

DEDICATO AI LETTORI

Eccoci ancora qui, fedeli all'appuntamento mensile scandito dall'uscita del nuovo numero de "La Voce del Capacciolo". Vorrei aprire il mio intervento assicurando tutti gli scrittori che nei giorni addietro hanno inviato i

loro scritti e che sono ancora in attesa di pubblicazione.

Questo è il rovescio della medaglia del successo riscosso dal giornale: otto pagine mensili non bastano a contenere tutti gli articoli che giungono in redazione. Per questo motivo,

invito tutti alla pazienza: la pubblicazione degli articoli è un processo sequenziale e se qualcuno non trova spazio nel numero corrente, acquista immediatamente un diritto di priorità sul numero successivo. D'altra parte il gioco vale la candela: questa abbondanza di materiale non può far altro che piacere a tutti coloro che hanno a cuore "La Voce del Capacciolo", in quanto simboleggia una vitalità e freschezza assolutamente insospettabili per un giornale che comincia ad avere un'età di tutto rispetto! Molto più giovane, al contrario, è il sito internet www.lavocedelcapacciolo.it, e quindi molto più bisognoso di pubblicità. Spero perciò che mi perdoniate se anche questo mese spendo due parole per sponsorizzare le novità che potrete trovare navigando in lungo e in largo nella rete telematica. Lo scorso mese vi avevo anticipato l'intenzione di allestire un album fotografico dedicato agli sposi di Sorano. Ebbene, l'iniziativa ha riscosso un successo veramente favoloso: più di trenta foto in meno di un mese hanno contribuito a fare letteralmente impazzire il contatore del sito che ha registrato circa trecento visite negli ultimi venti giorni! Vi invito a continuare a seguirci e, qualora lo vogliate, a contribuire in prima persona inviando il materiale che avete a casa e desiderate condividere. Gli aggiornamenti del sito sono rapidissimi da inserire e hanno cadenza all'incirca settimanale. Per questo può risultare abbastanza difficoltoso stare dietro a tutte le novità. "La Voce del

Capacciolo" ha trovato una soluzione anche per questo: chiunque sia interessato potrà ricevere una e-mail in tempo reale che lo informerà del fatto che sul sito è stato aggiunto del nuovo materiale pronto da

essere consultato. Affinché questo sia possibile, basta segnalare l'indirizzo di posta elettronica dove volete ricevere le informazioni e sarete

immediatamente aggiunti alla lista dei fans del sito de "La Voce del Capacciolo".

Non voglio dilungarmi oltre, perciò lascio spazio ai nostri scrittori, che anche questo mese hanno dato vita a un giornale interessante e gustoso. Mettetevi comodi, "La Voce" ha inizio!

Daniele FRANCI



foto di Paolo Arcangeli

IN QUESTO NUMERO

Pag. 1	- Dedicato ai Lettori di Daniele FRANCI
Pag. 2	- Sorano in rima Anna Celli – Maurizio Tirinnanzi – Ettore Rappoli – Adolfo Aloisi
Pag. 3	- La Sorbettiera Mario Bizzi
Pag. 4	- Cercare i funghi... che passione Claudio Franci
Pag. 5	- Viaggio nella memoria Paola Nardi
Pag. 6	- La bottega di Alvida Laura Corsini - La Lite Mario Cappelletti - Auguri Carlo Mario Lupi - La ricetta del mese Tonino Arcangeli
Pag. 7	- Le botteghe di Sorano Maria Grazia Ubaldi
Pag. 8	- L'eco dell'Orso Mario Bizzi - Preghiera del mattino Valeria Sonnini - Le preghiere di mia mamma Daniele Palmieri - Il mulo di Faustino Enzo Martinelli

IL GIORNALINO E' CONSULTABILE IN INTERNET SU:

