

# tutto Raggiolo



Periodico d'informazione

della Brigata di Raggiolo

Anno 4° - n. 8 - Febbraio 1998

## Ancora un passo

**R**iguardo a qualunque atto di iniziativa o creazione v'è un'elementare verità, la cui ignoranza uccide senza fine idee e splendidi piani; che nel momento in cui ci si impegna davvero, allora la Provvidenza anche lei provvede. Accade, e ci aiuta, ogni genere di cose che altrimenti non accadrebbero... Qualsiasi cosa tu faccia o sogni di fare, falla. Perché l'audacia ha veramente in sé: genio, potere, magia".

E' Goethe in persona a darci questo straordinario avviso. Un avviso magico, rivolto a uomini liberi, abituati a non atten-

### all'interno:

IL SINDACO A "TUTORAGGIOLO"  
AL VIA L'ECOMUSEO

STORIA DI VITA VISSUTA  
LA MADONNA DEL ROSARIO  
LA GRANDE BONIFICA

LE RICETTE DEL TEGGINA

Tre nuovi piatti

CASTAGNATURA  
LA NOSTRA FESTA

TRADIZIONI RITROVATE  
IL CEPPPO DI NATALE

dere che altri decidano per loro, ma a decidere loro della vita. E' la strada perché l'iniziativa, comune o individuale, se davvero voluta, riesca al meglio. Non si tratta della solita questione di tecnica, ma dell'arte di prendere iniziative, dando loro forma e sostanza. Che si tratti di creare un asilo, una multinazionale, un laboratorio di biciclette, di dar vita a una banca o alla Brigata di Raggiolo, poco importa. La regola aurea di Goethe resta la condizione fondamentale perché una qualunque idea si incarni: impegnarsi davvero, lanciare il cuore oltre l'ostacolo. Senza troppi timori, con fiducia nelle proprie risorse, nella positività della vita. E farlo con gioia, senza voltarsi indietro. Così l'entusiasmo e l'impegno si rafforzano a vicenda, aprono orizzonti impensati, radunano energie sopite e spesso sconosciute. Le forze si riuniscono, le idee si attivano, si stringono legami, si definiscono stile e comportamenti. Ci si accorge di coinvolgere le persone giuste, di crescere nella coscienza del lavoro svolto, mentre si definisce progressivamente la strada da percorrere. Anche le difficoltà e le insidie finiscono

per avere il senso della crescita e della forza, della maggiore consapevolezza. La meta diviene sempre più chiara e mentre si fa raggiungibile, più ricca e complessa. E' stato gettato un sasso nello stagno e i



cerchi sull'acqua diventano sempre più ampi, fino a raggiungere le sponde, anche le più lontane. Sembra impossibile, eppure solo chi ha un sogno trasforma la realtà: solo gli ideali ci rendono davvero concreti. E solo i sogni che sposano la realtà abbattano le diffidenze, aprono i cuori e fanno incontrare le persone. Purché si faccia sul serio; purché ci

continua a pagina 2

# Tutto Raggiolo

L'angolo del Presidente

## PASSATO E FUTURO

Come ricorda il Bicchierai nel nostro primo libro "Il castello di Raggiolo e i Conti Guidi", la prima testimonianza storica su Raggiolo è riferita all'anno 967 quando l'imperatore Ottone I° concesse ad un nobile di nome Gualfredo di Ildebrando un feudo in cui erano compresi diversi villaggi del Casentino fra cui Villa Raggiola. Oltre trent'anni fa, nel 1967, fu ricordata e festeggiata tale data da tutta la popolazione di Raggiolo, ritrovatasi prima in Chiesa e poi in Piazza per dare un valore religioso e civile a quell'importante rievocazione. Pur nella gioia di quei momenti il paese era afflitto da un duplice problema: il crollo demografico ed il progressivo invecchiamento della popolazione residente. Sembrava che dopo mille anni di storia Raggiolo stesse perdendo la sua identità a causa di una trasformazione socio economica determinata da una necessaria emigrazione della popolazione verso le città. Nei discorsi celebrativi tenuti in quella data da Mons. Cesare Zacchi (allora Nunzio Apostolico del vaticano a Cuba) e dal Sindaco Silvano Ciarchi e da altre autorità traspariva il forte desiderio che il nostro paese continuasse a vivere e a migliorare le sue condizioni, pur nelle molteplici difficoltà economiche di quei momenti, per

