



Voce di Orentano

Bollettino della parrocchia san Lorenzo Martire 56022 Orentano (Pisa) -- Diocesi di san Miniato

Per corrispondenza rivolgersi a: don Sergio Occhipinti tel. 348 3938436 - don Roberto 349 2181150 Abb. annuo € 25,00 su ccp. 10057560 intestato a Chiesa s. Lorenzo Martire 56022 Orentano (PI) oppure C.R.S. Miniato fil. Orentano IBAN IT82D0630070961CC1100100167 aut. trib. Pisa n 13 del 08-11-77 - direttore responsabile don Roberto Agrumi roberto.agrumi@alice.it - roberto.agrumi@pec.it

Carissimi fedeli, è già passato il mese di agosto con le feste patronali di san Lorenzo e dell'Assunta, e, grazie a Dio molto partecipate, più che negli anni passati. Speriamo davvero in un risveglio della fede da parte dei nostri parrocchiani. Le ferie, ormai, stanno per finire, almeno per coloro che le hanno potute fare. Con settembre riprende la vita ordinaria fatta di lavoro e fatica. In questo mese uno degli appuntamenti importanti è il pellegrinaggio a Montenero che faremo Domenica 24 settembre insieme alla parrocchia di Villa Campanile. Andremo ad affidare alla Madonna, patrona della Toscana, le nostre famiglie e le nostre comunità cristiane. Sono già aperte le iscrizioni. Con ottobre inizieranno le attività parrocchiali, con l'inizio del catechismo, con le catechesi per adulti, l'apertura dell'asilo e con tutte le altre attività della parrocchia. La Madonna vi protegga, voi e le vostre famiglie

Vi benedico tutti vostro don Sergio

Orentano e Villa Campanile in pellegrinaggio al santuario di Montenero

Montenero, collocato su una collina che domina il mare e il porto di Livorno, è tra i luoghi della Toscana di maggior fama dovuta particolarmente al suo celebre Santuario dedicato alla Madonna delle Grazie. Si racconta che un pastore storpio, intorno al 1345, trovò una immagine miracolosa che gli chiese di essere trasportata sul colle di Montenero. Uditela la voce il pastore fece come gli era stato chiesto e arrivato in cima al colle si trovò guarito. Da allora quell'immagine della Madonna non ha mai smesso di essere fonte di devozione e di grazia per tutti coloro che vi si rivolgono e il Santuario che vi è nato costituisce meta di pellegrinaggi e di visite da parte di un grande numero di persone.

Il Santuario di Montenero possiede una tra le più grandi raccolte di ex-voto d'Italia; se ne contano almeno settecento raccolti ed esposti nelle ampie sale che circondano la Chiesa. La datazione di queste tavolette votive è recente, a partire dai primi anni del 1800 ad oggi. Un gran numero di persone ha voluto nel corso di questi due secoli, lasciare un ex-voto, un quadro, un oggetto, che ricordasse la grazia ricevuta e insieme costituisse un ringraziamento per la Beata Vergine Maria. Gli ex-voto oltre a descrivere la fede di coloro che li hanno voluti lasciare, ci mostrano anche spaccati di vita quotidiana di diversi periodi: la gente con i suoi costumi, le strade, il mare, le case, i mezzi di trasporto..... un pezzo di storia semplice e al tempo stesso preziosa. Sono manifestazioni di pietà, devozione e ringraziamento alla Vergine. Impossibile in questa sede descriverli tutti: sono immagini di pescatori, soldati, viandanti, bambini, operai, donne di casa; alcune di queste immagini sono più grossolane altre sono invece espressioni di una spiccata arte popolare. Si possono ammirare anche lavori di autori celebri: "Il cavallino" di Giovanni Fattori, "Il motociclista" di Renato Natali e, dello stesso autore, anche un'immagine con il Porto di Livorno. Il tutto ha sempre destato l'interesse generale per una vera e propria analisi iconografica del rapporto uomo-mare-divinità, negli ultimi 200 anni. Ma ragione fondamentale di interesse è la fede, sia pur semplice ed ingenua, dei protagonisti degli episodi. **La funicolare.** La funicolare fu inaugurata il 19 agosto 1908 e con essa anche l'illuminazione elettrica dell'abitato di Montenero. Era la prima funicolare in Italia ad azionamento elettrico e le sue immagini presero ad accompagnare i saluti da Livorno. Per oltre mezzo secolo, la funicolare fu il principale mezzo di trasporto per Montenero, fino a quando, nel 1963, fu costruita la strada panoramica per raggiungere direttamente il Santuario.

