

INDICE

1-2 NOTIZIE DAL TERRITORIO

FESTE E NON SOLO

2-3 STORIE DI PICCOLI BORGHI

.. CASA ROGANTINO

FESTE NEI PICCOLI BORGHI

4-5 C'ERA UNA VOLTA

LA RINASCITA

I VECCHI MESTIERI

6 CURIOSANDO PAPIANO A TAVOLA

8 LA CAMPANA

Redattori:

Elena Calvani
 Laura Cocchetti
 Remo Giabbani
 Mirella Magrini
 Graziano Spadi

Curiosando

PAPIANO

PERIODICO DI INFORMAZIONE PAPIANINA

NOTIZIE DAL TERRITORIO

Feste e non solo

Da diversi anni i Papianini stanno promuovendo il territorio, la cultura e le tradizioni.

Da queste iniziative scaturiscono riflessioni e proposte:

la "Festa della trota", ad esempio nasce anche da una forte voglia di coinvolgere le attività artigianali rimaste come lo storico allevamento Puccini che ripopola da tanto tempo,

con trote di alta qualità molti fiumi e laghi d'Italia.

La trocicoltura, nasce da un'idea della famiglia Puccini all'inizio del secolo scorso quando nel botaccio del vecchio mulino per via naturale si concentravano e si riproducevano le trote fario dello Staggia, già famose e apprezzate nella mensa del Gran Duca di Toscana..

Questa attività è cresciuta nel tempo ottenendo importanti riconoscimenti nel campo della produzione di trotelle e avanotti di alta qualità e di diverse razze. In questo allevamento si può pescare e comprare il pesce ottimizzando i costi per un'alimentazione alternativa e sana..

Nella trocicoltura inoltre, il lago per la pesca sportiva diventa un punto di ritrovo per appassionati e famiglie..

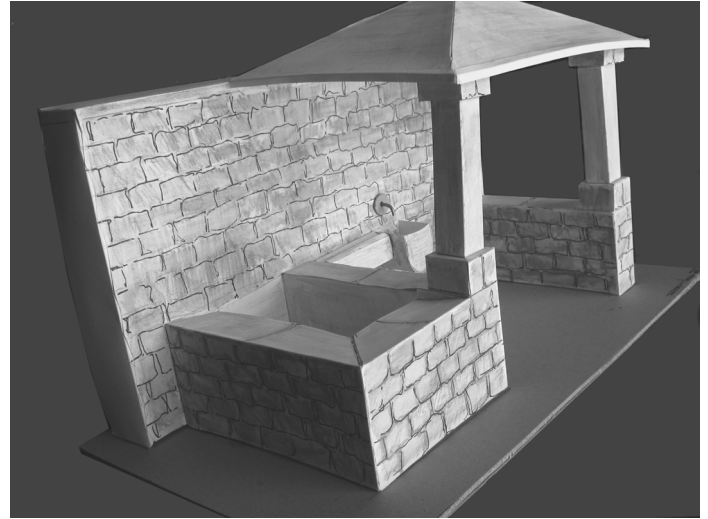


Partecipanti alla gara di pesca in occasione della Festa della Trota

Bisogna ricordare a tal proposito la proficua collaborazione in essere con l'Associazione di pesca sportiva ASD pescatori Casentinesi COLMIC, che accresce l'interesse per il nostro territorio. Infatti, oltre ad una importante attività agonistica che li vede primeggiare nel campionato regionale di specialità, trota lago e torrente, promuovono anche un'interessante attività di avviamento alla pesca e di educazione al rispetto dell'ambiente fluviale. Cio' si è concretizzato nelle simpatiche ed originali manifestazioni estive svoltesi presso il Canto alla Rana e il lago Puccini che hanno visto coinvolti un gran numero di ragazzi.

Il gruppo pescatori attraverso un vero e proprio progetto vorrebbe coinvolgere le scuole per portare i bambini presso la trocicultura Puccini per avvicinarli alla conoscenza delle specie ittiche e delle varie tecniche di pesca, facendo sì che i ragazzi abbiano la possibilità di godere delle bellezze naturali che ci circondano, in un percorso didattico condiviso anche dal Parco Nazionale. Proseguendo così un'antica tradizione che vede Papiro e i suoi fiumi riserve speciali di pesca sia dei Conti Guidi che del Granducato di Toscana, ci auguriamo davvero che il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, dopo aver condiviso alcune proposte e iniziative, faccia la propria parte.

