



**CLUB ALPINO ITALIANO Sezione Valdarno Superiore  
Via Cennano, 105 - 52025 MONTEVARCHI (AR)**

Tel/Fax 055900682 - Mobile 3425316802 - caivald@gmail.com - www.caivaldarnosuperiore.it  
Settembre 2014 - Anno 13° - Num. 3 - Notiziario Trimestrale della Sezione Valdarno Superiore  
del Club Alpino Italiano

- Autorizz. del Trib. di Arezzo n. 12/2001 - Spedizione in A.P. Tariffe stampe Periodiche -  
Articolo 10 DL n.159/2007 conv. L. n. 222/2007 - DC/DCI/125/ SP del 06/02/2002 AREZZO

TARIFFA STAMPE  
PERIODICHE  
Art. 10 DL n.159/2007  
conv. L. n. 222/2007  
DC/DCI/125/SP  
del 06/02/2002  
AREZZO

## Camminare per conoscere: *architettura rurale nella cultura del territorio*

### *Architettura rurale delle nostre vallate nei secoli XVI e XVII*



*Una casa torre seicentesca, capitozzata e inglobata in una successiva costruzione nei pressi di Persignano*

Alla fine del XIV e XV secolo, pur essendo nelle nostre zone la mezzadria ormai affermata da tempo, le case rurali, o "case da lavoratore" erano costruite con grande parsimonia di materiali e soprattutto senza alcuna comodità; nella letteratura del tempo si parla spesso di "tuguri e case di paglia" dove si viveva in totale promiscuità e l'area abitativa era separata dalla stalla degli animali solo da una barriera di vimini e frasche. Esistevano certamente case in muratura, ma ancora lontanissime da quella che sarà il tipo della casa rurale nei secoli a venire.

Anche nelle zone a noi vicine le case rurali del tempo erano di assoluta povertà: in Val di Chiana presero corpo le case di terra pressata (*domus de terra*) costruite con argilla gettata dentro armature di legno e

che periodicamente andavano ricostruite; nelle zone tufacee della Maremma (come abbiamo visto in diverse nostre escursioni archeologiche) erano abitate le grotte scavate nel tufo che in molti casi provenivano da antiche tombe etrusche; sempre in Maremma e in altre zone vi erano le *domus de lignamine*, povere abitazioni di legno, paglia e frasche estremamente precarie. Lo stesso proprietario del fondo non si poneva minimamente il problema dell'abitazione del mezzadro, sappiamo che una persona molto religiosa come il fiorentino Lapo Mazzei, rimprovera un suo amico perché aveva costruito case migliori per i suoi contadini, i quali non dovevano vivere nel caldo e nelle comodità. Come potevano essere le case dei contadini di quel tempo, lo possiamo dedurre anche dalla pittura tre-quattrocentesca quando l'autore del dipinto propone paesaggi e villaggi del suo tempo

Con la fine del Medioevo e l'inizio dell'Era Moderna ebbe luogo un cambiamento epocale e l'evoluzione della casa rurale nella nostra zona è la risultante della definitiva affermazione del sistema poderile, nel contesto però di una riorganizzazione della mezzadria all'interno del "sistema di fattoria" che proprio in quel periodo stava prendendo corpo nelle nostre vallate. In questo periodo si stanno formando grossi patrimoni terrieri per l'intraprendenza di alcune famiglie proprietarie originariamente di piccoli appezzamenti di terra, che con il tempo, generazione dopo generazione, incrementano di molto il loro patrimonio fondiario che si allinea alle grosse proprietà dei nobili e delle famiglie borghesi arricchitesi in città con il commercio.

Si assiste a un cambiamento importante, concettuale, in quanto il possesso terriero non è più visto come mezzo di prestigio sociale o come garanzia contro le frequenti carestie, ma viene avanti una concezione protocapitalista della proprietà, la quale deve espressamente fruttare reddito. Nella terminologia rurale, appare allora la parola *fattoria* che prima era sconosciuta o quanto meno poco usata; deriva da *fattore* che a sua volta deriva dalla parola latina *factor*, -oris che significa 'fabbricatore-autore-creatore', probabilmente riferito ai beni prodotti dall'agricoltura.

