

## Questo mese vi raccontiamo..

- PAGINA 1-2 Storie di vita
   "La raccolta delle olive"
- PAGINA 3-4 Storie di vita
   "Autunno...tempo di funghi e castagne"
- PAGINA 5-6 "Pensando all'autunno"

  Laboratorio di scrittura creativa

  collettiva che ha portato

  alla stesura della poesie:

  "Tappeto di Foglie"

  A seguire laboratorio creativo

  "Il mio tappeto di foglie"
- PAGINA 7
  - Appuntamenti di novembre
  - I compleanni del mese di novembre
- COPERTINA
  - Il gruppo dei redattori
  - Contatti

## La raccolta delle olive

L'olive ce l'avevo a Casciana Terme, ci s'avevano per consumo nostro, non si vendeva nulla. Era freddo quando si andava a cogliere, con le mani fra l'erba ...,perchè si prendevano anche quelle in terra!! si prendeva tutto! C'era il cavallo a girare la ruota che faceva frangere le olive, la ruota del frantoio gira gira e frange le olive. L'olio era torbo quando si frangeva poi stava li qualche giorno e schiariva, era bono, pizzicava, ma era buono!! me la ricordo bene la festa di quando si andava a frangere con i mi fratelli e sorelle, s'era 4 ..era una festa, ma era faticoso è!!

Anna S.

Ci s'aveva questi campi di olive su a Calci, erano tantissimi, 400 piante. lo andavo a coglierle, poi si portavano al frantoio di Caprona. Erano giornate meravigliose, s'era io il mi babbo, la mi mamma, il mi fratello e le mi sorelle!ci piaceva poi l'olio quando lo frangevano, pizzicava! l'olio nuovo pizzica!

Giuliana

Andavo dal Salvini a fare l'olive. Si facevano a mano.. ne ho portate tante di sacche sulle spalle. Poi si riscoteva in olio!

Alberto

lo c'avevo l'olive sul podere tra mezzo tra Lari e Cevoli. Con tutta la famiglia si andava a cogliere... 2/3 volte la settimana si raccattavano quelle che cascavano, si raccattavano tra l'erba per terra. Quando c'era da fare il pieno per andare al frantoio allora si tendeva i teli sotto la pianta, l'omini montavano sopra l'olivo e con la raspa le buttavano giù. La raspa è come un rastrello, l'olivo non le puoi abbacchiare vanno raspate. Noi donne si strusciavano i rami più bassi, si prendeva un ramo e si strusciava con la mano. Poi si mettevano nelle balle, quando calcolavano di averci il peso si portavano a frange. Nel tempo delle ulive si faceva 2/3 frangiture. La sera si coceva l'erba e i fagioli e poi la mi suocera le portava al frantoio per condirli con l'olio novo, ci mangiavano al frantoio. Mi viene anche a mente che con degli amici, eravamo nove, il sabato e la domenica si andava ad aiutare a cogliere l'olive da un amico. La su moglie aveva l'abitudine di tenere il lievito, e lassù all'olive c'avevano fatto un forno e una stanzina, allora ci si mangiava, lei ci coceva l'artista di maiale, le schiacciate e i fagioli... ci si faceva delle risate!! Era un ridere! Giornate memorabili.

Bruna

## Autunno... tempo di funghi e castagne

Quando stavo a Forno andavo a fare funghi di questi tempi. Si andava insieme al mi marito. Io li conoscevo meglio del mi marito, perché a far funghi ci andavo anche in Svizzera, e li studiai proprio per riconoscerli e diventai esperta, la gente chiedeva a me per sapere se erano buoni. In Svizzera quando li coglievi dovevi tagliare il fondo, la radice e lasciarla li in terra così che poi ci rifacevano

Giovanna

lo son di San Rossore, e li i funghi c'erano, c'è ne facevano tanti, morecci, pinaroli, pioppini, le mazze di tamburo.. ci sono anche i castagni, ma sono selvatici e non son buoni. Mario s.

Mi ricordo i galletti, i funghetti piccoli gialli che nascono a gruppo. Me li portavano il mi marito e i mi cognati, mi portavano di tutto pioppini, galletti .. quel che c'era.. quando li prendi i funghi li devi pulire sul posto con il coltello, quello che pulisci lo devi lasciare in terra così poi ci rinasce ..

