

Gli eventi del Faro IL FARO SOTTO LE STELLE

IL FARO SOTTO LE STELLE '23
Rassegna estiva con ospiti, musica, caffè e ...

Chiacchiere Ciochi? Musica e spettacoli PRESENTAZIONI LIBRI

Giardino della Chiesa di Toringo
Inizio serate ore 21,00
 Tutti gli eventi sono ad **INGRESSO LIBERO**

Sabato 1 luglio 2023
 Serata di vernacolo divertente con i "Vegliarini"
 GIGI MARCO e GAVORCHIO

Venerdì 28 luglio 2023
 4 Chiacchiere sulla "Torre Sandonini" ed il suo territorio
 Storia, tradizioni, ambiente
 Interventi: Nicola Lagana - Storico
 Sebastiano Micheli - Ass.culturale Ponte
 Oriano Landucci - Scrittore
 Alessandro Calissi - Dottore Erborista

Domenica 20 agosto 2023
 Serata di Teatro Canzone umoristico
 Il gruppo "I Gasperini" presenta
 "Il Ristagno" di Matteo Paoli
 Spettacolo di prosa teatrale canzoni e danza

Per informazioni e prenotazioni tel. 334 3391749 Associazione G.A.M. IL FARO

1 luglio 2023
Serata di Vernacolo con
"I vegliarini"

Serata di Vernacolo con la prima parte dedicata alla storia della nostra "parlata" e la seconda parte tutta da ridere, con la simpatia e l'ironia del trio dei Vegliarini: **Domenico Bertucelli in arte "Gavorchio", Marco Nicolosi e Giovanni Giangrandi per tutti Gigi.**



In alto i tre Vegliarini durante lo spettacolo in vernacolo

A sinistra l'atmosfera della bella serata con il palco ed il pubblico

Anche questa estate si è svolta la nostra Rassegna Estiva " **Il Faro sotto le stelle**" presso il giardino della Chiesa di Toringo.

Con le tre serate gratuite, abbiamo voluto portare nei nostri paesi un evento che abbinasse sia temi culturali ma anche divertenti e legati comunque al nostro territorio, visto che quest'anno si celebra il Bicentenario del Comune di Capannori.

Con nostro piacere, le serate hanno riscosso grande successo e questo ci incoraggia a programmare la Rassegna anche per i prossimi anni.

Ringraziamo la Parrocchia di Toringo per averci dato la disponibilità del giardino e tutti i volontari per l'impegno.



Per le vacanze di agosto andavamo in vacanza dai nonni e lì iniziava la vera festa. Potevamo vivere tranquilli nella natura e tutto era un'esperienza divertente. Ricordo ancora il grande bananeto dei nonni e la gioia di andare alla ricerca dei caschi di banane e scoprire i diversi tipi, quelle da birra, quelle da cucina che si usano come le patate e le classiche da usare come frutta. C'erano poi molti animali ed era divertente guardare i contadini lavorare con i loro attrezzi strani. Quando ho iniziato la scuola elementare sono andato a vivere coi nonni.



A sinistra Polycarpe e a destra il fratellino Jean Marie Nsabimana

Nel 1974, all'età di 11 anni, tutto è cambiato a causa del genocidio e siamo dovuti scappare. Sicuramente è stato un grosso trauma per tutti ma per me, ancora piccolo e abituato a cambiare ogni volta città per i trasferimenti di mio padre, fu come un nuovo grande trasloco anche grazie agli adulti che erano bravi a rendere le cose più semplici ai figli. Guardando il film "La vita è bella" di Benigni mi viene spesso in mente come i nostri genitori cercassero proprio di dissimulare la realtà per alleggerire la vita di noi piccoli.

Arrivati in Rwanda non avevamo niente e per i genitori fu veramente complicato, ma per noi ragazzi, grazie al nostro spirito di adattamento, era un'avventura continua.

Com'è stata la tua scuola?

I primi 2 anni delle elementari ho frequentato la scuola presso il villaggio dei miei nonni. Era una scuola costruita da missionari come la maggior parte delle scuole in Burundi. Mi ricordo che avevamo un maestro, i calamai ed i banchi di legno. I primi 2 anni si usava la lingua del Burundi ma dal 3° anno si iniziava ad usare solo il francese, la lingua istituzionale. Arrivato in Rwanda, a Rukomo, dovevamo arrangiarci, la scuola era autogestita e non c'era una struttura, quindi i ragazzi si raccoglievano sotto un albero e quella era la nostra classe.

Alle medie iniziai ad andare al Seminario Minore Saint-Dominique Savio presso Rwesero nel nord est del paese, un ex scuola dei Salesiani.

Ricordo che si partiva a piedi in piccoli gruppi e attraversando la savana per 50 km, si arrivava a scuola dove rimanevamo con vitto e alloggio sino alle vacanze di Natale.



Petit Seminaire Saint-Dominique Savio Rwesero

Per tornare a casa si ripercorrevano a piedi i 50 km e a volte noi ragazzi un po' incoscienti si prendeva qualche scorciatoia col rischio di trovare qualche animale pericoloso.

Così facevamo anche per le vacanze di Pasqua e per quelle estive, che duravano 3 mesi come in Europa. Sempre in questo istituto ho frequentato il liceo scientifico. Dopo la maturità ho iniziato il percorso di seminarista durato 7 anni presso il Saint Charles Borromeo Major Seminary di Nyakibanda nel sud del paese.



