

di festa in festa

- BIELLA**
Ultimi giorni per la festa provinciale de l'Unità.
- BOJON (Campolongo Mag.-VE)**
Stand Anpi con la staffetta partigiana Natalina e video box "Il mio Partito democratico"
- CAGLI (PU)**
Nell'entroterra pesarese prelibatezze e buona musica. Fino a domenica.
- CANALE MONTERANO (RM)**
Lunedì, ore 19, Valter Marani e Nicola Zingaretti.
- CASOLA VALSENIO (RA)**
Specialità gastronomiche da non perdere. Fino al 6 agosto.
- MARCIGNAGO (PV)**
Tutte le sere, fino al 5 agosto, servizio bar e cucina con grigliate miste e pesce fritto.
- MONTEFOLLONICO (Torrita di Siena-SI)**
Cucina tradizionale toscana: cinghiale con i funghi, picci al ragù, prosciutto arrosto con i funghi, dolci caserecci.
- POPOLI (PE)**
Questa sera Metro in concerto. Domani, ore 21.30, Media Sound.
- SALSOMAGGIORE TERME (PR)**
Fino al 5 agosto e nuovamente dal 10 al 19 agosto spettacoli, giochi e dibattiti. Tutte le sere si potrà gustare la cucina tipica emiliana. Un bus navetta collega il centro cittadino con la festa.
- SAN FELICE (PT)**
Fino a domenica alla festa piano bar, giochi e cucina tradizionale. Tutte le sere anche pizzeria.
- SAN VINCENZO (LI)**
A due passi dalla spiaggia divertimento, politica e piatti tipici della costa etrusca. Fino al 15 agosto. (a cura di c.m.)

Firenze: in Fortezza la Festa de l'Unità più "giovane" d'Italia

Nella festa più "giovane" d'Italia, uno dei volontari di più lunga militanza: è tutta qui l'essenza della grande e originale festa regionale de l'Unità di Firenze. Nella città d'arte per eccellenza, la festa non si fa in un'area verde di periferia, ma all'interno di un monumento di storia e di architettura come la Fortezza da Basso. Ed è qui che incontriamo Beppe Barbugli, classe 1931, da 50 anni volontario. Ne ha di cose da raccontare, lui, "che un giorno, c'era Berlinguer e una folla spaventosa, persi addirittura mia moglie". Beppe lavora al Pasta Fresca, un posto a metà fra ristorante e osteria. Saporiti crostini toscani, ottimi vini rossi e l'arguzia di compagni che vantano anni di militanza. A questa prima tappa ci guidano il responsabile dell'Organizzazione Osvaldo Miraglia, il responsabile della festa Daniele Nardoni, e l'addetta stampa Francesca Bandinelli. Incontriamo Andrea Rutigliano che ci spiega il lavoro dei volontari della sezione Enrico Berlin-



guer all'interno dello stand; poi si fa avanti Sanzio Moretti, un compagno 'camminatore': nel 1987 in nome della cultura e della pace s'è fatto, con altri 40 atleti, Firenze -Amsterdam a piedi: oltre 1.900 chilometri. Storie di volontari, di quelli che passano dalla Casa del Popolo alla Festa de l'Unità e si trovano sempre a casa propria. La seconda tappa è la pesca gigante. I volontari l'anno scorso servivano polenta e cuscus, ora distribuiscono premi col 'gratta e vinci', "ma qui tut-

ti debbono essere pronti a far di tutto" commenta Miraglia. La prossima meta è lo spazio della Sinistra giovanile. C'arriviamo passeggiando fra le decine di stand commerciali e di ristoro: cubani, argentini, spagnoli, egiziani, curdi... i profumi di cibi tessono nell'aria una grande bandiera della pace. Cecilia Pezza, segretaria Sg, si dà da fare nello stand che ha già ospitato alcuni dibattiti-aperitivi. Intorno a lei i giovani volontari: Claudia, Daniel, Matteo, Simone, Daniele Andrea.

Proseguiamo. Ecco la parte espositiva commerciale, ecco la pista dove suonano gli anni 80, ecco il latino americano, ecco la discoteca. La striscia di giovani è quasi interrotta: questa è una festa de l'Unità che s'illumina con la luna: si riempie dalle 22 in poi. "E gli anni scorsi il fenomeno era anche più evidente -spiegano Miraglia e Nardoni- da un paio di edizioni, però, abbiamo cercato di favorire l'arrivo delle famiglie".

La terza tappa è nella libreria di Rinascita: diecimila titoli, spazio Anpi, una clientela d'ogni età che sfoglia curiosa le pagine.

