbo Natale

Festa di Natale 2021

ACCENSIONE DELL'ALBERO

Domenica 12 Dicembre 2021

sul Piazzale della Chiesa di Carraia

(in caso di brutto tempo la festa sarà rimandata al 19 Dicembre)

14,30 Inizio festa degli Auguri

- Giochi
- Musica
- Bancarelle

15,30 Arrivo di Babbo Natale

- Panettone - Pandoro
- Cioccolata calda
- Vin brulé

17,30 Accensione dell'Albero

Ingresso libero

Chi vuole può portare una decorazione da appendere all'albero e partecipare all'estrazione di un premio.



SOMMARIO

| | |
|---------------------------------|----|
| Festa degli auguri..... | 1 |
| La castagnata..... | 2 |
| Il campanile di Parezza..... | 3 |
| La campana..... | 3 |
| Non tutti sanno che..... | 4 |
| Gioco..... | 4 |
| Storielle del passato..... | 5 |
| Spazio cinema..... | 5 |
| Dolci tradizioni natalizie..... | 6 |
| L'angolo della cucina..... | 7 |
| La bacheca del Faro..... | 7 |
| La tavola delle feste..... | 8 |
| Proverbi..... | 9 |
| Orario messe..... | 9 |
| Messaggio di Don Policarpo..... | 9 |
| L'angolo di nonna Giampy..... | 9 |
| Riprendiamoci il Natale..... | 10 |
| Marginette in festa..... | 10 |
| Le parole della felicità..... | 11 |
| Natale di un secolo fa..... | 11 |
| Auguri di compleanno..... | 11 |
| Giampiero Baldocchi..... | 12 |

Info

CANTONIERE DI PAESE

335 1397378

ACCHIAPPARIFIUTI

messaggio WhatsApp al num.
348 6001346.

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

La Castagnata



Domenica 7 novembre 2021

a Pazzana si è svolta la castagnata. E' stata una bellissima festa, per il bel tempo e per le tante persone che sono intervenute (oltre 200). La festa è stata allietata dal suono delle campane suonate dai campanari, Alfredo Luchi, Simone Scatena, Luca Martelli, Andrea Giampaoli, Marco Giorgi e Paolo Francesconi oltre che dal Lillero che ha aperto le porte. La gradevole atmosfera creata tra chi ha partecipato all'organizzazione della festa è stata una piacevole esperienza di condivisione.



Gabriele, Gianni e Umberto alla cottura delle castagne



Massimo e i ragazzi all'ingresso

Ringraziamo:

- tutti i partecipanti
- I campanari
- Il Lillero
- I ragazzi che ci hanno aiutato
- Il gruppo Parrocchiale di Pazzana



Alba e Franca lavori artigianali per la parrocchia



Fabrizia alla distribuzione castagne



Il gioco della ruota



Don Policarpo con i ragazzi ai giochi



Milena, Elena, Giorgia e Francesca al gioco dei biscotti



Stefania e Sauro alla consolle



Davide e Antonella al gioco dei Girasoli Silvia e Fabiana al gioco quiz il Faro è servito



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.

Dopo la prima parola descritta nel precedente numero in questo tratteremo un modo comportamentale:

"Ridere"

Ridere è uno dei modi più semplici e divertenti per mantenersi giovani e felici. Sorridi quando vedi gli altri, quando parli al telefono, quando sei da solo. Un sorriso è contagioso, ed è l'arma più preziosa che abbiamo per essere persone felici e per rendere gioioso anche chi ci sta accanto.

La scienza ha provato che il corpo non distingue una risata vera da una autoindotta, per cui dopo 10-15 minuti si producono gli stessi innumerevoli benefici, dimostrati peraltro da circa 600 ricerche, tanto più che la risata finisce per diventare liberatoria e spontanea, grazie all'effetto contagio dovuto al contatto visivo e uditivo.

Quando comprendiamo che a livello fisiologico la risata è un'espiazione profonda, che ci permette di ripulire i polmoni dall'anidride carbonica stantia e immettere più ossigeno nel corpo e nel cervello, diventa davvero facile lasciarsi andare e ridere.