Il seminario a Nyakibanda

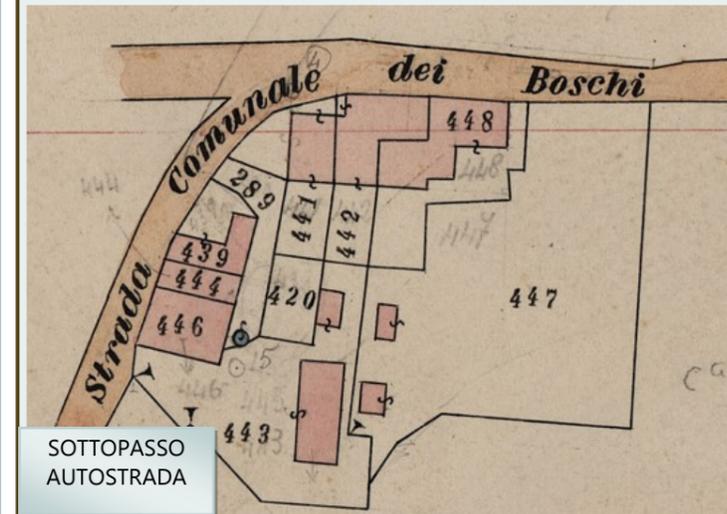
.....**Continua nel prossimo numero**

ORARIO SS. MESSE

- CARRAIA**
Domenica ore 11:00
- TORINGO**
Sabato ore 17:00
- MUGNANO**
Domenica ore 9:00
- PAREZZANA**
Domenica ore 10:00

Le CORTI dei nostri Paesi Corte Bedoro (Toringo)

Da questo numero pubblicheremo le mappe storiche delle corti dei nostri paesi risalenti agli anni '40



Corte Bedoro è una piccola corte, ubicata a fianco dell'autostrada, sulla via della Chiesa di Toringo.

L' intervista

Interviste a nostri compaesani che hanno particolari attitudini: scrittori, musicisti, artisti o che hanno semplicemente qualcosa da raccontarci...

Don Polycarpe Ngendakumana



“ Le origini:
Burundi
o
Rwanda?”
1° parte

Finalmente ho trovato il tempo di preparare le domande che avrei sempre voluto fare ad una persona che molti di noi conoscono e che unisce, dal punto di vista spirituale, i nostri paesi. Sto parlando di Don Polycarpe, parroco di Carraia, Parezzana, Toringo e Mugnano che già dal 1996 guida le nostre comunità parrocchiali, ma è comunque molto conosciuto e rappresenta un punto di riferimento anche per chi non frequenta la Chiesa.

Spesso possiamo incontrarlo in giro durante le sue passeggiate salutari e magari ci scambiamo qualche saluto. Mi sono trovata molte volte ad ascoltare i suoi racconti che spesso fanno riflettere e ci aiutano a vedere cose con occhi diversi. Mi sembrava una cosa interessante dividerli con tutti voi e farci raccontare in prima persona la sua storia che sicuramente è molto diversa dalla nostra. Poiché le cose da chiedere sono molte ho pensato di suddividere questa intervista in più parti. Ringrazio di cuore Don Polycarpe per la sua disponibilità e auguro a tutti voi una buona lettura.

Silvia Baldocchi

Per conoscerti meglio partiamo dalle tue origini. Su questo spesso ci confondiamo perché ci sono due paesi che ti hanno visto crescere, il Burundi ed il Rwanda. Per questo ci piacerebbe che tu ci aiutassi a capire come entrano nella tua storia i due paesi africani.

Sono nato il 31 agosto 1963 in una caserma, nella città di Ngozi, nel nord del Burundi, in quanto mio padre era un militare. Fino all'età di 11 anni ho vissuto in questo paese con la mia famiglia.

Nel 1972 a seguito del genocidio perpetrato dalla minoranza tutsi contro la popolazione hutu, mentre mia madre stava aspettando mia sorella, mio padre venne rapito e torturato.

La repressione era fatta in maniera molto subdola, le persone venivano rapite e sparivano. Credendolo morto gli aguzzini chiamarono la famiglia affinché recuperasse il corpo per la sepoltura.

Durante il viaggio fortunatamente mio padre starnutì e così si risvegliò dal profondo coma in cui era caduto a causa delle torture subite.

Per un anno è dovuto stare nascosto per non rischiare di essere prelevato ed ucciso.

Venuti a conoscenza che era ancora vivo è dovuto scappare e si è diretto in Rwanda.

Con la mia famiglia siamo rimasti nascosti ancora per un anno e mezzo in Burundi, dove nel frattempo è nata mia sorella, ma verso la fine del 1974 siamo fuggiti in Rwanda per raggiungere mio padre. Arrivati lì siamo andati a vivere in una zona di caccia, nella Savana chiamata Rukomo, che il governo Rwandese aveva lasciato a disposizione dei profughi affinché si potessero arrangiare. In questa zona non c'erano infrastrutture. A parte una strada per il resto veniva utilizzato quello che si trovava sul posto. Per abitare si costruivano capanne e come scuola e chiesa si usava stare sotto un bell'albero.

Sono rimasto in Rwanda sino all'età di 30 anni.

Questo è il paese dove ho finito le scuole e sono entrato in Seminario. Dopo la maturità sono stato ordinato Sacerdote a 27 anni, ed a 30 sono partito per Roma.