mantenere vive le tradizioni di fede e di cultura che i Raggiolatti avevano consolidato attraverso i secoli. Poi negli anni settanta e ottanta è purtroppo mancata una strategia efficace da parte delle amministrazioni pubbliche, perché i paesi ed i luoghi montani non subissero il disinteresse e l'abbandono. Raggiolo pagò inoltre la poca attenzione del Comune per l'esiguo numero degli abitanti residenti e per una differente colorazione politica. I raggiolatti residenti continuarono a lavorare in silenzio con la tenacia di sempre e chi ritornava in estate pensava a restaurare la propria casa senza intervenire attivamente per modificare e combattere lo stato di latente abbandono in cui si trovava il paese. Negli ultimi anni, da quando c'è la Brigata, il "clima" è cambiato sia per un rapporto dialettico più sereno e costruttivo con gli amministratori pubblici, sia per il lavoro che la Brigata sta svolgendo nell'interesse di Raggiolo e della vallata del Teggina. Noi desideriamo continuare il nostro lavoro con la massima disponibilità per individuare soluzioni innovative ai problemi del paese e a farci carico, come sempre, delle necessità ma occorre maggiore chiarezza. La "casa comune" deve essere te-

nuta in ordine tutti i giorni, non solo quando arrivano gli ospiti, anche se in tale circostanza è naturale avere un occhio di riguardo in più per il senso sacrale dell'ospitalità. Il miglioramento del paese deve avvenire programmando e attuando quei lavori di cui Raggiolo ha bisogno (approvvigionamento idrico adeguato, adeguamento del sistema fognario, lastricatura della piazza, parcheggi ecc.) richiesti durante l'incontro fra il Sindaco e la popolazione, perché le promesse fatte abbiano un valore concreto e non quello della circostanza politica. Bisogna sempre tenere in mente che il clima di collaborazione deve essere realizzato con giusto impegno di tutte le parti. Il nostro impegno continuerà grazie anche al sostegno morale ed economico dei duecento soci che da oltre quattro anni ci danno la loro fiducia sottoscrivendo una quota associativa che può essere considerata come un piccolissimo investimento mirato a migliorare la qualità della vita e a valorizzare la proprietà di chi vuole vivere a Raggiolo stabilmente o saltuariamente. Guardiamo dunque al futuro con ottimismo ed entusiasmo e col desiderio convinto di sviluppare le nostre idee ed i nostri piccoli investimenti (con l'invito ad aumentarli spontaneamente) nell'interesse di Raggiolo e della valle del Teggina.

Norberto Donati  
Presidente Brigata di Raggiolo

segue dalla prima pagina

### Ancora un passo

si creda davvero. All'ultimo posto va lasciata la preoccupazione per le risorse economiche. I denari infatti sono i piedi, il ventre con cui incarnare un'idea; non ne sono la testa o il fine. Vengono dopo, non prima. Sono funzionali alle idee, le sole a rappresentare la vera ricchezza. Le sole a procurare le risorse che servono.

La storia della Brigata è un po' così, impastata di sogni e di idee un po' pazze, che all'inizio parevano quasi

irrealizzabili, ma poi l'amore per Raggiolo, la costanza nell'impegno e il sostegno generoso dei soci le hanno rese realtà. Proprio in questo numero del giornale il Sindaco parla della realizzazione prossima dell'Ecomuseo, una di quelle idee (e nemmeno la sola della nostra associazione) che all'inizio sembrava destinata a restare nel libro dei sogni, ma che per concretizzarsi definitivamente ha bisogno del concorso di tutti, della generosità di ciascuno per trovare i vecchi attrezzi dei nostri nonni, raccogliere le testimonianze della loro vita semplice e grande ad un tempo, altrimenti desti-

nata a scomparire per sempre con i vecchi del paese. Ma vogliamo fare ancora un passo avanti. Per non smarrire la pista e centrare il bersaglio serve un potente sentire comune. E' necessario che i paesi della vallata, Quota e S.Martino compresi, si sentano più uniti e partecipi di un destino comune, di un progetto per il futuro condiviso dall'intera Valle del Teggina. L'appello è rivolto a tutti, a cominciare dalle varie associazioni di volontariato, dai circoli ricreativi, dalle parrocchie e dai Comuni.

