

La nostra chiacchierata avisina inizia questo mese con una comunicazione importante per i nostri donatori. A partire dallo scorso marzo, per decisione dell'Azienda Sanitaria, non sarà più possibile effettuare presso il centro di Pitigliano la donazione del sangue con il sistema per la plasmaferesi. Si tratta di una metodica molto importante, in grado di separare, attraverso una complessa e costosa macchina, la frazione plasmatica dal sangue intero a scopo terapeutico. Il motivo di questa scelta sta nel fatto che il separatore cellulare, in considerazione dell'alto costo, per essere pienamente produttivo deve fare un numero di operazioni minime che l'ospedale di Pitigliano non riesce ad assicurare. Purtroppo tale scelta sarà penalizzante per

alcuni nostri donatori che avendo valori di emoglobina/ematocrito/ferritina più basso per i livelli di idoneità al dono del sangue intero potevano fare questo tipo di donazione. La conseguenza di ciò potrà comportare la perdita di qualche donatore oppure questi si dovranno recare, con grave disagio, presso l'ospedale di Orbetello dove è possibile fare la plasmaferesi. Di contro, abbiamo ottenuto il quarto giorno mensile di apertura della sala prelievi del centro di Pitigliano nella giornata in cui vengono effettuate le indagini preliminari di idoneità al dono per i nuovi aspiranti donatori. In tale giornata potranno essere prenotate 4 donazione di sangue intero a fronte delle 8 previste nelle altre 3 giornate mensili di normale apertura del centro.

Fatta questa importante comunicazione possiamo ora a ricordare alcune iniziative in programma nel breve periodo che hanno come obiettivo quello di far conoscere al pubblico la nostra associazione e gli scopi che questa si prefigge. La prima è per sabato 5 maggio alle ore 16.30 dove sarà inaugurato il restauro e gli affreschi realizzati nella Cappellina di San Carlo. Interventi fortemente voluti da AVIS Sorano e dagli amici di San Valentino. Il programma di massima prevede: ore 16.30 ritrovo davanti alla Cappellina rurale e a seguire benedizione, cerimonia di inaugurazione e Santa Messa all'aperto. Al termine tutti a San Valentino nei locali delle ex scuole per un'apericena offerta a tutti i partecipanti. Nelle foto in alto alcuni affreschi all'interno del piccolo luogo Sacro realizzati dal maestro Piero Berni. La Cappellina rurale è raggiungibile a piedi attraverso la via cava di San Valentino (per l'occasione sarà organizzata una camminata partendo da Sorano) o più comodamente in macchina. Siete tutti invitati a partecipare, vi aspettiamo numerosi.

Per il giorno 18 maggio, venerdì, alle ore 10.00, è confermata la cerimonia di premiazione del concorso di disegno in memoria di Valentina Lotti, riservato alle scuole Primarie del territorio. Le modalità del Concorso sono state già illustrate nel giornalino n. 2 de "La Voce dell'AVIS". La cerimonia si terrà presso la sala convegni delle Terme di Sorano. La partecipazione è aperta a tutti.

Claudio Franci



## IN QUESTO NUMERO

Pag. 1	- Editoriale AVIS di	Claudio Franci
Pag. 2	- Bentornati a tutti - Una serata finita male	Daniele Franci Mario Rossi
Pag. 3	- Storie di organi e campane	Renzo Giorgetti
Pag. 4	- Chiesina di S. Monica	Angelo Biondi
Pag. 5	- Il mio verde è finito...	Enzo Damiani
Pag. 6	- I tre impavidi amici	Romano Morresi
Pag. 7	- Bagni di Filetta	Claudio Franci
Pag. 8	- Il pollaio della Signora Maria	Enzo Damiani
Pag. 9	- La Porta - La Lucciola - Il dolce pane	Mario Bizzi Franca Rappoli Enzo Damiani
Pag. 10	- Ricordi di gioventù - Pasqua	Alessandra Conti Franca Rappoli
Pag. 11	- ... expo turisti fai da te	Tiziano Rossi
Pag. 12	- La haccia a ittopo - La ricetta di	Mario Bizzi Franca Piccini

IL NOTIZIARIO E' CONSULTABILE IN INTERNET SU:

[www.lavocedelcapacciolo.it](http://www.lavocedelcapacciolo.it)

Bentornati a tutti, cari amici lettori! La nuova veste editoriale – e grafica – non ha sopito lo spirito genuino e paesano che ha animato per tanti anni il nostro giornalino. Eccoci di nuovo qui, dunque, al nuovo appuntamento con “La Voce dell’AVIS”, la nuova testata che ha raccolto l’eredità de “La Voce del Capacciolo” rimanendo fedele alla tradizione portata avanti dall’illustre genitore. Questo mese si apre con uno storico appuntamento, entrato ormai di diritto nel novero degli eventi rimarcabili che si susseguono durante l’anno nel nostro territorio. La Festa della Primavera, organizzata dagli amici Giovani Capaccioli, è infatti alle porte e le premesse per questa edizione sono assolutamente positive. L’afflusso turistico verso il nostro territorio sembra infatti essersi decisamente impennato in questi ultimi anni e il trend è stato confermato dalle recenti festività pasquali. Sono rimasto felicemente impressionato, infatti, nel tornare a Sorano dopo qualche mese di assenza e di trovarlo così brulicante di vita come non lo ricordavo da tempo. Sembrava quasi un anticipo di estate! Con la speranza e il desiderio che i buoni auspici vengano confermati, auguriamo agli amici Giovani Capaccioli che la festa possa riscuotere il successo che tanto impegno e tanta organizzazione meritano. Concludo con una riflessione sull’appello che ho rivolto agli scrittori nel numero scorso. Sono veramente felice di constatare che, nonostante gli anni che sono passati, tutte le volte che il giornalino chiede l’aiuto delle nostre talentuose firme, l’appello non cade mai nel vuoto. Il vostro impegno è stato decisivo per posizionare immediatamente il nuovo giornalino in linea con gli standard faticosamente raggiunti nel corso degli anni da “La Voce del Capacciolo”. La speranza è che voi vi stanchiate il più tardi possibile e continuate a rendere, ancora per lunghi anni, queste pagine il luogo più bello su cui scrivere.