La fattoria mette in atto una nuova organizzazione economica e agricola che accentra nelle mani del fattore tutto quello che c'è di amministrativo, innovativo, produttivo e di conseguenza gestionale. Nascono le ville padronali e accanto le strutture della fattoria, come l'abitazione del fattore, sottofattore, terz'uomo e locali e fabbricati adibiti a frantoi, granai, cantine, orciaie e magazzini vari. Uno dei cambiamenti prioritari consiste nel limitare l'autonomia del mezzadro nella scelte delle colture da mettere in atto, in quanto è il fattore che decide in base alle esigenze di mercato, al terreno, all'esposizione e anche agli investimenti fatti nel podere. Come scrive Renato Stopani nel libro *La formazione del sistema di fattoria in Chianti* (edito dal "Centro studi storici chiantigiani", Radda in Chianti, 1990), "Non è un caso, che

anche per le più antiche fattorie chiantigiane (Meleto, Coltibuono, Brolio) si disponga di una documentazione aziendale sistematica solo a partire dal Seicento: la più accurata contabilità con i cosiddetti "libri dei saldi" sarà espressione di una gestione più razionale e ordinata della fattoria dietro la quale compare la figura dell'agente o del fattore". Quello che scrive Renato Stopani sul Chianti vale anche per il nostro Valdarno, la Val di Chiana, l'Aretino, la campagna fiorentina, il Senese e in parte il Casentino.

Questa concezione protocapitalista della proprietà, fra le razionalizzazioni del sistema agricolo del tempo, include anche le case dei mezzadri, la realizzazione delle quali non viene più lasciata all'iniziativa del mezzadro che avrebbe realizzato solo edifici precari e fatiscenti, ma le case dei contadini vengono costruite dalla fattoria, da muratori veri e artigiani, seguendo una tecnica costruttiva collaudata. Pertanto abbiamo una trasformazione della casa del contadino, da casa precaria come era nei secoli XIV-XV a costruzione inizia la costruzione di quelle case-torri cinquecentesche, ma soprattutto seicentesche che sono ancora oggi molto numerose nella nostra campagna (soprattutto lungo la strada dei Setteponti). Pertanto la nuova casa rurale, o "casa da lavoratore", anche se più piccola, sarà costruita a grandi linee simile alle antiche case-torri padronali di alcuni secoli prima.

Nella razionalizzazione dell'agricoltura viene data importanza anche alla localizzazione sul terreno della casa del colono, la quale deve essere costruita sulla terra da coltivare, all'interno della stessa proprietà e non in paese, per cui abbiamo nelle nostre campagne un proliferare di case rurali isolate a scapito del villaggio. In questo periodo, secoli XVI e XVII, un altro fenomeno importante che ci permette una conoscenza precisa dell'architettura rurale, viene dall'avere a disposizione tante fonti iconografiche; dalla seconda metà del Cinquecento è possibile disporre dei primi cabrei, nelle cui mappe sono disegnati anche gli edifici rurali dei poderi, o da fonti simili come l'Archivio fiorentino dei Capitani di Parte Guelfa. Come materiale da costruzione è data preferenza alla pietra, soprattutto nel Chianti ma anche lungo la Setteponti, mentre in zone come le Crete Senesi, dove c'è penuria di pietra e abbonda l'argilla, l'uso del laterizio nelle costruzioni sarà preminente.

Tutto quanto detto finora non vale per la nostra montagna. Nel Pratomagno, come in altre montagne della regione, la mezzadria non ha mai attecchito per diverse ragioni, soprattutto ambientali e storiche. Nonostante esistessero vaste proprietà fondiarie, basti pensare alle proprietà del barone Ricasoli alla Trappola e Rocca Ricciarda, in queste zone è stata la piccola proprietà o l'affittuario preminente sulla mezzadria. Nella nostra montagna l'evoluzione agricola attraverso i secoli è stata lentissima, legata a tradizioni e consuetudini ancestrali mantenute integre anche con il passare dei secoli e quasi inavvertita fino al dissolversi, nel secolo scorso, della cosiddetta "civiltà del castagno".

Questa evoluzione lentissima è dovuta soprattutto all'altezza del luogo, alla morfologia del terreno e all'isolamento per mancanza di strade e di contatti umani



che ha creato un ambiente chiuso e diffidente verso tutto ciò che era innovativo e culturale. Questo ha comportato un'uniformità attraverso i secoli delle costruzioni abitative che hanno dato luogo a villaggi, mai di capanne, ma di piccole case di pietra; nuclei abitativi con le case che si sostengono le une con le altre, costruite in zone poco accessibili, ma a solatio e riparate dal vento; caratterizzati da piccole costruzioni in pietra di ridotta altezza, tetti di lastre (*lose*) e muri con netta prevalenza delle parti piene, piccole finestre rivolte prevalentemente ai quadranti favorevoli.