Da allora non sono più tornato in Rwanda a causa del genocidio del 1994 e delle conseguenti persecuzioni contro gli intellettuali (cioè coloro che hanno studiato) e quindi anche dei sacerdoti cattolici.

Ti conosciamo tutti come Don Polcarpo ma ci racconti del tuo nome e come è stato scelto?

Il mio nome è Polycarpe Ngendakumana. In Burundi il nome proprio viene scelto dai genitori tra i nomi di Santi Martiri, per me è stato scelto il nome di San Polcarpo di Smirne, un vescovo, teologo greco vissuto nel I secolo d.c.

Il cognome non è rappresentativo della famiglia e non viene tramandato, ma ognuno può averne uno diverso e al momento del Battesimo, per tradizione, lo sceglie il padre, ma può farlo anche il resto della famiglia. Spesso rappresenta qualcosa che è accaduto il giorno della nascita.

Il mio cognome Ngendakumana è un nome composto da Ngenda=Camminare, Ku=Sopra, Mana = Dio e si può tradurre con Grazie a Dio (è vivo) o Sorretto da Dio (nel venire alla luce). Mentre stavo per nascere infatti mia madre dovette affrontare un viaggio un po' avventuroso e c'era il rischio che il parto fosse molto complicato.

Tutto andò per il meglio e quindi mio padre si ispirò a questo per scegliermi il cognome.

I miei fratelli hanno altri cognomi ed ognuno ha un significato diverso.

Com'è stata la tua infanzia?

Se penso alla mia infanzia la parola che mi viene in mente è "FELICE". In Burundi, essendo figlio di militare, si viveva in caserma e ci si trasferiva continuamente da un posto all'altro. Non era sicuramente bella la vita chiusi in una caserma, ma essendo piccolo mi ricordo il lato positivo di stare sempre insieme ad una "ghenga" di amici figli di militari come me.



28 luglio 2023

“4 chiacchiere sulla Torre Sandonnini ed il suo territorio”



Bellissima serata, dedicata a raccontare il nostro territorio, partendo proprio dalla storia della Torre Sandonnini con l'excursus storico del professore **Nicola Laganà**.

A seguire è stata affrontata la storia delle "Corti lucchesi" tipiche solo delle nostre terre dallo scrittore **Oriano Landucci**, con l'intervento del presidente dell'Associazione Ponte, **Sebastiano Micheli** che ha inoltre fatto conoscere una tipicità della Lucchesia e vale a dire il "Granturco sessantino".

Per concludere sono state presentate e raccontate in maniera molto coinvolgente le "Erbe" che crescono nei nostri paesi dal dottore Erborista **Alessandro Calissi**.

La serata è stata aperta dal saluto dell'Assessore Giordano Del Chiaro e si è conclusa con l'intervento del proprietario attuale della Torre, Umberto Borgioli di Borgo San Lorenzo, che ha raccontato come la sua famiglia ne è divenuta proprietaria negli anni '40.

Ringraziamo di cuore tutti gli ospiti intervenuti



a sx l'intervento dell'Assessore **Giordano Del Chiaro**



a sx l'intervento del Proprietario della Torre: **Umberto Borgioli**

20 agosto 2023

Compagnia de "I Gasperini" “Il Ristagno” di Matteo Paoli

Serata di teatro canzone con la compagnia de "I Gasperini".

Un gruppo di 5 giovani ragazzi che hanno recitato, cantato e danzato portando a Toringo uno spettacolo originale fresco e divertente ma pieno di contenuti e riflessioni interessanti e per nulla scontate. Bravi Ragazzi !!!



In basso a destra i ragazzi della Compagnia: **Matteo Paoli, Rugiada Menconi, Luca Giannechini, Marco Giorgetti e Silvia Pardini**

ORANGE FIBER: DALLE ARANCE AI CAPI DI FERRAGAMO

Enrica Arena e Adriana Santanocito hanno realizzato orange fiber, un tessuto ecosostenibile unico al mondo, prodotto con gli agrumi. L'idea è stata quella di utilizzare un prodotto simbolo della Sicilia (l'azienda Orange Fiber è nata nel 2014 a Catania). Ogni anno in Italia, la filiera degli agrumi produce tra 700.000 e 1 milione di tonnellate di scarti che le aziende devono smaltire con un costo economico e ambientale alto. Dopo la spremitura rimane il 60% del peso originale: tolti gli oli essenziali e la polpa, tutto ciò che resta non ha utilità. Orange Fiber parte da questo sottoprodotto per dargli nuova vita: ha brevettato un processo che consente di sfruttare il "pastazzo" (residui di bucce per circa il 70%, di polpa per circa 30% e il restante semi) per

Antonella

l'estrazione della cellulosa di agrumi, da cui realizzare un filato che può essere tessuto, tinto e confezionato. Unici brand italiani dove puoi acquistare abbigliamento orange fiber sono H&M, Salvatore Ferragamo e Marinella, brand e designer che hanno a cuore la sostenibilità.



LA CERIMONIA E IL SUO ABITO Di Mariella Massoni

Negli anni 50-60 le cerimonie religiose erano molto sentite e partecipate. Per la Prima Comunione, che si riceveva verso i 6-7 anni, dopo un anno di preparazione al catechismo, si faceva di tutto per fare un bel pranzo e avere un bel vestito, i maschietti indossavano una giacchetta a volte larga, a volte stretta (perché passata dal fratello o da un cugino), pantaloncini corti, calzini corti e sandali con "gli occhi".

