

Curiosando PAPIANO

PERIODICO DI INFORMAZIONE PAPIANINA

INDICE

- 1 NOTIZIE DAL TERRITORIO
- 2 PICCOLI BORGHI
- 4 DAL COMITATO SAGRA
- 5 COME ERAVAMO
- 7 RICORDANDO
- 8 LA CAMPANA

Redattori: Laura Cocchetti
Remo Giabbani
Mirella Magrini
Graziano Spadi

Contatti:
www.papiano.it

Un luogo da visitare e da vivere nel cuore della Toscana e del Casentino dove puoi assaporare e gustare piatti di cucina toscana e dove puoi svolgere sport e attività nella natura.

NOTIZIE DAL TERRITORIO

UNA FONTANA PER L'AREA DI SOSTA DI MONTALTO

Parliamo di Montalto e della sua area di sosta..... Una volta Montalto, questo piccolo angolo di verde sopra a Papiano, era la meta di tante persone del Paese che andavano a pregare la Madonna nella chiesina rupestre, semplice e solitaria che si apre improvvisa alla vista di chi arriva in questo luogo così suggestivo. La prima domenica di luglio poi ricorreva la Festa a Montalto occasione di ritrovo per tutti gli abitanti di Papiano che, dopo la messa condividevano una merenda nei prati davanti alla chiesa. Quanta nostalgia, quanti ricordi..... Oggi Montalto è il punto di partenza per trekking e per escursioni in biciclette, ma anche luogo di ritrovo per profumate grigliate di carne, un luogo che in tempo di coronavirus ha ritrovato una nuova vitalità.

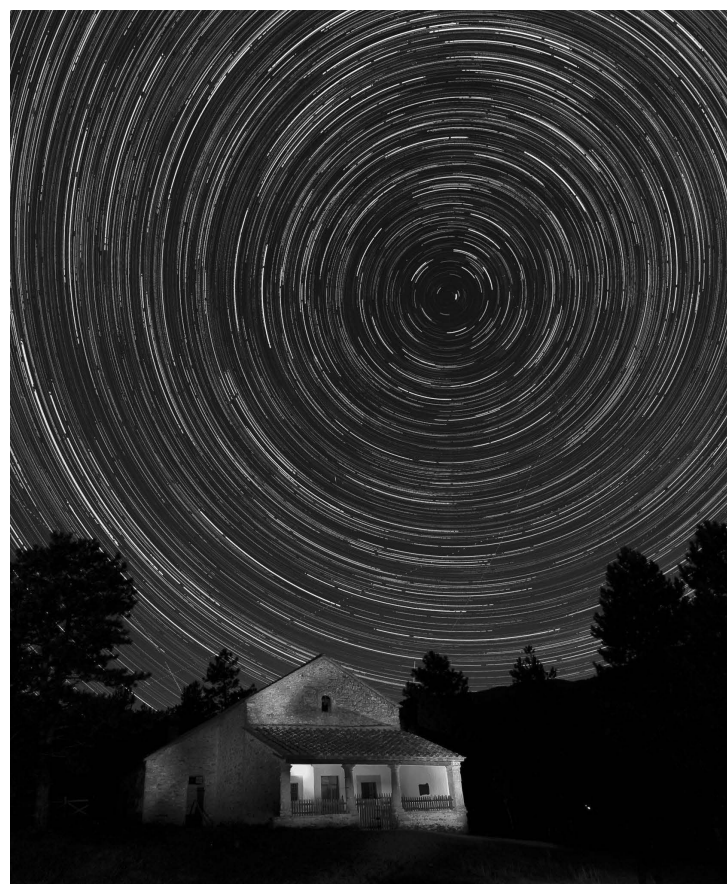
Comunque rimane un posto incantevole dove sicuramente regna la pace e il silenzio, lo sguardo vaga alla corolla dei monti e la serenità ti entra dentro. Quest'anno abbiamo cominciato a riprendere le celebrazioni della SS Messa a Montalto, proprio perché adatto a percepire al meglio il mondo della Creazione e soprattutto perché ci permette il distanziamento sociale, tanto di moda in questi mesi di pandemia. Quassù si doveva tenere anche una gara di biciclette per bambini organizzata dal gruppo Avis di Pratovecchio, con l'intento di far partecipi anche i più piccoli della bellezza della natura attraverso lo sport, gara che è stata rimandata al prossimo anno.

Ma c'è un piccolo problema che è doveroso segnalare nella speranza di una soluzione definitiva. Qualche anno fa vicino alla chiesina c'era una fontanella che dissetava e rinfrescava i viandanti, alimentata grazie all'acquedotto presente a Montalto. Poi la fontanella è stata definitivamente chiusa; ci rendiamo conto che l'acqua oggi è un bene prezioso, non dobbiamo né utilizzarla male né sprecarla questo ormai dovrebbe essere chiaro a tutti, ma nello stesso tempo avere accesso ad una fonte d'acqua fresca per dissetare le persone che frequentano questo luogo e anche ai camminatori che

passano da Montalto per andare nel Parco delle Foreste Casentinesi, è veramente necessaria e importante.

Chiediamo, pertanto, con forza che gli Enti interessati, Nuove Acque, il Parco, l'Unione dei Comuni e il Comune si attivino per riportare di nuovo l'acqua a Montalto. Siamo fiduciosi e certi che il nostro appello verrà accolto e festeggeremo tutti insieme il "ritorno" dell'acqua a Montalto.

La Comunità di Papiano



"Montalto mai visto" Foto C. Gabrielli

PICCOLI BORGHI

IL PALAZZO di Remo Giabbani

Proseguono i ricordi nel descrivere i nostri borghi intorno agli anni 50/60. Ora è il turno del Palazzo dove si arrivava da Renaccio di Sopra risalendo per la vecchia strada.

