

# tutto Raggiolo



Periodico d'informazione

della Brigata di Raggiolo

Anno 6° - n. 14 - Febbraio 2000

## PER I PROSSIMI MILLE ANNI

**D**'inverno, quando l'aria è uniforme e tetra, Raggiolo si confonde col monte, come certi animali con la natura durante il letargo. E' così da secoli, da sempre. Ma gli odori però non sono più gli stessi di un tempo. Il mondo è cambiato e i mestieri, le abitudini quotidiane sono cambiate con lui. D'inverno c'è ancora un vago odore di concime e di foglie putre, ma non si diffondono più dalle stanze al piano terra per le strade selciate l'odore pungente degli animali, quello acre del carbone e del fumo. Il primo è ormai scomparso, il secondo è raro, vagamente percepito. Dalle finestre basse che danno sui borghi non esala più alito di stalla. Troppe cose sono cambiate e con loro anche gli

all'interno:

Ecomuseo  
**GITA TRA I  
GRANDI VECCHI**

Storia e vita vissuta

**SCARPE GROSSE  
CON LE BULLETTE**

Tradizioni: I Corsi e Raggiolo

**LA CORSE  
DES CHATAIGNES**

Completati i lavori di riassetto

**FINALMENTE  
E' UNA PIAZZA**

L'Assessore Donati risponde  
**CARI AMICI, VI SCRIVO ...**

uomini. Come sempre accade nella vita. Così abitudini, modi di essere e di stare insieme sono sempre meno gli stessi; il fatto è che però stentano a trovare uno stile condiviso, un modo proficuo di rapportarsi con gli altri e al bene comune del paese. Non siamo certo a rimpiangere il tempo passato, con le sue fatiche e le sue chiusure, eppure con una sua fisionomia definita, caratterizzante. Il punto è un altro: sapere cosa vogliamo aspettarci dal futuro; chi e cosa vogliamo essere negli anni prossimi. Domande forse presuntuose o forse solo fastidiose, che il passaggio epocale dell'inizio del millennio, per un paese fondato già nel 967, ripropone con decisione. Domande che la Brigata si pone e va ponendo a tutta la comunità da tempo. Il cuore del problema sembra essere addirittura la sopravvivenza di Raggiolo come comunità viva e vitale: sempre meno popolato durante l'anno e sovraffollato durante le vacanze estive. Ben tenuto e restaurato da proprietari affezionati e proprio per questo paradossalmente senza offerta immobiliare e quindi senza disponibilità per nuove famiglie, per una necessaria dinamicità sociale, fatta di presenza, di attaccamento, di ricambio. La posizione isolata del paese, l'antica abitudine alla diversità e alla diffidenza verso gli altri non giocano a favore della ricerca di nuove strade. Il problema

non è da poco. Gli amici che vivono a Raggiolo tutto l'anno non mancano di manifestare il loro pessimismo: i vecchi muoiono e nessuno li sostituisce; le fa-



miglie giovani sono pochissime e se ne stanno andando tutte; il paese si spopola inesorabilmente; non ci sono iniziative di rilancio che riescano a fare breccia e a creare occupazione, attivare una dinamica che rivitalizzi un contesto sociale sempre più impoverito; il buio e il silenzio sono i padroni incontrastati delle giornate invernali a Raggiolo. Che fare? I nostri appelli alla Parrocchia e alle altre associazioni non hanno sortito gli effetti sperati. Siamo così pochi eppure si fa fatica a raccordarsi, ad avere progetti comuni. Per parte nostra siamo convinti che la risorsa turistica, inserita nel contesto della Valle del Teggina, sia la più importante per restituire vivacità al paese, per generare risorse economiche significative. Come è già successo per altre parti del Casentino. Vanno in questa direzione le attivi-

# Tutto Raggiolo

continua da pag 1

tà della Brigata quali l'Ecomuseo, la pubblicazione dei libri e la promozione della cultura e delle tradizioni del paese, il miglioramento delle strutture, come la nuova piazza e la richiesta del gas da riscaldamento, la creazione di occasioni di solidarietà e di incontro. In particolare la richiesta, già presentata in Comunità Montana, dell'ultimazione

della strada del Pratomagno, che se realizzata aprirebbe tutta la Valle del Teggia ad un flusso vitale e decisivo per il suo sviluppo. Tra un anno si voterà di nuovo per scegliere il governo del Comune: è su questi temi che occorre confrontarsi, chiedere e pretendere risposte, sviluppare una solidarietà di paese e di vallata, che ancora manca, per essere davvero credibili. Senza dimenti-

care però che niente e nessuno potrà sostituire l'iniziativa privata e la capacità di assumersi un piccolo rischio di impresa. La Brigata farà la sua parte, con l'impegno di sempre. Per riuscire chiede l'aiuto e l'impegno di tutti, per i prossimi mille anni.

La Brigata di Raggiolo



L'angolo del Presidente

## VITA O LETARGO ?

Verso la fine degli anni 50 il nostro paese ospitava circa 1000 abitanti diventati nel 1967, data storica per Raggiolo, solamente 140. Dopo oltre 33 anni la popolazione residente è di 80 abitanti, soprattutto anziani. Questo nostro paese è circondato da boschi di castagni che, fintecciati del verde intenso di isolate abetine, assumono durante le varie stagioni un effetto policromo che sorprende anche il più distratto viandante. Raggiolo costruito tutto in pietra e arroccato in un costone a forte pendenza (nostra croce e delizia) circondato da due bellissimi torrenti, è sicuramente uno dei paesi più caratteristici del casentino. Nonostante l'interesse che molti visitatori hanno dimostrato per Raggiolo esistono grandi difficoltà affinché il paese acquisti una valenza turistica. Qualcuno, durante il freddo dell'inverno e preso dal pessimi-

simo dell'isolamento dice che il paese sta morendo. Io direi, con un pizzico di ottimismo, che il paese vive in letargo per gran parte dell'anno in attesa del rifiorire della bella stagione. Purtroppo manca un'elementare attività economica basata su quel tipo di turismo che ricerca la tranquillità e la semplicità coniugata alla bellezza della natura. Per ridurre questo letargo, prima a otto mesi e poi a sei, potrebbe essere lanciata quella forma di accoglienza turistica detta "bed and break- fast" (letto e colazione) che in tanti luoghi di tutto il mondo è diventata una formula vincente. Ci vuole coraggio e volontà, ma soprattutto bisogna aprirci alle novità, altrimenti le comunità, piccole o grandi che siano, soccombono schiacciate dalla staticità o peggio ancora dall'apatia. L'idea dei nostri amministratori è quella di pubblicizzare

l'eventuale ricettività turistica attraverso "Internet", suggerendo anche piccoli ristoranti di cucina tipica del luogo, sperando che Raggiolo in un prossimo futuro abbia il suo. E se mi consentite, dopo aver ringraziato il Sindaco e i suoi collaboratori per la realizzazione della nuova piazza, invito ancora il Comune a continuare a sviluppare elementari strutture per il paese, affinché gli abitanti e i potenziali turisti in visita al nostro, ahimè incompiuto, Ecomuseo possano parcheggiare in sicurezza le loro auto. E speriamo anche nella strada per il Pratomagno che potrebbe rivitalizzare le nostre montagne specialmente sul piano delle attività boschive. Ciò che ho scritto è tutto un sogno? Può darsi. Proviamo a svegliarci e a realizzarlo. Solo così si potrà uscire da quel letargo che, nonostante l'ossigeno portato dalla Brigata, domina durante gran parte dell'anno nel nostro paese.

