

# Tutto Raggiolo



Periodico d'informazione

della Brigata di Raggiolo

Anno 6° - n. 15 - Giugno 2000

## IL MALATO IMMAGINARIO

In questi mesi si è animato ancor di più l'annoso dilemma sul futuro di Raggiolo. Due sono i punti di vista a confronto: le ragioni del pessimismo e quelle dell'ottimismo. L'interrogativo è questo: il nostro paese sta lentamente morendo e nel suo futuro c'è solo l'oblio e l'isolamento dal resto del Casentino, oppure rinascerà a nuova vita, rifioriranno le attività economiche e i giovani sceglieranno di viverci? Questi sono i due estremi della questione, ambedue sostenuti da motivazioni valide e degne di considerazione. In molti di noi non

è radicato nessuno dei due modi di pensare, ma, secondo lo stato d'animo del momento in cui ne parliamo, ci sentiamo più ottimisti o più pessimisti, salvo poi sentirsi di parere opposto qualche giorno dopo. Una cosa però ci accomuna comunque tutti: l'affetto per il nostro paese che vorremmo vedere rifiorire pieno di vita e non luogo di aliena-

ni migliori per un risveglio del paese. Resta tuttavia assolutamente necessario e imprescindibile l'impegno di ogni paesano, delle associazioni (rinnoviamo l'appello alla Parrocchia, al Circolo e alla Compagnia del SS Rosario per un impegno congiunto) e del Comune a continuare a promuovere il paese insieme a tutta la Valle del Teggina. E' necessario creare le

condizioni perché l'iniziativa privata possa nascere e favorire così occasioni nuove di sviluppo. E' necessario che il Comune avvii davvero progetti di sviluppo

turistico e attivi i necessari finanziamenti. Il sentiero forse è stretto, ma ci pare che sia l'unico a poter condurre alla meta. Nelle pagine successive abbiamo voluto riportare i due punti di vista, quello del pessimista e quello dell'ottimista, cosicché ogni lettore, per gioco, possa provare a riconoscersi in uno dei due. Speriamo così di alimentare un dibattito tra paesani che porti ad una maturazione collettiva del problema, per capire se per il nostro paese non ci sono veramente più speranze o se si tratta solo di un malato immaginario che deve solo convincersi di essere sano. Il dibattito è aperto. Un'ultima cosa: pessimisti ed ottimisti non si nasce ... si diventa.



zione dalla realtà, o solo grande casa di riposo per anziani paesani in cerca di silen-

enzio. Si tratta di vedute opposte che attraversano anche il confronto all'interno del Consiglio della Brigata. Certo il futuro di Raggiolo non si presenta semplice, ma forse è meno incerto di qualche anno fa. Chi fra di noi è pessimista, vorrebbe intravedere qualche fermento nuovo che lo faccia diventare ottimista. In questo numero di *Tutto Raggiolo* troverete diversi articoli che trattano di questo argomento, proprio perché è di estrema attualità.

Noi crediamo che il punto non sia tanto il riuscire a predire il futuro, bensì il capire se noi, proprio noi, possiamo far sì che quel futuro si determini in un modo o nell'altro. Da parte nostra pensiamo che la Brigata in questi sette anni abbia fatto la sua parte per creare le condizio-

all'interno:

Dibattito

**QUALCOSA E' CAMBIATO ?**

Personaggi

**In memoria di  
Mons. Chiaroni**

Storia e vita vissuta

**GLI ANTICHI RIMEDI**

La Corse des chataignes

**I Corsi e il pan di bosco**

Dibattito

**RAGGIOLO NON MUORE**

Rinnovo organi sociali

**Il Consiglio fa il tagliando**

La Brigata di Raggiolo.



# tutto Raggiolo

Il punto di vista del pessimista ...

## PREFERISCO IL RUMORE DEL MARE

**I**l domani? Incerto. I limiti sono chiari: un paese di pensionati e come tali poco interessati al futuro, sempre meno abitanti e sempre più vecchi; risorse del territorio praticamente nulle. Un mercato immobiliare bloccato per motivi affettivi: tutti rimettono a posto le case, ma dato che sono beni di famiglia, nessuno vende, nè affitta. Ne risulta un paese ancora più fermo anche nella dinamica sociale, senza scambi, senza nuove entrate. Un bengodi solo per i muratori e per chi si occupa di manutenzione. Per tutti gli altri un paese delle vacanze, in letargo dieci mesi all'anno. Un paese semipopolato, dormitorio per i pochi ancora in attività. La marginalità di Raggiolo sarà, se possibile, ancora più accentuata. E proprio questo fatto rende Raggiolo anche una specie di "refugium peccatorum": attira sempre più soggetti problematici, un po' asociali, caratteriali in fuga perché respinti dalle città. E' la stessa marginalità, alimentata dal rarefatto silenzio

dei lunghi mesi tra un periodo di ferie e l'altro, che alimenta il senso di estraneità di alcuni residenti rispetto agli altri paesani, che sviluppa in loro il fastidio dell'incontro, che li rende refrattari verso le novità, insofferenti alle iniziative, che li fa crescere nella convinzione - fasulla e arbitraria - di essere padroni di tutto, di poter godere

di ogni franchigia, di qualsiasi impunità, sviluppando una specie di solidarietà omertosa. Poche persone, ma fortemente ostili ad ogni novità, chiuse nel loro particolare, determinate nell'accentuare l'isolamento del paese. Quanto teppismo, spesso contrabbandato per azione giovanile, nasce e si sviluppa in questo contesto. E del resto questa chiusura produce tante chiacchiere da bar, ma nessun fatto, anzi, fa paradossalmente crescere un'accettazione passiva e perfino suicida. Ne è esempio la vicenda della

raccolta dei funghi, ormai preda di folle indistinte e straripanti di vocianti predatori che distruggono tutto e non lasciano a Raggiolo nemmeno la minima ricchezza di un caffè o di un panino comprato in loco. E pensare che qualcuno, mentre internet trionfa, vorrebbe mettere le sbarre ovunque. Per non parlare di strutture (minime, per carità!) di accoglienza: da un piccolo ristorante al semplice panino, anche senza companico per chi arriva all'ora di pranzo e si è dimenticato di comprare il pane. Insomma si farà sempre più tragica la mancanza di un progetto pubblico di

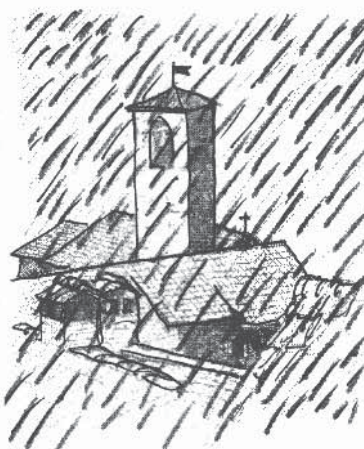
rilancio, di un'idea condivisa di paese, di cosa si vorrebbe fare in questo inizio di millennio, nell'era della globalizzazione, dei parchi nazionali, del turismo organizzato. E qui viene fuori un altro problema: l'inadeguatezza del Comune, della Comunità Montana, e perfino del-

## QUALCOSA E'

la Provincia, che non sanno trovare risposte valide allo spopolamento di questi antichi e splendidi paesi. Serve ancora un piccolo Comune come Ortignano-Raggiolo? Troppe tasse, carissime

soprattutto per chi ha il lusso della "seconda casa" (che è poi quella di famiglia, restaurata con i sacrifici di una vita per la fedeltà agli affetti e alle radici comuni), mentre i servizi sono al livello della Sierra Leone. Perfino per

essere seppelliti nel camposanto del proprio paese tocca pagare una tassa, tanto esosa quanto odiosa. Insomma l'ambiente come svantaggio (alla montagna alla fine è meglio preferire il rumore del mare), le tasse come unica risorsa, la convivenza come difficoltà. Il futuro, si diceva: ognuno per sé e Dio per tutti. Convinti che alla fine il ciclo non ci cadrà sulla testa e di avere davanti ancora mille anni di storia. Purché i forestieri se ne stiano a casa e ci facciano fare il nostro comodo. E che il Comune tagli l'erba della piazzolina e non rompa coi divieti di sosta.