“..... in cima alla salita sulla destra c'era un grande cancello in legno con tanto di rete metallica per non far passare gli animali. Da questo cancello partiva uno stradone che arrivava fino al viottolo delle Costi, la super strada degli abitanti di Papiano alto, al confine del podere dei fratelli Checcacci costeggiando sopra strada il podere del Matini e sotto all'inizio il bell'orto di Pietro Bartolini, e poi più avanti il podere di Renaccio. La prima casa che si trova arrivando al Palazzo è quella di Abramo Bartolini e la moglie Cesira Baracchi, proprietari anche del podere sotto casa. Avevano tre figli Pietro, Piera e Anita. Anita era sposata con Mario Chellini di Firenze che era un bravissimo pittore. Piera era sposata con Azelio Benucci di Lale, proprietario del forno per il pane e della bottega di generi alimentari della cooperativa di consumo di Renaccio. Pietro detto Cartina invece lavorava il podere, una bravissima persona sempre sorridente e pronto allo scherzo, lo si vedeva spesso appoggiato alla soglia della porta della cantina. Pietro era sposato con Erminia Maltinti una donna molto energica, ma alquanto sorda, quando c'era qualche uomo che le faceva qualche battuta lei pronta rispondeva “Se so bella un so' per te” Dietro la casa del Bartolini abitava la vedova di Conticini Angelo, Maria Dalle Macchie detta Rabacchia con il figlio Francesco e sua moglie Marta Ricci, figlia del sordo di Renaccio Iacopo, con le loro figlie Vanda e Valeria. Maria era una donna molto scorbatica, poco socievole. Mi viene in mente un episodio: una domenica mattina si presenta a casa sua una bambina di una famiglia della Piana che un poco timida le dice “Maria, ha detto la mi mamma se ci avete un paio di uova da prestargli” e lei “O bambina ora guardo”, apre lo sportello della madia, allora le uova le tenevano sopra un mucchio di farina in un angolo della madia, “Si ci sono tieni, ma digli alla tu mamma che appena possibile me le riporti, capito?” La domenica dopo riecco la solita bambina a cercare da Maria le solite due uova e lei subito: “Ora guardo”, apre lo sportello della madia guarda dentro e poi dice alla bambina “No non ci sono e ora vai dalla tu mamma e gli dici ha detto Maria che se le avevi riportate ora c'erano”. Un aneddoto divertente riguarda anche Marta la nuora della Rabacchia. Una mattina esce di casa di furia perché aveva paura di arrivare tardi a lavoro al lanificio dove lavorava al turno delle cinque. La sera prima aveva preparato un fagotto con dentro due fette di pane e delle polpette di patate. Quando arrivò alla curva di Renaccio di Sopra inciampò in un sasso e il fagotto gli cascò per terra. Lei a tastoni al buio, allora le strade non erano illuminate, trova il pane e le polpette, le rimette nel fagotto e corre via veloce.

Quando a lavoro all'ora della colazione svolta il fagotto nel pane non c'erano le polpette ma le fatte di una miccia passate certamente di lì sere prima. Non vi dico le risate delle compagne di lavoro. Nell'altro gruppo di case, comprate dal Ceconi e ricostruite dopo il terremoto del 1919, ci abitava la famiglia Cocchetti il capostipite era Mariano detto Caroglio, con la moglie Adele Talenti avevano sette figli Giovacchino, Ermellina, Argenta, Dante, Alfredo, Settimio e Eugenio. Mariano era un tipo scorbatico, si racconta che una sera tornando a casa a notte inoltrata con un tempo da lupi vento freddo e neve alta, arriva davanti alla porta di casa e non c'era la chiave. Allora tutto arrabbiato comincia a bussare alla porta e a chiamare Adele, ma Adele se la dormiva della grossa. Dopo un bel po' di tonfi alla porta e urla, Adele lo sente e in camicia da notte va ad aprirgli la porta. Allora lui tutto arrabbiato la prende per un braccio e la tira in strada e gli dice a voce grossa:” Ora tu senti come si sta fuori con questo tempo” e gli chiude la porta in faccia, questo era Caroglio. Settimio si sposò con Carola Lamberti e andò ad abitare a Renaccio di Sopra nella vecchia casa di famiglia, Argenta si sposò con Dante Innocenti e andò ad abitare in Calcinai. Giovacchino rimasto vedovo giovanissimo con tre figlie andò a lavorare ai cantieri navali di La Spezia dove si risposò ed ebbe altri due figli Franco e Carlo, Ermellina si sposò con Federigo Santolini e andò ad abitare a Empoli. Gli altri tre restarono ad abitare nella casa paterna Alfredo detto Bacocco aveva sposato Elisa Romualdi e avevano tre figlie Aurora, Alba e Adriana, lo si vedeva spesso appoggiato al palangolato dell'orto davanti a casa. Eugenio detto uomo di lusso sposato con Ines Bucchi smise di fare il boscaiolo e si mise a fare il



