

**METROPOLI**  **COMMUNITY**

**Pranzo raccolta fondi per chiesa di Calenzano**

Domenica 8 maggio, presso il Ristorante First di Calenzano, il pranzo di beneficenza utile a raccogliere fondi per finanziare la statua della "Divina Maternità di Maria", sarà preceduto da una Messa, alle 12, detta da don Paolo Cioni, a cui seguirà appunto il pranzo. *Metropoli* sostiene l'iniziativa. Per prenotarsi, chiamare il Ristorante First allo 055-8876194 (prezzo pranzo 25 euro).

**Successo del confronto elettorale tra candidati a Carmignano**

E' stato un successo il confronto pre-elettorale organizzato da *Metropoli* lunedì 2 maggio, nella sala del consiglio comunale. A moderare la serata Fabrizio Nucci, direttore di *Metropoli*, e Adele Tasselli, giornalista di *Metropoli*. Tantissima gente intervenuta (vedi foto qui sotto) per ascoltare i quattro candidati: Dorianò Cirri, Mauro Pancrazi, Vito Tarantini e Manuel Carlesi.

**Con *Metropoli* le Memorie di Fontanelli**

Appena uscito per la collana "Diari di Microstoria", il libro



di Gino Fontanelli, "Briciole di vita - 10-14 ottobre 1920, è venduto in allegato all'edizione del Chianti di *Metropoli*.

**Dibattito piazza Buondelmonti coordinato da Matteo Pucci**

È stato un dibattito che, come previsto, ha presentato un po' di tensione quello moderato dal nostro giornalista Matteo Pucci sabato 30 aprile alla casa del popolo di Impruneta. L'argomento era il progetto di riqualificazione di piazza Buondelmonti: molti gli "addetti ai lavori (partiti e liste civiche) in platea, pochi i cittadini "semplici". Degna di lode comunque l'iniziativa del preside della casa del popolo Walter Morandi.

**Manifestazione anti-inceneritore a Greve A moderarla il nostro direttore**

Sarà il direttore di *Metropoli* Fabrizio Nucci a moderare il dibattito durante la manifestazione anti-inceneritore prevista per il 13 maggio in piazza a Greve in Chianti. L'iniziativa nasce dal Comune di Greve in Chianti, che sta chiamando a raccolta cittadini e associazioni.

**Da Vaiano tutti sulla redazione mobile di *Metropoli***

Primo Maggio con la redazione mobile di *Metropoli* a Vaiano: è stato un successo. Il nostro mezzo ha catturato l'attenzione dei numerosi bambini che, insieme ai genitori, hanno preso parte alla festa (vedi foto a destra). Sono stati veramente in tanti a disegnare la prima pagina del nostro giornale. I piccoli di tutte le età si sono sbizzarriti a realizzare i disegni più diversi creando delle prime veramente originali e divertenti. Alla fine matite colorate griffate *Metropoli* e palloncini per tutti.



**Mostra sul Bisenzio: alla presentazione anche i sindaci di Prato Roberto Cenni e di Vernio Paolo Ceconi**

E' stata un successo davvero straordinario la mostra sul fiume Bisenzio sponsorizzata dal nostro giornale a palazzo Banci Buonamici sede della Provincia di Prato. Alla presentazione del volume "Bisenzio fiume di vita e di lavoro" avvenuta nei locali della mostra lo scorso venerdì hanno preso parte anche il sindaco di Prato Roberto Cenni, quello di Vernio Paolo Ceconi e l'assessore provinciale Alessio Beltrame (nella foto in alto durante la manifestazione insieme al nostro direttore). Eccezionale l'affluenza di pubblico nel fine settimana. La mostra sarà aperta fino a venerdì 6 maggio.

**Impianti aperti: anche *Metropoli* alla grande iniziativa di Asm Prato**

L'appuntamento è quello classico con "Impianti aperti", la grande manifestazione che ogni anno Asm Prato promuove per sensibilizzare la cittadinanza sui temi riguardanti i rifiuti. Novità di quest'anno la presenza della nostra redazione mobile con i giornalisti di *Metropoli*: la data della manifestazione è fissata per domenica 15 maggio.

**Pista parallela, il sindaco di Campi ha incontrato le associazioni a *Metropoli***

Erano veramente tantissime le associazioni di Campi Bisenzio che lunedì sera hanno preso parte all'incontro organizzato dal sindaco Adriano Chini presso la sala polivalente della nostra redazione. argomento della serata: il Pit e lo spettro della pista parallela. Molto significativi gli interventi dei presidenti delle varie associazioni. Gli unici a prendere posizione a favore del nuovo aeroporto sono stati i rappresentanti degli industriali.