Un'altra bella iniziativa per il nostro territorio è nata questa estate in occasione della piacevole serata di musica nella piazzetta di Tulio, a Renaccio di Sotto. L'amico Remo Giabbanì ha esposto un modellino dell'antico fontanile posto al centro della piazzetta evocando antiche storie e ricordi. L'idea è quella di ricostruirlo con il contributo delle nostre feste e con l'aiuto dell'Amministrazione Comunale. Questo è un bel modo per riqualificare il luogo e dare a Renaccio il suo giusto merito.



Modello in scale del vecchio fontanile di Alberto Berti "Arbè"

STORIE DI PICCOLI BORGHI

Casa Rogantino (raccontata da Paolo Secco)

..... Non è possibile sottrarsi se la richiesta viene da una gentile signora che sa preparare tortelli di patate alla casentinese così buoni. Per questo, senza pretesa di validità storiografica, cedo alla lusinga e scrivo queste quattro righe su Casa Rogantino, attingendo al ricordo delle narrazioni di mia nonna e di mia madre e mio zio che in questa casa vennero alla luce un secolo fa.

E' tradizione di questa terra a cavallo tra Toscana e Romagna attribuire a piccoli gruppi di case o a singoli edifici, a mo' di toponimo, il nome del primo proprietario. Poche decine di metri più a monte di dove sto scrivendo c'è Casa Giani. Rogantino, al secolo Giuseppe Giabbanì era il primo proprietario di questa casa. Doveva il soprannome ad un carattere "facilmente infiammabile". Il mestiere di Rogantino era quello di commerciante di legnami, aveva la concessione granducale del taglio del bosco nella foresta di Campigna. La sua abilità nello stimare "ad occhio" la cubatura del legno ottenibile dal taglio del bosco era la dote tecnica che stava alla base del suo successo commerciale associata alla cura quasi maniacale nel tener fede alla parola data. La locuzione "parola di Rogantino" era passata nel linguaggio comune non solo in Casentino, ma anche

nella lontana Maremma dove lo spingevano i suoi commerci dove la puntura della zanzara anofele mise fine alla sua esistenza terrena. ("Tutti mi dicono maremma maremma, a me mi sembra una maremma amara. L'uccello che ci va perde la penna, io c'ho perduto una persona cara. "Ascoltando mia nonna sospirava ricordando suo padre.)

Rogantino col crescere dell'attività fu costretto a costruire una vera e propria stazione commerciale e l'occhio cadde su un terreno che aveva una fama sinistra. Posto al confine tra le contee di Porciano e di Urbech era stata una sorta di terra di nessuno perfetta per una delle consuetudini del tempo, quella delle esecuzioni capitali. Pare infatti che nel medio evo venisse considerato di malagurio giustiziare i condannati entro i confini del proprio territorio. Il punto in cui era eretto il patibolo, sulla strada che univa le due contee in luogo assai frequentato a monito di potenziali delinquenti, è ben visibile dalla finestra della casa in cui sto scrivendo ed è contrassegnato da una croce infissa in una roccia ed era meta sino a poco tempo fa delle tradizionali rogazioni.

La pena di morte era stata abolita da molto tempo in Toscana, ma le superstizioni sono dure a morire; il valore del terreno ne era tanto svalutato che Rogantino fece un eccellente affare.

Il nucleo centrale dell'edificio costituiva al contempo la sede dell'impresa e l'abitazione del proprietario e della sua numerosa famiglia. Così mentre primo e secondo piano erano abitati da Rogantino e figli, il piano terreno era destinato ai magazzini ed ai muli adibiti al trasporto di legna e carbone. In una loggia trova posto una monumentale vasca in pietra che serviva anche da abbeveratoio accanto ad un

focolare in mattoni con grande calderone di rame per il bucato settimanale e per le abluzioni dei garzoni di ritorno dalla foresta. In foresta passavano infatti alcuni giorni a tagliare legna e a produrre carbone fino a raggiungere le capacità di carico dei muli. Per l'alimentazione erano necessari cibi a lunga conservazione e di elevato potere calorico. E così si chiude il cerchio alimentar narrativo con la nascita dei famosi tortelli di patate.....

