

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione**



I GIORNALISTI

Tutti i nomi dei protagonisti



Questi gli studenti della classe III F dell'Istituto Comprensivo Niccolò Pisano di Marina di Pisa, succursale Castagnolo di San Piero a Grado che hanno realizzato la pagina del campionato di giornalismo: Viola Benedetti, Rebecca Bonuccelli, Arion Boshnjaku, Martina Diana, Ludovica Fannelli, Giorgia Fianza, Lara Graceffa, Giulia Grandi, Vitalj Lenzi, Adele Lippini, Matteo Lorenzini, Alessandro Macchi, Leonardo Marongiu, Jacopo Montagna, Dario Paolicchi, Marko Pjetri, Leonardo Renzoni e Samuele Tempesti. Docenti tutor Valeria Barboni e Giulia Serni, dirigente scolastico Lucio Bontempelli.

Classe III F comprensivo Niccolò Pisano di Marina di Pisa, succursale Castagnolo di San Piero a Grado

Una terra da sempre legata al pinolo

Tra le vittime della pandemia anche la storica sagra ormai sospesa da due anni. Cosa succederà a luglio?

SAN PIERO A GRADO

Questi due anni di pandemia hanno fermato anche l'organizzazione della Sagra del Pinolo di S. Piero a Grado, la manifestazione più amata dai residenti della zona, e non solo, che si svolgeva nel prato adiacente alla basilica prima che la Soprintendenza ai Beni culturali preferisse spostarla. La Sagra si teneva i primi due fine settimana di luglio e ospitava migliaia di persone nei suoi stand che offrivano prodotti gastronomici come Torta coi bischeri e pasta al pesto, legati all'ingrediente di base: il pinolo del Parco di Migliarino, S. Rossore e Massaciuccoli. Naturalmente non mancavano le grigliate di carne, arrostita sul momento da provetti fuochisti, il tutto in un'organizzazione impeccabile. Perché una Sagra del pinolo a S. Piero a Grado? Ripercorriamo brevemente la sto-

ATTIVITA'

La raccolta diventa una fonte di lavoro e di sussistenza per i residenti



Ricordi tra passato e presente di un territorio: collage a cura degli studenti della III F

ria aiutati da una conversazione con il prof. Enrico Bonari della Scuola superiore S. Anna. Era il 1980, racconta il professore, aveva da poco assunto la direzione dell'azienda agricola sperimentale del parco quando il parroco Guerri di S. Piero a Grado gli propose di pensare a una sagra per il paese coinvolgendo così l'università di Pisa. Era un modo per legare il territorio con le sue diverse realtà. Proprio il prof Bonari infatti stava studiando all'epoca i processi di raccolta meccanica del pinolo. La sagra del pinolo decollò con l'aiu-

to di personaggi locali attirando subito centinaia di avventori e il ricavato servì ad aiutare le famiglie del paese in difficoltà finanziaria. Sono secoli che in questa zona sono state piantate le pinete grazie ai terreni sabbiosi e al clima temperato della costa. Informazioni sulla storia di queste pinete ci vengono anche da Luca Gorreri, funzionario dell'Ente Parco e coautore del libro *Le pinete e la produzione dei pinoli nel territorio del parco di Migliarino, S. Rossore e Massaciuccoli* (Pisa 1998). Nei secoli intorno al Mille ci fu la massima decaden-

za in quanto il terreno costiero era diventato paludoso. In epoca moderna invece venivano preferiti i pini marittimi per proteggere la costa dai venti marini e per aiutare la bonifica del territorio; successivamente, a partire dall'Ottocento gli abitanti hanno ricominciato a piantare il pino domestico che sebbene fosse meno resistente aveva il grande vantaggio di produrre pinoli. Ma è nel primo Novecento, durante il periodo della bonifica, che due aziende iniziarono un folto rimboschimento di pini domestici. La raccolta del pinolo diventa così una fonte di lavoro e quindi di sussistenza per gli abitanti di S. Piero a Grado e dintorni. Naturalmente prima della recente raccolta meccanica i raccoglitori di pinoli erano divisi in «Scuotitori» e «Raccattini» mestieri per i quali occorreva un'ottima forma fisica. I primi scuotevano le chiome dei pini arrampicandosi sugli alberi con scale, a volte in bilico sui rami alti e con un'asta facevano cadere le pigne. I secondi invece, come anticipa il nome, raccoglievano le pigne. Poi i «caricatori» e i «barrocciai» le trasportavano nei luoghi di lavorazione. Dagli anni '80 come abbiamo visto, la raccolta è stata meccanizzata.

Il racconto

Da ragazzini a camerieri della sagra La cronaca della nostra bellissima esperienza

Era il 2019, ed è stata l'ultima edizione della sagra prima della sospensione per il Covid

Il venerdì verso le 18.30 ci si presenta al grande capannone che accoglie gli ospiti della sagra, meglio se muniti di un marsupio o uno zainetto, la cui utilità sarà spiegata più avanti. All'interno del capannone ci sono i tavoli già sistemati per la serata; i responsabili della manifestazione ci spiegano quale sarà il nostro compito e come svolgerlo nel miglior modo possibile. Di

solito siamo divisi in coppie e dobbiamo occuparci di solo un tavolo; ci viene data una maglietta della Sagra che ci fa riconoscere facilmente dagli avventori. L'arrivo dei primi ospiti è sempre molto emozionante: c'è sempre un po' di timore di sbagliare, di dimenticare qualcosa o addirittura di versare una pietanza a terra! Le persone che partecipano alla festa scelgono da un menù quello che più preferiscono sia da mangiare che da bere; questa lista viene consegnata in cucina e quando è tutto pronto siamo chiamati noi camerieri per consegnare i pa-

sti ai tavoli.

Quando il tavolo si libera, interveniamo di nuovo con scottex e sgrassatore per igienizzarlo e renderlo pronto per altri commensali. Spesso, le persone lasciano a noi camerieri una mancia: ecco perché è utile arrivare al lavoro con un marsupio! Alla fine della serata si è un po' stanchi, ma l'esperienza è molto importante perché ci fa capire cosa significa lavorare come degli adulti, ci permette di conoscere tante persone e si è contenti di aver guadagnato per la prima volta una piccola somma di denaro da poter spendere liberamente.

Focus

Pinoli come oro Perché costano così tanto?

In primo luogo perché nella raccolta c'è molto scarto, infatti solo il 6% della pigna è costituito dal pinolo. Un altro elemento è rappresentato dalla raccolta meccanizzata che è diventata molto costosa e quindi antieconomica.

Negli ultimi anni la produzione italiana è calata drasticamente anche per via dei cambiamenti climatici ovvero gelate fuori stagione, grandinate e mancanza di pioggia ma soprattutto a causa di un parassita molto resistente, il *Leptoglossus Occidentalis*, una specie di cimice originaria

del continente americano e arrivata in Italia ai primissimi anni Duemila. Questo insetto vive alle spese dei semi delle conifere creando grossi danni alla produzione di pinoli. Anche insetti come le processionarie, ci racconta il professor Bonari, sono dannosi al pino. Inoltre le nostre pinete sono conservate per il loro aspetto paesaggistico e non come alberi che devono fruttare in pinoli e quindi non vengono attuati quegli accorgimenti che potrebbero aumentare la produzione. Sul mercato arrivano molti pinoli dall'estero: quelli asiatici sono i più economici ma non hanno le stesse qualità nutrizionali del pinolo di S. Rossore. Dai 900mila quintali di pinoli coltivati la produzione è scesa ai 90mila quintali mentre il consumo annuo italiano sarebbe addirittura di 4mila tonnellate.