D'altra parte la figura del nostro montanaro è stata associata solo in parte con quella dell'agricoltore, perché diversi erano i problemi, anche se in montagna venivano coltivati prodotti come segale, orzo, patate, legumi e veniva sviluppato l'allevamento del bestiame, sia ovino che bovino. Il mantenimento delle selve, del bosco e delle praterie sommitali erano elementi essenziali per gli abitanti della nostra montagna: dalle selve ricavano le castagne che sostituivano il grano, dal bosco la legna per ardere e soprattutto per produrre carbone che, fino a ieri, è stato una risorsa notevole, nelle praterie sommitali mandavano a pascolare le bestie.

Tutto questo non bastava per vivere, e stagionalmente i nostri montanari dei versanti del Pratomagno, partivano per la Maremma toscano-laziale (ma alcuni anche per l'Abruzzo, la Campania e Calabria) a fare i carbonai, cioccaioli di radici di erica e boscaioli (di queste migrazioni stagionali parleremo in qualche prossimo numero del nostro giornalino).

Un argomento, questo della storia delle case rurali della nostra zona, molto corposo, complesso e nello stesso tempo affascinante, che continuerà nel prossimo numero di "Quel Mazzolin di Fiori" con l'architettura delle case contadine del XVIII e XIX secolo.

Vannetto Vannini

# NE ABBIAMO VISTE DI TUTTI I COLORI

Romano Resti e Roberto Zaganelli, si sono prodigati con grande successo, nel preparare queste due giornate escursionistiche nel Pian Grande di Castelluccio di Norcia.

Che la fioritura era iniziata nel massimo splendore ce l'ha fatto capire anche Lia Rovai con l'annuncio della nascita della bellissima nipotina Delilah (Dilaila) così il pulman è partito tra applausi e auguri estesi anche ai nuovi soci, che non potevano iniziare questa attività in modo migliore.

Siamo arrivati a Norcia, paese natio di S. Benedetto e nostro sito per il pernottamento. Ne abbiamo costeggiato le bellissime mura e abbiamo preso la strada che, dopo molte curve scollinando sull'alto versante del monte, ci ha proiettato di colpo sul Pian Grande, rivelandoci una realtà inaspettata, con colline verdi e morbide e macchie di verde più scuro: una di queste rappresenta l'Italia composta da una foresta di pini neri, opera degli Alpini del Battaglione Aquila (Julia) di Teramo e finita di piantare il 3 Settembre 1961 in occasione della Festa della Montagna. Presa la strada che taglia in due il Pian Grande, piano piano ci siamo immersi in un mondo colorato e insolito: campi di papaveri, fiordalisi e margherite per poi scoprire stupiti immense coltivazioni di lenticchie dai piccoli fiori apparentemente insignificanti. È questa la vera ricchezza di questo mondo: la famosa lenticchia di Castelluccio, piccola ma saporita, con la buccia fine, che si cuoce in poco tempo senza ammollo e che tutti possiamo gustare tutto l'anno in varie preparazioni. Abbiamo attraversato questa bellissima pianura in lungo e in largo con stupore negli occhi per poi pranzare spensierati su un bel prato, mentre in lontananza le greggi brucavano in libertà.

Il secondo giorno il gruppo si è diviso: i più impavidi hanno affrontato il monte Vettore, è stato faticoso ma appagante dal punto di vista panoramico; noi invece abbiamo percorso un sentiero a metà costa che ci ha fatto ammirare dall'alto tutto ciò che il giorno prima abbiamo "quasi" toccato con mano. La meraviglia è stata tanta come il desiderio di volare e volteggiare sopra a quei campi colorati come quel gruppo di alianti, mentre nuvole qua e là si divertivano a cambiare sfumature e colori creando dei chiaro-scuro che lasciavano a bocca aperta.

Tutto è stato perfetto, abbiamo mangiato e dormito bene e Norcia di sera era deliziosa, piena di vita, con i negozi pieni di "norcinerie" che ci aspettavano invitanti e infatti abbiamo acquistato lenticchie e salumi come souvenir. Anche il viaggio è andato bene, grazie alla perspicacia del nostro autista che ha evitato il traffico di ritorno passando per Visso dove ci siamo fermati a gustare un buonissimo gelato.

Infine una curiosità: avete notato quei cerchi di colore scuro sui monti erbosi? Ce n'erano tantissimi! Bene, sono i così detti "cerchi delle streghe" in cui leggenda vuole che proprio lì le streghe facessero magie e sortilegi. Naturalmente c'è una spiegazione scientifica e riguarda i funghi: i miceli si espandono in maniera concentrica e vivendo in simbiosi con le piante, queste ricrescono più rigogliose; quindi quando tornate da queste parti, mi raccomando, andate in cerca di funghi dentro ai "cerchi delle streghe".