La Brigata di Raggiolo



# Tutto Raggiolo

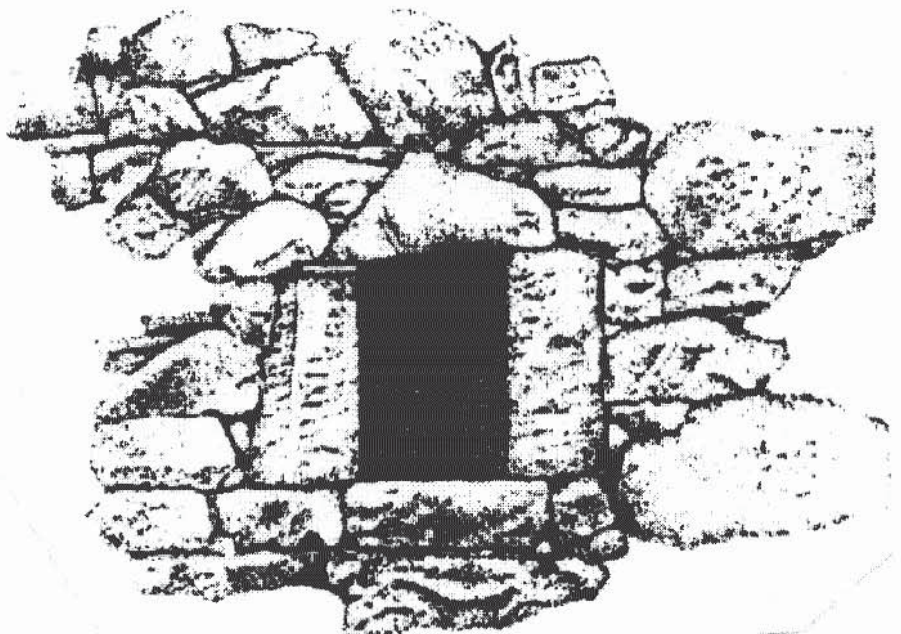
L'intervento del Sindaco

## Al via l'Ecomuseo della Valle del Teggina

**F**inalmente il 1998, dopo un lungo travaglio di preparazione, vedrà la nascita dell'Ecomuseo della Valle del Teggina. Ritengo giusto e doveroso spiegare il significato e l'importanza di un museo diffuso nella nostra Vallata, che sarà tutta coinvolta in un progetto più ampio che, per l'impegno della Provincia di Arezzo e della Comunità Montana, riguarda tutto il Casentino. Innanzitutto preciso che l'Ecomuseo non porta vincoli di alcuna natura per il territorio e i proprietari ed ha come fine la valorizzazione della nostra terra e delle sue tradizioni e sarà il grande contenitore del nostro splendido ambiente. Partendo dal fondo valle l'Ecomuseo troverà un suo primo sito a San Piero, dove in un laboratorio didattico ci si potrà cimentare nella riproduzione di gesti e oggetti che fanno parte della tradizione dei nostri avi. Da questo punto di partenza il visitatore, seguendo un percorso segnalato, giungerà nelle vicinanze di Villa dove troverà un castagneto ancora oggi coltivato a frutto: qui dovrebbe nascere un'aula all'aperto, un punto di insegnamento teorico e pratico sulla coltivazione e raccolta della castagna. Spostandosi ad Ortignano, grazie all'accordo con la Scuola Forestale di Pieve S. Stefano, l'Ecomuseo avrà la caratteristica del bosco in fase di riconversione: qui la scuola, oltre a studi di fattibilità, procederà anche alla fase di intervento sul bosco, eseguendo tagli, innesti ecc... L'itinerario prosegue verso Raggiolo dove il visitatore troverà nell'attuale sede della Brigata il Museo della Civiltà del Castagno,

con gli attrezzi, gli utensili, le testimonianze, scritte e filmate degli abitanti della nostra valle. Sempre a Raggiolo, percorrendo via Piana, potrà essere visitato il seccatoio di casa Cavallari e quindi si giungerà

flusso turistico oltre i confini del Parco delle Foreste casentinesi a nostro vantaggio. Per ambedue i motivi è importante che la nostra gente guardi con attenzione alla riuscita del progetto che rappresenta un'occa-



al torrente Barbozzaia, dove il Mulino di Morino sarà l'ultima tappa, a coronamento di un itinerario dedicato alla castagna e a tutto quel piccolo e straordinario mondo fatto di sacrifici ed economie che gli hanno ruotato attorno per secoli. L'obiettivo principale di questo progetto, inserito in un insieme dove trovano spazio altri musei ambientali sparsi nel territorio del Casentino, è di far conoscere e tramandare alle generazioni future una cultura e un metodo di vita che hanno permesso la sopravvivenza della gente di montagna; ma è anche importante sottolineare il fatto che l'occasione può significare uno spostamento del

sione rilevante di sviluppo che unisce in un progetto comune le vecchie e le nuove generazioni della nostra valle. Mi sia concesso infine ricordare con soddisfazione che il progetto generale dell'Ecomuseo del Casentino è nato dal convegno sul patrimonio architettonico minore promosso nel 1995 dal nostro Comune e dalla Brigata di Raggiolo, a dimostrazione dell'importanza dei risultati che si possono conseguire nella collaborazione tra le istituzioni e il volontariato.