Quanto ridere? Almeno dieci minuti al giorno, perché è il tempo utile a produrre la biochimica di grande benessere.

Dove farlo? In casa, in auto, in giardino o dove ti senti particolarmente a tuo agio.

Perché farlo? Non costa niente, ci libera da ansie, è un modo di ricaricare energia e se condiviso è contagioso

«Non sorridiamo perché qualcosa di buono è successo, ma qualcosa di buono succederà perché sorridiamo».

Detto giapponese



Il 20 marzo di ogni anno si celebra la giornata internazionale della felicità, istituita nel 2012 dall'Assemblea generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite.

NATALE DI UN SECOLO FA



E' la ricorrenza più amata e conosciuta, sappiamo però che le usanze di oggi sono ben diverse da quelle di un secolo fa: Babbo Natale è piuttosto recente ma certamente parte di un'epoca più semplice e lontanissima dal consumismo odierno.

La tradizione italiana, da sempre, è il PRESEPE: sembra che il primo, vivente, sia stato allestito da San Francesco in persona a

Greccio nel 1223. Veniva realizzato con ciò che si trovava: statue esclusivamente in terracotta, casette in cartone, la grotta di sassi e per neve, la farina. L'utilizzo di piante sempreverdi per decorare "l'ALBERO DI NATALE" deriva dalla tradizione celtica precristiana che considerava gli alberi come divinità e quelli sempreverdi come simbolo di vita che prosegue nonostante il freddo dell'inverno. In Italia i primi alberi di Natale appaiono a fine 1800, grazie alla regina Margherita che ne fece addobbare uno al Quirinale, introducendo una usanza che divenne subito moda. Altra tradizione che prosegue da tempo sono quelli che gli inglesi chiamano Christmas Carols cioè i CANTI DI NATALE che bambini e adulti cantavano di casa in casa come augurio, ricevendo doni come frutta secca o mele. In alcune zone d'Italia abbiamo tuttora gli zampognari che continuano questa tradizione.

Il pranzo del 25 era abbondante come oggi, ma, la sera della vigilia prevedeva categoricamente il digiuno, la messa e lo scambio di qualche dono solo in famiglia. Niente attesa di Babbo Natale per i bambini perché il simpatico vecchietto panciuto e di rosso vestito ancora non esisteva.

Da secoli, anche se con evoluzioni, e quasi sconosciuta all'estero, la nostra BEFANA si festeggia il 6 gennaio. I rituali propiziatori dell'epifania hanno radici nei culti preromani; la figura della vecchietta malandata appare nel XIV secolo e viene nominata in letteratura dalla metà del 1500. L'adozione cattolica del 6 gennaio rimanda ai doni dei Re Magi a Gesù Bambino. La leggenda racconta che i Magi

si fermarono a chiedere informazioni per Betlemme a un'anziana donna insistendo perché andasse con loro dal Bambinello. Pentiti di non averli seguiti, caricò un grande sacco di regali cercando di raggiungerli senza riuscirci. Andò quindi di casa in casa lasciando doni ai bambini, sperando che almeno uno di essi fosse il Salvatore.

E il carbone? Un tempo la Befana lo portava sempre perché era un simbolo del falò (propiziatorio per un buon raccolto e per tenere lontane le carestie), poi, molto probabilmente perché poco amato dai bambini, con il tempo è divenuto una "punizione" per i bambini più cattivelli.