Norberto Donati  
Presidente della Brigata di Raggiolo

## QUALCHE NUMERO PER IL LOTTO ?

- 6 SONO GLI ANNI DI VITA DELLA BRIGATA
- 5 LE MOSTRE E I CONVEGNI ORGANIZZATI
- 3 I LIBRI PUBBLICATI
- 6 LE FESTE DI CASTAGNATURA
- 3 LE PASSEGGIATE
- 1 LA GITA AL LAGO DI GARDA
- 4 I RESTAURI IN CHIESA SOVVENZIONATI
- 4 I RESTAURI IN PAESE REALIZZATI
- 14 I NUMERI DI TUTTORAGGIOLO PUBBLICATI
- 15 I CONSIGLIERI
- 41 LE ATTRAZIONI DELLE NOSTRE ESTATI
- 200 I NOSTRI CARI AFFEZIONATI SOCI

## Grazie !

Non c'è stato modo migliore, per Raggiolo e per la Brigata, di iniziare il nuovo millennio: duecento soci. Duecento soci sparsi per il mondo, ma con il cuore a Raggiolo sono il nostro più prezioso tesoro. Il nostro orgoglio. La speranza nel futuro del nostro paese, la prova dell'affetto che lo circonda anche nei momenti più difficili. Sono anche il motore dell'entusiasmo del Consiglio, che si sente sostenuto e spronato a fare ancora, a fare meglio. Sono i nostri soci il migliore investimento sul futuro di Raggiolo. E tutto con un modesto contributo di 30.000 lire l'anno, di appena 2.500 lire al mese. Davvero non si temono confronti con le migliori performance di Borsa! A tutti i soci il grazie sincero per la stima e la fiducia da parte del Consiglio della Brigata.

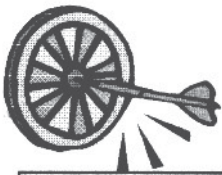
# Tutto Raggiolo

Sono stati completati i lavori di riassetto

## Finalmente è una piazza

Quando questo numero di "Tutto Raggiolo" uscirà, i lavori di rifacimento della piazza saranno ultimati. Non so quali giudizi verranno espressi su quanto è stato fatto per dare alla piazza un nuovo e definitivo assetto: Mi rendo conto che il cambiamento è radicale ma allo stesso tempo il nuovo aspetto è coerente con le caratteristiche architettoniche del contesto in cui la piazza è inserita. Credo sia importante capire che lo scopo principale dell'intervento, scaturito da un lungo e meditato studio sulla fattibilità, era quello di un "recupero" di un'area che

sicuramente appariva del tutto avulsa dal contesto strutturale che la circondava. Qualcuno ha eccepito



### Avevamo un sogno

E si è avverato. Come tanti avvenimenti che hanno segnato la vita della Brigata di questi anni: sembravano solo bei sogni. Sono diventati fatti. Ci siamo impegnati a lungo per la piazza, non lasciando niente di intentato. Oggi finalmente Raggiolo ha la sua piazza. Il passo è importante, soprattutto sul piano sociale. Una piazza, anche se piccola (come tutto a Raggiolo), è luogo di incontro, di festa, di socialità. E' il luogo sociale per eccellenza, di tutti e di ciascuno. E' il luogo dove incontrandosi si diviene comunità, dove ci si riconosce reciprocamente come comunità. Mancano ormai gli ultimi ritocchi e noi speriamo vivamente che il Comune faccia l'ultimo sforzo e metta la ciliegina sulla torta, sostituendo la vecchia e brutta ringhiera con una nuova, appropriata al bel lavoro eseguito. Il contenitore è pronto, sta ora a tutti noi riempirlo di avvenimenti che mantengano vivo il nostro paese. Che dire ancora? Un grazie al Comune, che ha segnato una tappa storica nella vita del nostro millenario paese.

Arrivederci alla inaugurazione.

dicendo che i vecchi del paese si rivolteranno nella tomba: lasciamo in pace i vecchi che ognuno di noi ricorda con rispetto e che ormai riposano sicuramente in pace, e ricordiamoci piuttosto che quell'area fu ricavata nel corso dei lavori di realizzazione della strada, circa settanta anni fa. Data l'epoca, è verosimilmente giusto pensare che i lavori non furono conse-

nella vita di ciascuna comunità, uno dei luoghi più importanti: "la Piazza". Il nuovo assetto consente sicuramente una maggiore godibilità: non certo come luogo di parcheggio, ma come luogo di incontro e, perché no, anche di spettacolo e dove vivere momenti ricreativi. Certo la superficie, diciamo così calpestabile, si è ridotta; consideriamo però due problemi che doveva-



guenza di studi che avrebbero tenuto particolarmente conto di esigenze di carattere ambientale e architettonico. Si doveva realizzare un'area per la manovra dei mezzi, allora rappresentati essenzialmente dalla corriera che collegava Bibbiena con il paese. Non era quindi la "piazza storica" di Raggiolo poiché se mai questa era rappresentata da quella parte di area compresa tra la Chiesa e la bottega Gambini. Un centro come Raggiolo, che è senza alcun dubbio uno dei centri storici più caratteristici del Casentino, e che tale è riconosciuto anche da chi ha il compito della tutelarne i beni storici, aveva sicuramente bisogno del recupero di un sito che rappresenta storicamente,

no essere risolti in sintonia: dare la possibilità di accesso per motivi di carico e scarico, per motivi di pubblico servizio o assistenza, e nello stesso tempo ricavare un'area pianeggiante più sfruttabile per attività socializzanti. Questi risultati sono stati sicuramente raggiunti, grazie alla collaborazione del dipartimento della facoltà di Architettura di Firenze, che ha approntato il progetto, ed all'impegno dell'amministrazione Comunale che ha voluto realizzare l'opera nel contesto di un programma generale teso a migliorare le varie frazioni del Comune.

Orlando Donati  
Assessore Lavori Pubblici

# Tutto Raggiolo

Storia e vita vissuta

## SCARPE GROSSE CON LE BULLETTE

Bambini a Raggiolo nel tempo che fu

Vogliamo parlare del bambino? Non dei nostri adorabili figli o nipoti che sfoggiano giacchine di "Benetton" e passeggiano targati "Chicco", ma di quel ragazzino che mostrava sulle maniche del cappotto i segni delle allungature e correva sul lastricato accompagnato dal ticchettio dei chiodi sotto le scarpe di vacchetta.

Se siete d'accordo nel venire a cercalo insieme a me dovete essere disposti a fare un salto all'indietro di una settantina d'anni, più o meno. Entriamo, con rispetto, nella cucina di una famiglia numerosa come lo erano le nostre famiglie patriarcali dove la gente si contava a "braccia" (tante braccia quante erano quelle capaci di lavorare la terra). La madre accudisce un neonato con l'aiuto della nonna o della zia anziana che sanno così bene stringerlo nelle lunghe fasce che si è convinti abbiano la capacità di farlo crescere con le gambe diritte. Il nome del neonato è quello dell'ultimo parente deceduto (o uno degli ultimi), un pò per la convinzione che la famiglia si regga sull'unitarietà del gruppo e tranquillizza il fatto che ci sia chi prende il posto di chi non c'è più.

La mamma allatta al seno, ma se il latte manca c'è qualcuno in paese che a sua volta ha partorito e che può nutrirlo creando così "fratelli e sorelle di latte". Venendo in contatto con la "balia" il lattante si trova inserito in un nuovo ambiente naturale ed umano con il quale stabilirà progressivamente legami affettivi e rapporti di socialità. In mancanza di una balia si ricorreva, se possibile, alla capra o all'asina, ma in mancanza anche di queste ad una mucca che doveva essere sempre la stessa. Ma quando si verificava una tragedia, quale la morte del neonato, la puerpera donava il suo latte, e se in quel momento in paese non c'era necessità, la donna si

recava presso l'Istituto degli Innocenti di Firenze. Le veniva affidato un neonato perchè lo allevasse e poteva tenerlo con sé da uno a tre anni. L'Istituto consegnava alla madre adottiva il corredo per l'orfano e una piccola paga e non mancava di controllare che il bam-



bino fosse ben trattato. Spesso si creavano dei legami di affetto che duravano nel tempo anche quando il bambino, ormai cresciuto, lasciava la famiglia per rientrare in Istituto dove gli sarebbe stato insegnato un mestiere.

