

INDICE**1-2 NOTIZIE DAL TERRITORIO****3 LA CAMPANA***UN RICORDO PER NON DIMENTICARE***4-5 C'ERA UNA VOLTA***LE ATTIVITÀ COMMERCIALI***6 CURIOSANDO PAPIANO A TAVOLA****7 STORIE DI PICCOLI BORGHI***LA PIANA***8 LE NOSTRE FESTE - 2012****Redattori:**

Elena Calvani
 Laura Cocchetti
 Remo Giabbani
 Mirella Magrini
 Graziano Spadi
 Anna Sperandio
 Elena Trenti



Curiosando PAPIANO

PERIODICO DI INFORMAZIONE PAPIANINA

NOTIZIE DAL TERRITORIO

Il Centro polifunzionale Comunale di Papiano è una bella realtà!

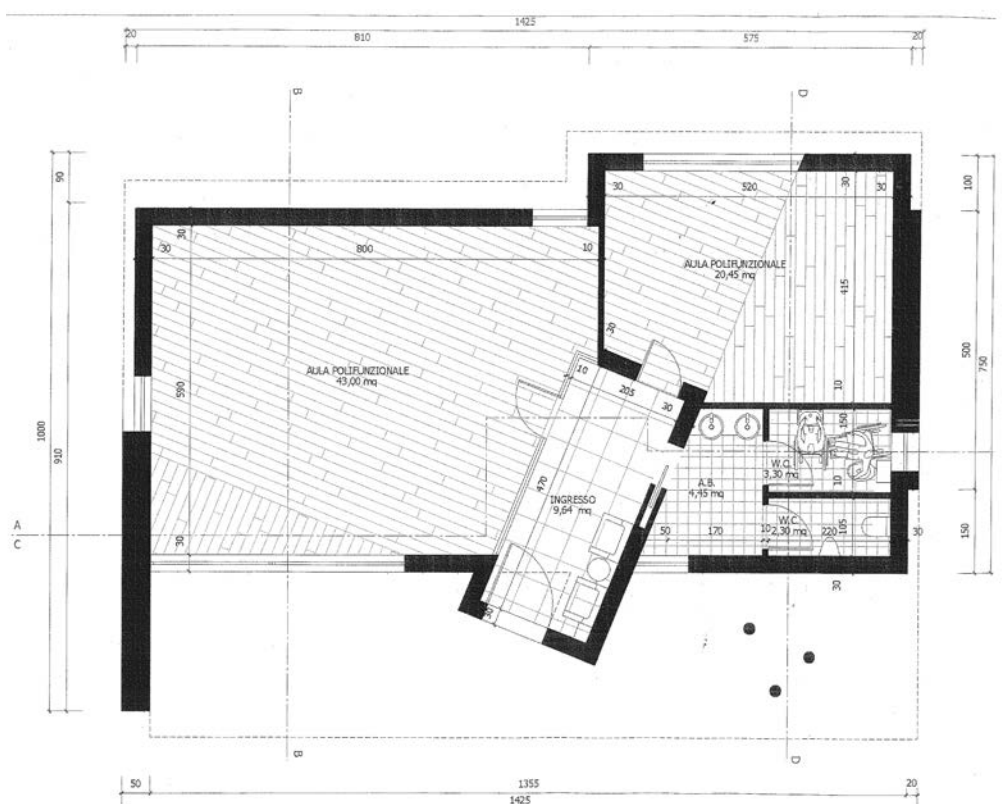


La struttura Comunale di Papiano è finalmente in avanzato stato di realizzazione nel centro della Frazione e nel luogo più vitale del nostro piccolo borgo montano .
 Troneggia dalla sua piccola altura, il prefabbricato in struttura di legno, dallo stile moderno, che da alcuni giorni stanno assemblando.