Daniele Franci

### “Una Serata finita male”

‘Ndove s’annà 1) ‘stasera a ippoio o a igghetto? 2)  
Annamo a igghetto da la mi’ ragazza,  
Io canto da tenore, te in falsetto,  
E v’aiddiri 3) e bbassi, come ghieri ‘n piazza.

-‘E l’unico conforto al mi’ dolore,  
Piu mi respinge e ppiu mi ci affeziono  
-Ma questa nun è voce da tenore,  
Strilli come un dannato....cambia tono!

-“Piu mi respinge e piu mi ci affeziono.....  
E lei mi lascia, ingrata, senza core....

.....  
Volete annà all’inferno?.....o vi bastono...

-‘Nguattamisi 4) ragazzi , ecco itterrore.....  
-Figliacci eppoi....ma senti che frastono!  
-Ncò ssete qui?(pppla) 5) godetevi ‘stu fiore!

Mario Rossi

NOTE: 1) dove vogliamo andare. 2) Poio e Ghetto (due contrade del paese). 3) voialtri. 4) nascondiamoci. 5) rumore prodotto dalla caduta di un vaso d’orina.

Chi non ha fatto una serenata o un’infiorata alla ragazza del cuore! Partivamo in gruppetto; per l’infiorata procuravamo fiori nella palestra comunale, dove ora fanno le sagre, fiori di lillà, qualche rosa e fiori bianchi della pianta di ricotta. Ci incamminavamo di sogguatto per le viuzze del borgo fino alla destinazione prestabilita, e con delicatezza senza fare rumore depositavamo i fiori disegnando un cuore. Sempre con attenzione che non cadesse dall’alto” godetevi ‘stu fiore!”

Romano Morresi



## CONCORSO DI DISEGNO IN MEMORIA DI VALENTINA LOTTI

18 Maggio 2018, ore 10.00

Premiazione presso la sala convegni delle Terme di Sorano

Tema del concorso:

«SIGNIFICATO SIMBOLICO E VALORE DEL DONO».

Saranno messi a disposizione n. 2 premi destinati all’acquisto di materiale didattico funzionale alla scuola.

Gli elaborati saranno giudicati sulla base dell’originalità, dell’attinenza al tema del concorso e della padronanza della tecnica utilizzata.

Nel mese di Agosto, durante lo svolgimento della Mostra Mercato, sarà allestita presso il “Cortilone” (locale gentilmente concesso dall’A.S.P. Piccolomini Sereni e dall’Ass. Pro-Loco Sorano), una mostra con i disegni realizzati dagli alunni delle classi 4ª e 5ª della Scuola Primaria dell’I.C. di Pitigliano (plessi di Castell’Azzara, Pitigliano e Sorano).





## S.CATERINA O PIUTTOSTO S.MONICA SUL MASSO DI SORANO?

Nel n. 2 della "Voce dell'AVIS" (a cui do il mio più caloroso benvenuto con l'augurio di vivere a lungo, molto a lungo per il bene di Sorano e dei soranesi) Lisena Porri ha posto l'accento sull'esistenza in passato di una chiesina sul Masso, intitolata a S.Caterina.

La notizia è vera, ma l'intitolazione della chiesetta era a S.Monica, come indicato nel mio libretto "Le origini di Sorano, le sue chiese e le preghiere dei soranesi".

Infatti la relazione di Niccolò dell'Antella al Granduca del 1608, quando venne a prendere possesso della Contea ceduta dagli Orsini, dice chiaramente: *"In Sorano vi sono solamente due chiese (le altre erano fuori del paese), la principale è S.Niccolò...l'altra chiesa è un oratorio, il quale serve per Compagnia, ma in essa vi officiano due frati, sacerdoti di Sant'Agostino"*.

Questi frati agostiniani abitavano ormai a Sorano, in quanto il loro piccolo convento di S.Maria dell'Aquila soffriva di cattiva aria, ed è probabile che proprio gli agostiniani abbiano fondato la chiesetta dedicandola a S.Monica, la madre di S.Agostino; la chiesetta ai primi del Seicento era sede di una Confraternita.

Appena due anni dopo della suddetta relazione di Niccolò dell'Antella la Visita Vescovile del 1610 ci dà esplicita conferma dell'intitolazione della chiesetta a S.Monica, a cui dunque va riferita la cappella sul Masso di Sorano, di cui parla Sansovino nella sua opera del 1565.

Le Visite Vescovili anche successive, che riportano la visita pastorale del Vescovo alle chiese, cappelle, oratori e al clero, non parlano mai di una chiesa di S.Caterina a Sorano, mentre riportano sempre quella di S.Monica.

Nel 1629 il Vescovo ordinò alla Confraternita di S.Monica di far dipingere sopra la porta della chiesa una immagine sacra o una croce, concedendo nel contempo il permesso di usare il messale vecchio per due mesi, poi era necessario dotarsi di quello "alla moderna".

Nel 1637 il Vescovo ordinò che la chiesetta fosse scialbata e fosse recuperata la campana, che nel frattempo era stata prestata alla chiesa di S.Pietro fuori Sorano (si trovava al Tinaio).

Nel 1645 il soranese Salvatore di Daniello fondò per testamento nella chiesa di S.Monica un beneficio, intitolato a S.Paolo primo eremita con obbligo di fare una festa nella sua ricorrenza, lasciando un capitale di 500 scudi con rendita di 40 scudi per il cappellano, che però doveva essere scelto tra i sacerdoti di Sorano. Maestro Sagro di Daniello, fratello di Salvatore, doveva curare l'esecuzione del testamento e nell'occasione si impegnò ad acquistare un messale e ad indorare un calice per S.Monica.

Il beneficio fu effettivamente eretto il 1° agosto 1647 e nel rispetto della clausola posta da Salvatore di Daniello la chiesetta passò a un cappellano di Sorano e fu amministrata da un Camerlengo, nominato dall'Arciprete. Così il clero soranese si sostituì ai frati agostiniani, che fino ad allora avevano tenuto la chiesetta di S.Monica.