Torniamo alla cucina dove ha avuto inizio la nostra storia. Son trascorsi circa 30 gg. dal parto e la madre si sta preparando ad un avvenimento importante. E' il dopopranzo e le strade sono deserte: l'ora adatta per andare nella chiesa di S.Michele Arcangelo dove è

attesa da Don Bordoni presso l'altare della Madonna. Al ritorno nelle strade del paese, poichè è andata "in Santo", può fermarsi a salutare gli amici, i conoscenti, intrattenersi in conversazione all'aperto o entrare in qualche bottega. E il neonato? Era in casa affidato

alla nonna che ingegnosamente aveva creato uno speciale "ciucciotto" con una pezzuola bianca che racchiudeva un pò di zucchero bagnato, in attesa della poppata. Verrà allattato fino al compimento dell'anno quando, al posto del latte sarebbe stato nutrito dalla pappa con l'aglio che faceva tanto bene a tener lontani i "bachi". La famiglia non poteva essere distolta dal lavoro quotidiano perciò il bambino fin da piccolo imparava a baloccarsi da solo seduto su una coperta stesa per terra, con un cuscino o una carta che servivano a succhiare e a giocare. Quando poi cresceva, poichè non c'erano "asili" il bambino veniva ospitato da famiglie

disponibili a stargli dietro quando i genitori avevano da lavorare. Il pagamento avveniva con il baratto. Bisognerà arrivare agli anni trenta perchè Don Bordoni, mosso da grande sensibilità sociale, organizzò gratuitamente il primo asilo parrocchiale. Venivano insegnate filastrocche che divertendo servivano a insegnare principi morali e a disporre il bambino al rispetto di quanto gli adulti gli avrebbero insegnato. Un momento importante della giornata era quello dedicato alle "devo-

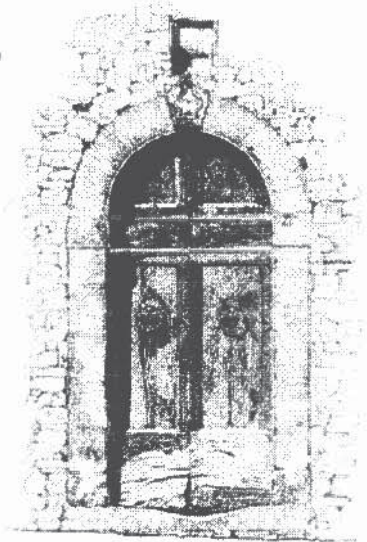
*"La bimba è piccolina  
la granata corta corta  
la neve tanta tanta.  
A spazzarla tutta  
chi mai ci arriverà?  
Ci arriveremo tutti  
se ognuno spazza un pò  
la bimba è piccolina  
e fa quello che può"*

*"Mamma miciona ai suoi cari micetti:  
lungo la strada tenetevi stretti.  
Non date retta ai cattivi monelli  
state per mano da buoni fratelli.  
Ma il più piccino si mette a ciarlare  
col Gatto Nero che è un brutto compare.  
Le disavventure  
di chi non ubbidisce ai genitori  
portano sempre complicazioni"*

# Tutto Raggiolo

zioni", al bambino venivano insegnate non solo le preghiere tradizionali, quali il Padre Nostro, l'Ave Maria, l'Angelo Custode, ma alcune particolarmente singolari: "Il riposo della sera" e "Il mio oggi" (in questa pagina). Il luogo di recitazione solitamente era la camera da letto poichè si prestava di

vole e coerente concezione di vita. Il bambino e la bambina dovevano comunque crescere in fretta e a undici anni la maggior parte cominciava a imparare un mestiere o affiancava gli adulti nei lavori dei campi, dei boschi o altro. In particolare le femmine dovevano aiutare a custodire i fratelli minori. Pochi privilegiati venivano indirizzati agli studi. Comunque tutti frequentavano le elementari, dove nei quaderni con la copertina nera e il margine rosso riempivano pagine e pagine di "bella calligrafia" macchiandosi abbondantemente pollice e indice di inchiostro fatto in casa con le coccole mature del sambuco. L'autorità severa ma materna della maestra Velia, oltre ad insegnare tabelline e verbi indicava gli indispensabili corretti atteggiamenti perchè i rapporti sociali maturassero improntati al rispetto e all'aiuto reciproco. In famiglia era considerato rispetto anche dare del "Voi" agli adulti, abitudine che i bambini avrebbero conservato nel tempo. Ma lasciamo definitivamente la cucina dove il bambino è cresciuto e percorriamo con lui ragazzetto le strade del paese. Scopriamo insieme a lui gli aspetti che più caratterizzano la vita pubblica, che attirano la sua attenzione destando la sua curiosità. C'è una novità che si ripete ogni 15 giorni. E' arrivato il "chincagliere" per la gioia dei grandi e piccoli. La sua enorme



Sarebbe una meraviglia poter comprare qualcosa, ma nessun ragazzo a quell'epoca aveva disponibilità di denaro, nè si permetteva di fare certe richieste ai genitori. Una cosa infatti che veniva insegnata molto presto è che "non si doveva chiedere perchè se il babbo riteneva necessario qualcosa per te, sarebbe stato lui a comprarlo".

Il ciabattino invece arriva puntualmente la domenica nelle famiglie che lo chiamavano, dove misurava, con la carta gialla dei macellai, ripiegata, i piedi dei grandi e dei piccoli. Avrebbe fatto belle scarpe da pelli di vacca conciate. Qualcuno però c'era nella strada, da seguire con curiosità anche nei giorni di festa ed era il ferraiuolo che girava gridando perchè la gente comprasse falci, roncole, palette per paioli, accette, treppiedi, zappe ecc. A fargli concorrenza nel gridare per offrire i propri servizi c'era lo stagnino che era tanto bravo da rimettere a nuovo una pentola bucata o a "rinsaldare" un catino rotto e lo faceva così bene che il recipiente continuava ancora per anni a svolgere la sua funzione, almeno fino a quando non fosse stato così malridotto da servire solo come vaso da fiori nel quale non veniva fatto crescere il basilico, bensì violette di Spagna e violacciocche. In questo contesto familiare abbastanza protettivo, ma molto austero e talvolta severo il ragazzo cresceva senza troppe tenerezze, con poche moine e senza "gestri". Chissà se nella vita adulta gli sarà rimasto, nel profondo del cuore, il desiderio di una carezza in più che non gli è stata data da piccolo.