Domenica 24
settembre

Orentano e
Villa
Campanile



partenza da Villa Campanile ore 14,30
(Piazza Pertini) - partenza da Orentano
ore 15,00 (davanti al Monumento)

santa messa ore 18,30

rientro previsto ore 20,45

iscrizioni in sacrestia € 15,00



Ma quanto era bella corte Carletti lunedì 14 agosto addobbata per la festa della Madonna. Molti i paesani presenti allietati dalla musica della Filarmonica Lotti. Buonissime le frittelle cucinate in maniera egregia. Non perdiamo queste belle tradizioni che sono anche un momento per socializzare. Veramente complimenti agli organizzatori.
(nella foto i «frittellai» della corte Carletti)



Giubileo d'argento per suor Rina, in servizio presso la casa di riposo di Orentano

«Padre onnipotente, 25 anni fa mi chiamasti al tuo servizio nella congregazione delle figlie di Sant'Anna di Calcutta. Oggi con cuore traboccante di gratitudine per il tuo amore fedele, unita al sacrificio del tuo Figlio, nostro Signore Gesù Cristo, rinnovo la mia dedicazione alla divina tua maestà» Con queste parole, Suor Rina, dall'India, ha festeggiato i suoi 25 anni di vita consacrata rinnovando la sua professione religiosa. Il giubileo d'argento è stato celebrato lo scorso 20 luglio durante una Santa Messa officiata in seminario dal Vescovo Andrea. La stessa celebrazione è stata anche l'occasione per un'altra consorella, suor Francesca, per confermare la sua professione di fede religiosa. «Questo è un giorno di festa», ha detto il Vescovo, «per suor Rina, per suor Francesca, per la Madre superiore, e per tutte le suore della congregazione delle Figlie di sant'Anna presenti in Diocesi che sono oggi riunite. A tutte loro vanno la nostra riconoscenza e il nostro affetto per il servizio che prestano qui in Diocesi, dalla presenza in seminario all'attività con i bambini, fino al servizio nelle case di riposo». Poi, a commento delle letture, il Vescovo Andrea si è soffermato sul significato e sul valore della vocazione. «Vivere la vocazione», ha sottolineato, «è un cammino che fa diventare capaci di vedere l'opera di Dio, di vedere la bellezza di Dio. Ogni giorno. In ogni attività e in ogni incontro». Intenso è stato il momento della benedizione di una corona di fiori e della sua imposizione sulla testa di suor Rina, segno del triplice voto di castità, povertà e obbedienza, pronunciato il 20 luglio 1992 a Calcutta fa e confermato nel corso della celebrazione. La festa è poi continuata nei locali del seminario con un conviviale, dove suor Rina, la Madre superiore e le altre sorelle hanno incontrato e salutato amici e conoscenti intervenuti per l'occasione.

(fonte Diocesi san Miniato)