www.lavocedelcapacciolo.it

L'AVE MARIA

Rintocchi di campana all'imbrunire,
 si fa sera è l'Ave Maria
 segna il giorno che sta quasi per finire,
 e con le ombre la malinconia.
 Si accendono le tante finestrelle,
 la nebbia sale e come per incanto
 Sorano avvolge tutto nel suo manto
 mentre spuntan nel ciel le prime stelle.
 Si raccoglie in ogni casa la famiglia,
 la mamma che prepara il desinare
 scoppietta un vecchio ceppo che sfavilla
 che ancor oggi i bimbi fa sognare.
 Son più vivi i ricordi nella sera,
 una mamma pensa al figlio suo lontano
 di vederlo presto piange e spera,
 mentre una corona scorre nella mano.
 Stanco è il vecchio che è rimasto solo
 frugale è il suo pasto nella sera
 la sua vita è passata come un volo
 di uccelli nel tramonto a primavera.
 Veglia una nonna accanto ad una culla,
 il bimbo le sorride e si trastulla,
 piange...poi si addormenta piano piano
 ninna la vecchia con il mento sulla mano.
 Passa la notte buia, si calma il vento...
 il bimbo nella culla si è svegliato,
 il ceppo nel camino è quasi spento,
 la mamma un po' di latte ha già scaldato,
 il vecchio si alza dal suo letto a stento.
 Per tutti ecco che nasce un nuovo giorno,
 e di speranza e luce è il suo ritorno
 la vita ricomincia nelle case,
 nelle campagne, nelle vie del paese,
 si sentono lontano delle voci
 e dei bimbi i loro passi frettolosi.
 Si spegne su nel ciel l'ultima stella
 Sorano di una nuova luce brilla...

Anna Celli



foto di Anna Celli



foto di Michele Savelli

SORANO IN RIMA

ALLA FESTA DA BALLO

A carnevale quando c'erano le feste da ballo
 cercavamo d'andare al veglione più bello,
 che magari fosse un po' alla mano
 e poi era sempre quello dell'Elmo di Sorano.
 Le serate fino a tardi scorrevano liete
 ma quando il vino arrivava, finiva anche la quiete,
 la colpa è stata sempre della quantità del vino
 poi che succedeva lo sapeva solo un indovino.
 Una volta capitò proprio all'amico A. Benocci
 che rimase fermo in mezzo alla sala a guardarci,
 perché mentre era intento al ballo
 la dama gli fu tolta sul più bello.
 Era il padre della ragazza che avvinazzato
 riprese la figlia e, tutto assatanato,
 vedendo che ballavano troppo avvinghiati
 urlò: *nun ballà' più coi soranesi, so' troppo spozzarati*

Ettore Roppoli

DEDICATO

Questa notte è piena di stelle
 lontano lassù
 il flebile tremolio di un astro lontano
 ha attratto il mio sguardo
 ci sei tu su quella piccola stella
 mi guardi dagli strati alti
 di questo cielo terso
 etereo e freddo stasera
 ma il mio cuore è caldo
 prende calore da quella stella
 dove abiti tu.
 Ti mando un dolce bacio
 te lo porterà Sirio
 prima che il suo splendore
 si dissolva nell'aria lucente
 dell'aurora dalle labbra rosa.
 poserà il mio bacio
 sulle tue labbra delicatamente
 e fuggirà nel chiarore
 senza svegliarti,
 senza farti paura
 il mio bacio
 si adagerà lievemente
 sulla tua bocca
 come un piccolo fiocco
 di neve senza far rumore
 nel silenzio perfetto
 di questa notte piena di stelle.

Maurizio Tirinnanzi

DEDICATO A NUNZIATA

Se mi volevo cavà' tutte le voglie
 mi decisi e presi moglie.
 Un giorno pel Rigone la fermai
 e in faccia di amore gli parlai
 bello come un Angelo il suo viso
 mi sembrava scesa dal paradiso
 e gli dissi dove vai poveretta
 su questa terra benedetta.
 Il vento urla il mare tace,
 dimenticarmi di te non son capace,
 cadono le rose pungono le spine
 ma il nostro amore non avrà mai fine.
 Terminerà quando moriremo
 ma anche in cielo ci ritroveremo.
 Ora che ho finito questa poesia
 è l'ora di pranzo e vado via.

Aloisi Adolfo



Foto di Tonino Fioretti

Foto di Giulio Santinami



LA SORBETTIERA

Negli anni della ripresa economica, dopo la lunga parentesi della guerra, anche Sorano si organizza per una vita sociale più soddisfacente. Un aspetto della migliore situazione esistenziale è rappresentato dai veglioni di carnevale, ritenuti da alcuni bacchettoni all'antica anche troppo libertini. Avevano nomi diversi: veglia, veglione, veglionissimo, fino alla stramba trovata di Trento, titolare del bar, oggi di Mario, che chiamava la serata speciale "arcipiuchesuperstraveglionissimo", con un neologismo composto così lungo da superare ogni aspettativa. Per uno di quei veglioni di massa, in sala Comastri, venni chiamato anch'io: dovevo partecipare ad una mascherata singolare. Il mio compito era di infilarmi quatto quatto in una sorbettiera, inserita in un carretto apposito, e allo squillo di tromba, del tipo di quella usata dagli spazzini dell'epoca, simile nella forma al corno dei postiglioni, uscire fuori di scatto e gridare: "Gelatii, gelatii!". Come prima battuta, a sorpresa. Accadde però, entrando nel locale, che la gente non si scostava dal carrettino della sorbettiera e il trombettiere di turno lanciò inavvertitamente uno squillo prima del tempo per far allontanare la gente stessa che impediva il passaggio del corteo mascherato. Allora uscii fuori di scatto e incominciai a gridare come convenuto, ma una mano pronta mi ricacciò bruscamente dentro dicendo: "Non è ora, stai buono". Questo per almeno tre volte. Così quando finalmente dovevo uscire con lo squillo giusto, rimasi dentro alla sorbettiera come un salame. Ad un certo punto, infatti, annunciarono un gelato speciale, che, in fondo, ero io travestito da cono, con indosso un grembiolino d'asilo bianco, un cappello di carta a cono colorato e un nasetto posticcio rosso; ma non