Le feste

L'estate scorsa accanto alle Sagre ormai rinomate e conosciute, della Trota e dei Tortelli si sono affiancate per la prima volta e quasi per caso due feste semplici ma di grande effetto che hanno riscontrato un enorme gradimento.



Brunetto Salvini

La prima si è tenuta il 15 di luglio a Renaccio. Si è esibito un quartetto d'archi degli allievi della Scuola di Musica di Fiesole. Sono stati presentati da Andrea Portera, renaccino, noto compositore musicale che sta riscontrando con le sue opere un grande successo a livello nazionale.

La serata è proseguita tra le note e il commento storico del Prof. Moreno Massaini, l'intervento di Carlo Spadi in onore della nota bottega di Tullio e si è conclusa con la degustazione del tortiglione (una riproduzione) della specialità del forno Bartolucci.

La festa al Colle del 3 agosto è stata imperniata sulla comicità tutta toscana di Brunetto Salvini che



Renaccio

da cinquant'anni passa le sue estati in questa località. Famoso attore teatrale e di cinema ha recitato in molti film di Pieraccioni fra questi il Ciclone dove ha ricoperto il ruolo del sacerdote ha allietato e fatto ridere tutto il pubblico presente con racconti, barzellette e gag. La serata tra risate e musica eseguita alla pianola dal cantante Azzurri si è conclusa con una degustazione di dolci locali.

Sono state due gran belle serate, da ripetere certamente scegliendo ogni anno un borgo diverso per far conoscere e rivalutare sempre più il nostro territorio.



Il Colle

C'ERA UNA VOLTA

“LA RINASCITA”

Al termine della seconda guerra mondiale e del ventennio fascista Papiano come il resto dell'Italia si risvegliò con la voglia di tornare ad una vita normale e spensierata e per questo vennero organizzate varie attività ricreative e di divertimento. Don Aldo Giachi contribuì attivamente mettendo in cantiere alcune recite, con la partecipazione di ragazze e ragazzi di Papiano, allestite nella capanna del fieno della Doccia mentre l'aia era destinata al pubblico. Una delle rappresentazioni più emozionanti fu “La piccola fiammiferaia”. La protagonista femminile era Lina Goretti che oltre ad essere una bella ragazza era molto brava e aveva una voce stupenda.

Nella Lama della Cartiera vennero organizzate feste da ballo con l'orchestra del Dopo Lavoro di Papiano e il cantante Roberto Innocenti detto Roberto del Priorino. Qualche anno dopo l'orchestra fu rinnovata grazie all'ingresso di un maestro di musica, un fiorentino grande suonatore di tromba, che aveva sposato una papianina lui si chiamava Valerio e lei era Ada Bendoni.

Anche il calcio trova un suo momento di gloria, con grande entusiasmo collettivo furono organizzate numerose partite. Il campo sportivo era nel piano dei Pozzetti nei pressi di Montalto.

Il campo era fatto un po' alla buona, le porte non avevano le reti dietro. Le partite venivano disputate la domenica pomeriggio con un gran seguito di tifosi ed una grinta da curva” Fiesole”. Non c'erano i moduli attuali e lo schema era sempre lo stesso: il portiere, il terzino sinistro e destro, il mediano sinistro e destro, il cen-



Foto di alcuni calciatori del Papiano Alto
(Ugo Cocchetti, Aldo Pierguidi, Renato Pierguidi, Gino Cecconi e Elio Talenti Ugo).

tromediano, l'ala sinistra e destra, la mezz'ala sinistra e destra e il centravanti.

Mancava anche l'arbitro, così che i falli e le contestazioni erano risolte direttamente dai giocatori dopo discussioni e coinvolgimento degli spettatori.

Le sfide calcistiche più sentite erano fra le squadre di Papiano Alto e di Papiano Basso.

Tra le due squadre c'era rivalità e anche un po' di diversità sociale, quella di Papiano Alto era formata per lo più da boscaioli mentre l'altra aveva un livello socio-culturale più elevato (tra di loro c'erano anche tre membri della famiglia Batisti proprietari della Cartiera). Uno di questi, Ubaldo Batisti qualche anno dopo andrà a giocare nella Fiorentina.