E' opportuno osservare anche che il particolare dell'antica stampa del Ruggeri, inserita da Lisena, riporta un edificio tondeggiante, che non è la chiesetta, ma la "Rocca vecchia", come dice la didascalia della stampa stessa. Esisteva infatti un'antica rocca sull'alto del Masso, di probabile fondazione bizantina e primo nucleo attorno a cui si formò successivamente l'abitato di Sorano, come ho ipotizzato nel suddetto mio libretto: "Le origini di Sorano...".

Però al di là dell'intitolazione della chiesetta e della identificazione della rocca nella stampa del Ruggeri, Lisena lancia una interessante e giustissima proposta: inserire una lapide, che ricordi quanto esisteva ed è scomparso dal Masso a causa del crollo del 1801, a futura memoria sia per i soranesi che per i visitatori.

La lapide potrebbe essere più o meno concepita così:

**"SU QUESTO MASSO, DISASTROSAMENTE CROLLATO NEL 1801, SI ERGEVANO L'ANTICA ROCCA, ORIGINALE NUCLEO DI SORANO, E LA CHIESETTA DI S.MONICA, FONDATA DAI FRATI AGIOSTINIANI DI S.MARIA DELL'AQUILA"**.



**Anno 1986 - Foto ricordo dopo gli esami di una V° Elementare di Sorano. Oltre agli insegnanti, gli alunni, la mitica bidella Valentina e il suo delizioso nipotino Daniele - Gabriella Balotti**

**Il mio verde è finito...lo zuccherino è ammannito.**

Altri tempi dove la Santa Pasqua era molto sentita nelle famiglie.

Ricordo che da piccolo la Domenica delle Palme con mia nonna strappavamo una foglia di olivo a metà, sarebbe stato il pegno a garanzia che il mattino di Pasqua chi per primo, incontrandosi, avesse detto "il mio verde è finito" avrebbe vinto un premio. Come consuetudine vincevo sempre io, alle 7 del mattino aprivo la porta della casa di nanna e velocissimo annunciavo "il mio verde è finito"...la risposta "lo zuccherino è ammannito". Sul tavolo trovavo questo squisito biscotto da Lei preparato e la solita mancetta. Già dai primi giorni antecedenti la Pasqua fervevano i preparativi, sia religiosi sia del mangiare. Il sacerdote passava per la benedizione delle case....sapevamo l'ora per cui era doveroso trovasse la famiglia al completo. Il tavolo era coperto con una tovaglia bianchissima dove sopra spiccavano in un cestino le uova e una caraffa di acqua, che dopo la benedizione venivano messe da parte, per poi bollirle il mattino di Pasqua, sia per la colazione che l'antipasto del pranzo.

La colazione era un rito molto sentito in tutte le famiglie. La tavola imbandita per le ricorrenze più belle: piatti con il bordo dorato, posate brillanti, la tovaglia con i ricami a mano. Alle 9 precise eravamo tutti in piedi davanti al proprio posto, la nonna iniziava la preghiera di ringraziamento al Signore per averci dato il cibo. Nonno si sedeva e augurava il "buon appetito" seguito da noi tutti. In mezzo al tavolo la pizza di Pasqua tagliata con sopra la palma di oliva. Non mancava la zuppa d'agnello (buglione) e gli strigoli sempre di agnello cucinati in bianco con la cipolla (erano il mio piatto preferito), il capocollo quello preparato in casa e lasciato per questa occasione come la bottiglia di vino bianco. Finita la colazione tutta la famiglia si recava in Chiesa per la solenne Santa Massa. Ci siamo dimenticati questa tradizione e contemporaneamente anche la Santa Messa.

Enzo Damiani



**TESTIMONIANZA DI UN TRAPIANTATO DI MIDOLLO OSSEO – TRATTA DA UN GIORNALE DELL'AVIS**

Nell'ultimo anno ho ricevuto trasfusioni con una media di 1 o 2 sacche di globuli rossi ogni 7/10 giorni. Quest'anno di vita non appartiene solo a me ma anche ai donatori, a tutti i donatori e anche a coloro che avrebbero voluto esserlo e non hanno potuto.

Infatti, pur con discreti risultati delle terapie prima e dopo del trapianto di midollo osseo, se oggi ho la possibilità di avere un futuro la devo ai donatori di sangue e al mio "Angelo" donatore di midollo. Vi lascio questa testimonianza perché vorrei che maturasse e si diffondesse nel nostro Paese, che è molto generoso, la consapevolezza che donare il sangue non è un semplice atto di solidarietà civile ma in molti casi, e soprattutto per i pazienti oncematologici, significa donare la vita a chi sta lottando e la speranza di farcela".



**D: Perché un individuo con peso inferiore ai 50 chili non può donare?**

R: Per non mettere a rischio la salute del donatore. Una persona di 50 kg ha in circolazione circa 3,5 litri di sangue.

Se si sottrae ad una persona più del 15% del sangue, questa ha un malore. 495 ml (prelievo massimo consentito) è il 14,14% del sangue di una persona di 50 Kg.



**Una domanda che ci viene posta spesso, soprattutto dalle future aspiranti donatrici è: Perché una persona con peso inferiore a 50 kg non può donare il sangue ?**

Non è una cattiveria, ma c'è un motivo fisiologico per cui non è possibile donare il sangue se si è sotto i 50 Kg. Per legge si prelevano circa 450 cc di sangue (+ 4/5 provette per farti tutti gli esami necessari), la massa di sangue circolante è proporzionale al peso della persona...se pesi meno di 50 kg, prelevandoti tale quantità di sangue, l'organismo potrebbe avere dei seri problemi: abbassamento della pressione sanguigna, ad altro...

Donare il sangue è un gesto fantastico, ma fare del bene agli altri non deve comportare assolutamente problemi per la salute del donatore. La priorità è sempre la sicurezza dell'aspirante donatore... Bene fanno i nostri medici a rispettare scrupolosamente tale regola anche perché a rischiare, dal punto di vista legale, sono loro che autorizzano la donazione...