1952 Prima Comunione a Parezzana (notare i sandali con "gli occhi") Al braccio veniva applicato un fiocco bianco con i simboli del calice e dell'ostia e frangia dorata.



Ricordo che ho fatto la Prima Comunione nel 1956 al mattino e nella stessa mattinata o forse solo il giorno dopo i miei genitori mi portarono in Cattedrale per la Cresima. Andammo in bicicletta e con il vestito bianco da "sposina" tutto gonfio come si usava per le bambine.

Le bimbe erano orgogliose del loro abbigliamento che comprendeva il velo, i guanti bianchi e scarpette bianche. Tutte a mani giunte nel ricevere l'ostia mostrando il più possibile l'orologio, l'anellino o il braccialetto ricevuti in regalo. Le bimbe, più che i maschietti, erano commosse, chiudevano gli occhi per poter sentire meglio la vicinanza di Gesù come gli avevano insegnato al catechismo.

I matrimoni negli anni dopo la guerra erano molto contenuti: la sposa arrivava a piedi in chiesa perché spesso i fidanzati erano dello stesso paese. L'abito di mia mamma era stato di sua sorella (arrivato da una cugina americana) ma bianco, a differenza di altre spose che si utilizzavano un "soprabito" o un cappotto grigio o nero.

Mio papà era sarto e l'abito lo aveva cucito da sé usando le coperte fornite dai soldati americani e tinte artigianalmente (chissà come pungeva!!!!). Ma erano comunque belli entrambi.

All'uscita dalla chiesa venivano tirati in aria due o tre manciate di confetti, i bambini si buttavano in terra per raccogliarli e si litigavano, mentre i campanari suonavano il doppio.

Le bomboniere non esistevano, a casa si faceva il pranzo con brodo di gallina, pollo arrosto e verdure, rigorosamente del pollaio e dell'orto dei familiari degli sposi.

In viaggio di nozze i più fortunati andavano in treno a Firenze, dove passavano una sola notte perché il giorno dopo lo sposo andava a lavoro, mentre la sposina a casa della suocera, dove di solito trovava cognati e cognate "zitelli", alcuni andavano in bicicletta a Lucca, con la sposa in "canna", al cinema a vedere un film.

E... dopo nove mesi esatti, nasceva il primogenito!



Battesimo a Parezzana 1942



Mugnano è Una delle Parrocchie facenti parte della comunità pastorale unificata che ha come parroci Don Policarpo e Don Visibelli.

È una piccola frazione del Comune di Lucca, i suoi abitanti non arrivano a 200 ed è posto al confine con il Comune di Capannori più precisamente con la frazione di Toringo.

Ci incontriamo con Luciana una domenica mattina e mi consegna un libro: ecco è tutto qua mi dice questo è il libro che ho scritto a quattro mani con la professoressa Lea Giannotti nel 2003. **"Mugnano dalle origini alla rivoluzione industriale"**.

Sono tante pagine replico, non posso pubblicarle tutte, lei sorride e poi mi dice: *provo a riassumerle indicando l'essenziale*. Sono curiosa e le chiedo perché una sondriese, si è entusiasmata tanto a questo piccolo paese, lei risponde:

sono arrivata a Mugnano nel 1961 all'età di 16 anni, dopo aver trascorso le vacanze annuali dai nonni materni, trasferitisi a Mugnano nel 1953. Mi sono appassionata a questo piccolo paese di circa 174 anime, molto diverso da Sondrio, dove ero nata, due realtà e due bellezze differenti. Quello che allora mi colpì fu il verde che circondava le case coloniche, i frutteti, i vigneti, le meraviglie dei campi coltivati a grano e granturco, gli orti immensi, con ogni tipo di verdure, mi sembrava veramente una favola. Quindi continua dicendo:

per riassumere brevemente dopo aver cercato i documenti nell'archivio paesano, mi rivolsi all'archivio arcivescovile di Lucca, ma in un primo momento le ricerche furono vane perché la parrocchia di Mugnano venne creata solo nel 1781 ed era un tutt'uno con Sorbano. Successivamente si è scoperto che Mugnano risale all'epoca romana ed il nome deriva dal colono che si insediò sull'isola bonificandola e rendendola fertile. Mugnano infatti anticamente era un'isola, in epoca romana il fiume Serchio (l'ausser di cui l'attuale ozzeri è relitto) poco sopra San Pietro a Vico si biforca in due rami, uno diretto verso Lucca e l'altro verso Pieve San Paolo, dove si biforca nuovamente per dirigersi verso il lago di Bientina o verso Pontetetto, quest'ultimo ramo dopo aver raggiunto Toringo, con decorso sinuoso circondava il paese di Mugnano formando una vera e propria isola, di cui l'altura dove sorge la chiesa dedicata a San Michele Arcangelo costituiva il punto più elevato. La vecchia chiesa fu arsa insieme con gli abitanti del paese nel 1336, dai Fiorentini che volevano conquistare Lucca. La nuova chiesa ricostruita nel 1860 ca, guarda a ponente, di stile neoclassico, al lato nord è appoggiato il basso campanile, ed è ad una sola navata.