**Ivano Versari**  
Sindaco del Comune  
di Ortignano Raggiolo

# tutto Raggiolo

STA PER NASCERE

## IL MUSEO DI RAGGIOLO

Tutti sono invitati a trovare gli oggetti da esporre

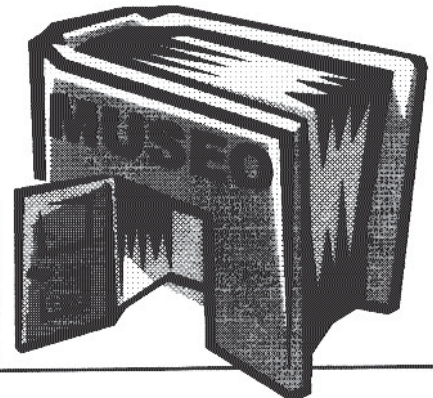
Come ha scritto il Sindaco nella pagina precedente molto presto a Raggiolo aprirà un piccolo Museo che sarà visitato da chissà quanti turisti. **Quel Museo dovrà essere un piccolo condensato di Raggiolo, dei suoi abitanti, dei mestieri di una volta, delle sue tradizioni.** Tutti verranno a vedere la bellezza del nostro paese e a conoscere la sua storia. **Il fulcro centrale sarà la castagna** e tutta l'economia che su di essa si basava, ma intorno a questo tema centrale ci sarà spazio per la storia del nostro paese. Ma quale storia è più bella di quella veramente vissuta? Ognuno di noi trovando nelle proprie case i vecchi attrezzi usati dai padri o dai

nonni avrà deciso di conservarli come ricordo del tempo che fu e di quei cari che li avevano usati e che con quegli attrezzi avevano lavorato per guadagnarsi da vivere. Probabilmente qualcuno avrà anche raccolto un po' di questi oggetti per mostrarli agli amici, per far capire attraverso gli oggetti, quale è stata la storia, quali erano le usanze, e come erano le persone che vivevano a Raggiolo. Il Museo che nascerà vuole svolgere la stessa funzione: quella cioè di **parlare alle nuove generazioni e al visitatore del nostro paese.** Ma cosa ci sarà in questo Museo? Ci saranno gli attrezzi legati alla lavorazione della castagna ed ogni altro

oggetto che parli della vita del tempo che fu, ci saranno le vecchie foto e la descrizione delle attività di un tempo.

**Questo Museo è il nostro e noi lo dobbiamo organizzare offrendo gli oggetti da esporre in mostra.** Ma attenzione, tutto ciò che offrite resta vostro. Inoltre sotto la descrizione di ogni oggetto verrà riportato il nome del proprietario. Quello che vi proponiamo è di riuscire ad allestire un Museo piccolo di dimensioni ma pieno di contenuti. E' un modo importante di dare valore alla vita dei nostri antenati. Contiamo nel contributo di tutti come è stato per la raccolta delle foto d'epoca.

Andrea Schiatti



*Gli antichi attrezzi per le varie lavorazioni della castagna possono essere consegnati a Roberta Giovannuzzi (tel. 514008), che ha ricevuto l'incarico dal Comune di organizzare il Museo della Civiltà della Castagna, o a Luigi Bianchi (tel. 514147).*

Tradizioni ritrovate

## IL CEPPO DI NATALE

Le feste a Raggiolo lontano dal caos delle città

Era da alcuni anni che desideravo trascorrere con la mia famiglia le festività natalizie a Raggiolo e finalmente, accordati i vari impegni, siamo partiti verso il nostro bel paese. Dopo aver sopportato nelle settimane precedenti il martellante tam-tam degli spot pubblicitari, la frenesia ed il traffico caotico che si vive in città riducendo questa importante ricorrenza religiosa e laica a un grande affare consumistico, arrivare a Raggiolo mi è sembrato di sbarcare su un altro pianeta. L'aria che lì si respirava era eccezionale ed il silenzio così corroborante che tutte quelle brutte sensazioni erano improvvisamente scomparse. Salutando le poche persone che incon-

travo per strada, constatavo come queste fossero serene e giovali nel rispondere al saluto, pensando che in paese c'era un amico in più. Nel pomeriggio della vigilia si è svolto il rito del "Ceppo di Natale": alcuni paesani hanno portato in piazza due grossi ceppi di castagno che, messi uno sopra l'altro, sono poi stati riempiti di piccoli pezzi di legno. Al lavoro hanno collaborato tutti: grandi e piccini. A sera prima che iniziasse la S.Messa, è stato acceso il fuoco che subito si è alzato altissimo illuminando la piazza e rallegrandola con belle nuvole di scintille. I rintocchi delle campane ci hanno ricordato che era giunto il momento di abbandona-

nare il focolare e l'allegria tavolata, per andare a partecipare alla funzione religiosa. La chiesa era colma di fedeli e si può dire che tutto il paese era lì, raccolto. Fuori il silenzio era assoluto, solo il grande falò già festeggiava l'arrivo del Natale. Finita la Messa la piazza ha ripreso la sua vita di sempre, la notte stellata e non fredda ha permesso ai paesani di raccogliersi e trattenersi intorno al gran fuoco, scambiandosi gli auguri. La Brigata ha offerto a tutti i presenti un piccolo rinfresco mentre un abile regia diffondeva canzoni natalizie. Con il passare del tempo l'aria sempre più frizzante ed il sonno incombente ci hanno convinto ad incamminarci verso le nostre case lasciando il grande "ceppo" padrone assoluto della Piazza: era già Natale.