### “I TRE IMPAVIDI AMICI”

Così decisero: anche perché non potevano dire di no. Furono gli amici del richiedente, Peppetto di Bernardo il cugino e l'amico Elvezio sarto di famiglia ad accondiscendere alla richiesta di Mario di Polido. Andare a Gorla per fare una serenata alla sua amata Elidia. Una serenata a Gorla tanto da passare alla storia e gli amici titubanti non esitarono più di tanto ad accettare alla richiesta. Era una serata limpida di Maggio di luna piena, partenza alle nove da via dell'Arco. Peppetto ritirò l'asino dalla stalla che, per quell'ora strana non voleva saperne di uscire chiedendosi cosa mai gli stava ballonzolando per la testa al suo padrone. Passando per via dell'Ospedaletto Peppetto chiamò l'amico Elvezio,



uscirono insieme da via del Borgo calpestando piazza Vanni e, girando a gomito strusciando il muretto di Azelio il calzolaio fu facile giungere via dell'Arco, dove l'amico Mario ansioso li attendeva. L'itinerario di destinazione molto conosciuto, non rimaneva che mettersi in viaggio. Il somaro ubbidiente sopportò il peso della piccola valigetta un grammofono a manovella e, i tre impavidi amici presero il via per la destinazione città di Gorla. Scendere alla Lente, attraversare il ponte, costeggiare il fiume per poi scalare le vie Cave. Ci voleva l'amore di Mario e il rispetto dell'amicizia per un'avventura simile. Passato San Rocco Elvezio accusò la fatica delle Vie Cave e chiese a Peppetto un passaggio sull'asino che non gli fu rifiutato. Elvezio, un metro novantotto di altezza, salito che fu l'asino si incurvò leggermente, le gambe di una lunghezza spropositata tanto da sfiorare il suolo. Chi non ha letto Don Chisciotte della Mancia? questo viene alla mente da un simile quadretto, Peppetto alla briglia, Elvezio a cavallo e Mario attaccato alla coda del somaro. Camminarono al chiaro della luna per circa un'ora abbondante. Percorsero un tratto dei pianetti e, girando a destra scesero il Rancatoio evitando l'Elmo. Guadarono il rio Calesine fortunatamente asciutto e salendo raggiunsero la cima della collina. Finalmente intravidero un lumicino in lontananza, sicuramente la fiammella di citilena della casa di Pippo Finocchi babbo dell'amata Elidia, Gorla era vicina. Percorsero lungo un viottolo pietroso e, passata la vigna del soranese (Piero Loli) si appartarono avvicinandosi alla casa. Aprirono sopra il basto del somaro quel marchingegno musicante, fu dato molti giri di manovella finché Mario appoggiò delicatamente il disco da settantotto giri sul piatto del giradischi che prese a girare vorticosamente, appoggiò la puntina graffiante sul disco e la musica si fece sentire con la canzone "O campagnola bella". Solo poca musica e indistinte parole uscirono dal disco. Il somaro mal sopportando un tagliare simile dette un sobbalzo facendo crollare la valigetta che Mario riuscì a prendere al volo, Elvezio si spostò di lato, il somaro si fermò solo alla prontezza del padrone Peppetto ma, la serenata tanto declamata ebbe termine in un modo quasi disonorevole. Il sobbalzo del somaro svegliò il cane che iniziò ad abbaiare, il gallo per timore di un furto di galline incominciò a gorgheggiare, il gatto si dette alla fuga, i piccioni frullarono in volo senza allontanarsi troppo e le pecore si strinsero ancora più fra di loro. Nonno Pippo che un po' immaginava tutto, gradì l'iniziativa del futuro Nuoro e uscì fuori accogliendo i tre impavidi amici. Aprì la piccola cantinetta dove, cacio tosto e prosciutto stagionato facevano bella mostra accompagnata da un vino rosso che più rosso non si può e convivarono. Si fece vedere nonna Maria, mentre l'amata Elidia vergognosa fece appena capolino dalla finestra di camera dando spazio ai vetri ricoperti da trina bianca, la sorella più piccola Rosina, si svegliò di soprassalto facendo scrocchiare le foglie di granoturco del materasso. Mangiarono i tre impavidi amici anche se la serenata non ebbe l'effetto desiderato ma, per il resto tutto bene. Mario volle riparare e, con la sua voce tenorile, omaggiò l'amata Elidia cantando il suo Cavallo di battaglia "Il Barcarolo romano".

Fu un pomeriggio di tanti anni fa che, incontrando Elvezio in piazza Dante e sapendo dell'amicizia con mio babbo ci salutammo. Come succede tra persone che dà tanto non si vedono venne subito di raccontare un fatto successo tanto ma tanto tempo fa. Così Elvezio vestito di tutto punto, con la sua postura tutta d'un pezzo, come se avesse mangiato un fuso, baffetti arditi, il cappello borsalino sulle ventitré, volle raccontarmi della serenata fatta insieme all'amico Mario e Peppetto a Gorla. La fantasia non gli mancò nel raccontare e sorridendo ci salutammo.

Romano Morresi

### BAGNI DI FILETTA

Navigando in internet ho trovato la foto pubblicata qui a fianco dei vecchi bagni di Filetta e, facendo qualche ricerca, sono riuscito ad individuare chi fosse il signore in piedi vicino al fabbricato in tufo con la scopa in mano.

Si tratta di Angelino Giorgi, che gestiva il Bagno agli inizi del '900, insieme alla sua famiglia.

La rustica casetta che si vede sulla sinistra ospitava 5 bagni o cabine per lavarsi, mentre all'aperto vi erano due rudimentali vasche di acqua calda, una delle quali alimentava le cabine suddette.

Alessandro Porri, in un articolo uscito qualche anno fa su "La Voce del

Capacciolo" ne descriveva così il funzionamento: *".....le cabine, in muratura, all'interno delle quali era stato scavato un vuoto di un metro x un metro, profondo 50/60 cm., dove si accedeva scendendo due scalini per poterci immergere. Un sistema molto elementare permetteva, dopo avere tappato il foro di uscita, di fare entrare l'acqua calda proveniente da altro foro in comunicazione con la vasca da tappare con altro sughero dopo avere raggiunto il livello desiderato dell'acqua. Stappando, dopo l'utilizzo, il tappo sul fondo si vuotava il vano....."*

Annetta Forti ricordava in un suo vecchio scritto su "La Voce" che il prezzo per poter fruire di un riposante bagno caldo e, detto alla soranese darsi una bella "sdirallata", era di una lira a persona che ovviamente andava al gestore che provvedeva a tenere pulito e in ordine l'intero complesso.