La Famiglia di Alfredo Cocchetti



Alba, Giulia, Giuliana e Leda, cameriere al matrimonio di Saida Cocchetti

commerciante di legna. Era un bell'uomo sempre vestito elegante avevano due figli Marisa e Mario. Dante sposato con Elvira Tacchetti, anche lui smise di fare il boscaiolo e insieme alla moglie misero su una piccola bottega di generi alimentari in un fondo sottocasa. La gente di Papiano era convinta che in poco tempo la bottega chiudesse, perché a Papiano c'erano già due botteghe a Renaccio di Sotto, una alla Cartiera e una a Casa Giani. Mai pronostico fu poco azzeccato perché guarda caso hanno chiuso tutte e quattro le altre botteghe e quella di Dante è ancora aperta. Ma andiamo per ordine Dante aveva due figli: Saida che andò ad abitare a Stia dopo il matrimonio con Alfeo Caiabattini, bravissimo muratore, e Loris sposato con Finetta Ringressi, porcianina doc. Si deve proprio a Loris il successo della piccola bottega, collegata anche al commercio di funghi e delle castagne insieme ad altri commercianti della zona. Anni dopo decise di valorizzarla ancora di più iniziando a fare trattoria che anno dopo anno è andata ingrandendosi

PICCOLI BORGHI

sempre più con il supporto delle figlie Laura, Loretta e del genero Vincenzo, che dopo la sua scomparsa hanno fatto della piccola trattoria un ristorante fra i più frequentati di tutto il comune di Pratovecchio-Stia. Onore al merito. Ristorante nel quale da molti anni in agosto ci ritroviamo tanti vecchi papianini per fare delle belle mangiate, accompagnate sempre da tanti “rammentoni”. Voglio raccontare un aneddoto divertente su Loris, ce ne sarebbero tanti perché Loris era una persona molto spiritosa e sempre pronta allo scherzo, ma in questo caso gli spiritosi erano due. Dunque Loris porta un giorno una damigiana di vino a Adolfo Pierguidi detto Macalle, passano una ventina di giorni Loris trova Macalle e gli dice:” Adolfo ci sarebbe da pagare quella damigiana”, e lui pronto.” Ma te tu l’hai pagata?” “Cero che l’ho pagata”, “E allora la sa pagare in due?” gli risponde Macalle. Dopo un altro po’ di tempo Loris gli riporta un’altra damigiana di vino e quando Macalle gli chiede: “Te tu l’hai pagata?” Loris ripensando alla volta prima subito gli dice:” Io no” e Adolfo tutto sorridente:” allora dimmi perché la devo pagare io?” Voglio ora aggiungere una cosa per far sapere alle nuove generazioni come si lavavano i panni prima che inventassero la lavatrice e alle persone di una certa età di ricordarlo. C’era al Palazzo una bella fontanella sempre aperta l’acqua cadeva in una “pilla” e attraverso un percorso scolpito nella pietra arrivava in una grande vasca lavatoio dove si vedevano sempre una o anche due donne a lavare i panni. Se qualche famiglia doveva sciacquare il bucato, la sera prima la vasca veniva vuotata e pulita e nessuno si azzardava a lavarci qualche cosa prima che chi l’aveva vuotata avesse finito di lavare il proprio bucato. Di queste vasche lavatoio a Papiano ce ne erano tante, due erano alla Cartiera una in cima alla salita sulla sinistra coperta da un bel loggiato e l’altra sempre al coperto prendeva l’acqua dal pozzo di scarico della centrale della Cartiera. Anche a Renaccio ce ne erano due, una al Colle, una al Poggiolo e una al Castello. Una bella era anche in Pescaia e a Porciano c’era un bel lavatoio al coperto. Nelle frazioni in un certo senso eravamo dei privilegiati perché a Stia per lavare i panni andavano direttamente nell’Arno e nello Staggia. A questo proposito si raccontava che una donna la mattina mentre andava a lavare i panni nell’Arno aveva portato con sé anche un bambino piccolo. Ad un certo punto gli cascò nel fiume il sapone insieme al bambino lei subito si affrettò a riprendere il sapone e poi il bambino, che nel frattempo era mezzo affogato, la donna che era a lavare i panni vicino a lei gli disse:” Ma Renza tu sei impazzita” e lei “O te il sapone l’ho comprato nuovo stamani, i ragazzi ce ne ho altri cinque a casa”.

I TORTELLI DI PAPIANO

Dal libro “A tavola in Casentino” di Mario Da Monte:

“Il tortello di patate è un vanto dell’Alto Casentino e la dimostrazione della capacità inventiva dei nostri nonni. Introdotta la patata, nella rotazione agraria, non prima del 1830, venne rapidamente utilizzata in cucina per ovviare alle ricorrenti carestie, ma anche per creare piatti di notevole valore gastronomico, come appunto il tortello, opera grandiosa dei nostri nonni e, soprattutto, dei nonni lonnanini e papianini”.... E si aveva proprio ragione il grande Mario Da Monte, il tortello di patate era ed è un vanto, una ricchezza del nostro territorio e oggi dire tortello e dire Papiano è una verità assoluta, un binomio culinario ormai consolidato sul campo anzi sulle tavole. A chi non è capitato, dichiarando la propria origine papianina, di aver sentito, in risposta, questa significativa frase: “ Sei di Papiano? Ma certo il paese dei tortelli”.