By Antonella

Tanti cari AUGURI in questonumero festeggiamo :

- **Silvia Baldocchi:** "10 Dicembre" - Augurissimi alla Presidente del Faro!!!
- **Davide Giometti:** "29 Novembre" - Un mega abbraccio da mamma, Marco e lo schiacciato e un immenso grazie dal FARO per il tuo contributo.
- **Alle "ONOREVOLI" Vivetta Masetti "22 Novembre" e Mara Papini "17 Dicembre":** Sinceri auguri dal FARO!!
- **Franco Giometti:** "29 Dicembre" Auguri con affetto Davide, Marco e Antonella, 1000 ringraziamenti dal FARO per il prezioso contributo durante le giornate delle pulizie mensili.
- **Gabriele Landucci:** "13 Dicembre" - Auguri da Silvia, Federica e dal Faro per la collaborazione!
- **Marco Giometti:** "02 gennaio"-30 anni passati insieme meravigliosamente mamma e Davide.
- **Gino Giovacchini:** "02 gennaio" - Auguri vivissimi dal FARO!
- **Mauro Giusfredi:** "02 gennaio" Auguri da Pierangela, Milena e dal Faro per la collaborazione.

RIPRENDIAMOCI IL NATALE

Le parrocchie della Comunità San Paolo presentano

Marginette in Festa

Per illuminare i nostri paesi con l'antica tradizione dei Presepi

Illuminazione delle Marginette ed allestimento Presepi a cura delle Parrocchie

di:

Carraia

Mugnano

Parezzana

Pieve San Paolo

Santa Margherita

Sorbano del Giudice

Sorbano del Vescovo

Toringo

Apertura Marginette per visita:

Tutti i sabati e le domeniche

dall'8 dicembre al 6 gennaio '22

dalle ore 15,00 alle 17,00

In collaborazione con



Sono come "sentinelle" silenziose di un territorio ben circoscritto. Alcune imponenti, altre più piccole, spesso decorate con maestria da pittori rimasti sconosciuti. Si chiamano "Marginette", Cappelline, Edicole Sacre.

Sono state erette nel corso degli ultimi secoli dalla forza della fede popolare per osannare il Dio Padre, la Madonna o il Santo che ha protetto le nostre comunità nei momenti più bui della nostra storia.

All'epoca la Marginetta era riparo per il viandante, ma soprattutto era luogo di preghiera del singolo e della comunità che provvedeva alla sua cura senza mai fare mancare un fiore e un lume ad olio sempre acceso.

All'alba del terzo millennio molti di queste strutture (salvo poche eccezioni) sono chiuse e spesso dimenticate, alcune sono addirittura diroccate e devastate dal tempo tra l'indifferenza di tutti noi. Uno spettacolo triste per tutti, credenti e non.

Se noi, che abitiamo in questi paesi, non abbiamo più l'orgoglio, la forza e la volontà di difendere la nostra storia, le nostre radici Cristiane, per cui i nostro predecessori, ci hanno tramandato con sacrifici e tante fede, vuol dire che ci siamo smarriti e inariditi.

C'è bisogno che ognuno di noi si scuota di dosso questo senso di superiorità che ci siamo cuciti addosso.

Torniamo con i piedi a terra e ricerchiamo quell'umiltà, che è la ricchezza e la nobiltà che è sempre stata la forza di chi ci ha preceduto.

Torniamo ad illuminare il prossimo Santo Natale facendo risplendere di luci queste silenziose testimonianze di Fede. Illuminiamo le Croci erette agli angoli delle strade.

Chi vuole, insieme all'albero di natale può fare il Presepe o esporre la Stella Cometa, da sempre simbolo della nascita del Bambino Gesù.

Domenico Tani

IL CAMPANILE E LE CAMPANE DI PAREZZANA

Il campanile di Parezzana costruito nel 1795 è alto quasi 20 metri ospita nella cella campanaria 4 campane del peso complessivo di 18 quintali fuse in varie epoche dai prestigiosi fonditori della famiglia Lera di Lucca. La prima fusione risale al 1875 ad opera di Lorenzo Lera in ricordo del Trentesimo anniversario del Pontificato di Pio IX, nel 1935 il figlio Serafino Lera rinnovò l'intero complesso campanario portandolo da 2 a 4 campane per renderlo, come riportato da una iscrizione sulle campane a "Miglior Armonia".