Bruno Luddi

# Raggiolo

## STORIA E VITA VISSUTA

### LA MADONNA DEL ROSARIO

DAI RICORDI DI ROSETTA MINOCCHI LUDDI

*Il culto della Madonna ha da sempre contraddistinto la comunità raggjolatta formata da donne e uomini semplici, schivi, talvolta duri, forgiati da una vita di lavoro e privazioni che fino a pochi decenni or sono ancora conducevano. Un'esistenza difficile, ma intrisa di un profondo senso religioso che alleviava le sofferenze e dava la forza di vivere con dignità. Il racconto che segue, sospeso tra realtà e mito, è esemplificativo della fede che anima la tradizione popolare di Raggiolo; difficilmente databile, questo aneddoto è stato tramandato oralmente di generazione in generazione, passando per la mia trisavola Rosa Zacchi (detta "la Zagona") di casa "Pieralla", coniugata Zagoni, fino a giungere a me.*

Prima di arrivare al Mulino, sulla destra della strada provinciale, si possono vedere dei ruderi prospicienti il vecchio "ponte di sotto".

Molti decenni fa questi ruderi erano la dimora di un'anziana coppia cui apparteneva il quadro della Madonna del Rosario, oggi esposto sull'altare omonimo della chiesa paesana ed oggetto di grande venerazione. Di questi raggjolatti non si ricordano i nomi, né tantomeno si conosce come fossero venuti in possesso del quadro e di quali motivi li avessero spinti a voler donare alla chiesa il loro dipinto. Fatto sta che un bel giorno portarono l'icona in chiesa e la posero sull'altar maggiore, probabilmente l'unico allora esistente. L'indomani, alla riapertura della chiesa il parroco si accorse che il quadro non era più al suo posto e, convinto che la coppia avesse avuto un ripensamento sul dono fatto, si precipitò dai due parrocchiani per chiedere spiegazioni. Con suo grande sbigottimento, gli anziani raccontarono di essere rimasti altrettanto sorpresi quando,

al risveglio, si erano accorti che la Madonna era tornata in casa al suo posto. Pensando alla burla di qualche buontempone, i tre decisero di riportare il dipinto sull'altare, assicurandosi poi che la porta della chiesa fosse ben chiusa. Nonostante queste precauzioni, il giorno dopo la Vergine decise nuovamente di far ritorno a casa. Il ripetersi di tale evento convinse il parroco che si trattava di un miracolo quindi, accompagnato da tutti i paesani, con processione solenne ritentò il trasloco. Questa volta la Madonna decise di non abbandonare più la chiesa ed i suoi fedeli, diventando oggetto di devozione profonda per i raggjolatti (basti pensare alla Compagnia del S.Rosario) che ancora oggi, a prescindere da quale parte del mondo si trovino, la ricordano nelle loro orazioni e si raccomandano a lei per ottenere grazie.

Alessandro Luddi

*Storia e vita vissuta*

## La GRANDE BONIFICA

*Da Raggiolo molti andarono a lavorare nell'Agro Pontino*

Nei primi anni '30 a Raggiolo il lavoro era scarso e gli uomini erano disposti anche ad affrontare lunghi viaggi pur di trovare qualche fonte di guadagno. Fu così che, in seguito alla decisione del Governo di bonificare le terre paludose dell'Agro Pontino, molti raggjolatti decisero di partire per andare laggiù a lavorare. Si formarono gruppi di quattro o cinque persone che partirono per quelle terre infestate dalle zanzare. Avevo quasi quindici anni quando decisi di partire anch'io. Per me erano giorni molto tristi perché mio padre era morto per una banalissima appendicite ed io volevo aiutare la mia famiglia. Si incaricò di organizzare il viaggio un certo Romagnani, che concordava con le

ferrovie la riduzione del costo del biglietto. Appena arrivati andammo ad un centro chiamato "Dispensa" dove venivano fatti i rifornimenti. Nei primi giorni ci arrangiavamo anche nel dormire, fino a che non avevamo fatto la capanna nel pezzo di terreno a noi assegnati. Il lavoro si svolgeva nei mesi invernali dall'alba al tramonto e diventò molto duro con l'allungarsi delle giornate. In quegli acquitrini saltavano centinaia di ranocchi e noi li prendevamo per farli fritti. Mangiammo anche qualche tartaruga. La domenica andavamo alla Dispensa per prendere i viveri settimanali e si ritirava la posta dei nostri cari. In quel giorno di festa ci davano 10 lire che ci servivano per

