

## METAMORFOSI A CASTELPOGGIO

In una casa-laboratorio di Castelpoggio il Sacro Cuore fotografico di Che Guevara incorpora l'icona di Emiliano Zapata, eroe rivoluzionario dei "peones" messicani. L'adoratore degli insorti si chiama Bruno Fantoni: 64 anni, idraulico, meccanico e muratore disoccupato da anni otto. Comunista Doc da quaranta; e bravo scultore per hobby... Lui è "castelpoggino", vive in zona amena tra i boschi sul cucuzzolo della montagna, a 600 metri "quasi" sopra Carrara; laddove aria buona spira... Ma appena sotto le immagini dei "suoi" ribelli, ecco cos' ha saputo fare questo compagno dallo scalpello che tira ad estrema sinistra: bella metamorfosi satirica, in marmi policromi.

Il busto di Mussolini è magnifico, plasmato dallo statuario: mascella volitiva, atteggiamento da DuX; ma al posto dell'elmetto Fantoni gli ha scolpito il glande, o cappella: di forma bulbare, in semiconica dura "ciccia" di marmo. Il "Duce dècolletè" l'ha rifinito in marmo "portorino". Adolfo Hitler, in bardiglio, ha il volto allungato del topo di fogna: orecchie da sorcio, muso da ratto. George Bush: una faccia da bue in marmi colorati, con tanto di anello al naso e paio di corna vere, di una fu manzetta. Il Generalissimo Franco sotto la militare bustina, mostra un becco d'oca in giallo di Siena, e i piedi palmati dello starnazzante uccello da cortile. Allegorie, ma non troppo... Gli domandiamo come mai non abbia scalpellato Giuseppe Stalin, che dittatore tremendo anch'egli fu. "Lo farò, lo farò -replica Bruno Fantoni- lo farò... con l'effigie di un lupo. Già, Stalin, tra breve diverrà licantropo di marmo, ad ululare ai venti nella steppa e tra le fronde di Castelpoggio. Grazie al compagno Fantoni la leggenda di uomini straordinari, nel bene e nel male, si rinnova nella pietra piegata. Il marmo, carbonato di calcio allo stato quasi puro, per far digerire ad alcuni la satira si tramuta in bicarbonato di sodio. La parola d'ordine che fuoriesce dall'assimilazione tratta di libertà di espressione artistica. Parola d'ordine che già scollina dalle Apuane ai teatri della Biennale di Scultura: categorica, ma significativa per tutti.

*Da Agora di Giugno Luglio 2010 (V.P.)*



## 66° ANNIVERSARIO DELL'ECCIDIO DI CASTELPOGGIO

Sabato 21 agosto 2010, celebrazione del 66° Anniversario dell'Eccidio di Castelpoggio

### *Programma*

- Ore 17.15** – Afflusso partecipanti
- Ore 17.30** - Chiesa della Natività di Maria - Celebrazione della S. Messa a suffragio delle Vittime
- Ore 18.15** - Piazza Primo Ricci - Deposizione corona alla lapide che ricorda i Caduti
  - Letture da parte dei bambini di poesie sulla resistenza e sulla pace
  - Orazione dell'assessore Giuseppina Andreazzoli
- Ore 18.45** – Cimitero del Paese - Deposizione corona al Monumento dei Caduti in guerra

*I Signori Sindaci sono gentilmente invitati ad inviare il Gonfalone del proprio Comune*



*Le foto della campestre svoltasi lo scorso 31 luglio ed organizzata dalla Parrocchia in collaborazione con L'associazione La Formica e il CSI*



## FOCACCINA DI 4 METRI IN PIAZZA

**Domenica 29 agosto**, L'antico **forno a legna Pucciarelli** di Castelpoggio, produrrà e offrirà gratuitamente farcita con la mundiola ed accompagnata da buon vino **una focaccina record di 4 metri**, sarà un tentativo di record mondiale per una focaccia cotta a legna. Paesani, Carrarini tutti e turisti sono invitati alle ore 11:00 in piazza Primo Ricci a degustare la famosa focaccina di Castelpoggio cotta a legna e preparata secondo la tradizione.