Di interesse sono: l'altare maggiore in marmo dedicata a San Michele Arcangelo, una tela raffigurante la Madonna in trono col bambino in braccio, l'effigie di San Michele Arcangelo con elmo e manto rosso, la statua lignea raffigurante la Vergine Annunziata attribuita alla scuola di Matteo Civitali, una delle poche statue che raffigura la Madonna in attesa di Gesù. (a destra)



La chiesa, è un vero gioiellino, accoglie anche la grotta di Lourdes fatta costruire dal parroco del tempo nel 1951, ed è dotata anche di un organo a canne che necessita di importanti restauri. Mugnano ha anche una sua confraternita, composta di fedeli prevalentemente laici, con lo scopo di incentivare la vita cristiana tramite speciali opere dirette al culto divino e la carità verso il prossimo, intitolata a San Michele Arcangelo eretta nell'anno 1641. Di tale confraternita viene conservato nell'archivio parrocchiale il primo statuto.



A Mugnano è presente l'associazione figlie di Maria, ubicata nelle immediate vicinanze della chiesa, nella corte denominata in passato "corte dei miracoli", costituita nel 1919, dal parroco Pietro Giusti, composta da giovani ragazzi che si impegnano a vivere il cristianesimo con profonda dedizione. Nel XV sec. iniziarono a formarsi le corti, a Mugnano se ne contano 8, così denominate: **STOPPINI, PELLICCI, NARDONI, PAOLETTI, RAGGHIANI, DEL CAPITANO, AL VALENTINO e BROGI**, il nome in genere è quello del nucleo familiare che vi abitava.

La corte era costituita da un agglomerato di case coloniche, porcili e dal luogo comodo, come era chiamata la latrina esterna all'abitazione, la casa era collegata quasi sempre agli annessi rustici con le caratteristiche mandorlate (griglie di mattoni che permettono un'efficace ventilazione del fieno senza che vi penetri la pioggia) che costituiscono le pareti dei fenili. In quasi in tutte le corti del paese si conservano ancora i vecchi pozzi dove si attingeva acqua potabile.

Le famiglie vivevano nella casa colonica e utilizzavano gli annessi, stalle, fenili e attrezzi agricoli, coltivando un appezzamento più o meno esteso di terreno agricolo misurato in coltre (una coltre corrisponde a 4085 mq) dal quale ricavano grano, granturco, fagioli, ortaggi, frutta, vino, foraggio per l'alimentazione oltre legna da ardere.

Ogni famiglia teneva una o più mucche da cui ricavano latte e un vitellino all'anno, che dopo lo svezzamento, veniva venduto per carne, molte allevavano anche il maiale, che d'abitudine veniva macellato per festeggiare nel periodo di carnevale. In ogni casa contadina vi era anche un nutrito pollaio, qualcuno allevava anche anatre e papere, ed anche conigli sia per uso familiare che per la vendita.

Il paese era molto attaccato alla chiesa e alle tradizioni religiose, ciò è avvalorato anche dalle edicole costruite sulle facciate delle case o delle stalle, ce ne sono una a villa Lippi, una sul muro delle stalle di Corte Pellicci, una in prossimità della Chiesa che protegge l'immagine di San Michele Arcangelo, una in terracotta sulla facciata prospiciente la stradina in Corte Paoletti.

A Mugnano non sono mancati nemmeno i miracoli, infatti in passato in più occasioni ci sono state delle persone che hanno testimoniato di aver ricevuto dei miracoli pregando la Madonna o l'arcangelo Michele.

Dal 1961 ha avuto inizio il processo di trasformazione industriale che ha portato alla Mugnano odierna. Invito chi è interessato a far visita alla Chiesa che è davvero un gioiellino.

Per chi vuole assistere alla SS Messa, viene celebrata ogni domenica alle 9 del mattino.

Luciana

OTTANT'ANNI FA NASCEVANO 2 LEGGENDE DELLA MUSICA

Considerati due dei più importanti e innovativi cantautori italiani, nascevano ambedue nel **1943**:

LUCIO BATTISTI il 5 marzo e

LUCIO DALLA il 4 marzo.

In Italia senza l'uno e senza l'altro la canzonetta non si sarebbe fatta arte, la musica leggera non si sarebbe trasformata in autentica cultura popolare. Avevano intrapreso rotte distinte e ben distanti tra loro:

Lucio Dalla amava suonare in pubblico, davanti alla gente, per la gente anche perché amava il jazz e il jazz deve

essere condiviso magari con pochi in un ristorante o in piano bar ma condiviso con la gente. Lucio Battisti, che avrebbe potuto monetizzare con folle immense di pubblico, condivise le sue emozioni, i suoi sentimenti lontano dal pubblico.

Chi, come me, lo ascoltava a metà anni sessanta, non può non commuoversi sentendo i giovani d'oggi intonare "la canzone del sole" " il mio canto libero" " io vorrei...non vorrei...ma se vuoi" "i giardini di marzo" "pensieri e parole".....

E del grande Dalla impossibile dimenticarci "come è profondo il mare" " 4 marzo 1943" "Caruso" " attenti al lupo" "ciao".....

Ci hanno insegnato l'arte dell'ascolto e noi ci emozionavamo con loro, sono stati due giganti per ciò che artisticamente hanno rappresentato e per la qualità delle loro melodie. Pensandoci, chissà cosa avrebbero creato lavorando assieme.