le piccole spese (veniva chiamata "spesetta"). A lavoro ultimato si facevano i conti della spesa e ci pagavano per la differenza. Il primo anno riportai a casa 700 lire. Ci tornai per altri due anni. Mi ricordo che il primo anno il caposquadra voleva darmi meno salario perché ero il più giovane, ma io feci una gara di sterpiatura con gli altri per dimostrare che ero forte come loro e la vinsi.

Ero in un gruppo composto da Chiocchini Elpidio, Chiocchini Pompilio, Chiocchini Giovanni e Giovannuzzi Giovanni. Altri paesani che vennero nell'Agro Pontino furono: Chiocchini Vincenzo, Alcedo e Michele, Ristori Ottavio, Ciabattini Armando, Minocchi Domenico, Minocchi Marsilio, Minocchi Isidoro, Misseri Francesco, Chocchini Faustino, Rossi Michele.

Visti gli anni passati, mi scuso per qualche inesattezza.

Brandi Gaetano

## TUTTO Raggiolo

# PICCHIURILLO

## Le storie dei seccatoì

C'era una volta un bambino che si chiamava Picchiurillo. Un giorno mentre era sul fico a amnigiare i fichi, passò di lì l'orco cattivo e gli disse. "Picchiurillo, dammi un fichino con la tua mano". Picchiurillo, conoscendolo, prese un fico e invece di darglielo in mano glielo tirò. Ma l'orco continuò: "Picchiurillo, dammi un fichino con la tua mano che questo mi è cascato su una cacca!". Picchiurillo non si fidava e comunque gli tirò un altro fico. L'orco ripeté ancora: "Picchiurillo, dammi un fichino con la tua mano, anche questo mi è cascato sulla cacca!". Il bambino dimenticò la prudenza, si avvicinò all'orco per dargli il fico ma questi, svelto, l'agganciò per un braccio e lo mise in un sacco che portava sempre con sé. Poi, caricatolo sulle spalle, si avviò

verso casa. Arrivato in vicinanza della sua abitazione, l'orco iniziò a chiamare la moglie a gran voce dicendo: "Mogliera metti al fuoco la caldera che ho chiappato Picchiurillo!". Fatti pochi passi però gli venne da fare un bisogno. Allora, posato il sacco per terra si allontanò un pò. Il furbo bambino disse: "Va più in là che sento il puzzo". Ma l'Orco rispose "Lasciami in pace". E Picchiurillo ancora: "Va più in là che sento il puzzo!" e continuò così a lungo che, a poco a poco, l'Orco si allontanò così tanto da non vedere più il sacco. Allora Picchiurillo tirò fuori di tasca un coltellino, si liberò e al suo posto nella balla mise delle pietre. L'orco, fatti i suoi bisogni, si rimise in spalla il sacco senza sospettare nulla, anzi chiamò

ancora la moglie: "Mogliera metti al fuoco la caldera che ho chiappato Picchiurillo!". Quando arrivò sulla porta di casa la moglie, contente per la cattura del bambino, gli disse: "Marito mio, l'acqua è a bollore."

L'orco non ci pensò due volte, prese il sacco e lo vuotò dentro la "caldera" ma nell'acqua bollente ci rotolarono i sassi facendo un frastuono del diavolo. L'orco si bruciò i piedi e gridando a squarciagola ripeteva: "Mi ha fregato... mi ha fregato".

E Picchiurillo tornò a mangiare i fichi giurando a se stesso che non sarebbe mai più caduto nei tranelli dell'orco.

Storia raccontata a Fausto Donati  
dal nonno Michele Giorgini

## Da Raggiolo a Cuba

Le immagini dell'incontro tra il Papa e Fidel Castro, si iscrivono tra gli eventi memorabili di questa fine millennio. L'avvenimento ha radici lontane, che affondano nel paziente, difficile e mai interrotto lavoro diplomatico condotto dalla Santa Sede fin dagli anni della rivoluzione cubana. Una riflessione che molti raggiolati avranno fatto, ricordando l'opera condotta da un compaesano illustre, l'Arcivescovo Cesare Zacchi, che fu Nunzio Apostolico del Vaticano (cioè ambasciatore del Papa) a Cuba negli anni difficili dopo la presa del potere da parte di Castro. Anni nei quali Mons. Zacchi (Don Cesare, come continuavano a chiamarlo i vecchi del paese nelle