Sicuramente fra le tante bellezze e bontà del paese, il tortello è quello che la vince alla grande e che domina solitario le tavole delle famiglie papianine. E’ un piatto che nasce da ingredienti poveri ma facilmente reperibili nelle famiglie di una volta che, usando un termine moderno, producevano in filiera corta patate, uova e farina ingredienti di base per il nostro piatto. Ma andiamo per ordine e partiamo dall’inizio..... il tortello era il piatto della festa e delle grandi ricorrenze familiari, in queste occasioni non poteva mancare sulle tavole allargate ai parenti e agli amici la zuppiera con i tortelli ricovati, se poi questo piatto costituiva l’unica portata del pranzo si parlava di una vera e propria “stortellata”, occasione ghiotta per i papianini che gareggiavano tra loro sul numero massimo di tortelli mangiati e, vi assicuro, alcuni appassionati del piatto arrivavano a ingurgitarne anche più di ottanta sfiorando i centonaturalmente era poi prevista una “pennichella” pomeridiana di diverse ore. La ricovatura dei tortelli oggi comunque resta un rimpianto per molti di noi, infatti soltanto nelle famiglie che hanno la fortuna di avere una massaia “di una certa età” vengono serviti i tortelli ricovati cioè conditi con sugo e formaggio strato su strato a ricolmare la

zuppiera con un cumulo leggermente superiore ai bordi.... una specie di cupola del Brunelleschi...che terminava con un grasso strato di sugo. La peculiarità consisteva proprio in questa compressione dei tortelli che covavano al caldo gli uni sugli altri e naturalmente più scendevi con la forchetta verso il fondo della cupola.... scusate della zuppiera.... e più il tortello si faceva gustoso. Oggi spesso i tortelli vengono serviti adagiati su larghi vassoi che, da una parte ne fanno apprezzare la forma e la consistenza, ma dall’altra perdono l’intensità della ricovatura i tempi cambiano e gli usi si ammodernano anche in cucina. Parlando del tortello non possiamo non parlare di Loris, il nostro rimpianto compaesano ha contribuito al grande lancio del tortello al di fuori dei confini papianini verso il resto del Casentino e oltre. Partito negli anni cinquanta con la nonna Elvira il Ristorante “Da Loris” è passato poi alla gestione del figlio Loris con la moglie Finetta e ora viene gestito con passione e con amore dalle figlie Laura e Loretta nel rispetto della tradizione parentale. La nonna Elvira faceva i tortelli rigorosamente a mano con spianatoia e mattarello e metteva a tavola, in una piccola stanza vicina alla bottega di generi alimentari, sia persone di passaggio che ospiti arrivati appositamente per gustare il tortello. Per fortuna, e grazie soprattutto alla perspicacia di alcuni papianini, oggi il tortello di patate è diventato protagonista principe di una delle più belle e ben organizzate sagre del Casentino appunto la Sagra del Tortello che si svolge a Papiano la terza domenica di luglio, in occasione della festa del patrono Santa Cristina. La sagra oggi ha saputo accrescere la notorietà del tortello in tutta la regione facendone un’eccellenza, ma senza trascurare la qualità e la cura degli ingredienti. La tradizione del “fatto a mano” garantisce un legame con il passato, la qualità degli ingredienti usati è notevole con l’utilizzo di prodotti locali e la cura dei dettagli organizzativi, non per ultima un’attenzione all’ambiente e al riciclo, fanno della sagra un’eccellenza che rappresenta bene il nostro paese tra tradizione e modernità. Ma ritorniamo ora al nostro tortello.....non è certo il luogo

PICCOLI BORGHI

adatto per svelare la ricetta di questo gustoso piatto, ma sarebbe altrettanto banale pensare al tortello come ad una semplice sfoglia ripiena con un impasto di patate.....niente di più sbagliato. Già con la scelta delle patate cominciano i primi dissensi : patate a pasta bianca o patate a pasta gialla? La risposta è molto soggettiva ma si deve trattare sempre di patate di montagna ,coltivate nella maniera piu semplice e naturale, possibilmente devono parlare papianino, ma sono tollerate anche quelle di zone vicine ,coltivate in terreni di pari altezza e di pari composizione . Del resto il tortello è un elemento variabile, che ben si adatta al gusto di ogni singola famiglia, agli ingredienti che la massaia predilige o che più semplicemente ha in dispensa e, non da ultimo al tipo di condimento preferito.....e qui si apre una discussione culinaria che anche in un paese piccolo come Papiano ha creato inimicizie e gelosie. In ogni casa papianina c'è una tradizione personale ,e a volte segreta, di fare il tortello e ogni famiglia rivendica la prima posizione nella classifica dei tortelli più buoni. Infatti le patate, una volta lessate , vengono condite con un sugo fatto in modi e con ingredienti diversi da famiglia a famiglia. Alcune massaie mettono aglio e prezzemolo, altre aggiungono il pomodoro, c'è chi utilizza il maiale per insaporire maggiormente il sugo "conditore" e, anche in questo caso , la controversia sull'uso della salsiccia o della carnesecca (rigatino) è molto accesa. Per non parlare poi delle spezie: noce moscata e pepe oppure la classica saporita (una miscela di spezie già dosate).....e il formaggio? In alcuni casi c'è chi mette il pecorino che dà al tortello un antico pizzicorino, ma più frequentemente viene utilizzato il "moderno" parmigiano. Guai a chi pensa che questi dettagli culinari non siano importanti, certo per un palato non avvezzo a mangiare tortelli le differenze non sono percepite ma per un palato autoctono e fine, abituato dalla primissima infanzia a far uso di tortelli, queste differenze sono decisive per definire un piatto di tortelli buono, ottimo o eccellente!!!!

A conferma di quanto detto sopra basta ascoltare i battibecchi che le donne imbastiscono quando si parla del tortello: "io ci metto il maiale e la noce moscata. Cosaaaa? Tu non la usi?".. "A no, mi dispiace i miei tortelli sono molto più saporiti" e via di seguito così..... del resto si dice che "tre donne ed una panierina fanno la fiera" a buon intenditor poche parole.....Non volendo annoiare il nostro affezionato lettore sarò breve nel disquisire sulla sfoglia e sul modo di confezionare i tortelli. La sfoglia è molto soggettiva e varia da massaia a massaia, una sfoglia tirata bene garantisce la riuscita del piatto. La sfoglia tirata a mano è una vera e propria arte, oggi le artigiane della sfoglia sono rimaste in poche ma vi assicuro che vedere una massaia maneggiare il mattarello è una felice esperienza. La sfoglia può piacere più o meno grossa.....de gustibus... ma la forma finale deve corrispondere ad un tondo perfetto molto simile alla ben più celebre O di Giotto. Alcune massaie, dopo aver steso la pasta fanno delle strisce rettangolari per confezionare i tortelli, altre usano il sistema "romagnolo" ripiegando una metà del cerchio di sfoglia sull'altra dove sono adagate in bell'ordine le file di tortelli.