Grazie di essere esistiti

Antonella



DALL'ANTOLOGIA DI AUTORI LUCCHESI

LAURA MALFATTI DEL GRANDE

da "LE PIEGHE DELL'ANIMA"

PIOGGIA

Il cielo oggi è scuro, colore del piombo, le nuvole grigie, gonfie, pesanti, ingaggiano lotte con strali di lampi, rumori sinistri echeggiano intorno. L'olivo maestoso dai rami contorti Ha l'aria di un vecchio, la luce ormai opaca dipinge d'argento le piccole foglie. Gli uccelli nel cielo fan piccoli voli, impauriti e confusi in cerca del nido, di un ramo nascosto, di un rifugio sicuro dove avere riparo. Il vento rabbioso, impetuoso, insistente, fa scuotere l'aria, scompone le fronde di verdi giganti, inginocchia impietoso le spighe di grano. D'un tratto tutto s'arresta, un velo d'incanto si stende dovunque, il vento di colpo interrompe la danza, è un breve momento, poi....il cielo da sfogo al grande suo pianto.

UN TESTAMENTO POLVERE NEL CIELO

In nuvola di fumo
Dissolta è un'esistenza.
Libera ormai, senza più corazza
Va per lo spazio solo il suo ricordo.
Danza nell'aria a passo di minuetto
Libera da ogni prigionia,
parte integrante sol dell'armonia.
Sosta brevemente in un pensiero
Il tempo per intenerire il cuore,
frammento di memorie.
Libera da ogni giuramento
Gioca nel grande firmamento.
Tanto pensare non è valso a nulla
Se solo il niente, alla fine, è la tua culla.

GRAZIE ai Sostenitori

A tutti loro va il nostro
particolare ringraziamento

Dora Barone

Marisa Barone

Landi Alida

Isa

Un Anonimo



"Il mondo contadino" 3° parte

Antonella Rossi

Ma quanto lavoravano i contadini?

agli inizi del 1900 in estate dalle 4 antimeridiane alle 20, mentre d'inverno dalle 7 antimeridiane alle 17; quindi in media il contadino lavorava 4 ore d'estate e 8 d'inverno (comprendendo fra esse il tempo per l'andata e il ritorno dal luogo di lavoro a volte molto lontano).

Il lavoro quindi era molto prolungato e faticoso e non venivano per nulla esonerati bambini e ragazzi.

Già fino dall'età di 6-7 anni il bambino veniva mandato ad attendere al pascolo delle pecore, portare materiale agricolo come concimi e spesso anche a zappare con gli adulti, partecipando man mano che cresceva a lavori sempre più importanti e gravosi togliendo, molto spesso, tempo alla scuola.

Di seguito vi parlerò di quali erano i lavori specifici che chi coltivava la terra doveva e deve ancor oggi eseguire, seppure con strumenti diversi dal passato, dove l'ausilio principale erano le mani.



ARATURA: azione principale per poter seminare in un terreno, perché crea un ambiente ospitale per le piante grazie al taglio e al rovesciamento del terreno (chiamato **fetta**).

Così il terreno viene **dissodato** e frammentato, predisposto ad assorbire l'acqua e a far sviluppare le radici alle piante abbattendo nel frattempo le erbe infestanti.

Il campo appare ora a righe (**a solchi**) e continua con la **ribattitura** con la zappa degli orli di terra che si creavano ai margini dei solchi.

CONCIMAZIONE: serve a restituire al terreno le sostanze nutritive assorbite dalle precedenti colture e scongiurare il pericolo di una infertilità. Si utilizzano da sempre sostanze organiche e inorganiche (**fertilizzanti**): la concimazione effettuata prima della semina (**di fondo**) serve a preparare il terreno, a differenza di quella fatta durante la vegetazione (**in copertura**) che avviene irrorando le foglie o il terreno stesso. Fino alla metà del 1900 si concimava esclusivamente **residui vegetali e animali**.

SEMINA: richiedeva circa 2 settimane e veniva eseguita a **dimo-ra**, cioè direttamente sul terreno.



Tre erano i principali metodi:

a spaglio, più gettonata per i cereali, prevedeva lo spargimento di un pugno di chicchi con un movimento a ventaglio, prima da un lato e poi dall'altro;

a righe o solchi, i semi venivano fatti cadere direttamente

nelle tracce lasciate dall'aratro e con un successivo passaggio i semi venivano interrati (*passaggio molto rapido per evitare gli uccelli affamati*);

a ciuffi, era la semina dedicata agli ortaggi eseguita collocando i semi o le piantine in buchette equidistanti tra loro.

MIETITURA E TREBBIATURA: il taglio e la raccolta dei cereali era, ed è tuttora, un lavoro impegnativo e faticoso, ma nel passato rappresentava uno degli eventi più attesi dai contadini: il raccolto determinava l'alimentazione di tutto l'anno successivo per tutta la famiglia. Data la fatica, i pasti erano più sostanziosi e

nutrienti, le famiglie meno numerose si avvalevano dell'aiuto dei vicini, in uno scambio continuo di manovalanza. Questo lavoro cominciava **tra fine giugno e metà luglio**, prevedeva l'uso di strumenti affilati e competenza e, per questo, veniva svolto da persone esperte, forti e precise. I più giovani riunivano le spighe in fasci (**manne o man-nelli**) a loro volta accumulati nei **covoni**, messi poi in verticale ad essiccare al sole e disposti ordinatamente sui campi. I cereali venivano **battuti manualmente** sull'aia (*ora abbiamo le trebbiatrici*): le



spighe venivano sparse sul terreno, sopra venivano sistemati dei mattoni posti di taglio per schiacciarle meglio e separarne le parti. Chi batteva era buoi bendati (*per evitare che mangiassero i cereali*) fatti camminare sui mattoni. Battevano anche i contadini utilizzando grossi pali. L'uso dei macchinari (*vedi sotto*) richiedeva meno competenza, ma la



preparazione dei covoni da trebbiare era un lavoro gravoso: andavano posizionati in modo tale da essere facilmente imboccati alla gola della macchina che separava la granella del cereale (*raccolta in sacchi*) dalla paglia (*culmi o fusti dei cereali*) e dalla pula (*glume o involucro del chicco*).