Nel 1942, a causa della scarsità del metallo necessario per la fabbricazione bellica, il Governo italiano promulgò un Regio Decreto con il quale autorizzava a requisire metà delle campane presenti negli edifici di culto. Tale sorte, toccò anche a Parezzana, dove furono sottratte la campana più grande del peso di 655 Kg e la più piccola di 270 Kg per essere tragicamente trasformate da strumenti di pace in strumenti di guerra.

Nel 1948, a spese dello Stato, si procedette alla rifusione delle due asportate dedicando la più grande a San Giovanni Bosco e la piccola a Sant'Agnese. Infine nel 1954 a causa di una crepa, fu rifiuta la campana mezzana che gli abitanti di Parezzana in occasione dell'Anno Mariano vollero dedicare all'Immacolata Concezione.

Oggi, grazie ad un gruppo di volenterosi campanari, le campane di Parezzana vengono ancora suonate a mano.

Può infatti sembrare strano, che ci sia ancora qualcuno che "perda" il suo tempo per suonare "qualcosa" che con un comodo meccanismo potrebbe fargli risparmiare molte fatiche, ma i campanari ritengono che suonare le campane sia un modo per ridare dignità ad uno strumento che ha sempre accompagnato la vita dell'uomo.

Il suono delle campane non è un semplice scampanare come si potrebbe credere, bensì un insieme di suoni dati da una tecnica tramandata da generazioni, inimitabile da qualsiasi congegno.

Questa è la missione del Campanaro: salvaguardare una tradizione così radicata che ha caratterizzato da secoli come un dialetto e una Voce il paesaggio sonoro della Piana lucchese.



Associazione campanari

LA CAMPANA

La campana è uno strumento molto antico ma solo nell'VIII-IX secolo le chiese e le pievi incominciano a essere dotate di campane e sorsero i primi campanili, diffusi sempre più dopo l'anno Mille.

Per secoli il ritmo delle giornate è stato scandito dal suono delle campane, che segnavano il passare delle ore e mezz'ore, il far del giorno con l'Ave Maria, il mezzodì e infine con il Vespro la fine della giornata. Poi vi erano diverse altre occasioni religiose: chiamare i fedeli alla messa o annunciare la celebrazione di novene, funerali, battesimi e processioni.

Quando si doveva celebrare un funerale, il pomeriggio precedente, le campane suonavano "a morto", annunciando la scomparsa di un compaesano; in alcuni paesi dal tipo di rintocco, si poteva intuire se si trattava di un uomo o di una donna..... allora non c'erano le pompe funebri e tanto meno l'affissione dei manifesti con il nome del defunto... Si confidava solo nel passaparola. Il rintocco delle campane non serviva solo per annunci religiosi ma si utilizzava anche per scopi civili. In caso d'incendio, crollo o calamità suonavano le "campane a martello", un ritmo angosciante, cupo e metallico che richiamava tutti gli uomini validi del paese a prestare soccorso.

Un'altra scampanata particolare era la MALACQUA quando vi erano forti temporali e grandinate la campana suonava in continuazione a "piena" per allontanare la tempesta e i fulmini.

L'unica occasione in cui le campane restavano mute era durante la settimana Santa di Pasqua in cui le campane non si potevano suonare ed erano "attaccate": il Venerdì Santo si legavano le funi e il suono delle campane era sostituito dal rumore sordo della ruota dentata delle "Raganelle" in alcune zone chiamata "TRACCOLA".

Era opinione diffusa che la campana stendesse la sua protezione sullo spazio attorno al campanile fin dove arrivava il suono e doveva perciò coprire tutto il territorio. Si costruiva, quindi, il campanile il più alto possibile, anche per segnalare alle altre comunità forza e importanza dando luogo a quella manifestazione di vanità che è il "campanilismo".

By Silvia

Iniziativa abbinata all'evento

"Marginette in Festa"



L'Associazione G.A.M. il FARO ha allestito un presepe all'incrocio con via di Carraia e Via della Chiesa di Parezzana

Anche TU puoi contribuire ad illuminare le vie delle frazioni con la magia del Presepe.