Oggi non sappiamo se per la prossima estate sarà completato, magari in tutte le sistemazioni esterne, ma ci piacerebbe a proposito, poter raccogliere qualche consiglio.
 Quante idee e quanti progetti

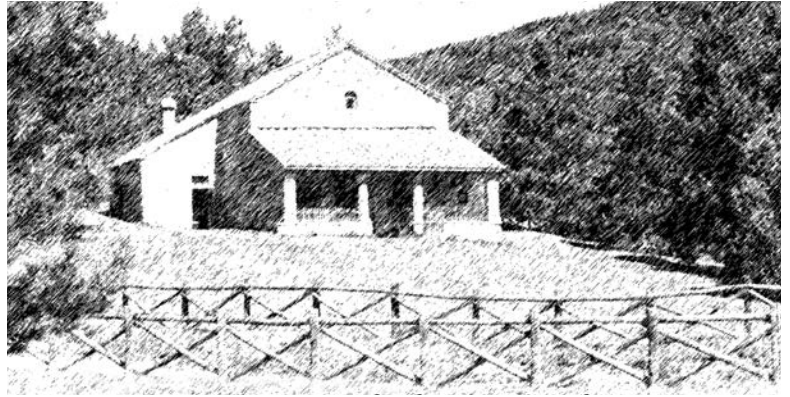
intorno a quel fabbricato, che sarà in primo luogo un sito d'incontro per le Amministrazioni , per esprimere il diritto di voto, ma soprattutto, sarà uno spazio per i cittadini di Papiano, i quali potranno dare sfogo alla fantasia, realizzando tutto quello che sarà compatibile con la struttura

stessa. Mostre, eventi, rappresentazioni ecc., ci saranno impianti igienici a servizio del campetto , forse dovremo anche intitolarla a qualche personaggio di Papiano, pensiamoci !!!!!



Oratorio della Madonna di Montalto "News"

In data 07/05/2012 sono ricominciati i lavori di restauro dell'Oratorio della Madonna di Montalto. Saranno portati a termine i lavori autorizzati nel 2004 dalla Soprintendenza ai Beni Architettonici di Arezzo e relativi ai vani accessori ovvero alla cappella, alla ex-sacrestia, oggi rifugio, ed al portico. Per quanto riguarda il vano principale è stata inoltrata richiesta di autorizzazione alla Soprintendenza ai Beni Artistici di Arezzo al momento avente in oggetto la sola ripulitura e contemporaneo consolidamento dei dipinti parietali e dell'immagine sacra. Trascorse le "quattro stagioni" di desalinizzazione dei dipinti, l'immagine sacra sarà sicuramente restaurata mentre è probabile che le pareti vengano protette e completate con una tinteggiatura uniforme: occorre infatti contenere i costi ma anche valorizzare l'immagine sacra, di ottima fattura, rispetto ai dipinti parietali. Chi frequenta l'Oratorio conosce sicuramente i problemi di umidità che caratterizzano l'ex sacrestia (rifugio) ed il lato corrispondente del vano principale nonché del pavimento: si tratta in parte di umidità di risalita, ma soprattutto delle copiose infiltrazioni di acque superficiali che, non trattenute dagli affioramenti rocciosi a monte dell'immobile, precipitano verso di esso.



E' stata presentata richiesta di autorizzazione alla Soprintendenza ai Beni Architettonici di Arezzo ed al Settore Foreste dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino (per la parte attinente al vincolo idrogeologico) per la realizzazione di un drenaggio perimetrale ed il Comune di Stia si è impegnato a realizzare l'opera di scavo necessaria.

