

Sticciano com'era

Tamara Volpi Bruno Brizzi

ricordi
racconti
persone

Comedit
Edizioni

© Tamara Volpi Bruno Brizzi
stefano.brizzi5@virgilio.it

Finito di stampare nell'agosto 2011
Ristampa novembre 2011

da Comiedit Edizione di *Giacomo Cantini*
Via della Villana, 64
57016 Rosignano (Li)
Tel. 0586 764636
www.comiedit.it

Sticciano com'era

Tamara Volpi Bruno Brizzi

ricordi
racconti
persone

Comedit
Edizioni

*Dedichiamo questo lavoro
ai nostri figli Ulisse e Stefano,
a Elena, alla piccola Diana
e a tutti gli amici che hanno
condiviso con noi
la magia di Sticciano.*

Un paese, il suo territorio, la memoria, i ricordi, i personaggi...

L'idea di leggere queste pagine su Sticciano che io conosco poco e da pochi anni mi incuriosiva e nello stesso tempo mi infastidiva perché, da estranea, entravo in un mondo che non era il "mio". Però, mano a mano che le pagine scorrevano sullo schermo del computer, riuscivo a vedere i luoghi e i personaggi di un mondo contadino che non c'è più e mi sentivo sempre meno lontana.

Queste pagine, infatti, mi hanno portato indietro nel tempo, ad un'altra campagna, quella delle estati della mia infanzia: luoghi diversi, personaggi diversi eppure molto simili ed ho rivisto i colori di quei giorni, ho risentito le voci di persone care ed ho assaporato di nuovo la gioia di gesti semplici: un mondo che vale la pena di essere raccontato perché non se ne perda la memoria.

Sonia Romani

Ho sentito parlare per la prima volta di Sticciano nel lontano 1969, quando ho conosciuto Tamara, oggi mia moglie. I suoi racconti parlavano di un piccolo paese sospeso nel tempo, immerso nella natura, e abitato da personaggi che sembravano usciti da una vecchia novella. Curioso di conoscere questo luogo incantato, approfittai di una vacanza di Tamara nel paesino per andarlo a vedere. Dopo aver attraversato con la mia 500 la Maremma livornese e grossetana, arrivai a Sticciano Scalo e imboccai la ripida strada che, con una lunga serie di curve e tornanti, porta nella piazza principale di Sticciano Alto: purtroppo, però, era una brutta giornata, grigia e senza sole e mancava quella luce particolare che, specialmente al tramonto, illumina le pietre delle vecchie case, accendendole di mille colori in contrasto con l'azzurro del cielo. Il paese sembrava quasi abbandonato e io, forse ancora troppo giovane, non riuscii a cogliere il singolare fascino del luogo. Deluso di Sticciano, giurai a Tamara che non vi sarei mai più ritornato...

Ma i giuramenti, come le promesse, non sempre si mantengono e così eccoci qua, dopo tanti anni, a mettere insieme notizie, testimonianze e immagini alla ricerca di qualche frammento dell'atmosfera di quei tempi. Il nostro intento non è certo quello di scrivere un trattato sulla storia di Sticciano, ma di ricordare a chi c'era e far conoscere ai nuovi Sticcianesi gli usi, il modo di vivere e i personaggi più caratteristici del paese nel periodo compreso tra il secondo dopoguerra e gli anni novanta, quando chiuse i battenti l'ultima bottega.

Sticciano com'era

Nel secondo dopoguerra Sticciano contava circa 400 abitanti. La maggior parte erano originari del luogo, ma nel paese vivevano anche tanti lavoratori stagionali venuti in Maremma a fare i tagliaboschi o i carbonai, soprattutto dalle provincie di Arezzo e di Pistoia. Altri ancora arrivavano da fuori regione, per lo più dalla Lombardia, per lavorare nelle aziende agricole del piano, come la San Protasio di Milano, con sede alla villa dell'Ingegnere, o l'azienda del conte Tolomei, alla Pescaia. Vivevano a Sticciano e andavano tutti i giorni al lavoro a piedi, percorrendo diversi chilometri, perché "La Stazione" non era ancora nata: al suo posto c'erano soltanto poche case circondate dagli uliveti e dal bosco. Le caratteristiche del paese, piccolo, isolato e con una sola strada di accesso, facilitavano i rapporti umani e la solidarietà tra gli abitanti, ma creavano come una barriera, che soltanto pochi forestieri, quasi sempre parenti o amici di qualche paesano, avevano il privilegio di superare. La vita quotidiana si svolgeva in modo molto diverso da oggi: non c'erano automobili né televisione né elettrodomestici, solo poche famiglie avevano la radio e la plastica non aveva ancora invaso la nostra vita: molti oggetti di uso comune erano di metallo, legno o terracotta, e quando si rompevano si cercava di ripararli per prolungarne il più possibile la vita, quasi avessero un'anima come le antiche case del borgo. Questo la dice lunga sulle condizioni economiche di quei tempi: il lavoro scarseggiava e la maggior parte degli uomini, esclusi quei pochi che lavoravano alla vicina polveriera o avevano un'attività in proprio, dovevano adattarsi a occupazioni molto faticose come il taglio del bosco, la scorzatura del sughero, o il lavoro nei campi al piano, sempre duro, *scalabroso*¹ e mal pagato.

¹ Difficile

*... ricordo ai tempi di Poggioromano,
gli ulivi si andavano a sterpare,
un olio tanto buono, bello e sano,
la voglia ti faceva di mangiare,
la proprietà era del Conte Mario,
molto lavoro e poco salario.
Precisi dovevamo nell'orario,
tanto d'inverno che tanto d'estate,
come si trova il treno sul binario,
nelle partenze o nelle sue fermate.
Di lamentarmi spesso ero contrario,
ma se le spese son più dell'entrate,
la vita noi vivemmo assai trista,
per colpa del signor capitalista...*

Per questo gli Sticcianesi si arrangiavano coltivando ortaggi, ulivi e qualche albero da frutto, in piccoli spazi rubati alla macchia e irrigati con la poca acqua disponibile. Un concreto aiuto per l'economia delle famiglie veniva dall'antica istituzione degli Usi Civici, che permetteva ai residenti da molte generazioni di usufruire di alcune risorse naturali come la legna e le castagne, oltre a concedere il diritto di pascolo per il bestiame; nei terreni del piano, invece, si poteva seminare gratuitamente il grano e il ricavato della vendita veniva diviso tra gli aventi diritto.



Le donne e le faccende di casa

Se la vita degli uomini era dura e difficile, alle donne non andava molto meglio, perché i lavori domestici erano impegnativi e faticosi. Sia in estate che in inverno si alzavano all'alba per preparare il pasto al marito che doveva andare al lavoro al bosco o nei campi: per prima cosa dovevano accendere il fuoco per scaldare l'ambiente e l'acqua per lavarsi; poi fare il caffè quando c'era, altrimenti si usava l'orzo o la cicoria tostata. Per fortuna, grazie agli Usi Civici, la legna non mancava, ma anche quella doveva essere portata in casa e messa a posto e, se non lo faceva il marito, che quasi sempre tornava a casa distrutto dalla fatica, anche questo lavoro toccava alla massaia. Tra una faccenda e un'altra, in un baleno si arrivava a mezzogiorno, annunciato dalle campane. Dopo aver suonato l'ora, come ogni giorno, Nando il campanaro apriva il pozzo di piazza Marconi e le donne, munite di *mezzine*¹ di rame, andavano a far rifornimento di acqua per i servizi, visto che quella potabile veniva attinta a Fonte Vecchia. Il pozzo di piazzetta serviva la parte più bassa del paese, mentre chi abitava al *Poggio*, all'ombra del misterioso *Roccone*², si riforniva all'antico pozzo di Santa CATERA. Le faccende di casa senza acqua corrente erano più sbrigative, e le povere case di quei tempi non erano proprio tirate a lucido come quelle di oggi. Le pareti, imbiancate a calce, erano sporcate dal fumo delle stufe e dei camini, che spesso non tiravano bene e facevano ricadere da ogni parte un sottile strato di polvere scura. I pavimenti in mattoni si spazzavano con le granate di saggina e, ogni tanto, si dava il rossetto per ravvivarli un po'. Nonostante l'impegno e la grande fatica i risultati erano deludenti, ma la scarsa illuminazione dava una mano alle massaie nascondendo qualche magagna. Il lavoro domestico più faticoso, però, era fare il bucato: il lavatoio era a Fonte Nova, dove si andava a piedi per gli *scorcioi*, con i panni da sciacquare in un recipiente di metallo appoggiato sulla testa. Si lavava con sapone di Marsiglia e tanto olio di gomiti, mentre si chiacchierava del più e del meno con le

1 Recipienti per l'acqua

2 Resti dell'antico castello

altre lavandaie, non senza dimenticare qualche pettegolezzo. Finito il bucato si ritornava a casa e la strada in salita, con il *catinellone* sulla testa e le braccia dolenti per la fatica durata a stropicciare i panni sulla pietra del lavatoio, sembrava non finire mai.

*...ricordo quella vita fin da piccino,
che fatta di miserie e di dolori
poco mangiare di sopra al tavolino
la casa malandata dentro e fuori
una famiglia di povera gente
che possedeva poco o quasi niente
e non potendo far diversamente
che ogni tentativo si era vano
il lavoro tanto raro e deficiente
non c'era né vicino e né lontano
amara o molto amara amaramente
la vita di quei tempi era a Sticciano...*



Le botteghe

Nel borgo c'erano diverse botteghe tutte gestite da paesani: in piazza Marconi Carla e *Memmo* Corridori vendevano sali, tabacchi, generi alimentari e carne già macellata; da loro si poteva anche telefonare, perché gestivano il posto pubblico, passato in seguito al bar di Ovidio Saccardi, all'inizio di via Piccolomini. Da Ovidio si andava a fare una partita a carte o a biliardo e a chiacchierare con gli amici, bevendo un bicchiere di vino o un caffè fatto con la moka. Sua moglie Dina si occupava della vendita del pane prodotto nel forno di famiglia, della pasta e di altri generi alimentari, che teneva in un grande mobile di legno scuro con tanti cassetti e scompartimenti. Proprio davanti a questa bottega c'era la "Cooperativa Consumo e Libertà", della cui insegna si vedono ancora le lettere, ormai sbiadite. Era stata fondata dai paesani con una sottoscrizione e fu gestita per molti anni da Valmiro Vannucci e da sua moglie Lia. Questo locale, dove si vendevano generi alimentari, fungeva anche da bar con una moderna macchina da caffè, e a metà degli anni cinquanta vi fu messo in funzione il primo televisore di Sticciano che richiamava un gran numero di persone incuriosite da quella grande novità. Vicino allo sdrucchiolo fra Piazza Marconi e Piazza Vittorio Veneto, si trovava il locale della Nilde Ciocchi: merceria, bar e all'occorrenza trattoria, come si usava anche da Ovidio e *Memmo*. Si mangiava quel che c'era, ovvero il pasto preparato dalle massaie per le loro famiglie. In Piazza Marconi c'era anche l'Ufficio Postale. È stato aperto fino ai primi anni novanta e la sua chiusura ha decretato la "morte civile" di Sticciano, riducendolo a un agglomerato di case completamente privo di servizi senza un posto dove potersi incontrare. Inizia qui un periodo molto buio della storia recente del paese, un periodo in cui anche per prendere un caffè si doveva andare alla Stazione.

I frantoi

Per macinare le tantissime olive raccolte nelle campagne circostanti, a Sticciano c'erano quattro frantoi: quello di Ovidio Saccardi era nel locale della attuale pizzeria, chiamata, proprio per questo, "Il Frantoio"; nel palazzo Piccolomini ce n'era un altro di proprietà di Giuseppe Lucherini; in via delle Piaggiarelle si trovava il frantoio della famiglia Musotto, e quello di Pericle Nannini era in via del Giro. Nel periodo della raccolta delle olive l'attività era frenetica ed impegnava diverse persone. Certe volte, per far fronte alle richieste degli agricoltori, si lavorava anche di notte sotto lo sguardo vigile dei proprietari: l'odore dell'olio nuovo si diffondeva nell'aria, mitigando con la sua fragranza i rigori di quei lunghi inverni, e non mancavano i momenti di allegria, come quando si assaggiava l'olio appena fatto, versato su fette di pane casereccio.



Gli artigiani

La giornata lavorativa degli artigiani si svolgeva con orari e ritmi molto diversi da quelli di oggi. Erano impegnati dalla mattina presto fino a tarda sera, ma, in queste lunghe ore, si concedevano alcune pause che interrompevano la monotonia del lavoro e rendevano la giornata meno pesante. Fabbri, falegnami, maniscalchi, stagnini, calzolai e via dicendo, ogni mattina, dopo essere stati *al pezzo* un paio d'ore posavano gli arnesi, apparecchiavano e si mettevano comodamente a fare colazione, senza farsi mancare un buon bicchiere di vino. Poi ricominciavano a *darglielle secche*¹, ma l'ora di pranzo arrivava presto e si chiudeva bottega per ritornarci dopo mangiato e aver schiacciato un bel pisolino. Il pomeriggio si lavorava fino a tardi, ma si trovava anche il tempo per ricevere la visita di qualche amico o per ascoltare alla radio le imprese dei corridori ciclisti al Giro d'Italia o al Tour de France. Il sabato era lavorativo, ma il lunedì si faceva festa per un'antica tradizione collegata forse alle grandi bevute della domenica. Tutto si svolgeva lentamente e senza affanni e quando capitava di lavorare a domicilio, specialmente nei poderi, si era pagati con i pasti e qualcosa di buono da mangiare, vista la cronica mancanza di soldi che affliggeva la maggior parte delle famiglie. Esistevano anche artigiani ambulanti come l'arrotino, l'ombrellaio e lo spazzacamino, che giravano per le campagne e i paesi, offrendo i loro servizi. Anche Sticciano, come tutti i paesi di quei tempi, aveva i suoi bravi artigiani. Si ricordano tre barbieri: Pietro Pepi, Vito Canuti detto *Nano* che faceva anche il calzolaio e Dore Calzolani, soprannominato *Dore mi fa la... barba*. Lavoravano in casa o a domicilio dei clienti e spesso erano aiutati dai figlioli. Ultimo Giovannini e Gino Mori erano gli stagnini e si occupavano dei doccioni e delle riparazioni sempre necessarie ai tanti oggetti in rame e altri metalli usati nella vita quotidiana di quei tempi. I falegnami erano due: Risaldo Tanzini, detto *il Sorba* e un certo Natale, che suonava il trombone nella banda; ambedue lavoravano in via Piccolomini quasi uno di fronte all'altro. *Il Sorba*, oltre a produrre infissi e mobili, aveva anche l'ingrato compito di fare le casse da morto che realizzava con grande maestria e precisione. Ciro Straccali faceva il fabbro e il maniscalco in via delle

1 Lavorare con impegno

Piaggiarelle. I calzolai erano tre: Felio Mascherini con la bottega in via del Giro, un certo Sanacuore che lavorava in via delle Piaggiarelle, e il Tacconi. Franco Pepi, detto *il Bobo*, faceva l'imbianchino e il decoratore, e il muratore era Antonio Mori.