Rivedendo questa vecchia foto il pensiero è andato agli anni della mia fanciullezza, quando da ragazzino, (anni '60/'70) frequentavo i bagni di Filetta. Già a quel tempo la costruzione in tufo che ospitava le cabine non esisteva più, non c'era neanche il custode mentre le due grosse vasche di acqua calda erano ancora funzionanti anche se ridotte in cattive condizioni. Nella prima vasca, la più grossa e quella più profonda vi nasceva l'acqua, si vedeva chiaramente salire le classiche bolle dalla roccia dal fondo della vasca. La seconda veniva riempita a caduta ma era poco usata da noi ragazzi perché sporca e l'acqua troppo bassa. Per evitare il trabocco dell'acqua, alla fine della seconda vasca vi era una apertura di scarico dove l'acqua debordava in un piccolo rigagnolo che si andava a disperdere nella campagna circostante.

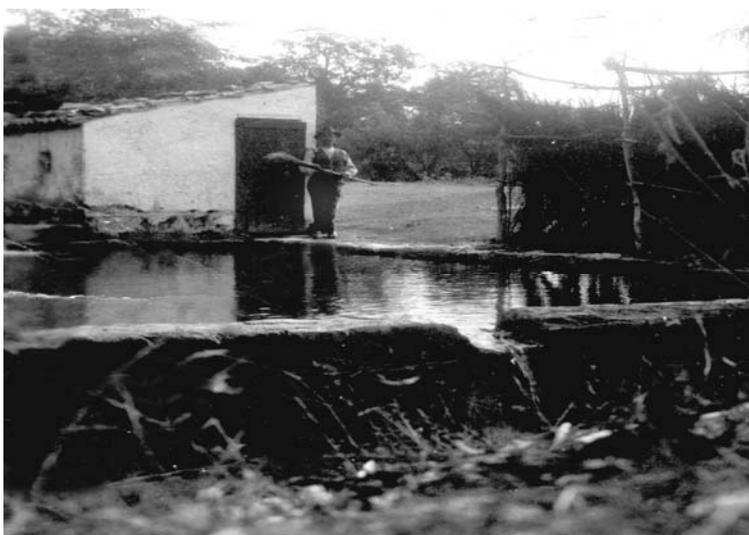
La frequentazione della rudimentale piscina avveniva perlopiù durante la buona stagione dove in pratica trascorrevamo le nostre vacanze estive. Raggiungevamo Filetta a piedi o in bicicletta armati di costume e in assenza di questo facevamo il bagno in mutande. Io avevo una piccola bici con il manubrio da corsa che mi aveva costruito il mio babbo a cui ero molto affezionato. La bici era equipaggiata con campanello, fanalino con dinamo, portaboraccia con boraccia piazzata sul tubo obliquo del telaio e un apposito contenitore per riporre la fionda. Ricordo di aver imparato da autodidatta a nuotare proprio lì a Filetta e ciò mi ha permesso successivamente di fare qualche capatina anche alla Gora (centrale di Acquadalto – altra zona balneare soranese di quel tempo) frequentata dai ragazzi un po' più grandicelli dove l'acqua oltre ad essere freddissima era anche molto profonda e quindi più pericolosa. A Filetta ho passato divertenti e piacevoli pomeriggi a sguazzare nell'acqua, giocare all'aria aperta e fare merenda insieme agli amici anche se i numerosi tafani presenti erano molto fastidiosi e le loro punture dolorose.

Sempre collegato a quel periodo e ai bagni di Filetta a alla adiacente chiesa di Santa Maria ricordo che per un brevissimo periodo venne a Sorano un sacerdote originario di un paesino vicino Brescia, come viceparroco di don Enzo. Il prete, credo si chiamasse don Andrea, era un omone robusto, di animo buono, molto simpatico al quale da buon lombardo piaceva anche fare qualche bicchieretto di vino. Fra le diverse iniziative intraprese per noi ragazzi (al tempo eravamo un bel gruppo) organizzò il restauro della Chiesa di S. Maria dell'Aquila allora di proprietà della Diocesi che si trovava in completo stato di abbandono ormai da anni. I lavori iniziarono di gran lena ma durarono solo un breve periodo poi purtroppo dovvemmo desistere perché troppo impegnativi e quindi al di fuori della nostra portata. Fu anche quello un bel periodo e mi dispiacque molto quando il prete fu nuovamente trasferito credo nella vicina San Quirico dove fece il parroco per 3-4 anni.

Ora è tutto diverso, l'intera area è stata acquistata e restaurata dalla società Terme di Sorano che ha messo in piedi un complesso termale moderno e molto apprezzato dai tanti turisti che lo frequentano, vero fiore all'occhiello del nostro paese.

Momenti passati ma restano i bei ricordi.

Claudio Franci



## Il pollaio della Signora Maria

Così era chiamato, 50/60 anni fa, l'allevamento avicolo Santa Edvice, situato tra Sorano e San Quirico. Sicuramente uno dei più grandi del centro Italia credo che occupasse più di 30 addetti, una Fiat per il comune di Sorano. Si dice che venissero allevate circa 20.000.000 tra galline per la produzione delle uova e carne. Sia per pubblicizzare il



pollo sia per la comodità di reperire il prodotto, nacque a San Quirico la prima Sagra del pollo, tutt'ora esistente, anche se strutturata diversamente.

Dopo qualche anno di esperienze, vista l'affluenza di pubblico si pensò di organizzare contemporaneamente anche una mostra per invitare giovani agricoltori ad intraprendere questa attività.