### Record e Tradizione

La focaccia con la mortadella è uno dei capisaldi della tradizione gastronomica locale e si collocano a pieno titolo fra i piaceri che i carrarini DOC si concedono in ogni momento dell'anno.

Le condizioni indispensabili per realizzare e gustare un'ottima focaccia sono che sia ben lievitata, cotta in un forno a legna e che si sposi con con l'altrettanto tradizionale e conosciuta mortadella di Bologna che a Carrara diventa "mundiola".

È proprio in omaggio a questa tradizione inimitabile, che trova estimatori e imitatori a tutte le latitudini ma che ha

in Castelpoggio la capitale indiscussa, che domenica 29 agosto, con inizio alle ore 11.00 presso l'antico Forno Pucciarelli sarà cotta, rigorosamente a legna, la più grande focaccia mai realizzata: quattro metri tondi tondi, lunghezza massima per un forno artigianale.

A cottura terminata la focaccia sarà trasportata nella piazza del paese dove, tagliata e farcita con l'inseparabile mortadella, sarà offerta a tutti coloro che vorranno partecipare, accompagnata dall'immane bicchiere di vino che esalta il sapore dei due inseparabili componenti.

L'iniziativa, prima e unica nel suo genere, è stata ideata e realizzata dal Circolo Endas "Antiche Tradizioni popolari" di Castelpoggio che, al termine della degustazione, alla quale è prevista la presenza del Sindaco Angelo Zubbani, offrirà un aperitivo a tutti i partecipanti per celebrare, nel migliore dei modi un record che, in attesa di omologazione, si segnala sicuramente per il piacere che è in grado di offrire agli estimatori della focaccia di Castelpoggio.

*di Luca Pugnana*



## LA GRANDE FOCACCINA DI CASTELPOGGIO

### *Castelpoggio sforna la focaccia record Quattro metri di bontà*

Una grande folla ha seguito la preparazione dell'antico forno Pucciarelli, al termine vino e aperitivo per tutti.

Grande attesa e partecipazione per l'evento del giorno a Castelpoggio, dove l'antico forno Pucciarelli, attivo dal 1922, è entrato nella storia per aver sfornato la più grande focaccia cotta a legna mai realizzata. Circa quattro metri di lunghezza, un vero e proprio prodigio dell'arte panettiera. La "mega focaccia" è stata offerta nella Piazza Ricci tante persone presenti ed è stata farcita con la "mundiola" ed accompagnata dal buon vino del luogo che esalta i sapori dei due inseparabili componenti. Paesani, carrarini, forestieri e turisti sono stati invitati nella piazza centrale della frazione a monte a degustare la famosa focaccina di Castelpoggio cotta a legna e preparata secondo la tradizione.

Numerosi i golosi presenti alla degustazione della focaccia con la mortadella (offerta e preparata a dovere dall'alimentari Lisa e Raffaella), uno dei capisaldi della tradizione gastronomica locale che si colloca a pieno titolo fra i piaceri che i carrarini doc si concedono in ogni momento dell'anno. È proprio in omaggio a questa tradizione inimitabile, che trova estimatori e imitatori a tutte le latitudini, ma che ha in Castelpoggio la capitale indiscussa, che ieri mattina con inizio alle 11 presso l'antico Forno Pucciarelli è stata cotta, rigorosamente a legna, la prelibatezza da Guinness, lunghezza massima per un forno artigianale.



Alla manifestazione, organizzata dal Circolo Endas del paese, ha partecipato il sindaco Angelo Zubbani che ha aiutato a sfornare la maxi focaccia. Al termine della manifestazione che è stata anche un'occasione per sottolineare i prodotti tipici locali e le prelibatezze della nostra zona edei nostri paesi a monte, gli organizzatori hanno offerto un aperitivo a tutti i partecipanti per celebrare, nel migliore dei modi un record che, in attesa di omologazione, si segnala sicuramente per il piacere che è in grado di offrire agli estimatori della focaccia di Castelpoggio.