Camminando sulla Francigena



Alessandra e Roberto Agrumi

Siamo stati a far visita a dei nostri parenti che abitano a Montereggioni (Siena) proprio sulla Francigena. Mia mamma era nativa di quel comune. Le nostre impressioni: «Non avrei mai immaginato di lasciare gli alloggi depositando le chiavi sotto il portone di ingresso. Come una volta si faceva nei nostri paesi, lasciando le chiavi sotto la soglia». Siamo partiti da casa percorrendo l'antico tracciato pedonale dei pellegrini diretti a Roma, sia che venissero dal centro dell'Europa o da Santiago di Compostela. In quattro giorni abbiamo percorso oltre 90 km, incontrando foreste, boschi, prati, guadi, pievi, abbazie, borghi antichi, città d'arte, ma soprattutto persone. Persone che arricchivano il mutare del paesaggio con la diversità delle loro culture, consuetudini, cibi e dialetti. E' stato un viaggio che ci ha consentito di vivere la nostra campagna senza limitarsi a guardarla da dietro i vetri dell'auto, ma, osservandola da dentro. Una Toscana minore, che spesso però, è la Toscana migliore, distante dal clamore della notorietà, densa di autenticità ed ospitalità. Talvolta si passa da una stupenda città d'arte ad un'altra altrettanto mirabile, percorrendo strade sterrate, dove il panorama circostante è circondato da uliveti e vigneti, poi basta una deviazione per ritrovare la nostra campagna toscana, che irrompe con i suoi colori che cambiano ad ogni stagione. I boschi delle Cerbaie, il padule di Fucecchio, le colline del Chianti, le torri di San Gimignano, il castello di Monteriggioni. In particolare da Altopascio in giù, questo è il mio parere, lo spettacolo vale il biglietto. Si avvertono inoltre i primi segni di una economia che in Spagna ha accompagnato e anticipato il boom del Cammino di Santiago. Luoghi di ristoro a prezzo accettabile ed attività di turismo ambientale. Sull'itinerario abbiamo incontrato molte persone, spesso straniere, in cammino col loro zaino, fra le quali molte donne. Animati dal desiderio di conoscenza, di nuove esperienze, magari di arrivare fino a Roma. La segnaletica sta migliorando, grazie ad alcuni Comuni e soprattutto ai volontari. Ancora non è diffusa la consapevolezza della potenzialità della Via Francigena. Siamo seduti su una miniera d'oro che non sfruttiamo abbastanza e che può essere sfruttata solo se verrà rispettata nella sua essenza. Chi considera il turismo della Francigena, come "povero", non sa guardare oltre il proprio naso. La nostra aspirazione di pellegrini, o viandanti, deve essere non tanto di farsi attraversare da una strada, ma da una cultura. La cultura dell'accoglienza, della conoscenza, del turismo sostenibile, mostrando il nostro volto migliore. Poi ad ognuno le proprie sensazioni.... ma dipende anche molto con quale spirito si intraprendono questi cammini... se uno lo fa perché si aspetta di trovare una mano ogni volta che ne ha bisogno, allora credo che abbia iniziato con il piede sbagliato... San Francesco ci insegna che la perfetta Letizia è quando si bussa a un portone... zuppo e infreddolito e invece di esser accolto come pellegrino, si viene scambiato per un ladro... e pazientemente aspettare che arrivi il giorno.. lì in quel momento tu stai facendo la più alta esperienza di vita!!!! (Roberto Agrumi)

Una notte rosa quella vissuta da Orentano. Rosa come i palloncini e le bandiere che hanno addobbato il paese, ma soprattutto rosa come le migliaia di bigné che hanno formato l'immane dolcione di quest'anno. Un dolce gigante: 12 metri di lunghezza e oltre 6 di altezza, a rappresentare un grande Stivale circondato da un mare di bigné azzurri, insieme a due biciclette da corsa e da una terza formata da altrettanti dolcetti che hanno fatto la storia del paese. Così Orentano ha voluto celebrare i 100 anni del Giro d'Italia, dedicando il tradizionale dolcione al ciclismo, alla sua corsa simbolo e ai suoi eroi. A cominciare da Gino Bartali, al quale è stato intitolato il parcheggio in via della Chiesa, con una cerimonia che ha aperto ufficialmente il sipario dell'ultima serata di Festa del Bigné. Una tradizione quarantennale per Orentano, nata da un'idea di quei maestri pasticceri andati a cercare fortuna altrove e tornati a Orentano, un'estate dopo l'altra, per ritrovare l'aria e lo spirito di casa. Una tradizione che da trent'anni si è arricchita con l'immane dolcione, che ha fatto fare alla festa quel salto di qualità che ormai ne ha fatto un tutt'uno col nome stesso di Orentano, facendo conoscere il paese in giro per la Toscana e nel mondo. Ad accompagnare la serata di quest'anno, dal palco di piazza Matteotti, è stato il comico Andrea Agresti, che ha accompagnato i minuti di attesa prima della tombola e della successiva sfilata del dolcione, arrivato nel cuore di Orentano sulle note del complesso folcloristico "La Ranocchia". Una serata di festa di fronte ad un pubblico come sempre numeroso, che non ha fatto mancare il classico "assalto" al dolcione nel momento della distribuzione in piazza Roma. (Cuoioindiretta.it)



foto Valeria R.