*“La rosa l'è un bel fiore e il Mori non lo sa.
Lui fa il muratore e Antonio il manoval”.*

Stornello sticcianese



La banda

La Società Filarmonica di Sticciano, diretta da Tarquinio Straccali, era composta da una quarantina di elementi, praticamente quasi tutti gli abitanti del paese esclusi donne, vecchi e bambini. Le prove si facevano nella “stanza della musica” in via del Giro, di proprietà della banda stessa che, dopo mille traslochi e varie peripezie, aveva acquistato l’immobile con grandi sacrifici. Era una banda di tipo tradizionale, composta da strumenti a fiato suddivisi in ottoni e legni, con la base ritmica costituita da grancassa, piatti e tamburo. I concerti si tenevano durante le principali feste religiose e civili, sia a Sticciano che nei paesi vicini, ma ogni occasione era buona per fare un po’ di musica in allegria. L’esibizione più attesa era quella della festa di San Bartolomeo, patrono di Sticciano. Dopo aver lucidato a specchio gli strumenti e bagnate le labbra con un buon bicchiere di vino, i suonatori erano pronti per affrontare la prova più emozionante: accompagnare e scandire il ritmo della processione che portava la statua del santo a fare il giro del paese. Era questo un momento solenne e suggestivo, atteso dai paesani per tutto l’anno: la presenza del vescovo di Grosseto dava alla cerimonia una grande solennità sottolineata dalle note gravi e profonde della banda che, dopo aver echeggiato nelle viuzze del paese, rimbalzavano sui muri delle vecchie case e si perdevano nella



pianura sottostante. Dopo la processione la banda continuava a lungo a suonare in piazza e, finito il concerto, alcuni musicisti formavano un'orchestrina che avrebbe accompagnato le danze fino a tarda notte.

*... di musica che ne voglio io parlare,
quando sonava in piazza con ardore
la gente si metteva anche a ballare,
tanta era la gioia e tanto il furore,
le gambe si vedean saltellare,
la festa che avveniva nella piazza,
dove tanto si ride e si schiamazza.
Parte il Machetti insieme a una ragazza,
fra i ballerini lui era il migliore
facendola girar come una pazza,
con tanto garbo e con tanto amore.
Chi sa ballar non troppo si strapazza,
si gode il ballo con poco sudore,
la festa paesana che fa molto piacere,
tanto a chi balla o chi vi sta a vedere.
La gente ansiosa ne gode da sedere
come se fosse festa di famiglia
ai musicanti gli porta da bere
tutto va bene e nessuno se la piglia.
Molte persone c'erano in quelle sere,
l'Elvira con la Zoe e sua figlia,
e c'era anche il Sorba ubriaco a voce bassa,
con Gigi Bogi che suonava la grancassa.
La gente non sembrava mai lassa
la piazza piena ed anche il muraglione
veloce la serata se ne passa
chi suona la cornetta o chi il trombone.
C'è quella molto magra e molto grassa,
c'è Nello Secco, la Gigia con Gigione,
e tante altre che io vorrei dire,
se ciò questo vi piace, vi prego sta a sentire...*



La banda di Sticciano fine anni quaranta

Si riconoscono: *Tarquinio Straccali, Fermo Foderi, Danilo Perfetti, Luigi Pazzagli, Vezio Vannucci, Arnaldo Rustici, Gianbattista Pepi, Fosco Gonnelli, Bruno Visani, Costantino Papi, Nando Lenzini, Vico Pepi, Giancarlo Balli, Vittorio Bartolini, Nello Meoni, Saul Bacci, Mimmo Vannucci, Mauro Papi, Remo Bogi, Pirzio Tinacci, Rizieri Rustici, Solimano Torsoli, Pierino Perfetti, Brione Bertaccini, Valdimiro Cicalini, Armando Balli, Zebio Balli, Girolamo Silvi, Renato Lagi, Vivaldo Foderi, Luigi Camilletti, Riccardo Tinacci, Baldo Rustici, Giovanni Bianchi, Romano Renieri, Vilmo Venturi.*

La festa di San Bartolomeo

Il 25 di agosto, con un giorno di ritardo rispetto al calendario, si festeggiava San Bartolomeo, patrono di Sticciano. Era la festa più sentita di tutto l'anno, tanto attesa da tutti i paesani, ma anche da molti Sticcianesi non più residenti che, per l'occasione, ritornavano volentieri al paesello per rivedere parenti e vecchi amici.

*... l'amico Egidio che abita a Varese,
e dove è nato viene a villeggiare,
con la famiglia e giunge di lontano,
per riveder la gente di Sticciano...*

I preparativi cominciavano già cinque o sei giorni prima. Le donne preparavano i dolci, che poi cuocevano a turno nei vari forni del paese: crostate con la marmellata, pinolate, corolli, torte di mele, biscotti, ciambellini, *baci*¹, moro in camicia e tanti altri. Per le stradine del borgo era tutto un via vai di massaie indaffarate, e la scia profumata che lasciavano nell'aria faceva venire l'acquolina in bocca a grandi e piccini. Il giorno della vigilia era dedicato soprattutto alla pulizia della chiesa: dai candelabri alle panche, dall'altare al confessionale, dai tappeti alla statua del santo, tutto passava dalle mani esperte delle donne che, sotto lo sguardo attento del parroco, tiravano tutto a lucido per la grande occasione. In ultimo, si addobbava la chiesa con grandi mazzi di fiori freschi. La mattina di San Bartolomeo l'immane banda faceva il giro del paese, dando l'avvio ufficiale ai festeggiamenti con un primo assaggio del suo repertorio che avrebbe allietato tutti per l'intera giornata. L'esibizione finiva con un concerto in piazza dove le donne e le ragazze del paese organizzavano una grande fiera di beneficenza. Si arrivava così all'ora del pranzo della festa, ricco e succulento quasi come quello di Natale. Finito di mangiare i paesani, vestiti a festa e con le scarpe nuove, si riversavano in piazza ad aspettare l'arrivo del vescovo. Certe volte il tempo faceva i capricci: verso mezzogiorno cominciava a tuonare e si vedevano dei nuvoloni

1 Spumini simili a piccole meringhe

neri e minacciosi addensarsi attorno a Sticciano, seminando il panico fra i paesani. Per fortuna, quasi sempre il temporale sfiorava soltanto il paese e, con gran sollievo di tutti, andava a esaurirsi, brontolando, nella pianura. Si potevano così seguire dal muro di piazza le evoluzioni della macchina del vescovo che saliva la strada per poi arrivare in paese salutata dalla banda, dal parroco e dai fedeli. Dopo qualche minuto entrava in azione Nando il campanaro: una serie di rintocchi acuti e vibranti faceva riempire la chiesa, mentre tante altre persone rimanevano sedute sul muro ad aspettare. L'attesa era un'occasione per salutare gli amici venuti da lontano e parlare un po' dei vecchi tempi, finché i canti provenienti dalla chiesa ricordavano a tutti che la messa stava per finire: gli sguardi si volgevano verso il portone da dove sarebbe, di lì a poco, spuntata la statua di San Bartolomeo, portata a spalle da quattro uomini. A quel punto, preceduta dalla banda, la processione cominciava il suo percorso attraverso tutto il paese, salutata da finestre addobbate con tovaglie e asciugamani ricamati, per poi ritornare dalla parte opposta da cui era partita. Alla fine il vescovo si affacciava in cima alla gradinata della chiesa per dare la benedizione ai fedeli. Era questo, e lo è ancora oggi, il momento più suggestivo della giornata: la figura del vescovo con alle spalle l'antichissima chiesa infuocata dal sole al tramonto e davanti agli occhi lo sconfinato panorama che si gode dalla piazza, infondeva a tutti, credenti e non, un sentimento di profondo rispetto e le sue parole, che presto il vento avrebbe portato via, scioglievano per un attimo anche i cuori più inariditi. Dopo il discorso, mentre la banda ricominciava a suonare, come per incanto comparivano vassoi pieni di dolci, bicchieri e fiaschi di vino: era arrivato il momento del rinfresco. Tra un boccone e un altro, si commentava la giornata che ormai stava per finire, e, con un pizzico di malinconia, si salutavano i parenti in partenza, dandosi appuntamento all'anno dopo.



La processione di San Bartolomeo

San Bartolomeino

(Con poco ridevi tutto il giorno)

Anche il giorno dopo San Bartolomeo il paese era in festa, sebbene in maniera diversa: si cominciava con la colazione a base di trippa, preparata dalle donne e mangiata nel *Pallaio* solo dagli uomini più anziani, come voleva un'antica tradizione. I più giovani, invece, organizzavano diversi giochi che coinvolgevano l'intero paese: dall'albero della cuccagna alla *corsa degli insaccati*¹, dal gioco della padella alla *culetta*, dalla corsa delle rane a quella dei ciuchi. Tutto andava bene per trascorrere la giornata allegramente facendo *du' risate* e dimenticandosi degli affanni della dura vita di tutti i giorni.

La corsa delle rane

Ogni concorrente era dotato di una carretta su cui era fissato un pezzo di tavola dove veniva messa una ranocchia. Vinceva chi arrivava al traguardo con la rana sempre al suo posto, dopo innumerevoli fermate per rimettere sulla tavoletta la povera bestiolina, che, fra le risate degli spettatori, non ne voleva sapere di stare ferma. I soliti furbi tramortivano la rana stringendola forte nella mano, ma per questo venivano inesorabilmente squalificati.

Il gioco della padella

Sul fondo di una padella, appesa per il manico ad una corda tesa, veniva attaccata con la pece una moneta: i concorrenti, con le braccia legate dietro la schiena, la dovevano staccare con la bocca.

Il gioco delle mele

Dentro a due recipienti, uno pieno d'acqua e uno di farina, si mettevano delle mele: i concorrenti dovevano prenderle con la bocca e depositarle in un secchio. Vinceva chi trasferiva il maggior numero di mele nel tempo stabilito con gran divertimento degli spettatori nel vedere i visi dei partecipanti tutti infarinati.

¹ Corsa nei sacchi

La culetta

Dopo una breve rincorsa si faceva un salto e si doveva atterrare con il sedere sopra un cocomero appoggiato in terra: vinceva chi faceva il salto più lungo. Molto divertente per gli spettatori, forse un po' meno per i partecipanti, visto che la gara si svolgeva in piazza e, se non si centrava il cocomero, si batteva una *culata* sul lastricato.

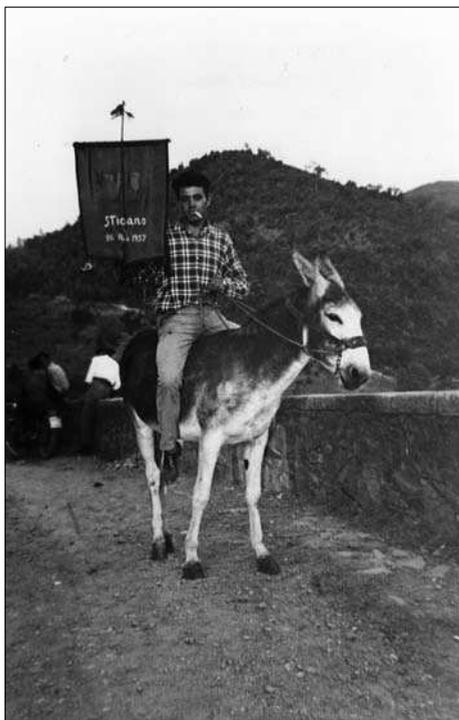
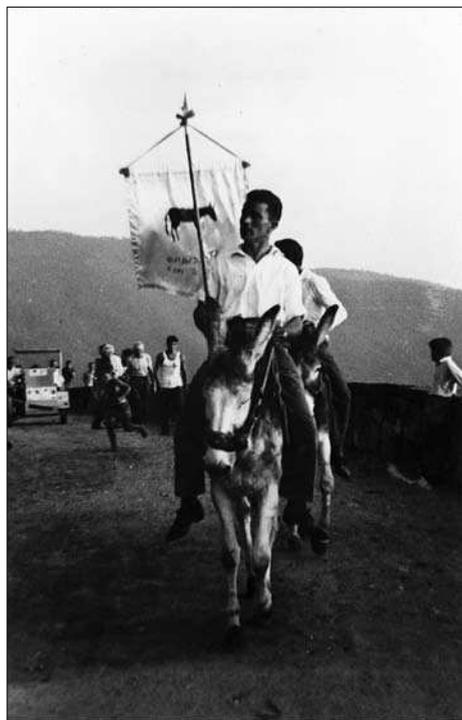
Il tiro al papero

Questo “gioco”, che oggi giustamente non sarebbe permesso, si svolgeva nel terreno a destra della strada che porta al cimitero e consisteva nello sparare a un papero legato a un paletto da una persona che subito si nascondeva rapidamente dietro a un pagliaio. Infatti, anche se tutti erano dei grandi tiratori, dopo qualche bicchiere di vino, il rischio di essere impallinato al posto del povero papero era terribilmente alto.

Il Palio dei ciuchi “*Si corriva dalla Vignola alla scuola*”

Il ciuco era l'Ape di quei tempi: si usava come mezzo di trasporto e di locomozione e quasi tutti ne avevano uno nella stalla come oggi abbiamo l'automobile in garage. La gara si svolgeva lungo il percorso che va dalla Vignola (l'odierno parcheggio) all'edificio dove era la scuola. Sul traguardo, certe volte, venivano tesi dei fogli di carta per fermare i ciuchi più esuberanti, che altrimenti avrebbero continuato la loro corsa andando a finire chissà dove.





Il Palio dei ciuchi

In alto a sinistra, *Urio Montomoli*; a destra, *Mauro Papi* (plurivincitore).
Sopra, i festeggiamenti dopo l'arrivo.