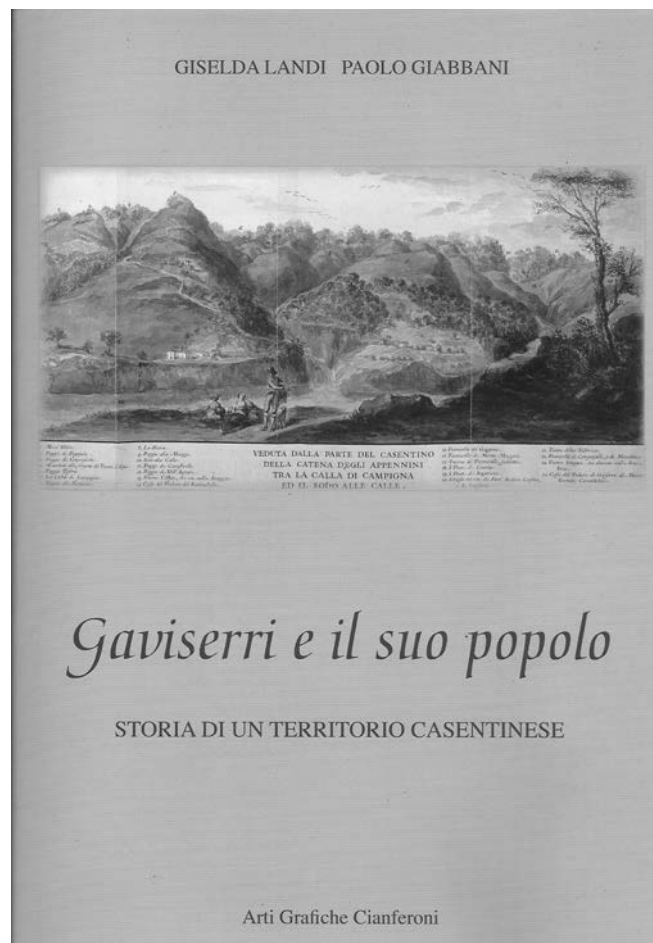
La prima domenica di luglio il portico e la cappella si mostreranno completati e si spera che siano visibili nella loro interezza anche i dipinti parietali. Le operazioni di scavo speriamo possano iniziare in luglio. Per il completamento dei lavori, per ragioni tecniche (le quattro stagioni di desalinizzazione) dovremo attendere il luglio 2013.

Arch. Silvia Giabbani

GAVISERRI E IL SUO POPOLO

Nel mese di aprile è stato presentato nella sala Comunale, il libro "Gaviserrri e il suo popolo". Un bel racconto puntuale e suggestivo della civiltà contadina e delle sue origini, che ha abitato la comunità di Gaviserrri e tutto il suo circondario. Davvero una bella testimonianza ed un pezzo di storia locale importante per comprendere chi siamo e da dove siamo venuti.

Un ringraziamento agli autori; Paolo Giabbani e Giselda Landi



LA CAMPANA

Un ricordo per non dimenticare

Il giorno quattro di maggio è stato celebrato a Papiano il funerale della sig.ra Rina Ricci, morta a Roma. Il figlio Riccardo Bartolucci ha deciso di riportare la salma nel nostro piccolo cimitero di Papiano, così Rina è ritornata nel suo paese dove era nata e cresciuta al Castello, in un gruppo di case proprio sopra la chiesa di Santa Cristina.

Rina era ormai un ricordo un po' offuscato dal tempo, per i Papianini più anziani che l'avevano conosciuta bambina e ragazza, vivere la sua giovinezza tra le case del Castello, per noi più giovani, Rina era "soltanto" la mamma di Riccardo, una figura di donna sconosciuta e forse anche un po' misteriosa.

Non è facile esprimere i sentimenti che si provano per la perdita di una persona cara come la mamma e condividere il ricordo, soprattutto con chi non ha avuto modo di conoscerla.

Riccardo e la sua famiglia invece sono riusciti a far rivivere questa persona attraverso i ricordi delle persone di Papiano, concludendo qui dove era nata, questo strano percorso che è la vita di ciascuna persona.

Chi ha partecipato al funerale ha sentito Rina come appartenente alla nostra Comunità e che una vita difficile aveva allontanato dal suo paese e dalla sua famiglia.

Grazie Riccardo per averci parlato di Lei e per avercela fatta conoscere, quello che non hai detto l'abbiamo letto negli occhi tuoi e nei volti dei Tuoi cari.

PER IL PERIODICO *CURIOSANDO PAPIANO*

*Di Rina Ricci
che in fondo al cimitero nuovo
ora riposa
dopo tanto stanco cammino,
cos'è da dir, mi chiedo.*

*E mi domando se
risposta attende
qualcun de la sua gente.*

*Solo case e boschi
rimasero in attesa;
a lei lievi ricordi,
nostalgia d'altri luoghi,
rabbie, dolori
e pacatezza al fin.*

*Alda Merini
per tutte tu cantasti
strazio di carni
e libertà di cuori.*

*Ma, se pur uno
una risposta attende,
altro il figlio non sa
che metafora antica riproporre.*

*Un profeta cercava
risposta al suo pianto,
risposta al suo sgomento.
Non la trovò nel turbine
d'impetuosa tempesta,
nel saettar di fulmini
e nel gagliardo vento.*

*Poi
una leggera brezza passò
lieve
spoglia di forza e abbaglio;
e qui Lo riconobbe
e asciugò il pianto*

Così per Rina.