Rosa

Andavo nel perocchio,
nel comune d Vicopisano erano pochi,
4/5 castagni, li ci si andava anche
a far funghi. C'era il solito furbo che le
castagne e i funghi li andava a fare puliti!!
Cioè che li fregava nel paniere già belli e raccolti.
La gente andava a far funghi e poi
non le conoscevano, una volta uno mi venne a
chiedere se erano buoni, c'aveva un cesto pieno di
leccapecore, non è un nome scientifico,
ma le chiamavano così,
non erano velenosi,



ma neanche buoni!!

**Fernando** 

Il mi babbo li conosceva tutti funghi, io invece andavo a far chiocciole!!

Mario

La gente più anziana di Vicopisano andava verso Buti ci andava a fare castagne, e il sabato le vendeva al mercato.

Marusca

Tappeto di foglie Colori e sfumature infinite Rosso, giallo, arancione, verde e marrone. Foglie che lentamente cadono e che nutrono la terra L'anticamera dell'inverno Una passeggiata nel bosco tra alberi spogliati e tappeti di foglie Si ricercano i maglioni, le scarpe chiuse e i soprabiti Il profumo dei crisantemi

e il ricordo dei defunti

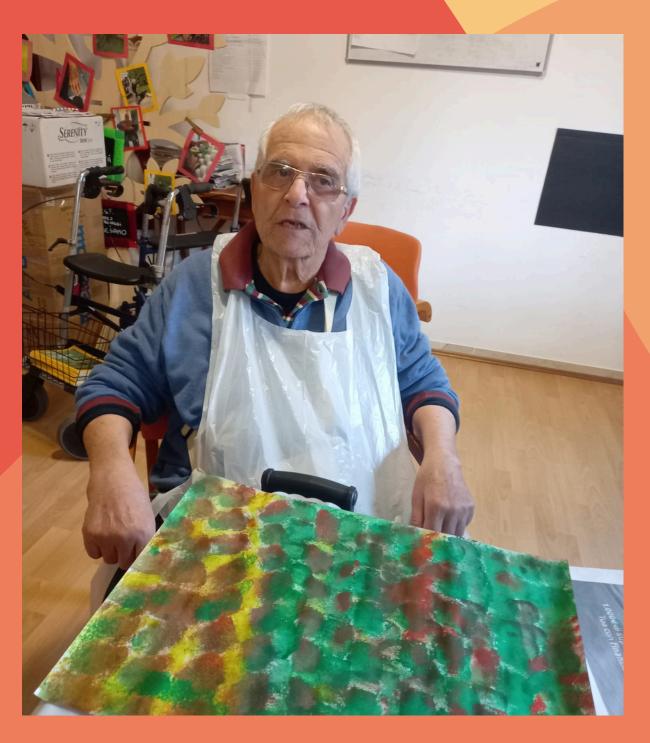












# Appuntamenti da non perdere

#### Martedi 4 novembre

In occasione della Festa dell'Unità Italiana e delle Forze Armatesi svolgerà un' attività audio-visiva dedicata all'Unità d'Italia...

#### Sabato 16 novembre

Ore 15.00 Laboratorio autunnale con alcuni i bimbi della parrocchia di San Frediano

#### Martedi 20 novembre

In occasione della Giornata universale del bambino sarà organizzato un laboratorio/dibattito dal titolo "quando ero bambino/a io..."

#### Venerdì 22 novembre

In occasione della Giornata mondiale della televisione sarà organizzata un' attività audio-visiva dedicata alla televisione...

### PROSSIMI COMPLEANNI

BRUNA domenica 3 novembre compie 96 anni IDA venerdì 8 novembre compie 94 anni COSETTA domenica 10 novembre compie 100 anni MIRCO domenica 17 novembre compie 53 anni MARIA S. lunedì 18 novembre compie 94 anni ELENA giovedì 21 novembre compie 85 anni TIZIANA sabato 30 novembre compie 58 anni



Redattori.. la nostra super squadra:
Bruna, Cosetta, Graziella, Mario M.,
Loretta, Giovanna, Annamaria, Rosa,
Rosita, Anna, Vetulia, Marusca, Maura,
Renata, Roberto, Foresto, Michele,
Mario S., Fernando, Alberto P.,
Alberto S., Carmela, Agostina,
Angela, Giovanni

# PERIODICO MENSILE A CURA DEGLI OSPITI E DELLE OSPITI DELL'APSP MATTEO REMAGGI

Copia omaggio
Prossima uscita a fine novembre