A questo punto rotellina in mano, si procede al taglio dei tortelli con più o meno " giubba" dove per giubba s'intende lo

stato di sfoglia nel contorno del tortello e, infine, alla cottura che ...finalmente.....sembra uguale in ogni casa e cioè una bollitura di qualche minuto a fuoco vivace.

Ma per il condimento si apre un'altra storia complicata..... C'è chi li preferisce al sugo ma... da sugo e sugo c'è molta differenza e qui mi fermo altrimenti ci sarebbe da aprire un altro capitolo culinario.

Chi li apprezza conditi con burro e salvia, altri li preferiscono con cacio e pepe, qualcuno sostituisce il burro con l'olio e qualche appassionato li mangia sconditi per gustare meglio il sapore della patata. E, dulcis in fundo anche fritti o rimessi in forno sono delle varianti apprezzabili..... IL giorno dopo quelli che avanzavano nelle tavole papianine venivano risaltati in padella con dell'olio si formava così una squisita crosticina croccante di sfoglia.....una vera delizia!!!!

A questo punto non ci resta che terminare con.....Tortelli Gioconda!

Per chi non lo sapesse Gioconda era.....

DAL COMITATO SAGRA,

vista la situazione attuale e l'emergenza che stiamo attraversando, la "vecchia guardia" ha ritenuto opportuno sospendere, per questo anno, le due sagre paesane, data l'impossibilità di garantire l'incolumità e la sicurezza dei numerosi partecipanti e degli stessi volontari. La "Nuova guardia" d'altro canto, sprezzante del pericolo, si è inizialmente opposta sfidando gli anziani (perché mi hanno detto che vecchi è offensivo) per le redini del comitato. Rendendosi però conto di essere utile e competente come il 2 di picche quando briscola è cuori, si è ravveduta come San Pietro sulla via di Damasco. Naturalmente questa faida ha soltanto uno scopo narrativo, in quanto la decisione è stata presa in modo unanime da tutto il comitato. Sperando di avervi rallegrato un po' gli animi, tristemente annunciamo che le sagre paesane purtroppo non si faranno; vi aspettiamo numerosi il prossimo anno con il solito e meraviglioso entusiasmo, pronti a riabbracciarci dopo questo lungo periodo.



La sagra 2019



i "Meglio" della Sagra

COME ERAVAMO...

L' ORIGINE, LA FUNZIONE, LA FORMAZIONE DEI SOPRANNOMI NELLA STORIA di Stefano di "Folea"

Sopravvive per generazioni, alle volte viene assunto come un vero e proprio nome, con il quale, vengono identificate in modo più semplice intere famiglie: il soprannome. A Papiano vi sono moltissimi ancora in uso.

Ma vediamo di risalire, in generale, alla nascita ed al significato dei soprannomi. Il soprannome trae origine dalla necessità di distinguere individui dal cognome o nome uguale, connotandolo in maniera certa attraverso l'appartenenza ad una famiglia, il mestiere o la professione o la condizione sociale, una qualità fisica o morale, una somiglianza o similitudine con animali o cose, il luogo di provenienza, caratteristiche fisiche, psicologiche, comportamentali, mestieri, qualità, difetti, diminutivi, dispregiativi e vezzeggiativi, ecc... che vengono riassunti, nella loro globalità, con una sola parola.

Nella formazione dei soprannomi possiamo, pertanto, tra i meccanismi identificativi, enumerare: i patronimici e i matronimici (dal nome del padre o, molto raramente, della madre); i riferimenti etnici o di provenienza (dal luogo di provenienza: città, contrada, fiume, monte, lago, ecc.); i riferimenti derivanti dal mestiere o dalla professione esercitata e dalla condizione sociale.

La necessità di aggiungere al cognome il soprannome è certamente dovuta al fatto che il patrimonio dei cognomi in ogni comunità è piuttosto ristretto. In una situazione del genere diventa necessario distinguere persone con lo stesso nome e cognome. Nell'antica Roma i nomi ristretti a: Publio, Marco Sempronio, Secondo, Caio, Quintilio, Sestilio, ecc.; anche i cognomi, o meglio i nomi gentilizi, erano pochi. Il popolo romano era diviso in trecento gentes e, quindi, c'erano solo

trecento cognomi, cosicché, quando la struttura sociale diventò più complessa e le famiglie si divisero in più rami, fu giocoforza adottare un terzo cognome o soprannome.

Si ebbero così: il praenomen, che corrisponde grosso modo al nostro nome (per es.: Marco); il nomen, che era il nome della gens, della famiglia, e che non possiamo far corrispondere tout court al nostro cognome (esempio: Flavio); ed il cognomen, che era il nome che si aggiungeva a quello della gens, equivalente al nostro cognome, ma anche al nostro soprannome.