### tutto Raggiolo

Reg.trib. Arezzo n. 6/98

Dir. Resp. Elisabetta Giudrinetti  
Piazza S. Michele - Raggiolo (AR)

REDAZIONE

Omero Bianchi, Bruno Luddi,  
Andrea Schiatti, Paolo Schiatti

COMPUTERIZZAZIONE E  
IMPOSTAZIONE GRAFICA  
Andrea Schiatti

HANNO COLLABORATO  
A QUESTO NUMERO:

Andrea Barlucchi, Fernanda  
Ciarchi, Norberto Donati,  
Orlando Donati, Agostino  
Luddi, Bruno Luddi, Paolo  
Schiatti, Andrea Schiatti.

# Tutto Raggiolo

..... e quello dell'ottimista

## IL FUTURO CHE NON C'ERA

**S**ono passati pochi anni da quando la Brigata di Raggiolo, tra sogni e difficoltà, ha cominciato a operare. Fin dall'inizio l'associazione decise di distinguersi per ambizione di programmi: impegno sociale e culturale coniugati a quello ricreativo; rapporti operativi con

l'interessamento degli organi di stampa, una certa attenzione del mondo della cultura. Per non parlare delle attività sociali, dalle serate estive alle cene in piazza, dalla Festa di Castagnatura ai concerti..., fino al giornale *Tutto Raggiolo* veicolo di idee e straordinario

somma, qualcosa è cambiato, forse è cambiato davvero. Esistono possibilità che prima non c'erano. Esiste un futuro, legato alla solidarietà di paese, allo sviluppo del turismo, alla volontà di pensare il domani che prima francamente non c'era. Non è poco davvero e il famoso salto di qualità forse... forse è stato fatto. Soprattutto sono state poste le condizioni per dare avvio ad un nuovo corso. Occorre non abbassare la guardia perché ora vengano anche le strutture, affidate alle scelte del Comune e soprattutto all'iniziativa dei singoli, soprattutto dei residenti. Questa è l'unica strada da percorrere se vogliamo che il paese continui a vivere, attraendo famiglie giovani che trovino qui motivi di vita e di lavoro. Il turismo e l'accoglienza, coniugate al rispetto dell'ambiente, possono davvero essere la chiave del futuro, che si dischiuderà davvero quando qualcuno aprirà un piccolo ristorante o accoglierà turisti italiani o stranieri, magari con la formula del *bed and breakfast* (accoglienza in casa propria fornendo solo la camera e la prima colazione) che funziona bene ovunque e che anche il nostro Comune sta introducendo nel suo ordinamento. Raggiolo possiede un grande capitale che non sfrutta: la sua storia, il suo ambiente e la sua posizione. Come un vecchio avaro vuole tenere nascosto tutto il suo patrimonio per paura che gli altri (i famosi "forestieri") glielo rubino, obbligando però se stesso a condurre una vita povera. Siamo assolutamente consapevoli che Raggiolo ha tutte le carte per un nuovo sviluppo, che si realizzerà solo se sarà capace di aprirsi al turismo. Il futuro può essere roseo ... basta cercarci.

# CAMBIATO ?

l'Università e con le istituzioni locali, dal Comune fino alla Provincia, passando per la Comunità Montana. I risultati non sono mancati e sono sotto gli occhi di tutti: tanti soci, oltre le più rosee aspettative, rimasti costanti negli

anni, legami solidi che hanno prodotto convegni, libri che hanno fatto conoscere la storia del paese e hanno salvato memorie e tradizioni, interventi urbanistici (la nuova Piazza prima di tutto) e strutturali (la prossima stesura della rete del gas per riscaldamento, l'illuminazione pubblica, il restauro dei

ponti e il ripristino della provinciale dopo l'alluvione; restauri e recuperi di opere d'arte; collegamento con la realtà casentinese, dall'ecomuseo (che seppur da finire e senza adeguata promozione ha registrato 750 visitatori nell'anno) al Festival Pievi e Castelli in musica, al cinema estivo. Grazie a tutte queste attività si è ricominciato in Casentino a parlare di Raggiolo dopo troppi anni di silenzio, di oblio e il paese ha cominciato a riprendere il posto che merita nella vallata. Le attività hanno prodotto un piccolo ma costante flusso turistico,

organo di collegamento tra tutti i raggiolotti dispersi nel mondo, strumento di

pressione, luogo di dibattito. *Tutto Raggiolo*: il paese a casa di ciascuno, per tutto l'anno. Forse sembrerà poco, ma fare un giornale è faticoso e senza un giornale una comunità non è unita, non ha la sua identità. E così col passare

degli anni, grazie all'impegno di tutti, la Brigata è divenuta la voce più autorevole del paese, il punto di concentrazione delle istanze, delle proteste, dei desideri. Uno strumento importante di presenza e di

azione. La domanda sorge spontanea, a sette anni dalla fondazione: Raggiolo potrebbe sinceramente fare a meno della Brigata? Lo chiediamo con onestà e umiltà. E francamente pensiamo che se la Brigata non dovesse esserci più, il paese sarebbe certo più povero, meno rappresentato, meno unito. Come dire? Meno Raggiolo. Nonostante che la Brigata, come in ogni realtà toscana che si rispetti, attiri anche dissenso e perfino qualche ostilità. Dissenso, che facendo parte della vitalità del paese, esiste proprio in virtù della stessa Brigata. In-



# Tutto Raggiolo

## In memoria di Mons. Chiaroni

Testimone del Concilio e protagonista dell'ecumenismo

"Ordiniamolo, almeno morirà prete". Così pare si esprimesse il cardinale Elia Dalla Costa, arcivescovo di Firenze, nel giugno del 1946 parlando dell'allora giovane diacono Angelo Chiaroni: il motivo era la grave e misteriosa malattia che da diversi mesi lo attanagliava, costringendolo a letto immobile e ingessato, e riguardo alla quale i medici non davano alcuna speranza di guarigione. Quindi il 21 luglio di quel 1946 Don Angelo fu ordinato sacerdote nella chiesa della Madonna della Tosse; il suo stato di salute non consentiva, infatti, di effettuare la liturgia in cattedrale, come sarebbe dovuto avvenire di norma. Sia come sia, i mesi passavano e Don Angelo non solo non peggiorava, ma dava sempre più segnali di guarigione, finché un bel giorno venne liberato dal gesso che fino ad allora gli aveva costretto il busto. Fu il pellegrinaggio a Loreto effettuato poco dopo l'ordinazione, oppure la malattia non era così grave come sembrava? Don Angelo stesso, parlando di quei fatti a distanza di molti anni, non sapeva dare una risposta. Egli comunque interpretò l'intera vicenda che gli era capitata come un invito della Provvidenza ad utilizzare ogni istante della vita nel servizio sacerdotale, a non sprecare neanche un momento dell'esistenza; chi lo ha conosciuto bene può testimoniare che a questo proposito egli si è sempre attenuto, svolgendo le sue funzioni di prete e parroco fino al giorno prima della morte.

Una volta ristabilito pienamente in salute, gli venne proposto di andare a Roma per prendere una specializzazione all'università Gregoriana. In Seminario era apparso subito come studente particolarmente dotato, e quindi in Curia qualcuno aveva pensato per lui ad una carriera nella diplomazia vaticana, oppure ad una specializzazione in qualche ramo della teologia. Ma sorprendentemente Don Angelo rifiutò con decisione questo futuro roseo che