Ancora avanti e arriviamo a un vero 'must' la Ruota della Fortuna di Montespertoli. I ragazzi, eredi dei maestri più anziani, si sgoiano per far acquistare a un euro i biglietti della ruota che, dal 1974, distribuisce salumi, olio e vino. C'è ancora molto da vedere, qui a Firenze, e c'è tempo fino al 12 agosto per farlo; poi gli oltre 300 volontari si prenderanno qualche giorno di riposo. Meritato. (g.b.)

Un gesto per un cocktail



Per ordinare un cocktail occorre mimare il movimento del barman mentre shakera; per la birra alla spina

basta un più semplice braccio alzato come se si stesse impugnando un boccale: non è il gioco dei mimi, è il bar della Festa de l'Unità di Firenze gestito dai Ds in collaborazione con gruppi di giovani sordi che, per comunicare fra loro e con gli avventori, usa appunto il linguaggio dei sordi. Chi vuole un cocktail è "obbligato" a usare la gestualità. Dietro il banco ci sono Giusi Cristante (foto), Giacomo Cambini, Enrico Scheggi, Elisa Canzi e Peter Rodriguez preparano, aiutati da Rosanna Petrarchi che ha dato vita a questa bella collaborazione. (g.b.)

Salpa la Festa di Follonica I giovani al centro del PD di Fiuggi La passione che cambia il futuro

La pista di pattinaggio si trasforma in sala da ballo, il bocciodromo in eccellente cucina di piatti tipici maremmani, la "Saletta" del quartiere Cassarelo diventa sala dibattiti e l'ex mattatoio, già parco, offre lo spazio per la presentazione di libri. Siamo a Follonica, in provincia di Grosseto, ed è così che i 50 volontari impegnati nell'organizzazione della Festa de l'Unità, convertono gli impianti sportivi in area feste, e il risultato è eccellente. "Nonostante il nostro paese non sia grande neanche come un solo quartiere di Roma -ironizza il segretario diessino Massimo Ricci- noi di Follonica non ci facciamo mancare niente. Quest'anno, grazie al contributo del locale circolo velico Lega Navale Italiana, oltre

alla tradizionale gara di mountain bike, abbiamo voluto organizzare una vera e propria regata. Non solo per il successo che l'iniziativa può avere, ma anche per il suo significato: la nave, rappresenta, infatti, il viaggio appena intrapreso verso il PD". Una di queste navi non correrà in mare a vele spiegate, bensì sarà ferma, nell'area della Festa. Nella cambusa i partecipanti potranno depositare vestiti, libri, oggetti che saranno messi all'asta durante la manifestazione. Il ricavato dell'iniziativa, denominata "La vela in festa", sarà donato alla famiglia di Nabi Nur, lavoratore extracomunitario originario del Bangladesh, deceduto poche settimane fa. Tante idee e un pizzico di romanticismo. (lf)

Senza aspettare il 14 ottobre, a Fiuggi il PD è già costituito alla Festa de l'Unità che, in piazzale Monumento, rallegra le serate del fine settimana della cittadina termale. Dagli stand alle cucine, ai dibattiti politici i Ds lo hanno organizzato insieme agli amici della Margherita e ai rappresentanti della società civile. Ma soprattutto protagonisti di questa festa sono i tanti giovani volontari che hanno messo a disposizione le loro energie per montare gli stand, per servire ai tavoli del ristorante e che avranno uno spazio tutto loro in cui fare musica e distribuire gadget. "Lo facciamo per passione -risponde Roberto Fattori, uno dei

volontari- e per finanziare in modo pulito e trasparente la futura sezione del PD, abbiamo pure organizzato una lotteria che ha in palio una crociera nel Mediterraneo". Come spiega Sara Battisti, fiuggina e coordinatrice nazionale SG, "qui la festa dell'Unità non si faceva più da anni e sono stati proprio i giovani a volerla riproporre. Con il tesoriere nazionale Ugo Sposetti questa sera parleremo dei temi che più ci stanno a cuore, e spero che siano tanti i ragazzi e le ragazze candidati nella lista che sostiene Veltroni". Alberto Festa, capogruppo diessino in consiglio comunale,

racconta le tante difficoltà di una cittadina governata dal centro destra: "le terme sono in crisi e 187 lavoratori rischiano il posto di lavoro. La Festa è un'occasione anche per ricostruire rapporti, per promuovere nuova partecipazione e ritrovare la coesione necessaria per affrontare i problemi economici e sociali della città". Così abitanti e turisti potranno incontrarsi nel ristorante per degustare le ricette tipiche della tradizione ciociara e i formaggi degli allevatori del territorio. Piatto forte sono gli "gnocchi al sugo di pecora" preparati da Giovanni Ambrosi, più noto come "il compagno Peppella". (f.p.)