*E Questo solo canto
io posso offrir
nel gran frastuono intorno -
a chi cerca sostanza
e non contorno.*

Riccardo Bartolucci

Papiano 11/06/2012

C'ERA UNA VOLTA

Le attività commerciali

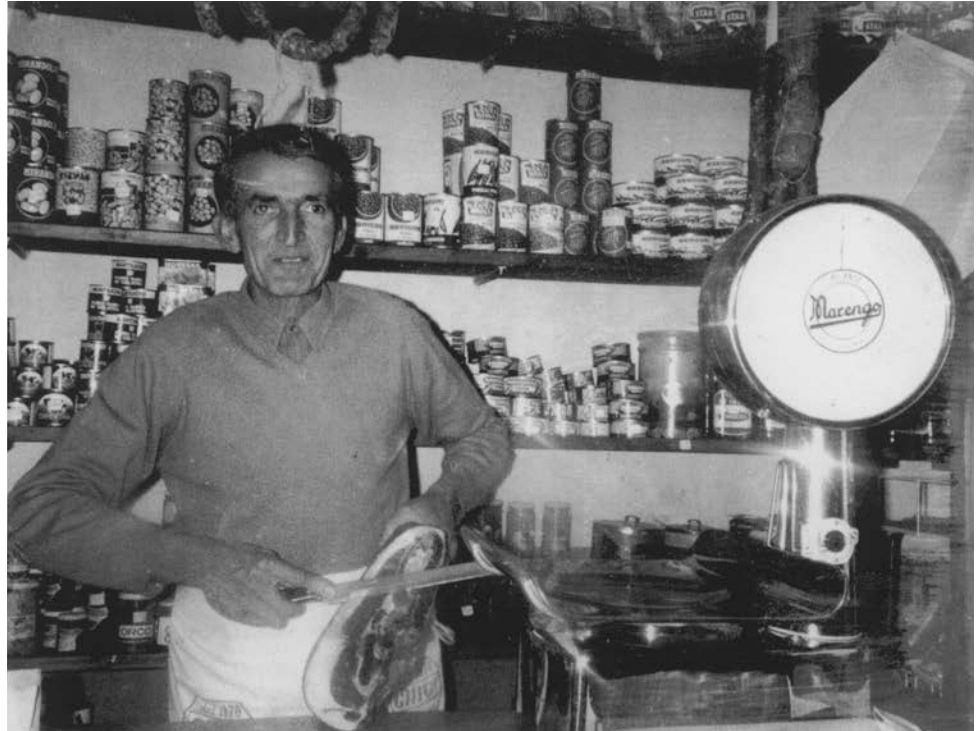
Le attività commerciali a Papiano negli anni dal 1930 al 2000 sono state innumerevoli basti pensare alle varie botteghe di alimentari, sale e tabacchi, forni, mercerie ... oggi purtroppo quasi tutte chiuse. Cercheremo di raccontarle iniziando da Papiano Basso. La prima venendo da Stia, forse una delle più vecchie, era quella di Alfredo Montalti detto "Mandarino", ubicata a Casa Giani.

La bottega era denominata "Osteria dei Due Mori". Vendevano generi alimentari, frutta, verdura e avevano la mescita del vino. Amabile Amadori moglie di Alfredo che era romagnola e cucinava molto bene, preparava i pasti che in estate erano soliti servire sui tavoli del giardino adiacente la casa, dove per tutti gli appassionati di bocce era a disposizione un bel pallaio. In una saletta accanto alla bottega ballavano il sabato sera e la domenica pomeriggio al suono della musica di Arturo Verdi, Ottavino e Ughino Andreucci e di un certo Ciabini. La bottega è sempre stata gestita da Alfredo e la moglie, che compravano e rivendevano anche ferraccio, pelli di coniglio e lana usata. La bottega del Montalti e' rimasta aperta fino al 1964.