Con il supporto della Camera di Commercio di Grosseto per due anni di seguito furono tenute la prima e la seconda Mostra avicola della maremma. Stand di prodotti per la crescita e sviluppo della gallina e per le attrezzature occorrenti. Per tutta la durata, si tennero convegni con esperti del settore il più atteso quello del Rag. Baldini proprietario del Santa Ed vice e sicuramente il più apprezzato e il più seguito. Con la stretta collaborazione Camera di commercio Ente Maremma furono istituiti i primi corsi per futuri imprenditori con la durata di un mese presso l'Allevamento stesso.

Uno dei primi allevatori che investì le proprie forze e risorse fu anche il mio babbo. Io mio fratello e mio nonno eravamo la forza lavoro. Non perché il lavoro fosse stato faticoso, (il più pesante lo svolgeva il babbo), ma per la assidua presenza di 365 giorni all'anno.

Si iniziò costruendo un piccolo capannone attrezzato all'uopo, inizialmente furono inseriti circa 250 pulcini femmine selezionati da produzione ovaiola nati 20/30 giorni prima e da allevare fino alla produzione. Avevamo comperato una incubatrice a petrolio per 100 uova, Babbo aveva imparato, tramite un piccola cassetta in legno con una lampada dentro e un foro ovale a riconosce l'uovo "ingollato" per cui idoneo alla riproduzione. Di 100 uova nascevano il 95/96%. Dopo poco la nascita i pulcini venivano selezionati femmine e maschi. I maschi li vedevano per la produzione di carne e le femmine venivano allevate per sostituirle alle vecchie, non più idonee alla produzione. Quattro volte al giorno passavamo a raccogliere le uova, tenevamo a tracolla sulle spalle un contenitore dove venivano messi dei cartoni da 30 uova, si arrivava a riempirli fino a 5 (150 uova). Dopo qualche anno arrivammo alla piena produzione con circa 1.000 galline selezionate "le padovane" per quei tempi le migliore per produzione (arrivavo 150/180) uova annui. Babbo aveva stipulato un contratto di vendita con il Con.se.av (Consorzio avicolo Senese) che ogni due giorni provvedeva al ritiro della produzione, confezionate in cartoni sigillati, venivano caricare sul camion, per arrivare al centro di distribuzione. Erano gli anni cosiddetti del caro-uovo, vendevamo un uovo 17/18 lire caduno.

Le galline avevano spazi recintati sul terreno dove vivevano tutto il giorno rientrando nel capannone per depositare le uova ognuna nel proprio cove che aveva scelto e la notte per dormire. Oggi si chiamerebbe allevamento a terra molto ricercato. Con l'avvento degli allevamenti di batteria dove la gallina vive, vegeta e produce stando ingabbiata in 20 cm cubi per tutta la sua esistenza, i costi si sono abbassati vertiginosamente e di produzione e di manodopera e di alimentazione. Pertanto questa situazione ha creato che il prezzo di vendita delle uova non era più remunerativo per il tipo di allevamento. Per primo a chiudere fu l'allevamento Santa Ed vice....via via anche i più piccoli allevatori a conduzione familiare.



Enzo Damiani

**La Porta.**

L'archetto del Ferrini, cioè la porta della città, sembrava, a me bambino, enorme, grandiosa, tanto che da adulto, l'avrei chiamata la grande porta di Kiev, conosciuta in tutto il mondo. Per uscire dal vecchio Sorano, la porta del Ferrini era ed è un passo obbligato, un solenne punto di riferimento che comprende tutta l'area dalla piazza delle fontane alla piana del Filippini. Il detto vado alla porta, infatti, per i soranesi significa andare e muoversi in tutta l'area suddetta, cioè: piazza delle fontane, piazza del Comune, piazzale del Filippini. La porta indica tutto ciò, da cui deriva per estensione anche il Portone, senza limiti. Meglio sarebbe stato dire: vado fuori porta. Nella lingua italiana poi, il genere maschile, più grande, e femminile, generalmente più piccolo, (es. porta e portone, sole e luna) esiste anche nelle cose, negli oggetti inanimati, dove sarebbe stato più logico avere la forma neutra. Ma tant'è. Comunque, per me quella porta, pensata maschio o femmina, grande o piccola, era immensa, e dava l'idea di essere l'ingresso di una grande città. Le altre porte del paese: quella dei Merli e le tre porte della Fortezza, le ho osservate poi con occhio più adulto e disincantato, sebbene più suggestive e di certo interessanti. Mentre anche gli stessi rioni del paese, oggi piccoli e disabitati, apparivano pure grandi, affollati, pieni di vita e di gente operosa vivacemente attiva. Questo è il Sorano che spesso mi appare, che mi piace ricordare come una favola dove tutto viene collocato in un mondo fantastico in modo forse che non è mai esistito, né esisterà. Ma si percepisce e lo si vive intensamente, a volte senza distinguere la realtà dal sogno. La mia è una passeggiata nella memoria, uno sguardo alla storia, un ricordare chi siamo. In questo sentimento si colloca spesso la metafora del poeta che nella sua immaginazione rappresenta una dimensione lirica che trascende la nuda realtà.

Infatti: "Vedrassi prima senza luce il sole  
ch'io ti smarrisca dalla mente mia"...

Mario Bizzi



Foto di Giuliana Mezzetti

**La lucciola**

Un giorno senza sole.  
Guardo le nubi che riempiono il cielo;  
rimpiango l'estate e le viole.  
Niente verde intorno, solo il vecchio melo...  
Ricordare tante cose mi duole.

Torneranno le notti belle,  
del mio amato fiume sentirò il mormorio.  
Ci saranno ancora tante stelle  
E di giorno udrò degli uccelli il cinguettio,  
nello stagno felici raganelle...

Ancor la lucciola si poserà nella mia mano,  
il ricordo di quei giorni farà male;  
cercherò tra le mie la tua di mano,  
mentre alzerò gli occhi al cielo col gesto normale  
di chi sente nel cuore una carezza che lo sfiora piano.

Ti vedo lassù tra le nubi e tutto il resto mi sembra banale  
Sei ancora qui con me, mamma : sei quella lucciola  
che si posa nella mia mano.