foto Barsotti



7 agosto Azzurra Menapace di Giacomo e Michela Giannotti



19 agosto Cristian Chiaravallo e Pamela Foscarini



12/8 Giacomo Formiconi e Alessia Cristiani



10 agosto matrimonio di Thomas Santosuosso e Chiara Palumbo e battesimo di Sofia



16/8 Vasco e Celeste Barbieri di Valerio e Johanna Montoya

Offerte alla Chiesa e a Voce di Orentano

Luciana Carlini Montesi (FI), Giuseppina Carlini (FI), Maddalena Biondi (Roma), Renato Nelli, Maddalena Andreotti (Milano), fam. Milli (Roma), Emanuela Cristiani in memoria della sorella Maria Pia

CUSTODI DELL'ORGANO

Nel caso in cui vogliate diventare Custodi dell'organo di Orentano, utilizzando questo IBAN, dovrete versare un'offerta di almeno 100 euro ed indicare la dicitura da iscrivere nel Manoscritto ed il nome del santo che avete scelto. Versamento intestato a: Corale san. Lorenzo Martire e come causale: Restauro Organo Agati **IT 43 N 06300 70961 CC 1100201387**



26/8 Francesco Capiello e Paola Crispino



60°
nozze di diamante

19 agosto 2017 - Giancarlo Maltagliati e Caterina Cristiani - Si sposarono nella nostra chiesa il 19 agosto 1957 - celebrò il rito don Livio Costagli



27 agosto battesimo di Matilde Miserendino di Andrea e Giulia Moretti

Ci hanno preceduto alla casa del Padre

5 agosto
SEVERINA CARLINI
ved Pinelli di anni 97

10 agosto
DANTE BACHINI
di anni 91

16 agosto
GIOVANNA TOGNETTI
di anni 79
(deceduta a Livorno)



Scuola materna e asilo nido sant'Anna a settembre si riparte

			
Giuliano Castellacci 02-10-2015	Aldemaro Milli 17-09-2012	Giovacchino Pinelli 15-04-1992	Orfelia Tori Pinelli 23-04-1991

Storia di un signor gelato dal sapore orentanese

(di Benito Martini)



la storica «Balilla» con Ovidio Pinelli e Perso Malanca

Gli orentanesi, nelle attività lavorative del primo dopoguerra, sono rinomati per aver saputo conquistare nelle principali città italiane un ampio consenso in alcune attività commerciali come pasticcerie-pizzerie-ristoranti. A queste attività, dobbiamo aggiungere (anche se meno "gettonata") un'altra tradizione del paese: il gelato. Un gelato che già intorno agli anni Quaranta veniva venduto, con un attrezzato triciclo, nelle varie corti del paese da Perso Malanca che avvertiva del suo arrivo con il suono di una trombetta accompagnato da un sonoro slogan: "è arrivato il gelato alla vaniglia, chi lo assaggia lo ripiglia". Mentre nei locali pubblici delle nostre parti il gelato decolla negli anni del periodo post bellico. Tra i divulgatori del tradizionale cono "crema e cioccolato" è Ansano Martinelli. Viveva in Francia con la famiglia però, nel periodo della guerra decide, per motivi di sicurezza, di far rientrare in Italia la moglie Orinta ed il figlioletto Loris. Sul finire del conflitto bellico Ansano raggiunge la famiglia ad Orentano e poco dopo riapre il bar-gelateria (che in precedenza era stato gestito da Perso Malanca). Un locale che negli

anni a venire sarà un preciso punto di riferimento e di ritrovo per la gente del paese e dal 1952 anche posto di telefono pubblico per le chiamate telefoniche dall'esterno che il gestore di quegli anni inoltra al titolare del locale che a sua volta avvisava (indicandone l'ora e la provenienza) le varie famiglie di Orentano e Villa Campanile che si dovevano trovare al posto pubblico per