Ringraziamo tantissimo gli accompagnatori per questa gita perché i sentimenti e le sensazioni che ci hanno attraversato cuore e mente sono state molteplici e siamo sicuri che ci accompagneranno per molto tempo.

*Antonio e Leda*

*foto di Gabriella Ruffi*



## ***I colori della natura***

*Quando i tuoi occhi prima di vedere, ammirano.*

*Quando la tua mente prima di pensare, riposa.*

*Quando il tuo cuore prima di pulsare, si delizia, solo allora*

*Sei sicuro che davanti a te, ci sono loro "I colori della natura".*

*(da una mia emozione a Castelluccio di Norcia, un grazie a Romano e Roberto)*

*Antonio Righeschi*

## Gli Etruschi, un laghetto, le rane e una mini-escursione del martedì



Non conoscevo il laghetto della Rossinaia nel comune di Cavriglia, anche se molte volte ho percorso il sentiero CAI 27 che unisce il sentiero 00 del crinale del Chianti con la ex zona mineraria. Addirittura qualche anno fa, in una capanna di cinghiali molto vicina, organizzammo un martedì anche un pranzo a base di carne ai ferri, bruschette e vino.

Ho avuto modo di conoscere il laghetto nel luglio scorso in seguito a una breve escursione a circolo, fatta fuori programma con il gruppo CAI "quelli del martedì" e finalizzata a conseguire le tracce GPS per preparare un percorso ai campeggiatori del vicino campeggio Pian Orlando. Il laghetto è riportato anche nella carta militare 1:25000, però pensavo fosse uno dei bacini di irrigazione o antincendio comuni un po' in ogni zona collinare.

Quando, dopo aver lasciato il sentiero 27, ci siamo portati in prossimità del confine comunale in vista del laghetto, ci siamo tutti meravigliati perché la superficie occupata dalle acque è piuttosto rilevante con una

lunghezza di circa 80 m e una larghezza di 30/40; un lago a tutti gli effetti, fra l'altro, come indica un cartello, con acque molto profonde per cui è vietato fare il bagno. Intorno vi è stata costruita una palizzata di legno per sicurezza e un sentiero che ne percorre il perimetro, altri lavori sono ancora in corso per la valorizzazione del luogo.

Avevamo saputo dal nostro socio CAI geom. Caselli, che nel bacino vive una non comune rana nera e dalla letteratura sappiamo anche che la rana nera era uno degli animali usati dagli Etruschi per l'arte aruspica. Fra l'altro, appena visto il laghetto mi è venuto alla mente



un altro laghetto, quello degli Idoli sul Falterona, conosciuto in tutto il mondo per il ritrovamento di bronzetti votivi etruschi a metà del 1800. L'accostamento fra il laghetto degli Idoli e quello della Rossinaia può essere anche un'idea molto strampalata e senza nessun fondamento reale, però, se il laghetto fosse esistito in epoca etrusca, potrebbe essere anche una pista da seguire, in quanto il culto delle acque nei nostri progenitori era molto avanzato.

Per quelle poche nozioni di geologia che ho, il laghetto dovrebbe essere di origine tettonica, dovuto allo sprofondamento, in quel punto, della crosta terrestre in seguito a qualche fenomeno fisico e alimentato da sorgenti sotterranee (una specie di mini-mini-Trasimeno) e potrebbe essersi formato tanti secoli fa.

Oltre la casualità dell'esistenza nel lago della non comune rana nera, che in Toscana si ritrova solo in qualche parte della Maremma, quello che fa pensare è che la presenza degli Etruschi sul crinale chiantigiano è certa. La permanenza etrusca sui monti del Chianti è durata a lungo, dal periodo arcaico (VII-VI sec.) alla fine dell'Impero Romano; di certo la tradizione, il costume e la lingua etrusca sono stati in uso dal popolo anche molti secoli dopo la romanizzazione del Chianti, e questo periodo ha lasciato tracce nella toponomastica e nelle vie di comunicazione. Insieme a tantissimi toponimi di chiara origine latina come Montelucio, Dimezzano, Porcignano, Ottavo, Sinciano, Lungagna, Maione, Massa, Secciano, Casignano, Pescina e Spicciano dove era ubicata una antichissima chiesetta, vi sono nomi di luogo derivante dall'etrusco come Rosennano, Rietine, Nusenna, Spaltenna, Ambra, Avane, Arceno, Malena, Moci, Perano, Valdenano, Vertine, Vielle...