i superiori gli prospettavano; egli voleva fare il parroco, mischiarsi alla gente e dividerne i problemi. Fu acccontentato e tutti a Firenze sanno del suo mezzo secolo e oltre passato alla Madonna della Tosse. Ma le sue doti non potevano rimanere confinate nel solo esercizio della pastorale parrocchiale; ecco dunque che negli anni '60 cominciò ad impegnarsi nell'Azione Cattolica, fino a diventare l'Assistente Diocesano e a ricoprire ruoli importanti nella dirigenza nazionale. Fu in questo ambiente che conobbe e stabilì rapporti di solida amicizia con intellettuali del calibro di Mario Gozzini e Raniero La Valle. Gli anni '60 a Firenze furono, per il mondo cattolico, anni di notevole fermento, illuminati da figure grandi e controverse quali don Milani e padre Balducci; con entrambi don Angelo ebbe relazioni di sincera e profonda amicizia, intercedendo per loro a più riprese presso la Curia. Anche nella vicenda dell'Isolotto egli cercò la mediazione, riuscendo con il carisma di cui godeva presso il clero fiorentino a bloccare i provvedimenti più drastici nei confronti dei ribelli. In questo periodo egli ricoprì l'incarico di Direttore Spirituale del Seminario, mansione che gli avrebbe potuto successivamente aprire la strada al Rettorato e quindi all'episcopato. Nel successivo periodo dell'episcopato del Cardinale Benelli vennero riconosciute pubblicamente le sue doti: egli divenne il consigliere principale del Vescovo, l'organizzatore di una memorabile visita pastorale all'intera Diocesi improntata su criteri completamente nuovi, da lui stesso elaborati. Alla morte del Cardinale i preti fiorentini espressero una rosa di nomi per la successione, il primo dei quali era proprio Don Angelo. Roma scelse Piovanelli, ma Don Angelo venne nominato Vicario episcopale, carica che ha tenuto fino alla morte. A questo periodo risale il suo

impegno nel movimento ecumenico, che intraprese in qualità di Presidente dell'apposita Commissione diocesana. In tale veste ebbe contatti con grandi personalità quali il patriarca ortodosso di Mosca e il Dalai Lama. Ma questi incarichi così importanti, che spesso lo portavano lontanissimo da casa, non gli impedivano di conservare un amore particolare per il suo luogo di origine. Il mese d'agosto a Raggiolo era per lui sacro e irrinunciabile, il momento nel quale si ricaricava fisicamente e spiritualmente. Si può dire che traeva le energie vitali dal contatto con la terra dei suoi padri. Quando nel dicembre 1998 venne inaugurata, nella chiesa di Raggiolo, la nuova sistemazione del busto del Redentore e della Madonna col Bambino Don Angelo volle essere presente. Questo stupì non poco i suoi collaboratori fiorentini, perché lui non si allontanava mai dalla parrocchia nelle domeniche precedenti il Natale e la Pasqua, neanche per motivi importanti. Per Raggiolo fece un'eccezione.

ANDREA BARLUCCHI

Docente universitario

e stretto collaboratore di Don Angelo

### Ricordiamolo con il rintocco di una campana

Una piccola campana che chiami a raccolta per le lodi del Signore, che ricordi con i suoi rintocchi Don Angelo, che tanto amò Raggiolo, di cui è stato uno dei figli illustri nel solco di una gloriosa e secolare tradizione di sacerdoti di altissimo livello. Una campana da sistemare a Raggiolo in un piccolo campanile a vela sulla cappella del Sepolcreto, così vicina alla casa di Don Angelo, dove in estate pregava e meditava, sotto il grande cipresso della Bastia. Una campana donata dalla Parrocchia della Madonna della Tosse di Firenze, grazie al rapporto di amicizia che si è allacciato e che speriamo porti frutti fecondi di collabora-

## TUTTO Raggiolo

# Grazie Don Angelo

C'erano tanti raggiolotti il pomeriggio del 31 marzo, confusi tra la folla intervenuta alle esequie per porgere l'ultimo saluto a Don Angelo. Davvero tanta gente, che la grande basilica fiorentina della S.S. Annunziata faticava a contenere. Non fu una sorpresa, perché si sapeva del rispetto e perfino della notorietà di cui godeva Don Angelo. Lui che era sempre stato così umile e discreto. Fu comunque una consolazione ritrovarsi così numerosi nel momento triste dell'addio al maestro e all'amico di cui avevamo conosciuto le eccellenti qualità. Fu un'importante testimonianza dell'affetto che Don Angelo si era meritato in vita con il suo fecondo ministero. Non certo la sola, di certo non l'ultima. Fu una cerimonia molto commovente. Per merito del Consiglio Pastorale della Madonna della Tosse, la Parrocchia di Don Angelo per tutta la vita, fu una forte esperienza di fede, profondamente pervasa di spirito pasquale. Tutti quanti toccammo con mano come l'insegnamento di Don Angelo aveva lasciato il segno profondo e vitale del Vangelo. E non a caso quel giorno il brano proposto fu proprio quello delle Beatitudini. Semplici e profonde le parole pronunciate dal Cardinale Piovaneli, dal nipote Franco, dai rappresentanti della Comunità Parroc-

chiale e il giorno dopo a Raggiolo dal Vescovo di Arezzo Mons. Bassetti. Significative della stima di cui godeva Don Angelo i messaggi del Presidente della Regione, del Sindaco di Firenze, dei rappresentanti delle altre confessioni religiose, molti dei quali presenti alle esequie di un protagonista del dialogo ecumenico. Avemmo la conferma che era morto il raggiolato più illustre. Rimane grande il rimpianto di non avere più tra noi Don Angelo, di non incontrarlo più in agosto a Raggiolo, di non ascoltare più le sue omelie domenicali, con le quali riusciva a comunicare la consolazione della confidenza del Signore. Era infatti un appuntamento atteso quello estivo, un'occasione privilegiata di crescita nell'incontro con un sacerdote pervaso della sapienza che viene da Dio, della sapienza dell'amore per il prossimo. Chi infatti lo ha conosciuto da vicino ne ha apprezzato il tratto umano e il rispetto, la fede profonda, l'intelligenza, la disponibilità e la fermezza, la fedeltà alla vocazione. Rimaste tali fino alla fine, anche quando nella lunga malattia la sofferenza si faceva più forte. Un dono di cui sentiamo di dover rendere grazie. E come non ricordare l'amore assiduo di Don Angelo per Raggiolo, dove scrisse il suo bellissimo testamento spirituale e

dove ha voluto essere sepolto. E l'emozione che abbiamo provato nel sentire ripetere più volte nella basilica della S.S. Annunziata il nome del nostro piccolo paese e nel sentirlo così autorevolmente legato al nome di Don Angelo. Davvero l'ultimo dono per tutti noi. Diamo grata testimonianza su queste pagine, che lui leggeva sempre con grande attenzione, dell'affetto e della partecipazione con cui Don Angelo ha sempre seguito l'impegno della Brigata, di cui è stato uno dei primissimi soci e delle lunghe chiacchierate con lui sul futuro del paese, sulle attività realizzate, su quelle da intraprendere. Molte idee sono nate nel dialogo con lui. Ricordiamo con gioia la pronta risposta che dette all'invito a presenziare la cerimonia religiosa per il ritorno definitivo della quattrocentesca Madonna col Bambino nella chiesa di Raggiolo nel dicembre '98. Siamo ora lieti di aver accolto Don Angelo nel sereno camposanto di Raggiolo in un ultimo e definitivo abbraccio. Alla famiglia e alla Comunità parrocchiale della Madonna della Tosse giunga ancora il nostro più sincero e affettuoso cordoglio.

*La Brigata di Raggiolo*

## IL TESTAMENTO SPIRITUALE

Raggiolo, 15 agosto 1992

*In questa gaudiosa festa della Madonna, pensando al momento del mio passaggio da questo mondo al Padre, sento il bisogno di esprimere i miei sentimenti più profondi. Innanzitutto ringrazio il Signore per avermi chiamato alla vita, alla fede, al ministero presbiterale, di avermi usato tanto amore e tanta benevolenza, di avermi circondato di molte persone che mi hanno aiutato, in vari modi, nel cammino della vita. Chiedo perdono al Padre per tutte le infedeltà, per tutti i peccati, fiducioso nella sua misericordia senza limiti. Rinnovo la mia professione di fede, il mio attaccamento alla Chiesa, il mio amore alla Parrocchia che mi fu affidata. Ricordo con tenero affetto e riconoscenza i miei*

*genitori, il Servo di Dio Card. Elia Dalla Costa, mio grande maestro e modello di vita cristiana e presbiterale, che mi ordinò prete e mi nominò parroco, gli altri Vescovi. Il mio pensiero, carico di grati ricordi, va a quanti ho conosciuto nella mia vita e attraverso il mio ministero. Saluto con riconoscenza e affetto le mie sorelle, i miei fratelli, i nipoti, i cognati, e auguro loro di essere sempre autentici cristiani, di volersi sempre bene, di essere caritatevoli verso tutti, specialmente verso i poveri e i sofferenti. Rivolgo un affettuoso saluto anche ai parenti e agli amici. In modo particolare il mio pensiero va all'amatissima Parrocchia "Madonna della Tosse", a tutti i parrochiani (nel senso più ampio), "mia corona e mia gioia". Sono gratissimo per l'affetto e l'aiuto ricevuti. Chiedo perdono per le offese e le amarezze loro ar-*