sue periodiche visite a Raggiolo) costruì una rete di relazioni con Castro e di salvaguardie per la presenza dei cristiani a Cuba. Un rapporto che non si spense con il ritorno di Mons. Zacchi in Italia, dove il Papa gli conferì la presidenza della Pontificia Accademia Ecclesiastica di Roma, cioè la scuola dei diplomatici del Vaticano. I familiari infatti raccontano del perdurare del legame tra i due uomini: il messaggio alle esequie dell'alto prelato nel '91 e la visita dell'Ambasciatore di Cuba in Italia un anno fa a Raggiolo in occasione della Festa di Castagnatura, proprio nei giorni in cui Castro veniva ricevuto in Vaticano, ne sono state dimostrate



zione eloquente. La visita del Papa a Cuba è stata possibile anche per l'opera di uomini come Mons. Zacchi. E in quelle giornate memorabili anche Raggiolo si è sentito in qualche modo parte diretta di quell'evento storico che ha coinvolto il mondo intero.

# Tutto Raggiolo

Castagnatura 1997

## LA NOSTRA FESTA

*Molti paesani hanno offerto il loro prezioso aiuto*

Anche per l'edizione 1997 penso proprio che ci possiamo ritenere soddisfatti. Parlo della nostra Festa di Castagnatura. La partecipazione alla grande tavolata è stata numerosa, nonostante che il tempo dei giorni precedenti fosse stato proprio brutto e le previsioni non erano proprio rosee. Credo che si sia svolto per il meglio anche il servizio e alla fine tutti siamo rimasti soddisfatti. A dire il vero un pò di preoccupazione io l'avevo, soprattutto per il menù che avevamo scelto che non era la solita grigliata ma una cosa un pò più elaborata. Lo vogliamo ricordare? Come primo avevamo "Penne ai sapori del bosco": abbiamo cotto 38 Kg di pasta, usato 6 Kg. di pancetta, 1,5 Kg. di funghi secchi, tanto pomodoro più i vari odori come scalagno, bacche di ginepro ecc. Poi è stato servito il "Baccalà in intingolo": 65 Kg. di baccalà che non è stato semplice desalinare, poi scolare (per una settimana sono stato sommerso dal baccalà!); poi ci sono volute una ventina di scatole di pelati, 12 litri d'olio

da fritto e 5 Kg. di farina. I "Ceci" di contorno erano 20 Kg. ai quali hanno pensato Ernesta, Emma e Silvana. Alla "Polenta" - il piatto tipico della Festa - ci hanno pensato i "maestri polentari" cioè Siro, Fedoro e Domenico. Ne hanno fatte dieci !! Alle "salsicce" hanno provveduto Marcello e Roberto, addetti alla griglia, che ne hanno cotte 10 Kg. Una cosa però non l'abbiamo fatta noi, l'abbiamo fatta preparare al Forno di S. Piero: Il bardino. Il lavoro è stato duro come sempre ma pieno di soddisfazioni; fortunatamente il tempo ci ha permesso di poter lavorare all'aperto. Ve lo immaginate cosa significa friggere 65 Kg. di baccalà in una padella, anche se grande? A questo punto devo aprire una parentesi per ringraziare Tommaso Giovannuzzi; senza di lui forse mi sarei trovato in difficoltà. E' stato veramente di grande



aiuto. Ma vorrei ricordarle tutte le persone che si sono date da fare per far sì che tutto andasse per il meglio. Aldo, Roberta, Eraldo, Samuele, Pierina, Rosy, Roberta Giovannuzzi, Ornella, Francesca, Lina, Veronica e il babbo

della Rosanna. E poi tutti quei ragazzi che ci hanno permesso di essere stati abbastanza veloci nel servizio. Nel pomeriggio poi c'è stata la sorpresa: quest'anno oltre alle brice - regine della Festa - abbiamo offerto le crespelle di farina di castagne con la ricotta ed il successo è stato immediato, per merito soprattutto della Silvana. Fra tutti sicuramente avrò dimenticato qualcuno, mi scuso con lui se è avvenuto. Di proposito invece ho evitato di afre i nomi dei componenti del Consiglio il cui prezioso lavoro oltre ad un piacere lo ritengo un dovere. Di nuovo grazie a tutti e arrivederci alla Festa di Castagnatura 1998.