Come etruschi sono nelle vicinanze del laghetto i toponimi Ratola, Pesa, Torsoli, Lucolena; soprattutto indicativi, secondo alcuni studiosi, sono gli ultimi due derivanti dal culto di divinità umbro-etrusche. Uno dei toponimi più importanti è dato dal "Borro del Pago" che significa villaggio, borgo o distretto rurale di Roma antica; un villaggio che se esisteva in epoca romana è presumibile affermare che fosse vivo anche in epoca preromana. Ma la toponomastica non avrebbe nessun valore se non ci fossero i ritrovamenti archeologici del periodo etrusco che nel Chianti sono molto più copiosi di quelli del periodo romano. E proprio nei pressi del crinale che divide il Chianti dal Valdarno abbiamo il sito etrusco-romano di Cetamura della Berardenga, l'importante zona archeologica di Campi di San Guscimè a tutt'oggi quasi completamente inesplorata, la necropoli di età arcaica della Pietraia, gli idoletti in bronzo di Sereto, l'insediamento di Cetamura, dove in seguito agli scavi fatti dagli Americani della Florida University è stata accertata una frequentazione quasi continuativa del luogo dal neolitico al periodo altomedievale. Proseguendo sul crinale abbiamo il Tular etrusco (ora al museo del Bargello) e tanti altre piccole zone archeologiche che testimoniano l'importanza, derivata soprattutto dalla posizione dominante delle colline Chianti-Valdarno. Esistendo allora una forma di popolamento sparso di crinale, dovevano esserci anche le vie di comunicazione, soprattutto proprio sul crinale che permettevano di spostarsi su un terreno sicuro, dove l'orizzonte e la capacità di orientamento erano i più ampi possibili. Questo è un tema bellissimo che a noi del CAI Valdarno Superiore ha interessato in prima persona soprattutto durante le escursioni del martedì; è un argomento tanto significativo quanto interessante e che necessita di uno spazio dedicato molto ampio. Comunque un laghetto, quello della Rossinaia che merita una visita e una conoscenza più approfondita, soprattutto per il paesaggio arcadico che lo circonda.

Vannetto Vannini



## ALPINI

Chissà come ci sarà rimasto Vannetto quando sua moglie ha messo in lavastoviglie il suo inseparabile gavettino ritenendo che la patina di ricordi, formatasi in anni e anni di onorate libagioni, potesse ormai essere un pericoloso focolaio di infezioni per il suo indomito sposo alpino.

Marcello dice che quella volta il tubo di scarico della lavastoviglie le si sarà intasato per la presenza di germi e

batteri grossi come millepiedi.

Quasi 50 anni di storia lavati via da un semplice gesto d'amore. E, forse, dopo gaudenti lavacri di grappa e del miglior vino, quel gavettino ha conosciuto per la prima volta un liquido incolore e inodore che mai aveva veduto prima: comune acqua di rubinetto.

Gli Alpini hanno con il vino un legame antico che una bellissima canzone di Vecchioni spiega con queste parole: "...I generali rispondono che l'uomo è vino, combatte bene e muore meglio solo quando è pieno".

Vino agli Alpini perché non sentano il freddo pungente. Vino agli Alpini perché non pensino alle loro case lontane e alle loro morose. Vino agli Alpini perché non impazziscano nelle trincee. Vino agli Alpini perché avanzino nel grande carnaio delle prime linee.

E il vino nelle vene degli Alpini scorreva ormai come sangue perché più rosso potesse essere quello che di lì a poco avrebbero versato.

Un sangue che tuttavia li accomunava creando tra loro un solido legame di fratellanza. Tutt'ora il loro senso di appartenenza è fortissimo e chi è stato Alpino lo rimane per tutta la vita.

La montagna li ha forgiati al tornio delle sue asperità plasmandoli a sua immagine e somiglianza, per questo essi sono avvezzi alla fatica, al pari dei muli che da sempre hanno trasportato le loro salmerie.

Essenziali nei modi, schietti fino alla rudezza ma capaci di slanci di generosità istintiva. La montagna li accoglie, come una chiocchia la sua nidiata, nel suo scabro nido di roccia ed essi hanno per lei un amore profondo, un rispetto assoluto.