*recate e per tutto ciò che avrei dovuto fare e non ho effettuato. Domando con fraterna insistenza la loro preghiera. Mi permetto di fare a loro e a tutte le persone avvicinate nei vari ministeri svolti un'ultima esortazione. Cercate sempre il volto del Signore Gesù nella sua Parola, nell'Eucarestia, nei fratelli. Siate persone che coltivano grandi ideali, che hanno a cuore tutto ciò che è vero, giusto, nobile. Siate appassionati annunciatori del Vangelo, prima di tutto con la testimonianza della vita. Siate tenaci operatori di pace, di riconciliazione, di fraternità. Spero che ad accogliermi e presentarmi alla Trinità beata, nella pienezza gloriosa del Regno del Signore Gesù vi siano Maria, la serva e madre del Signore, i santi, tutte le persone care che mi hanno preceduto nella Casa del Padre. Signore Gesù, nelle tue mani affido il mio Spirito. Amen!*

*Don Angelo Chiaroni*

# tutto Raggiolo

Storia e vita vissuta

## GLI ANTICHI RIMEDI

Le malattie si curavano in casa senza l'ausilio del medico

Tante cose potevano fare la differenza tra un bambino ed un altro a Raggiolo, sebbene non esistessero differenze troppo accentuate tra famiglia e famiglia dato che in ogni casa l'economia era improntata ad una necessaria parsimonia ed a una decorosa scarsità di mezzi. Tuttavia, se il nostro occhio indiscreto potesse sbirciare per un attimo il passato, in una mattina di giorno feriale fra le sette e le otto, vedrebbe, tra i ragazzi che vanno a scuola, un particolare che li distingue l'uno dall'altro: la cartella. Sembra una cosa insignificante ma chi porta in mano un quaderno con la copertina nera col bordo rosso e niente altro perché il lapis è nascosto in tasca, si distingue da chi ha per cartella due assicelle di legno tenute strette da una cinghia e da chi (caso raro) ha addirittura una cartella di pelle che tradisce il suo fortuito arrivo da un paese lontano a Raggiolo, come un uccello deviato

dalla tempesta. Entriamo a scuola con i ragazzi, nel tepore della stufa già accesa e che sarà alimentata, per tutto il tempo di permanenza degli alunni, dai pezzi di legno che ognuno di loro ha portato e che formano una piccola catasta in un angolo. Guardiamoli scrivere con le mani piene di "geloni", altra caratteristica che univa tutta la popolazione in un comune bisogno di grattarsi quando il calore della stufa, dopo l'"avviatura", li faceva arrossare e gonfiare. All'ora di pranzo i più fortunati tornavano a casa ma per gli altri c'era, per scaldare lo stomaco e la compagnia, la minestra di pane preparata dalla cuoca Amalia Brandi preceduta da una cucchiata di olio di fegato di merluzzo che aveva il compito di sostituire le proteine della carne. Una mela o una pera chiudevano il pranzo.

Ma lasciamo la scuola dove la maestra faceva la sua bella fatica a far studiare i ragazzi che si riunivano in classi numerosissime e torniamo alle case dove si trovavano le donne e i "malati", visto che tutti gli altri erano a lavorare. Una

volta a Raggiolo ci si ammalava raramente: in genere si moriva, sempre però con grande senso della misura tipico della nostra gente di montagna che, quando aveva un congiunto in fin di vita diceva soltanto "sta poco bene". Si moriva spesso di polmonite, d'infezione e di parto. Per tutte le altre malattie che venivano considerate cose fastidiose ma non serie, si ricorreva ai rimedi tramandati di madre in figlia o, più raramente, di padre in figlio. Si curavano i reu-



matismi con il testo della pentola di coccio scaldato al calore del fuoco e avvolto in un panno di lana. E' per questo che la massaia ne aveva una cura particolare dato che serviva a due scopi: quello di coprire la pentola mantenendo un calore quasi da forno e quello terapeutico. Infatti, un'antica ninna nanna, tipica del Casentino, diceva:

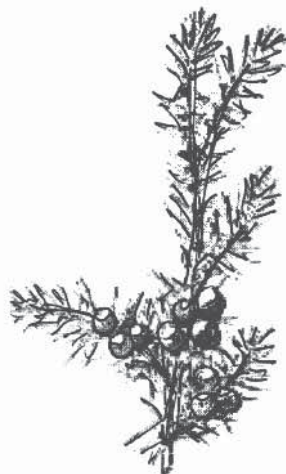
*"Babbo, babbo torna presto  
il cettino ha rotto il testo,  
e l'ha rotto nel canto del fuoco,  
babbo babbo pena poco".*

Era evidentemente un guaio grosso poiché, per riaverlo, sarebbe stato necessario riacquistare una nuova pentola. Saltando intorno a colui che era stato colpito dal "fuoco di Sant'Antonio" e recitando giaculatorie, si spalmava la parte ammalata di una pomata scura di cui non può essere riferita la ricetta poiché era oltremodo segreta. Con le foglie più larghe della vetriola si face-

vano risarcire le "galle" dietro i calcagni sbucciate dalle scarpe di vacchetta troppo rigide. Un bell'impasto senapato poteva provocare un principio di ustione, ma era un ottimo rimedio per la bronchite. Per i geloni si trovava un notevole beneficio immergendo le mani nell'acqua ancora calda dov'era stata bollita la verdura. Per chi aveva avuto uno spavento traumatizzante c'era "l'erba della paura" nella cui acqua l'interessato veniva lavato per più giorni finché questa, da rannosa, non fosse diventata chiara. Un disturbo che colpiva tutti gli adulti indistintamente era costituito dai calli ai piedi. Per quanto riguardava le mani il problema non esisteva perché dovevano di meno ed erano sinonimo di lavoratore. Caso mai erano le scoppature incrudelite dal gelo dell'inverno a provocare un dolore bruciante. Ma i calli ai piedi torturavano chi li aveva e richiedevano cure costanti. Fin quando nel dopoguerra non si diffuse l'uso del callifugo dalla dubbia efficacia, si usò, come sistema di cura, la prevenzione che consisteva in questo: si tenevano i piedi a mollo in acqua calda saponata con lisciva fino a quando la cute non si era ammorbidita e aveva preso un vago colore chiaro, quindi si passava alla "strofinatura" cioè alla strusciatura costante e ritmata sulla pietra di un muro o di un gradino lasciata dall'uso. Per il mal di denti, quello vero, c'era un rimedio la cui efficacia non è mai venuta meno: l'estrazione. Se il dente presentava un aspetto poco rassicurante, non veniva estirpato da un familiare esperto, ma dal medico che arrivava in paese sul calesse di un paesano disponibile. Il dottore poneva rimedio a tutti i mali ma, se il caso si presentava particolarmente grave, l'ammalato veniva mandato all'ospedale di Bibbiena. La fetta di patata umida e ricca di amido si pensava dovesse assorbire l'infiammazione ed è per questo che si ricopriva con numerose fette la guancia gonfia, dalla parte dove il dente era malato; altrettante se ne adagiavano sulle gambe con le vene