Nel periodo medievale, al momento della nascita delle lingue neolatine, si formano i nuovi nomi e i nuovi cognomi; il sistema antroponimico è quindi binominale. Come, per esempio, lo si rapportasse ai nostri tempi, sarebbero formati da un nome seguito da un'indicazione di luogo (per esempio: FRANCO DI TERRIGOLA), o da un patronimico (PIETRO di FELLA o RENATO DI CIOLLE) o da un matronimico (MASSIMO DI CAROLA) o da un attributo relativo al mestiere (ULISSE IL MURATORE), e via discorrendo.

Man mano i cognomi venivano cristallizzandosi e fissandosi, mediante la scrittura, nei vari registri amministrativi (anagrafe, parrocchia, tasse, ecc.) essi perdevano la loro capacità individuante in seno alla comunità.

Ed ecco allora che diventava necessaria la nascita di altri cognomi, ovvero di altri soprannomi, alcuni dei quali, a loro volta, sarebbero diventati nuovi cognomi; e così: via.

Molte persone nei paesi del nostro territorio vengono identificati attraverso il soprannome, che diventa così importante per la comunità da prendere

il posto del nome.

A volte il soprannome diventa un vero e proprio emblema di famiglia.

Concreto, ad esempio, riguarda la mia "famiglia": Spadi Giuseppe (mio bisnonno) che era chiamato Piaggino, per la provenienza di luogo, "le piagge", località compresa tra Granocchiaia e Sambuchelli, praticamente dietro al Tufone. Tutti i discendenti venivano così, soprannominati "piaggini". Giuseppe ebbe, poi da due mogli i figli Giovanni e Luigi, i quali a loro volta ebbero dalle proprie mogli quattro figli ciascuno. Per distinguere i diversi rami della famiglia vennero trovati nuovi soprannomi: quelli di Luigi mantennero i "piaggini di Gigi o Mechina" (Domenica moglie di Spadi Luigi) invece Giovanni assunse il soprannome di "Folea" (*) e così anche tutti i suoi discendenti, me compreso vennero chiamati "quelli di Folea".

SIGNIFICATO SOCIOLOGICO DEL SOPRANNO

Il soprannome è un simbolo identificativo che crea un senso di appartenenza alla comunità.

Esso stesso rimanda a dimensioni culturali profonde e ben radicate nella storia culturale di una determinata realtà locale.

Può essere visto come "un gioco di ruoli a specchi" che definisce le personalità individuali spesso creando delle esasperazioni, come già detto, legate a difetti o a pregi relativi a sfumature caratteriali o ad aspetti folcloristici, a fatti, ad un episodio, ad una battuta o ad un'espressione di una persona.

Va detto che l'origine dei soprannomi non ha tempi e leggi tali da consentire la conoscenza di come si siano formati, tanto che la maggior parte di essi resta inspiegabile. Ma, a questo mio sommario elenco, sarebbe interessante che

qualcuno poi, risalisse alla etimologia di questi soprannomi al fine di decifrare la provenienza specifica di ciascuno di esso.

Molti soprannomi di Papiano ormai sono scomparsi, e con il patrimonio culturale che li accompagnava. Era un modo diretto ed immediato di riconoscere il soggetto e la famiglia di appartenenza, in un paese dove gli abitanti si chiamavano (e si chiamano) tutti Spadi, Pierguidi, Amadori, Giabbani, Beoni, Cocchetti... Si è fatta una ricognizione sommaria dei soprannomi ancora ricordati dai più anziani, grazie alla collaborazione di Giabbani Remo (memoria ormai storica o "stagionata" sulla storia papianina. Porgo fin da ora le scuse per qualche mia dimenticanza.



*Famiglia Spadi Luigi e Domenica "i Piaggini"
i figli, Giuseppe, Silvano, Gelasio e Valeria*

ELENCO ALCUNI SOPRANNOMI CONOSCIUTI SUDDIVISI PER LOCALITA'

POGGIOLO: Fella, Macalle, Pergolino, Nellino, Doddolo, Pilade, Silvano di Cleme.

CASATO: Folea, Piaggino, Mechina, Lelle, Topo, Cecco, Nasieri, Burre, Gnoccolino, La Pelata, Nano, Dedo, Moro.

TRAMONTE: Capacciolo.

COLLE: Sparapane, Parilla, Dino di Meo, Naso, Gruille, Mugolo, Giarda, Milano, Gobbo, Novara di Meo, Renato di Ciolle, Ulisse il Muratore.

CASTELLO: Pieretto, Nannino, Biondo, Pepe, Lale, Meo.

POGGIOLINO: Robertaccio, Giovannino, Chiodo.

GHIACCIA: Tonio di Edoardo, Casina, Nerone.

DOCCIA: Pacchiuga, Bebbe Bello, Treno, Furore, Il Mele, Testasecca.

TORRIONE: Cavallo, Coppi, Capretta, Rigone, Bachicche, Arturaccio, Cancellaccio, Giovanni di Gere.

PIANA: Matini, Righettona, Romano, Puttilecco, Materassa, Giulia della Carla, Vena, Rosina.

PALAZZO: Caroglio, Cartina, Bacocco, Spinacino.

ROPA: Bruscolo, Teresa del Gallo.

CAMPO: Neno e Sabo.

BORGO: Lello.

RENACCIO DI SOPRA: Bori, Moro, Peo, Trapano, Piedone, Ferruccio della Moca, Guerra, Tita, Tito.

RENACCIO DI SOTTO: Mandrolino, Miraceli, Sementino, Stoppa, Tortola, Picciolo, Romano, Muto, Rocchetto, Chiombi, Milly, Giardo, Laterina, Dreino, Giangio, Carola del Trao, Pipi, La Salvina, Cecchino di Giusto, Lale, Picchiarino, Buricche, Vitarba o Vitarbone.