Il Pallaio e le feste da ballo

Fra la chiesa e l'asilo comunale, diventato poi il frantoio Saccardi, c'era uno spazio chiamato "il Pallaio" anche se forse nessuno vi ha mai giocato, perché il bocciodromo era nell'attuale giardino pubblico dietro la chiesa, dove nel ventennio sorgeva la "Casa del Fascio". Nel Pallaio, per San Bartolomeo e in qualche altra occasione, si organizzavano serate danzanti al suono di un'orchestra composta da alcuni musicisti della banda. Nei mesi invernali, invece, si ballava nella stanza della musica, in una sala del palazzo Piccolomini, o in altri locali disponibili al momento. Le sale venivano addobbate con festoni e bandierine e si organizzavano anche giochi per divertirsi tutti insieme, come quello della pentolaccia durante il Carnevale. All'ingresso, invece di pagare il biglietto, si compravano tanti nastri di vari colori da appuntare sul vestito: ad ogni nastro corrispondeva il diritto a un ballo, quindi più nastri si avevano più si ballava. Chi era senza soldi poteva ugualmente entrare nella sala, ma doveva limitarsi a fare da tappezzeria. All'inizio delle danze il *caposala* chiamava i vari colori dicendo: «*In figura il celeste, in figura il giallo...*» e così via; chi era in possesso del colore chiamato poteva presentarsi a una ragazza con un nastro uguale al suo. Ogni tre o quattro balli il *caposala* diceva a voce alta: «*Al rinfresco le figure!*», e i cavalieri dovevano portare le dame al buffet per una bibita, una fetta di dolce o due *melatelli*¹. I giovanotti rimasti senza una lira in tasca per aver comprato più nastri che potevano, a quella frase si sentivano gelare e trovavano mille scuse per uscire dalla sala dove rientravano soltanto quando ricominciava la musica, lasciando le ragazze a bocca asciutta. Alla fine della serata una giuria dava diversi premi in base all'abilità e all'eleganza dei ballerini fra il divertimento generale. Le feste nel Pallaio durarono per molti anni, poi, pian piano, con il diminuire della popolazione, un velo di apatia avvolse il paese e le vecchie tradizioni, lentamente, sparirono. Negli anni in cui a Sticciano non c'era nemmeno un locale pubblico, il Pallaio diventò un punto di ritrovo soprattutto dell'ultima generazione di ragazzi che vi organizzavano interminabili partite di calcio.

1 Dolci di Carnevale ricoperti di miele

Il “Parlamento”

Piazza Marconi è sempre stata per tutti un punto d'incontro e di aggregazione; oltre all' ufficio postale c'erano le poche botteghe del paese e, nei torridi pomeriggi d'estate, la brezza marina che l'attraversava era un irresistibile invito a fermarsi a godere il fresco. A una cert'ora, tre o quattro vecchiette si mettevano a lavorare a maglia sedute fuori dell'uscio di casa: erano “le donnine di piazza”: Elica, Genny, Toschina, Amalia..., con le loro teste bianche chine sul lavoro e la bocca sempre in movimento, impegnate in una conversazione senza fine. Gli uomini, seduti sui gradoni in pietra o sulle soglie delle case, parlavano di caccia ansiosi di arrivare a mezz'agosto per ricominciare a sparare.



Da sinistra: *Fermo Foderi, Urio Montomoli, Timo Straccali, Venanzio Tinacci*



Tosca Torsoli, la "Toschina"

La Sanità

L'ambulatorio medico era in via del Giro, vicino alla stanza della musica. A quei tempi le condizioni sanitarie non erano quelle di oggi e anche se la malaria ormai era soltanto un brutto ricordo, la vita dei paesani era costellata di molteplici malanni dovuti alla poca igiene e ai disagi della dura vita di tutti i giorni. Nel suo lavoro il dottore era affiancato da alcune donne del paese, che fungevano da infermiere e da levatrici, svolgendo un importantissimo servizio sociale.

Tuttavia, spesso mancavano i soldi per i medicinali e gli strumenti necessari per i vari interventi. Per contribuire al sostegno dell'ambulatorio medico si ricorreva anche al contributo di un gruppo teatrale composto interamente da persone di Sticciano, guidato da Ines Coen, che vantava una buona esperienza di attrice, avendo recitato per molti anni in una compagnia ambulante, che aveva girato l'Italia in lungo e in largo. Gran parte degli abitanti del paese recitava in questo gruppo, che si esibiva nella stanza della musica con indimenticabili rappresentazioni. Il grande spirito di solidarietà di quei tempi, alimentato dal denominatore comune della povertà, che rendeva tutti uguali, riusciva a compiere veri e propri miracoli, affrontando e risolvendo problemi a prima vista insormontabili.





Una formazione del gruppo teatrale di Sticciano

Da sinistra, in alto: *Bartolo Bacci, Ines Coen, Iside Pepi, Norma Rustici, Girolamo Silvi, Josè Pepi, Renata Rustici, Maria Camilletti, Pasquale Camilletti, Rino Rustici, Delfo Pepi.*

I bambini seduti: *Gianbattista Pepi, Renato Rustici*

Buongiorno e buon anno, c'è niente per quest'anno?

Era questa la domanda che sentivi la mattina del primo dell'anno, aprendo la porta a chi bussava con insistenza: infatti quel giorno i ragazzi del paese facevano il giro delle case e portavano a tutti gli auguri di buon anno, ricevendo in cambio un cavalluccio o una manciata di frutta secca. Il primo saluto agli Sticcianesi, però, lo aveva già dato la banda che la mattina presto faceva il giro del borgo, tirando tutti giù dal letto con le sue allegre note. La sveglia di buon'ora, però, non infastidiva troppo, perché la sera dell'ultimo dell'anno non era in uso, come oggi, fare molto tardi; dopo la cena, durante la quale non mancava mai il tradizionale arrosto di uccellini, si aspettava la mezzanotte e, dopo un brindisi all'anno nuovo, si buttavano dalla finestra i piatti vecchi e altri oggetti, di cui ci si voleva sbarazzare, dopodiché tutti a letto. Queste vecchie usanze, che oggi ci fanno sorridere, raccontano che anche le Feste erano molto diverse da oggi: Babbo Natale era ancora sconosciuto, solo in poche case si faceva il presepe e l'albero di Natale era un ginepro preso nella macchia e addobbato soltanto con nastri colorati e qualche mandarino. La festa più attesa dai bambini era la Befana che, nella notte tra il 5 e il 6 gennaio, riempiva la calza, lasciata appesa al camino, con dolci, fichi e castagne secche e anche con qualche pezzetto di carbone, blando ammonimento per i più birichini. Per i grandi, invece, le Feste erano una buona occasione per riposarsi e fare qualche bella mangiata, visto che per il resto dell'anno lo stomaco rimaneva desolatamente semivuoto. Il pranzo di Natale era una vera e propria abbuffata con numerose portate e durava diverse ore: si cominciava con i crostini ai fegatini o agli *ordinali*¹, seguiti da affettati misti, giardiniera sott'olio e olive secche. Seguiva un brodo di cappone o di gallina e poi maccheroni e tortelli al sugo; dai sott'oli alla pasta tutto era rigorosamente fatto in casa. I secondi erano a base di cacciagione, pollame o coniglio preparati arrosto, fritti e a *scottiglia*² con contorni vari. I dolci erano tutti casalinghi e

1 Fungo *Clitocybe geotropa*.

2 In umido.

si beveva il vino e la *vinella*³ delle piccole vigne intorno a Sticciano. Dopo mangiato, il resto del pomeriggio si trascorreva in casa in attesa della cena, chiacchierando o giocando a tombola e a carte. Qualche volta si giocava a “panforte”, formando due squadre che si sfidavano a lanciare un panforte incartato sopra un tavolo, cercando di farlo fermare il più vicino possibile al margine, senza farlo cadere.



3 Vinello di sette-otto gradi, ottenuto dalla fermentazione delle vinacce macerate in acqua.

La Pasqua, il crocione e i racanacci

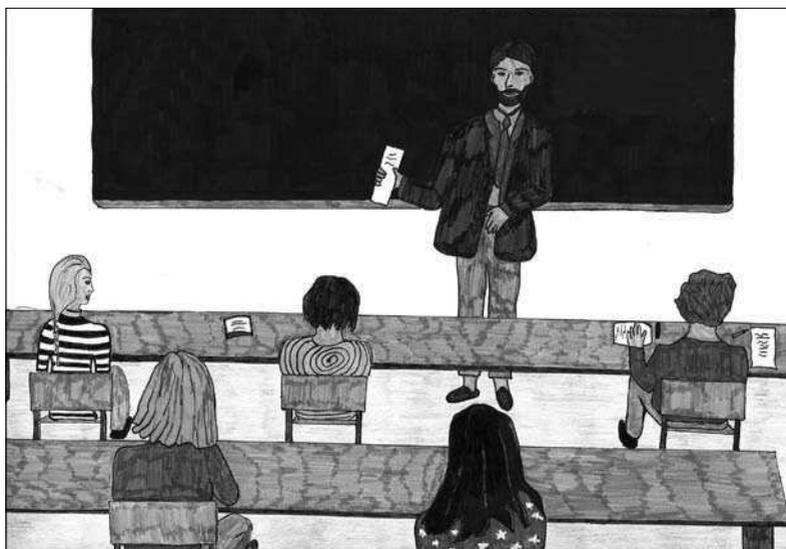
Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi. Questo proverbio non doveva essere molto conosciuto nella Maremma del dopoguerra, perché la Pasqua, a quei tempi, era unicamente una solenne festa religiosa da vivere in famiglia. Il lavoro al bosco era ormai finito e gli uomini si potevano dedicare alla cura degli orti, in cui raccoglievano le primizie della stagione, e ad altre faccende, come fare ordine in cantina e travasare il vino in vista dell'imminente plenilunio e del pranzo di Pasqua. Le donne si occupavano delle pulizie di casa in attesa della visita del parroco, e della preparazione dei dolci fra cui i più tradizionali erano i ciambellini, messi subito da parte per il giorno della festa e ben nascosti in casa, in modo che i *citti* non li potessero scovare e fare fuori prima del tempo. Come per San Bartolomeo i forni del paese erano tutti accesi e accentuavano, con i loro fumi e profumi, l'aria di festa già percepibile dal tepore primaverile, dallo sbocciare dei primi fiori e dal ritorno degli uomini dal bosco. Il periodo della quaresima era osservato scrupolosamente e le massaie sapevano a memoria quello che si poteva o non si poteva mangiare, anche se la povera dieta di quei tempi non permetteva grandi variazioni. Durante la settimana santa si partecipava con grande assiduità ai riti pasquali fino ad arrivare a quello più suggestivo, la processione del Gesù morto che si svolgeva con grande solennità la sera del Venerdì Santo. Partecipava anche il conte Tolomei, che arrivava con il suo calesse e metteva a disposizione alcuni cavalli imbrigliati a festa, che precedevano il corteo dove gli uomini, incappucciati di nero, camminavano lentamente, portando la statua di Gesù, mentre le donne, vestite sempre di nero, ma senza cappuccio, recavano quella della Madonna. Il falegname Risaldo, detto *il Sorba*, aveva costruito per questa occasione una grossa croce di legno, illuminata all'interno da lampade a olio protette da un vetro, che irradiava la sua luce nella notte ed era visibile da molto lontano. Un gran numero di persone venute dalla campagna circostante partecipava alla processione e ai riti della Pasqua che si intrecciavano con antiche tradizioni popolari: il Giovedì Santo le donne del paese adornavano la chiesa con vasi di vecce tenute diversi giorni al buio per farle germogliare

e con ghirlande di piante selvatiche fiorite, abbellite da roselline di carta colorata che loro stesse avevano preparato con grande cura nei giorni precedenti la settimana santa. Quando Nando legava le campane, i ragazzi del paese tiravano fuori i *racanacci*, strane scatole di legno con all'interno un meccanismo azionato da una manovella, che faceva un gran rumore: con questo aggeggio a tracolla i ragazzi giravano per il paese, sostituendosi alle campane e, a mezzogiorno, azionando la manovella e facendo un gran fracasso, urlavano: «*Donne, levate le schiacce dal forno che si sona mezzogiorno!*». La vita dei *racanacci* durava tre giorni: prima che Nando sciogliesse le campane, l'ultima *racanata* recitava: «*Donne, levatevi la cresta, perché si sona a messa!*». Dopo la festosa scampanata e la messa tutti a casa a festeggiare la Pasqua in famiglia con uova benedette, agnello e ciambellini a volontà.



Le scuole

Negli anni quaranta/cinquanta le famiglie erano ancora numerose e a Sticciano vivevano tanti bambini, che motivavano la presenza di due asili infantili: uno, comunale, nei locali dove poi sarebbe nato il frantoio di Ovidio Saccardi e un altro gestito dalle suore del Sacro Cuore, nel fabbricato della chiesina della Confraternita. La scuola elementare, invece, era nell'edificio lungo la strada che porta in piazza ma, non essendoci un numero sufficiente di aule, si doveva ricorrere ai doppi turni, la mattina e il pomeriggio. La maestra Mazzuoli e le sue colleghe, che a volte la affiancavano o la sostituivano durante le sue rare assenze, come si usava a quei tempi, avevano un metodo d'insegnamento, che oggi non sarebbe molto gradito ai genitori: gli alunni negligenti e indisciplinati venivano puniti severamente con bacchettate sulle dita e spesso erano messi in *gastigo* dietro la lavagna o costretti a stare in ginocchio sul granturco. Per i più svogliati l'umiliazione più grande era fare il giro di tutte le classi indossando un cappello con gli orecchi da ciuco, realizzato apposta per questa triste occasione, che però scatenava l'ilarità di tutta la scuola. I più tremendi venivano addirittura chiusi in uno stanzino lontano dalla scuola e lasciati lì soli per lungo tempo.



Fatti mandare dalla mamma a prendere... l'acqua

A quel tempo, anche i ragazzi davano una mano a mandare avanti la famiglia, occupandosi di tante piccole faccende. I maschi andavano a *seccarelle*¹, aiutavano il babbo all'orto e a preparare le cartucce, che allora venivano meticolosamente ricaricate per recuperare i bossoli usati. Le bimbe facevano con la mamma le faccende di casa e imparavano a cucire, a rammendare e a lavorare a maglia. L'incarico preferito dai figlioli, però, era quello di andare a prendere l'acqua a Fonte Vecchia. Infatti a Sticciano l'acqua corrente è arrivata soltanto nei primi anni settanta e prima di allora ci si doveva rifornire proprio all'antica fonte, da cui sgorgava acqua fresca e molto buona, anche se "a breve conservazione". Il viaggio a Fonte Vecchia, specialmente nei pomeriggi d'estate, per i ragazzi e le ragazze del paese diventava un'occasione per passare un po' di tempo in allegra compagnia fra scherzi, battute e... dichiarazioni d'amore. Nei giorni di festa, invece, alla fonte si andava per il puro piacere di fare una passeggiata e nei fiaschi pieni d'acqua si scioglieva un po' di magnesia, comprata dalla *Nilda* o dalla Dina. La bevuta insieme agli amici dell'acqua frizzante fino all'ultima goccia era l'innocente sballo di quei tempi. Ancora oggi gli Sticcianesi un po' attempati ricordano con piacere e tanta nostalgia quelle spensierate passeggiate a Fonte Vecchia con in tasca il cartoccio della *magnese* e tanta voglia di ridere e di stare insieme.