Fernanda Ciarchi

## Il riposo della sera

*"A letto, a letto me ne vò  
e tutti i Santi chiamerò,  
chiamerò Gesù che è mio padre,  
la Madonna che è mia madre,  
San Giuseppe mio parente  
stanotte dormirò tranquillamente  
nel cuore del mio Gesù  
che mi ha redento  
in pace mi riposo e mi addormento".*

## Il mio oggi

*"Pazienza per oggi anima mia,  
domani sarà ciò che Dio vorrà.  
Or facciamo la volontà del Signore,  
ieri è passato e di ciò che ho sofferto  
non mi resta più il dolore,  
ma resterebbe il merito mio  
se l'avessi offerto a Dio.*

*Oggi mio Dio non è poi che un giorno solo.*

*Oggi voglio soffrire, soffrire per te,  
domani sarà ciò che tu vorrai.*

*Oggi posso fare una sola cosa:  
offrire al tuo infinito cuore*

*"Pazienza per oggi anima mia,  
domani sarà ciò che Dio vorrà.*

*Or facciamo la volontà del Signore,  
ieri è passato e di ciò che ho sofferto  
non mi resta più il dolore,  
ma resterebbe il merito mio  
se l'avessi offerto a Dio.*

*Oggi mio Dio non è poi che un giorno solo.*

*Oggi voglio soffrire, soffrire per te,  
domani sarà ciò che tu vorrai.*

*Oggi posso fare una sola cosa:  
offrire al tuo infinito cuore  
tutto il mio amore"*

più di ogni altro ambiente al silenzio e al raccoglimento. Così facendo il fanciullo veniva iniziato al culto della religione cristiana e di conseguenza al sentimento religioso che progressivamente si farà ogni giorno più consape-

valigia a tracolla nasconde mille segreti che si svelano ogni volta che apre uno scomparto e, come in un gioco di magia, fa apparire bottoni, fili, forbici, aghi, maglie, calzini, occhiali, temperini, lapis, gomme, ditali, collane ecc.

# Tutto Raggiolo

I Corsi e Raggiolo

## La Corse des chataignes

Due economie uguali portarono all'insediamento della colonia corsa

Fa parte della tradizione orale di Raggiolo la storia secondo la quale durante il 16° secolo il Granduca di Toscana inserì varie famiglie corse in alcuni paesi del Casentino, dove esisteva un'economia basata sul castagno, sul cui sfruttamento i corsi erano esperti. Raggiolo, secondo quanto tramandato di padre in figlio, fu uno di quei paesi.

In attesa che gli studiosi trovino fonti documentali sulla vicenda, ho colto l'occasione di una vacanza in Corsica per capire quanto laggiù quell'economia legata al castagno fosse importante ed ho scoperto, incredibile ma vero, che non solo lo è stata ma che tutt'oggi esistono fiorenti attività legate allo sfruttamento dell'albero e del frutto. Esiste un'intera regione nell'interno della Corsica chiamata "Castagniccia" per la massiccia diffusione di questi alberi. Nei negozi specializzati in prodotti locali abbiamo trovato numerosi articoli realizzati con la castagna o con la farina di castagne: dalle pagnotte alle frittelle, dalle torte di vario tipo ai marron-glaces, dalle marmellate ai biscotti, dal fegato d'oca alla birra fatta con le castagne! Un'industria molto fiorente che riesce a far fronte alla grande richiesta proveniente da tutto il mondo. In Corsica ho acquistato un libro di ricette "La Corse des chataignes" (La Corsica delle castagne) di Laurence e Christiane Schapira: più di cento piatti da fare con le castagne. In questo libro c'è anche una prefazione molto interessante sul castagno e sui suoi frutti dalla quale si capisce come le origini, le tradizioni sono le stesse di Raggiolo e come i modi di vivere e di dire sono molto simili. In Corsica però, la produzione ha continuato a tirare fino ad oggi così da far associare automaticamente in tutto il mondo il castagno con la Corsica.

Dal libro "La Corse des chataignes":

"... Poi un giorno, rientrando da scuola, noi sapevamo che era là. Lo si indovinava dalla piccola luce un po' misteriosa che appariva tra le pieghe scure del viso di nostra madre, troppo serio per la sua età, che si trasformava all'improvviso: "C'è una sorpresa" annunciava lei e noi, per non rovinare il rito, domandavamo con ingenuità:

"che cos'è?" Erano i fegatelli morbidi, ben paffuti, il cui inimitabile profumo ricordava tanto l'intimità della casa della nonna; era la farina beige, delicata al tatto, un po' acre all'odore, zuccherata in bocca con la quale mia madre faceva le frittelle, i "niccis" (biscotti) e la polenta; era la manciata di castagne già incise nella padella bucata e che aspettavano di

giovani a restare alzati fino a tardi, come era la consuetudine degli adulti. Non ho dimenticato questi momenti dell'infanzia, quando un niente era tutto. Questo libro è scritto a gloria della castagna, ma è anche una maniera di mostrare come questo frutto ricco, più che nelle altre regioni, senza dubbi è legato alla storia e alla vita dei Corsi. Le sue qualità nutritive che convengono meravigliosamente alla stagione fredda, come la stupefacente farina di castagne, meritano di essere meglio conosciute. O salati, o zuccherati questi prodotti si prestano deliziosamente ai giochi della cucina.

### Origine della castagna

Si pensa che il castagno sia apparso milioni di anni fa per sparire poi con le glaciazioni dell'età quaternaria. Il ritrovamento dei pollini in diversi posti lo attesta e queste scoperte sono state fatte nella torbiera del massiccio centrale di Rotondo presso il lago di Creno (in Corsica) che datano l'età del bronzo. La sua presenza, si immagina, è spontanea. Il suo luogo di origine dovrebbe essere la Transcaucasia. In questo periodo la sua presenza è attestata anche in Grecia dato che Teofrasto parla del suo frutto come il pomo di Zeus. Altre fonti citano i Romani: è stata trovata in Oriente da Cesare al ritorno da una conquista? Al tempo di Plinio i Romani apprezzavano molte varietà di castagne, di cui le migliori venivano da Napoli e da Sorrento; ma oggi sull'origine e sulla data dell'introduzione in Europa del castagno si è prudenti. Infatti ci sono molti linguisti e antropologi che sono cauti sul suo nome. Viene forse da Castanea (Tessaglia)? Da Castana (Italia)? da Castagne (Macedonia)? O da Kastana (Grecia antica)? Vediamo appunto che tutto è possibile però non possiamo resistere al piacere di raccontarvi la sua origine mitologica: Nea, ninfa al seguito di Diana, fu posseduta da Giove. Disonorata si



"scoppiare" sul fuoco. Un compito che mia madre svolgeva alla fine del pasto. Era una bella festa. Sicuramente mancava l'atmosfera, gli odori del paese, ma finché noi mangiavamo la nostra mamma continuava a scorrere i suoi ricordi. Raccontava come con i suoi fratelli risaliva la montagna in fila per raccattare le castagne girando intorno agli alberi; raccontava delle punture dei ricci che facevano così male alle sue dita di giovane ragazza e che gli impedivano di ricamare. La sera la schiena spezzata. Il vento e la pioggia che ghiacciavano. La veglia infine dove si autorizzavano i più

## tutto Raggiolo

suicidò e Giove la trasformò in un albero e, siccome non aveva colpe di cui pentirsi, la chiamò Chaste Nea; Casta Nea in latino.

### Le sue preferenze

Ed eccoci quindi in Europa, verso il sesto secolo avanti Cristo la nostra Castanea si adatta molto bene alle condizioni climatiche diverse che trova sia in Europa centrale sia in Russia ma per la mitezza del suo clima, questo "gran freddoloso", preferisce il basso Mediterraneo. Sebbene non vada pazzo per la calura la Corsica, la Sardegna, la Calabria, la Grecia e l'Andalusia gli convengono, ma deve essere posto in semi altitudine. Ha bisogno di sole e si può estendere in altezza fino a 35m e l'ampiezza della sua chioma può arrivare fino a 50m di larghezza. Il castagno dell'Etna, detto anche dei cento cavalli, avrebbe riparato la Regina Giovanna d'Aragona e i suoi cento cavalieri. Si dice anche che lo stesso castagno abbia riparato un pastore con il suo gregge e che sarebbe stato di riparo ad una famiglia che poi ci andò anche ad abitare con un forno per seccare le castagne. Il castagno, quando si sente bene nel suo habitat e se non ha malattie, può arrivare a vivere per molti secoli. La Castagniccia (regione della Corsica n.d.r.) possiede degli alberi impressionanti che sono più volte centenari e sono enormi e posso produrre fino a 40 Kg di frutti.