**Lapide di Garibaldi alla Madonna della Tosse: parte il percorso per recuperarla**

L'impegno lo avevamo preso pubblicamente: una parte dei proventi del nostro libro "Dal mulino di Cerbaia a Cala Martina" sarà devoluta per recuperare l'antica lapide che ricorda il passaggio di Garibaldi alla Madonna della Tosse presso Prato. Nei giorni scorsi il nostro direttore ha incontrato gli amici del Cpap programmando una riunione nelle prossime settimane in cui verrà coinvolta anche la Provincia di Prato. In quella sede verranno stabiliti tempi e modalità del recupero.



**LA POSTA**  
di Matia Barciulli  
**DEL CUOCO**



**Le bignè e il pecorino Buccià di Rospo**

**MONICA: Mi sono intestardita con le bignè, ma ogni volta sembrano delle frittate, dove sbaglio?**

La bignè, croce e delizia, sinonimo della domenica della mia infanzia, ma vi ricordate quel buon sapore di marsala? Stupendo. Veniamo a te Monica, la ricetta delle bignè segue la regola del 6, ovvero 3 etti di acqua + 1 etto di burro (da sciogliere insieme) + 2 etti di farina 00 = 6 uova intere. Non te la scordi più. Ma il segreto dove sta? Devi cuocere bene la farina, fino a che non si stacchi dai bordi del pentolino, quindi la devi far raffreddare benissimo, meglio se in frigo per un'oretta, quindi aggiungi un uovo per volta, anch'esso tenuto in frigo. Devi sapere che per ottenere un miglior effetto espansivo devi utilizzare le uova fredde e crude, quando incorporato anche l'ultimo uovo avrai così una crema da dividere nelle pezzature che preferisci, mi raccomando di abbassare il ciuffetto che viene fuori dalla porzionatura con un dito inumidito. Ti consiglio per la cottura della forma standard 180° per 20 minuti senza ventola. Vivè le bignè e chi le mangia.

**IL PRODOTTO DELLA SETTIMANA: Pecorino "Buccià di rospo"**

Oggi andiamo a San Pancrazio, da una produttrice che ha rivoluzionato l'approccio al "cacio". Ma quanto ci piace il pe "h" orino a noi toscani! Lo si metterebbe dappertutto! Ma essendo dei bravi conservatori lo riproduciamo sempre nello stesso modo con solo stagionature diverse. Ci è voluto una ragazza nata e cresciuta a Londra per scompigliare le carte. La nostra Toni Ballarin, il cuore pulsante di Corzano e Paterno, giovanissima si cimenta nella realizzazione del pecorino nella sua classica forma. Ma essendo agli inizi qualcosa non funziona e il pecorino si presenta con una pelle grigiastra e grinzosa, proprio come una rospo, desolata decide di buttare via tutto e di desistere, ma (colpo di scena teatrale) quando si accorge che dalle forme gettate in un sacco esce una crema densa e invitante, decide di assaggiare rimanendo stupefatta. Erano buonissimi, diversi, ma buonissimi. Ecco quindi che nasce il "Buccià di Rospo", un Pecorino con la P maiuscola. Lasciatevi tentare dalla sua cremosità, mi ringrazierete, anzi rigrazierete la Britanno-Veneta che lo produce trasformando il lavoro e il latte munto da Tillo. Ma con questo cacio si può ottenere anche qualcosa di mooolto buono, ecco come: farcire dei ravioli con il buccià di rospo privato della pelle e leggermente impastato con le mani a cui avremo aggiunto dei baccelli crudi. Lessare i ravioli e servirli su una crema di pere cotte nel vino rosso e frullate, aggiustate con pochino zucchero. Condire con abbondante olio e baccelli, ecco a voi i ravioli di buccià di rospo, baccelli e pere al vino rosso, semplicissimo ma farete un figurone!!!!



Matia Barciulli, sancascianese, una e tante passioni. Tutto inizia a 4 anni, quando invece dei soldatini, lo attirano le pentoline, da lì di circolo in ristorante, da hotel a luoghi prestigiosi diventa uno dei volti della cucina toscana. Istruttore di cucina e chef si diletta a "aggiornare" i piatti tradizionali.

Per scrivere a Matia Barciulli: [chef@metropoliweb.it](mailto:chef@metropoliweb.it)

**NON SOLO**  
di Valentina Guttadauro  
**CIBO**



La dottoressa Valentina Guttadauro, biologa nutrizionista, si occupa di nutrizione umana e di educazione alimentare. Perché la dieta non è una restrizione calorica ma un sano stile di vita. Mail: [valentina\\_guttadauro@libero.it](mailto:valentina_guttadauro@libero.it)

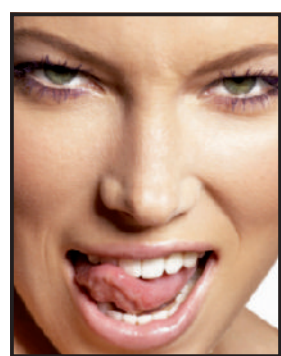
Il pecorino di Corzano Buccià di Rospo è un formaggio fresco di pecora. Contiene molto calcio, essenziale per la formazione ed il mantenimento delle ossa e dei denti. Ricco anche di vitamina B2, B12, fosforo ma soprattutto di vitamina A. Ben tollerato da chi non digerisce il lattosio, in quanto presente solo in piccole quantità.