Fonte Vecchia

1 Legna secca per accendere il fuoco

Giochi e passatempi

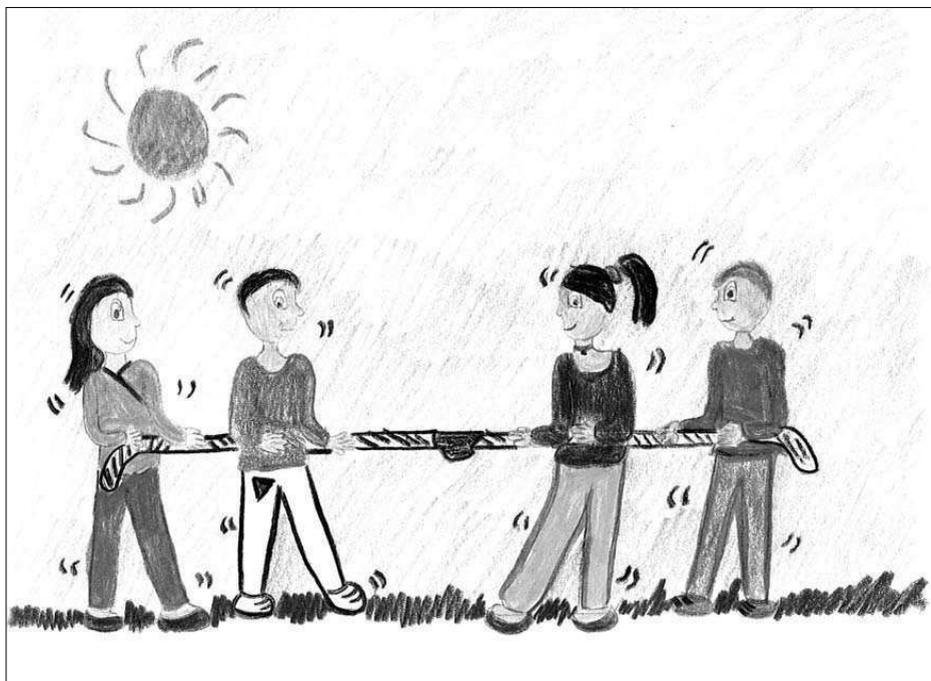
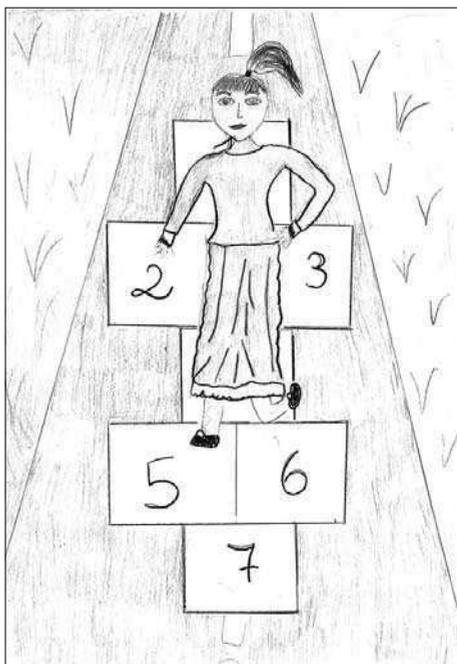
I bambini non si annoiavano mai: anche se i giocattoli, come li intendiamo oggi, ancora non esistevano, non mancavano le occasioni per divertirsi con giochi e passatempi imparati dai genitori e dai nonni o inventati lì per lì. La guerra era finita da poco e i maschi, influenzati da quella terribile sciagura, rivolgevano il loro interesse soprattutto alle armi: per fabbricarle ricorrevano al bosco che, silenzioso complice, forniva la materia prima: il legno di orniello era adatto per fabbricare archi leggeri e flessibili, e con il sambuco si facevano gli *schioffi*, simili a piccole cerbottane, provviste di una specie di stantuffo, che lanciavano proiettili vegetali, producendo un rumore secco; le canne lungo i fossi diventavano lance da tirare contro il nemico, e le loro radici bitorzolute si trasformavano in immaginarie asce di guerra brandite minacciosamente quando si giocava agli indiani. Ogni ragazzo aveva la sua *strombola*¹, costruita con una forcella di legno a forma di iperbole, due elastici ricavati da una camera d'aria da biciclette e un pezzetto di cuoio. Con questa si facevano gare di tiro al bersaglio, quasi sempre un barattolo di latta, ma spesso e volentieri si uccidevano lucertole, ramarri e qualche volta anche uccellini, in attesa di diventare grandi ed imbracciare un fucile da caccia. In “tempo di pace” ci si divertiva con semplici giocattoli fatti in casa: con i rocchetti del filo per cucire si costruivano rudimentali trottolo e anche piccoli *carrarmati* azionati da elastici, che si arrampicavano da tutte le parti. In primavera, specialmente durante il Giro d'Italia, si giocava a “tappini”, organizzando gare alle quali ogni bimbo partecipava con un tappino a corona con l'interno dipinto con i colori della maglia del suo corridore preferito. Si tracciava il percorso in terra con un pezzetto di gesso e, nel gruppo di amici, quello più bravo a disegnare, si prendeva la briga di creare il circuito di gara. A quei tempi il ciclismo era seguito forse più del calcio, e le imprese sportive dei corridori, ascoltate alla radio dalla voce piena di enfasi dei cronisti, assumevano contorni da leggenda, appassionando e facendo discutere gli sportivi, divisi come sempre in due opposte fazioni. Finita la stagione ciclistica cominciava quella dei carretti di legno con cuscinetti a sfere, con cui si organizzavano gare di velocità

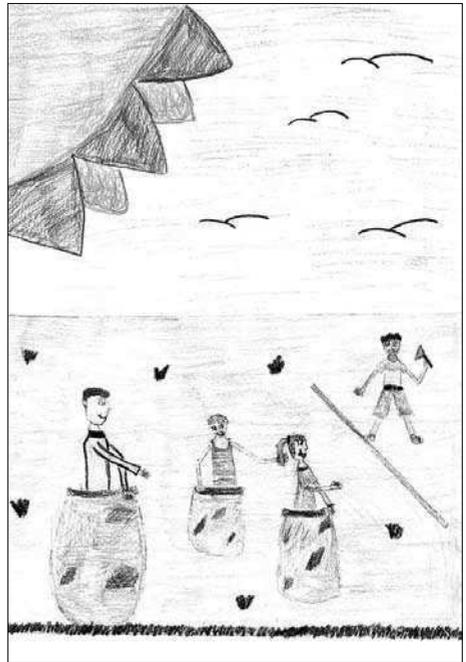
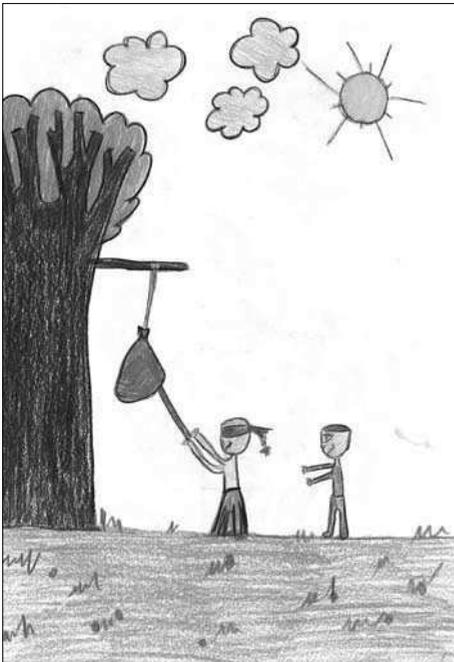
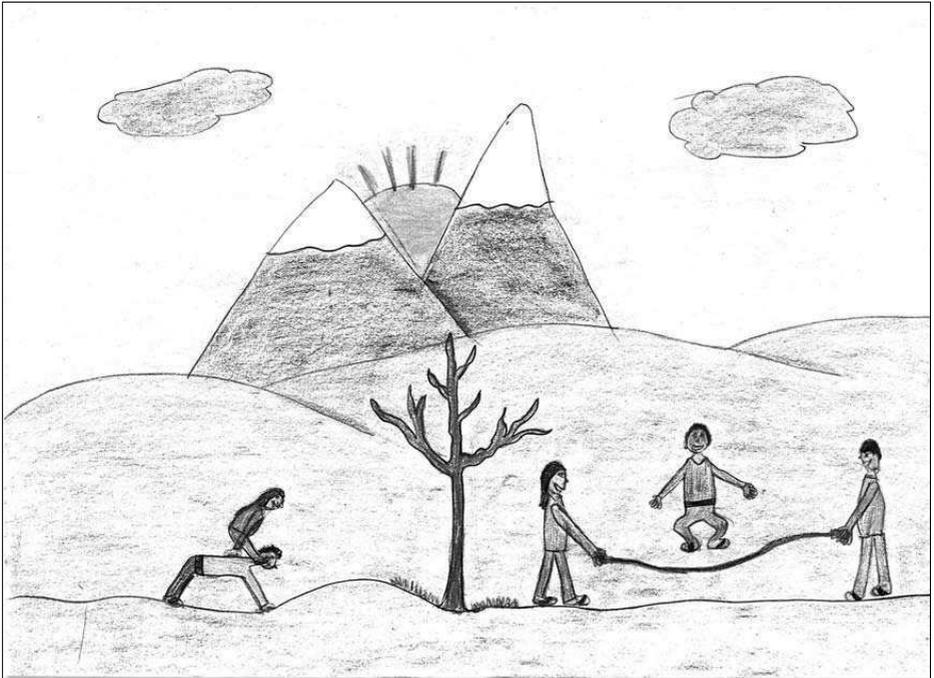
¹ Fionda

nelle strade in discesa del paese, a quel tempo libere dalle macchine. A fine estate si raccoglievano le zucche e tutti ne avevano qualcuna in casa. I ragazzi, dopo averle svuotate e aver praticato delle aperture a forma di occhi, naso e bocca, le illuminavano all'interno con una candela, le fissavano in cima a un palo, e nella notte le portavano in giro per il paese, bussando alle porte e spaventando chi veniva ad aprire. Quasi tutti stavano bonariamente al gioco, ma a volte qualche anziano, offeso da quell'affronto, inveiva contro i ragazzi con minacce, bestemmie e imprecazioni con il risultato di farli divertire ancora di più. Le bimbe erano spesso occupate ad aiutare le mamme nelle faccende di casa e soprattutto quelle che avevano una famiglia numerosa con fratelli più piccoli, imparavano molto presto quanto fosse impegnativa la vita quotidiana delle donne di quei tempi. I lavori domestici, però, non impedivano di passare qualche ora spensierata. Giocavano alle signore, coi *ciottolini* o alle bambole che erano di pezza e spesso fatte in casa e quando potevano stare fuori, si divertivano giocando a *campana*, a palla o con la corda, alle *belle statuine*, a *mosca cieca*, *ruba bandiera*, *nascondino*, *sbarbacipolle* e a tanti altri giochi quasi sempre accompagnati da canzoncine e filastrocche che, come i proverbi e i detti popolari, cambiavano da un paese all'altro: "O quante belle figlie madama Dorè, o che bel castello, Petronilla aveva un gallo, giro giro tondo, o Maria Giulia,..."

Ci si divertiva come si viveva: con semplicità, ingenuità e un pizzico di fantasia...







La caccia

Per quasi tutti i maremmani la caccia ha sempre avuto un'importanza fondamentale: la passione per questa attività, che per molti era quasi una ragione di vita, ben si conciliava con il bisogno di portare a casa un po' di carne per integrare la povera dieta di quei tempi, fatta principalmente di acqua cotta, polenta e prodotti dell'orto. A *caccia aperta* si faceva un'uscita già la mattina presto (*la rialtina*), prima di andare al lavoro seguita da un'altra scappatina nel tardo pomeriggio quando si rientrava a casa (*l'alloggio*). Il calendario venatorio era diverso da quello di oggi: la stagione cominciava il 15 di agosto con il fagiano, la lepre e le tortore. La selvaggina era abbondante, ma l'assenza di congelatori e i pochi soldi in tasca non permettevano le attuali stragi, e la caccia aveva più fascino e dignità. La data più attesa era il primo di novembre, giorno dell'apertura al cinghiale, la caccia più praticata e caratteristica della Maremma, da dove, pian piano, si è estesa a tutta la Toscana e anche ad altre regioni. Il metodo e le strategie della battuta non erano molto diversi da quelli di oggi e anche l'organizzazione e la gerarchia della squadra erano le stesse: c'era, però, un maggior rispetto per le regole e i diversi ruoli e il capocaccia era un vero leader, che sapeva incutere a tutti grande rispetto. I giovani che volevano entrare a far parte di una squadra di *cignalai*, oltre ad avere l'obbligo dell'assoluto rispetto delle regole e dei compagni più anziani, dovevano superare anche uno speciale "esame d'ammissione", dimostrando di essere in grado di uccidere un cinghiale da soli. Questa prova, degna di un romanzo d'avventure, ci riporta nel passato ed evoca antichissimi rituali di iniziazione, che si perdono nella notte dei tempi. Anche la preda era diversa; a quel tempo da queste parti esisteva soltanto il cinghiale maremmano: era più piccolo e più aggressivo di quelli di oggi e viveva nella boscaglia in gruppi poco numerosi, composti dalle femmine e dai cuccioli, mentre i maschi rimanevano più isolati e si avvicinavano al branco soltanto nel periodo dell'accoppiamento. La mancanza di automobili e radioline rendeva tutto più difficile e certe volte si tornava a casa senza aver gridato: «*Viva Maria!*», tradizionale urlo di caccia che echeggiava nella macchia quando si ammazzava un *animale*. Quando

invece tutto andava per il verso giusto il ritorno in paese, con le prede portate a spalla, era annunciato fragorosamente da tante scariche di fucile in aria quanti erano i cinghiali abbattuti. Era quello il segnale che avvertiva le donne e i pochi uomini rimasti a casa che la cacciata si era conclusa con successo e senza incidenti.

Finita la battuta, i cinghiali venivano portati in paese per essere sventrati e divisi in pezzi fra i cacciatori. Il macellaio di turno preparava le varie porzioni che l'uccisore dell'animale, voltato di spalle, assegnava ai compagni, chiamandoli uno per uno, dopo la domanda: «A chi questa parte?». All'uccisore del cinghiale toccavano di diritto la testa e le interiora.

*...ma ritorniamo a qualche cosa bella,
di come si cacciava alla Corniella.
Grosso cinghiale in vista di Gabella,
pronto si trova e fucile già spianato,
gli pianta un colpo a fermo e lo spadella,
sicuro di averlo stramazato.
Poco distante c'è Vico e Panzanella,
convinti sono che l'avesse chiappato,
del povero Gabella nessuno presta stima,
furioso l'animale che sta meglio di prima.
...difficile parlar dei cacciatori
che della caccia son sostenitori.
Si alzan la mattina ai primi albori
decisi son di fare una cacciata
ma per trovar i cignali son dolori
metà si perde della tua giornata.
Gironno le serrate dentro e fori
e subito ci fu una tracciata
ma poi li rinchiusero là in quei crini
chiamate le sugherelle e i Morticini
Il primo fu Lorenzo Bartolini
dicendo: qui le cose vanno bene*

*c'è dentro una troiata coi piccini
che noi l'ammazzeremo tutti insieme
gli eventi ormai sono vicini
poi tutti canteremo la Boheme
ma misero la caccia a Delicati
quando i cignali eran di già scappati.
Nessuno vide né dove sono andati
ma la canizza gli stava alle calcagne
piccoli monti ne furon scavalcati
finché raggiunte le cime alle montagne
i cacciatori molto avviliti ed arrabbiati
si misero a raccogliere le castagne
altro non c'era da far o come agire
che di ritorno in sede e tutti è da partire.*

Negli ultimi anni, con una politica disennata, sono stati introdotti in Maremma cinghiali provenienti dai Balcani, più grossi e più prolifici di quelli *legittimi*¹ e molto inclini a ibridarsi con maiali allevati allo stato brado. Questi animali hanno rapidamente soppiantato la razza locale, portandola quasi all'estinzione e, raggiunto ormai un numero enorme di individui, stanno creando grossi problemi alle coltivazioni e al patrimonio forestale.