Il portiere nel Papiano Alto era Adelindo Pierguidi (Doddolo) fra i giocatori figuravano Ferruccio Beni (Piedone), Aurelio Giachi, Don Aldo Giachi (giocava con la tonaca) Cafiero Spadi (Furore), Valerio Spadi, Gino Cecconi, Elio Talenti (Bachicche), Adriano Celli, Aldo Pierguidi (Moro), Renato Pierguidi (Bori), Ugo Pierguidi e

Ugo Cocchetti.

Portiere del Papiano Basso era Onelio Madiati fra i calciatori: Gastone Goretti (Teto), Goffredo Conticini, Roberto Innocenti, Lazzaro Fani, Otello Fani (Susina), Bruno Cocchetti (Stoppino), Goffredo Batisti, Ubaldo Batisti, Nello Boschini, Sergio Batisti, Delfo Cocchetti (Fifi) e Elio Andreucci .

Ai Pozzetti l'unico problema era trovare un po' di acqua per bere, perciò o la si portava con il “barletto” oppure la si andava a prendere ai Pianelli o alla pineta sopra il Casato, questo disagio non sminuiva l'entusiasmo che si era creato intorno a queste sfide.

Il campo sportivo dei Pozzetti è stato utilizzato fino alla fine degli anni sessanta.

In estate un altro momento di svago era il bagno nell'invaso fatto in Calcinaia per portare l'acqua agli stabilimenti della cartiera e del lanificio di Stia. L'invaso piccolo, in muratura di chiama Pozzoncino, ancora esistente è stato usato dai ragazzi fino a tutti gli anni settanta, mentre quello più grande

che ora non c'è più era chiamato il Pozzone. Quest'ultimo era un vero e proprio laghetto, basti pensare che i Batisti avevano fatto fare una barca nell'officina della cartiera e si divertivano a girare nell'invaso. Anche i calciatori della squadra del Papiano Basso tutti i giorni frequentavano il Pozzoncino e in quelle occasioni si erano inventati una canzonetta per sfottere gli avversari che invece andavano tutti i giorni a tagliare. Cantata dai tifosi durante le partite iniziava pressappoco così: "O boscaiolo il sole sta per tramontare torna dal lavoro e torna al tuo casolare....."

Nonostante si cercasse di tornare ad una vita normale, gli avvenimenti della guerra avevano inciso profondamente sullo stato d'animo delle persone, rendendole impaurite e sgomenta tanto è che un fatto che si verificò dopo lo sfollamento sconvolse per diversi giorni tutta la nostra comunità. Attraverso il passaparola si venne a sapere che ad una famiglia era arrivata per posta una richiesta di

denaro da parte di una fantomatica Setta denominata "Lince dalla Mano Nera". Il denaro doveva essere messo dentro una busta e lasciata alla base della "Croce delle Rogazioni" al bivio per la Vallata, non oltre una certa data stabilita nella missiva, pena gravi conseguenze a tutta la famiglia. Il fatto provocò il panico per tutto Papiano, ma per fortuna una volta scoperto il colpevole il tutto si risolse in una burla.

Quasi tutti i papianini in quegli anni furono coinvolti nella costruzione della "Casa del Popolo" alla Cartiera, contribuendo sia con la manodopera che economicamente. In poco più di anno fu messo il tetto. I fondi furono usati per la mescita di vino e bibite e il piano superiore come sala riunioni e all'occorrenza come sala da ballo. In quel periodo cominciarono anche le grandi "battaglie politiche" fra Comunisti e Democristiani. Nella Casa del Popolo fu trasferita la sezione del P.C I, che era stata chiusa nel 1921 dal regime fascista

e riaperta dopo guerra in un fondo privato.



(come da documento estrapolato dalla Nazione del 21/04/1921)

La Democrazia Cristiana aveva come riferimento la Chiesa (una contrapposizione che ricorda i racconti di Guareschi (con Peppone e Don Camillo).

Dopo le "battaglie" della guerra, quelle politiche e quelle sportive, i Papianini si trovano ad affrontare la "battaglia" per avere la una nuova strada comunale, che fu iniziata solo nel 1966 e per ironia della sorte quando fu finita dei Papianini ce ne erano rimasti ben pochi.

