Frittelle:Frittelle 22/02/18 17.53 Pagina 1

Roberto Lembo

LE FRITTELLE DI SAN DONATO

Società di Mutuo Soccorso di San Donato in Collina

Frittelle:Frittelle 22/02/18 17.53 Pagina 2

ARCHIVIO DEL TEMPO CHE PASSA
di Rignano sull'Arno
Indagine di archeologia umana e sociale

Sito internet: www.archiviodeltempochepassa.it
facebook Archivio del tempo che passa - Rignano sull'Arno
archiviodeltempo@libero.it

Monografia n. 5 - Febbraio 2018

L'Archivio del tempo che passa è un'organizzazione culturale che svolge un'indagine di archeologia umana e sociale nel territorio comunale di Rignano.
Un'attività attenta anche alle minime e apparentemente marginali manifestazioni umane e sociali. Lo scopo è quello di documentare la storia e la vita sociale del nostro territorio, anche attraverso avvenimenti secondari, storie curiose e aneddoti che talvolta tramandano verità parziali e manipolate dalla creatività popolare ma che, per il fatto di essere accaduti, fanno parte del patrimonio culturale, e non solo, di una comunità. Un contributo civico che aiuti a non disperderne la memoria e a riproporre, come valore, il senso di appartenenza ad una collettività.
L'Archivio dispone di documenti, libri, studi e pubblicazioni specifiche su quanto riguarda Rignano e oltre settemila immagini (fra foto originali, antiche riproduzioni e cartoline) relative al nostro territorio, ai suoi personaggi e alla sua vita sociale. Una raccolta messa insieme da archivi pubblici e privati, da ricordi orali e in continuo aggiornamento, che forma una memoria di vicende divise per tematiche, oggetto di approfondimenti e studi più specifici. Materiale per storie generali o particolare della collettività, ma utili anche per ricostruzioni storiche relative a famiglie, istituzioni, associazioni ed edifici di pregio e rurali.

Dello stesso autore sono anche le monografie:
Il cinema teatro Rodolfo Bruschi (2005)
La strada ferrata a Rignano sull'Arno (2006)
San Leolino a Rignano sull'Arno 1008-2008 (speciale millenio - 2008)
Il "Lungarno" IV novembre (2010)

Per un elenco completo di quanto scritto su Rignano e dintorni, si può consultare la "Bibliografia degli scritti" alla quale si accede dalla home page del sito internet.

LE FRITTELLE DI SAN DONATO IN COLLINA

La Società di Mutuo Soccorso

Come accadde un po' dappertutto, la seconda metà dell'Ottocento fu caratterizzata dalla costituzione di Cooperative che cercavano di tutelare gli interessi dei consumatori con la vendita di beni di uso quotidiano a prezzi più contenuti. Nel 1893 l'unità d'intenti che unì *i popoli di San Donato in collina e San Cristoforo in Perticaia* (la parrocchia di Troghi e Cellai) che, insieme a Le Valli punteggiavano l'antica strada aretina, li portò a costituire una Società Cooperativa di consumo rivolta agli abitanti di quei borghi e della campagna circostante. Cooperativa che mise punti vendita negli abitati più grandi fino a cederli a privati, pur in tempi e modi diversi.

La sensibilità sociale dell'epoca, e in particolare quella degli abitanti di San Donato, volle però guardare oltre perché, nel 1908, fondarono una ***Società Ricreativa di Mutuo Soccorso*** con l'intento di favorire un'attività di svago e di reciproco aiuto sociale. Un'istituzione attiva e dinamica che divenne da subito un solido punto di riferimento, grazie ad un ritrovo

Il gonfalone della S.M.S. e la prima sede (il fabbricato a sinistra), in una cartolina degli inizi del '900.

con cinema, teatro e ballo, oltre che un'azione di mutuo sostegno. Attività che ormai accompagnano la vita sociale del paese da 110 anni.

Tante sono le iniziative che il "Circolo" ha messo in atto nella sua lunga vita e, fra queste, un posto di riguardo lo merita la ***"Sagra delle frittelle"*** che proprio quest'anno compie 40 anni. Un'iniziativa che ha dato lustro al circolo e a tutto il paese e che, grazie al lavoro di tanti volontari, oltre che all'ottima qualità di questo tradizionale dolce, ha permesso anche di finanziare l'ampliamento e le migliorie dello stesso fabbricato, insieme a progetti di carattere ricreativo, sociale e di solidarietà.