Tutti gli abitanti e le attività commerciali sono invitati a partecipare creando il proprio presepe in giardino, sul balcone, alla finestra, con qualsiasi materiale e tipologia, come statuine, dipinti, materiali di riciclo ecc. (possibilmente illuminato e visibile dalla strada).

Chi vuole può partecipare al concorso "Miglior Presepe 2021":

Inviando mail a: gamilfaro@gmail.com o telefonando al num. 349 1257694 (nella email indicare nome, cognome, indirizzo e recapito telefonico)

Il 6 gennaio 2022 una giuria decreterà il presepe vincitore che si aggiudicherà un premio ricordo offerto da "ASS. GAM IL FARO"

Le foto dei presepi saranno pubblicate sul prossimo bollettino.

LA TAVOLA DELLE FESTE (IL Natale secondo Antonella)



Il Natale è l'occasione perfetta per mettere in tavola il corredo e il servizio "buono". I colori che non devono mancare sono oro o argento e rosso, da abbinare al bianco per un gusto classico o al grigio o al nero per ottenere un effetto più moderno: scegliete questi colori per tovaglia e tovaglioli esclusivamente in stoffa. Occorre un piatto per ogni portata, il sottopiatto se l'avete, magari in tinta diversa rispetto ai piatti. I bicchieri vanno posizionati da destra partendo da quello per l'acqua in diagonale.

I tovaglioli vanno piegati in forma triangolare o rettangolare e collocati rigorosamente a destra del piatto o sopra lo stesso. I decori come candele o centrotavola devono essere collocati in modo da non disturbare i movimenti dei commensali durante il pasto. Per segnare i posti un'idea potrebbe essere quella di usare delle melagrane, portatrici di fertilità e fortuna, praticando sulla sommità un taglietto per inserirvi il bigliettino con il nome del commensale.

Ecco qui altri segnaposti semplici da fare, con pochi accorgimenti potrai preparare la casa per Natale con l'atmosfera giusta



E per il pranzo???

Ogni famiglia porta in tavola qualcosa di speciale, ovviamente, ma se l'intento è quello di creare un tipico pranzo toscano, vi sono alcune ricette che non possono essere assolutamente escluse dal menù come l'antipasto con i tradizionali crostini di fegatelli e come primo piatto i tortelli, i secondi in genere sono a base di arrostiti contornati da patate al forno e verdure lesse e il dessert la famosa torta con i becchi e il panettone e pandoro, di seguito propongo alcune delle mie ricette.

CROSTINI TOSCANI

400 gr di fegatini di pollo, 1 cipolla o porro, 1 manciata capperi, 4 acciughe

Soffriggere in olio la cipolla o porro spezzettati a fuoco basso circa 10 minuti, unire i fegatini e rosolare ancora 10 minuti; allungare con del brodo (o acqua e dado) e cuocere per 30-40 minuti a fuoco basso sfumando con del vino. Quando il composto è intiepidito unire capperi e acciughe e tritare il tutto con la mezzaluna (come vuole la tradizione) o con un mixer stando però attenti a lasciare l'impasto a piccoli pezzi, per ingentilire il sapore puoi aggiungere 1 noce di burro. Servi il tutto su fette di pane accompagnandoli con un buon vino rosso.



TORDELLI

400 gr di carne di manzo da arrosto, 300 gr di carne di maiale da arrosto, 2 etti di mortadella, 2 etti di pane ammollato nel latte, 2 uova, salvia, aglio, rosmarino, vino rosso, parmigiano grattugiato, cannella e noce moscata grattugiate.



Drogare le carni con salvia rosmarino e aglio, farle rosolare, bagnare col vino e portarle a cottura. Tritare finemente le carni, unire il pane ammollato e strizzato bene, aggiungere la mortadella tritata, uova, parmigiano e le rimanenti droghe. Tirare la pasta (io la faccio con 1 uovo ogni 200 gr di farina e acqua) e formare i tordelli dando loro la classica forma a mezzaluna e chiudendoli con i rebbi della forchetta. Cuocerli e servirli con un buon ragù alla lucchese e abbondante parmigiano. La Toscana è terra di tortelli, in tante forme e per tutti i gusti, e quello che conta è che comunque ognuno ritiene che i migliori siano i suoi.