CALCINAIA: Cangetta, Giole, Brizzole, Baco, Chiuchio, Tizzo, Placidino, Burrasca, Culino, Radeschi, Gere, Il Nazzino, Il Trase, Il Rosso, Chinchio, Lando.

PAPIANO BASSO: Lille, Ciuffino, Reuccio, Corrado di Giobbe. Chiuri, Foschino, Rogantino, Semolino, Topino, Moschino, La Beppa.

(*) "Folea" deriva dalla storpiatura della parola dialettale faloeie: le faloeie sono quei fiocchi di neve che, in assenza di vento, cadono a terra con movenza lemme, quasi dondolando; come anche le faville che dal fuoco salgono e poi raffreddandosi cadono al suolo volteggiando leggere.

RICORDANDO

UN PICCOLO CORIANDOOLLO DI CIELO di Clara Benucci sposata Bossani

Quasi un secolo addietro un piccolo coriandolo di cielo cadde sulla Terra. Si staccò dalla volta celeste. Precipitò. Proprio tra noi, all'improvviso. Chissà poi perché: forse era una lacrima di blu, scesa dopo l'inutile strage della Grande Guerra; magari si era estrapolato dal contesto originario per insofferenza essendo, come avremmo compreso in seguito, poco avvezzo a guardare le cose e le persone dall'alto in basso; oppure si era semplicemente perso in un soffio di vento, in un alito di vita, in un capriccio del destino. Fatto sta che quel minuscolo, all'apparenza insignificante, coriandolo, tocca le nostre parabole terrene, il 10 maggio 1921: in ossequio al chiarore naturale, quasi stilistico, di Lassù non può che chiamarsi Clara. Ed anche oggi, allorché il coriandolo è tornato a far parte del mosaico più grande, la presenza della Clara terrena, umile, francescana, staziona, permane ovunque, nei luoghi, nelle persone, nei gesti: nell'impercettibile onomatopea di un rosario sgranato da mani callose; nel travaglio di un telaio impolverato dal tempo; nel sudore di crescita e decrescita dell'orto; in un santuario nel bosco laddove il rumore, inascoltato, non si concede; nella preghiera sussurrata sul limitare della notte; in una torre scorta con gli occhietti disadorni della giovinezza e vigilata con lo sguardo profondo dell'esperienza; nella voce, potente, del sorriso; ~~nella dolce cantilena di un cicimbeccolo e di un orieoccolino~~; negli umori del mondo saggiati viaggiando, di fede e di mente, accovacciata nella panca di una chiesa, accalcata alla roccia levigata di una lapide, inginocchiata nel vivere intensamente; nello scalpiccio di passi, mani e pensieri; nella comunione caritatevole di un cucchiaino di minestra servito ad altri; nei petali vincolanti della rosa familiare e nella tintoria del proprio giaciglio; nell'avversione, immarcescibile, all'ingiustizia; nei banchi di una scuola elementare suggellatasi in scuola di vita; nella gioia spartana scovata nel crepitio di un focolare, nel ricamo di un tortello, nell'alba di un fiore; nella tremante ma pervicace dignità della sofferenza; nel candore dei cuccioli e nelle rughe dei precetti; nell'affanno di chi l'ha smarrita; nella formazione di chi l'ha conosciuta; soprattutto, nel volto di sua Figlia e nello specchio di una sua lacrima maturata in sorriso, delicato, sereno, che avvolge, riscalda e conforta, ultimo ma perpetuo lascito di Clara: figlia, madre, nonna, devota, lavoratrice, terziaria, amica, corpicino, sorriso, anima. Tanta anima, quella di un piccolo coriandolo di cielo.



Bindo, Clara e la piccola Lorenza

LA CAMPANA

Abbiamo dovuto, con profondo rammarico, annullare sia la sagra della Trota che quella del Tortello a causa dei rischi legati alla pandemia, ma per fortuna il nostro giornale esce lo stesso. Così possiamo raccontarci un po' di cose e sognarne altre. Eravamo tutti fermi nelle nostre case, ma a cominciare dal comitato per le sagre, non siamo certo rimasti senza fare nulla.

Con le prime righe di questa pagina vorrei, a nome di tutti, stringermi ancora una volta a Enzo Canestri per il tragico incidente che ha posto termine alla troppo breve vita di Luca. Che dire? Siamo rimasti tutti sconvolti e senza parole. Abbiamo salutato in questo periodo anche altri amici (Italo, Beppina, Maria). La morte, comunque arrivi, ci lascia sempre sgomenti, ma il ricordo di queste persone che abbiamo conosciuto e a cui abbiamo voluto bene rimarrà sempre con noi.

Abbiamo usato un po' dei fondi che avevamo messo da parte per acquistare alcune mascherine che abbiamo distribuito alle Case di Riposo sia di Stia che di Pratovecchio. E non solo, abbiamo donato all'Ospedale di Bibbiena un'attrezzatura per la purificazione ambientale che medici, infermieri e ospiti del nostro Ospedale hanno particolarmente gradito.

E ancora, siamo riusciti non solo a non interrompere il servizio dei Buoni Alimentari per le famiglie in difficoltà, ma addirittura li abbiamo intensificati grazie anche al contributo di alcuni amici.

In ultimo, forse la cosa meno importante, ma che ha avuto per tanti un significato particolare, abbiamo illuminato la nostra chiesa di S.Cristina, chissà che volgendo lo sguardo verso l'alto non ci venga di essere un po' più buoni, chissà!