¹ Puri, non incrociati con maiali



Cacciatori al Felcetone

Si riconoscono: Vilmo Venturi, Giuseppe Visani, Vincenzo Rustici, Franco Maggi detto "Trillallera", Pasquale Renieri, Quintilio Venturi, Mauro Papi, Luigi Bartolini, Moreno Antini, Guerrino Antini.

Il Bosco

Il bosco intorno al paese è formato quasi esclusivamente da macchia mediterranea, con la sporadica presenza di alcune specie che perdono le foglie: ...*L'albatro*, *lo scopo*, *il sambuco*, *il lillatro*, *il sontrio*, *la ginestra*, *l'ornello*, *il leccio*, *la sughera*, *la querce*, *il cerro*, *la farnia*, *l'onchiano*, *il carpine*, *l'incorona cristi*, *le marruche*, *la sciamera*, *il crognolo*, *il pero* e *il melo salvatico*, *il melangolo*, *le roggiole*, *il sorbo*, *la mortella*, *il cerro sughero*, *il leccio sughero*, *il carcavello*... Questi sono i nomi locali delle essenze più comuni, nella maggior parte dei casi uguali o solo un po' diversi da quelli ufficiali, ma talvolta misteriosi e indecifrabili, senza alcuna corrispondenza nella lingua latina, e forse riconducibili ad antichissimi idiomi italici o all'etrusco. I vecchi maremmani li conoscono a menadito per tradizione orale e questo dimostra quanta importanza abbia avuto il bosco per gli abitanti di questa terra. Gli uomini vi lavoravano a tagliare legna da ardere di alta qualità come il leccio, lo *scopo*¹, il corbezzolo che qui chiamano *albatro*, l'orniello, il cerro e molti altri. Il sacrificio e la fatica erano incredibili e finivano per abbrutire i boscaioli e i carbonai, costretti a rimanere per lunghi periodi lontani dalle famiglie, vivendo in capanne e nutrendosi in modo inadeguato alle energie profuse nel lavoro. Talvolta ritornavano a casa dopo sette o otto mesi, ammalati e senza soldi, perché i datori di lavoro trattenevano gran parte dei magri stipendi fornendo ai tagliatori tutto ciò di cui avevano bisogno durante la lunga trasferta. Tuttavia il bosco, oltre alla legna da ardere, offriva altre occasioni di lavoro: il ciocco dello *scopo maschio* scavato e ripulito serviva per realizzare pipe di radica, mentre *la scopa femmina* si usava per costruire granate per spazzare le strade e per coprire i tetti delle capanne. Con *l'onchiano*² e con il *carpine*³ si facevano zoccoli, perché erano legni leggeri, dolci da lavorare e non si *schiantavano*. Queste piante si tagliavano sempre a luna calante, verso la fine di agosto o a gennaio. Nei mesi di giugno e luglio si scorzavano le sughere, molto comuni e numerose da queste parti, dove un tempo formavano ampie foreste.

1 *Erica arborea*, *Erica scoparia*

2 Ontano

3 Carpino

Era un lavoro da fare al mattino presto, prima che il caldo e i tafani rendessero il bosco un vero e proprio inferno. Gli *scorzatori* più anziani calcolavano la quantità di corteccia da togliere ad ogni pianta in base alle sue dimensioni ed erano sveltissimi in questa operazione eseguita con un accettino provvisto di un manico speciale con cui facevano leva sul pezzo di sughero intaccato per separarlo dal tronco che rivestiva. Il sughero veniva accatastato ai bordi degli *stradelli*, e in seguito portato via a dorso di mulo. Solo dopo otto o nove anni si sarebbe formato nuovamente uno strato di corteccia abbastanza spesso per una nuova scorzatura. Nelle zone più alte i castagni fornivano “pane dei poveri” in abbondanza. A raccogliere questi frutti del bosco si andava provvisti di un rastrello o di un bastone per battere i ricci e radunare le castagne da disporre nel panierino o in una specie di tascapane portato a tracolla. Quelle più grosse e sane servivano per il fabbisogno familiare, mentre quelle di seconda scelta erano destinate al seccatoio per essere trasformate in farina dolce. Il tempo delle castagne coincideva con la maturazione delle *albatrelle*⁴, che, dopo aver ravvivato il bosco con sgargianti pennellate di rosso, venivano raccolte per fare un’ottima marmellata da mangiare durante l’inverno. Un nemico subdolo e maligno, però, era sempre in agguato: gli incendi, accidentali o dolosi, nell’estate erano un vero incubo e certe volte arrivavano a minacciare da vicino il paese, costringendo gli Sticcianesi a lottare per giorni interi armati di secchi riempiti con l’acqua dei pozzi. Nel dopoguerra, proprio per ricostituire una parte del bosco distrutta dal fuoco, si decise di introdurre al posto della macchia bruciata una grande quantità di pini marittimi, che assicuravano un rapido rimboschimento. Questa operazione, che ha snaturato l’incomparabile patrimonio forestale intorno a Sticciano, coinvolse numerosi paesani compresi diversi bambini, a cui venivano consegnati sacchetti pieni di pinoli da seminare nel bosco in piccole buche scavate da loro stessi. Per questo lavoro ricevevano un modesto compenso che, a quei tempi, era una vera e propria manna dal cielo.

4 Corbezzole

La fungata

«Per veni' la fungata, Bruno, deve corri' l'acqua nei fossi» mi rispondeva il Bobo, quando gli domandavo se la pioggia caduta nella notte avrebbe fatto nascere i funghi. La *fungata* era una straordinaria buttata di funghi porcini che avveniva solo in annate particolari, quando, dopo un periodo di tempo caldo e asciutto, abbondanti piogge si alternavano a belle giornate di sole con temperature miti e, soprattutto, senza vento. A Sticciano, come in tutta la Maremma, i funghi sono sempre stati un cibo molto apprezzato e dopo gli acquazzoni di fine estate si cominciavano a contare i giorni che mancavano alle prime raccolte. Ogni *fungaiolo* aveva le sue teorie e faceva previsioni sulle zone dove sarebbero spuntati prima. Poi le prime voci, quasi sempre incontrollate e campate in aria: «L'hanno trovati nel sughereto...» e subito partivano spedizioni verso il piano; «Ho visto la Lisena anda' verso i castagni col paniero»... e via verso il castagneto; «Hanno già trovato i cucchi¹, mi sa che i porcini 'un nascan più», diceva qualche furbacchione per scoraggiare i concorrenti. Le più volte ci pensava la tramontana a mettere tutti d'accordo: bastava che soffiasse per due o tre giorni, per asciugare l'aria e il bosco e rimandare la *fungata* all'anno successivo. In questi casi ci si doveva accontentare dei funghi più tardivi come i *rossolini*², da fare marinati o sott'olio, i profumati *ordinali*³, buoni per il sugo e i crostini, e il *fungo agnello*⁴, da mangiare in umido con i fagioli, ma da conoscere bene in tutti i suoi aspetti per evitare confusioni con specie velenose. Quando invece andava tutto bene, dopo una prima nascita di *cruccole*⁵, che abbellivano il bosco con i loro enormi cappelli bianchi screziati di nocciola, cominciavano a spuntare i primi porcini. Era una vera festa! Bastava entrare nella macchia per raccogliere una grande quantità di bellissimi funghi dal cappello nero e vellutato o sfumato di rosso rame che spuntavano da tutte le parti: ai piedi delle scope o dei corbezzoli, vicino alle sughere, lungo gli *sciacquì* lasciati dalle violente piogge o in mezzo a vecchie carbonaie abbandonate. Veniva

1 *Amanita caesarea*, ovolo buono

2 *Hygrophorus russula*

3 *Clitocybe geotropa*

4 *Lyophyllum fumosum*

5 *Macrolepiota procera*

il batticuore quando, chinandosi a raccoglierne uno, se ne vedevano tanti altri apparire davanti ai nostri occhi, quasi per magia, nel raggio di pochi metri... E gli sfottò con i compagni di avventura per qualche fungo non visto e rubato sotto il naso, e le gare a chi trovava il porcino più bello... Poi il ritorno, con i corbelli stracolmi, stanchi, ma soddisfatti e fieri della nostra raccolta. Una volta a casa, i funghi venivano subito puliti e i gambi, tagliati in grosse fette, si infilavano con ago e filo, formando profumate ghirlande da appendere a seccare. Le cappelle più grosse si friggevano o si mettevano in forno *pillottate*⁶ con uno spicchio d'aglio e un pizzico di *empitella*⁷, mentre quelle piccole, spezzettate e cotte in padella, diventavano uno squisito condimento per tagliatelle o maccheroni fatti in casa. Dopo mangiato i più accaniti ritornavano nel bosco per riempire di nuovo i panieri, mentre gli altri, sazi e distrutti dalla faticosa camminata, rimanevano a casa per finire di sistemare i funghi raccolti in attesa dei nuovi arrivi.



Tamara Volpi

6 Farcite
7 Nepitella

Cibi d'altri tempi

La natura che circonda il paese, quasi in ogni stagione dispensava gradevoli doni che arricchivano la frugale mensa di tutti i giorni. Già a febbraio cominciavano a spuntare i primi asparagi selvatici, da fare in frittata o usati per condire i maccheroni. Nelle annate buone duravano fino a maggio inoltrato ed erano ricercati assiduamente, soprattutto dalle donne e dai ragazzi. In primavera, per la maggior parte delle persone il bosco non aveva ancora cominciato a produrre i suoi frutti più pregiati, ma qualcuno, già nel mese di aprile, tornava a casa con il tascapane pieno di piccoli funghi profumatissimi e dal gambo panciuto: erano i prelibati prugnoli¹, che nascono sotto il biancospino e altre piante spinose nei giorni intorno a San Giorgio, sempre nel solito posto, quindi facili prede per chi, esperto cercatore, sa bene dove *fanno*². Si mangiavano crudi, grattati sulla pastasciutta, a cui davano un profumo e un sapore particolare, come di farina fresca. I posti in cui si trovavano le *prugnolaie*³ erano un segreto di famiglia da mantenere gelosamente. Guai a chi le insegnava a un amico o peggio ancora a un *forestiero*! Anche i frequenti incendi del bosco potevano portare qualcosa di buono sulla tavola. Infatti, un paio di giorni dopo il passaggio del fuoco, sui tronchi di certe piante *in succhio*⁴, si potevano trovare gli *arsiccioli*⁵, strani funghetti bianchi e cicciottelli, di cui tutti andavano matti, specialmente fatti in umido, da mangiare con tanto pane. Chi non aveva voglia di fare tanta strada o di avventurarsi nel bosco, poteva dedicarsi alla raccolta dei capperi, sempre abbondanti sui vecchi muri del paese. Durante l'estate, le rare volte che pioveva, alla sera si vedevano gruppi di persone munite di torce elettriche e stivali di gomma, perlustrare il terreno, lungo le strade e fra l'erba bagnata. Erano i cercatori di chiocciole, chiamate dai paesani lumache anche se provviste del tipico guscio a spirale. Dopo la cattura le *lumache* dovevano rimanere alcuni giorni *in purga* dentro un recipiente coperto, con il fondo cosparso da uno strato di farina o di erba, quindi erano pronte per essere

1 *Calocybe gambosa*
2 Dove nascono
3 Fungaie di prugnoli
4 In vegetazione
5 *Polyporus corylinus*

cucinate in umido con pomodoro, *empitella*⁶ e tanto *pizzico*⁷ per deliziare il palato di chi le mangiava. Nel periodo autunnale, insieme ai funghi, si raccoglievano le castagne da fare arrostiti o lessate con l'aggiunta di finocchio selvatico per aromatizzarle. Il primo assaggio delle *crociate*⁸ era innaffiato da generosi bicchieri di vino nuovo bevuto per la prima volta in quella occasione. Aveva così inizio il periodo autunnale, ricco di selvaggina talvolta anche un po' particolare. Si mangiava il tasso dalla carne rossa e magra e anche la volpe che però dovevano stare un giorno intero nell'acqua corrente per perdere il forte sapore di selvatico. Anche *la spinosa*⁹ e i ricci erano cibi molto apprezzati e perfino la tartaruga, con cui si faceva il sugo per condire la pasta, era ricercata accanitamente da qualche appassionato. A tal proposito si racconta che una cagna da caccia era stata addestrata proprio per scovare questo animale, oggi salvaguardato e protetto. Con la pelle del tasso si facevano gli *stratini*¹⁰, da adoperare come scendiletto, mentre quella della martora, a quel tempo piuttosto comune nei boschi intorno al paese, veniva portata a Grosseto e venduta per farne pellicce.



-
- 6 Nepitella
7 Peperoncino
8 Castagne arrostiti
9 L'istrice
10 Tappetini

Nomi e soprannomi

Paese che vai, usanze che trovi: Sticciano era particolare anche per i nomi, curiosi e inconsueti, di molti suoi abitanti: Valmy, Timo, Elica, Atto, Pantina, Adorna, Tagiura, Eluggero, Laudice, Telene, Lattea, Zebio, Benegilda, Fermo, Folero, Emore, Argene, Rizieri, Cloe, Memmo, Maly, Fanny, Risaldo, Leonilda, Egle, Lisena, Teofilo, Boeme, Omero, Orfeo, Eden, Ovidio, Edio, Saul, Teodoro, Milis, Apollonia, Delfo, Eufemia, Valterina, Garibaldi, Miros, Perfetto, Fiammetta, Mondina, Attanasio, Lachesi, Zelio, Dilva, Svene, Rinaldo, Iside, Valmiro, Giurè, Loria, Vivaldo, Bartolo, Solimano, Adua,... Accanto a questi nomi, come vuole la tradizione toscana, c'era anche una lunga serie di soprannomi, alcuni dei quali divertenti e strampalati: *Chiusurri, Sorba, Cannavota, Cachino, Mondana, Meca, Tonobomba, Tassa* (moglie del *Tasso*), *Grillone, Il Toro, Il Solaini, Il Cianco, Gonfianuvole, Pitocco, Bombolo, Ghiandino, Gabella, Coda, Ciondoli, La Gazzera, Nello secco, Fava nera, il Bobo, il Barbone, la Barbona, Nerchia, Pacchio, Bombolo, il Groppi, il Burchia, Geppe, Volpina, Ciuccia matta, Pietro matto, il Seggiolaio* e molti altri. Per ciascuno di questi personaggi c'era un aneddoto da raccontare.