veniva fuori niente di niente. Una maschera disse: "Dovrebbe venir fuori per magia un gelato, ma mi pare che si sia squagliato, scusate, scusate tanto." "Ndo' sei, 'ndo sei, gelato del cavolo?" Venni fuori ormai un po' malconco e confuso gridando questa volta parole nuove

che qualcuno mi suggerì sussurrandomele nella sorbettiera: "*Palle di toro, palle di toro!*", che era il grido commerciale di Sole, il gelataio. Tutti applaudirono per quella battuta nonostante il fallimento parziale della sorpresa, dato che alcuni mi avevano già visto, facendo eco alle mie parole e rafforzandole in modo ritmato. Bastava poco a suscitare l'ilarità generale. Subito dopo, l'orchestrina riprese a suonare ballabili tradizionali: valzer, mazurke e polke. E tutti zampettarono euforici nella calca generale. Quando proponevano poi una canzonetta moderna, gli orchestrali raggiungevano il massimo del successo anche se la strapazzavano alla meglio perché l'organico era poco adatto alle novità fresche della radio ormai stilizzate all'americana. Il premio promesso per la mia mascherata consisteva in un gelato "da cinque" (lire) da prelevare, a posteriori, nella bancarella di Sole nella stagione dei gelati, a mio piacere. A tempo debito, mi recai finalmente da Sole (il suo nome vero era Francesco) ansioso di riscuotere il premio. Era sistemato col carrettino dei gelati vicino al negozio della Zi' Peppa e, come vedeva qualche sospetto cliente, gridava con voce persuasiva, come avevo improvvisato io alla festa di carnevale: "Palle di toro... palle di toro! Venite a gustare il meglio della casa. E' più fresco della cantina". Era il suo richiamo preferito coniato quando gli chiedevano spiegazioni sugli ingredienti usati nella preparazione del gelato. Gli chiesi, con l'acquolina in bocca, il gelato dovuto e me lo fece, di sua iniziativa, "da dieci"(lire) o forse più. "Chiappa su (disse), un gelato come questo è rinascita e decoro". Poi canterellò forte: "*Palle di toro, palle di toro!*"

Mario Bizzi

CERCARE I FUNGHI... CHE PASSIONE!!!

Arriva l'autunno, iniziano a cadere le prime foglie, si raccolgono le castagne, ma soprattutto è tempo di funghi.

La prima volta che sono andato a funghi avrò avuto otto - nove anni. Mi ricordo ancora quella sera quando il mi' babbo, appassionato fungaiolo, mi disse: "domattina all'alba andiamo a cercar i funghi". La bella notizia mi fece trascorrere la notte in ansia, in un dormiveglia agitato, poi finalmente sento la voce di mio