Come nacque l'idea

Era l'inizio del 1977 quando Elio Del Mira, gestore del bar del circolo, pensò di attuare in proprio una "frittellata". Anche per la vicinanza della festività, fu logico pensare di farla il giorno di San Giuseppe che, almeno dal Quattrocento, in Toscana è sempre stata la festa che richiamava questo dolce. Fra l'altro in passato, anche nella campagna di San Donato, c'era la diffusa tradizione di molte famiglie – paesane e contadine – che erano solite preparare questo dolce ed invitare a gustarlo parenti e amici, così come i ragazzi che quel giorno usavano andare di casa in casa facendone grandi abbuffate.

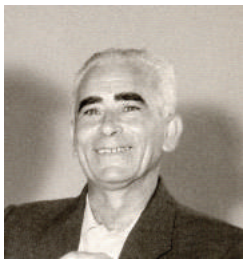
Arrivato quindi il pomeriggio di San Giuseppe, il Del Mira sistemò in modo molto semplice due tavolini davanti l'ingresso del bar e, con una piccola friggitrice, dette vita a quello che sarebbe stato un vero e proprio ***"numero 0"*** di una sagra che avrebbe avuto molto successo. Infatti, quel sabato, giorno di festa – che sarebbe stato l'ultimo riconosciuto come festivo! – fu una bella giornata di sole che invitò a fermarsi molte persone, tanto che i cinque chili di riso preparato finirono in un paio d'ore.

Pare che da subito, i dirigenti del circolo che lo avevano aiutato nella piccola impresa, pensarono che la cosa si sarebbe potuta riprendere e decisero che avrebbero studiato quell'idea da sviluppare ed attuare come attività della società.

Domenica 19 marzo 1978. Una rara immagine della prima edizione della Sagra.

Gli inizi pionieristici

Nell'avvicinarsi della festa di San Giuseppe del 1978, i consiglieri del Circolo si adoperarono per trovare i materiali per costruire una "baracca" da installare nello spazio antistante il circolo. Fu costruita con ponteggi tubolari e lamiere ondulate messe generosamente a disposizione da Bruno Becattini e fu dotata di tre friggitrici che Fernando Chiarusi realizzò in modo artigianale partendo da tre fornelli alimentati con bombole di gas. Pensato al luogo, c'era da risolvere il problema di dove cuocere il riso e preparare l'impasto. Non avendo luoghi adatti all'interno del circolo, venne in aiuto la grande disponibilità del vicino macellaio Aldo Androsoni, detto *Groppino*, che mise a disposizione due locali che aveva sotto la sua macelleria. Quella fu la cucina dove preparare il "magico impasto" che, una volta pronto, veniva portato in capaci mastelli alla zona di frittura sotto la "baracca". Questa fu a grandi linee l'organizzazione per alcuni anni, quando la "sagra" si svolgeva solo la domenica di alcune settimane prima del classico giorno di San Giuseppe (o meglio la domenica successiva o immediatamente precedente, non essendo più festa di precetto).



Anche se la sagra durava solo qualche settimana, un altro problema fu mettere insieme la squadra che doveva lavorarci e che, all'inizio, era composta solo da un piccolo gruppo di persone. Ci pensò Piero Crini detto *Ciondolo*, che fu il primo trascinatore di un gruppo di volontari e a cui è stata intitolata la cucina. La "sua" squadra era formata da Paolo Becherucci, Giovanni Becherucci detto *il Nero*, Renato Bigi detto *Nava*, Bruno Corsi detto *il Secco*, Piero Corsi detto *Bobo*, Renato Fani detto *Febo*, Carlo Piccardi detto *Lillo*, Gino Vettori detto *Cinquino* ed Ettore Zamberlan. Questi furono i veri pionieri della sagra e l'anima della stessa che partirono

Dall'alto: Aldo Androsoni, Piero Crini, Paolo Becherucci, Giovanni Becherucci, Renato Bigi, Piero Corsi, Renato Fani e Gino Vettori.

dall'elaborare e preparare l'impasto, attingendo da vecchie ricette familiari e studiando alcune varianti. Lavoro che si accompagnava al montaggio della "baracca", all'attrezzare l'interno, e organizzare i turni cercando anche di coinvolgere sempre nuovi volontari che piano piano si unirono al gruppo.