# Tutto Raggiolo

varicose aperte. Fra tutte però, la cura più diffusa (se non altro perché era la più economica) e nota a tanti Raggiolati era quella per le emorroidi: tre castagne belle lustre tenute fisse in tasca bastavano teoricamente a provare sollievo ma, se questo non funzionava, si aggiungeva una prolungata immersione della zona interessata in un infuso di "coccole" di ginepro. Lasciamo da parte l'ironia e riflettiamo su queste conoscenze empiriche tanto importanti in un'epoca in cui il medico veniva chiamato solo in casi estremi. A parte il sollievo psicologico che provava l'ammalato nel sapersi oggetto di interessamento e di cure che potevano avere un "effetto placebo", alcune erbe avevano effettivamente capacità anti-settiche e curative in genere. Non si può disconoscere che Raggiolo è collocato in un habitat ideale anche per lo sviluppo di piante medicinali. Nelle nostre zone di montagna, presso pascoli e tra le macchie, per esempio, il pungente ginepro si presenta con l'aspetto di un arbusto/cespuglio strisciante e sempreverde. Si tratta di una pianta dionica, i cui frutti chiamati galbule (bacche) sono di colore verde prima della maturazione, che dura da uno a due anni circa; passato tale periodo le "coccole" assumono, generalmente in autunno, un bel colore nero-azzurro. Le foglie sono rigide ed aghiformi, disposte in mazzetti di tre unità lungo il ramo, e alla loro ascella crescono i fiori femminili di colore verde chiaro; il ginepro maschile ha i fiori gialli. Una



**GINEPRO**

volta a Raggiolo si praticava la raccolta delle "coccole" in autunno. Le galbule venivano prima sistemate nelle robuste balle e poi vendute ai vari commercianti del Casentino a scopo farmaceutico. Infatti le galbule danno, per distillazione, un olio etereo usato nella fabbricazione dei liquori (gin e simili). Inoltre le coccole hanno considerevoli proprietà medicamentose: diuretiche, digestive, carminative, disinfettanti. Le piante

vanno trattate con rispetto, né se ne può fare un uso discriminato poiché le loro qualità determinano un potere che può essere blando o accentuato. E' buona norma perciò che anche nell'uso delle piante medicinali si seguano le indicazioni di un medico o di un'erborista.

*Fernanda Ciarchi*

*con la collaborazione di Sara Caperoni, Ersilia Donati e Giuseppina Caperoni.*

## Le piante medicinali

Un millennio fa i "semplici" (erbe medicinali) erano considerati erbe magiche le quali, più che per se stesse, agivano come intermediarie fra il malato e la divinità in quanto si credeva che la loro utilizzazione venisse insegnata dal Dio o dall'Eroe padre della civilizzazione o della tribù. La loro somministrazione veniva accompagnata da rituali sacri che rendevano all'erba tutta la loro energia primitiva. Ci fu un tempo in cui potevano utilizzare le erbe solo il sacerdote e lo stregone i quali, prima della raccolta, osservavano i segnali del cielo e degli animali. Tutto questo si prolungò per quasi tutto il Medioevo, ma all'inizio del XIX secolo la scissione tra la medicina e la botanica era già un fatto compiuto. Infatti il progresso dell'analisi chimica, accompagnato dallo sdegno di tutto ciò che era naturale, finirono con l'allontanare l'uomo dai rimedi offerti dalle erbe. Si iniziò ad usare alcuni medicinali chiamati "di sintesi", vale a dire fabbricati interamente dall'uomo, i quali producono effetti secondari nell'organismo, spesso sconosciuti e spesso nocivi. Numerose piante medicinali che venivano usate già nei tempi antichi ancora oggi trovano impiego perché talvolta sono meno nocive dei farmaci chimici. Esistono molte specie di piante medicinali che hanno proprietà diverse. Citiamo alcune delle più note proprietà e il loro significato.

**ANALGESICO:** calma il dolore

**ANTIBIOTICO:** blocca i processi vitali dei germi patogeni

**ASTRINGENTI:** agiscono sulle mucose diminuendone la quantità di sangue

**CARMINATIVE:** favoriscono l'espulsione di gas dallo stomaco

**ESPETTORANTI:** favoriscono l'espulsione di catarro dai bronchi e dalla trachea

**LASSATIVE:** purganti

**DIURETICHE:** capaci di aumentare la secrezione dell'urina

**EMOLLIENTI:** attenuano lo stato d'infiammazione

Al malato si possono somministrare le piante così come sono; infatti il più delle volte queste vengono date sotto forma liquida o di polvere, oppure aggiunte in qualche liquido, allorché i loro principi attivi vi si sciolgono. Queste sostanze che l'individuo può ingerire si chiamano forme medicamentose. Queste forme sono:

**SEMPLICI:** una sola pianta es. Camomilla o malva tritata

**COMPOSTI:** decotti o infusi es. Decotto di china, infuso di thè

**MACERATI:** conditi o conserve es. Limone, prugne ...

**GIULEBBI:** sciroppo es. Al miele, al castagno ....

Le piante medicamentose non possono essere conservate fresche, ma devono essere preparate al momento dell'uso, oppure seccate opportunamente. Lo studio delle forme farmaceutiche si chiama "farmacia galenica" (Galeno era un medico di Pergamo del II° secolo d.C.). Preparazioni galeniche sono le varie droghe vegetali o animali che per molto tempo sono state le uniche ad essere usate. Nel XVI° secolo Paracelso (medico naturalista) introdusse in terapia i medicinali chimici e cominciò ad estrarre dalle droghe anche i principi attivi. Le forme farmaceutiche si dividono in due gruppi: officinali e magistrali. Le prime sono quelle forme che hanno un metodo di preparazione fisso, che si possono conservare per un certo periodo e quindi si tengono pronte in farmacia. Le forme farmaceutiche magistrali (dal latino medico), sono quelle che si preparano volta per volta o per prescrizione speciale del medico, o perché, non potendosi conservare, devono essere preparate poco prima dell'uso.

# Tutto Raggiolo

La Corse des chataignes

## I Corsi e il pan di bosco

Il trattamento delle castagne nell'isola è molto simile al nostro

Nello scorso numero di *TuttoRaggiolo*, siamo andati a curiosare nella prefazione del libro di ricette "La Corse des chataignes" (La Corsica delle castagne) di Laurence e Christiane Schapira per conoscere le tradizioni corse legate alla castagna. Abbiamo così scoperto molte analogie tra le loro usanze e quelle dei nostri vecchi di Raggiolo. In questo numero proseguiamo a curiosare in quel libro su come vengono conservate, preparate e cucinate le castagne in Corsica.

Seconda Parte

### Trasformazione e conservazione dei frutti

Il frutto, molto fragile, può essere presto rovinato nel suo riccio da una farfalla che ci deposita le uova. E' dunque necessario, prima di tutto, eliminare i frutti cattivi immergendoli in acqua fresca: quelli che sono avariati verranno in superficie. Se si desidera conservarli nel frigorifero per 3 settimane bisogna lavarli, asciugarli all'aria per 1-2 giorni e imballarli nei sacchetti di plastica. La conservazione nel congelatore esige la stessa preparazione, ma il frutto può anche essere sbucciato e bollito. Così si conserva per lungo tempo. Nella regione della "Castagniccia", alcuni vecchi Corsi raccontano che una volta, per conservare le castagne fresche fino alla fine dell'inverno, bastava tagliare delle punte di arbusti verdi e farne un letto spesso sul fondo di una botte. Disposti su questo letto i frutti non si guastavano.

### La sbucciatura

E' fastidiosa e tanto più lunga quanto è grande la quantità di castagne da sbucciare. Tuttavia si rispettate questi consigli la sbucciatura dopo la bollitura sarà più agevole. E' necessario, in primo luogo, incidere le due pelli con un coltello appuntito tutto intorno al frutto dalla testa al fondo. Immergete poi una piccola quantità di castagne nell'acqua bollente per 4 minuti. Ritiratele con una schiumarola e aprite le pelli per e-

strarre il frutto. E' importante lasciare al caldo i frutti in attesa: una castagna che si raffredda si sbuccia molto male. Ripetete l'operazione (cottura e bollitura) fino ad esaurimento dei frutti. La cottura può fermarsi allo stadio della bollitura nel caso della surgelazione.

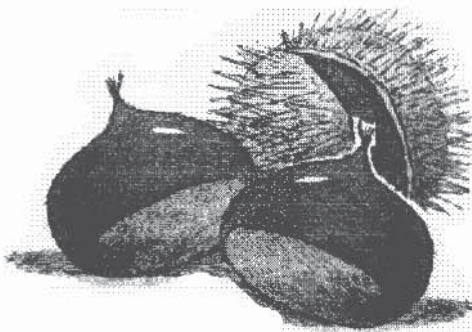
### Le differenti cotture

**Bollite:** la cottura delle castagne non sbucciate necessita da 25 a 30 minuti di cottura a partire dall'ebollizione

**Nell'acqua:** le castagne sbucciate dopo la bollitura vengono poste in una casseruola riempita d'acqua fredda. Si cuociono da 15 a 20 minuti.