padre che mi dà la sveglia. Partimmo che il cielo era ancora buio e con la nostra vecchia "topolino" prendemmo la strada per Montorio. Giunti all'ingresso del cancello del podere di Giacomo di Tecla parcheggiammo la macchina, scendemmo la cavarella fino al Cercone e proseguimmo in direzione S. Valentino. Girammo molte macchie sia a destra che a sinistra del fosso, una faticata bestiale, ma per me fu una giornata indimenticabile, trovammo tantissimi funghi (allora si potevano fare grosse raccolte in quanto i cercatori di funghi erano ancora pochi). Ogni qual volta ne vedevo uno, tanta era l'emozione da farmi gridare di gioia e saltare da un luogo a un altro con l'agilità di un gatto. Mio padre cercava di calmarmi in quanto per la troppa foga a volte calpestavo e rovinavo molti funghi buoni, specialmente quelli ancora coperti dalle foglie. Portammo a casa, senza esagerare, mezza balla di porcini. Erano talmente tanti che una parte ne vendemmo al negozio di frutta e verdura di Alvida ed altri ne regalammo a parenti e amici. Alla sera, stanco morto, ma felice, mi addormentai molto presto, e per tutta la notte sognai uno per uno tutti i porcini che avevo trovato. Da quel giorno nacque la mia passione per la ricerca dei funghi che si è andata a consolidare con il tempo. Per molti anni ho fatto coppia fissa con mio padre, che mi ha fatto in pratica conoscere tutte le macchie dei Cerconi, tanto da diventare un profondo conoscitore della zona. Dopo che lui se ne è andato ho continuato a coltivare questo piacevole hobby, ma sono diventato un cercatore solitario perchè il piacere di trovare i funghi è per me talmente intenso e personale da non poterlo condividere con altri. Cercare i funghi ha un suo preciso rituale. Quando è giunto il momento tanto atteso, si frequenta il bar, si sentono le voci della piazza, si avvicinano i fungaioli più bravi per avere qualche utile informazione. Gli argomenti di discussione in quel periodo sono più o meno i soliti: le quantità di funghi raccolte nelle passate stagioni, questa o quella grossa fungaia dove hai trovato chili e chili di funghi, il porcino dalle misure eccezionali e dalle forme più bizzarre, se la pioggia caduta è stata più o meno sufficiente, se il fungo è uscito a paiccia (nord) oppure a sole, nelle castagnete oppure nei boschi di querce, nelle macchie alte, in piano o in zone scoscese.

Poi si attende con ansia che si verifichino le condizioni adatte. In particolare deve cadere abbondante acqua, le temperature non devono essere troppo rigide e la luna possibilmente crescente. Se si verificano tali condizioni, trascorsi i 12 - 15 giorni canonici dall'ultima pioggia, si fa la prima uscita che a volte è preceduta da una attenta attività di "spionaggio" nei confronti dei cercatori più



famosi. Io marcavo stretto Giancarlo Burioni, Ernesto Cappelli ed altri.

Nell'equipaggiamento del buon fungaiolo è d'obbligo il bastone (per scaramanzia uso sempre lo stesso da diversi anni) paggnere di vimini esageratamente grosso (per sicurezza porto un sacchetto di riserva non si sa mai), vestiario adeguato, coltello per cogliere e pulire i funghi, paninazzo gigante e una boccia d'acqua.

Ultimamente anche cellulare e

macchinetta fotografica digitale. L'uscita deve avvenire rigorosamente alle primissime ore del mattino in modo da arrivare nella macchia prima degli altri cercatori. Immane però trovi sempre qualcuno che è arrivato prima di te. Quando si trova una nuova fungaia in un posto poco conosciuto e buona norma lasciare dei segni distintivi in modo da poter ritrovare agevolmente il luogo nelle uscite successive. Oltre ad allenare l'occhio sul porcino, è bene porre particolare attenzione anche alle cosiddette "spie del porcino" che normalmente crescono in prossimità degli stessi porcini. Se la raccolta è stata particolarmente fruttuosa, prima del rientro in paese vengono selezionati i funghi più belli e sistemati sopra il panierino, in bella vista, in modo da metterli in mostra agli amici e soprattutto ai potenziali concorrenti con i quali c'è una sentita ma sana competizione (anche queste sono piccole soddisfazioni per il cercatore). Quando non c'è la possibilità di mostrare i funghi trovati (un giro per la piazza è sempre d'obbligo) si racconta l'avventura agli amici cercatori descrivendo nel dettaglio come è andata. Essendo il fungaio bugiardo per natura il tutto viene notevolmente aumentato rispetto alla situazione reale. Di contro, c'è il riserbo più assoluto sul posto dove sono stati trovati, al limite, quando non si può farne a meno si indica un luogo totalmente diverso in modo da depistare gli eventuali concorrenti. Questi stratagemmi non ingannano i più esperti che riescono ad individuare la zona di provenienza dalle sole caratteristiche morfologiche del fungo. Quando invece non si è trovato niente o poco, si cerca di evitare le discussioni sull'argomento e se proprio non è possibile farlo, si trovano le scuse più impensate per giustificare il fallimento (ho fatto solo due passi nel bosco, il terreno è troppo asciutto, ho trovato solo funghi già passati, sono arrivato in ritardo, sono andato nella macchia sbagliata ecc.). Ogni fungaiolo che si rispetti ha dei "posti" che tiene rigorosamente segreti e tale segretezza va difesa ad ogni costo. Mi ricordo, in proposito, che per non far notare la mia presenza il uno di questi luoghi sono rimasto nascosto, immobile ed in silenzio per più di un'ora, fino a quando il vociare di altri cercatori presenti nella sottostante macchia è venuto a cessare. Cercare i funghi è per me una grossa passione, un sano divertimento, è difficile spiegarne le piacevolissime sensazioni che produce, solo chi è un vero appassionato può capire e apprezzarle in pieno. Quest'anno la stagione è andata veramente male, speriamo meglio nel prossimo.