By Antonella

STORIELE e Leggende del Passato

LO ZINEPRO (Ginepro)



In Garfagnana c'è l'usanza di fare l'albero di Natale con il Ginepro, mai con l'abete, nemmeno con il pino, solamente con lo zinepro (come si dice in dialetto), sapete il perché? Perché quando San Giuseppe e la Madonna scapparono in Egitto per sfuggire al perfido Erode che dava la caccia a tutti i bambini, fu proprio lo zinepro che salvò Gesù, comportandosi meglio delle altre piante.

Era una notte buia e tempestosa, pioveva forte e dopo la pioggia cominciò a cadere anche la neve. Il povero San Giuseppe non sapeva come fare a riparare dal maltempo se stesso e Maria, non c'era l'ombra di una capanna, e nemmeno di un metato, di fronte a sé aveva solamente selve. Videro allora una ginestra e le chiesero riparo, ma questa stizzita li mandò via. Camminarono ancora, finché non videro una bella scopa (un'erica), alta e frondosa, che all'ennesima pietosa richiesta di riparo ebbe a dire: *Surtitimi di torno, io nun ne vo' sapè di voialtri, poi se per disgrazia passa Erode e vi trova qui sotto mi brugia anco me, surtitimi di torno v'ho ditto!* Intanto continuava a nevicare copiosamente e ai due poveri sposi non rimaneva altro che cercare un albero benevolo. La stanchezza però oramai li stava vincendo, fino a che scorsero uno zinepro e gli chiesero riparo: *Vinite, vinite pure* rispose, protese i suoi aghi in avanti per ripararli meglio affinché Erode non li trovasse e aggiunse:

Così se viene Erode si punge tutto. Il malvagio tiranno infatti passò, ma per timore di pungersi non si avvicinò e non li trovò.

Il mattino dopo aveva smesso di nevicare e finalmente San Giuseppe e la Madonna ripresero la strada per l'Egitto. Da quel giorno i garfagnini scelsero lo zinepro come albero di Natale.

Se anche voi avete storie e volete tramandarle inviatecele al nostro indirizzo e-mail saremo lieti di pubblicarle.

gamilfaro@gmail.com



SPAZIO CINEMA

Saluti a TUTTI,

Rieccomi dopo 2 anni a presentare finalmente alcuni

BY Davide



Al 1° posto nelle uscite, e solo dal 9 al 12 dicembre io metto **HARRY POTTER** perchè???????

Perché sono 20 anni che proviamo a giocare al quidditch sui manici di scopa volanti e sempre 20 anni che proviamo a salire sull'Espresso per Hogwarts ma, non possiamo perché purtroppo siamo dei babbani cioè non magici.

Il 16 novembre 2001 usciva HARRY POTTER E LA PIETRA FILOSOFALE, il primo degli 8 film di una saga amatissima tratta dai romanzi di J.K. Rowling; uno di quei casi in cui letteratura e cinema si uniscono.

Il nuovo film sarà l'occasione per rivivere l'esperienza sul grande schermo di un'avventura ventennale.



Dai fumetti Marvel sugli schermi dei cinema le vicende del supereroe.

Per la prima volta nella storia cinematografica il nostro amichevole eroe è smascherato e non può più separare la sua vita privata dalle grandi responsabilità di essere un supereroe. Quando chiede aiuto a Doctor Strange la posta in gioco si fa sempre più rischiosa e lo porterà a scoprire cosa significa essere Spider-Man.

Genere fantasy con Tom Holland, Samuel L. Jackson, Jamie Foxx e Alfred Molina sarà al cinema dal 17 dicembre.

Agli amanti di Spiderman come me, buona visione!!