Ai primissimi anni Ottanta risalgono le prime innovazioni, la prima delle quali, per il successo crescente della festa, fu il passaggio a cinque friggitrici, sempre costruite dal Chiarusi. Nello stesso tempo anche la "baracca" assumeva un aspetto sempre più confortevole e funzionale per i rivestimenti di perlinato all'interno e al banco del pubblico e le migliorie organizzative nei diversi mobili di servizio. Intanto, la sagra cresceva nella durata e nei volontari, mentre lo spazio della struttura era sempre lo stesso e, nonostante poche migliorie, era ancora molto artigianale e un po' precario. Di questo ultimo aspetto se ne accorsero un sabato sera gli stessi consiglieri del circolo che stavano ballando nella vicina sala mentre, durante un temporale, il vento scoperchiò la "baracca" facendo volare le coperture sul piazzale e la strada antistante e in quella sottostante il circolo. La serata danzante era già iniziata quando qualche ballerino ritardatario arrivò in sala dicendo quello che stava succedendo di sopra. Qualcuno ricorda la curiosa scena degli eleganti "ballerini" che, appena avvertiti, sospesero subito il ballo e uscirono a vedere cosa era successo. Così come si trovarono e sotto la pioggia, si dettero da fare per recuperare i vari pezzi volati via e mettere in sicurezza la "baracca". Cosa che, ovviamente, per qualcuno segnò la fine della serata e qualche conseguente lieve malanno, ma

Anni '90: uno dei primi stand e un gruppo di volontari con al centro Carlo Piccardi, riconoscibile dal pizzetto.

di certo tutti contenti perché non era successo niente di più grave!

Mentre la sagra cresceva e diventava sempre più conosciuta e apprezzata, crebbe anche l'esigenza di allestire un locale sempre più comodo per il lavoro, soprattutto per quanto riguardava la struttura. Dopo vari studi, verso la fine degli anni Ottanta la "baracca" divenne un più grande stand costruito con una struttura metallica che veniva rivestita con pannelli bianchi coibentati che davano tutto un altro aspetto all'insieme.

Di pari passo continuarono le innovazioni, a cominciare dalle friggitrici che da cinque passarono a quattro, ma più professionali e a due vasche ciascuna, portandone a otto il numero complessivo permettendo, così, un flusso più continuo nella frittura del goloso dolce. Continuò la crescita dei volontari che si prestavano e, con essi, un lavoro di squadra che portava idee sempre nuove, anche negli aspetti tecnici e logistici e, soprattutto, dell'igiene e della sicurezza che, ogni anno, erano sempre più stringenti.

Fin dall'inizio e per chi non voleva "mangiarle a secco", le frittelle potevano essere accompagnate da un ottimo vin santo locale che veniva presentato in vari modi. Dal classico caratello dell'inizio venne l'idea di offrirlo in una particolare bottiglia a forma di grappolo con un'etichetta personalizzata. Un originale contenitore cercato e trovato nelle vetrerie empolesi, poi sostituito dalla classica "bordolese", ma che è rimasto un oggetto molto simbolico nella storia della sagra e che qualcuno conserva ancora gelosamente.

Lo stand nei primi anni con, in primo piano, il "famoso" caratello del vin santo e l'originale bottiglia delle vetrerie empolesi.

Tornando al caratello e giocando sull'ingenuità "agricola" di alcune signore fiorentine che frequentavano la sagra, qualche vecchio volontario racconta un gustoso aneddoto. Nonostante che, in un periodo, il caratello facesse bella mostra nello stand, c'era sempre qualcuna che chiedeva dove si trovasse questo "caratello", credendolo un podere pensando per andarci di persona. Quando accadeva c'era sempre qualcuno che indicava genericamente un "podere amico" che forniva solo la sagra. Battuta che garantiva un momento di buonumore ai volontari, sempre intenti a friggere, ma costringendoli a sorridere senza farsi vedere!

La corsa podistica e la promozione

Nonostante il grande apprezzamento della sagra fin dal suo inizio, ci fu l'esigenza di *merchandising*, come si direbbe oggi, e cioè promuoverla al meglio e in più modi.

Il primo di tutti fu quello di affiancarle una manifestazione sportiva che attirasse un buon numero di persone che, sedotte dalla bontà della frittella, sarebbero state il primo e più efficace veicolo pubblicitario.