Claudio Franci

VIAGGIO NELLA MEMORIA: UNA NOTTE DI NATALE



Foto di Valeria Sonnini

L'ultimo sole disegna i contorni dei poggi e delle montagnole lì intorno. L'aria è calma. Ancora un poco e il buio nasconderà la valle.

Dai vicoli risuonano ancora qualche passo, una sigla di telegiornale e rumore di stoviglie. Dai comignoli, giunge l'odore accogliente della legna che arde nei camini e nelle stufe sottostanti.

Lontano dalle luci della città, dalla calca nei negozi per l'acquisto dei regali, dal traffico frenetico, qui in paese, il Natale, apparentemente più discreto, mostra il suo fascino più potente ed arcaico. All'orizzonte ora, tutto è ben presto divenuto più indistinto e lo sfregare delle mani per il freddo richiama il gesto antico dell'accensione del fuoco per attrito.....

Con un gran fascio di legna tra le braccia, il nonno, sale faticosamente dalla cantina della memoria.

Un improvviso colpo di tosse, dovuto all'abbassamento della temperatura, rompe il silenzio. La finestra che guarda via Roma è un po' malandata, un colpetto di assestamento aiuta la maniglia a fare il suo "mezzo giro". E' bene chiudere anche gli scuri per impedire al freddo d'infiltrarsi tra le fessure. All'interno della casa, nel calduccio del camino, altri ricordi emergono in superficie ed odori lontani invadono la cucina. Sul tavolo, dalla vecchia scatola metallica appena aperta e conservata gelosamente si diffonde un inaspettato profumo di vanillina. Le so a memoria le immagini disegnate su quella latta, qua e là una scrostatura ha cancellato la filastrocca "...con la ricetta della nonnina, zucchero, latte e fior di farina.....", dentro con grafia incerta ma leggibile le vecchie ricette della nonna trascritte meticolosamente dal nonno: ravioli dolci, sfratti...tozzetti. Il ricordo corre di nuovo alle feste di tanti anni fa, quando tutta la famiglia si riuniva attorno al tavolo per le feste di Natale....500 grammi di miele...500

grammi di noci.....buccia di arancia a dadini...farina. Sembra di vederla ancora la nonna con le mani deformate dall'artrosi, tagliare con perizia losanghe di pasta e noi, intorno, pronti ad approfittare della sua distrazione per rubacchiare dalla spianatoia qualche bocconcino di bordi dell'impasto.

Ora tutto torna alla mente: volti, risate, giochi, proverbi ed usanze si rincorrono sempre più definiti.

Le ante della vecchia dispensa a muro sono spalancate e un grosso e vecchio contenitore per il tonno è sul tavolino della cucina. Le statuine di gesso, al suo interno vengono sistemate delicatamente, una accanto all'altra, sul legno irregolare del desco; sembra un piccolo ospedale di Emergency: a

chi manca un braccio, a chi le gambe, al posto del naso un buco...il pensiero va al Natale degli altri, Natale di guerra...Tra le statuine adagiate sul tavolo si è salvato un angelo, così come un pastore con la zampogna. Nel fondo della scatola di latta rossa sono rimasti ancora un po' di carta argentata e qualche sassolino: riecheggia nella mente il vociare nel bosco di noi ragazzi, le gote arrossate dal freddo, alla ricerca del muschio, di corteccia, di rametti secchi e di quanto potesse servire per la realizzazione del Presepe.

Un sacchetto di tela grezza rivela il suo contenuto, basta un leggero movimento e il rumore dei tombolini di legno popola la stanza di cugini, zii, amici di famiglia..." eccolo il tabellone,...mischia bene,...ventidue le carrozzelle,...settantasette le gambe delle vecchie,...venticinque Natale..!" Altri tempi, altri divertimenti.

Si è fatto tardi, il trillo di un cellulare dissolve ricordi e riflessioni. Il vecchio contenitore del tonno è di corsa tornato al suo posto con il suo contenuto e la scatola delle ricette è sparita in un cassetto. Le ante della dispensa sono di nuovo serrate. Nel camino tutta la legna è bruciata. Sul tavolo restano un posacenere colmo di mozziconi, un bicchiere vuoto e una polverosa bottiglia di marsala.

Il click di un vecchio interruttore anticipa di poco lo sbattere del portone, dei passi, non più soli, risuonano sui gradoni del Pianello.

In una tasca del cappotto, avvolti con cura in fogli di giornale, riposano un angelo e un pastore.

E lontano, forse, un suono di zampogna.