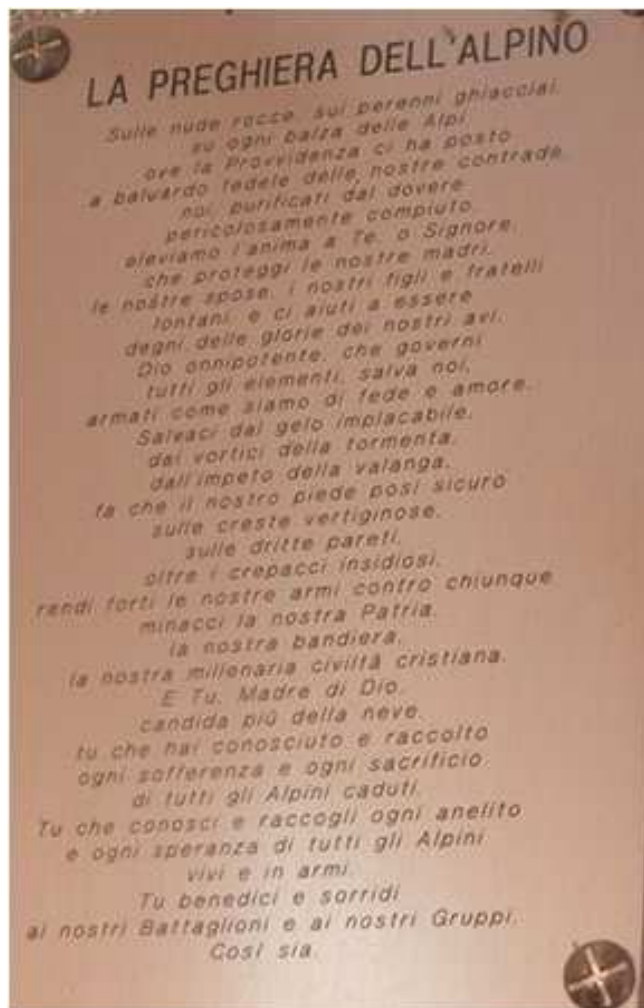
Nei loro canti essa diventa l'idealizzazione della donna amata.

Zaino in spalla e il suo inseparabile gavettino, oramai igienizzato e pulito, Vannetto ora va per i sentieri del CAI con la tenace determinazione di un mulo che porta la soma del tempo che avanza e il peso dei ricordi vissuti, grevi di nostalgia.

Nostalgia che si scioglie al primo sorso di vino.

E si stempera in un canto alpino.

Pina Daniele Di Costanzo



# Galligiano



Nel versante Valdarnese del Pratomagno, sotto il monte di Mondrago a 680 metri di altezza si trova Galligiano un antico borgo, in parte restaurato e in parte diruto, testimonianza di una cultura contadina ormai quasi scomparsa.

Le case sono addossate le une alle altre, come a proteggersi dalla tramontana che ancora oggi spazza la piazzetta e la via lastricata del borgo, risale al 1000 circa, è stato insediato da contrabbandieri e ladri di bestiame che sono scesi dalle montagne anche se il nome prediale è "Galesisus, Galesianus" dal latino di Galesio.

Il mio nome è Venturi Daniela sono l'ultima discendente della famiglia Venturi, fu Fulvio, fu Olinto, fu Pietro, fu Pasquale, ecc. ecc..

A Galligiano erano in molti i Venturi, famiglie di ceppi diversi come a Modine e alla Rocca: basta andare nel piccolo cimitero e troveremo lapidi di Venturi nei Venturi.

Chi arriva a Galligiano respira ancora l'aria di una civiltà contadina che sa guardare con gli occhi rivolti al passato, ed ecco il seccatoio della castagne, il forno a legna dentro le case, grandi camini nelle cucine dove si riunivano a veglia le famiglie e raccontavano le storie, novelle bellissime e lunghe che noi bambini ascoltavamo a bocca aperta, oppure storie di paura con visioni di fantasmi nel bosco o nei campi alle quali credevamo davvero!

Al piano terra c'erano le stalle che potevano contenere le pecore, le capre, il ciuco e la vacca; la mia si chiamava Nena e il nonno la guidava con un semplice rumore della bocca.

Ancora oggi la stanza si chiama "stalla della vacca" lastricata con grandi pietre in pendenza e con la mangereccia.

Intorno a Galligiano ci sono campi terrazzati dove venivano coltivati viti, olivi e grano.

Io ho ereditato campi sparsi in qua e in là, perché la mia bisnonna Isolina, che ha avuto sei figli, dopo aver partorito lasciava suo figlio ad un'altra mamma di latte e se ne andava a Firenze a fare la balia (allattava un altro bimbo di famiglia benestante) e quando tornava con le 4 lire guadagnate comprava un campo.

La solidarietà che esisteva nella vita contadina oggi si è persa completamente.