preparazione dei covoni da trebbiare era un lavoro gravoso: andavano posizionati in modo tale da essere facilmente imboccati alla gola della macchina che separava la granella del cereale (*raccolta in sacchi*) dalla paglia (*culmi o fusti dei cereali*) e dalla pula (*glume o involucro del chicco*).



RACCOLTA DIFFERENZIATA

I **rifiuti** producono inquinamento, liquami, gas, sostanze tossiche e materiali non biodegradabili possono inquinare aria, acqua, terra, costano, rubano spazio e occorrono risorse umane ed economiche per il loro trattamento.

Ricordiamo quindi le regole per fare la giusta raccolta differenziata

- Le bottiglie di plastica debbono essere schiacciate, basta comprimerle per la lunghezza non importa accartocciarle.
- I barattoli e le bottiglie di vetro debbono essere inseriti senza il relativo tappo e vuoti senza liquidi.
- Pulire il cartone della pizza prima di gettarlo nel cassonetto.
- Tappi in sughero, stuzzicadenti, bastoncini legno gelato vanno nell'umido.
- La ceramica: piatti e tazzine, vetroceramica (tipo pyrex), lampadine e neon, specchi, contenitori in vetro di farmaci usati, cristallo, non deve essere inserito nel bidone del vetro ma nell'indifferenziata.
- **NELL'INDIFFERENZIATA devono essere gettati:** scontrini (è carta termica), spazzolini da denti, giocattoli, scarpe, ciabatte, penne, ombrelli e tappetini, arredi e manufatti in plastica, rasoi usa e getta, taniche e secchi, carta forno.
- Per le pile e i farmaci ci sono contenitori appositi (farmacie supermercati isole ecologiche).

Utilizziamo le "4 R" cioè: Riduzione, Riutilizzo, Riciclo e Recupero.



IL MORTAIO TRA STORIA E CURIOSITA'

Tutti abbiamo sentito parlare di questo indispensabile utensile da cucina per i piatti segreti e golosi delle nonne; tutte le ricette di una volta infatti iniziavano con " pestate bene nel mortaio....". Serviva, esempio classico, per il pesto alla genovese per cui, come sappiamo, il basilico veniva pestato con i pinoli, o per la torta di mandorle e altre leccornie.

Oggetto quotidiano originò modi di dire: "pestar l'acqua nel mortaio" significa faticare inutilmente e "ogni mortaio trova il suo pestello" modo proverbiale per indicare una donna brutta che è riuscita a trovare marito.

Lo troviamo, quasi sempre in bronzo, nelle farmacie del Medio Evo indispensabile ad alchimisti, maghi e speciali per prodigiose (o magari anche letali) misture. Secondo la leggenda, fu un mortaio a ridurre in polvere non solo le perle di Cleopatra, che la regina faceva poi bere sciolte nel vino come potente filtro d'amore, ma anche le gemme e l'oro per le pozioni afrodisiache di Luigi XIV.

Non scordiamoci i veleni, la cui polvere era messa nei castoni (cavità che trattiene la gemma) degli anelli o, diabolica trovata, nascosta dalla cera nei punzoni delle posate a tavola. Il mortaio era amico di tutti coloro che, pestando, riducevano in polvere sostanze da mischiare, bollire, distillare..... una ricetta contro il delirio, per esempio, diceva di ridurre in polvere corallo rosso, semi di coriandolo, fiori di viole e rose e semi di papavero.



Una volta si usava, ancora oggi in alcuni popoli primitivi, spogliare il riso del proprio glume, con il mortaio di pietra o legno.

Sua patria d'origine l'Oriente e, tanto indispensabile nella quotidianità di questi popoli, da entrare nel mito: nella mitologia indiana la madre legava al mortaio il dio Krisna bambino per punirlo delle sue marachelle.....cinquemila anni fa.

Conosciuto dai greci e i romani, i più antichi mortai provengono dall'Egitto, dall'Asia e dalla Persia intorno al XIII secolo. Nell'arte gotica dei secoli XIV e XV accanto a quelli in bronzo si videro anche quelli in ottone. I più antichi hanno gene-

generalmente forme tozze, cilindriche e, spesso, con teste di leone. La decorazione incisa o a rilievo, arricchita con incastri in argento, provengono dalle terre del Nilo, mentre solo nel Rinascimento il mortaio si adorerà di dorature grazie al gusto dei nostri vicini fiorentini.

Il povero mortaio oggi è stato dimenticato; il suo ruolo è rivendicato da apparecchi elettrici indispensabili alla fretta del mondo odierno. Riappare spesso nei nostri solai o cantine o per abbellire una credenza facendoci ricordare vecchie tradizioni e la gloria sua e di altri oggetti dimenticati e soppassati.