Alla Cartiera c'era la merceria di Amelia: vendeva abbigliamento, biancheria per la casa, fili, bottoni, stoffa e negli ultimi anni anche bombole del gas.



La bottega di Tulio



Loris nella sua bottega - 1975

E' stata chiusa nei primi anni '80 dopo aver cambiato gestione.. La fiaschetteria di Abramo Mezzini e di Folli Nena collocata sulla strada era un punto di ritrovo importante. Il primo giorno di Quaresima era tradizione fare il *Carnevalino* sulla terrazza di Abramo dove suonava l'orchestra "Il Dopo Lavoro di Papiano". Nella fiaschetteria i Mezzini vendevano generi alimentari, frutta, pane, sali e tabacchi e facevano trattoria. Il figlio Giovanni aprì lì accanto una macelleria, mentre gli altri figli Emilia, Giuseppe e Maria continuarono a lavorare nel negozio di alimentari. Giuseppe ha poi proseguito l'attività nella macelleria fino al 1988, Maria invece nell'alimentari che ha tenuto aperto fino al 2003 anno della sua morte. Una vita la sua, vissuta sette giorni su sette dentro la bottega al servizio dei clienti. I bottegai, sia durante gli anni della guerra che negli anni successivi, hanno rappresentato una specie "di fonte di finanziamento" per le famiglie, basata sulla fiducia

e stima reciproca. Molti infatti avevano il libretto in cui veniva segnata la spesa giornaliera e potevano pagare sia alla fine del mese che dopo alcuni mesi, ad esempio i lavoratori stagionali pagavano quando rientravano dai loro luoghi di lavoro. A Renaccio si trovava la prima bottega di generi alimentari aperta nella frazione, la Cooperativa di Consumo con relativo banconiere, che da prima fu Luigi Bossani e poi Michele Cannugi. Questo esercizio aveva le caratteristiche delle moderne COOP di oggi. I soci tutti papianini possedevano una quota sociale e partecipavano agli utili e alle assemblee. Più avanti negli anni la cooperativa cessò l'attività e fu rilevata da un privato certo Azelio Benucci detto il "Lale". che l'ampliò aprendo un forno assai moderno per l'epoca. Consegnava il pane anche a Stia e a Pratovecchio. Azelio mise anche un bell'assortimento di frutta e verdura che riscosse molto successo tant'è che i rifornimenti li portava di persona il grande "Pisello"

grossista di Soci. Dopo Azelio, Pisello non venne più a Papiano. Da Azelio si poteva trovare anche una piccola macelleria di pollame e conigli.

Per attirare la clientela gonfiava i tacchini, dopo averli ben pelati, con una cannuccia infilata a fior di pelle in una coscia, in modo da raddoppiarne quasi le dimensioni e li attaccava a dei ganci posti sulla parete fuori dalla bottega.

L'attività fu poi rilevata dai F.lli Morando e Cafiero (Vasco) Spadi e successivamente dai F.lli Ringressi Mario e Dino, quest'ultimo ha continuato l'attività fino alla metà degli anni ottanta. La bottega è stata chiusa qualche anno dopo, nel 1989, dall'ultima proprietaria Mirella Magrini.

Sempre a Renaccio un'altra vecchia e famosa bottega era quella di Tulio Bartolucci. Vendevano generi alimentari, prodotti di mesticheria e per l'edilizia come la calce viva che lo stesso Tulio produceva nel retrobottega. Si andava da Tulio per vedere la televisione, ballare e giocare a carte. Da tutto il Casentino venivano dal Bartolucci a comprare i dolci cotti nel forno a legna, il più famoso di tutti era sicuramente il "Tortiglione" fatto con pan di Spagna e farcito con crema e cioccolato, poi arrotolato e coperto con burro montato. Per trasportarlo era stata predisposta un'apposita scatola triangolare con i manici, ideata proprio da Tulio, che non abbiamo più visto in commercio. Nella bottega lavoravano la mamma Felice, la moglie Adelina e il figlio Luigi mentre la figlia Rosalba aveva rilevato sempre a Renaccio la merceria di Rita Cucchi Bartolucci caratterizzata da un vecchio pavimento di legno che tremava quando ci si camminava sopra. La merceria ha fornito in quegli anni i corredi alle spose di Papiano. L'ultima merciaia è stata Assunta Salvi fino alla fine degli anni '60.