Paola NARDI

LA BOTTEGA DI ALVIDA

Tanti anni fa, quando ero bambina, viveva a Sorano una donna di nome Alvida. Era sicuramente una persona bizzarra e particolare, ma con me, che vivevo nei pressi della sua bottega, è sempre stata gentile e cordiale.

Da giovane aveva lavorato come capo reparto nel polverificio di Orbetello, ma dopo varie vicissitudini era tornata a vivere a Sorano e aveva aperto un negozio di frutta e verdura proprio nel centro storico del paese.

La bottega infatti si trovava in Via Giovanni Selvi, in quella che originariamente (prima che gli Ebrei venissero ghettizzati) fu una Sinagoga, un tempio ebraico.

In effetti il locale con le sue colonne era molto suggestivo, una sorta di grotta-negozio pieno di fascino e di mistero, ricordo che noi bambini avevamo sempre un po' di timore ad entrarvi.

Alvida vendeva una frutta di prima qualità, grosse arance accoglievano il cliente all'entrata del locale, all'interno corone di peperoncini rossi e lunghe reste di aglio facevano bella mostra di sé decorando le antiche mura.

E poi c'era lei, Alvida, con la carnagione ambrata, gli occhi piccoli e allungati, gli zigomi sporgenti, con quei lineamenti esotici ricordava le donne di SAIGON, in Vietnam, le donne di quei villaggi Orlati di Mangrovie.

Di lei non posso dire molto, ero piccola e i pensieri sono lontani e sfocati; sicuramente in mezzo ai ricordi dei miei giochi spensierati, rivedo anche il suo volto, allegro e sorridente.

Laura Corsini



*Carlo è arrivata la
Nazione??
Siiii.. Certo!!!!!!!
Noi semo sempre
noi medesimi
ciampelloni, col
braccio e co' la
mente e con
l'attrezzo a portata
di mano.*

Carlo è un bel personaggio, un bell'esempio per tutti noi, lui non conosce il male, si è sempre adoperato per tutti, non ha mai portato rancore, ha sempre perdonato, prendiamo questo esempio. Il 7 marzo è il tuo compleanno, ti facciamo tanti e tanti auguri. Ti vogliamo bene.

Mario Lupi

LA LITE

In un paesino vicino Sorano, esattamente a S. Valentino, molti anni fa un abitante di nome Franco, aveva prestato del denaro ad un altro chiamato il Cinelli, a condizione che gli fosse restituito entro una certa data. Arrivò il giorno prestabilito ma il debito non fu pagato, anzi il debitore evitava di incontrare il creditore, cambiando sempre strada quando lo vedeva. Il comportamento insospetì e preoccupò Franco il quale, un giorno, corse dietro al Cinelli e fra i due ci fu una lite che, un testimone, non visto, così descrisse:

*Vidi il Cinelli correre in via S. Niccolò
ma Franco Strozzachindoli pel collo l'afferrò
urlando: il conto pagami e più non indugià'
lo so che vai dicendo che non mi voi pagà'.*

Rispose il Cinelli:

*Lasciami la gola e fammi respirà
presto dovrò riscuotere una grossa eredità
e appena i soldi avrò,
siccome non sono un bindolo il mio debito pagherò.*

*Anche Franco sapeva
che la notizia dell'eredità era vera
e rassicurato, il collo gli lasciò
quindi più tranquillo a casa sua tornò*

dai ricordi di Mario Cappelletti

SORANO IN TAVOLA DI TONINO ARCANGELI
La caccia al cinghiale è aperta, vi invito a provare questa ricetta.

CINGHIALE ALLA MIA MANIERA

Tagliare il cinghiale a pezzetti tipo spezzatino. Metterlo in padella o tegame con un poco di sale. Farlo bollire e man mano scolargli l'acqua prodotta dalla carne. Aggiungere l'olio, lo scalogno, l'aglio, rosmarino, carota e far rosolare. Aggiungere mezzo bicchiere di vino e farlo sfumare lentamente poi mettere la conserva. Continuare la cottura per circa due ore, poi aggiungere una manciata di olive nere. Continuare la cottura per altri 10 minuti e aggiungere del peperoncino a piacere. Il piatto è pronto buon appetito.