Dolci...tradizioni natalizie



Come sappiamo l'Epifania è la solennità cristiana, nella quale la Chiesa celebra la manifestazione di Cristo al mondo. Nelle Chiese occidentali l'evento che esprime tale manifestazione è la visita dei Magi a Gesù Bambino come rappresentanti simbolici di tutti i popoli della terra; nelle Chiese orientali l'evento celebrato è il battesimo di Gesù, momento in cui Gesù adulto viene manifestato come Figlio di Dio dalla voce del Padre e dalla colomba dello Spirito Santo.

La data della festa è il 6 gennaio per le Chiese che seguono il calendario gregoriano e il 19 gennaio per quelle che adottano il calendario giuliano. Ogni popolo di cultura cristiana festeggia quindi a suo modo questa ricorrenza ma vediamo come ci si è sbizzarriti dal punto di vista culinario.

Lucchesia e Versilia

Non possiamo che partire dalla nostra tradizione lucchese dei **Befanini** o **Befanotti** con le classiche codette di zucchero colorate e dalle tante forme ispirate alla festa. (Trovate la ricetta di Mariella Massoni nel Bollettino n.12)

La Befana di Barga



Biscotto tipico di Barga, Castelvecchio Pascoli e di tutto il comune. Si tratta di una ricetta che si tramanda nelle famiglie barghigiane di generazione in generazione e la cui origine si perde nelle nebbie di tempi lontani. La particolarità sta nella lavorazione con una particolare pinzatura che dona al dolce un aspetto tipico quasi come un ricamo. A volte fatto da sapienti mani sembra un'opera d'arte. (Ricetta alla fine dell'articolo).

La fugassa d'la Befana



È un dolce tipico della zona di Cuneo e dintorni, dalle origini antichissime. Pare addirittura che sia un lontano antenato del panettone, la cui ricetta appunto sarebbe stata ispirata da questa deliziosa focaccia. Tradizione vuole che fosse un dolce con sorpresa. Al suo interno infatti si nascondevano due fave una bianca e l'altra nera. I malcapitati che trovavano la fava bianca dovevano pagare la focaccia e quelli della fava nera il vino.

Pinsa de la marantega

È il dolce tipico della Festa della Befana a Venezia. Infatti "marantega" significa proprio Befana. È forse il dolce con la storia più interessante: tradizionalmente i contadini veneti la riponevano, ricoperta dalle foglie di cavolo, sotto i carboni ardenti dei falò che si preparavano per festeggiare l'Epifania e l'inizio dell'anno nuovo. Si tratta di un pane dolce poco lievitato con farina bianca e gialla, uvetta, grappa, fichi secchi, pinoli e arancia candita.

Cavalluccio e fantoccia del Valdarno

È tradizione che tutti i bimbi ricevano la mattina della Befana una golosità a forma di cavalluccio o di fantoccia, biscotti semplici e belli da vedere, coperti da zuccherini colorati, cioccolatini e confetti. Secondo quanto tramandato, le origini di questo dolce sono da rintracciare nelle zone rurali del Valdarno dove, il 6 gennaio, venivano consegnati i regali ai bambini. Le famiglie più povere non potendo permettersi l'acquisto di giochi o altri beni, diedero vita a questa tradizione. La mattina del 6 gennaio biscotti a forma di bambola (per le femmine) e a forma di cavallo (per i maschietti) venivano distribuiti ai più piccoli.

E fuori dall'Italia?

Roscon de Reyes (la torta dei Re Magi)

È una ciambella dolce tipica della tradizione Spagnola, chiamata in Portogallo Bolo de Roi, preparata per il 6 Gennaio, "el dia de los Reyes" (il giorno dei Re Magi). È una brioche lievitata soffice e squisita, profumata ai fiori d'arancio e decorata con frutta candita e secca. Come tradizione comanda, il dolce, contiene una sorpresa ovvero una fava secca: una mandorla. A differenza della tradizione italiana, in Spagna è nella mattina del giorno della Befana che si aprono i doni sotto l'albero. Infatti sono proprio i Re Magi che portano loro i doni, non Babbo Natale.