Antonella

PULIAMO IL MONDO 2023



Anche nel 2023 la nostra associazione ha aderito alle giornate di Puliamo il mondo promosse da Legambiente.

Sabato 23 settembre i nostri volontari si sono rimboccati le maniche come fanno ormai da molto tempo ed hanno pulito lungo il Fosso Parezzana e presso Via Tazio Nuvolari a Carraia.

Grazie di cuore a tutti



L'ESORCISTA IL CREDENTE



Dopo 50 anni arriva al cinema dal 5 ottobre il secondo capitolo del film più pauroso di tutti i tempi: seguito ufficiale de "l'esorcista" del 1973, è il primo capitolo di una nuova trilogia.

Prodotto dal nuovo maestro dell'horror David Gordon Green, in questo film ritroviamo l'attrice Ellen Burstyn, che riprenderà il ruolo di Chris MacNeil (la mamma di Regan anche nel primo capitolo).

Horror "diabolico", con scene inquietanti, trasformazioni spaventose ed esorcismi, stupirà ancora per la sorprendente tensione emotiva che travolgerà lo spettatore.

Assolutamente indicato per gli amanti del genere.

SPAZIO CINEMA

By Davide



L'ANGOLO DEL LETTORE Cosa mi consigli?



Chiru' è uno dei romanzi più conosciuti di Michela Murgia. Ho conosciuto questa scrittrice durante la pandemia con il "buon vicinato" con Chiara Valerio.

Amo la sua intelligenza spontanea e pungente.

Forte e determinata è una donna che ha studiato la "Parola" usandola come strumento di protesta e di istruzione.

Amarsi vuol dire perdere l'equilibrio, derubarsi l'un l'altro, attrarsi e spaventarsi, scambiarsi di posto: è questo che fanno Eleonora e Chirù. La loro è una storia di apprendistato, dono, manipolazione e gioventù.

Lei maestra, lui allievo, ma entrambi impreparati davanti alla lezione più difficile: quando l'amore smette di essere una forza e diventa un potere?

Chiru' è un libro che introduce alla genitorialità del sapere.

I due personaggi Eleonora e Chirù e la loro storia moderna, dove una donna più grande diventa la guida, dall'arte alla cucina, dai riti affettivi al gusto estetico, ed ogni esperienza condivisa li rende più complici.

Il finale lo lascio a voi, con una lettura veloce e fruibile con un finale da assaporare...

buona lettura

Serena

UN VALZER DA SESSANT'ANNI

Antonella

Otto bambini nel 1963, 65 oggi e tantissimi successi.



Forse per un incontro ravvicinato con Topo Gigio e il Mago Zurlì, forse per avere qualcosa da raccontare a scuola o forse per essere interprete di canzoni canticchiate da tutti, trovatemi un bambino che non abbia voluto far parte del Piccolo Coro dell'Antoniano.

Nati dalla mente di Mariele Ventre, questi bambini hanno segnato un'epoca, creato un fenomeno di costume che ha resistito per ben 60 anni.

Il 1 marzo 1963 otto bambini costituirono il nucleo pensato per accompagnare cantanti adulti anche se, Ciro Tortorella 2 anni prima ideò una rassegna di canzoni per l'infanzia. Fu Padre Berardo Rossi a farsi aiutare nell'organizzazione da una parrocchiana, Mariele, che ha diretto il coro

fino al 1995. Oggi è Sabrina Simoni a dirigere il coro che conta 65 bambini dai 4 ai 12 anni. Oltre mille bambini si sono succeduti con circa 500 brani di repertorio per sancire quel fenomeno nato in una televisione in bianco e nero con il volto di una piccola Cristina D'Avena che intonava " il valzer del moscerino" o di un Walter Brugiolo che ci portava tra i cosacchi di "Popoff".

Questa ricchezza vocale e culturale si amplia di anno in anno con brani in lingua inglese, cinese, spagnola ecc e con bambini di varie nazionalità, anche se io amo continuare a canticchiare *Volevo un gatto nero, Torero Camomillo, il pulcino ballerino, 44 gatti, il coccodrillo come fa? Sorseggiando il caffè della Peppina*, continuo a cantare da anni *imperterrita la ninna nanna del chicco di caffè*

Il Piccolo Coro con le sue magnifiche voci era, e resta, un simbolo.



Tanti AUGURI a... in questo numero festeggiamo:



- 04 ottobre Mariangela Incerpi
- 07 ottobre Morena Giovannini
- 07 ottobre Rosalba Baldocchi
- 12 ottobre Pierangela Albigi
- 17 ottobre Serena Roventini
- 18 ottobre Umberto Cai
- 23 ottobre Elena Biagioni
- 26 ottobre Flavio Scarpellini
- 27 ottobre Maria Teresa Biagioni
- 29 ottobre Rachele Scatena
- 09 novembre Stella Bozzato
- 14 novembre Roberta Sbrana
- 17 novembre Matilde Meini
- 21 novembre Sharon Silvestri
- 22 novembre Vivetta Masetti
- 29 novembre Davide Giometti

1000 Auguri dal FARO

alle persone qui menzionate e a tutti i compaesani che compiono gli anni nei mesi di ottobre e novembre

.....che ogni compleanno sia per voi un punto di partenza verso nuove avventure.



Buon Compleanno

La Bacheca del Faro

La Befana 2024



la Befana
passerà la sera
del 5 gennaio '24
Per chiamare
i befanotti del Faro
cell. 334 3391749