Tonino Arcangeli



In ricordo di Luca Gubernari

LE BOTTEGHE DI SORANO (parte IV)

(articolo a puntate - la prima, seconda e terza parte sono state già pubblicate rispettivamente nei numeri 36, 37 e 38)

Di fronte al Bar c'era il macello di Tullio Fratini Anche qui c'erano i vitelloni attaccati agli uncini che gocciolavano il sangue nel pavimento, ma Tullio sapeva richiamare la gente proponendo delle novità: Preparava le svizzere pigiando il macinato in una particolare macchinetta e ne fece in poco tempo il formato più richiesto. Raccontava che a Firenze vendevano le bistecche di sette, otto etti, insisteva che lui stesso sapeva tagliare queste "fiorentine" ma le resistenze erano più forti del suo fiuto di imprenditore. I clienti, specialmente le donne anziane, scuotevano la

testa poco convinte, credo che nessuna famiglia abbia mai acquistato una bistecca del genere. Pensai a lui quando, molto dopo, seppi che era il nostro piatto regionale più conosciuto all'estero! Tullio era anche scherzoso e con la battuta pronta, aveva una bella voce e spesso mentre tagliava la carne, canticchiava una canzone "O Campagnola bella tu sei la Reginella..."

Passato il bar di Anelio e la Chiesa di San Domenico dove la Compagnia del Crocefisso teneva le cappe e i cappucci, si arrivava in cima alla salita, da capo c'era il negozio di stoffe che era stato di Guglielmo Cappelletti e poi di Adalgisa una signora anziana molto simpatica. Lei per prima, insieme con la figlia Bruna ed il genero Olinto, introdusse la grande novità degli abiti confezionati. Adalgisa aveva una risata contagiante e tra una battuta ed un'altra faceva provare le giacche fatte in fabbrica e non più dai sarti. Vendeva anche delle valigie con dentro i corredi per le spose, già pronti. Quando si trasferì con la figlia, lasciò la sua bottega a Lia, una sua nipote che continuò l'attività per un certo tempo.

Infine nello spiazzo di fronte alla palla dell'Orso c'era la panchina e la bottega del barbiere Orlando. Lui lavorava con il figlio Angelino, ma in famiglia erano parrucchieri tutti perché anche la moglie Clelia e la figlia Alma facevano i capelli alle donne. Questa bottega era famosa perché vi si poteva ascoltare la musica delle chitarre e le canzoni melodiche: infatti la sera c'erano sempre degli *habitués* come Giacomo Arcangeli che suonava il mandolino, Navio che cantava canzoni appassionate, lo stesso Angelino cantava spesso e con una bella voce.

Si entra in via Giovanni Selvi: apriva la sfilata dei negozi, Alvida che vendeva la frutta e si era spostata da un bugigattolo accanto a Tullio, in quella grande stanza che era stata forse la sinagoga della comunità ebraica di

Sorano. Alvida era una donna magra, energica, spavalda, chiamava i clienti a voce alta, comprava casse di frutta di prima qualità che spesso, vista la povertà del paese, restavano invendute ma non si arrendeva mai e

da lei potevi trovare ogni primizia. La sua sorella Superga era il suo opposto, essa era silenziosa e tranquilla, sempre in giro con il suo paniere a vendere semi salati, lupini, castagne secche.. secondo le stagioni. La trovavi sempre alle partite di calcio o in un angolo della piazza. Le due sorelle erano



Foto di Ernesto Cappelli

accomunate da un grande affetto per Franco, il figlio di Alvida e invece divise dalle idee politiche, per cui in tempo di elezioni era meglio sorvolare sull'argomento. Accanto ad Alvida il barbiere Alberto Capponi (il quarto in 100metri!). Anche lui era spesso sulla porta e parlava con i passanti, mentre arrotava il rasoio per fare la barba o scuoteva l'asciugamano. La bottega aveva uno sportello a vetri e si vedevano i clienti nelle poltrone mentre l'apprendista Fernando Marabottini li insaponava.

Accanto c'era la bottega di Peppa del *poro* Marino che vendeva giornali, libri, profumi, pasticche e sigarette. Peppa era una vecchina con i capelli bianchi, dolce e sorridente, sembrava la fatina di Cenerentola. Lei non si occupava della vendita ma intratteneva i clienti mentre faceva la calza o l'uncinetto; al banco ci stava il genero Ilio Mari che pazientemente e gentilmente ti faceva sfogliare i giornali per scegliere quello che secondo te aveva le notizie più belle. Qualche volta qualcuno stava in bottega un'ora a vedere i giornali e poi concludeva: "Ilio questa settimana la rivista non la compro perché i ricami che ci sono non mi garbano" e Ilio tranquillamente lo rassicurava: "Non importa, la prenderai la prossima volta" Lo aiutava la sua moglie Leda che alla sua morte continuò il suo lavoro.

Di fronte c'era la casa di Arturo Vitali, mio compagno di scuola, anche questa un'altra sosta, perché la sua mamma, Barberina, era spesso sulla porta e invitava chi passava ad entrare per farle compagnia. Più tardi il suo posto fu preso da Rina di Spizzichino che faceva il caffè per il vicinato ed invitava chi passava a prenderlo.