Sardegna, Festa Unità nonostante la destra

La giunta di centro destra ce la mette proprio tutta per dissuadere i compagni della sezione Gramsci, ma anche quest'anno le truppe capitanate dal segretario Ds Gino Argionas ce l'hanno fatta e la Festa dell'Unità di Ussana (Cagliari) è una realtà. Per poter sostenere i costi il cassiere Paolo Peddis inizia mesi prima a girare casa per casa per chiedere un contributo e, nonostante la maggioranza dei 3.500 abitanti abbia votato centro-destra, per la festa i cittadini i soldi li devolvono volentieri. Poi c'è Vladimiro Sarais, che mette a disposizione i macchinari della sua azienda per il trasporto dei materiali e, per raccogliere un po' di fon-

di, il chiosco dei panini apre perfino un giorno prima dell'inizio della festa. Una grande mano, inoltre, arriva dai commercianti che mettono in palio i premi per la lotteria. La particolarità della Festa di Ussana è che non ci sono dibattiti, ma, come spiega Barbara Puddu, consigliere comunale Ds, non per questo non si fa politica: "abbiamo fatto qualche settimana fa una grande assemblea pubblica per discutere i problemi del paese". Altra curiosità riguarda i volontari: da tre edizioni, per contrastare la destra, tra i volontari della Festa de l'Unità ci sono anche i giovani di Rifondazione Comunista. (f.p.)

La memoria e il futuro

Quanta storia, quanti ricordi sono rinchiusi in quelle mani pesanti che maneggiano tubi innocenti per montare lo stand, in quelle che ti porgono l'Unità, in quelle che in cucina preparano picci e arrosti? Quante mani, dal 1947, hanno visto le Feste de l'Unità di piccoli centri come Rigaiolo, borgo ai piedi di Sinalunga, nella Valdichiana senese? Domani qui chiude la sessantesima festa de l'Unità, con il pranzo della trebbiatura e uno spettacolo notturno pirotecnico. Franco Caselli, presidente della festa e volontario da più di quattro decenni, è orgoglioso: "Oltre 100 volontari di cui circa 80 in cucina, un ristorante che ha segnato re-

cord da 500 coperti e visitatori da tutto il circondario, perché l'appuntamento di Rigaiolo rappresenta un bel momento di aggregazione che coinvolge tutti, al di là delle tessere di partito. E poi ce n'è anche di turisti: inglesi, tedeschi, olandesi. Arrivano qui dagli agriturismi della zona per assaggiare i picci". Già, i picci alla rigaiolese, un piatto popolare ora sempre più ricercato, che bene si sposa con l'anima delle Feste de l'Unità. Quell'anima che fa lavorare i volontari un mese all'anno per 9 giorni di festa, perché "le Feste de l'Unità -afferma all'unisono Caselli e Laura Rotelli, giovane segretaria Ds- sono un modo per fare politica insieme, per mantenere la memoria di ciò che eravamo guardando al futuro. Sapendo che le Feste de l'Unità noi continueremo a farle, sempre e comunque". (g.b.)

Le Ricette delle Feste Festa de l'Unità di Rigaiolo (Siena)



Picci alla Rigaiolese
Picci sono una pasta fatta con acqua e farina, simile agli spaghetti. In origine era un piatto povero, assai comune al desco delle famiglie contadine. Questa è la ricetta preparata dalle cuoche della Festa Marisa, Bruna, Arnalda, Daniela Silvana, Livia e Giovanna.

Ingredienti per 4 persone per l'impasto:
2 Bicchieri d'acqua, farina (va dosata a occhio, comunque circa 1/2 chilo), un pizzico di sale
Preparazione: Impastare acqua e farina fino a incorporare tutta la farina. Spianare la pasta con il mattarello e fare un disco alto circa 2 cm, coprire con un tovagliolo e lasciarla riposare per 15 minuti. Tagliare il disco a strisce e stendere con le mani ogni striscia fino a formare dei serpenti lunghi. Cuocere in acqua bollente salata e condire con il ragù di carne.
Per il ragù:
carne bovina razza Chinina, carne suina, fegatini, ½ bicchiere di vino bianco, ½ chilo di pomodori pelati, odori dell'orto (carota, cipolla, aglio, prezzemolo)
Preparazione: Il ragù va fatto cuocere amalgamando tutte le componenti a fuoco molto lento, fino a raggiungere un impasto ottenuto dalla quasi totale evaporazione di vino e acqua.