### Castagne o marroni ?

"I ricchi fanno cuocere i marroni alla brace o sotto la cenere e i poveri fanno cuocere le piccole castagne nell'acqua per sfamarsi dalla fame che li pressa" scrive Mizault, dottore di medicina nell'anno 1602. Questa distinzione tutta sociale non è priva di fondamento: lo zucchero e quindi i dolci riguardavano solo la classe agiata. Considerati come un lusso, i marroni sono serviti arrostiti alla tavola dei nobili e delle genti ricche. Quest'idea di lusso non è sparita oggi infatti si parla ancora di marrons-glaces, di crema di marroni... Per molto tempo si è creduto che le castagne fossero selvatiche e i marroni invece coltivati poichè i marroni erano i "maschi", sempre meglio nutriti delle

"femmine". Tutte queste ipotesi sono state superate da una distinzione scientifica: negli anni '60 infatti è stato stabilito che il marrone e la castagna provengono tutte e due dal nostro castagno "Castanea" però la castagna è un frutto "separato", vale a dire che sotto la buccia si possono trovare da due a cinque chicchi mentre nel marrone c'è un unico chicco. Il nome "marrone" è di origine italiana e l'albero con i suoi frutti si sarebbe sparso oltre le Alpi nel XIII sec..



### La Corsica dei castagni

"Il nostro pane è di legno" dicono i Corsi. Bisogna intenderlo nel senso della nutrizione e non della panificazione. In effetti se questo "pane di legno" dà un frutto che produrrà la farina, ma farà solo un pane mediocre, l'albero diventa una straordinaria moneta di scambio. Il suo legno è impiegato per il riscaldamento, il suo tannino è ricercato, le sue foglie danno in gusto particolare alle cotture al forno e i maiali, veri sottoprodotti del castagno, cercano il loro nutrimento sotto l'albero dopo la raccolta. Questa alimentazione dà una carne buonissima dal sapore eccezionale apprezzata anche dai bongustai. La sua povertà di proteine è però ricompensata da un apporto di latte o dalla carne di maiale. L'accordo castagno-porco è utilizzato soprattutto nel 14° sec. Gli storici parlano di civiltà del castagno per la Corsica. Là come in Calabria e Sicilia, senza dubbio la povertà del paese è estrema. *L'albero del pane*, così chiamato, è salutare e soprattutto indispensabile per la sopravvivenza dei Corsi. Rifugiati

nelle montagne a causa della malsanità e dell'insicurezza delle pianure, il castagno nutrí tutti gli abitanti dell'isola 12 mesi su 12. Come per i Corsi anche la vita del castagno non fu semplice. Secondo le dominazioni del momento sarà elogiato o vilipeso: mentre la repubblica di Genova favorì la sua coltura, la Francia ne proibì le piantagioni sotto Luigi XV privilegiando la coltura del grano. Ma i Corsi non rinunciano alla pianta, che fino a quel momento gli aveva permesso la sopravvivenza, trasgredendo le regole del loro paese. Il 30 Settembre 1774 la Francia autorizzò finalmente la sua piantagione.

### Il Frutteto corso

Nell'isola è praticata una forma di proprietà particolare: instaurata molto prima della denominazione Genovese si permetteva ai più poveri di piantare dei castagni sui terreni comunali. Così una famiglia numerosa poteva nutrirsi per un mese con la produzione di un solo albero. Verso la fine del 18° secolo i castagni occupavano l'80% del suolo coltivato contro il 15% dei cereali. Sotto diverse forme le castagne venivano consumate tutto l'anno. Per rispondere alle carestie Pannautier, che era informato di un pane che i Corsi avrebbero fatto con la farina di castagne, fa un'inchiesta e poi uno studio: "io ho spesso ripetuto il procedimento dei corsi, ma non mi è stato mai possibile ottenere altra cosa che piccole ciacce piatte e non del pane lievitato".

### Declino e Fortuna

Il piano Terrier del 1796 censì 35.000 ettari di castagni! Eravamo ben oltre le cifre di oggi. La desertificazione dell'interno, i tagli indiscriminati e, fenomeno più recente, l'erosione del suolo per lo scorrimento delle acque, il vagabondaggio dei maiali che rivoltano la terra alla ricerca delle radici... tutto questo insieme ha contribuito al declino del castagneto. In minor misura bisogna notare anche il cambio di abitudini alimentari che hanno cambiato la distribuzione del castagno. Come se ciò non bastasse le due malattie (l'inchiostro e il cancro) si sono unite, così di 25.000 ettari

# Tutto Raggiolo

esistenti solamente 3067 sono sfruttati: 1467 nella Corsica del Sud, 2114 nell'Alta Corsica. Il resto è abbandonato agli animali. Tuttavia un piano per la rigenerazione dei vecchi castagneti è stato intrapreso, sono state fatte delle nuove piantagioni e un gruppo dinamico di produttori si è organizzato per ottenere la "denominazione di origine controllata" della farina del castagno. La quasi totalità della produzione del castagno viene trasformata in farina (85%). Le 300 tonnellate ottenute con 1200 tonnellate di castagne sono consumate quasi del tutto sul posto, mentre una parte è esportata verso il continente. Quest'ultima è ricercata dai gruppi di Corsi che si sono allontanati dall'isola. Bisogna notare tuttavia che il declino

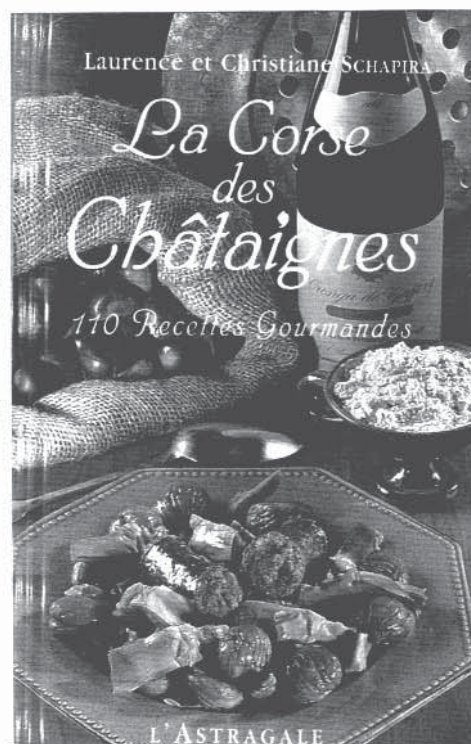
della produzione di castagne non è specifico dell'isola ma accade anche in altre regioni. Pertanto esiste un vero mercato, con una consistente domanda di grossi paesi importatori come il Brasile, gli U.S.A., l'Austria e il Canada. Quanto al Giappone, non produttore ma grande consumatore, ne importa 33.000 tonnellate.

### Le qualità corse

Sono state censite più di 700 varietà, di cui alcune molto antiche. In Corsica sono state classificate 47 varietà, tuttavia il lavoro e le ricerche sul castagneto, effettuate da più di 10 anni da numerosi organismi, hanno permesso di ottenere 8 varietà di grosso calibro (da 70 a 80 frutti al Kg.) dal gusto più dolce e più zuccherato del "marrone" continentale".

Nel prossimo numero proseguiremo a curiosare in questo libro e specificamente su come vengono conservate, preparate e cucinate le castagne in Corsica. Intanto vi proponiamo le prime due ricette Corse.

Andrea Schiatti



## Ricette corse con le castagne

### ANTIPASTI

#### I NICCI

In estate, per far cuocere i Nicci si utilizzano delle foglie di castagno: una foglia in orizzontale e altre due in verticale. Ciò dà ancora più gusto ai Nicci.

Ingredienti: 400 gr. Di farina di castagne, ¼ di litro di acqua, sale, olio.