**Al vapore:** dopo la bollitura le castagne vengono poste in una pentola a vapore e hanno bisogno di 40 minuti di cottura.

**Con le patate:** il procedimento consiste nel mettere le castagne in una pentola a pressione sopra un letto di patate sbucciate e tagliate a rondelle di un centi-



metro di spessore. Si bagna con acqua o vin bianco, si sala leggermente e si ricopre con uno strofinaccio piegato e si lascia tranquillamente cuocere per un'ora. Si possono sostituire le patate con delle foglie di cavolo, con piccole pere da cuocere o ancora con rape.

**Arrostite:** per evitare che scoppino e perché la sbucciatura sia più facile, le castagne vengono incise sulle due facce. Si scuote regolarmente la padella messa sopra il fuoco durante la cottura. Le due pelli si tolgono molto facilmente.

### Sterilizzazione

Una volta bollite, le castagne si mettono in un barattolo di vetro fermandolo ermeticamente. Si ricoprono di acqua salata e si sterilizzano con la pentola a pressione per 1 ora e 15 minuti.

### Castagne secche

Una volta asciugate nello stendino tradizionale o nello stendino ad aria calda forzata, vengono liberate dalle pelli e conservate in un posto asciutto. Questo procedimento permette di avere le castagne fino all'estate. Il 2-3% della produzione corsa è riservato alle castagne secche, per una consumazione essenzialmente locale. Alcuni corsi ne hanno sempre nelle loro tasche e le sgranocchiano come delle ghiottonerie. Prima del consumo le castagne secche vengono reidratate per essere utilizzate in diversi modi: nelle minestre, nei legumi di contorno, nei dessert.

### Prodotti pasticceri e innovazioni

Il 3% circa dei prodotti freschi vengono trasformati in prodotti di pasticceria (creme, dolci, confetture...); oltre questo utilizzo altre audaci innovazioni sono state fatte negli ultimi anni con la castagna. Vogliamo parlare della birra "Pietra" e del fegato d'oca "Isola d'Oru" ottenuto dalle anatre nutrite abbondantemente con prodotti a base di castagne.

### La farina di castagne

In quasi tutte le società l'identificazione culturale legata agli usi alimentari è una nozione molto antica... Questo si può dire anche dei Corsi, sicuramente per la castagna, ma soprattutto per questa rara e stupefacente farina che è stata la base della loro alimentazione. Un tempo la conservazione delle castagne veniva effettuata solo per essiccazione. Si noti che nel 1875 esistevano 400 mulini in Corsica contro i 20 di oggi. La pulizia dei terreni sotto i castagni era effettuata dalla madre di famiglia e richiedeva più giorni di lavoro. Oggi,

# Tutto Raggiolo

preparazione e raccolta sono meno faticose che un tempo. La posa delle reti, la soffiatrice, la selezionatrice, l'indossare i guanti sono degli ausili molto preziosi. La raccolta comincia verso la metà di ottobre e la seccatura segue subito dopo. E' fatta per il 75% in maniera tradizionale (essenzialmente nella Corsica del nord) e per il 25% con i forni ad aria soffiata calda. Alla fine il prodotto è sensibilmente differente: la farina ottenuta con il metodo tradizionale e cioè con il fuoco del seccatoio acquista un leggero gusto affumicato. Depositata su una grata nel seccatoio le castagne subiscono l'azione combinata del calore e del fumo per 3 settimane circa; 6 giorni invece nel forno ad aria calda soffiata. Vengono rigirate con un rastrello ogni 2-3 giorni. A essiccazione completata, sono battute per togliere la prima pelle e poi mandate al mulino dove sono trasformate in farina. Una farina di qualità di un bel colore beige chiaro, fine, morbida al tatto e zuccherata al gusto. E' utilizzata intera nelle

ricette tradizionali Corse, ma può essere "tagliata" per metà per altre ricette. Questo prodotto originale, molto consumato nell'isola, interessa sempre più gli altri consumatori che si dispiacciono di non poterla trovare facilmente in Francia. Il sottovuoto permette una conservazione più facile di questo prodotto molto fragile che si tarma facilmente. E' raccomandabile conservare in frigorifero il sacchetto aperto. Un altro metodo consiste nel pigiare la farina man mano che è versata nel barattolo di vetro. Si gratta la superficie per averne solamente la quantità necessaria. Prima dell'impiego la farina di castagne deve essere sempre attenuata. Notiamo infine che il gusto eccezionale dei maiali dell'isola è dovuta non solo alla consumazione delle castagne mangiate sul terreno, ma anche della farina che completa la loro alimentazione.

### Le qualità nutrizionali

Per questo frutto, dal sapore sottile e discreto, non sono troppe le sue due

plici per proteggersi. Frutto in senso botanico, per i suoi componenti nutrizionali, e soprattutto per l'amido, la castagna è più vicina ai tuberi come la patata. Il suo tasso abbastanza basso di proteine (meno del 3%) è compensato con l'aggiunta di latte o carne. Ricca di fibre (5%) la castagna è energetica (200 calorie per 100 grammi). Essa è ricca anche di sali minerali e particolarmente di potassio, magnesio, manganese. Essa contiene le vitamine C, PP e quelle del gruppo B; per questo essa è consigliata nelle diete ipercaloriche o ricche di potassio. La castagna è raccomandata per questi motivi e per il calcio, il ferro e le fibre. In questi ultimi anni, si è notato un cambiamento nelle abitudini alimentari. Frutta secca e cereali, di cui si raccomandano le virtù, non sono più messi all'indice nel nome della legge della magrezza, che può fare dei danni. Un equilibrio alimentare valido garantisce la salute e anche la castagna ha un degnò posto in questo progetto

Come abbiamo visto molte sono le somiglianze con le tradizioni del nostro paese. Quello che ci sembra opportuno osservare è che ancora oggi, in Corsica, intorno alla castagna esiste un'economia viva e fiorente alla quale il turismo è particolarmente attento. Chissà che un giorno qualcuno non decida di utilizzare il grande patrimonio boschivo delle nostre montagne per far rivivere questa attività. Con le ricette di questa pagina e con quelle che pubblicheremo nei prossimi numeri di *TuttoRaggiolo*, continueremo a curiosare tra le usanze dei nostri "amici" Corsi.

Andrea Schiatti

## Ricette corse con le Castagne

### SECONDI PIATTI

#### TACCHINO AI MARRONI

Ingredienti: 1 Kg. di castagne, un tacchino di 2 Kg e mezzo circa, una ventina di cipolline tagliate, un pezzo di rigatino, un bicchiere di vino bianco secco, un pizzico di finocchio, cinque cucchiari da minestra di olio di girasole, sale, pepe.

1. Preparate e fate cuocere i marroni per 30 minuti in acqua e scolateli.
2. Mettete i marroni sul rigatino e aggiungete il finocchio. Salate e pepate. Arrotolate il rigatino e infilate il ripieno dentro il tacchino e legatelo.
3. Salate e pepate il tacchino e mettetelo nel tegame oliato in compagnia delle cipolle sbucciate e degli altri marroni. Fatelo cuocere a forno medio per un'ora e mezzo.
4. Tirate fuori il tacchino, bagnatelo col vino bianco e lasciatelo evaporare a fuoco vivo. Tagliate a fette e servitelo con il ripieno e il succo sopra.

### DOLCI

#### FROLLINI AL MIELE DI CASTAGNO

Ingredienti: 250 gr. di farina di castagne, 100 gr. di burro, 1 pizzico di sale, 100 gr. di miele, 1 cucchiaino d'acqua

1. Mettete in una terrina la farina, il sale, e il burro ammorbidito. Mescolate la farina e il burro senza lavorare troppo la pasta.
2. Aggiungete il miele e l'acqua. Lavorate rapidamente e fate riposare per un'ora.
3. Stendete la pasta su 2 mm di spessore e ricavatene delle piccole forme con lo stampino o con un bicchiere.
4. Metteteli in forno caldo per circa 5 minuti (fino a che i biscotti sono dorati).