Nella prima (e unica) riunione che abbiamo fatto "di presenza" in canonica (che nel frattempo abbiamo iniziato a risistemare) abbiamo preso atto che l'ospedale chirurgico per bambini che doveva essere costruito a Betlemme (di cui avevamo finanziato una cameretta) non si farà più. Abbiamo chiesto alla Fondazione Giovanni Paolo II di indicarci altre soluzioni su cui riversare il nostro contributo economico.

Della sensibilità con cui abbiamo cercato di essere presenti in tutte queste situazioni io sono veramente contento, ma non ci siamo limitati a questo.

Appena arrivato il divieto di assembramento abbiamo iniziato a collegarci attraverso la piattaforma zoom e così abbiamo potuto continuare, con chi lo voleva, i nostri incontri di formazione.

Più volte papa Francesco ci ha invitato a uscire dalle chiese, e noi in questo periodo che non potevamo celebrare la messa in chiesa, ci siamo interessati ad argomenti "fuori dai nostri ambienti". Così abbiamo fatto 4 incontri con Andrea

Calzolari, da Bruxelles, sull'economia. Abbiamo iniziato a capire come funziona il micro credito, che esiste una moneta femminile" che potrebbe aiutarci nei momenti di difficoltà, del fatto che le nostre economie si basano, il più delle volte, sullo sfruttamento dei paesi più poveri e indebitati del mondo. Ma abbiamo parlato anche dello sviluppo sostenibile, delle problematiche legate all'ambiente con Ciro Amato. Da questi incontri è nato il desiderio di fare qualcosa e così stiamo tentando di organizzare, Corona virus permettendo, una due giorni in Agosto proprio su questi temi insieme al Parco e al nostro Comune. Siamo ancora in alto mare, ma vediamo quello che riusciremo a fare.

Insomma la pandemia ci ha bloccato da una parte, ma da un'altra ha liberato le nostre forze. Chissà che non possa nascere qualcosa di buono. Speriamo.

ESTATE A PAPIANO



ARCHIVIO Vi.Vo.
Conservazione e diffusione degli archivi orali e audiovisivi


GIOVEDÌ 6 AGOSTO 2020 ore 16,30

ECOMUSEO DEL CASENTINO
Loc. Papiano, Stia - Pratovecchio Stia (AR)

- Saluti Istituzionali.
- Presentazione progetto Archivio Vi.Vo.
- "Maria Rengressi detta La Caciara una fonte preziosa per Caterina Bueno" a cura di Moreno Massiani
- Ascolto ragionato di alcuni brani dell'archivio Caterina Bueno a cura di Archivio Vi.Vo.
- Intervento di Riccardo Tesi.
- Ore 21.00 proiezione del documentario "Caterina" di Francesco Corsi con la presentazione a cura del regista.

Cena a carico dei partecipanti presso il Ristorante Da Loris
Loc. Papiano - Pratovecchio Stia (AR) 0575.583680.

Nel rispetto delle norme di prevenzione COVID-19



INFO
Unione dei Comuni Montani del Casentino
Banca della Memoria del Casentino
Ponte di Poppi (AR)
0575.507289

REPERE
BIBLIOTECA
Ripartimento Archeologia e Belle Arti della Toscana
UNIVERSITÀ DI SIENA
CASA
CASENTINO
COMUNE DI PRATOVECCHIO STIA

LE RADICI DEL FUTURO

SCOPERTA E CURA DELL'AMBIENTE

8 • 9 Agosto 2020 > Pratovecchio Stia (AR)

Introduzione agli Incontri con Gianni Marmorini. Moderatore Gianni Verdi.

SABATO 8 AGOSTO

SEMI ANTICHI: SALVAGUARDIA, RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEI CEREALI TRADIZIONALI

• **Ore 17.00** - Pieve di Santa Maria Assunta - Stia (AR)
Interventi di:
Luca Sartini, Presidente del Parco
Alessandro Bottacci, Direttore del Parco
Giuliana Pavesi, Università di Pisa
Andrea Calzolari, Esperto finca di spropria
Maura Lucarelli, Produttrice locale
Franco Bertoni, La Grande Via
Prenotazioni: papiano@papianoinsieme.com

"A RIVEDER LE STELLE": UNO SGUARDO AL CIELO

• **Ore 21.30** - PLANETARIO DEL PARCO - STIA (AR)
Incontro con gli astrofili del Planetario del Parco.
Prenotazioni: 0575.503029 - 335.6244537.

DOMENICA 9 AGOSTO

IN CAMMINO NELLE FORESTE VETUSTE PATRIMONIO UNESCO DELL'UMANITÀ

• **Ore 8.45** - Ritiro presso piazza della Repubblica a Stia, appuntamento con i mezzi propri a Badia Prataglia (AR).
• **Ore 9.30** - Ritiro nella piazza della Chiesa a Badia Prataglia (AR). Partenza per semplice escursione, convegnato pranzo al sacco. Termine delle attività ore 13.30.
Prenotazioni: 0575.503029 - 335.6244537.

LE FORESTE VETUSTE DEL PARCO: UN PATRIMONIO TITIA GENERAZIONI

• **Ore 16.30** - CHIESA DEL S. GIOFFRISO - PRATOVECCHIO (AR)
Saluto di Fabio Clauser
Interventi di:
Luca Sartini, Presidente del Parco
Alessandro Bottacci, Direttore del Parco
Bartolomeo Schiavone, Università della Tuscia
Giuliana Pavesi, Università di Pisa
Ciro Amato, l'Esperto di psicotrope arboree
Prenotazioni: papiano@papianoinsieme.com

TUTTI GLI EVENTI SONO AD INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Manifestazione organizzata nel rispetto delle norme anti Covid-19
Grazie sponsoristi e alle conferenze sulla pagina Facebook Gianni Marmorini Fratelli Papiano