Il Sale e Tabacchi di Rosita e Angelica Cocchetti ubicato nel fondo della loro abitazione oggi laboratorio d'arte di Franco Lenzi è rimasto aperto fino alla metà degli anni cinquanta. Era possibile acquistare sigarette, tabacco e sale sfusi. Vi si vendeva la "Bertonica" un tipo di tabacco detto trinciato forte utilizzato per fare i sigari che a detta di Remo bisognava essere in tre per fumarli. Per pochi anni, sempre a Renaccio, il mitico Nanni Canestri tenne aperta una bottega di frutta, verdura e commercio di funghi, fragole, castagne e lamponi.

Non va dimenticata fra le attività commerciali la bottega della "Lala" al secolo Assunta Torcicoda. Al Castello produceva duri di menta, brigidini e bambo-line di zucchero, che vendeva la domenica mat-

tina all'angolo della Chiesa di Santa Cristina, alla festa a Montalto e alle varie feste paesane.

Al Palazzo troviamo l'unica bottega ancora aperta, iniziarono l'attività nel 1954 Elvira e Dante Cocchetti. Nasce come bottega di alimentari, frutta, verdura, merceria e pane. Oggi rappresenta una risorsa importante per Papiano, quasi un "servizio sociale" a disposizione soprattutto degli anziani.

Negli anni il figlio Loris con la moglie Finetta e le loro figlie ha ampliato l'offerta commerciale aprendo la trattoria che porta il suo nome, famosa per la cucina legata ai piatti tipici papianini: tortelli, acqua cotta, scottiglia e non solo.

Quasi tutti i bottegai, compreso "Moschino" (Renato Goretta) negli anni che vanno dal dopoguerra agli anni ottanta si sono occupati anche della raccolta e del commercio dei prodotti del sottobosco: fragole, lamponi ma soprattutto funghi e castagne. A Renaccio nella piazzetta adiacente la bottega di Azelio ci sono stati anche 20 quintali di funghi al giorno trovati dai bravi fungai del posto. Come non ricordare la vasca costruita nei primi anni settanta da Loris e soci nella piazzetta del Palazzo per tenere le castagne nell'acqua prima di essere rivendute, in un momento in cui il mercato ristagnava.

Quanto tempo è passato, quanti ricordi legati alle persone e ai fatti accaduti nei vari anni. Quanti aneddoti, quante storie e quanto movimento intorno alle varie attività.

Oggi il Palazzo rappresenta il centro del paese mentre Renaccio lo è stato fino a che ha avuto tanti negozi.

Questo vuol forse dire che anche le attività commerciali hanno inciso notevolmente nella vita di una piccola comunità come la nostra.



Nanni Beppe e Maria Meazzini

CURIOSANDO PAPIANO A TAVOLA

*Sono andato giù nell'orto a prendere pomodori rossi e tondi, la povera gallina e altra verdurina..
Un po' di pane duro dalla dispensa e a cucinare ora si pensa..*

La ricetta questa volta vi voglio dare per mangiare con poca spesa ma tanta resa!!

MINESTRA DI PANE

Alcune fette di pane raffermo

Fagioli gr. 300

Bietole due mazzi.

Cavolo verza, un quarto e due mazzetti di cavolo nero

Una cipolla media, due carote, due gambi di sedano

Uno spicchio di aglio, un cucchiaino di conserva
olio di oliva, sale e pepe.

Lessare i fagioli e passarne circa la metà, rimettere la
purea ottenuta nell'acqua di cottura insieme a quelli
rimasti interi.

In un'altra pentola far rosolare nell'olio la cipolla e
l'aglio. Appena la cipolla è appassita unire la conserva
diluita in poca acqua.