Le vecchie storie raccontate dai paesani intorno al fuoco, fra due castagne arrostate, una risata e un sorso di vino, erano una dolce musica per i nostri orecchi già abituati ad assurdi slogan pubblicitari, a sciocchi tormentoni e agli incomprensibili termini usati dai nostri politici, subito ripetuti da tutti e diventati, purtroppo, di uso comune.

*...io parlerò di chi mi era vicino
la Serafina e nonno Mucciarelli
più in là c'era Danilo e Costantino
Tanasio con Beppino eran fratelli
l'amico Vezio che suona il clarino
la Gazzera cantava gli stornelli
Rizieri vi sonava la cornetta
il tempo si passava molto in fretta
con Cocco Sabatino e la Fiammetta
col Manganelli eran molto vicini
ma prima di arrivare alla piazzetta
il verrocchio si trovava del Nannini
poco più in alto ci sta la Benedetta
e Gigi e Cecco che son dei Bartolini
ma prima di finire tutto il giro
è bene rammentare anche Valmiro.*



Nando Lenzini, campanaro tuttofare.

Una sera a veglia

«Be' mi tempi quando s'andava alla Stazione a piedi; anche se si mangiava pane e cipolla si corriva tutto il giorno e la sera, se Remo tirava fuori la fisarmonica, s'aveva ancora la forza di fa' du' balli nel pallaio». «Ma lo potresti fa' anche ora, Mauro», ribatteva il Bobo, versandosi un dito di vino. «Però mangi le bistecche e senza la macchina sotto il culo fra poco 'un fai nemmeno un metro! Io tutta questa nostalgia di quei tempi 'un la sento proprio!.. È vero, s'era giovani e in salute, ma si tribolava, e anche parecchio; se te ne ricordi 'un ci s'aveva nemmeno le scarpe, mica come ora che l'armadi so' pieni di roba! Pensa che una volta il mi' babbo aveva preso a taglia' una piazza a Monteleoni e un giorno volle che andassi a aiutarlo a accatasta' la legna; siccome le scarpe 'un ce l'avevo, mi fece mette' un paio di scarponi che erano lì in casa da chissà quanto tempo, e siccome erano troppo grandi, mi fasciavi i piedi con dei cenci per camminacci meglio. Fino a un certo punto andò tutto bene, ma quando s'arrivò vicino al Felcetone cominciai a senti' un gran male sotto i piedi: erano i chiodi delle scarpe che piano piano, dopo ave' passato i cenci, mi entravano nella carne viva. Che patimento! Ogni pochino mi toccava fermammì e batte' con un sasso sulla scarpa per ricaccia' indietro il chiodo. Lì per lì funzionava, ma dopo pochi passi, la bulletta rispuntava e dal dolore vedevo le stelle. Quando la sera si ritornò a casa 'un avevo nemmeno voglia di mangia'. Sentivo solo un gran male ai piedi e tanta sete: presi il fiasco dell'acqua fresca attaccato a una trave del soffitto, feci una gran bevuta, e andai subito a letto. 'Un so se hai capito!... Altro che balli nel pallaio! Dal dolore ai piedi 'un mi riusciva nemmeno prende' sonno». «Ma davvero andavi sempre a piedi?» «Per parecchio tempo sì, poi si cominciò a vede' le prime biciclette, allora, per anda' al lavoro, la mattina ci si poteva alza' un po' più tardi sperando sempre di 'un fora', cosa che invece capitava spesso per via delle strade sterrate. La sera, quando si tornava, non tutti avevano la forza per arriva' in paese in sella e tanti facevano l'ultimo pezzo di strada a piedi colla bicicletta a mano.

Poi arrivarono le prime moto e con quelle si poteva anda' alle feste nei paesi vicini e a fa' all'amore con qualche ragazotta che 'un fosse di Sticciano. Il problema più grosso, oltre a trova' i soldi per la benzina, erano le strade sterrate e piene di buche: pensa che una volta mi capitò di perde' la ragazza che portavo con me; appena me ne accorsi, tornai indietro a rotta di collo, pensando al peggio. Per fortuna la ritrovai sana e salva, ma piena di lividi e con il vestito novo tutto strappato! Vi potete immagina' quante me ne disse...». «Prendi un altro po' di vino, che a forza di parlare ti si sarà seccata la gola, e te, Franco, le vuoi assaggiare queste patatine fritte?» «Meglio!», rispose il Bobo con una delle sue battute, «Io quelle le potrei piglia' sì, ma per accende' il foco...».

Le nostre serate trascorrevano così: quasi sempre si parlava del passato, delle vecchie usanze e della tanta miseria dei tempi andati; la domanda finale era sempre la stessa: si stava davvero meglio quando si stava peggio? L'unico fatto certo è che noi stavamo benissimo durante quelle veglie in cui non si parlava mai di soldi o di politica, ma si ascoltavano tante vecchie storie che, grazie alla simpatia di chi le raccontava, magari esagerando un po', ci facevano tornare indietro nel tempo e rievocare un mondo lontanissimo. Un mondo che noi, per fortuna o purtroppo, non abbiamo conosciuto, ma di cui non dobbiamo perdere la memoria.

A da' retta a' dottori...

Dopo il ritorno dalla guerra Costantino non sembrava più lo stesso: passata l'euforia iniziale, diventava ogni giorno più triste e malinconico, come se non riuscisse a scrollarsi di dosso la terribile esperienza che aveva vissuto. Oltre che nel morale si era indebolito anche fisicamente, mangiava poco, *tutte le goccioline lo bagnavano* e spesso gli veniva la febbre. Una volta una di queste febbriciattole si trasformò in una brutta polmonite, da cui Costantino guarì a stento, ma non completamente, perché la malattia ogni tanto si ripresentava, debilitandolo sempre di più. La settima polmonite lo ridusse talmente male che il dottor Petracchi, medico condotto di Sticciano, perse ogni speranza di salvarlo e alla moglie disperata, disse di prepararsi al peggio, perché Costantino non sarebbe arrivato nemmeno a San Bartolomeo. A quei tempi non c'era ancora la penicillina e la medicina era quasi impotente di fronte a queste malattie, il cui esito era spesso infausto. Pochi giorni dopo aver pronunciato quella terribile sentenza il dottore se ne andò da Sticciano, perché trasferito altrove, lasciando la famiglia di Costantino nella più nera disperazione...

Dopo qualche anno, però, il medico sentì la voglia di rivedere il paese dove aveva lavorato per tanto tempo, e vi ritornò proprio per San Bartolomeo. Subito fu riconosciuto e attorniato da un gruppetto di paesani, e fra questi c'era anche Costantino. Il dottore quando lo vide, spalancò gli occhi dalla sorpresa e subito lo abbracciò commosso. «*Eccomi qua*», disse Costantino «*e, secondo lei, 'un dovevo arriva' nemmeno a San Bartolommeo!*». «*È vero*», rispose il dottore sorridendo e tirando un gran sospiro di sollievo, «*ma non avevo mica detto di quale anno...*».

Costantino Papi, in barba alla polmonite e alla funesta previsione del dottore, è vissuto fino a tarda età, stimato e benvoluto da tutti; le sue doti di onestà, autorevolezza e spiccato senso civico lo hanno portato a ricoprire per molti anni la carica di Ufficiale di Stato Civile per il paese di Sticciano.

Il Bobo



Si chiamava Franco, ma per tutti, da sempre, era *il Bobo*. Sull'origine di questo soprannome Franco scherzava volentieri e raccontava sempre una storia diversa, ogni volta più buffa. Di certo lui non aveva niente a che vedere con un vero *Bobo*, perché era simpatico, affabile con tutti e amante della compagnia. Aveva un forte senso dell'ospitalità ed era sempre pronto a preparare in pochi minuti un pranzo semplice, ma sempre speciale a chi

capitava, anche all'improvviso, a casa sua. Vivendo da solo (...*la moglie, Bruno, 'un è mica a piglialla, è a levassela di torno...*), aveva imparato a cucinare molto bene e a inventare le ricette più strane. È famosa la sua acqua cotta con i fagioli cannellini, che inorridiva i tradizionalisti, ma faceva leccare i baffi a chi la assaggiava. Faceva l'imbianchino e questo lavoro gli permetteva di dedicare tutto il tempo che voleva alla caccia, la sua grande passione, praticata, però, senza accanimento, limitando all'indispensabile il numero delle prede; così faceva anche con i funghi, che raccoglieva soltanto in autunno e solo quando erano belli grossi, da fare fritti o in gratella. «*Quelli che nascono d'estate*», diceva, «*un sanno di nulla*». La sua casa era sempre piena di amici e teatro di cene memorabili, che si concludevano sempre con cori, canzoni e barzellette senza dimenticare disquisizioni di alta filosofia come: «*D'agosto si sta meglio in pineta al fresco che nei campi a coglie' i pomodori*».

La Marina e i tortelli



«Marina, domani ce li fai i tortelli?». Questa semplice e innocente domanda dei nostri figlioli, innescava un meccanismo che avrebbe mobilitato l'intera famiglia. Infatti la mattina dopo, alle sette e mezzo in punto, la zia Marina era già a bussare alla nostra porta, brontolando perché eravamo sempre a letto: per lei, abituata

ad alzarsi al canto del gallo, a quell'ora dovevamo essere già svegli e pronti a darci da fare. Noi, che eravamo in ferie e la sera facevamo sempre tardi con gli amici, si correva subito ad aprire prima che si svegliassero i bimbi, che a Sticciano erano più vivaci del solito e sempre pronti a combinarne di tutti i colori. Subito si preparava il caffè, che a lei piaceva tanto e per un poco la faceva smettere di brontolare: sul suo viso solcato dalle rughe, si affacciava un sorriso che per un momento accendeva gli occhi azzurri troppo spesso velati di malinconia, ma subito dopo, anche se bonariamente, aggrottava di nuovo la fronte e cominciava ad impartire ordini a tutti: chi doveva procurare le uova, chi la bietola, chi la ricotta e tutti gli altri ingredienti necessari. Quando finalmente aveva tutto a disposizione, preparava l'impasto di uova e farina e cominciava a tirare la sfoglia con il *ranzagnolo*¹, finché non la portava allo spessore voluto; era bassa di statura e un po' grassoccia e, tirando la sfoglia, la sfiorava con la pancia, sporcando di farina il suo vestito a fiori fra le risate dei ragazzi. Quando la sfoglia era pronta, la arrotolava e la tagliava in tante larghe strisce ridotte poi a grossi rettangoli che, riempiti dell'impasto di bietola e ricotta e sigillati con i denti di una forchetta, diventavano squisiti tortelli pronti per essere cucinati. Intanto, sul fuoco era pronto il sugo che cuoceva lentamente dalla mattina; non rimaneva che buttare i tortelli e chiamare i ragazzi che erano usciti a giocare con gli amici, usando il cellulare di quei tempi ovvero un campano da capre avuto in regalo da un nostro amico pastore.

¹ Mattarello



Marina Tanzini

Un concertino nel silenzio

Il paese è immerso in un silenzio quasi assoluto. D'inverno si sente solo il sibilare del vento fra le stradine e nell'estate il canto delle cicale e dei grilli è l'unica colonna sonora degli afosi pomeriggi e delle notti stellate. Che sorpresa quella mattina quando, seduti a colazione, sentimmo provenire da fuori il suono inconfondibile di un clarino! Aperto il portone, ci accorgemmo subito che la melodia arrivava dall'alto e, alzati gli occhi, vedemmo un distinto signore in giacca, cravatta e cappello di paglia, affacciato alla finestra del palazzo davanti casa nostra, impegnato in un concertino forse dedicato alla vastità della Maremma. Nemmeno il tempo di accennare un applauso per ringraziarlo dell'inaspettato regalo, che il misterioso suonatore, dopo aver salutato una platea immaginaria, di colpo si ritirò in casa e sparì dalla nostra vista, lasciandoci a bocca aperta. Questo fu il nostro primo incontro con Gigi Pazzagli, musicista e poeta "a tre tacche", straordinario e indimenticabile personaggio di un mondo che non c'è più.

*...il primo fu il Cianco di Ghiandino,
che l'incontrai vicino alla Piazzetta,
mi riconobbe e disse: «Tu sei quel Gigino
che suoni sempre e bene le cornetta»
risposi allor di no: «Suono il clarino
tu non ricordi oppur fai la burletta»
Ma poi che vi ebbe ripensato
rispose sorridendo: «Io ho sbagliato».*



Gigi Pazzagli

Un pomeriggio sull'uscio di casa

«Buona sera, Timo...» «*Bah, il fungaio; come mette¹?... ti trattiieni?*» e, avvicinandosi, cominciava a sorridere: «*Un sarai mica venuto a cerca' i funghi, eeh? Anche se te li fai nasce', con questo asciuttore² 'un ne poi trova' nemmeno uno!*». Tutti i giorni Timo passava davanti a casa nostra per andare all'orto e, quando mi vedeva, si fermava volentieri a scambiare due parole. A differenza di altri paesani era molto socievole e sempre sorridente, così avevamo fatto subito amicizia e spesso mi mettevo apposta sulla soglia di casa per aspettarlo: era basso di statura e portava una camiciola di lana sui pantaloni di fustagno azzurro, un cappello con la tesa e un grande tascapane a tracolla, dello stesso colore dei calzonni. Nonostante vivesse sempre all'aria aperta era di carnagione chiara e il suo viso rugoso portava ancora i segni dei pallini di una fucilata ricevuta accidentalmente in una battuta di caccia. L'orto era piuttosto lontano dal paese, ma lui, già anziano, ci andava tutti i giorni per innaffiare, e *governare* i conigli e le galline che avrebbero dovuto fornirgli uova in quantità. Dico avrebbero dovuto perché, quasi sempre, un *serpe bottaio*³ gigantesco glielo mangiava tutte e lui non riusciva mai a coglierlo sul fatto: «*Ma se ce lo chiappo vedrai 'un le mangia più!*» diceva Timo sogghignando e accarezzando il pennato appeso alla cintura. Che pena vederlo l'anno dopo su una sedia a rotelle, confinato in casa e con ai piedi un paio di pantofole al posto degli scarponi di vacchetta, compagni di mille avventure.