# Tutto Raggiolo

## RAGGIOLO NON MUORE

Molti anni fa, forse 10 o 20, in un tardo pomeriggio estivo, quando ormai il giorno e la calda temperatura stavano lasciando il passo alla sera ed alla frescura, un gruppetto di paesani, ed io tra questi, alcuni seduti sul muretto che delimita la piazza altri in piedi, nel fluire delle chiacchiere si finì per parlare di Raggiolo ed in particolare di ciò che il paese era e rappresentava una volta per l'intera comunità, e di ciò che era andato cambiando dagli anni sessanta in poi; da quando cioè era iniziato il grande esodo che in poco tempo aveva svuotato quella che per secoli era stata la frazione più numerosa dell'intero comune. Nel gruppo Torquato Luddi, un paesano che molti sicuramente ricordano, sentenziò con tono solenne: "Un giorno le "vitarbe" saranno la coltre funebre di Raggiolo". Una frase detta for-

se con troppa enfasi, ma che, ricordo ancora, mi fece correre un leggero brivido per la schiena. Mi venne in mente l'immagine di un paese fantasma, di un paese progressivamente ma inesorabilmente abbandonato e che la natura si riprende pian piano, così come del resto è già avvenuto in certe parti del mondo ed in epoche storiche diverse, là dove l'uomo ha voltato le spalle, per vari motivi, a paesi o addirittura a città, rompendo ogni e qualsiasi legame con la propria storia, con le proprie origini, con la propria cultura. Raggiolo muore? No, Raggiolo vivrà, ma vivrà solo se prevarrà la volontà di tutti, raggiolatti doc e loro discendenti nati e cresciuti a contatto con realtà e culture diverse, ma comunque legati ad un cordone ombelicale che lassù li riconduce, di salvare da un definitivo abbandono la terra che comunque resta "genitrice" di tutti.

Raggiolo vivrà se, sia chi vive tutto l'anno sia chi vi ritorna solo per brevi periodi, si renderà conto di quanto sia importante fare amare e conoscere questo paese anche a chi non vi ha mai messo piede. Raggiolo vivrà se sarà comune la volontà di condividere le nuove esperienze ed il lavoro di chi, per il raggiungimento dell'obiettivo ha lavorato e lavora. Raggiolo vivrà se non vi sarà chi, con deprecabile miopia, vorrà comunque boicottare qualsiasi iniziativa volta a salvare il nostro paese da un isolamento che non è solo geografico ma che è anche conseguenza del permanere di mentalità che impedisce di accorgersi che, nel bene e nel male, il tempo è passato, il mondo è cambiato. Restiamo pure gelosi custodi di una storia, di una cultura che ha dato i suoi frutti, ma rendiamoci anche conto che le mura entro le quali una volta le comunità si chiudevano, sono crollate da tempo.

Orlando Donati

## CIAO PIERA

La mattina del giorno di Pasqua ci ha lasciato per sempre Piera. Penso che sia superfluo aggiungere il cognome, poiché tutti a Raggiolo la conoscevano per il suo carattere cordiale e per aver gestito per un certo periodo il Circolo. Poi in questi ultimi anni la sua fede religiosa l'aveva portata ad essere una tra le donne più operose verso la chiesa e sempre disponibile verso il suo prossimo. Nel giorno del suo funerale la chiesa, stracolma di persone, l'ha accolta, per l'ultima volta, con una solenne cerimonia, con parole di stima e riconoscen-

za vera. Anche noi della Brigata di Raggiolo sentiamo il desiderio di ricordarla sul nostro giornale al quale lei era particolarmente affezionata e al quale ha contribuito con un articolo piccolo ma denso di sentimento. E' stata uno dei primi e più convinti soci della nostra Associazione ed è stata sempre in prima fila quando c'era da lavorare per il paese. Piera era una persona che amava Raggiolo e lo dimostrava con i fatti. Verso la Piana, nella sua "piazzolina", davanti alla propria casa, accoglieva con fraterna amicizia molte persone che passavano di lì; ricordo di aver trascorso ore indimenticabili con lei che teneva su la compagnia con le vecchie filastrocche che si cantavano nei seccatoi, oppure ricordando

con estrema lucidità momenti di vita del paese del tempo che fu. La sua scomparsa ci lascia un grande vuoto. Per me che ho avuto la fortuna di abitarci vicino e quindi di conoscerla bene, non sarà facile abituarci a vedere quella piazzolina orfana della sua presenza. La perdita di persone come Piera rendono il paese più vuoto e triste, però contemporaneamente mi auguro che in tutte quelle persone che le volevano bene si rafforzino, sul suo esempio, le radici e il sentimento di appartenenza a Raggiolo. In noi resterà di lei un bel ricordo. Rinnovo le più sentite condoglianze a Gaetano e ai familiari tutti a nome del Consiglio della Brigata di Raggiolo.

Bruno Luddi

PASSATO  
PROSSIMO

FEBBRAIO 2000  
MARZO 2000  
APRILE 2000

MAGGIO 2000

GIUGNO 2000

- \* muore Danilo Ciarchi
- \* muore Filomena Gambini ved. Zacchi
- \* muoiono Don Angelo Chiaroni, Assunta Luddi ved. Chiaroni, Liduina Mori, Letizia Ciarchi, Pierina Ciabattini e Giovanni Zacchi.
- \* In tutte le frazioni del Comune si svolge il "Mese Mariano". Il giorno 30, alle ore 21, da tutti i paesi i fedeli hanno confluato, in processione con le fiaccole accese, fino davanti al Comune dove è stata celebrata una solenne Messa molto sentita
- \* Muore Leo Pecchiai
- \* Il Comune dipinge gli spazi per la sosta dei portatori di handicap
- \* Nella pieve di Raggiolo viene celebrato il battesimo di Simone Casi figlio di Rosanna Giovannuzzi

tutto  
Raggiolo

# Il Consiglio fa il tagliando

Quest'estate verrà rinnovato l'organo di amministrazione della Brigata

La prossima Estate i soci della Brigata saranno chiamati ad eleggere il nuovo Consiglio di Amministrazione. Scade infatti il mandato triennale iniziato nell'estate 1997. Sono passati quasi sette anni dalla nascita della nostra Associazione (Dicembre 1993) quando i "Soci Fondatori" fecero muovere i primi passi alla Brigata, con pochi mezzi e con molta forza di volontà, dotandola di un nome, di un fondo cassa e di moltissime idee e portandola all'estate del 1994 con l'ambizioso traguardo del primo libro pubblicato (il mitico), della prima mostra nella vecchia sede, delle prime magliette vendute in Piazza e delle prime attività estive. In quell'anno fu nominato ufficialmente il primo Consiglio di Amministrazione che lavorò, tra il 1994 e il 1997, sorretto dall'entusiasmo dei numerosi soci (passati da 148 a 217) e contro lo scetticismo di alcuni. E i traguardi continuarono ad essere raggiunti: il Convegno e la mostra sull'architettura dei centri minori del Casentino e il secondo libro della collana "Radici", i percorsi di visita del paese, la sistemazione della frana del Girone, l'illuminazione pubblica del paese, il restauro dell'organo della Chiesa, la nascita del giornale "TuttoRaggiolo" inviato in Italia, Europa e America a tutti i no-

stri soci, la sempre più bella e frequentata Festa di Castagnatura, la Mostra delle "foto storiche", la Mostra sui Mulini del Casentino, i concerti e le numerose attività estive. Nell'estate del 1997 fu riconfermato, con qualche ricambio, il Consiglio di Amministrazione uscente che si trovò ad assolvere al duro compito di continuare nel raggiungimento di ambiziosi traguardi senza prendersi pause di riposo che avrebbero danneggiato il futuro dell'associazione e del paese. E l'impegno profuso ha dato i suoi risultati. Quest'anno, a scadenza mandato, consegnamo al futuro Consiglio la pubblicazione del terzo libro sul dialetto di Raggiolo, l'inaugurazione del Museo della Castagna, il ritorno della Madonna col Bambino, la scoperta ed il restauro del Busto del Redentore, la sezione della Mostra sul Savonarola, il restauro del quadro del Pontenani su S. Michele Arcangelo, il restauro del dossale dell'altare della Madonna, il traguardo della Piazza nuova, il restauro delle edicole della Madonna, il consolidamento del giornale TuttoRaggiolo, la Festa di Castagnatura tradita dal troppo successo, il restauro della statua di S. Michele, la sistemazione del Ponte di Sotto. Per non parlare delle attività sociali. Credo che si possa essere soddisfatti del lavoro

svolto. Il nuovo Consiglio avrà l'onore di rappresentare un'associazione viva, conosciuta in tutto il Casentino e rispettata dalle autorità per la serietà del proprio impegno; ma avrà anche l'onere di continuare a lavorare per la realizzazione di quei progetti che per ora frullano nelle nostre menti, ma dei quali Raggiolo ha assoluto bisogno. In questo bel quadro di successi c'è però, a parer mio, anche qualche meta non raggiunta. Mi riferisco ai rapporti con gli altri paesi della Valle del Teggina che non siamo stati capaci di allacciare, e alle scarse attività rivolte al rispetto e al mantenimento dell'ambiente. Spero che tra i successi del nuovo Consiglio ci siano pure questi.