l'orario previsto. Tra gli avventori del locale emerge la passione per il gioco delle bocce, in un pallaio rustico nel retro del locale, ma spicca anche il gioco delle carte e tra una "briscola", una "mariaccia" e un "tressette" c'è chi si gusta un buon caffè ma c'è anche chi assapora il gelato di produzione Martinelli. Un gelato gustoso e molto apprezzato distribuito in "coni" abbondanti. Una tradizione che Ansano tramanda al figlio Loris ed alla nuora Maria Franca che ne proseguono l'attività fino al 1986. Oggi, a distanza di anni, è con un velato senso di emozione che Loris e Maria Franca ricordano e "svelano" ai nostri lettori i passaggi per realizzare quel particolare gusto alla "crema" che faceva leccare i baffi ai clienti. Le dosi. "Si mettevano a bollire 5 litri di latte con una scorza di limone e contemporaneamente si sbattevano 15 uova di cui 5 intere e 10 tuorli con 1 etto di zucchero per ogni litro di latte e una puntina di neutro, ricorda Maria Franca, e successivamente si mescolava lo zucchero alle uova e se era necessario aggiungevamo del latte. Quando il tutto era sbattuto si introduceva (lentamente) dentro la pentola del latte, prosegue, e si amalgamava con la "frusta" per sciogliere bene uova e

zucchero. Si aggiungeva una bustina di vaniglia e facevamo raffreddare il tutto, prosegue Loris, prima di passare alla fase conclusiva che era il travaso nella macchina che montava il gelato per una quindicina di minuti e *voilà*: la crema era pronta". Come vediamo nella foto del 1964 Loris prova (inutilmente) a trasmettere al figlio Mauro l'arte della gelateria. E' risaputo: "nessuno è profeta in patria!". Ed è a Mauro, che il 30 agosto ha compiuto 56 anni, che rinnoviamo gli auguri di compleanno. Nei primi anni Cinquanta attraverso un percorso firmato da Perso Malanca e Ovidio Pinelli il "gelato orentanese" viene esportato e diffuso anche fuori dal paese. Il primo gestiva un "barrino", mentre il "lattaio" ritirava appunto il latte fresco nelle varie famiglie di agricoltori per poi rifornire alcune latterie che lo lavoravano. Tra queste l'azienda di fratelli Buralli di Villa Campanile e La Sociale di Porcari. E' evidente che Perso e Ovidio unirono le rispettive esperienze e capacità lavorative per ampliare il raggio commerciale assai scarso in quegli anni. Insieme decisero di fare un salto di qualità nella preparazione e la vendita di gelati. Decisero l'acquisto di un Balilla 3 marce targato Pi 12442 attrezzato per la preparazione e la vendita dei gelati, un banco frigo con una macchina all'avanguardia (della Cattabriga) per la produzione del gelato. Molto diffusi erano i gelati da passeggio, gli attuali "pinguini" preparati in vari gusti. Per la vendita in paese c'era un triciclo con la sorbettiera "raffreddata" con ghiaccio e sale grosso. Lastroni di ghiaccio da 50 Kg. che il figlio di Ovidio, Cesare, acquistava alla "ghiacceria" di Gisello Palandri ad Altopascio. "Il trasporto con la bicicletta non era dei più semplici, ricorda Cesare Pinelli, avvolgevo il ghiaccio con delle balle affinché non "struggesse" e lo posizionavo sul portapacchi ma non sempre tutto filava liscio poichè a volte i lastroni si sganciavano e finivano nel fossato adiacente la strada". Comunque, tutto l'occorrente per la preparazione del gelato veniva effettuato tra le mura di casa con latte



Loris e Mauro anno 1964

appena munto e uova fresche. Ingredienti di prima qualità per un ottimo gelato da assaporare in coni e cialde ripiene. Nelle "fiere paesane" oltre al buon gelato venivano richieste anche dissetanti granite che Cesare preparava con un invitante "a chi la gratto?" (ovviamente la granita). In tempi più recenti un'altra pagina importante nell'arte della gelateria orentanese è stata quella a suo tempo vissuta da Antonietta e Cesare Panattoni che rilevano il bar-gelateria di Perso e Nerina. Infatti, ben presto emergono le raffinate doti e la fantasia nella scelta dei gusti di Antonietta la quale in poco tempo si conquista un ruolo di prestigio in quel particolare mondo del gelato. Infatti la gelateria, soprattutto nei giorni festivi, era sempre gremita da intere famiglie provenienti da paesi limitrofi che nell'adiacente dehors si gustavano le diverse specialità di gelato esposte nelle varie sorbettiere. Prima della cessione dell'attività, sulla stessa lunghezza d'onde il gelato fatto nel laboratorio della Pasticceria di Roberta & Claudio. Da alcuni anni il testimone sulla produzione del gelato orentanese è passato alla nuova gestione del bar-gelateria (già Panattoni) curato nei minimi particolari da Paolo, Elisa e Juri.