Prima ci si aiutava vicendevolmente, ricordo che negli anni '60 i campi erano coltivati a giaggiolo e per questa coltura si univano più famiglie per finire il lavoro nel periodo estivo.

La comunità di Galligiano era molto unita e il nonno raccontava che negli anni '20 vi abitavano 37 famiglie.

Le piccole finestre senza persiane ma con gli scuri immettevano la luce nelle case buie con larghi muri portanti, piccoli terrazzi coperti con grandi scalini di pietra consumati, pietre angolari scolpite con date e un piccolo madonnino nella piazza testimoniano il passaggio dell'uomo e lasciano nell'animo degli ultimi ancora un amore profondo per la terra e per l'uomo.



***Lepista nuda***  
**(Ordinale viola, Agarico nudo)**

**Lepista nuda** (*nuda* : per il rivestimento liscio del cappello) è un **ottimo commestibile** difficilmente confondibile con altre specie, di cui si consiglia l'adeguata cottura (almeno 15 minuti dal primo bollore). È facilmente distinguibile per il colore violaceo in ogni sua parte.

**Carne:** Tenera, delicata, Grigio-biancastra con riflessi violacei. Odore aromatico forte ma amabile, caratteristico. Sapore gradevolmente dolce.



**Habitat:** fungo saprofito, cresce nel tardo autunno, dopo i primi freddi e fino ai primi geli, a gruppi, spesso a cerchi, in luoghi molto umidi e molto ricchi di humus, nei boschi di latifoglie e di conifere, spesso ai loro margini.

**Somiglianze e varietà:** Può essere confuso per l'habitat ed il periodo di nascita con la *clitocybe nebularis* che è un fungo velenoso per consumo ripetuto.

**Curiosità:** Fungo cosmopolita, può trovarsi ovunque e può venir coltivato in giardino.



**RICETTA**

**Lepista nuda con patate**

**ingredienti per 5/6 persone** (utilizzare solo i cappelli di esemplari sani non vecchi e possibilmente non intrisi di acqua):

- 500 grammi di Lepista nuda lavati e puliti
- 400 grammi di patate
- 100 grammi di speck
- 2 uova intere fresche
- 1 bicchiere di latte.
- Aglio, olio, sale e pepe quanto basta.



- passate in padella i funghi puliti e tagliati a pezzettoni per 15 minuti dal primo bollore con olio e aglio sale e pepe
- fate saltare in padella lo speck per renderlo "croccante"
- pulite le patate e tagliatele a tocchetti non grandi
- preparate a parte le uova sbattute unendo il bicchiere di latte, salate e pepate
- fate scaldare il forno a 180°
- in una terrina unite funghi, patate, speck e il battuto d'uovo e amalgamate gli ingredienti, poi, mettete tutto in una teglia antiaderente alta 4/5 cm.
- infornate per 35/40 minuti fino a che la superficie non sia ben dorata

**BUON APPETITO !!!!!!!!!!!!!**

***Clitocybe nebularis***



**Ordinale grigio.** Dal latino *nebula* = nebbia, fungo della nebbia

**Gambo:** la base del gambo è decorata da residui miceliari bianchi

**Carne:** biancastra, tenace poi molle, stopposa nel gambo; odore forte e caratteristico non gradevole, il sapore è leggero, dolciastro.

**Habitat:** fungo saprofito, ubiquitario, molto comune e diffuso; cresce in gruppi numerosi, in lunghe file ed in "cerchi delle streghe", nel substrato di residui vegetali in decomposizione, nei boschi di conifere e latifoglie, dall'autunno fino ai primi geli invernali.

**Commestibilità e tossicità**

Nonostante in molte zone venga ancora regolarmente consumato, *Clitocybe nebularis* è un **fungo velenoso per consumo ripetuto**: le tossine si accumulano progressivamente nel fegato fino a provocare intossicazioni di

tipo gastrointestinale e neurologico. Si sono verificati casi di persone colpite da forti mal di testa, dovuti all'inalazione dei vapori, solo perché si trovavano nell'ambiente dove questi funghi venivano sbollentati.

È stato per anni il fungo più raccolto e commercializzato in Italia, ma la sua tossicità è stata ormai dimostrata con certezza ed è stato cancellato dalle liste dei funghi commercializzabili. Purtroppo viene ancora raccolto e spetta solo ai fungaioli rendersi consapevoli del rischio e, se necessario, consumarlo con parsimonia.