1 Come va?

2 Siccità

3 Cervone

Valmiro, la legna e la serrata

Nei caldi pomeriggi di agosto si andava sempre a riposare prima di uscire a ciondolare un po' per il paese, aspettando l'ora di cena. Certe volte il pisolino si trasformava in una bella dormita cullata dal canto delle cicale, ma ogni tanto i nostri sogni erano bruscamente interrotti da un frastuono che ci faceva pensare di essere improvvisamente ritornati a casa: il rumore, vicinissimo e inconfondibile, di un motore a scoppio a due tempi. Era Valmiro che metteva in moto l'Ape per andare all'orto o alla *serrata*¹. Valmiro abitava con sua moglie Lia quasi davanti a casa nostra e, come altri paesani, era un po' scorbutico, ma io gli ero simpatica, perché mi conosceva da quando ero piccina, essendo un vecchio amico e compagno di caccia del mio babbo. La maggior parte del tempo la trascorreva in campagna a coltivare ortaggi e frutta, in una guerra continua e senza esclusione di colpi contro ghiandaie, merli, cinghiali, volpi, tassi e mille altri animali che insidiavano il suo sudato raccolto. Spesso e volentieri ci regalava il frutto delle sue fatiche: peperoni gialli e rossi, pomodori giganteschi e dolcissimi, insalata e frutta fresca per i nostri *citti*². Oltre alla caccia la sua grande passione era il taglio del bosco e la legna per fare il fuoco, di cui aveva quasi riempito una stanza sotto casa. A volte la sera, quando tornava dalla *serrata* ed era *in bona*, si metteva a raccontare di quando, tanti anni prima, faceva il boscaiolo nella foresta di Monte Leoni. In quelle occasioni il suo viso si illuminava e sembrava quasi ringiovanire e la sua bocca diventava una sorgente da cui sgorgava un fiume di parole che raccontavano fatti e personaggi per noi quasi incredibili, ultime testimonianze di un mondo ormai lontano, aspro e pieno di difficoltà, ma che ci appariva affascinante e quasi fiabesco. Ascoltandolo, sembrava di vedere le capanne dei tagliatori, costruite alla macchia con rami e frasche ricoperte da terriccio e pietre, dove quegli sventurati trascorrevano mesi e mesi all'addiaccio lontani dalle famiglie per fare un lavoro durissimo, massacrante e mal pagato. Sembrava di sentire il rumore delle accette intaccare, un colpo dopo

1 Orto chiuso da un recinto

2 Bambini

l'altro, i tronchi di lecci e querce enormi, che infine rovinavano al suolo con grande fragore, pronti per essere aggrediti di nuovo dai pennati che li sfrondevano dei rami, e ci immaginavamo le cataste di legna segata a mano pronte all'ispezione dell'incaricato del padrone del taglio, che le più volte le valutava a occhio, giudicando sempre un volume inferiore a quello reale. Ogni tanto Valmiro riprendeva fiato e con la mano spostava indietro il cappello verde militare per asciugarsi la fronte dal sudore di cui era intrisa anche quella buffa canottiera rosa che portava quando andava alla *serrata*. Noi, col fiato sospeso, aspettavamo che ricominciasse a parlare, per ascoltare la fine del racconto.



Valmiro Vannucci

*Vita tremenda
e vita disperata,
chi 'un l'ha provata
'un lo può immaginare
credo all'inferno
un'anima dannata
così tanto potrebbe tribolare
quanto è lo spasimo
e il dolore,
quello del carbonaio
e il tagliatore
parte da casa
e poco lieto ha il cuore
si riunisce assoma
a diversi compagni
lascia la moglie
immersa in un dolore
e i figli scalzi
e ignudi come ragni...*

Lo zio Vico, la ciuca e le barlette

*...ritornerò di nuovo al caro Vico
fra i cacciatori era l'appassionato
vide un cignale un giorno sotto un fico
e ne rimase molto emozionato.
Ne son sicuro di quanto ciò che dico,
prese la mira e poi trattenne il fiato...*

Lo zio Vico e la zia Elica abitavano in piazzetta in una casa affacciata sulla pianura. Nella stanza principale c'era un grande *focarile*¹ accanto al quale lo zio, negli ultimi anni della sua vita, passava i pomeriggi d'inverno seduto in silenzio a guardare il fuoco. Era minuto e magrolino, e sul suo viso scarno si affacciavano due baffetti brizzolati che, quando entravo in casa, incorniciavano un sorriso. Forse ripensava a quando, da piccina, venivo in vacanza a Sticciano con la mia famiglia e passavo parecchio tempo in casa sua, mettendo tutto sottosopra.

Quasi sempre si arrivava col treno e *il Chiassai*, tassista a tempo perso, ci portava dalla Stazione fino a Sticciano Alto. Certe volte, invece, ci accompagnava Altero con la sua 1100. Altero era un caro amico del mio babbo, anche lui grande cacciatore e appassionato di canto lirico. Io, come molti bambini, soffrivo il mal d'auto e lui, con la scusa di distrarmi un po', cominciava a cantare. Se chiudo gli occhi, mi sembra di sentire ancora la sua voce da tenore: «*I cavalli son stanchi nell'umida sera, e la folta criniera sembra il vento invocar...*». Ma le ultime curve erano più forti del canto di Altero e ogni volta arrivavo a Sticciano più morta che viva, ma dalla zia Elica trovavo sempre qualche bocconcino speciale messo da parte per me che mi faceva passare tutto e, contenta come una Pasqua, potevo cominciare a giocare con i ragazzi del paese e a godermi le vacanze.

Nella stalla dietro casa lo zio Vico teneva una ciuca a cui mi ero affezionata e che qualche volta andavo a trovare di nascosto ai grandi. Quando si andava a prendere l'acqua a Fonte Vecchia, si caricavano

1 Focolare

due *barlette*² sulla ciuca e ci si incamminava, tenendola con una corda. Fatta un po' di strada, però, cominciavo a lamentarmi perché mi facevano male le gambe: lo zio capiva subito l'antifona e, con quel suo strano sorriso, mi prendeva in braccio e mi metteva sulla groppa della mia ciuchina dove rimanevo, beata, fino alla fonte.



Tamara sulla ciuchina



La famiglia Volpi. Da sinistra: *Lauro, Dalia, Tamara e Lanciotto*.
Il bambino è *Paolo Rustici*

2 Piccoli barili per il trasporto dell'acqua

Il galletto alla sticcianese

I giovanotti del paese non avevano molte occasioni di svago. Giocare a carte o a biliardo nelle botteghe era l'unico passatempo e ogni tanto si sentiva il bisogno di qualcosa di diverso. Nelle sere d'estate i giovani si ritrovavano in piazza per stare insieme e fare un po' di confusione, ma questo turbava la quiete del paese e suscitava proteste e malumori. Per questo motivo Miros, Bartolo, Mauro, Franco, Renzo, Renato e qualche altro pensarono di trasferire l'allegria brigata lontano dall'abitato per potersi divertire in piena tranquillità. Dove potevano trovare un posto migliore di Fonte Vecchia? Questa proposta di Miros fu subito accolta da tutto il gruppo, ma qualcuno osservò che la fonte era sì il posto giusto con tanto spazio e acqua a volontà, ma la mancanza di luce impediva la realizzazione del progetto. Si decise allora di allestire un impianto alimentato da una batteria per auto che illuminava la fonte come se fosse mezzogiorno. Cominciò così una lunga serie di cene a base di carne alla brace accompagnate da grandi bevute, canzoni e racconti di caccia. Una volta, *Giorè* propose di cucinare un galletto e subito Miros, che faceva il cuoco dal conte Tolomei, si offrì di farlo alla cacciatore. Naturalmente non lesinò il *pizzico* e il successo fu assicurato perché il sapore piccante invogliava a bere e, come si sa, più si beve e più si sta allegri. La moda del galletto in umido prese subito campo e ogni volta aumentava il numero dei commensali fino al punto che Renzo, il fabbro della compagnia, dovette inventare una padella gigante per accontentare quella banda di affamati; ma nemmeno il padellone di Renzo, da dodici galletti alla volta, bastava più; la fama delle cene alla fonte richiamava ormai un tale numero di persone da mettere in seria difficoltà il gruppo di amici. Quel momento di spensierata allegria si trasformò così in una situazione ingestibile e a malincuore fu deciso di sospendere le *sgallettate* alla fonte, il cui ricordo è rimasto nel cuore di qualche anziano e nella ricetta del "galletto alla sticcianese".



Bartolo Bacci al "Sartino"

I due televisori

La scienza moderna ha messo a nostra disposizione diversi strumenti, che hanno rapidamente cambiato la nostra vita, come il computer, con cui sto scrivendo queste pagine e altri oggetti “magici” dai molteplici e sorprendenti usi, ormai compagni abituali delle nostre giornate. Perfino i bambini sono travolti da questa ventata tecnologica con i loro “giochini” elettronici, che portano sempre con sé e usano con incredibile abilità. Tuttavia, l’oggetto che più influenza la nostra vita, è sicuramente il televisore. Dalla mattina presto fino all’ora di andare a letto, ci fa compagnia aiutandoci con i suoi preziosi consigli: ci suggerisce cosa dobbiamo mangiare e bere per mantenerci in salute e in piena forma; come dobbiamo vestirci per difenderci dal caldo o dal freddo; predice il tempo che farà domani, dopodomani e per tutta la settimana e ci consiglia mille altre cose con assoluta sicurezza. Mai un dubbio, mai un’incertezza e, soprattutto, quasi mai un programma che ci inviti a riflettere e a far funzionare il cervello.

Nella nostra casa di Sticciano, ci sono due “televisori”, uno invernale e uno estivo. Quello invernale va guardato da una certa distanza e ascoltato con grande attenzione: è un televisore speciale che si chiama caminetto. Sul suo nero palcoscenico si rappresenta lo spettacolo più antico e fantastico mai visto dall’uomo: quella misteriosa reazione chimica che noi chiamiamo fuoco e che ha radicalmente cambiato la nostra esistenza, regalando la prima scintilla agli albori della civiltà. La fiamma del caminetto, solo a un occhio superficiale e disattento appare sempre uguale. Per chi, invece, ama viaggiare con la fantasia, è sempre diversa: variamente colorata secondo il tipo di legna che sta bruciando, calorosa e luminosa, sibilante o scoppiettante fra mille faville; si appiattisce e quasi scompare quando un nuovo ciocco viene messo sul fuoco, per poi pian piano riapparire da sotto, prima quasi furtiva, poi sempre più aggressiva e vigorosa, alimentata dalla brace incandescente. Anche il fumo cambia aspetto e colore: a volte è quasi invisibile, specialmente quando tira forte il vento *massetano*, che lo fa sparire subito nella nera cappa, vero e proprio atrio della lunga

canna fumaria; a volte, invece, quando è vento di mare, indugia un poco prima di salire, forma una specie di nuvoletta azzurra e sbuffa nella stanza, mescolandosi al fumo del mezzo toscano che, insieme a un sorso di rum, accompagna le mie piacevoli serate davanti al fuoco.

Il televisore estivo entra in funzione quando non si accende più il caminetto: è un apparecchio un po' vecchio, quando è spento mostra i segni del tempo e prima o poi dovrò decidermi a dargli una verniciata: si chiama finestra. Quando si accende, spalancandosi sul mondo, mostra uno spettacolo straordinario e sempre diverso: in primo piano i tetti delle case decorati da licheni simili a piccoli fiori gialli e grigi, disposti a ventaglio sulle vecchie tegole; appena più giù la macchia sempreverde sulle pendici della collina, tagliata dal nastro tortuoso di asfalto che scende dal paese verso la pianura. E poi il piano, attraversato dalla ferrovia, con gli uliveti, i filari di cipressi, i pini a ombrello a delimitare la strada, e i campi lavorati, ordinati, variamente colorati secondo il tipo di coltura e delle stagioni dell'anno, e poi ancora più lontano, i paesi di fronte: Montemassi, *La Rocca*, Sassofortino, Tatti, antichi castelli ricchi di storia e di cupe leggende; all'orizzonte, con il suo profilo inconfondibile, si staglia il poggio di Montieri, primo avamposto delle colline metallifere. In questo scenario fantastico si possono seguire violenti temporali attraversare tutto il campo visivo, per poi lasciare il posto a improvvisi squarci di luce, con i raggi del sole che bucano le nuvole, dando vita a vividi riflessi e a stupendi arcobaleni. I signori incontrastati di questo mondo sono le poiane, con il loro lento librarsi nell'aria alla ricerca di una preda da ghermire, e, nelle sere d'estate, una miriade di rondoni stridenti che con le loro velocissime evoluzioni in cerca di cibo, sembrano quasi voler entrare in casa attraverso la finestra. Dopo il tramonto la rappresentazione continua: man mano che sopraggiunge il buio, come per incanto, si accendono mille e mille luci a illuminare paesi, borghi e poderi e, nelle notti senza luna, quelle più in alto si confondono con le stelle. A bocca aperta davanti a questo spettacolo, felice di poter godere di tanta bellezza, metto da parte gli affanni della vita quotidiana e subito tanti dolci ricordi si affacciano alla mia

mente insieme alle parole di una vecchia canzone che sempre più insistenti mi risuonano nella testa:

*...ma vorrei rimaner quassù, a guardare l'orizzonte
poi con te fino alla fonte e niente più.*



Sticciano com'è

Tra le terre o i castelli che attualmente formano il Comune di Roccastrada, Sticciano è quello che per il cassero e le mura rovinate, le sue miserabili abitazioni, presenta la minore importanza; mentre, più specialmente nel medio evo, destò un interesse superiore a molte altre sedi feudali, per il valore e l'audacia dei suoi temuti baroni, i quali per sei secoli vi dimorarono coraggiosamente sfidando la potenza della repubblica senese, domando fieramente, ora con la forza, ora con l'inganno i loro vicini e lontani nemici...

L'antico paese, le cui origini sono antecedenti all'anno mille, durante la sua lunghissima storia ha affrontato situazioni difficili e drammatiche come guerre, carestie, epidemie e grande povertà, ma fino agli anni settanta del secolo scorso il numero dei suoi abitanti gli ha permesso di mantenere in vita negozi, locali e servizi, supporti indispensabili per ogni comunità, ma soprattutto di conservare alcune sue caratteristiche, dovute essenzialmente al millenario isolamento. Con l'avvento del boom economico, Sticciano ha subito il triste destino comune a molti paesi della Maremma e di altre parti d'Italia: è andato incontro a un progressivo spopolamento che ha ridotto il numero dei residenti, un tempo circa 400, a poche decine di persone, decise però a continuare a vivere nel paese natio con tutti i disagi legati a questa scelta. L'abbandono del borgo per trasferirsi dove si poteva più facilmente trovare lavoro e crearsi un futuro diverso, secondo le proprie ambizioni e attitudini, ha causato la vendita di molte case, acquistate per cifre molto basse da *forestieri* per trascorrevi le vacanze. Queste persone, pian piano, hanno ristrutturato queste abitazioni e, anche se non vivono sempre a Sticciano, la loro presenza, saltuaria ma costante, ha contribuito a tenere in vita il paese che altrimenti, forse, non sarebbe sopravvissuto. Tuttavia, da un po' di tempo qualcosa sta cambiando: il boom economico è solo un ricordo e per i giovani è sempre più difficile trovare un lavoro fisso, per cui quelli che possono usufruire di un'abitazione di famiglia, si stabiliscono volentieri

nel paese dei nonni, tanto più che la tecnologia ha cancellato dal vocabolario la parola “isolamento”, mettendo tutto ciò di cui abbiamo bisogno a portata di un “clic” o di cellulare. Possiamo quindi pensare che la mancanza di lavoro sarà forse una delle cause che, almeno in parte, farà rivivere Sticciano, così come un tempo lo ha spopolato. Chi vivrà vedrà, ma il fatto che recentemente alcune giovani coppie hanno ristrutturato le case di famiglia e scelto di far crescere i loro figli nel borgo, ci fa ben sperare per il futuro del paese, forse non più condannato a una mesta agonia, triste preludio allo spopolamento totale e all’abbandono, ma avviato verso la formazione di un nuovo tessuto sociale che gli permetterà di riacquistare l’antica dignità.