Maria Grazia Ubaldi

Continua sul prossimo numero



L'eco dell'Orso

*Cercate sempre di restare a galla
lasciandovi dell'Orso almen la Palla.*

Mario Bizzi

PREGHIERA DEL MATTINO

Appena desto al sorgere del giorno mi palpo il viso e gli occhi giro intorno per vedere se davanti, accanto o dietro per caso non ci sia di già San Pietro. E mi fermo in ascolto a mozzafiato per sentire se la notte mi ha portato qualche altro nuovo acciaccio in dotazione per completar la ricca collezione.

Poi dico la preghiera del mattino: "Ascoltami o Signore un attimino.

Ti ringrazio e parecchio mi consolo che a mettermi i calzonni da me solo, in qualche modo, ancora ce la faccio. fa che quest'oggi mi guadagni il pane, non voglio aspettar l'osso come il cane. A chi nel pianto il mio conforto aspetta, racconterò l'ultima barzelletta

e spesa bene avrò la mia giornata se strapperò a qualcuno una risata.

O mio Signore, ancora una preghiera: quando il tramonto porterà la sera e lento e stanco si farà il cammino, sorreggimi, o Signor, stammi vicino.

E così sia.

**Questa preghiera è stata trovata nel cassetto di zia Zelinda
Valeria Sonnini**



Chi sono?

foto di Tonino Fioretti

IL MULO DI FAUSTINO

Fino a qualche anno fa anche a Sorano veniva effettuato il censimento sui cavalli e muli per stabilire quali potevano essere abili per le esigenze dello Stato. Questa attività veniva svolta nelle fattorie di Montorio, dei Ricci Busatti e di Rosselli. Tutti i proprietari di animali che intendevano aderire, portavano alla visita medica muli e somari. Fra questi c'era anche Fausto Pichini detto Faustino che appunto aveva portato il mulo. Arrivato il suo turno, il Veterinario Militare inizia la visita sull'animale: lo sente con lo strumento, gli batte con le mani sulla groppa e sotto la parte anteriore del corpo, poi lo guarda in bocca per determinare l'età. A quel punto si gira verso Faustino e gli dice: Buonuomo, questo mulo è vecchio!..... Come si chiama? Faustino di rimando, con la battuta sempre pronta: "**Se è vecchio chiamamelo nonno**".

Il mulo fu scartato per vecchiaia
dai ricordi di Enzo Martinelli

LE PREGHIERE DI MIA MAMMA

Qualche tempo fa, traendo spunto dall'intervento del volterrano mons. Ivo Meini su un numero di "Toscana Folk", ho voluto mettere anch'io "nero su bianco" le preghiere che, fin da piccolo, mi ha insegnato a recitare la mia mamma. Lei, a sua volta, le aveva apprese dalla mia nonna Marietta e, forse, le aveva udite recitare anche dalla "pora nonna Olimpia". La mi' mamma, Zaira per l'anagrafe, ma da subito per tutti Amneris (merito, a quanto pare, di una parente cultrice di Verdi e dell'opera "Aida") e, con varie aggiustature gergali, "Nerisse" o "Neris", è nata nel 1927 a Castell'Ottieri, da cui si trasferì poi nel senese, a Castiglione d'Orcia, quando sposò il mio babbo Arturo (anche lui poi chiamato da tutti Germano), che oggi non è più con noi.

Daniele Palmieri

In questa preghiera c'è l'affidamento a Dio dei figli e della propria anima, invocando l'intercessione della Madonna.

A LETTO ME NE VO'

Io me ne vo a letto
co' la croce in mezzo al petto,
all'angelo cantando
a Dio mi raccomando,
al sole, alla luna,
al Santo Salvatore.
Anna, rispondete a chi vi chiama,
Vi chiama Maddalena
che soffrì tanta pena
e tanto dolore
nel patir nostro Signore.
Croce santa, Croce degna,
Dio ci salva, Dio c'insegna,
Dio mi mette sulla buona via
pe' salva' l'anima mia.
Al mio letto c'è quattro canti
ci riposano quattro santi,
due da piedi e due da capo
Gesù Cristo d'agnelato;
Il mio figlio, piccino,
che cià (ci ha) 'l capo ricciolino,
la sua casa è bianca e netta,
la sua mamma è benedetta;
Io Signore ho da morì,
davanti a Voi devo venì',
giudicare mi dovete
che sentenza mi darete?
Ma se non arrivassi all'ora
c'è la Vergine Maria che mi perdona.

dai ricordi di Daniele Palmieri