## Cronaca di un martedì con ricetta finale

Un martedì decido di camminare e telefono per tempo all'accompagnatore. Otto e mezza, pronta, si parte, un'ora di macchina e ci fermiamo a Pelago. Bella cittadina imbandierata per una festa recente. In salita raggiungiamo una bella villa, la proprietaria ci fa il caffè e ci apre anche la cappella, ci mescoliamo ai villeggianti in giardino. Si riparte, ancora in salita. Un viale di tigli ci porta all'eremo e a un cancello chiuso, ma noi del CAI sappiamo come farci aprire... Un monaco solitario ci apre e ci spiega la storia recente del posto, poi ci accompagna all'altra uscita, una vera e propria via crucis. Sosta pranzo e finalmente la discesa, un po' roccambolesca, ma arriviamo tutti.

Raggiungiamo una strada bianca e qui gli strumenti perdono la traccia (ma questa traccia chi l'ha fatta?).

Scendiamo, scendiamo alla ricerca della traccia, il bosco si fa fitto e impervio e ci ritroviamo davanti a un baratro. Viene deciso di abbandonare quella traccia, anche perché non l'ha vista nessuno, e si risale con fatica. Come nella vita, a volte dobbiamo fare marcia indietro per riprendere la retta via.

Ritroviamo la traccia, ma gli animi sono alterati dal caldo, dalla fatica e dalla sete. Arrivati alla meta, decidiamo di farci una birra, parlando ancora della traccia perduta.

Al ritorno in macchina è saltata fuori la ricetta per la pasta. La classica pasta aglio, olio e peperoncino, ma l'accorgimento segreto sta nell'aggiungere tre o quattro filetti di acciuga, parmigiano e prezzemolo tritato alla fine. Tutti e quattro gli occupanti della macchina decidono di cenare con questa pasta.

Dopo 20 km di cammino in una calda giornata di settembre un bel piatto di questa pasta vi renderà felici, provare per credere !

PS: Se ve ne avanza un po' lasciatela per colazione: i carboidrati al mattino fanno molto bene!!!!

Daniela Venturi



### Attività sezionale OTTOBRE - DICEMBRE 2014

Ogni martedì si svolgono **escursioni infrasettimanali**, solitamente di tipo **E** e sempre con **mezzi propri**, sul territorio regionale; il programma delle escursioni è visibile, aggiornato mese per mese, nella sezione **PROGRAMMA** del sito, in sede e presso le varie ProLoco. Si raccomanda a tutti gli interessati (soci e non soci) di contattare il referente della singola escursione (nome e recapito telefonico nella circolare) **il pomeriggio del lunedì** per avere conferma.

da sabato 4 a sabato 11 ottobre

**CANARIE: Isola di Lanzarote**

**aereo**

**DIFFICOLTA'**: percorsi di tipo E/EE

**Accompagnatori sez.:** Maurizio Barlacchi

\*\*\*

domenica 5 ottobre

**VALDAMBRA: Pietraviva - San Martino - Pietraviva**

**ESCURSIONE STRAORDINARIA CON PRANZO**

**mezzi propri**

**DIFFICOLTA'**: percorsi di tipo T

**Accompagnatori sez.:** Mario Carbonai e Mario Scaramucci

\*\*\*

domenica 19 ottobre

**UMBRIA: intorno al lago Trasimeno in bici**

**MTB**

**pullman**

**DIFFICOLTA'**: percorsi di tipo EE

**Accompagnatori sez.:** Paolo Bellacci e Paolo Rossi

\*\*\*

domenica 26 ottobre

**CASTAGNATA: trekking + MTB**

**mezzi propri**

**DIFFICOLTA'**: percorso di tipo T/E

domenica 9 novembre

**VAL DI CECINA: Rocca Sillano - San Dalmazio**

**pullman**

**DIFFICOLTA'**: percorso di tipo E

**Accompagnatori sez.:** Marcello Mancini e Stefano Colasurdo

\*\*\*

domenica 23 novembre

**VALDARNO: Anello del Forestello**

**mezzi propri**

**DIFFICOLTA'**: percorso di tipo T/E

**Accompagnatori sez.:** Lorenzo Bigi e Romano Resti

\*\*\*

domenica 7 dicembre

**VAL D'ORCIA: da Monticchiello a Montepulciano**

**pullman**

**DIFFICOLTA'**: percorso di tipo E

**Accompagnatori sez.:** Mauro Brogi e Sauro Sottili

\*\*\*

domenica 14 dicembre

**PRANZO SOCIALE**

\*\*\*

**Editore**

Mario Bindi

**Direttore responsabile**

Vannetto Vannini

**Redazione** Lorenzo Bigi

**Collaboratori** Daniele Menabeni,

Vincenzo Monda