VECCHI MESTIERI

Continuiamo il percorso tra i vecchi mestieri riportando alla memoria i nomi e le figure dei concittadini che li hanno esercitati

I CALZOLAI

Quello del calzolaio era un mestiere parecchio diffuso, all'epoca non c'erano negozi di calzature, le scarpe venivano fatte a mano e vendute dagli stessi calzolai. Le riparazioni su riparazioni, fino a che e scarpe non erano completamente usurate, erano garanzia di continuità del lavoro e di conseguenza di una certa remunerazione.

Alla Cartiera c'era Angelo Chiaramonti e i figli Dino (Lille) e Giovanni (Ciuffino) quest'ultimo specializzato nella produzione di scarpe da donna.

In Calcinaia v'era Dante Innocenti figliolo di Chinchio a sua volta detto il Chiuri. A Urbech Corrado Cocchetti detto Corrado di Giobbe, e a Renaccio ce ne erano ben cinque: Andrea Bartolucci detto Dreino, faceva per lo più scarpe "grosse" con bullette e bullettoni. Le produceva sia su misura che in serie per i numeri più comuni tipo dal 41 al 43 per i Romagnoli che le acquistavano a stock, le portavano

via a balle intere caricandole sulla miccia. Casimiro Cocchetti lavorò fino a quando cominciò a non vederci più e non voleva mettersi gli occhiali perché li riteneva poco dignitosi. Francesco Cocchetti detto Cecchino di Giusto e Luigi Cocchetti detto Stoppa che aveva la bottega sempre piena di cacciatori. Si ritrovavano lì e facevano a chi le sparava più grosse. Nella bottega Stoppa teneva esposte sopra le mensole le scarpe di cartone che venivano utilizzate per vestire i defunti. In ultimo Pietro Cocchetti detto Pietro dell'Isola, che ha continuato la sua attività anche a Stia, a i Gioco, (P.zza Mazzini) fino agli anni ottanta.

Nella vecchia bottega di Casimiro Cocchetti subentrò Silverio Ghelli detto Capretta che prima aveva lavorato anche al Torrione e ha fatto il calzolaio fino agli anni settanta.

CURIOSANDO PAPIANO A TAVOLA

Cadono le foglie ed è già autunno ecco qui che trovo un fungo, su presto la padella che la ricetta è sempre quella, aglio, olio e fantasia ecco pronta una vera leccornia.... aggiungo la castagna questa sì che è una cuccagna!

BALDINO (castagnaccio)

Prendere 3 hg di farina di castagne stacciata e scioglierla nell'acqua fredda facendo attenzione che non si formino i grumi, aggiungerci due cucchiaini d'olio, il ramerino una ciocca oppure le singole foglioline, un pizzico di sale, gherigli di noce. La farinata ottenuta deve essere molto liquida e che messa nella teglia formi uno spessore di non più di mezzo centimetro. Cuocere il baldino a lungo a fuoco moderato. E' cotto quando la superficie si presenta completamente screpolata.

POLENTA DOLCE CON RICOTTA

Prendere mezzo kilo di farina, stacciarla e stemperarla in una casseruola meglio un paiolo con acqua fredda leggermente salata. Mettere sul fuoco continuando a girare l'impasto ed aggiungere l'acqua necessaria per portarla a cottura. La polenta è cotta quando si stacca dalle pareti del tegame. Appena cotta va rovesciata sulla spianatoia e servita a fette. La polenta dolce è buona mangiata con la ricotta oppure con pancetta e uova strapazzate.

MONDINI

Prendere le castagne e castrarle, arrostarle nella padella bucata oppure in forno come per le bruciate facendole arrostitire bene. Sgusciarle e metterle a lessare in acqua leggermente salata. Quando sono ammorbidite sono pronte per essere mangiate. Possono essere messe in un piatto e mangiate a cucchiaio con il liquido di cottura proprio come una minestra.

CASTRONI

Un modo poco conosciuto per gustare le castagne sono i castroni. Le castagne con tutta la loro buccia vengono incise come si fa con le bruciate e messe a bollire in acqua leggermente salata nella quale sono stati aggiunti alcuni rametti di finocchio. Sono cotte quando sono ammorbidite e si sbucciano bene.