Omero Bianchi

### LA CASTAGNA

*E' bella la castagna,  
è bella e ben vestita,  
è un frutto di montagna,  
è dolce e saporita.*

*Se vien dalla pignatta  
col nome di ballotta  
va giù come di volo  
perchè nell'acqua è cotta*

*Se vien dalla padella  
col nome di bruciata  
la castagnetta bella  
vien subito sbucciata*

*Se vien dal seccatoio  
in serbo per l'annata  
la castagnetta bella  
è dolce e zuccherata*

*Se vien dal paiolo  
col nome di mondina  
va giù come di volo  
che in bocca si sfarina*

*Insomma, in mille modi  
si mangia la castagna  
cantiamo pur le lodi  
del frutto di montagna.*

**Alessandra Fioravanti** ha fatto pervenire alla Redazione di TuttoRaggiolo questa bellissima filastrocca che la sua nonna **Rosa Luddi in Donati** le ricordava sempre quando giungeva il tempo delle castagne. Quelle parole, pronunciate dalle labbra rugose dei vecchi di Raggiolo ai visi curiosi dei nipotini per chissà quante generazioni, rappresentano la saggezza trasformata in semplici parole affinché chi doveva insegnare si ricordasse e chi doveva imparare apprendesse facilmente.

**Tutto**  
*Raggiolo*



# RICETTE DEL TEGGINA

di  
**Omero Bianchi**

## TORTIGLIONI AI TOSCANELLI

per 4 persone

Ingredienti: gr. 400 di sedanini o similari, 2 cipolle, gr. 500 di fagioli cannellini lessati, gr. 400 di pomodori, 4-5 foglie di salvia, gr. 100 di parmigiano, olio extra vergine di oliva, pepe, sale.

Tritare la cipolla e farla imbiondire a fuoco lento, unire al soffritto i fagioli ben scolati e lasciarli rosolare per due, tre minuti. Aggiungere la salvia e il pomodoro, salare a fuoco lento e a tegame coperto per circa un quarto d'ora. Cuocere la pasta molto "al dente", scolarla e, sempre nel tegame o in una padella, aggiungere la salsa, il parmigiano e il pepe. Saltare a fuoco forte per un paio di minuti.

## PATATE SAPORITE

Questo piatto, come del resto la pasta con i fagioli, è prettamente toscano. Sembra fosse molto apprezzato dai commensali della famiglia dei Medici. E' un ottimo contorno, ma può essere anche un piatto completo. Basta adeguare le dosi di tutti gli ingredienti.

per 4 persone

Ingredienti: gr. 660 di patate, gr. 100 di rigatino, 1 cipolla bianca, 4 foglie di salvia, olio, sale, prezzemolo.

Mettere in un tegame abbastanza profondo l'olio, il rigatino tagliato a quadretti, la cipolla tagliata sottile, la salvia. far soffriggere le patate tagliate a tocchetti dopo averle sbucciate. Coprirle quasi completamente con il brodo, ottimo se di carne, comunque anche di dado. Coprire il tegame e far cuocere lentamente, girarle ogni tanto con un mestolo di legno cercando di non farle sbriciolare e aggiustare di sale. Quando le patate saranno cotte spruzzare il prezzemolo tritato e fresco. Servire.

## NODINI DEL PRATOMAGNO

per 4 persone

Ingredienti: 4 lombatine di vitella, 100 gr. di formaggio groviera, 1 fetta di prosciutto cotto tagliata spessa, parmigiano grattato, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 noce di burro, sale, pepe.

Far rosolare le lombatine con il burro da ambedue i lati. Quando pronte bagnare con il vino e lasciarlo evaporare. Tagliare a piccoli quadretti il prosciutto ed il groviera e mischiarli con il parmigiano grattato. Cospargere il preparato sopra ogni singola lombatina e mettere in forno per cinque-dieci minuti. Quando il formaggio sarà fuso togliere dal forno e servire. Una spruzzata di prezzemolo fresco alla fine ci sta sempre bene.

**ARRIVEDERCI**

**AL**

**PROSSIMO NUMERO**

**PASSATO  
PROSSIMO**

OTTOBRE 1997

- muoiono Egisto Baldini, Bruna Minocchi e Realdo Donati
- Cecilia Baron riesce a costituire un piccolo gruppo di bambini fra le frazioni del Comune per l'insegnamento del catechismo

NOVEMBRE 1997

- Festa di Castagnatura

DICEMBRE 1997

- la Brigata prepara l'albero di Natale
- la vigilia di Natale si rinnova la tradizione del "ceppo" bruciato in Piazza. La Brigata offre un brindisi con panettone e spumante a tutti i paesani
- muore Giovanna Celebrini

**Tutto**  
*Raggiolo*

REDAZIONE

Omero Bianchi, Bruno Luddi,  
Andrea Schiatti, Paolo Schiatti

COMPUTERIZZAZIONE E  
IMPOSTAZIONE GRAFICA  
Andrea Schiatti

HANNO COLLABORATO  
A QUESTO NUMERO:

Ivani Versari, Gaetano Brandi,  
Norberto Donati,  
Omero Bianchi, Paolo Schiatti,  
Fausto Donati, Bruno Luddi,  
Andrea Schiatti