Chi si trova a percorrere questa ferrovia¹ rivolga lo sguardo verso un’isolata collina che si inalza sulla pianura; sembra creata per servire di base ad un’antica residenza baronale, ed infatti vedrà sull’alto spuntare alcune abitazioni di povera appartenenza in mezzo alle quali torreggia un nero palazzotto, una parte dell’abitazione dei suoi antichi signori; quello era l’antico castello dei conti Ardengheschi da Cappucciano.

Come questi nobili poterono lungamente resistere alla repubblica senese prima di consegnarle la loro spada, così sembra Sticciano abbia voluto sopravvivere a quei molti castelli e rocche che lo circondavano, quasi per potersi trovare a rammentare, nell’epoca del vapore e del telegrafo, una mesta pagina di storia medioevale².

1 Asciano – Grosseto inaugurata nel 1872

2 La Maremma toscana di Lorenzo Grottanelli - 1873



Ricette sticcianesi

L'acqua cotta del Bobo

L'acqua cotta è uno dei piatti maremmani più tradizionali. Il nome stesso ci fa capire che si tratta di un piatto semplice e con pochi ingredienti di base che sono l'acqua, il sedano, la cipolla e la polpa di pomodoro. Come per altri piatti poveri non esiste una ricetta unica, ma la sua preparazione cambia da un paese a un altro. Ecco la versione di Franco Pepi detto "Il Bobo".

In una padella di ferro si fanno soffriggere cipolla, costole e foglia di sedano. Quando sono appassite si aggiunge la polpa di pomodoro, il sale e un po' di peperoncino, poi si riempie la padella di acqua e si fa bollire per circa un quarto d'ora. A questo punto si aggiungono delle foglie di bietola a pezzetti, e i fagioli cannellini bolliti. Si fa cuocere il tutto per una ventina di minuti e si versa su sottili fette di pane posato. Volendo si può aggiungere un uovo intero a fine cottura o usare del pane abbrustolito.

I crostini con gli ordinali

Gli ordinali sono funghi con il cappello a forma di imbuto che nascono in lunghe file nel tardo autunno (*Clitocybe geotropa*). Per il loro profumo intenso e particolare sono usati da sempre per preparare sughi per maccheroni e crostini, e a Sticciano non era Natale se in tavola non c'erano i crostini con gli ordinali. La mia mamma li faceva così.

Ingredienti per quattro persone:

Olio, scalogno, sale q.b., peperoncino, concentrato di pomodoro, 400 gr di ordinali, pane casalingo posato.

In una casseruola far rosolare lo scalogno, aggiungere i funghi dopo averli lavati e tritati finemente, lasciando alcuni pezzetti più grossi. Cuocere lentamente aggiungendo del brodo vegetale e due cucchiaini di concentrato di pomodoro. Lasciare la salsa leggermente liquida. Nel frattempo abbrustolire il pane tagliato a piccole fette, intingerle nella salsa e aggiungervi un cucchiaino di funghi. Servire caldi.

Il galletto alla sticcianese

Il galletto alla cacciatora è un piatto tipico toscano; accanto alla ricetta oggi più diffusa, eccone una un po' diversa, sempre della mia mamma.

Ingredienti:

Un galletto, rosmarino, salvia, aglio, olio extravergine d'oliva, concentrato di pomodoro, vino rosso q.b.

In un tegame d'alluminio mettere a rosolare con olio il galletto tagliato in piccoli pezzi con un trito di aglio, rosmarino e salvia con sale e peperoncino q.b. Quando il galletto è ben rosolato versare un po' di vino rosso e farlo evaporare. Aggiungere due cucchiaini di concentrato di pomodoro diluito con acqua calda e portare a cottura senza coprire.

I ciambellini

Per la zia Marina ogni occasione era buona per fare i ciambellini. E guai a toccarne uno prima che avesse finito di friggerli!

Ecco la sua ricetta.

Ingredienti:

uova, burro, zucchero, farina, un po' di sambuca o vermouth e lievito.

In un recipiente mescolare la farina, lo zucchero, il burro, le uova, il liquore e il lievito. Amalgamare bene fino a formare un impasto sodo e compatto. Tagliare a pezzetti e formare delle piccole ciambelle; coprire e lasciar riposare per circa 15 minuti, infine friggere in abbondante olio bollente. Spolverare con zucchero e mangiare ben caldi.

I melatelli di Adua

I melatelli sono dolci tipici del Carnevale, facili da preparare e molto gustosi.

Ingredienti:

farina, uova e miele.

Su una spianatoia impastare la farina con le uova e tirare una sottile sfoglia. Tagliare in pezzi rettangolari e friggere in abbondante olio bollente. A cottura ultimata cospargerli di miele.

Ringraziamenti

Non avremmo potuto completare questo lavoro senza l'aiuto di alcuni cari amici che ringraziamo affettuosamente:

Mauro Papi, Adua Rustici, Renato e Renata Rustici, Lia Ciocchi, Valmy Brunacci per averci dato informazioni su Sticciano.

Marco Bacci, Rina Rustici, Maurizio Meacci, Mauro Panicucci per aver fornito vecchie fotografie.

Anna e Mario Pazzagli per averci concesso di pubblicare alcuni brani della "Sticcianeide".

Sonia Romani e Giuseppe Vella per la rilettura dei testi.

Ringraziamo inoltre la **Pro Loco di Sticciano** per aver messo a nostra disposizione l'archivio fotografico.

Bibliografia

- A.G.M.T. - 2009: *Io sto con i funghi*. La Pieve poligrafica editore.
Anonimo - : *Il lamento del carbonaio*. Canto popolare toscano
Barberini M. - 1995: *Vocabolario maremmano*. Nistri-Lischi editore.
Grottanelli L. - 1873: *La Maremma Toscana*. Ignazio Gati editore.
Pazzagli L.- 1986: *La Sticcianeide*. Inedito.

- 1 -

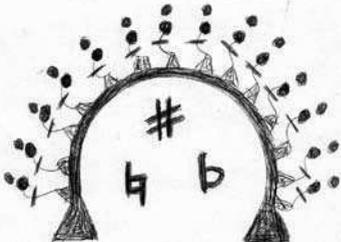
**** LA STICCIANEIDE ****
di Sticciano G.R.
ricordo affettuoso del paese natio.



di

PAZZAGLI LUIGI 1904

parla di cose e fatti dal 1910 in poi avvenuti
a Sticciano (Grosseto)



Bruno E Camara.

- 30 -

FINALMENTE LA STICCIANEIDE
E'
TERMINATA.

IL CAPRAIOTTO MAREMMANO

PAZZAGLI LUIGI - POETA A TRE TACCHE



Firenze, 10 Settembre 1985-86-

Indice

Prefazione	pag. 7
Introduzione	pag. 9
Sticciano com'era	pag. 10
Le donne e le faccende di casa	pag. 12
Le botteghe	pag. 14
I frantoi	pag. 15
Gli artigiani	pag. 16
La banda	pag. 18
La festa di San Bartolomeo	pag. 21
San Bartolomeino	pag. 24
Il Pallaio e le feste da ballo	pag. 27
Il "Parlamento"	pag. 28
La sanità	pag. 30
Buongiorno e buon anno, c'è niente per quest'anno?	pag. 32
La Pasqua, il crocione e i racanacci	pag. 34
Le scuole	pag. 36
Fatti mandare dalla mamma a prendere...l'acqua	pag. 37
Giochi e passatempi	pag. 38
La caccia	pag. 42
Il Bosco	pag. 46
La fungata	pag. 48
Cibi d'altri tempi	pag. 50
Nomi e soprannomi	pag. 52
Una sera a veglia	pag. 54
<i>A da' retta a' dottori...</i>	pag. 56
Il Bobo	pag. 57
La Marina e i tortelli	pag. 58
Un concertino nel silenzio	pag. 60
Un pomeriggio sull'uscio di casa	pag. 62
Valmiro, la legna e la serrata	pag. 63
Lo zio Vico, la ciuca e le barlette	pag. 65
Il galletto alla sticcianese	pag. 67
I due televisori	pag. 69
Sticciano com'è	pag. 72
Ricette sticcianesi	pag. 75
Ringraziamenti	pag. 78
Bibliografia	pag. 79
Indice dei nomi citati e raffigurati	pag. 82
Indice delle illustrazioni	pag. 83

Elenco dei nomi

- Amalia: pag. 28
Antini Guerrino: pag. 45
Antini Moreno: pag. 45
Bacci Bartolo: pagg. 31, 67, 68
Bacci Saul: pag. 20
Balli Armando: pag. 20
Balli Giancarlo: pag. 20
Balli Zebio: pag. 20
Bartolini Francesco: pag. 53
Bartolini Luigi: pagg. 45, 53
Bartolini Lorenzo: pag. 43
Bartolini Vittorio: pagg. 18, 20
Bertaccini Brione: pag. 20
Bianchi Giovanni: pag. 20
Bogi Gigi: pag. 19
Bogi Remo: pag. 20, 54
Bombolo: pag. 52
Cachino: pag. 52
Calzolani Dore: pag. 16
Camilletti Luigi: pag. 20
Camilletti Maria: pag. 31
Camilletti Pasquale: pag. 31
Cannavota: pag. 52
Canuti Vito: pag. 16
Chiassai: pag. 65
Chiusurri: pag. 52
Cianco di Ghiandino: pag. 60
Cicalini Valdimiro: pag. 20
Ciocchi Lia: pagg. 14, 63
Ciocchi Nilde: pagg. 14, 37
Ciondoli: pag. 52
Ciuccia matta: pag. 52
Coda: pag. 52
Coen Ines: pagg. 30, 31
Corridori Carla: pag. 14
Corridori Rutilio detto *Memmo*: pag. 14
Dottor Petracchi: pag. 56
Elvira: pag. 19
Fantini Dina: pagg. 14, 37
Fava nera: pag. 52
Foderi Fermo: pag. 20
Foderi Vivaldo: pag. 20
Gabella: pag. 43
Genny: pag. 28
Geppa: pag. 52
Ghiandino: pag. 52
Gigia: pag. 19
Gigione: pag. 19
Giomi Altero: pag. 65
Giovannini Ultimo: pag. 16
Gonfianuole: pag. 52
Gonnelli Fosco: pagg. 18, 20
Grillone: pag. 52
Il Barbone: pag. 52
Il Burchia: pag. 52
Il Cianco: pag. 52
Il Groppi: pag. 52
Il Seggiolaio: pag. 52
Il Solami: pag. 52
Il Sorba: pagg. 16, 19, 52
Il Toro: pag. 52
La Barbona: pag. 52
La Gazzera: pagg. 52, 53
Lagi Renato: pag. 20
Lenzini Nando: pagg. 12, 20, 35, 53
Lucherini Giuseppe: pag. 15
Machetti: pag. 19
Maestra Mazzuoli: pag. 36
Maggi Franco (*Trillallera*): pag. 45
Mascherini Felio: pag. 17
Meca: pag. 52
Meoni Nello: pag. 20
Mondana: pag. 52
Montomoli Urio: pagg. 26, 28,
Mori Antonio: pag. 17
Mori Gino: pag. 16
Mucciarelli Egidio: pag. 21
Nannini Pericle: pagg. 15, 53
Nello Secco: pag. 19
Nerchia: pag. 52
Pachio: pag. 52
Panzanella: pag. 43
Papi Costantino: pagg. 20, 53, 56
Papi Mauro: pagg. 20, 26, 45, 67
Pazzagli Luigi: pagg. 20, 60, 61
Pazzagli Renzo: pag. 67
Pepi Dalia: pag. 66
Pepi Delfo: pag. 31
Pepi Elica: pagg. 28, 65
Pepi Franco detto *il Bobo*: pagg. 17, 48, 52, 54, 55, 57, 67
Pepi Gianbattista: pagg. 20, 31
Pepi Iside: pag. 31
Pepi Josè: pag. 31
Pepi Pietro: pag. 16
Pepi Vico: pagg. 20, 43, 65
Perfetti Danilo: pagg. 20, 53
Perfetti Fiammetta: pag. 53
Perfetti Pierino: pag. 20
Pietro matto: pag. 52
Pitocco: pag. 52
Renieri Benedetta: pag. 53
Renieri Lisena: pag. 48
Renieri Pasquale: pag. 45
Renieri Romano: pag. 20
Rustici Arnaldo: pag. 20
Rustici Baldo: pagg. 20, 23
Rustici Norma: pag. 31
Rustici Paolo: pag. 66
Rustici Renata: pag. 31
Rustici Renato: pagg. 31, 67
Rustici Rino: pag. 31
Rustici Rizieri: pagg. 20, 53
Rustici Vincenzo: pag. 45
Saccardi Ovidio: pagg. 14, 15
Sanacuore: pag. 17
Silvi Girolamo: pagg. 20, 31
Straccali Ciro: pag. 17
Straccali Miro: pag. 67
Straccali Tarquinio: pagg. 18, 20
Straccali Timo: pagg. 28, 62
Tacconi: pag. 17
Tanzini Marina: pagg. 58, 59
Tanzini Risaldo detto *Il Sorba*: pagg. 16, 34
Tassa: pag. 52
Tasso: pag. 52
Tinacci Pirzio: pag. 20
Tinacci Riccardo: pag. 20
Tinacci Venanzio: pag. 28
Tonobomba: pag. 52
Torsoli Solimano: pag. 20
Torsoli Tosca: pagg. 28, 29
Vannucci Mimmo: pag. 20
Vannucci Valmiro: pagg. 14, 53, 63, 64
Vannucci Vezio: pag. 20
Venturi Giurè: pag. 67
Venturi Quintilio: pag. 45
Venturi Vilmo: pagg. 20, 45
Visani Bruno: pag. 20
Visani Giuseppe: pag. 45
Volpi Lanciotto: pag. 66
Volpi Lauro: pag. 66
Volpi Tamara: pagg. 49, 66
Volpina: pag. 52
Zoe: pag. 19

Illustrazioni:

Copertina, pagg. 11, 25, 28, 30, 33, 44, 49, 51, 57, 58, 61, 64, 71, 74:
Bruno Brizzi

Pagg. 13, 18, 26, 29, 35, 45, 53, 59: archivio Pro Loco Sticciano

Pagg. 15, 20: Maurizio Meacci

Pag. 17: Mauro Panicucci

Pag. 23: Rina Rustici e archivio Pro Loco Sticciano

Pag. 31: Renata Rustici

Pagg. 36, 39, 40, 41: Scuola Media G. Fattori Rosignano Solvay

Pag. 37: Tamara Volpi e Bruno Brizzi

Pag. 66: Tamara Volpi

Pag. 68: Marco Bacci

Pag. 79: Luigi Pazzagli



*...amara o molto amara
amaramente
la vita di quei tempi
era a Sticciano...*