Nacque così l'idea di una corsa podistica e il promotore fu l'indimenticato Bruno Corsi – fra i primi volontari della sagra, consigliere e presidente del Circolo, oltre che appassionato sportivo – che la organizzò fin dal 1978. Grazie a lui nacque il "gruppo sportivo San Donato in collina" che radunò gli sportivi del posto per l'organizzazione della corsa podistica denominata "Scarpinata fra gli olivi". Ancora oggi la corsa – intitolata allo scomparso Bruno Corsi dal 1993 – conclude la sagra annuale nella domenica più vicina alla festa di San Giuseppe. Da allora e nonostante che la migliore pubblicità alla sagra sia stata fatta sempre dal passa parola delle persone sulla bontà della frittella, molti altri sono stati i canali pubblicitari. Da tempo la sagra è conosciutissima ed è riportata in tutti gli annuari di settore, anche per trovarsi su una strada molto battuta. Nel periodo della sagra gli or-

Bruno Corsi mentre predispone per l'arrivo della gara podistica. I partecipanti alla prima Scarpinata fra gli olivi. Il logo del gruppo sportivo costituito dal Corsi.

ganizzatori hanno affiancato spesso manifestazioni di diversa natura, come mostre di pittura, raduni di moto d'epoca, di gruppi di trekking e, perfino, di appassionati di mineralogia. Durante la sagra sono stati ospitati anche incontri con rappresentanti di associazioni onlus, come l'Associazione Volontari Ospedalieri e l'Associazione Tumori Toscana, per parlare e far conoscere le loro attività.

Il gruppo giovanile e la solidarietà

Il passare degli anni, l'allungamento della sagra a quasi tre mesi e il sempre più gravoso impegno – pur nei soli fine settimana – richiedeva un maggiore coinvolgimento di volontari; non fosse altro che per un ricambio generazionale. A fine 1995, mentre continuavano da parte dei più anziani i tentativi di avvicinare altri volontari, un gruppo di giovani che già frequentavano il Circolo ebbe l'idea di partecipare attivamente all'importante momento di socialità del Circolo. Alla proposta rispose un bel gruppo omogeneo che, ovviamente, prese il nome di *Gruppo Giovani* e, dall'anno successivo, acquisite le dovute esperienze e sotto la spinta trascinante di Luciano Tucci, questi giovani hanno rinverdito il gruppo dei volontari ed hanno formato uno dei tre turni di lavoro allo stand. Oggi il gruppo di volontari supera le cento persone e i tre gruppi permettono a tutti una maggiore libertà personale negli impegnativi mesi della sagra. Va detto che da tempo i volontari-consiglieri – rispettando lo Statuto societario – avevano deciso di destinare ogni anno parte dei ricavi ad opere di solidarietà e di varia assistenza che volta per volta si evidenziavano. Il primo anno in

Il primo "gruppo giovani" con al centro Luciano Tucci.

L'inaugurazione degli ambulatori, con il Presidente Renato Fani e il sindaco Gianna Magherini.

Il compianto consigliere Sergio Sottili a cui il Circolo ha intitolato gli ambulatori medici.

cui i giovani parteciparono attivamente gli fu concesso di decidere a chi destinare parte del ricavato. Scelsero di aiutare l'ABAR-TU, un'associazione che lotta contro le malattie reumatiche croniche in età pediatrica, offrendo assistenza e sostegno ai bambini reumatici e alle loro famiglie.

Ma nel tempo sono stati tanti ad usufruire di contributi, fra cui l'Associazione Toscana Tumori, che cura gratuitamente e a domicilio i malati oncologici, 24 ore su 24, l'Ospedale Meyer o i paesi terremotati – l'ultimo ad essere aiutato è stato Amatrice – senza dimenticare mai famiglie del territorio bisognose o in difficoltà per gravi malattie. Fra le varie opere d'aiuto vanno ricordati anche i finanziamenti per specifici progetti di alcuni centri sanitari o il completamento e l'allestimento di moderni ambulatori medici nella parte sottostante il fabbricato del Circolo. Un'operazione molto apprezzata dal paese per averlo dotato di un presidio sanitario autonomo con un'importante rilevanza sociale.

La sede fissa

Alle soglie dell'anno Duemila la sagra si era già imposta nel nutrito panorama di questo tipo di feste grazie alla sempre migliore organizzazione, ma soprattutto alla bontà del prodotto. Sono, infatti, molti – non solo di San Donato – quelli che dicono non abbia tanti uguali!