*di Andrea Giromini*

*Da La Nazione 30 agosto 2010 (cronaca di Carrara)*

### ***Focaccia da 110 e lode dal forno di Castelpoggio***

Non sarà la focaccia dei record, ma è stata comunque una bella festa per un evento organizzato quasi per caso, poi diventato qualcosa di più con la voce di un possibile Guinness World Record per la focaccia cotta a legna più lunga del mondo. La festa è iniziata nella prima mattina all'Antico Forno Pucciarelli con la preparazione della maxi-focaccia che ha richiesto la realizzazione di un apposito pianale per inserirla in tutta la sua lunghezza nel forno a legna dove, garantiscono i paesani, «viene cotta la focaccia più buona della zona»; «la vera risorsa di Castelpoggio» scherza qualcun'altro.

«Nessun impasto diverso - spiegano gli organizzatori - ma quello classico della nostra focaccia» che è notoriamente apprezzata e lo dimostra il fatto che ieri, mentre ancora si stava allestendo il forno, diverse persone, che approfittando del sole si recavano a fare un pic-nic nelle vicine Maestà e Campocecina, si sono fermate per acquistarla in paese.

Nessun tentativo da record si diceva e così la focaccia puntuale alle 11 è stata infornata: nessuna misurazione quindi né tantomeno nessun giudice ufficiale per un record che non è neanche facile individuare. Non certo la focaccia più lunga del mondo, il record è di focacce lunghe centinaia di metri, ma forse un tentativo per quella cotta a legna. Ad ogni modo non era quello l'interesse degli organizzatori e così dopo un quarto d'ora, gliata un'intera mortadella, la focaccia è stata portata nella piazza e distribuita. Una curiosità: per cuocere la focaccia dato le dimensioni è stato necessario girarla due volte e per fare questa operazione data la dimensione è stato necessario uscire fisicamente dallo stretto locale del forno per girarla in strada.

Alla festa ha partecipato il sindaco Angelo Zubbani, «è la festa del paese ma soprattutto dimostra che quando si organizza qualcosa anche di semplice ma fatto bene la gente partecipa», e tra la gente si sono visti i due consiglieri comunali Pier Luigi Iardella e un insolito Leonardo Buselli in veste di fornaio nel tagliare la focaccia e nel farcirla con la mortadella. Tra i presenti anche il direttore dell'Amia Gianenrico Spediacci e il presidente della circoscrizione 3 Carrara Adiacenza Giorgio Zanobini anche lui impegnato nel preparare la focaccia.

*di Luca Borghini*

*Da Il Tirreno 30 agosto 2010 (cronaca di Carrara)*

**FOTO DI SAN SISTO 2010**

Alcune foto di San Sisto 2010, in particolare quelle relative alla gara culinaria delle torte di riso e l'esposizione di icone.



La gara di torte di riso è stata vinta da Rosanna Babboni di Noceto a dimostrazione dell'imparzialità della giuria.

Secondo posto per Augusta Fantoni terzo per Esterina Posterli.

**BLANKA'NFEST 2010**

Dopo il successo della prima edizione dal 17 al 20 agosto 2010 si svolgerà a Castelpoggio !BLANKA'NFEST! 2010 P38summerstage. Anche la seconda edizione si terrà nell'orto di Antò a Castelpoggio proprio sotto la piazzetta della chiesa. Tutte le sere installazioni di artisti nei vicoli, nelle cantine, nelle cucine del borgo, dalle 18 alle 20 laboratorio creativo gratuito per bambini, cena, spettacolo, video e subito dopo un concerto, qualche sera anche due!! Il BLANKA'NFEST è completamente e fieramente autofinanziato (non ci sono timbri né patrocini né contributi o finanziamenti di qualsivoglia ente pubblico o privato) al fine di essere assolutamente **INDIPENDENTE**. Gli unici a cui diciamo grazie sono: le Formiche di Castelpoggio che ogni sera curano la cucina proletaria, il laboratorio creativo e le installazioni e Archivi della Resistenza-Circolo Edoardo Bassignani irrinunciabili e irriducibili compagni di viaggio.

L'orto non ha la capienza di Fantiscritti e le nostre cucine non son quelle della festa dell'unità quindi: mandate una mail a [info@blancateatro.it](mailto:info@blancateatro.it), un SMS al 333.4995033 oppure fate una telefonata allo 0585.54190 specificate quanti siete, un nome e cognome di riferimento e un numero telefonico per essere avvertiti in caso di pioggia!

Biglietto: 20 euro biglietto unico per cena e tutti gli spettacoli a seguire. La cena viene servita alle 20,00