I FUNGHI

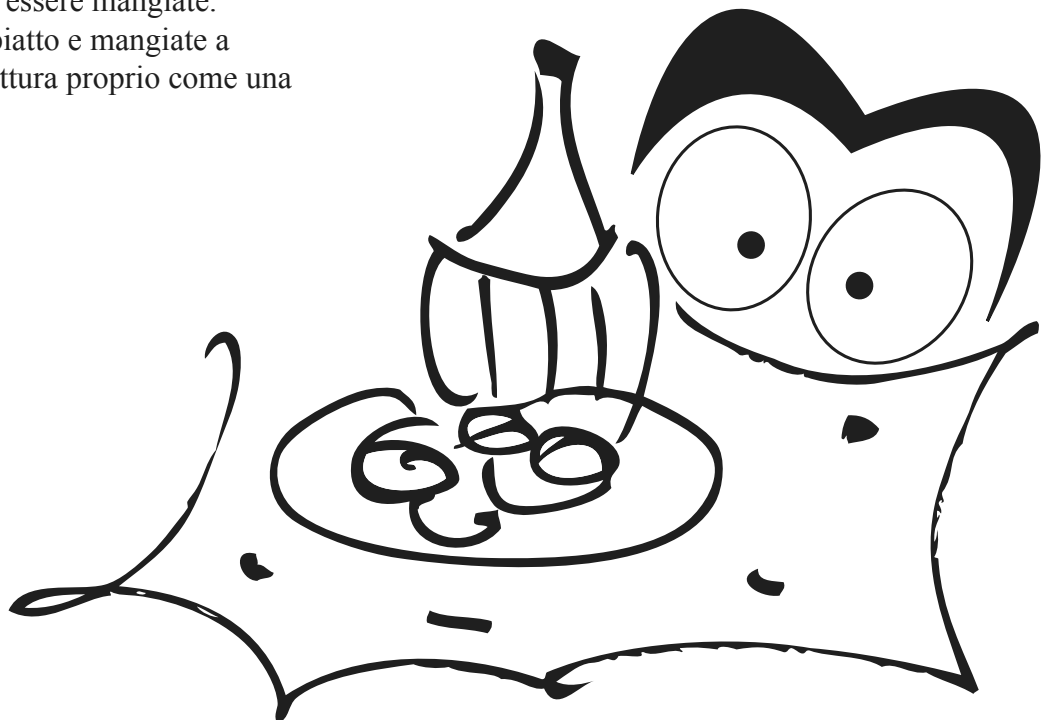
I funghi sono uno dei prodotti tipici del nostro territorio, si possono cucinare in tanti modi diversi ottenendo piatti gustosi utilizzati sia nella cucina più semplice che in quella più ricercata. Un tempo la maggior parte dei funghi raccolti dai fungai era destinata alla vendita e nelle case il modo più frequente per utilizzarli erano fritti o secchi usando quelli più vecchi che rimanevano invenduti.

FUNGHI IN UMIDO

Affettare le cappelle e farle cuocere con aglio, abbondante nipitella, sale e pepe pochissimo olio. Non usare pomodoro.

CAPPELLE DI PORCINI SU CROSTINI

8 cappelle di fungo, 2 spicchi di aglio, 8 crostini di pane delle dimensioni delle cappelle, una manciata di basilico e prezzemolo, 2 cucchiaini di pane grattugiato. Pulire le cappelle e allinearle in una teglia unta con olio, salarle e peparle, cuocere il forno per 20/30 minuti. Tostare le fette di pane disporle su un piatto porre su ciascuno una cappella di fungo. A parte far soffriggere in un po' di olio il prezzemolo, il basilico l'aglio tritati, mescolarli fuori dal fuoco il pane grattugiato, versare il tutto sui funghi e servire. Buoni anche utilizzando funghi tagliati grossolanamente.



Oggetto: Ringraziamento

Data: 2012-10-02 15:43

Mittente: Francesco Jannon - Vicepresidente associazione" nonsolo15"

Destinatario: info@papiano.it

gentile don Gianni,

sono Francesco Jannon vicepresidente dell'associazione nonsolo15 onlus che ha sede a Stia presso la casa della Presidente Christine Reimann.

Io abito in provincia di Treviso e rappresento una delle tante famiglie italiane non-Stiane che hanno beneficiato dell'idea e delle energie scaturite dal gruppo di persone vostre conterrane. Durante il nostro ultimo incontro delle famiglie avvenuto tre settimane fa a Prato, Christine ci ha portato copia del libricino di racconti stampato grazie al vostro generoso contributo.