Si abbina a pane, pasta, riso per completarne il profilo nutrizionale e alle verdure perché scarseggia la vitamina C ed il ferro. E' un alimento molto energetico, infatti 100 g apportano mediamente 300 kcal. Rappresenta un secondo piatto e non uno sfizio da consumare a fine pasto.

**BREVIARIO**  
di Dario Cecchini  
**CRUDELE**

**IL**  
di Miriam Senni Casalini  
**BUGLIONE**

**Maggio, il mese più bello e più amato**



La donna la unna peli sulla lingua, e anche se la ce glià, un sono i sua

**M**aggio è il più bel mese, il più atteso, il più amato. Fin dai tempi arcaici gli uomini hanno festeggiato il trionfo della primavera ai primi di maggio. Calendimaggio. "Che bella maggiolata che fa maggio / belle ragazze venite a meriggio / v'insegnerò come si canta il maggio"

Allegre brigate, giochi, giostre, gare, cortei festanti di giovani per le vie. Era un'usanza soprattutto toscana, fiorentina. Madrigali, serenate sotto i veroni delle madonne nel rinascimento.

Maggio è pure una pianta fiorita. Nella notte del 30 aprile, gruppi di giovanotti andavano per i boschi a coglierne alberelli, da piantare nelle piazze, e rami come dichiarazione d'amore alle porte dell'amata. Il

maggio era considerato l'Albero Cosmico, l'Albero della Vita, della fecondità.

Spesso erano le fanciulle che facevano sedere su una specie di trono una di loro ornandola di rose e di ogni sorta di fiori, era Flora, la dea di Floralia, la reginetta della festa.

Se fossero scalini i versi, le ballate, le canzoni, le opere dedicate a questo mese, la scala arriverebbe al sole! I versi del Poliziano, del Magnifico, la Primavera del Botticelli, e via e via, senza fine. Dal Poliziano.

"Venga maggio e l'gonfalon selvaggio! / Ben venga primavera / che vuol l'uomo s'innamori: / e voi donzelle, a schiera / con li vostri amadori / che di rose e di fiori / vi fate belle a maggio. / Venite alla frescura / delli verdi arboscelli. / Ogni bella è sicura /

tra tanti damigelli / che le fiere e gli uccelli / ardon d'amore a maggio..."

Questa allegria quasi pagana, piaceva poco ai religiosi, che cercarono sempre di limitarne la licenziosità, e dopo molti aggiustamenti caduti nel vuoto, a partire dalla Controriforma, fu proposta la figura e la devozione della Madonna, non solo come Regina del Calendimaggio, ma di tutto il mese delle rose, con la bella devozione del Rosario, il canto delle Lauretane - le stupende litanie - ornando di fiori le statue della Madonna.

Nel mio consueto passeggiare tra nozioni e ricordi non posso fare a meno di citare qualche "Probatum Verbum", parola provata di antica saggezza contadina. I proverbi che amo, riferiti al mese.

"Maggio fresco e ventoso, rende l'anno copioso",

"Maggio ortolano, assai paglia e poco grano", "Maggio soleggiato, mele e pere a bon mercato", "Pioggia di maggio fa rimbellir le donne".

Per finire, dal mio "Buglione", una quartina che sta all'inizio del capitolo "Maggio".

"Mese d'amore e di fragranti rose / per ogni dove fioritura è esplosa / la suocera prepara per gli sposi / la buona "ginestrata" sostanziosa".

Per i più ci vuole una spiegazione. La ginestrata è una zuppa confortante, un cordiale capace di far recuperare energie, particolarmente quelle perse... in alcova. Infatti era un corroborante servito agli sposi dopo la prima notte di nozze.

Le cose andavano così. Untempole nozze si festeggiavano nelle case dei due

"novelli", il desinare a casa della ragazza, la cena a casa dello sposo, dove la sposa avrebbe abitato con tutta la famiglia di lui: suoceri cognati cognate nipoti zii, eccetera. Niente viaggio di nozze. Al mattino di poi, a matrimonio consumato, la suocera preparava la "ginestrata".

Quattro tuorli d'uovo sbattuti, brodo di cappone molto ristretto, tutto addensato pian piano sul fuoco basso, una buona dose di Vin Santo di caratello, una spolverata di zucchero a velo, odore di noce moscata. La massaia si presentava in camera degli sposi con la ciotola colma. Qualche sorso offerto alla sposina, ma il più per il figlio.

Da donna navigata e accorta riteneva saggiamente che ne avesse più bisogno. Insomma, un "tiramisù" dal sapore rinascimentale. Ma guarda te dove sono andata a finire!