Franca Rappoli

Dalle: le dolcerie d'Itumelia

**Il dolce di pane**

Mettere a bagno la sera prima 4 ettogrammi di pane raffermo in un liquido composto da una bicchiere di latte e caffè. Il mattino successivo togliere il liquido in eccesso, aggiunge due uova tre cucchiaini di zucchero, un po' di cioccolato a pezzetti, uvetta sultanina e una bustina di pane Angeli. Se l'impasto risultasse morbido aggiungere un cucchiaino o due di farina. Mescolare il tutto con un mestolo di legno, versare poi in una teglia oliata, cospargere sopra con lo buccia di un arancia grattugiata e una spolverata di zucchero.

Cuocere il tutto in forno a 180 gradi per 40/45 minuti.

Enzo Damiani



### Ricordi di gioventù e riflessioni varie

Ho appreso di recente che sotto "La Voce dell'AVIS" sono stati pubblicati due nuovi numeri del giornalino, e questo mi fa molto piacere in quanto ne sono sempre stata un'assidua lettrice.

Frequento Sorano da quando sono nata, in quanto paese natale di mia madre.

Quando ero piccola mia zia Elisa mi portava sempre al parco la mattina, perché l'aria faceva bene, sperando che mi venisse un po' di appetito perché, pare, che "non mangiavo niente", anche se poi mi sono rifatta!

Quando veniva zio Carlo andavamo al lago di Capodimonte e io mi divertivo molto a stare in acqua e a giocare con loro.

A quei tempi ci si divertiva con poco: una palla, nascondino, una corda, un giornale, piattini e tazzine, le palline clic clac, il frisbee, insomma giochi anni '70 che oltre a essere divertenti davano il senso dello stare insieme, del socializzare, del condividere; poi sono arrivati i video games e piano piano questi valori sono andati diminuendo perché il tempo libero si trascorrevà di più in solitudine; poi con l'avvento del P.C. e i social network questi valori sono proprio scomparsi, fortunatamente non per tutti, ma molte persone, purtroppo, trascorrono e danno senso e valore più a quello che gira sul web che ai rapporti umani.

Io personalmente ricordo di aver condiviso tutti questi giochi con le mie amiche di Sorano, a cui dai 13-14 anni in su si è aggiunto il gioco del flipper e del ping-pong al bar di Michele, l'ascolto del jukebox e le partite a bigliardino al bar della Ghiga e poi le partite a briscola.

Ricordo che in qualche occasione ho partecipato anche al torneo di briscola, dove puntualmente venivo eliminata, al contrario di mia madre Vittoria che invece ha vinto varie volte.

Uno dei giochi che facevamo spesso era quello di raccogliere i pinoli al parco; naturalmente vinceva chi ne raccoglieva di più; oppure ci riunivamo per ascoltare la chitarra che Claudio Magrassi suonava benissimo, oppure ci ritrovavamo nella cantina di qualcuno a fare merenda e bere un buon bicchiere di vino.

Era bello rincontrarsi ogni volta e stare insieme a parlare dei nostri desideri o dei nostri problemi e ridere e divertirci tra di noi; è un periodo della mia vita che ricordo sempre con piacere.

Alessandra Conti



#### Pasqua

Ramoscello d'ulivo, coratella d'agnello capocollo e uova lesse a colazione!

Col panierino a pasquetta: com'era bello!

Il gloria a mezzanotte : in chiesa quante persone!

Portarsi dietro tutte le cose a far benedire, non era un fardello!

Franca Rappoli



L'AVIS Comunale di Sorano ringrazia l'Azienda Pubblica si Servizi alla Persona PICCOLOMINI SERENI per la concessione del generoso contributo ricevuto, finalizzato alla parziale copertura delle spese di stampa del notiziario.



**AVIS** QUESTA VOLTA IL SANGUE DALLO A NOI!

**SORANO**

**DONARE SANGUE.**  
In estate è ancora più importante.

### ... expo turisti fai da te

Nel cuore pieno della notte, alle 03 di sabato 26 Settembre A.D. 2015 ultimo fine settimana del mese, un pullman messo a disposizione dal Comitato Festeggiamenti di San Quirico, carico di una nutrita schiera di compaesani muove dalla piazza principale del paese in direzione di Milano per una visita turistica libera all'EXPO la manifestazione internazionale sul cibo organizzata questa edizione dall'Italia.

Il programma prevede la giornata del sabato dedicata interamente alla visita libera all'Expo, pernottato in albergo, la domenica mattina escursione in città a Milano e nel primo pomeriggio partenza e rientro.

Si preannunciano giornate limpide di caldo sole e l'allegria è visibile da subito e contagiosa, poi giunti a destinazione la comitiva si è disunita e subito persa di vista stante l'inverosimile e inaspettata presenza di pubblico che quasi impediva di camminare sul Decumano il viale centrale, una calca che ha reso assurda e fastidiosa la lunga attesa prima di poter accedere a qualsiasi padiglione.

Tuttavia, io credo, che ognuno dei presenti, ha nel ricordo e ancora negli occhi l'incanto e la bellezza delle strutture messe in opera, in visione, per raffigurare e far conoscere cultura e cibo delle tante nazioni di tutto il mondo partecipanti a tale manifestazione ma non mi addentrerò nella loro descrizione dettagliata o meno che occuperebbe decine di pagine e non darebbe l'idea e neanche lontanamente l'emozione che si prova nel vederle lì, sul campo, mi limiterò nell'affermare di aver assistito ad uno spettacolo sublime, una giornata consumata piena, nottetempo poi, stanchi ma anche appagati dopo breve vicissitudine per raggiungere l'albergo prenotato, l'agognato sospirato riposo.

La domenica mattina abbiamo onorato il desco dell'albergo prendendo parte efficacemente al sacco delle derrate a disposizione, una succulenta prima colazione, prevista dal servizio, aldilà di ogni immaginazione e previsione, dopo di che, parcheggiato il pullman a ridosso del Castello Sforzesco, a piccoli gruppi via all'escursione libera per la città.

Oltre al sottoscritto il mio gruppo si è formato con mia moglie Annamaria, Miredo e Pina e all'ultimo secondo si sono aggregati Michele e Modesto, una visita veloce all'interno del Castello Sforzesco che consiglio di fare, quindi, con ostentata contraffatta nonchalance, tutti noi, turisti fai da te, siamo giunti in piazza del duomo, affollatissima di visitatori di tutto il mondo con maggioranza di asiatici orientali, una varietà di colori e di costumi davvero fantastica.