Ci tenevo a ringraziare voi e i cittadini di Stia tutti per la generosità dimostrata, assicurandovi che la ricaduta del vostro gesto ha incontrato famiglie provenienti da ogni parte d'Italia (isole comprese). Cogliamo l'occasione per comunicarvi che a breve collegheremo con il link il vostro sito web www.papiano.it [1] con quello dell'associazione nonsolo15

ancora grazie infinite

cordialità

Francesco Jannon papà di Luca


nonsolo 15 onlus
 associazione per la ricerca e il sostegno
 di familiari e amici di persone affette da sindrome
 invdup15 (idic15)
www.idic15.it info@idic15.it tel. 0575 583950



ARIANNE Onlus Endometriosi

ARIANNE Onlus è un'associazione nazionale che nasce per dare supporto alle donne affette da endometriosi. L'endometriosi è una malattia benigna, ma cronica, spesso progressiva e complessa, originata dalla presenza anomala del tessuto che riveste la parete interna dell'utero, l'endometrio, in altri organi quali ovaie, tube, peritoneo e vagina provocando sanguinamenti interni, infiammazioni croniche e tessuto cicatriziale, aderenze ed infertilità. E' stimato che soffrono di endometriosi 14 milioni di donne nell'Unione Europea e solo in Italia ne soffrono circa **3 milioni** di donne.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITA IL SITO: www.associazionearianne.it

PROGETTO per le ADOLESCENTI





Impaginazione curata ed offerta da:

G&G Grafiche



Ponte a Poppi -Ar- | Tel e Fax 0575 529536 | www.gggrafiche.it

Studio Grafico
 Striscioni | Cartellonistica |
 Adesivi | Timbri espressi
 Stampa Piccolo/Grande Formato
 Personalizzazione
 Automezzi Vetrine Abbigliamento

LA CAMPANA

Nella Comunità parrocchiale di Santa Cristina a Papiano, si sta cercando di vivere un nuovo e rinnovato momento. Insieme al suo Parroco hanno preso avvio iniziative che concretamente tendono a realizzare un percorso umano ed Evangelico un poco più impegnativo. Si sta cercando di creare intorno alla Santa Messa domenicale un contesto più ampio, attraverso momenti di aggregazione e di scambio anche intorno alla tavola, offrendo modesti aperitivi, pranzi a varie fasce della popolazione locale, momenti musicali e intrattenimenti vari, sempre nell'ottica di poterci conoscere meglio e far trascorrere un momento piacevole a chi è solo, o più semplicemente far incontrare vecchie conoscenze o fare delle semplici riflessioni sui grandi temi della vita.

Sono stati inseriti all'interno della messa dei semplici e suggestivi canti tratti da brani dei Vangeli, proprio per coinvolgere di più i fedeli.

La distribuzione del pane dopo la cerimonia liturgica vuol rappresentare un piccolo gesto di prolungamento della cerimonia stessa all'interno delle nostre case. Un messaggio che raggiunge tutta la famiglia riunita.

Il pane azimo consumato alla Comunione, cotto a rotazione dalle famiglie a casa, vuol essere un ulteriore messaggio di condivisione e partecipazione per tutta la comunità che frequenta la nostra S. Messa.

Abbiamo fatto una breve gita a Roma, e altre ne faremo ascoltando le proposte di tutti. Don Gianni sta tenendo la domenica sera, in Parrocchia, un complicato corso di greco antico, per imparare a capire e leggere i testi antichi dei Vangeli. L'obbiettivo dichiarato risulta "lontano" e interessante, ma molto bello, ed è quello di cogliere l'essenza del messaggio di Gesù, riportato e interpretato in quella lingua arcaica, nelle tradizioni orali degli Apostoli.

P.S.

importante ricordare inoltre, che grazie alle offerte raccolte in Parrocchia, alla vendita dei libri scritti da Spadi Carlo e al notevole contributo delle sagre dei "tortelli" e della "trota", si è potuto devolvere ad una scuola dell'Emilia terremotata, una cospicua somma.



★
 BUON
 NATALE
 E FELICE
 ANNO
 NUOVO