1. Setacciate la farina di castagne e scioglietela nell'acqua fredda aggiungendola progressivamente. Salate. Dovete ottenere un impasto abbastanza sodo e molto liscio.
2. Oliate una teglia da forno e poi, con un mestolo, versate dei piccoli mucchi di impasto sulla teglia
3. Mettete a forno caldo e fateli cuocere da una parte. Poi rigirateli e fateli cuocere dall'altra. Il tutto per 40 minuti.

### PRIMI PIATTI

#### GLI GNOCCHI DI MAMMA

Ingredienti: 175 gr di farina di castagne, 175 gr. di farina di grano, 450 gr. di patate, 1 uovo intero, 1 cucchiaio grande di olio, sale

1. Sbucciate e fate cuocere le patate nell'acqua bollente per 30 minuti. Scolatele e passatele.
2. Setacciate le farine in un piano da lavoro. Disponetele a fontana e versate nel mezzo l'uovo e il purè di patate
3. Impastate a mano. La Pasta non deve essere appiccicosa alle dita. Se è così aggiungete farina.
4. Dividete questa pasta in 3 o 4 pezzi e arrotolateli fino a farli diventare piccole corde sul piano di lavoro infarinato
5. Tagliateli a circa 3 cm. Poi gettateli nell'acqua bollente salata e contenente olio. Quando gli gnocchi vengono a galla ritirateli con una schiumarola
6. Conditeli subito con un pò di burro o salsa

### Tutto Raggiolo

Reg.trib. Arezzo n. 6/98  
Dir. Resp. Elisabetta Giudrinetti  
REDAZIONE  
Omero Bianchi, Bruno Luddi,  
Andrea Schiatti, Paolo Schiatti  
Piazza S. Michele - Raggiolo (AR)

COMPUTERIZZAZIONE E  
IMPOSTAZIONE GRAFICA  
Andrea Schiatti

HANNO COLLABORATO  
A QUESTO NUMERO:  
Le classi seconde elementari  
del Convitto Naz. le di Arezzo,  
Luigi Bianchi, Omero Bianchi,  
Fernanda Ciarchi, Orlando  
Donati, Norberto Donati,  
Bruno Luddi, Paolo Schiatti,  
Andrea Schiatti..

# Tutto Raggiolo

Ecomuseo

## Gita tra i grandi vecchi

Due classi in visita al Museo della Castagna raccontano la loro esperienza

Durante l'anno 1999 ben 700 persone hanno visitato l'Ecomuseo della castagna, tra cui varie scolaresche. Una di queste gite ha riguardato due classi della scuola elementare annessa al Convitto Nazionale di Arezzo. Le insegnanti, che ringraziamo, ci hanno mandato una piccola parte del materiale che testimonia il lavoro fatto sull'argomento per la pubblicazione su "TuttoRaggiolo".

\*\*\*

Per le classi 2<sup>a</sup> A e 2<sup>a</sup> B del Convitto Nazionale "V. Emanuele II" di Arezzo, la visita all'Ecomuseo della Castagna è stata un'esperienza molto coinvolgente ed interessante perché ha permesso ai ragazzi di scoprire e valorizzare l'ambiente della montagna casentinese, la civiltà e la cultura del luogo. I bambini delle classi interessate hanno

mostrato vivo interesse sia per la bellezza dell'ambiente esplorato che per le attività didattiche previste. Infatti hanno parlato con entusiasmo al ritorno, sia a casa che a scuola, di ciò che avevano potuto sperimentare: i colori spettacolari del bosco in autunno (tutti hanno raccolto un bel mazzo di foglie variopinte), il toccare con le proprie mani i ricci pungenti, la ruvida cortecchia, il muschio e le foglie secche, il poter camminare e muoversi in un'atmosfera magica quasi da favola (era forse il bosco delle fiabe?) li hanno affascinati e ancora di più gli odori, quell'intenso odore di umido, di muschio di erbe selvatiche che fissa nella memoria del bambino un'esperienza positiva in sintonia con la natura. Il Laboratorio Didattico ha poi coinvolto e divertito i bambini in attività pratiche

che hanno permesso la rielaborazione delle sensazioni vissute attraverso la realizzazione di collage con le foglie, disegni e altro. La visita al Museo, al seccatoio e al mulino ha poi fatto scoprire un vissuto fino a quel momento sconosciuto, legato alla vita dei vecchi, nello stesso ambiente dove la cultura della montagna si era sviluppata. Raggiolo, paese di pietra così arroccato, con le case raccolte e i vicoli stretti che aveva accolto intere generazioni di persone semplici ma laboriose, è stato il completamento ideale di quel fantastico viaggio indietro nel tempo.

Le Insegnanti

Bonarini Manuela, Maggini Luigina  
e Masi Francesca

Arezzo, 27 ottobre 1999 mercoledì

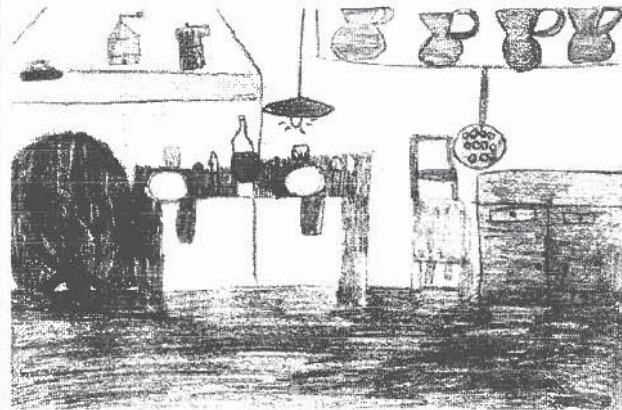
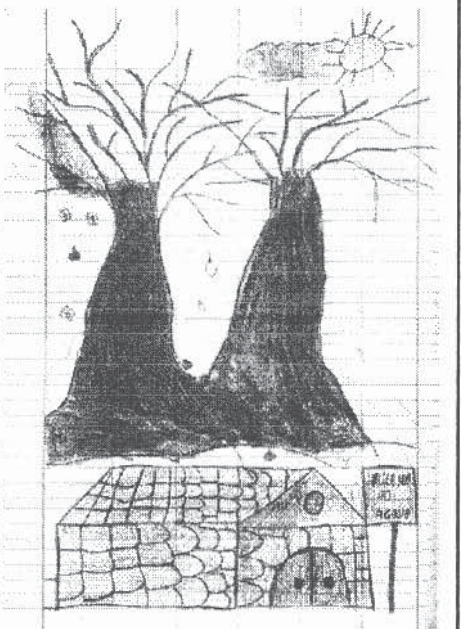
### Testo collettivo

Visita al paese delle Castagne: Ortignano-Raggiolo.

Ieri siamo partiti per andare in Casentino a visitare Raggiolo, un paese tra i Castagni (Alessia). Appena arrivati siamo andati a visitare il Museo della Castagna e lì ci hanno spiegato con un filmato la raccolta, l'essiccazione ed il modo di cucinare le castagne (Marco, Aurora). Abbiamo anche visto una antica cucina: c'erano posate di ottone, una madia, una cassapanca, un ferro da stiro e pentole di alluminio (Elena, Alessia). Poi siamo andati a visitare un "seccatoio", dove venivano seccate le castagne (Elena) ed un

"mulino ad acqua", che con una macina di pietra riduce le castagne in farina (Maddalena).

Poi abbiamo fatto una bellissima passeggiata in un Castagneto: c'era un tappeto di muschio, foglie e ricci e si sentiva un odore di funghi ed erba bagnata (Francesca). Infine siamo andati al Comune di Ortignano, dove c'era il "Laboratorio Didattico" e lì abbiamo disegnato quello che abbiamo visto lungo il percorso dedicato all'albero del pane: il Castagno.