In ogni fase della sua storia iniziale, la nota meno piacevole è stata rappre-

Sopra: la nuova sede "fissa" della Sagra delle frittelle. A destra: l'inaugurazione della nuova ala della Società di Mutuo Soccorso nel 2009, alla presenza del Sindaco di Rignano sull'Arno Gianna Magherini e del Presidente Damiano Bugli.

sentata certamente dall'allestimento e dallo smontaggio e rimessaggio del padiglione e di tutto ciò che conteneva. Fasi impegnative che più volte è stato sognato di superare con la realizzazione di una "sede fissa".

Grazie al successo e al lavoro dei volontari, la sagra ha sempre potuto contare su un buon ritorno economico che ha permesso il miglioramento continuo ed il compimento dell'ampliamento della sede della *Società*.

Due vedute della friggitoria il giorno dell'inaugurazione sabato 10 gennaio 2009.

Un sogno che, dopo una lunga e complessa fase preparatoria, prese il via nel 2008 e nel corso dell'anno aggiunse al fabbricato precedente la nuova ala, dove hanno trovato sede la cucina, il magazzino e lo stand fisso a piano strada.

I locali furono inaugurati ad inizio 2009 e subito dopo cominciò l'annuale sagra. Dopo tanti anni non c'era più il gravoso prologo del montaggio dello stand e degli impianti con il successivo smontaggio a sagra conclusa e relativo trasporto e stivaggio dei materiali.

Finalmente la sagra aveva i suoi locali personalizzati alle specifiche esigenze secondo tutti i dettami organizzativi e di altra natura previsti in questi casi. Basta pensare che oggi i locali di servizio dove i vari prodotti vengono cotti e lavorati

si trovano al piano inferiore dello stand “pubblico”, dove l’impasto prodotto e pronto per la frittura arriva attraverso un comodo montavivande.

Dopo aver riassunto le fasi salienti della storia della sagra, non si può certo concludere senza un pensiero dedicato alla sua Regina, ovvero la Frittella. Pur dovendo riassumere, abbiamo visto le numerose evoluzioni che l’iniziativa ha avuto in questi quaranta anni, mentre va detto che una sola cosa non è cambiata mai: la sua ricetta! Un composto “segreto” attinto dalla tradizione della gente della nostra campagna, corretto in alcuni componenti, tutti di primissima qualità e fatto con amore. Un mix che è riuscito a stregare il palato di tante persone, come dimostra il successo sempre crescente della sagra e che rende tutti fieri di averla creata.

Frittelle:Frittelle 22/02/18 17.53 Pagina 13

Società di Mutuo Soccorso San Donato in Collina

Per concludere, in occasione di questo "primo" quarantesimo compleanno, il consiglio della S. M. S. di San Donato vuole esprimere i più sentiti ringraziamenti a tutti i volontari che nel tempo hanno permesso la realizzazione e lo sviluppo della sagra. Senza il loro impegno, la loro dedizione e il loro amore verso il circolo e le sue iniziative, questa non sarebbe stata possibile e il nostro "Circolo" avrebbe avuto maggiori difficoltà ad essere quel cuore pulsante del paese che orgogliosamente è ancora oggi.

La stessa gratitudine, unita ad un pensiero affettuoso di tutta la comunità, va ugualmente ai volontari che non ci sono più e che, nei tempi certamente più impegnativi, si sono prodigati con passione e generosità, contribuendo a gettare un seme proficuo che ha dato, e che speriamo possa continuare a dare, tanti altri buoni frutti.

Grazie di cuore a tutti.

Il Consiglio della S. M. S.
Luciano Tucci, presidente
Raffaello Pratesi, vice presidente
Giovanni Becherucci, tesoriere
Francesco Becherucci, segretario
I consiglieri:
Vieri Baldi, Damiano Bugli, Paolo Crini,
Italo Innocenti, Mauro Meacci, Piera Sgherri,
Giovanni Viti

"Album di

Famiglia”

La Sagra delle frittelle di San Donato in Collina si ispira ad un'antica tradizione che gli abitanti della sua campagna proponevano per San Giuseppe, con tanto impegno e amore. Una festa che concludeva un periodo di duro lavoro come la raccolta delle olive e un'occasione nella quale quella gente laboriosa e felice si ritrovava.