Personalmente ringrazio di cuore tutti gli altri Consiglieri, miei compagni in questa splendida avventura, e i soci che ci hanno appoggiato. Mi auguro che all'assemblea della prossima estate, oltre a quelli di noi che vorranno rinnovare la propria disponibilità, ci siano anche altri soci pronti a lavorare in prima linea. Un'ultima riflessione: quando un'automobile è lanciata a grande velocità basta un filo di gas per mantenerla in corsa. Impegnamoci ancora per non far fermare la nostra.

Andrea Schiatti

## ESTATE 2000

PIEVI E CASTELLI IN MUSICA

CENA DI MEZZA ESTATE IN PIAZZA

CINEMA IN PIAZZA PER BAMBINI

ARTISTI DI STRADA "ZIRKUS ZUZZURELLONI"

**MUSICA E BALLO CON EMANUELE BORGOGNI**

**BALLO CON IL COMPLESSO "THE KINGS"**

**PASSEGGIATA SUI NOSTRI BOSCHI**

PRATOMAGNO AL CHIARO DI LUNA

BALLO CON LA FISARMONICA DI LUTINI

SPAGHETTATA DI FINE ESTATE

### AGENDA

**APPUNTAMENTO SPECIALE  
PER IL  
17 SETTEMBRE 2000**

**IL GRUPPO ESCURSIONISTI  
ORGANIZZATI (G.E.O.), CON SEDE  
A LE SIECI (FI), CHE SVOLGE  
ATTIVITA' SPORTIVA E CULTURALE  
NEL CAMPO DELL'ESCURSIONISMO  
IN LUOGHI DI MASSIMO INTERESSE  
NATURALE E STORICO, HA INSERITO  
NEL SUO VASTO PROGRAMMA UNA  
ESCURSIONE CON IL SEGUENTE PERCORSO:**

**RAGGIOLO, MASSERECI,  
CROCE DI PRATOMAGNO,  
RAGGIOLO.**

**Per informazioni rivolgersi  
a Bruno Luddi**

# Tutto Raggiolo

L'angolo del Presidente

## VECCHIA E NUOVA MENTALITA'

Ancora automobili rigate dai "soliti ignoti" il 1° maggio scorso a Raggiolo. Una testimonianza incerta ed un giudizio affrettato di qualcuno (pur spinto dal forte desiderio di mettere fine a tali atti vandalici), hanno messo in subbuglio il nostro piccolo paese, rendendo grande l'angoscia dei genitori di uno sparuto gruppo di bambini ritenuti frettolosamente ed erroneamente colpevoli del misfatto. Le auto risultavano rigate da un'unica mano capace di forza e cattiveria. Una mano mossa da chissà quale odio nei confronti di altri esseri umani che vivono serenamente senza dar noia a nessuno. Cosa passa nel cervello di questi strani individui che manifestano così tanto rancore, misto a meschinità e vigliaccheria verso i propri simili costretti poi silenziosamente, ma con la rabbia dentro, a spendere prezioso denaro dal carrozziere? Questi due o tre individui misteriosi, ma non troppo perchè da certi indizi si cominciano a intravedere le loro caratteristiche fisiche e psicologiche, devono tornare ad usare correttamente il loro cervello. Rischiano altrimenti di usarlo per fare i conti che dovranno pagare alle persone danneggiate di ieri e di oggi nel momento in cui saranno scoperti, oltre alle conseguenze di carattere personale. Un tempo venivano bucate le gomme ai forestieri cercatori di funghi, oggi vengono rigate le auto. La storia purtroppo si ripete, ma, senza fare la caccia alle streghe, non si deve ripetere l'omertà. Sviluppiamo nel nostro piccolo paese

un maggiore senso civico e un sempre maggiore rispetto fra le persone, per permettere a tutti di vivere meglio. Il paese, pur con questi episodi di stupidità, ha avuto un'evoluzione che sette anni fa era impensabile. I punti degradati del paese vengono eliminati anno per anno. Il desiderio di restauro ragionato e rispettoso della storia e dell'ambiente dei beni dei singoli, che sta entrando nella mentalità comune, porterà ad un generale abbellimento di tutto il paese. Il rifacimento della piazza S.Michele è l'esempio più importante della nuova mentalità che è già presente nei dirigenti dell'Amministrazione Comunale. Valorizzare Raggiolo

vuol dire far crescere sul piano economico, anche se il cammino sarà lungo, tutta la Valle del Teggina. E per la sua valorizzazione, oltre alle varie cose di cui abbiamo già parlato nei precedenti numeri di questo giornale, Raggiolo ha bisogno di un parcheggio-giardino. E' questo un vecchio progetto che noi della Brigata vorremmo studiare e realizzare con il Comune nei prossimi quattro anni. Noi abbiamo consegnato l'idea a chi può realizzarla, ai quali ricordiamo che "volere è potere".

Norberto Donati  
Presidente della Brigata di Raggiolo

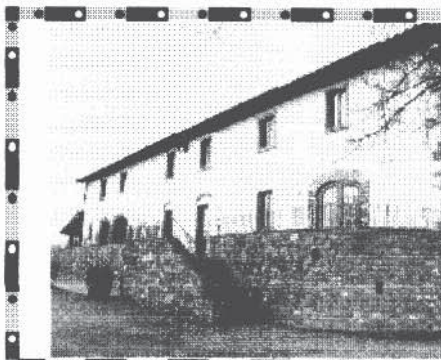
Lettera alla redazione

### Mai avrei creduto di rivederlo in piedi !!

C'è una passeggiata, a Raggiolo, che mi piace molto: [ungo il Barbozzaia fino al ponte della Piana e quindi in paese. Una mattina di inizio autunno (nel 1991) percorrendo quella strada mi fermai ad osservare, con un certo dispiacere, quello che rimaneva del Molino di Giacinto. Ormai il tetto stava cedendo e le infiltrazioni d'acqua avevano già fatto il loro danno su una parete laterale. Il sole flebile, il bosco che iniziava ad ingiallire, i roghi e le sterpaglie che ormai stavano arrampicandosi su quel rudere abbandonato, contribuivano a creare un senso di malinconia. Scattai

una foto, quasi a voler fermare quella inesorabile caduta di pietre. In quel momento non pensavo certo di poter rivedere in piedi il vecchio mulino, così come lo ricordavo da bambino. Pensavo che avrebbe fatto la fine di tante altre costruzioni che ormai, per loro natura o perchè situate in luoghi particolari, non interessavano più a nessuno. Ma, per fortuna, sbagliavo !! Complimenti e grazie all'arch. Liberatori che ha avuto il coraggio di crederci fino in fondo e la forza di portare a termine una bella ristrutturazione ridando a quel luogo l'immagine che si merita. Ora, anche se la strada ha bisogno di essere risistemata, la passeggiata è ancora più bella e un altro pezzo di Raggiolo invece di andare perduto in un ammasso di sassi e sterpi riprende vita.

Agostino Luddi



Albero Ristorante

### La Torricella

sulla collina di fronte al castello dei Conti Guidi,  
dove gusterete gli antichi sapori  
della cucina toscana

Ponte a Poppi—tel. 0575-527045  
oppure 0575-527046

ARRIVEDERCI AL PROSSIMO NUMERO