Unire le bietole a piacimento, mentre il cavolo verza
e nero sono tagliati a listarelle, la patata tagliata a
grossi tocchi, il sedano e le carote tagliati a fettine.
Salare e pepare, far cuocere un po' a secco. Unire il
brodo con i fagioli e proseguire nella cottura per circa
un'ora, fino a che le verdure siano ben cotte.

Disporre un po' di fettine di pane in una zuppiera
e coprire con la minestra di verdura, proseguire a
strati fino ad esaurire gli ingredienti. Un filo di olio
e formaggio grattugiato completano il piatto. Lasciar
stufare la minestra coprendo il recipiente con un
coperchio per circa 10 minuti.

Famosa è la Ribollita che non è altro che la minestra
di pane riscaldata in padella.

Stornellino Papianino del 1880

*Tirati su le calze, con quel fiocchino rosso,
una scriccatina d'occhio a buon maniera
ragazze buona sera,
diteci la ragione,
la penna del cappone sul cappello
povero stenterello,
con quella lucernina da sera e da mattina
cantai l'ottava
egli rispose presto, egli rispose brava,
se non mi fai un arresto non ti piglio
la cuffia e la mantiglia i manicotti e i guanti
e ci si accosta ai santi,
il freddo viene, a me non mi conviene
andare a dormire sola
si chiamerà Gigin che mi consola.*

Pasquita

PAPPA AL POMODORO

Pane raffermo, alcune fette.

Pomodori maturi o pelati.

Due spicchi di aglio.

Basilico.

Olio extra vergine di oliva.

Sale e peperoncino.

Insaporire in una pentola l'aglio con l'olio. Appena è
imbiondito toglierlo e aggiungere i pomodori tagliati,
il peperoncino, il sale e il basilico. Far cuocere alcuni
minuti e aggiungere acqua calda, quando leva il bollore
aggiungere il pane a pezzetti, far cuocere mescolando
spesso. Occorrono circa 10 minuti di ulteriore cottura.
Spengere il fuoco e farla riposare, servire con un filo
l'olio e formaggio grattugiato.

Durante la bollitura si forma, in superficie, una leggera
pellicola e la mia nonna diceva che una buona pappa si
ottenneva dopo che erano si erano formati sette "veli".

COLLO RIPIENO

Un collo di pollo o di gallina

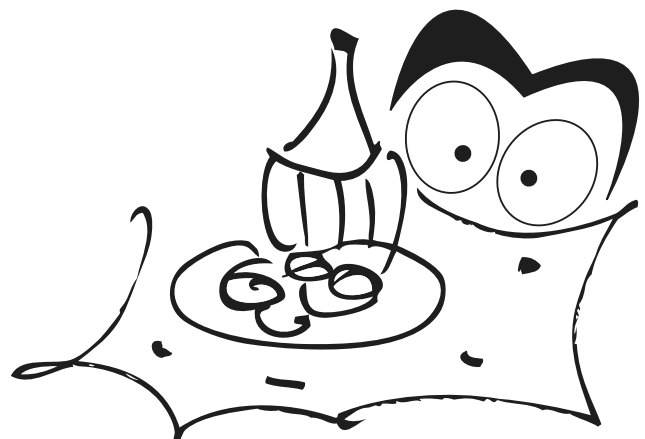
Pane raffermo grattugiato, un pizzico di carne macinata

Formaggio e noce moscata grattugiati, pepe e sale

Due uova

Pulire il collo privandolo dei cacchioni, togliere l'osso
interno e in una scodella preparare un impasto con gli
ingredienti sopradescritti, amalgamare il tutto unendo
le due uova intere. Mettere il composto dentro il collo,
chiuderne le estremità legandole bene con uno spago.
Forare il collo con una forchetta e metterlo a bollire
nell'acqua insieme al lesso per fare il brodo.

Si può utilizzare per il ripieno, anche il fegatino del pollo
e la sua cipolla, cotte e tritate finemente.