La Galette des Rois

È un dolce francese che si prepara il giorno dell'Epifania, per celebrare l'arrivo dei Re Magi. Si tratta di una torta preparata con un guscio di pasta sfoglia e un dolce ripieno di crema frangipane, in cui per tradizione si nasconde un piccolo oggetto, una "fève" originariamente una fava, oggi una statuina di porcellana o più semplicemente un confetto o una mandorla. Secondo la tradizione, il più vecchio dei presenti taglia la torta a fette ed il più giovane, nascosto sotto al tavolo per non vedere, decide poi a chi assegnarle, chi trova nella sua fetta la fava, indossa una corona dorata e diventa il re o la regina della festa.



La Vasilopita (Dolce di San Basilio)

Preparato sia per Capodanno che per la Befana, è un dolce tradizionale **greco** simile alla focaccia piemontese perché, anche in questo caso, al suo interno viene inserita una moneta in segno di portafortuna. L'impasto è molto semplice. Simile ad un pan brioche è arricchito dalla presenza di mandorle e semi di sesamo

Il dreikönigskuchen

Il dolce della Befana tipico in Svizzera è un pan-brioche molto particolare perché realizzato da tante diverse "palline" assemblate insieme. Al suo interno, come in molti dolci della Befana, viene inserito un piccolo regalino, un oggettino o una moneta. Chi lo troverà sarà il vero re della festa. Per questo spesso viene messa una coroncina nella sua sommità.



L'ANGOLO DELLA CUCINA

La Befana di Barga

Ingredienti per il biscotto

- 1 Kg di farina
- 700 gr di zucchero
- 250 gr di burro
- 6 uova (di cui 1 albume e mezzo per il marzapane)
- lievito
- scorza di limone e di arancia grattugiate

Ingredienti per il marzapane

- 300 gr di mandorle tostate e tritate
- 280 gr di zucchero
- 1 albume e mezzo di uovo
- scorza di limone e di arancia grattugiate
- alchermes, rum, sassolino e cognac



Procedimento

Iniziamo preparando l'impasto dei biscotti unendo il burro, che avremo lasciato a temperatura ambiente, con gli altri ingredienti, lavorando per ottenere un rimpasto omogeneo e che faremo riposare in frigo per 10/12 ore. Intanto prepariamo il marzapane unendo tutti gli ingredienti, amalgamandoli fino ad ottenere un composto consistente ma non troppo morbido.

Una volta che l'impasto dei biscotti avrà riposato abbastanza, stendiamo con un matterello e facciamo dei biscotti di varie forme che andremo a "pizzettare" (con delle pinzette di metallo) sul lato esterno del biscotto lasciando al centro uno spazio dove porremo il marzapane. Sopra andremo a fare delle decorazioni di foglioline ottenute con la pasta dei biscotti. Fate riposare i befanini per circa un giorno, poi infornate a 180°. Una volta tolti dal forno spolverate i biscotti con zucchero a velo e lasciateli raffreddare.

By Silvia



La Bacheca del Faro

PAREZZANA

Il gruppo parrocchiale di PAREZZANA avvisa che :

Allestirà un **BANCHETTO NATALIZIO** con bei lavori artigianali ideali per i regali di Natale.

Ogni Domenica dal 21 novembre e per tutto il periodo Natalizio, prima e dopo la messa delle ore 10,00,

Con gli introiti saranno finanziati i lavori di manutenzione della Chiesa.

Parrocchia S. Pietro Apostolo

Toringo NATALE DI BENEFICIENZA



Durante l'Avvento e prima dell'Epifania al termine delle SS. Messe, pasticcini per tutti a offerta... (sacchetti da mezzo Kg. e assaggio).

Il ricavato sarà destinato alle necessità della Chiesa.

I BISCOTTI SONO STATI FATTI E OFFERTI GRATUITAMENTE DA ALCUNE DONNE DELLA PARROCCHIA

MUGNANO

La parrocchia di Mugnano organizza una

FIERA DI BENEFICIENZA

per il restauro del Campanile
Tutte le domeniche e giorni festivi

Dal 05/12/21 al 30/01/22