In piazza, una sosta opportuna, filmati e foto ricordo con lo sfondo la bellezza impareggiabile del Duomo, poi, un'escursione doverosa, falsamente con distacco in Galleria del Corso splendida agli occhi dove abbiamo osservato e considerato una palpabile opulenza, ma anche esibizione di un mondo effimero, all'apparenza dorato, ad uso e consumo di gente affascinata, incantata, che può sognare per un attimo una vita da favola; l'uscita a Piazza della Scala che non mi ha entusiasmato dopo di che non abbiamo disdegnato lo struscio in via Montenapoleone interamente percorsa, ma nonchalance addio alla visione dei prezzi esposti nelle vetrine delle boutique, occhi sgranati, bocca aperta e libero commento, tuttavia non ripeterò nessuno dei termini o vocaboli inenarrabili usati e uditi ogni volta a quell'ostentazione del lusso, visibile, palpabile in ogni teca e nei frequentatori abituali.

Per il pranzo ci siamo affidati in toto alla indicazione di Miredo e Pina noti conclamati salutisti e, quantunque informati e redarguiti a dovere, hanno assecondato tale scelta anche Michele e Modesto patentati buongustai come dire ... di appetito; e così, nel ristorante a vetri scelto per il nostro desinare posto all'interno di uno dei cortili del Castello Sforzesco, abbiamo apprezzato dell'ottimo pollo lesso accompagnato da abbondante insalata verde e granturco che anche i buongustai hanno ordinato e consumato con gusto e di buon cuore? ... mangiare, prezzo e servizio che non scorderanno mai.

Infine, il tranquillo accostamento al pullman e la partenza, un rientro rilassante, appagato, in assoluta distensione, alcune fermate di servizio tra cui quella all'autogrill prima di Firenze, l'ultima, dove chi ha voluto ha potuto consumare una buona cena che dopo il granturco e l'insalata ... ci voleva proprio.

La scelta di riportare in modo semplice, scarno, la visita all'Expo, è stata dettata dal fatto che se mi fossi soffermato a raccontare nei particolari, anche solo la metà degli eventi, non sarebbero bastate tutte le pagine del giornalino la Voce dell'Avis.



### La haccia a ittopo.

Tutte le sere, dalle 21 alle 21,30, il padre ministro faceva un giro di ispezione nel cameroncino: il dormitorio di una pluriclasse elementare di dodici alunni. Controllava se tutti i bambini erano al loro posto, li chiamava uno ad uno, li salutava, poi dava la buona notte. Dopo qualche minuto, tutti si alzavano in piedi vicino al proprio letto e aspettavano gli ordini del capo: Piccini, il gigante di Lastra a Signa, quello che aveva una sorella di diciannove anni che pesava 120 chili. Questi, con tono imponente e autoritario diceva: “Prefetto, siamo tutti pronti per la haccia a ittopo”. Bene. OK.



Foto di Marcello Radiconi

Al proprio posto: via, all'attacco! Tutti a correre di qua e di là per procurarsi un'arma appropriata: una scopa, un bastone, uno zainetto riempito con un paio di scarpe, altre cianfrusaglie: eccetera eccetera. Tutti si schierarono al proprio posto di combattimento già assegnato in rigoroso silenzio, nell'attesa di un segnale per iniziare la divertente caccia al roditore di turno. La haccia, come dicevano tutti, durava da un pezzo, senza successo. Ma quella sera...dopo misteriosi movimenti, si sentì all'improvviso un leggero rosicchiare: era un topolino che faceva fuori alcuni biscottini prelibati che si trovavano su uno zainetto posto sullo schienale del letto di Falcionelli. All'attacco, ordinò Piccini, con destrezza e rapidità. Il topo apparve quasi subito: botte da orbi in tutte le direzioni fino a che uno lo beccò con un colpo mortale. Bravo, bravo, sei stato bravissimo. Ma di lì a poco tutti si sentivano un po' colpevoli e orfani: assassino, assassino, che hai fatto. Hai privato tutti di un divertimento sicuro, di un caro amico, di un compagno. E giù botte da orbi al colpevole vile e insensato fino a che intervenne padre Silicani, svegliato da quel baccano. Che succede, che succede! Niente, niente: è morto un topo. E' stato lui, Falcionelli. Un topo? In queste stanze che già furono di Lorenzo il Magnifico? Non è vero, state sognando. Non ditelo mai a nessuno. Su, da bravi, andate a letto. Qui non c'è proprio nessun topo. Ma la mattina dopo, quando si presentò suor Costanza, la monaca cappellona, a misurare la febbre al piccolo Tesoriere, si sentì un urlo straziante: “Ah, Aaah! Un topo, un topo! Urlò suor Costanza incacalita, prima di scappare terrorizzata brontolando impropri. Era proprio lui, ittopo. Redivivo? Era riapparso, non si sa come. Ma nessuno seppe mai dire se da vivo o da morto. Comunque...Onori al topolino amico. E così, quasi piangendo: “Questi furo gli estremi onor renduti al roditore di biscotti i'topo”.

Mario Bizzi

### Zuppa d'agnello (per Pasqua) di Maria Pallavicini

Tagliare a piccoli pezzi un kg di agnello spalla e collo, tenere in bagno nel latte un'intera notte. Il mattino successivo scolarlo e lavarlo mentre in una padella a bordi alti si prepara un trito di cipolla e peperoncino sale e si fa soffriggere. Quando la cipolla sarà appassita, mettere la carne farla rosolare bene, svaporare con un bicchiere di vino bianco. Sminuzzate 500 grammi di spinaci precedentemente bolliti e metterli a rosolare per 15 minuti insieme alla carne. Aggiungere pomodoro continuare ad insaporire. Sbattere tre uova con formaggio grattugiato versare dolcemente le uova sbattute sopra il contenuto, insaporire ancora. Versare il tutto sopra un vassoio dove precedentemente si avrà adagiato pane tostato.

Franca Piccini



Foto di Marcello Radiconi