# Tutto Raggiolo

Castagnatura

## La Festa violata

Vandali hanno rovinato la giornata e il nome del paese

Disappunto e sconcerto. Per la prima volta in sei anni, ricordando l'ultima Festa di Castagnatura, provo non solo sensazioni positive ma anche disappunto e sconcerto. La Festa, favorita dal lungo ponte festivo e dalle bellissime giornate preautunnali, ha richiamato tantissimi paesani e turisti e, per la prima volta, anche un pulman con oltre 30 persone, accompagnate dal nostro amico e socio Carlo Barchitta, provenienti addirittura da Pordenone. Ormai sappiamo che, per ovvi motivi, non possiamo accogliere a pranzo più di 250 persone e quel giorno a Raggiolo per l'ora di pranzo se ne sono presentate come minimo il doppio. E così, come molti ricorderanno, la nostra volenterosa ma semplice organizzazione è andata in crisi. Non abbiamo potuto esaudire le richieste di tanti nostri soci compaesani venuti anche da altre regioni. Molti hanno dovuto

andare a pranzo in qualche ristorante della vallata. A Raggiolo, siamo arrivati a servire il pranzo a 285 persone rinunciando a mangiare noi dell'organizzazione, ma più di così non era proprio possibile. L'episodio ci è veramente dispiaciuto. Per organizzare la Festa lavoriamo per molti giorni e vorremmo che tutti fossero soddisfatti. Questa esperienza, peraltro imprevedibile, porterà il Consiglio della Brigata a studiare una formula diversa, una nuova organizzazione. Abbiamo alcuni mesi davanti a noi e con i suggerimenti di voi soci riusciremo a migliorarci. Per la cronaca è bene ricordare che dopo un primo momento di delusione, alcuni paesani, con spirito di adattamento si sono procurati salsicce e formaggio e sono andati nelle proprie case, passando ugualmente la giornata in compagnia di amici e parenti. Ma è stata un'altra nota di cronaca, veramente negativa, a rovinare la Festa. Nel primo pomeriggio, quando le persone erano serenamente a passeggio sulla piazza, nei borghi, al fiume, degustando i vari prodotti fatti con la farina di castagne, è giunta voce, come un fulmine a ciel sereno, che al Girone erano state graffiate alcune macchine. È stato un atto vandalico studiato ed eseguito nell'ora di pranzo, quando tutto il

paese era in piazza o nelle proprie case. Dubito che una sola persona possa aver fatto tutto quel danno, e devo quindi pensare che c'è stata una precisa volontà di eseguire quello che è stato un vile attentato alla vita sociale del nostro paese. L'idea che possa essere stata opera di qualcuno venuto da fuori contrasta con il fatto che tali episodi si ripetono ormai da tempo. Ed io, come la maggior parte dei paesani ne sappiamo qualcosa. No, i colpevoli sono fra noi e questa volta hanno superato ogni limite. Non sarà facile dimenticare l'espressione di quei paesani tornati a Raggiolo con entusiasmo e serenità e ripartiti imprecaando verso il nostro paese e chi lo abita. Sappia, colui o coloro, che strisciano e tramano, che non l'avranno vinta, non riusciranno a riportare Raggiolo al medio evo. È impensabile che il nome e la vita di questo paese a cui tutti noi siamo attaccati per affetti che si tramandano da generazioni venga violato da uno o due delinquenti. È ora di aprire gli occhi e chi è in grado di denunciare il colpevole lo faccia senza indugio, per il bene di tutti. Durante il sopralluogo che ci fu, i Carabinieri invitarono tutti coloro che avevano subito danni di fare denuncia contro ignoti, in modo che il giorno che il colpevole verrà preso la paghi per tutte. È difficile scrivere queste parole, che sembrano far parte di una cronaca metropolitana e invece accadono a Raggiolo, così lontano dai rumori delle grandi città. Mi auguro che il nuovo millennio riporti a Raggiolo la sua quiete e serenità dove, tra il verde dei boschi ed il gorgoglio dei torrenti, tutti possano passare serene giornate in amicizia.

Bruno Luddi

### Pardon

“Travolti dal successo” ha detto qualcuno. Al punto tale che non siamo riusciti proprio a fra fronte a tutte le richieste, comprese quelle di alcuni soci della Brigata. Alcuni di costoro sono rimasti delusi dalla cosa e sul momento hanno energicamente protestato. A ragione, vorremmo dire, se dalla nostra parte non ci fosse la buona fede di chi svolge un servizio di volontariato e l'imprevedibilità del fatto. Certo l'esperienza insegna e per la prossima Festa apriremo prima le iscrizioni, per dare modo agli esclusi di pranzare altrove. Per intanto ci preme esprimere il nostro sincero dispiacere e le nostre scuse, soprattutto ai soci della Brigata, specie quelli più fedeli. Con molti di loro, data l'amicizia, il rapporto fu subito ristabilito il giorno stesso, ma ci sembra giusto (e doveroso) rivolgersi anche a chi non fosse ancora stato raggiunto dal nostro rammarico. Se può servire saperlo, anche molti di noi quel giorno saltarono il pranzo....

### PASSATO PROSSIMO

OCTOBRE 1999

- \* muore a Genova Faustino Mori
- \* viene inaugurata la nuova sede della Brigata in via Piana
- \* si svolge a Raggiolo la sesta Festa di Castagnatura con notevole afflusso di persone (!)

NOVEMBRE 1999

DICEMBRE 1999

- \* Iniziano i lavori della nuova Piazza
- \* muore Delfa Spinelli in Semplici
- \* Le feste di Natale passano in silenzio. In Parrocchia non si celebra, dopo tanti anni, la Mesa di mezzanotte

GENNAIO 2000

- \* muoiono Maria Zottarelli in Rossi e Pasquale Pecchiai
- \* La cooperativa che gestiva l'Ecomuseo lascia l'incarico

FEBBRAIO 2000

- \* terminano i lavori della nuova Piazza
- \* muoiono Michele Ristori, Italia Minocchi e Romano Zacchi

# Tutto Raggiolo

L'Assessore Donati risponde

## Cari amici, vi scrivo ...

Vorrei trattare brevemente alcuni problemi cercando di non polemizzare sul contenuto dell'articolo "sussurri e grida" del numero 13 del giornalino, scritto con valente tecnica da cronista sportivo, ma prendendone spunto per precisare alcune cose.

### Ecomuseo

I problemi esistono e non sono sicuramente di facile soluzione; penso non si possa però ricondurre l'intera responsabilità dei ritardi alla Amministrazione Comunale. Vorrei sottolineare a questo proposito, a parte le difficoltà insorte per la indisponibilità da parte di uno dei proprietari del mulino che per motivi personali non intendeva sottoscrivere un contratto di comodato con il Comune per l'uso che se ne doveva fare, che il lancio del progetto, riconducibile addirittura come origine al convegno di S. Piero di alcuni anni fa (1995 Ndr), fu presentato in un contesto di manifestazioni cariche di pathos e di euforia, da tutti accettato e sostenuto, ma nessuno, Ente Pubblico e supporters privati, si rese conto che sarebbe stato necessario prevedere successivi necessari interventi di natura economica, tali da consentire rapidi e concreti interventi di tipo strutturale. Recentemente abbiamo peraltro avuto, insieme a rappresentanti della Brigata, un incontro con il Vice Presidente della Comunità Montana dal quale abbiamo avuto notizia circa la possibilità di fruire di contributi regionali finalizzati ad interventi di tipo strutturale sui fabbricati che fanno parte del percorso ecomuseale.