STORIE DI PICCOLI BORGHI

La Piana

I ricordi danno nostalgia, ma sicuramente riportare alla memoria ogni tanto nomi e fatti come facciamo in questo giornalino, crediamo sia una grande forma di rispetto e di consapevolezza del nostro passato e delle persone che hanno vissuto e lavorato nelle nostre case e nelle case vicine, anche se non le abbiamo conosciute ma ne abbiamo solo sentito parlare. Così cercheremo di visitare ogni volta un PICCOLO BORGO rammentando aneddoti e persone (naturalmente non sarà possibile parlare di tutti). Per iniziare Piero Giannelli ci ha ricordato settanta anni di vita alla Piana. C'era la famiglia di Federico Giannelli e Filomena Folli ancora oggi con i nipoti Piero, Anna e Luciana. Giulia "della Carla" (figlia di Carlo il becchino) con Gino "di Pretino" e Azeglio, che fumava sempre seduto all'angolo di casa, erano i genitori e lo zio di Remo del "BAREMO". La casa natale del poeta "il Roma" (dove ha vissuto la famiglia Ugolini di Adolfo e zi' Tonio) e

quella di fronte (dove vi hanno abitato dopo Emma "di Puttilecco" e i figli Giovanni, Dante, Gino e Dino anche Gigione e Rosa Cannugi), oggi sono di due nipoti degli Ugolini.

La famiglia Tassoni con quattro figlie femmine abitava nell'odierna casa di Assunta Piantini, mentre di quella accanto, prima di Gelasio, era proprietario "lo Zoppo" trasferitosi poi a Ravenna. Più sotto abitavano negli anni quaranta Adamo Matini e Lucilla che non avendo avuto figli, lasciarono la casa e i castagni nei Piani alla nipote Pia e al marito Mario Giannelli. D'estate invece nei primi anni 50, la prima casa a destra di Alfredo Mangani, già trasferitosi a Prato, diventava una balera al suono di Ottavino Andreucci e Amerigo della Ropa nelle serate organizzate da Vera e i suoi amici Gino Cecconi, Elio Talenti, Rolando Pierguidi, Aurora del Corniolo, Rosina "di Cavallo" ecc.....

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**

PROGETTO per le ADOLESCENTI

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



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

QUEST'ANNO A PAPIANO...

Programma 2012

FESTA DELLA TROTA

Sabato 16 Giugno

Domenica 17 Giugno

Cena del sabato, pranzo e cena della domenica

Con ampio menù a base di trote

Sabato sera ballo con Gigi e Sandro

Domenica sera suonano Simone e Simona

Tutti e due i giorni mercatini di hobbistica e artigianato

FESTA A MONTALTO

Domenica 1 luglio

Ore 15.00 ritrovo per escursione

Ore 17.00 santa messa

Ore 19.00 merenda cena presso i l Camping Falterona

Ore 20,30 Europei di calcio su grande schermo

VEGLIA A RENACCIO

Domenica 15 luglio

Ore 21.00 serata di musica e ricordi,
con gli allievi della Scuola di Musica di Fiesole
partecipano i professori:

Edoardo Rosadini e Andrea Portera

SAGRA DEI TORTELLI

Sabato 21 luglio

Cena e ballo con I NOVELLI

Domenica 22 luglio

Pranzo e cena base di tortelli

La sera ballo con GIGI E SANDRO

Fiera di S. Cristina per le vie del Paese

SERATA GIOVANI

Giovedì 26 Luglio

Ore 19.00 Happy Hour con musica

VEGLIA AL COLLE

Venerdì 3 Agosto

ore 21.00 spettacolo di Intrattenimento, ricordi e canti popolari

PAPIANO LIVE SHOW

Mercoledì 8 Agosto

Ore 21.00 spettacolo con Nicki Giustini e Graziano Salvadori e i giocolieri del fuoco

CAMPING FALTERONA

LABORATORIO CREATIVO DI FELTRO AD ACQUA CON LEYLAH SAROYAN

6-7-8 Luglio

“ZIO LULÙ RUNZZ MUSIK-SHOW”

Sabato 7 luglio

dalle ore 21.00 spettacolo di suonatori
saltimbanchi & Co.

SPETTACOLO COMICO

Venerdì 17 Agosto

ore 21.30 “ La bottega del teatro artigianale”
“LA PANCHINA”

Sette storie per quattro risate
di Massimo Martini e David Verlatò

info: tel. 0575 582360

cell. 339 4391114

e-mail info@campingfalterona.it