### La strada del Pratomagno

Ai raggiolati piace molto l'idea di vedere, in un futuro più o meno prossimo, il compimento di tale strada fino all'innesto con quella proveniente da Quota raggiungendo in tal modo l'obiettivo di un collegamento diretto con il Valdarno. Bene, anche di questo si è parlato in Comunità Montana, insieme al problema del **ponte dell'Usciolino**. Esistono, così è stato detto, finanziamenti della regione finalizzati ad interventi di bonifica montana o

di sistemazione di aree limitrofe alla zona del Parco; i due problemi da noi posti potrebbero rientrare nel progetto. Non amo personalmente essere ottimista su problematiche che rivestono una certa complessità, né mi piace promettere ciò di cui non ho la certezza assoluta circa la soluzione. Certamente l'impegno sarà quello di percorrere ogni strada per raggiungere gli obiettivi che stanno a cuore a tutti. Dico questo forse per motivi scaramantici, ma ho in merito alcune perplessità poiché al momento la politica della regione e degli organismi sovramunicipali, è quella di cedere ai singoli Comuni la gestione e quindi anche la manutenzione, di molte strade, tipo quella che da Poppi va in Pratomagno e quelle che corrono sul suo crinale, dopo averle sistemate a norma di legge. Per quanto riguarda il tratto che da Raggiolo sale verso il Pratomagno, avendo rilevato le condizioni precarie in cui si trova, ho sollecitato un sopralluogo che verrà effettuato con un tecnico della Comunità Montana, sopralluogo che sarà fatto ancor prima che leggiate queste righe, al fine di ottenere almeno un intervento con carattere di urgenza, per una idonea sistemazione dei tratti che maggiormente presentano pericolosità anche di tipo idrogeologico.

### Rete del gas

Relativamente alla realizzazione del deposito e della rete di distribuzione di G.P.L. per riscaldamento, i tecnici della Coingas hanno già effettuato un sopralluogo ed individuato l'area per la sistemazione dei contenitori di GPL che si trova vicino al ponte di sotto, lungo il fiume. E' in corso la messa a punto, da parte della Coingas, di un progetto che prevede un costo globale di due miliardi di lire per Raggiolo, il cui

primo stralcio dovrebbe essere realizzato nell'anno 2001 per un importo di 500 milioni. Il resto dei lavori verrebbero eseguiti a stralci successivi.

### Il Ponte di Prata

Stiamo trattando con la Comunità Montana per ottenere un intervento idoneo a ristabilire l'attraversamento del Teggina

Taccio sul muro del cimitero rilevando solo che quando "Tutto Raggiolo" uscì il problema era in via di soluzione.

\*\*\*

Sappiamo perfettamente come Amministrazione, a parte gli assists e gli uppercuts, che simbolicamente ci sono pervenuti, quanto sia difficile dare sempre e tempestivamente le risposte ai cittadini del Comune, e questo è sicuramente l'aspetto meno appagante che ci deriva dal mandato. Cercheremo di fare il possibile per arrivare a tutto, naturalmente nei limiti delle risorse sia umane che finanziarie di cui disponiamo, facendo una considerazione finale: nel nostro Paese di mani pulite forse non ce ne saranno tantissime, ma di mani con le stimmate credo ce ne siano tante, anzi quasi tutte quelle di coloro che si imbarcano nella avventura di fare il pubblico amministratore in un periodo che richiama alla mente i biblici sette anni (che poi non erano solo sette) di carestia.

Orlando Donati



Non ce ne voglia l'Assessore Donati. Sappiamo bene che il compito che svolge non è facile, però sappiamo anche che la critica costruttiva serve a stimolare le capacità e l'iniziativa di chi, come lui, ricopre ruoli importanti e di responsabilità. Buon lavoro.

# Tutto Raggiolo

Festività 1999

## UN NATALE UN PO' TRISTE

Il calo dei residenti rende difficile in inverno ogni iniziativa

E' stato un Natale diverso rispetto agli anni scorsi: un natale in tono minore che rispecchia l'identità di questo paese ormai in costante calo di abitanti ridotti a poco più di 50 nel pieno dell'inverno. Da quando è nata la Brigata abbiamo rivitalizzato questo periodo dell'anno con alcune iniziative, l'albero in piazza, il "ceppo" della vigilia di Natale che bruciava in piazza prima della Messa di Mezzanotte e il brindisi dopo la celebrazione con pandoro e panettone per tutti. Ognuno si godeva quel fuoco e

scambiava gli auguri con gli altri. Quest'anno invece non c'è stata neppure la Messa di mezzanotte per la mancanza di sacerdoti e non c'è stato il "ceppo" con dispiacere di tutti noi. Ognuno ha trascorso la notte nella propria abitazione ed in Piazza ha regnato il silenzio. La notte di capodanno, pur essendoci un minor numero di persone rispetto agli anni scorsi, i miei nipoti Andrea e Stefano e gli altri ragazzi presenti hanno organizzato dei botti ben fatti e s'è fatta po' più di allegria. Almeno un

vantaggio c'è stato: per la prima volta dopo diversi anni non ci sono stati danni (forse sono mancati i soliti noti?). Speriamo che questo anno sotto tono rimanga l'unico e che già dal Natale 2000 ritorni un po' di vita e di gioia. Forse bisognerebbe che chi abita fuori si sacrificasse un po' e venisse a Raggiolo per dare un po' di allegria e di vita a questo paese. Buon anno 2000.

Luigi Bianchi

## UN BEL MATRIMONIO

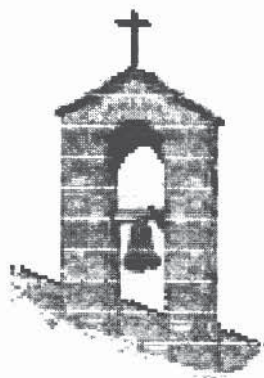
La prima domenica dell'ottobre 1999 nella chiesa di raggiolo hanno celebrato il loro matrimonio Catia e Mauro. Catia Luddi, per chi non lo sapesse (credo nessuno) è la figlia di Dino e Purina. Desideriamo ringraziare questi ragazzi per aver scelto Raggiolo e la nostra Chiesa per la cerimonia, un matrimonio è un evento che porta sempre gioia ed allegria, ma soprattutto li vogliamo ringraziare per aver riproposto una cerimonia "vecchia maniera": non usare l'automobile e fare il percorso a piedi per raggiungere la chiesa. E' stato bellissimo vedere questa splendida ragazza, con un abito meraviglioso, scendere dai Campi fino in Piazza come su una lunga passerella. La cosa emozionante poi è stata la cerimonia nuziale con le letture scelte e curate espressamente dalla sposa, le musiche e le parole del celebrante veramente uniche e toccanti, tanto da far inumidire tanti fazzoletti. Veramente grazie a Catia e Mauro.

Omero Bianchi

Agli sposi novelli gli auguri più sinceri della Brigata di Raggiolo

## UNA CAMPANA PER IL SEPOLCRETO

Non sarebbe una buona idea? Costruire un piccolo campanile a vela (tipico di tutte le cappelle: struttura semplice appoggiata sul muro maestro della facciata, spazio giusto per incorniciare una campanina) per connotare uno dei luoghi più importanti di Raggiolo, da sempre simbolo della Compagnia del SS.Rosario, la più antica e gloriosa



eredità del paese, tramandata con affetto e attaccamento di generazione in generazione da oltre trecento anni. Il Sepolcreto è anche il ricovero delle spoglie mortali dei più antichi abitanti del nostro paese. Una campana per il Sepolcreto: un segno di fede e di socialità per ricordare il grande Giubileo del 2.000. Aspettiamo adesioni.

**TANTI AUGURI A FRANCESCA GIORGINI,  
LA "NONNA" DI RAGGIOLO,  
CHE HA COMPIUTO 101 ANNI !!**

**ARRIVEDERCI AL PROSSIMO NUMERO**